

# BOLEADORA DE MASA

MODELO  
TBGR3

 **MIGSA**<sup>®</sup>



MANUAL DE USUARIO

 **MIGSA**<sup>®</sup>

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

## 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".

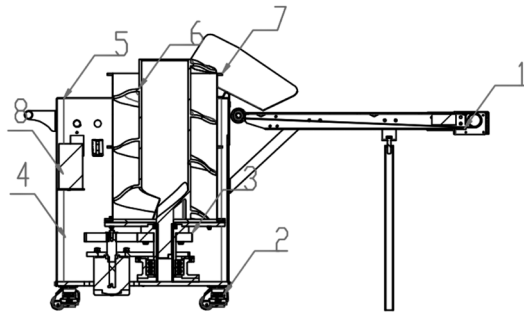
### I. Resumen

La redondeadora de masa con pista en espiral fija se utiliza principalmente para formar piezas de masa irregulares divididas en bolas de masa regulares. Se puede utilizar en panaderías, pastelerías, pizzerías y otras industrias de restauración.

## II. ESTRUCTURA PRINCIPAL Y PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

### 1. Estructura principal

La boleadora de masa con pista en espiral fija está compuesta por:



- |                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. cinta transportadora de descarga | 6. pista en espiral fija              |
| 2. rueda Foot Master                | 7. cilindro de rotación               |
| 3. conjunto de base de rotación     | 8. fuente de alimentación de CC, etc. |
| 4. carcasa                          |                                       |
| 5. tapa                             |                                       |

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

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

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

<b>SELLO DEL DISTRIBUIDOR</b>	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

# GARANTÍA

MODELO  
TBGR3

**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

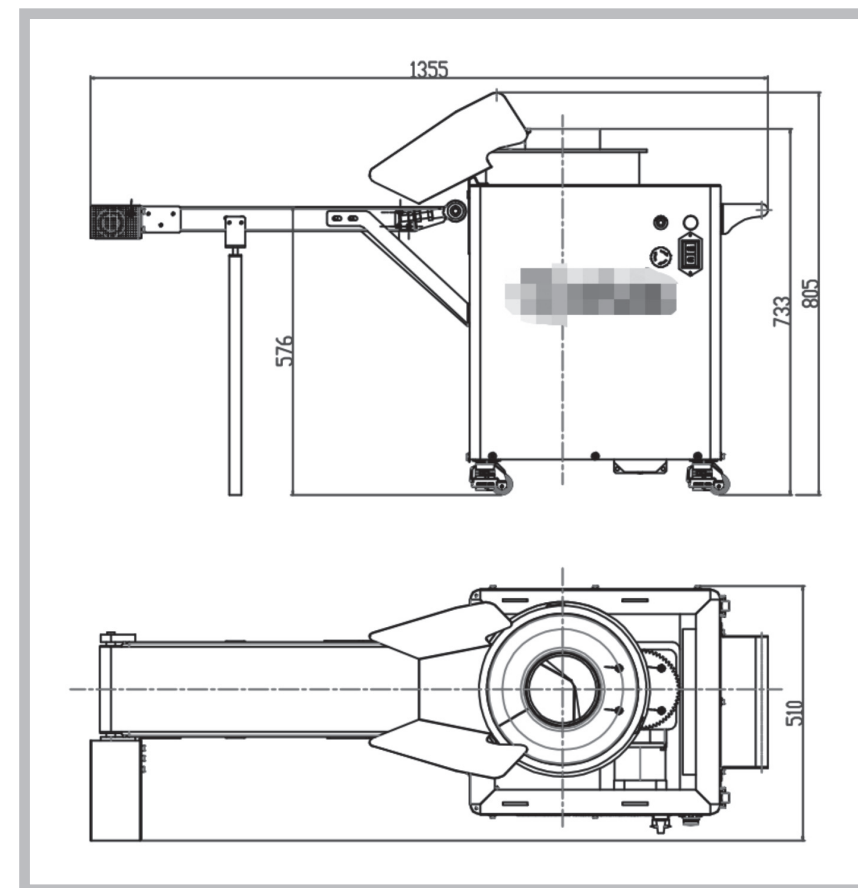
1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir 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:

## 2. Principio de funcionamiento

La interacción entre el cilindro giratorio y la pista en espiral fija amasa y forma piezas de masa irregulares en bolas de masa regulares.

## III. PARÁMETROS PRINCIPALES

- Voltaje de entrada de la fuente de alimentación: Monofásico 110V/60HZ, 220V/50hz
- Capacidad de potencia de entrada: 0.4KW
- Dimensión: 1360\*510\*800mm
- Peso: 82Kg
- Tamaño de las piezas de masa: 10 g ~ 300 g
- Contenido de humedad: 55%~70%



#### IV. TRANSPORTE, INSTALACIÓN Y AJUSTE

1. Utilice ruedas para mover el equipo a la posición correcta. Ajuste el tornillo de la rueda para que se levante del suelo y que el equipo quede relativamente horizontal.
2. Fije la placa de descarga y la cinta transportadora al marco y conecte el adaptador de corriente al motor de CC de la cinta transportadora.
3. Abra la tapa superior y verifique si la fuente de alimentación de CC está en el nivel correcto de voltaje de entrada (110 V/220 V). Compruebe si el cilindro de rotación y la pista espiral fija interfieren entre sí debido a una instalación incorrecta.



#### V. MANUAL DE OPERACIONES

1. Antes de la operación, verifique cuidadosamente si cada componente está dañado, si el revestimiento de la pista en espiral fija está dañado, si el cilindro de rotación está dañado o deformado, si el cilindro y la pista están rayados. Si todo es normal, encienda la máquina.
2. Encienda la máquina, presione el interruptor verde en el lateral del equipo y conecte la cinta transportadora. Después de que el cilindro y la cinta transportadora funcionen sin problemas, coloque las piezas de masa en la entrada del medio para redondearlas.
3. Después de terminar el trabajo, espere hasta que no quede ningún trozo de masa en el cilindro y la pista. Luego presione el interruptor rojo en el costado del equipo para detenerlo. Desconecte la cinta transportadora para detener la cinta.
4. Esta máquina está equipada con convertidor de frecuencia. Durante el funcionamiento, puede ajustar la velocidad según el contenido de humedad de la masa, alta velocidad para alto contenido de humedad, baja velocidad para bajo contenido de humedad. Sin embargo, la velocidad mínima debe ser superior al 50% de la velocidad nominal.
5. Durante la operación, si ocurre una emergencia, presione el botón de parada de emergencia para detener la máquina, evitando daños al operador y al equipo.

#### VI. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Después de realizar el trabajo diario, desconecte la fuente de alimentación principal del equipo. Retire las tapas trasera y delantera en la parte superior. Gire el cilindro de rotación en el sentido contrario a las agujas del reloj para sacar el pasador de la ranura y luego levante el cilindro. Levante el carril espiral fijo verticalmente hacia arriba. Use una pistola de agua para limpiar el interior del cilindro y la superficie de la pista. Luego instale la pista de acuerdo con la dirección del bloque de posicionamiento. Coloque el cilindro de acuerdo con la marca del pasador y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para apretarlo.

Luego vuelva a colocar las tapas para su uso posterior.

2. Si el equipo va a permanecer inactivo durante mucho tiempo, rocíe aceite comestible en la superficie de la pista y el cilindro y para el mantenimiento.

Advertencia: La redondeadora de masa tiene un revestimiento de teflón de calidad alimentaria tratado con solidificación a alta temperatura, que es antiadherente y resistente al desgaste. ¡Los daños provocados por el hombre en las piezas recubiertas de teflón no están cubiertos por la garantía!

Cuando limpie el riel en espiral fijo, por favor:

Limpie con un trapo húmedo, enjuague con agua y sople con una pistola de aire comprimido. (La pistola de aire comprimido puede limpiar casi todos los residuos de masa seca y húmeda).

Cosas que están terminantemente prohibidas:

1. Mueva o desmonte suavemente. Queda terminantemente prohibido cortar o golpear con objetos duros y cortantes.
2. Está estrictamente prohibido utilizar bolas de lana de acero, cepillos duros, toallas secas, raspadores de plástico, etc. para limpiar la máquina.

#### VII. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Durante el uso, si coloca 3 o 4 piezas de masa en la entrada pero no sale ninguna pieza de masa, presione el interruptor de parada de emergencia y retire la tapa. Retire el cilindro de acuerdo con el primer método anterior, encuentre las piezas de masa atascadas en la pista y retírelas. Limpie el cilindro y la pista. Luego instálos para su uso posterior.

Durante el uso, si el cilindro y la pista se rayan mucho y el equipo hace ruidos extraños al girar, llame inmediatamente al servicio de asistencia técnica para su reparación.

#### VIII. DIAGRAMA DE CIRCUITO

