



SOLUCIONES DE PESAJE Y  
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

# AMASADORA / MOJADORA

Ref: MASH-10



# MANUAL DE USUARIO

# Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

## RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!
2. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.
3. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.
4. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.
5. Úselo sobre una superficie plana y dura.

## GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.
- NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.
- Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.
- Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.
- No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.
- Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.
- Evitar el contacto directo con el agua.

- No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.
- Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

### CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- La amasadora se mueve repetidamente dentro del recipiente para que la comida o el producto en sí se mezclen completamente.
- La amasadora posee 1 velocidad
- Todas las piezas de repuesto de la amasadora son construidas en acero inoxidable de alta calidad, esto para garantizar las normas nacionales de higiene alimentaria.
- La amasadora es de agradable a la vista, de facil manejo y altamente eficiente



### ESPECIFICACIONES TECNICAS

Referencia	MASH-10
Volumen del recipiente (L)	10L
Voltaje (V)	110V
Frecuencia nominal (Hz)	60Hz
Potencia (kW)	0.65
Capacidad maxima de la masa (kg)	Capacidad máxima de harina 4kg
Velocidad de la mezcla (RPM)	160
Dimensiones del equipo	61.5x31.5x63cm

### Operación y Precauciones:

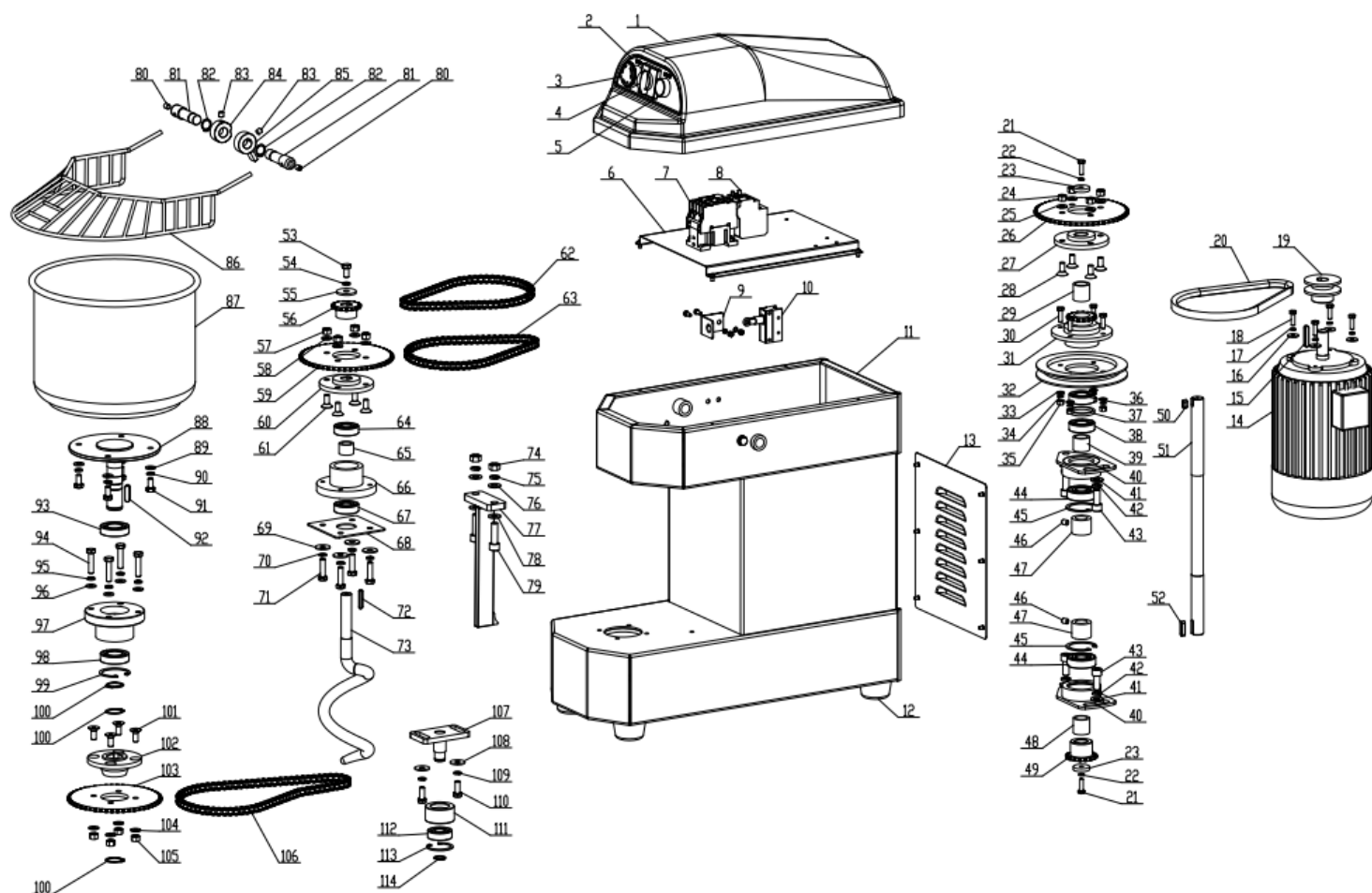
- Asegúrese de que la corriente electrica coincida con la corriente requerida por su amasadora antes de usarla. Asegúrese de que el cable de tierra externo esté bien conectado.
- Las máquinas que poseen motores trifásicos deben asegurarse de que giren en el sentido indicado por las marcas de rotación. Si la dirección de rotación es incorrecta, intercambie dos de los tres cables conductores de corriente entre sí. Nunca conecte un accesorio de mezclado durante el funcionamiento de la amasadora. Girar en la dirección incorrecta los accesorios puede ocasionar que estos se caigan y dañen las piezas de la amasadora.

### Seleccione la velocidad y el accesorio:

- **Accesorio (Gancho en espiral):** Se suele utilizar para masas de pan pesadas, el peso de harina indicado por la marca, el peso de humedad es 7%-50% de harina de relleno, preferentemente se utiliza a baja velocidad.
- **Accesorio (Pala):** Se usa comúnmente para masas finas, pasteles y puré de papas, y se usa mejor a velocidad media para rellenos.
- **Accesorio (Globo):** Ideal para batir crema, mermelada y huevos, preferiblemente a alta velocidad.

**NOTA IMPORTANTE:** Detenga la amasadora para cambiar la velocidad. No mezcle la masa a velocidad media o alta.

## Despiece Amasadora Referencia MASH-10



## MASH-10 SPARE PART LIST

S/N	NAME	SPECIFICATION	Quantity	S/N	NAME	SPECIFICATION	Quantity
1	bowl		1	69	passive pulley		1
2	lower shaft weldment		1	70	flat washer	6	4
3	flat washer	8	4	71	spring washer	6	4
4	spring washer	8	4	72	hexagon nut	M6	4
5	hexagon headed bolt	M8X16	4	73	bridge bearing mount		1
6	hexagon headed bolt	M8X35	4	74	flat washer	10	2
7	spring washer	8	4	75	spring washer	10	2
8	flat washer	8	4	76	deep groove ball bearing	6204	1
9	flat key	8X28	1	77	internal circlips	47	1
10	deep groove ball bearing	6005	1	78	hexagon socket head cap screw	M10X25	1
11	shaft circlip	25	1	79	hexagon socket set screws with flat point	M8x10	1
12	shaft circlip	25	1	80	bridge shaft locking sleeve		1
13	deep groove ball bearing	6005	1	81	flat key	6x14	1
14	internal circlips	47	1	82	upper and lower drive shaft		1
15	countersunk head screw	M8X20	4	83	flat key	6x25	1
16	sprocket mount		1	84	hexagon socket set screws with flat point	M8x10	1
17	sprocket		1	85	bridge shaft locking sleeve		1
18	flat washer	8	4	86	internal circlips	47	1
19	shaft circlip	25	1	87	deep groove ball bearing	6204	1
20	hexagon nut	M8	4	88	hexagon socket head cap screw	M10X25	2
21	fixed link		1	89	flat washer	10	2
22	flat washer	10	2	90	spring washer	10	2
23	spring washer	10	2	91	bridge bearing mount		1
24	hexagon socket head cap screw	M10X25	2	92	bridge shaft sleeve		1
25	adjusting mount weldment		1	93	sprocket		1
26	flat washer	10	2	94	shaft end circlip		1
27	spring washer	10	2	95	spring washer	6	1
28	hexagon headed bolt	M8X20	2	96	hexagon headed bolt	M6X20	1
29	tension pulley		1	97	triangle belt		1
30	deep groove ball bearing	6203	1	98	motor pulley		1
31	shaft circlip	17	1	99	hexagon headed bolt	M6X20	4
32	internal circlips	40	1	100	spring washer	6	4
33	hexagon headed bolt	M8X16	1	101	flat washer	6	4
34	spring washer	8	1	102	flat key	6X36	1
35	mixing shaft end ring	BMS20GA-02-13	1	103	motor		1
36	hexagon nut	M8	4	104	convert switch		1
37	flat washer	8	4	105	switch indicator light		1
38	sprocket 1		1	106	switch button		1
39	sprocket 2		1	107	panel board		1
40	mixing shaft sprocket mount		1	108	top cover		1
41	countersunk head screw	M8X20	4	109	cross round head screw	M5X10	4
42	deep groove ball bearing	6203	1	110	contactor		1
43	mixing shaft sleeve		1	111	electrical base		1
44	Upper bearing mount		1	112	fixed rack		1
45	deep groove ball bearing	6203	1	113	starting capacitor		1
46	mixing shaft upper plate		1	114	working capacitor		1
47	flat washer	8	4	115	capacitor clamp		1
48	spring washer	8	4	116	terminal strip		1
49	hexagon headed bolt	M8X30	4	117	power cord shrinkage		1
50	flat key	5X36	1	118	rear cover		1
51	hook		1	119	cross round head screw	M5X10	6
52	chain	06B, 62	1	120	cross round head screw	M4X14	2
53	chain	06B, 62	1	121	travel switch mount		1
54	hexagon headed bolt	M6X20	1	122	big flat washer	4	2
55	spring washer	6	1	123	spring washer	4	2
56	shaft circlip		1	124	hexagon nut	M4	2
57	hexagon nut	M8	4	125	travel switch		1
58	flat washer	8	4	126	long rotation pin		2
59	sprocket		1	127	travel switch pressure wheel		1
60	sprocket mount		1	128	protective limit block		1
61	countersunk head screw	M8X20	4	129	hexagon socket set screws with flat point	M8x10	2
62	hexagon headed bolt	M6X20	4	130	hexagon nut	M8	1
63	bridge sprocket		1	131	flat washer	8	2
64	bridge shaft sleeve		1	132	hexagon headed bolt	M8X30	1
65	deep groove ball bearing	6004	1	133	protective screening		1
66	bearing bushing		1	134	rubber mount		4
67	deep groove ball bearing	6004	1	135	chain	06B, 78	1
68	bridge shaft sleeve		1				

### ¿Como levantar el bowl?- Accesorio (Gancho en espiral):

- Mientras esta mezclando, gire la manivela para levantar el recipiente hasta que se detenga. Esto hace que llenar el recipiente sea más fácil.
- Después de mezclar, gire la manivela para bajar el recipiente. Para cambiar el accesorio o quitar el accesorio, se debe bajar el recipiente para mezclar.
- Nota: Al instalar el agitador, con el recipiente en la posición hacia abajo, deslice el agitador sobre el eje y gírelo hasta que el pasador del eje llegue a la ranura en forma de L de la varilla del agitador para evitar que el agitador se caiga.

### Mantenimiento:

- Mantenga siempre limpio el agitador del recipiente lavándolo bien después de cada uso.
- Ocasionalmente, lubrique las correderas del tazón aplicando una pequeña cantidad de aceite o grasa con la punta de los dedos.

Problema	Posible causa	Solución
El eje de la batidora no gira después de ser encendido	Las conexiones eléctricas estan sueltas	Verifique el circuito y apriete los conectores sueltos.
Fuga de aceite	Anillo de sello del eje desgastado	Reemplazo del anillo de sellado de aceite
Asa de elevación demasiado apretada	Las guias estan mohosas	Aceitarlos (Engrasarlos)
	Tornillos, engranajes cónicos, volantes, etc. están secos	
El motor se calienta demasiado, y por lo tanto no tiene suficiente velocidad	Falta de tensión	Compruebe la tensión de la corriente
	Sobrecarga	Su carga es muy poca es decir (Menos carga)
	La velocidad de trabajo seleccionada es demasiado alta o el accesorio de mezclado no es adecuado	Elija la velocidad y el agitador correctos
Demasiado ruido de transmisión, temperatura demasiado alta	La lubricación es insuficiente	Añadir o sustituir el aceite
Los accesorios chocan o se golpean con el recipiente	El agitador o la cubeta están deformados	Reparar o sustituir la pieza deformada

### Garantías:

#### GARANTIA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante DOCE (12) MESES. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

BBG SE COMPROMETE: A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. BBG NO SE

COMPROMETE: Con la garantía en los siguientes casos:

- . Instalación incorrecta
- . Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- . Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electronicas.
- . Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- . Las averías producidas por roedores o insectos.
- . Los daños producidos por desaseo.
- . Manipulación indebida por personal no calificado.
- . En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- . Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

