

LAMINADORA MASAS & PIZZAS

MODELO
APD-400



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 5517.4771 | 5739.3423



migsa[®]

MANUAL DE USUARIO

GARANTÍA

MODELO
APD-400

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **1 AÑO** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo. Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

I. Instalación

1.1 Retire la película de protección, evite el contacto con los utensilios que pueden dañar las superficies, revisar que la máquina no esté dañada. Por favor, póngase en contacto con el fabricante si estuviera dañada.

1.2 La máquina debe ser instalada en un lugar seco, con la ventilación adecuada y en un ambiente de iluminación. Coloque la máquina sobre una superficie plana y firme, puede ponerla en una mesa de trabajo cuya altura le acomode a usted (alrededor de 700-900 mm), y dejar un espacio alrededor de 150 mm para un uso más fácil y para su limpieza.

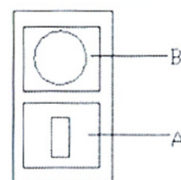
1.3 La conexión de la máquina a la red eléctrica debe hacerse por personal técnico eléctrico. Se sugiere utilizar cables de cobre (al menos de 2.5 mm²) para los cables eléctricos. Es importante tener un buen sistema de tierra y un interruptor de protección de (5-10A).

1.4 Por su seguridad, es necesario revisar detenidamente que el cable no esté dañado, antes de enchufarla. El tomacorriente debe ser de fácil acceso, no debe tener ningún tipo de movimiento. No debe jalar el cable de la máquina para desconectarla, ni tampoco descansa la máquina sobre el cable.

Nota: La máquina ha sido probada e instalada por personal técnico antes de salir de la fábrica, lo que la hace una producción calificada. No está permitido desmontar ni modificar el equipo sin la autorización del fabricante, de lo contrario no se pagará cualquier pérdida.

2. Operación

2.1 En el panel frontal, la máquina tiene los siguientes dispositivos de control:



A—Botón rojo para detener la máquina

B—Botón verde para iniciar la máquina

2.2 Prueba de funcionamiento

Después de conectar el cable de alimentación a la red eléctrica, la máquina esta lista para la prueba de funcionamiento. Para iniciar: presione el botón verde, la máquina comienza a funcionar. Para detener: presione el botón rojo, la máquina dejará de funcionar. Inicie la máquina sin carga, déjela trabajar por un minuto y asegúrese de que está funcionando perfectamente.

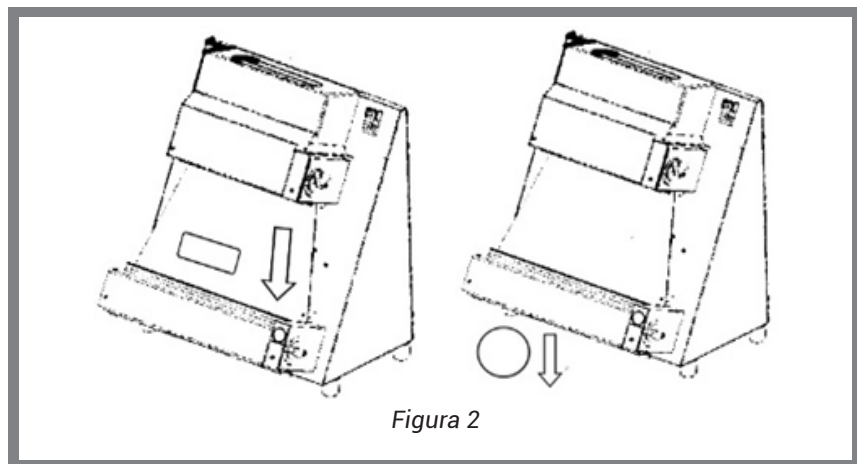
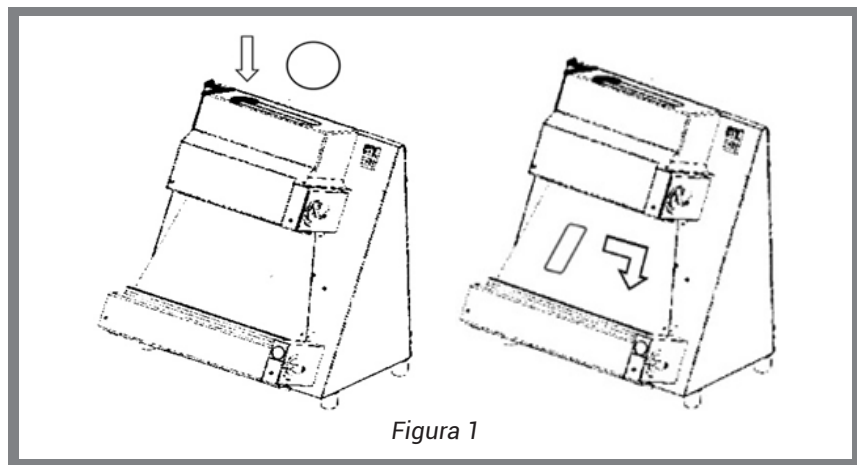
2.3 Antes de cada ciclo de trabajo, siempre asegúrese de que la máquina esté perfectamente limpia, en particular, aquellas superficies que entran en contacto con la masa. Si es necesario limpie la máquina.

Advertencia: ¡Antes de encender la máquina, mantenga cualquier artículo y las manos alejadas de los rodillos!

2.4 Operación para moldear discos redondos

2.4.1 Después de encender la máquina, puede poner la masa pequeña (20-500g) que ha fermentado previamente (por lo menos de 4 a 6 horas), aplastarla de los lados ligeramente y poner un poco de harina seca en él, para que pueda deslizarse fácilmente a través de los rodillos superiores. (Fig.1)

2.4.2 Cuando la masa sale del rodillo superior, verá una masa fina de forma ovalada. Puede dar vuelta a la masa a 90° con la mano rápidamente, y queda lista para la siguiente prueba a través de los rodillos inferiores. Al salir de estos rodillos tendrá una forma redonda, aunque no es perfecta, por lo que necesita los toques finales a mano. (Fig.2).



5. Posibles anomalías

Anomalia	Causa	Solución
La máquina no arranca	1. Falta de energía eléctrica. 2. El voltaje de entrada es incorrecto. 3. Otras razones.	1. Revise el interruptor general, el enchufe y el cable de alimentación. 2. Use el voltaje adecuado. 3. Deje de usarla y solicite asistencia autorizada por el fabricante.
La máquina conduce electricidad.	Los cables tocan la estructura de la máquina.	Revise los cables, verifique que los cables no toquen la estructura de la máquina.
Sólo trabaja un grupo de rodillos.	1. La banda está rota. 2. La rueda helicoidal está desgastada.	1. Cambiar la banda. 2. Cambiar a una nueva rueda helicoidal.

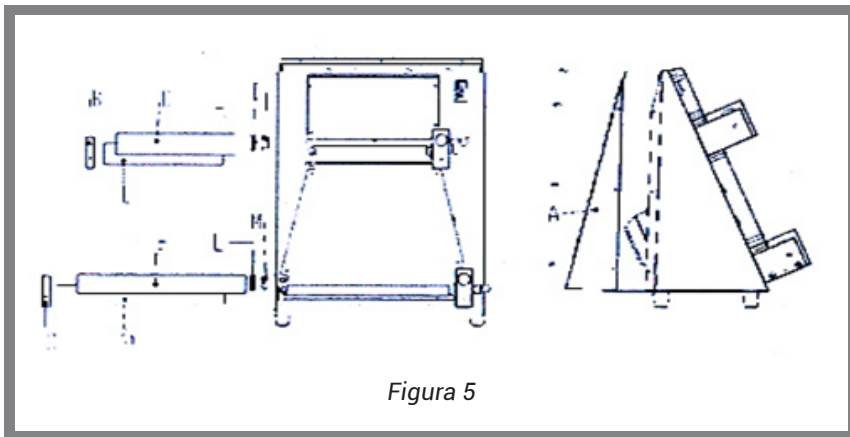


Figura 5

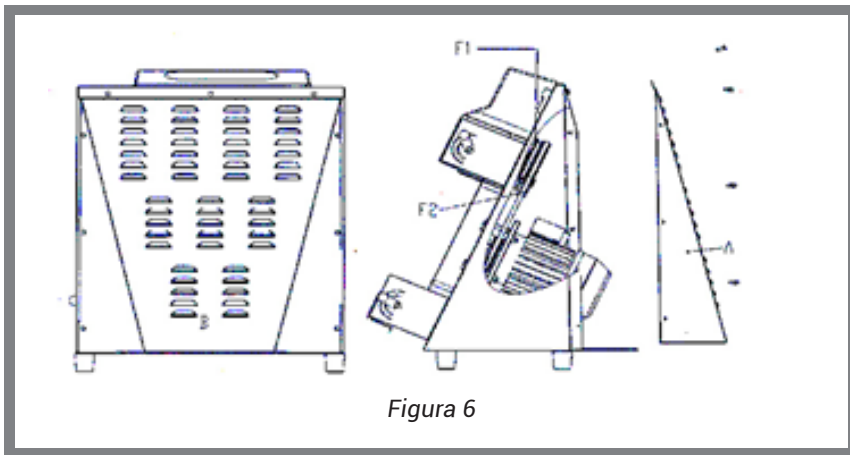


Figura 6

5. Especificación

MODELO	APD-400
VOLTAJE (V)	110
FRECUENCIA (HZ)	60
POTENCIA (W)	370
PESO DE LA MASA (G)	50-500
DIÁMETRO DE LA PIZZA (CM)	10-40
PESO NETO (KG)	42
MEDIDAS (MM)	540*550*650

2.5 Uso para dar forma a rectángulos, cuadrados y otros.

Los métodos son los mismos que el punto 2.4. Si desea obtener diferente conformación de masa, se puede cortar la masa con la forma aproximada, por ejemplo cuadrados, rectángulos, etc. Con un cuchillo o una herramienta especial, antes de introducir la masa pequeña en la apertura de la cubierta más alta. Luego introducir la masa en la apertura de la cubierta de arriba y dejar que pase a través del rodillo. Usted puede elegir lo siguiente: A) Dejar que la masa pase sólo a través de los rodillos de arriba. B) Dejar que la masa pase a través de los rodillos de arriba y luego los de abajo. C) Dejar que la masa pase a través de los rodillos de arriba, luego gire la masa 90° con la mano rápidamente y después pásela por los rodillos inferiores.

2.6 Como regular el espesor

La regulación de la máquina solo se puede recomendar de acuerdo a las diferentes características de: la masa, el peso, el grosor, el tamaño y la forma del disco. Por lo tanto, la regulación correcta de la máquina debe hacerse de acuerdo a la experiencia. La máquina está provista de una regulación de tamaño medio de las formas de pizza. Para obtener diferentes espesores de masa, es posible regular de la siguiente manera:

A) Apague la máquina.

B) Regule lo ancho de los rodillos de arriba. Jale el nudo negro con el fin de liberar la palanca y luego, gire la palanca en la posición apropiada. Si gira a la derecha, reduce el espesor, si gira a la izquierda, aumenta el espesor. (Fig.3)

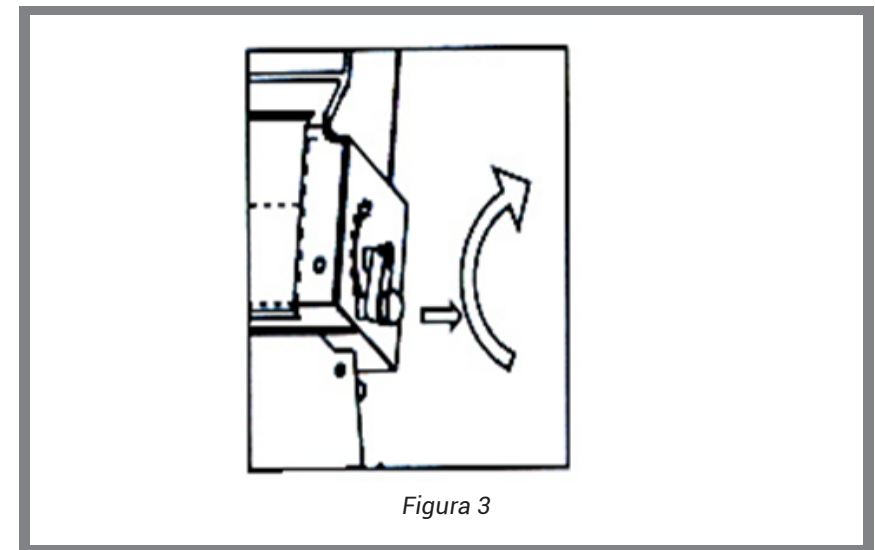


Figura 3

La anchura entre los rodillos superiores es el doble de la que existe entre los rodillos inferiores.

3. Advertencia

Para evitar condiciones de peligro y/o posibles lesiones causadas por la corriente eléctrica, partes mecánicas, problemas de incendio o de higiene, debe seguir las condiciones de seguridad paso a paso:

3.1 Mantenga en orden su área de trabajo. El desorden puede causar accidentes peligrosos.

3.2 Considere las condiciones ambientales. No utilizar la máquina en ambientes húmedos, mojados o mal iluminados, cerca de líquidos inflamables o gases.

3.3 Manténgala alejada de los niños y del personal no autorizado. No permita que se acerquen a la máquina o a la zona de trabajo.

3.4 No toque el interruptor y el cable con las manos mojadas.

3.5 Utilice la máquina únicamente con el voltaje correcto. El uso normal da mejores resultados.

3.6 Vístase de forma adecuada. No use ropa o cualquier artículo colgando que pueda ser capturado por la máquina. Use zapatos antiderrapantes. Por higiene y seguridad, mantenga el cabello recogido hacia atrás y utilice guantes de protección.

3.7 Proteja el cable, no lo jale para extraerlo del enchufe. No deje el cable cerca de altas temperaturas, objetos cortantes, agua o disolventes.

3.8 Desenchufe la máquina. Cuando la máquina no esté en uso, antes de limpiarla o darle mantenimiento y antes de moverla.

3.9 Verifique que la máquina no esté dañada. Antes de utilizarla, revise cuidadosamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen. Cheque que: las partes desmontables no estén bloqueadas, que no haya partes dañadas, que todas las partes hayan sido puestas correctamente y que todas las condiciones que podrían influir en el funcionamiento normal de la máquina están en buenas condiciones.

3.10 Cuando la máquina está dañada o tiene algunas anomalías, debe apagarla de inmediato y solicitar un técnico autorizado por el fabricante. Las reparaciones solo pueden ser realizadas por personal calificado, utilizando repuestos originales. El incumplimiento de estas normas puede representar algún peligro para el usuario.

4. Mantenimiento

4.1 Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza, debe desenchufar la máquina. Es importante no utilizar químicos, productos abrasivos o corrosivos. Por favor, no lave la máquina con agua corriente, productos abrasivos y no utilice herramientas duras o ásperas, como fibras, etc; estos pueden dañar las superficies y comprometer la seguridad higiénica.

4.2 La limpieza debe realizarse cada vez que se utilice la máquina, siguiendo todas las reglas para prevenir el mal funcionamiento de la misma y como medida de higiene.

4.3 Con un cepillo apropiado y una pala de madera, primero limpie los residuos de harina y masa, quítelos de las cubiertas, las dos paredes inclinadas A, libere los muelles B, C, retire las piezas de masa que raspo D, luego gire las palancas de regulación L-L1 en la posición de máxima apertura de los rodillos.

Limpie cuidadosamente la máquina y en particular, las piezas desmontadas, con una esponja o paño humedecido con agua y detergente.

Enjuagar bien y secar con un papel absorbente, limpie de nuevo todas las superficies que entran en contacto con la masa y luego limpie todo el equipo con un paño suave y desinfectante específico para máquinas de alimentos.

4.4 Montar todo en el siguiente orden: las piezas de raspado de masa, los muelles, las paredes inclinadas y las protecciones.

4.5 Lubricación de los ejes y rodillos

Es necesario engrasar los ejes y rodillos cada año. Quite las protecciones, la pared inclinada, los muelles y los raspadores de masa; desenroscar los tornillos de fijación y quitar primero la parte posterior del panel A y luego los soportes B y C; quite los rodillos D, E, F, G y las juntas H, I, L, M. Limpiar con una esponja todas la piezas con precisión con agua caliente y detergente, enjuague bien y seque con papel absorbente. Engrase ambos ejes y los orificios de los rodillos con una cantidad suficiente de aceite de parafina. Coloque de nuevo y fije todas las partes, comenzando por la última pieza que quitó.

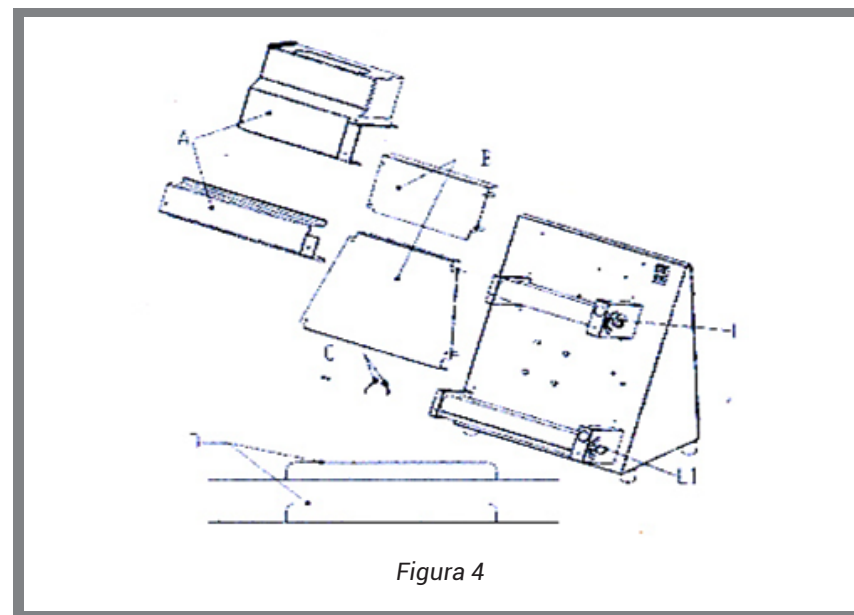


Figura 4