

# PALOMERA



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.  
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.  
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423 | [www.migsa.mx](http://www.migsa.mx)



HP-BC-A (CON CARRO)  
HP-BCA-01 (SIN CARRO)



MANUAL DE USUARIO

## 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:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

"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. FUNCIÓN Y CARACTERÍSTICAS:

Esta máquina de palomitas combina todas las ventajas de las máquinas de palomitas nacionales e internacionales. Está fabricada con aleación de aluminio y vidrio templado, con un revestimiento interior pulverizado que evita la oxidación. Además, ofrece un funcionamiento seguro y ahorra energía, es ideal para restaurantes, bares, cines, etc.

## II. ESPECIFICACIONES:

MODELO	HP-BC-A	HP-BC-01
Potencia (kW)	1.44	1.44
Voltaje	120V/60Hz	120V/60Hz
Temperatura (°C)	50~250	50~250
Medidas (MM)	940×450×1540	940×450×760
Dosis de aceite (ML/onza)	50	50
Dosis de azúcar (G/onza)	100	100
Dosis de maíz (G/onza)	150	150
Eficiencia (Pan/min)	1/2	1/2

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo 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 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 y a gas
- Parrillas eléctricas y a gas
- Freidoras eléctricas y a gas
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Baños maría eléctricos y a gas
- Asador grill eléctrico y a gas
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor
- Mangueras de prelavado

## 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: \_\_\_\_\_

# GARANTÍA

**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. 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. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

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 con nuestra central de servicio a [servicios@migsa.mx](mailto:servicios@migsa.mx)

## 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:

## III. PRECAUCIONES:

1. La máquina debe colocarse en posición plana y estable.
2. La máquina debe utilizarse junto con la fuente de alimentación adecuada sugerida por el fabricante, es decir potencia+10%(v).
3. Se debe fijar cerca de la máquina una caja de fusibles con interruptores adecuados y un interruptor de fugas de electricidad, sin basura acumulada para facilitar su operación.
4. El cable de tierra y el cable de la fuente de alimentación deben provenir del mismo lugar, conectados con un enchufe seguro de tres clavijas en el toma-corriente.
5. Toda conexión eléctrica debe ser realizada por un electricista cualificado.

## IV. OPERACIÓN:

1. Prenda el interruptor de encendido para accionar el tubo de calor y la luz.
2. Precaliente el hervidor durante 5 o 6 minutos. Vierta 50 ml de aceite, 150 g de maíz y 100 g de azúcar en el hervidor; el maíz reventará.
3. Preste atención al maíz mientras revienta, que no se vaya a quemar. Cierre la puerta firmemente para que el maíz no pueda salir.
4. Revuelva el maíz hasta que esté completamente reventado y luego viértalo del plato.
5. Repita los pasos 1 a 5 para hacer más palomitas. Solo se necesitan 2 minutos para hacerlas continuamente.
6. No derrame aceite sobre la placa. De lo contrario, se incendiará al alcanzar cierta temperatura.

Advertencia: ¡No agregue agua al plato mientras esté hirviendo!

## V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Corte la corriente eléctrica y desconecte el enchufe para evitar accidentes cuando limpie la máquina.
2. Utilice una toalla húmeda con detergente anticorrosivo para limpiar las partes externas de la máquina. No la limpie directamente con agua, ya que podría dañar el sistema eléctrico.
3. Si no se utiliza durante un tiempo prolongado, debe cortar la electricidad y desenchufar el aparato.
4. No cepille la parte interior de la placa con utensilios de metal duro. De lo contrario, dañará el revestimiento.

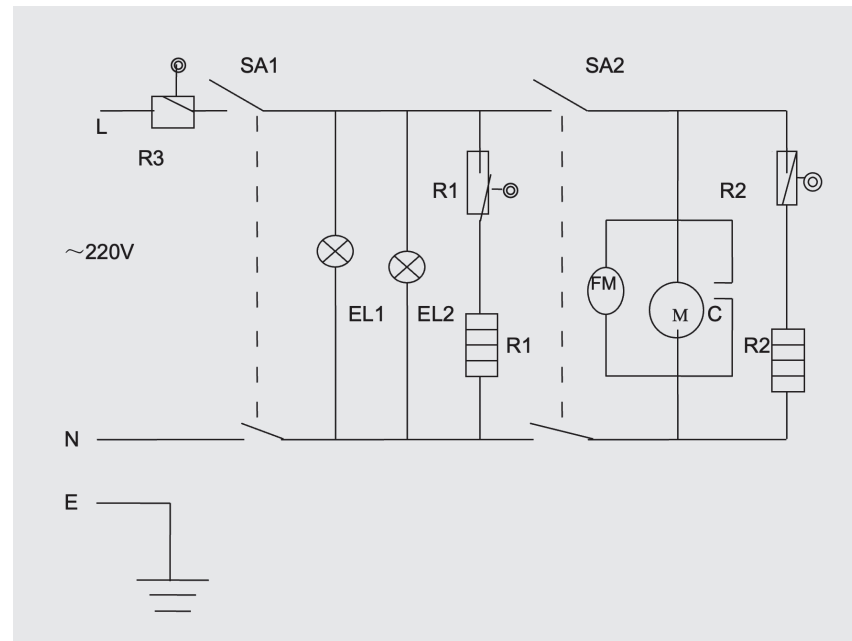
## VI. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

PROBLEMA	CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La luz no enciende	Verifique que esté bien enchufado a la toma de corriente	1. Apriete el tornillo que conecta los cables. 2. Cambiar la bombilla
No calienta	1. Puede estar suelto el cable del tubo calefactor 2 El tubo calefactor está quemado 3. Capacidad eléctrica rota	1. Fije el tornillo por donde salen los cables. 2. Cambie el tubo calefactor. 3. Cambiar la capacidad eléctrica.
Temperatura demasiado alta o demasiado baja	Ampliar el termostato	Cambiar el termostato

Apéndice de la máquina:

1. Un manual de instrucciones
2. Una bombilla

## VII. DIAGRAMA ELÉCTRICO:



- M** - Motor
- k1** - Interruptor de encendido
- k2** - Interruptor del hervidor
- EL** - Luz
- R1** - Tubo de conservación del calor
- R2** - Tubo de calentamiento
- B1** - Termostato (dentro de la olla)

## VII. LA TEMPERATURA DE LA OLLA DE PALOMITAS ES AJUSTABLE.

1. Aumente la temperatura girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj.
2. Disminuya la temperatura girando la perilla en sentido anti horario.