

MEZCLADOR DE ESPIRAL

SERIE HBS



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



MODELOS HBS-20 | HBS-30 | HBS-40 |
HBS-50 | HBS-60 | HBS-80



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 corndog
- 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) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) 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".

DESCRIPCIÓN

El mezclador en espiral de la serie HBS es un nuevo tipo de mezclador. El tazón y el gancho pueden girar al mismo tiempo, lo que aumenta considerablemente la eficiencia del trabajo. Está equipado con dispositivos de seguridad, operación fácil y segura. Es especialmente adecuado para panadería y restaurantes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Cantidad de harina	Volumen del tazón	Medidas (mm)	Peso Neto
HBS20	110V	60HZ	1.5KW	8kg	21L	700*360*860	85kg
HBS30	110V	60HZ	2.2kW	12kg	35L	750*410*920	100kg
HBS40	110 ó 220V	60HZ	2.5 kW	16kg	45L	830*450*1040	120kg
HBS50	220V	60HZ	3 kW	20kg	55L	880*500*1140	150kg
HBS60	220V	60HZ	4 kW	25kg	68L	920*550*1180	180kg
HBS80	220V-3F	60HZ	2.2Kw/3Kw	36kg	80L	1100*660*1300	420kg

GARANTÍA

SERIE HBS

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque la máquina sobre un suelo seco y horizontal, y asegúrese de que esté firme.
2. Antes de usar, asegúrese de que la fuente de alimentación corresponda a la requerida por la máquina y que el cable de tierra externo esté conectado de manera confiable.
3. Asegúrese de que la cantidad de harina no supere la cantidad máxima de mezcla.
4. Es necesario colocar la cubierta de seguridad antes de encender la máquina.
5. Las normas de funcionamiento están indicadas en el rótulo de la máquina.

MANTENIMIENTO

1. Todos los trabajos de mantenimiento deben realizarse después de haber cortado la fuente de alimentación.
2. El motor y las piezas se desgastan gradualmente, limpiar y dar mantenimiento a la máquina con regularidad.

*Sugerencia

Después de cada uso, limpie cuidadosamente la máquina para evitar el crecimiento de bacterias.

No encienda repetidamente la máquina, el funcionamiento continuo no puede ser demasiado largo.

Verifique la tensión de las correas aproximadamente cada mes.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. No se puede iniciar la máquina:
 - la conexión eléctrica no es correcta.
 - revise si la cubierta de seguridad está fija o no.
 2. La temperatura de la máquina es demasiado alta:
 - el tiempo de trabajo es demasiado largo.
 - falta de voltaje, revise el voltaje de alimentación.
 - hay una sobrecarga, o el funcionamiento de la máquina no es bueno.
 3. Baja en eficiencia
 - revise el motor.
 - las correas están flojas o dañadas, retire la cubierta y la placa inferior, afloje el tornillo y apriete las correas, o reemplace las correas.
- Si no puede resolver los problemas mencionados anteriormente, comuníquese con un agente autorizado y solicite el servicio de mantenimiento.

Donde no haya una toma de corriente con enchufe, debe conectarse a un dispositivo de desconexión de todos los polos con una distancia mínima de contacto de 3 mm instalado por el usuario en una posición fija.

La corriente nominal del dispositivo de desconexión debe ser mayor o igual a 35A.

ATENCIÓN: ¡CORTE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO!

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6, 12 ó **24 meses** contra defectos de fabricación y vicios ocultos 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.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: