

AMASADORA DE ESPIRAL

SERIE-HD



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



MODELO
HD-20A

MODELO
HD-40A

MODELO
HD-60A

MODELO
HD-80A



MANUAL DE USUARIO

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) 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 con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licuadoras
- Wafleras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corn dog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Algodoneras
- Fábricas de palomitas
- Fuentes de chocolate
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Despachadores de agua refrigerados
- Máquinas granita
- Cutter de mesa
- Embutidoras
- Emplayadoras
- Turbolicuadores
- Máquina de donas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Planchas eléctricas
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maría eléctricos
- Asador grill eléctrico
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR PRODUCTO: _____
 MARCA: _____
 MODELO: _____
 SERIE: _____
 FECHA DE VENTA: _____

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- d) Entornos de tipo banquetes y comedores.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	HD-20A	HD-40A	HD-60A	HD-80A
Cap. Tacho	20 L	40 L	60 L	80 L
Cap. Max. Harina	8 KG	15 KG	22 KG	32 kg
Voltaje/Frecuencia	110V / 60 HZ	110V / 60HZ 220V / 60HZ	220V / 60HZ	220V / 60HZ / 3F
Potencia	1.5 KW	1.5 KW	2.2 KW	2.2 / 3.3 KW
Velocidad Batidor	250 R/MIN.	250 R/MIN.	250 R/MIN.	115/230 R/MIN.
Velocidad Tacho	25 R/MIN.	25 R/MIN.	25 R/MIN.	10/20 R/MIN.
Dimensión (MM)	650 x 390 x 790	750 x 440 x 880	880 x 530 x 920	1050 x 600 x 1260

II. INSTALACIONES Y OPERACIONES

1. Ponga la máquina en el suelo estable.
2. Antes de usar la máquina, favor de confirmar si el voltaje y la potencia corresponde a los datos de la placa técnica; también la dirección de rotación debe coincidir con la flecha indicada en el tacho. Caso contrario, debe desconectar la máquina y cambiar por otro cable.
3. La luz verde es el indicador power, y la luz roja es el indicador trabajo.
4. Limpia la máquina, llena el polvo y agua, y después enciende la máquina.
5. Amasadora serie HD hay dos velocidades, empieza con la baja velocidad, cuando la masa está hecha cambie a la alta velocidad.

GARANTÍA

SERIE-HD

III. MANTENIMIENTO

1. Después de cada uso, limpia la máquina con cuidado.
2. La masa no debe pasar la capacidad máxima de harina.
3. Tenga en cuenta el tiempo de uso continuo.
4. El transformador ya agregó grasas cuando está en la fábrica. Es necesario sacar la cubierta de la máquina cuando agregue o cambie grasas.

IV. AVERÍA

Avería	Razón	Remedio
Al comenzar la máquina NO funciona la máquina	1. Por la conexión de la electricidad 2. Por acoplador no está bien puesto.	Chequee la línea eléctrica de la aplicación, da la vuelta a la manilla para que el acoplador esté bien puesto.
La temperatura de la máquina está alta, RPM baja.	1. Por no tener suficiente voltaje 2. por demasiado carga	1. Chequee el voltaje 2. Reduzca la carga
La máquina tiene ruidos	1. Por la grasa 2. Por la cadena está flojo.	1. Agregue o cambie grasas. 2. Apriete la cadena.
Agitador	Distorsión del agitador o el tacho	Corrija o cambie el agitador o el tacho distorsionado

V. ATENCIÓN

1. Antes de usar la máquina tiene que conectar la línea de la electricidad. Durante el mantenimiento debe desconectar el enchufe y parar la máquina.
2. Prohibido meter las manos o cosas dentro del tacho cuando este funcionando.
3. Se prohíbe tocar la correa o cadena con las manos.
4. Se prohíbe limpiar la máquina directamente con agua.

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 ó 12 meses** dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de 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 por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +-10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

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 y se quedará sin efectividad cuando: