



SOLUCIONES DE PESAJE Y  
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

## BATIDORA INDUSTRIAL

Ref: PASTRY



# 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.

### Características principales:

- La batidora se mueve repetidamente dentro del recipiente para que la comida o el producto en sí se mezclen completamente.
- La batidora posee distintas velocidades de rotación que son de 3 rangos.
- Todas las piezas de repuesto de la batidora son construidas en acero inoxidable de alta calidad, esto para garantizar las normas nacionales de higiene alimentaria.
- La batidora es de agradable a la vista, de fácil manejo y altamente eficiente



### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	PASTRY-10	PASTRY-20	PASTRY-30
Volumen del recipiente	10L	20L	30L
Voltaje (V)	~110		
Frecuencia nominal (Hz)	60Hz		
Potencia (kW)	0,6hp	1hp	1,4hp
Capacidad maxima de la masa (kg)	1kg	3kg	3.5kg
Velocidad de la mezcla (RPM)	110, 178, 390 RPM	105, 180, 480 RPM	
Dimensiones del equipo	45x36,6x60,6cm	50x42x87cm	68x40x60cm

### Operaciones y precauciones:

- Asegúrese de que la corriente eléctrica coincida con la corriente requerida por su batidora 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 batidora. Girar en la dirección Incorrecta los accesorios puede ocasionar que estos se caigan y dañen las piezas de la batidora.

### 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 batidora para cambiar la velocidad. No mezcle la masa a velocidad media o alta.**

### ¿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 están 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 apretada	Las guías están 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

### GARANTÍA 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 electrónicas.
- . 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.

