



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Amasadora Espiral



Modelo

AE.42

Imagen meramente ilustrativa.

Modelo: AE.42 MF

FELICITACIONES,

Usted acaba de adquirir un aparato IMG-BRASIL, producto de la más alta calidad, seguridad y eficiencia.

Fundada en 1989, IMG-BRASIL es una empresa respetada como una de las mejores y más completas empresas del ramo de fabricación de aparatos de gastronomía.

La constante innovación y la mejora de sus productos, con el uso de materias primas de primera línea, garantizan productos de alta calidad, consumidos en Brasil y en más de 25 países en todo el mundo.

LA CONFIANZA Y LA SEGURIDAD DE UN BUEN PRODUCTO ESTÁN EN NOMBRE

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMPORTANTE:

**PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL. NO USE ANTES DE LEER COM ATENTAMENTE EL MANUAL.
EN CASO DE DUDAS, PONGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS:**

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Bairro: Limoeiro – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil

Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio: www.metvisa.com.br

Correo electrónico: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informaciones de Seguridad	4
1.1 Advertencias Generales.....	4
2. Características Técnicas	5
2.1 Principales Componentes	5
2.2 Datos Técnicos.....	6
2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Aparato.....	6
3. Instalación	7
3.1 Disposición del Aparato	7
3.2 Conexión Eléctrica.....	8
3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción para el Usuario	11
4. Uso del Aparato.....	12
4.1 Utilidad	12
4.2 Controles	12
4.3 Procedimientos de Operación.....	13
5. Limpieza y Mantenimiento.....	15
5.1 Procedimientos para Limpieza e Productos Utilizados	15
5.2 Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías	16
6. ANEXOS.....	18
Esquema Eléctrico – Tensión 110 V MF 60 Hz.....	18
Esquema Eléctrico – Tensión 220 V MF 50 Hz.....	19
Esquema Eléctrico – Tensión 220 V MF 60 Hz.....	20
Esquema Eléctrico – Tensión 220 V TF.....	21
Esquema Eléctrico – Tensión 380 V TF.....	22
Diseño Detallado	23
Piezas de Recambio.....	25



¡ATENCIÓN!

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse como medio de información. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que sean necesarias sin previo aviso.

1. Informaciones de Seguridad

1.1 Advertencias Generales

- Existen cuidados/precauciones a ser observados con relación al montaje, uso, mantenimiento e interrupción de uso de este aparato;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción de uso del aparato), lea atentamente el manual;
- El aparato debe ser usado por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este aparato no está destinado para el uso de personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con poca experiencia y conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones acerca del uso del aparato o esté bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad;
- Recomendase que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el aparato;
- En caso de cambio de personal que trabajará con el aparato, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento del aparato;
- El operador debe usar los EPP (Aparatos de Protección Personal) adecuados, como por ejemplo: usar gorra desechable en los cabellos para evitar que se tranquen en las partes móviles del aparato;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas. Como por ejemplo: evitar de trabajar con mangas de uniformes holgadas, que estas puedan trancarse en las partes móviles, causando accidentes;
- Después de haber sido leído y aclarado todas las dudas, este manual debe ser guardado cuidadosamente en lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operan el aparato y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si surge alguna cosa no deje de consultar el manual. No opere la máquina de forma alguna, si usted tiene dudas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizaran esta función;
- Antes de hacer la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, debe desconectarse el aparato de la red de alimentación eléctrica;
- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas;
- Inserte únicamente productos específicos para el uso que está destinado el aparato;
- Incluso que se tenga un sistema de seguridad (que no permite que el aparato funcione cuando la protección frontal está levantada), no encienda el aparato con la protección frontal abierta y nunca ponga las manos, los dedos u objetos (como cucharas y cuchillos) por la abertura en el visor frontal con el aparato encendido, eso puede causar un accidente;
- No deje el aparato encendido sin la supervisión debida.



¡ATENCIÓN!

Evite de hacer reparaciones por su propia cuenta. Diríjase a la asistencia técnica autorizada del fabricante. Use solamente piezas originales en su aparato.

2. Características Técnicas

2.1 Principales Componentes

Para el aparato descrito en este manual, la seguridad de uso, la limpieza, el mantenimiento y el higiene total son garantizadas por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas, también porque usa el acero inoxidable y otros materiales adecuados para el contacto con los alimentos.

El aparato fue construido con las siguientes características:

- Estructura hecha en acero al carbono recubierta con pintura epoxi electrostática, una excelente protección contra la corrosión;
- La tapa superior y la protección frontal son fabricadas en acero inoxidable 430, que tiene una alta resistencia a la corrosión que otros aceros. Es un material resistente al ataque de varios agentes corrosivos
- Visor en PET-G (politereftalato de etileno), plástico atóxico, resistente a los impactos, excelente transparencia y acabado;
- Espiral en acero al carbono recubierto con estaño, protegiendo la superficie del acero contra la corrosión.
- Tazón producido en acero inoxidable 304, que resiste al ataque de varios agentes corrosivos, como la mayoría de los ácidos orgánicos, sustancias orgánicas en general, álcalis, oxy-sales, etc.

Observación: el acero inoxidable es atacado por el ácido sulfúrico, y también no resiste al ácido clorhídrico, al ácido sulfúrico diluido, a los cloruros y a los haluros en general.

Vea a continuación los principales componentes del aparato:



Nota: Para el diseño detallado
Con la lista de piezas de recambio,
consulte los anexos.

2.2 Datos Técnicos

Modelo	Medidas Dimensionales Anch.xAlt.xLargo (mm)	Peso Neto (kg)	Tensión (V)	Corriente Nominal Velocidad 1 y 2 (A)	Capacidad de Harina Aprox. (kg)	Capacidad de masa Lista (kg)	Tiempo de Preparación Aprox.* (min.)
AE42110M60S5	730x1140x1120	256,5	110	30	25	42	8 a 12
AE42220M50S5	730x1140x1120	255,0	220	13,8	25	42	8 a 12
AE42220M60S5	730x1140x1120	256,5	220	15,3	25	42	8 a 12
AE42220T50S5	730x1140x1120	261,5	220	9,6 / 11,5	25	42	8 a 12
AE42220T60S5	730x1140x1120	259,0	220	9,3 / 10,8	25	42	8 a 12
AE42380T50S5	730x1140x1120	261,5	380	5,6 / 6,7	25	42	8 a 12
AE42380T60S5	730x1140x1120	259,0	380	5,4 / 6,3	25	42	8 a 12

* El tiempo de preparación varía conforme la receta de la masa.

Nivel de ruido

Velocidad 1: 65 dB / Velocidad 2: 70 dB.



¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica del aparato, están indicados en la etiqueta de datos (figura abajo). Antes de la instalación, verificar si la tensión de alimentación del aparato está de acuerdo con la red eléctrica.



2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Aparato

El aparato es embalado con madera o cartón, para asegurar su perfecta integridad durante el transporte y debe estar acompañado de los siguientes documentos:

- Manual de Instrucciones de Instalación, Uso, Mantenimiento y Seguridad;

IMPORTANTE

Los componentes del embalaje (cartón, madera, espuma, tiras, etc.) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos y pueden eliminarse sin dificultad. Si el aparato es instalado en países que existen normas diferentes, debe eliminarse los embalajes según las normas vigentes. Realice la eliminación correcta del producto ayudando a proteger el medio ambiente. Para obtener mayores informaciones sobre el reciclaje, contactase con las autoridades locales competentes, con los servicios de recojo de basura o con el establecimiento donde se adquirió el producto.

3. Instalación

3.1 Disposición del Aparato

La conexión con la red eléctrica y la disposición para el funcionamiento deben ser realizadas por el personal calificado. Verifique si la tensión del aparato coincide con la de la red eléctrica.

Durante la instalación, es imprescindible que el manual esté a disposición de los profesionales que realizaran esa función.

Para garantizar el funcionamiento correcto y la seguridad, el aparato debe colocarse en una superficie suficientemente grande, con el piso nivelado, seco y estable, lejos de fuentes de calor y grifos de agua, y en lugares donde no haya mucho tráfico de personas. Instale su aparato dejando una distancia de al menos 50 cm a su alrededor, de modo que haya suficiente espacio para hacer la inspección, el mantenimiento, la limpieza y el uso.

La amasadora cuenta con ruedas debajo de la estructura. Para mover el aparato, rosque los cuatro patas con la llave que viene junto con el aparato. De esa manera se elevan los patas fijas y se sueltan las ruedas para moverlas.



Una vez situado el aparato en el local de trabajo escogido, bloquee de nuevo las ruedas, desenroscando las patas fijas hasta que queden firmes en el piso, eso imposibilita el movimiento de las ruedas. En este momento se puede nivelar el aparato a través de los patas. Apriete las cuatro tuercas para fijar las patas en la posición ideal.



¡ATENCIÓN!

La instalación y el local donde será dispuesto el aparato deben estar de acuerdo con las normas de prevención de los riesgos y de seguridad laboral (Norma Reguladora NR-12 para Brasil o según la norma reguladora vigente en su país).

El fabricante no se responsabiliza de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de esas normas y de las otras instrucciones presentadas en este manual.

3.2 Conexión Eléctrica

El aparato se suministra con un cable de alimentación para su conexión a un tomacorriente. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable nuevo. El cambio debe ser hecho por el fabricante, distribuidor autorizado o persona calificada para evitar riesgos.

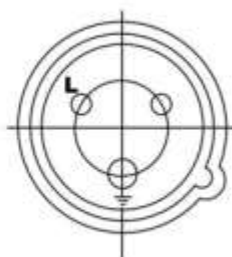
Todos los modelos de aparatos descritos en este manual tienen una sola tensión, es decir, 220 V monofásica o trifásica y 380 V trifásica. Si es necesario cambiar el voltaje de su aparato, póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor autorizado.

Las amasadoras monofásicas (MF) se suministran con un cable de alimentación con conector industrial de tipo 2P+T (2 polos + tierra), según la normativa vigente. Los aparatos con tensión de 127 V son ofrecidos con un enchufe industrial que soporta hasta 32 A, mientras que los de 220 V tienen un enchufe industrial que soporta hasta 16 A.

En este tipo de conexión, el enchufe tiene 3 clavijas redondas, siendo el de mayor diámetro la clavija de puesta a tierra (clavija tierra). Es obligatorio conectar todos los polos de conexión antes de encender el aparato, como también es obligatorio realizar una buena conexión a tierra, de acuerdo con la normativa vigente.

Detalle del enchufe industrial tipo 2P+T (2 Polos + Tierra):

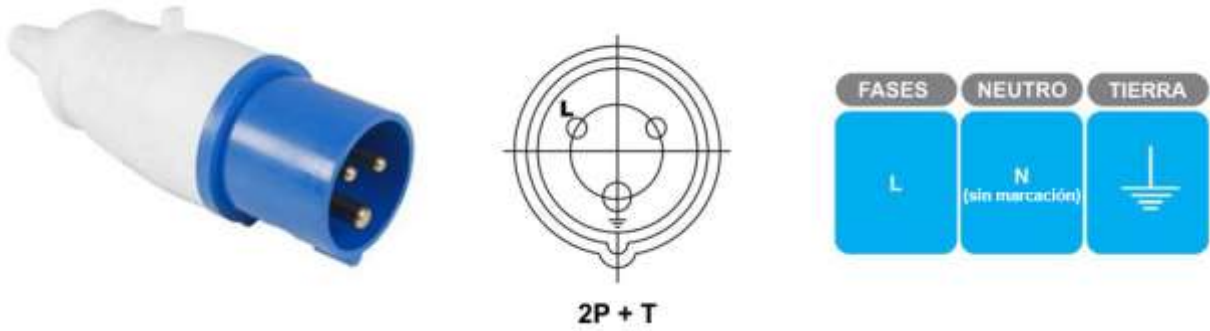
- Enchufe amarillo para tensión de 127 V, corriente hasta 32 A.



2P + T



- Enchufe azul para tensión de 220 V, corriente hasta 16 A.

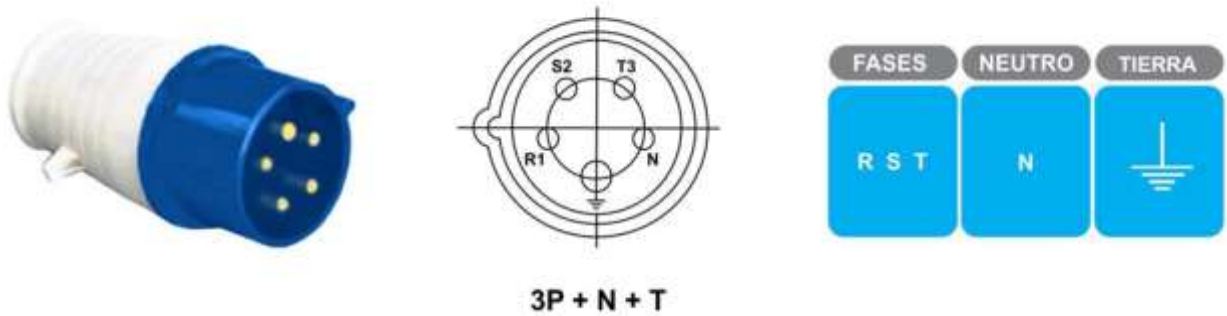


Para los modelos con tensiones de 220 V o 380 V trifásicas, las amasadoras son ofrecidas con cables de alimentación con enchufe industrial de tipo 3P+N+T (3 polos+neutro+tierra). Ambos soportan hasta 16 A, siguiendo la normativa vigente.

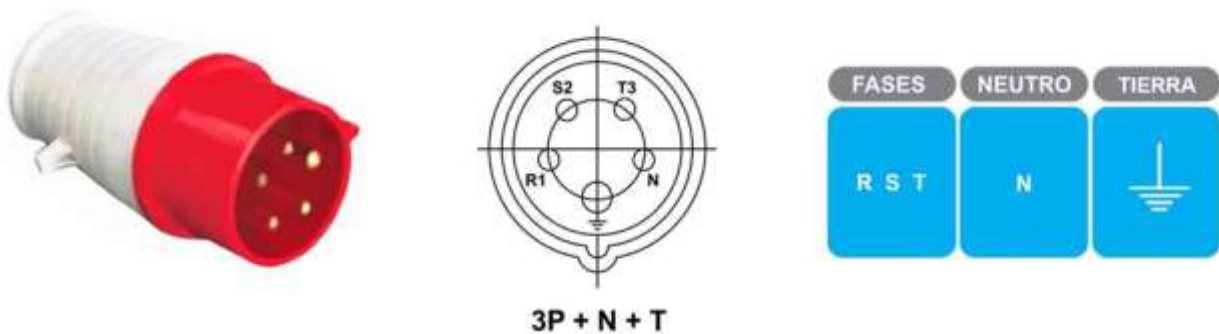
En este tipo de conexión, el enchufe tiene cinco clavijas redondas, siendo el mayor diámetro la clavija de puesta a tierra (clavija tierra). Es obligatorio conectar todos los polos de conexión antes de encender el aparato, como también es obligatorio realizar una buena conexión a tierra, de acuerdo con la normativa vigente.

Detalle de los enchufes industriales tipo 3P+N+T (3 polos+neutro+tierra):

- Enchufe azul para tensión de 220 V y corriente hasta 16 A.

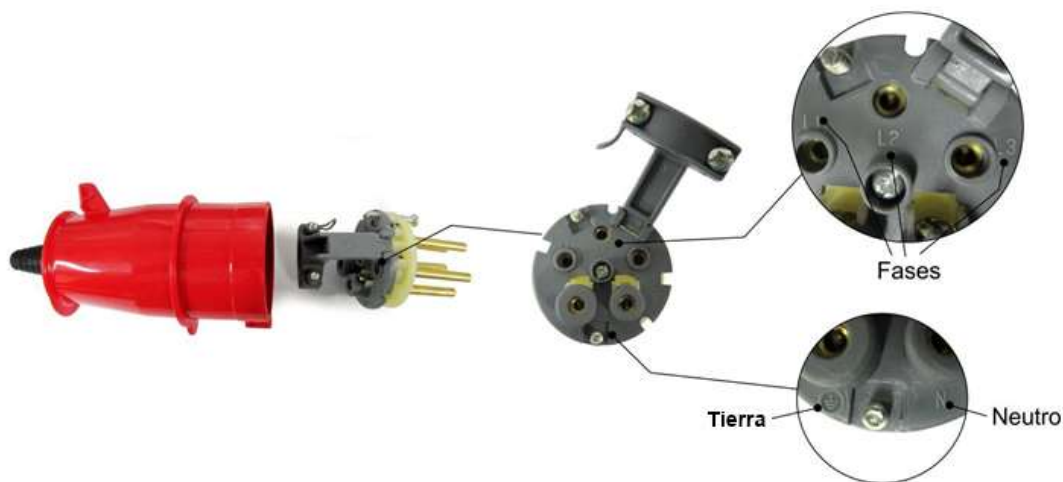


- Enchufe rojo para tensión de 380 V y corriente hasta 16 A.



El procedimiento de mantenimiento del cable de alimentación y/o del enchufe de alimentación del aparato debe ser hecho por un distribuidor autorizado o una persona calificada. Esta persona al remontar esos componentes y debe hacer las conexiones de los puntos, también puede usar como referencia las marcas de la parte interior del enchufe, en su región plástica.

En estas marcas, la clavija de aterramiento (clavija tierra) es indicado con el símbolo de puesta a tierra, mientras que la clavija de conductor neutro es indicado con la letra "N" y las clavijas fases los símbolos varían según el modelo del enchufe (imágenes anteriores). Vea la figura a continuación:



¡ATENCIÓN!

Antes de conectar el aparato, Verifique siempre si la tensión de alimentación de la red coincide con la tensión del aparato.

La tensión de alimentación de los aparatos es de 220 V o 380 V (50 o 60 Hz), eso puede ser visto en la etiqueta de tensión que está pegada en el cable de alimentación o en la etiqueta de datos de la placa que se encuentra en la parte frontal de la máquina (vea la figura de esta etiqueta en el punto 2.2 de este manual).

Asegúrese de que la tensión de red donde será instalado el aparato sea compatible con la tensión indicada en estas etiquetas.

Como medida de seguridad, el aparato debe conectarse a un disyuntor termoelectrico específico, a una distancia al menos de 1,5 m del aparato.

Abajo se presenta la tabla del disyuntor para cada modelo de amasadora:

Modelo	Conexión	Tensión (V)	Corriente Nominal Velocidad 1 y 2 (A)	Disyuntor (A)
AE42110M60S5	Monofásica	110	30	32
AE42220M50S5	Monofásica	220	13,8	13
AE42220M60S5	Monofásica	220	15,3	16
AE42220T50S5	Trifásica	220	9,6 / 11,5	13
AE42220T60S5	Trifásica	220	9,3 / 10,8	10
AE42380T50S5	Trifásica	380	5,6 / 6,7	6
AE42380T60S5	Trifásica	380	5,4 / 6,3	6

Para mayores detalles del restante de la parte eléctrica del aparato, consulte el esquema eléctrico en los anexos del manual.

IMPORTANTE

El fabricante no se responsabiliza de posibles daños directos o indirectos causados por la oscilación de la energía o por el incumplimiento de dichas normas y otras instrucciones presentadas en este manual.

3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción para el Usuario

El profesional que realiza la venta del aparato debe instruir al usuario el funcionamiento correcto del aparato y entregarle el manual de instrucciones.

El usuario debe ser informado de las medidas de seguridad necesarias para ser respetadas, como también todas las medidas descritas en este manual.

Su aparato tiene protecciones mecánicas (consultar el punto 1.2 - Seguridad Mecánica) que impiden la entrada a la parte interna del tazón con el aparato encendido. El retiro o adulteración de estos componentes de seguridad pueden causar graves riesgos a los miembros superiores del operador.



¡ATENCIÓN!

Es muy importante, antes de operar su aparato. Chequear el sentido de rotación del tazón y del espiral. Para eso, colóquese delante del aparato, baje la protección frontal y active la llave general. Pulse el botón de encendido/apagado en la posición "1" (encendido). En caso de los modelos trifásicos, posicione el regulador de velocidad "1" y luego a la posición "2".

El tazón y el espiral deben girar hacia la derecha (sentido horario), como muestra el sentido indicado en la imagen abajo. Apague el aparato colocando el controlador en "0" y presionando el botón de encendido/apagado en la posición "0" (apagado).

Si el tazón y el espiral giran hacia la izquierda (sentido anti horario), verifique si la conexión eléctrica está invertida con respecto al diagrama eléctrico (punto 9 - Anexos), consulte las instrucciones de instalación eléctrica del punto 3.2 (Conexión eléctrica) o póngase en contacto con la asistencia técnica autorizada más cercana de usted.



**Sentido de giro
hacia la derecha del
tazón y del espiral**

4. Uso del Aparato

4.1 Utilidad

Este aparato está destinado exclusivamente a amasar y mezclar masas alimentarias pesadas de modo homogéneo en las confiterías, panaderías, pizzerías y similares.

4.2 Controles

El aparato está compuesto de una llave general (interruptor), dos botones de emergencia, un botón de encendido/apagado y, en los modelos trifásicos, también cuenta con un controlador de velocidad.

En el panel de control (parte frontal del aparato) se encuentra el controlador de velocidad (modelos trifásicos), el botón de encendido/apagado y un botón de emergencia. El segundo botón de emergencia y la llave general se encuentran en la parte lateral derecha del aparato.



Vea abajo la descripción de cada control de la amasadora:

- **Llave General (Interruptor)** – Dispositivo usado para activar y desactivar de forma segura la alimentación eléctrica al aparato. En la posición "1" se activa, en la posición "0" se desactiva la alimentación eléctrica.

- **Botón Enciende/Apaga** – se usa para encender y apagar el aparato. En la posición “1” se enciende, y en la posición “0” se apaga.
- **Botón de Emergencia** – debe ser activado en caso que el aparato necesite ser parado debido a una emergencia. Para activar el botón basta apretarlo y para desactivarlo, gire el botón hacia la derecha (según las flechas indicativas del botón).
- **Controlador de Velocidad** (modelos trifásicos) – tiene como función de seleccionar la velocidad de giro del espiral. Cuenta con dos niveles de velocidad, siendo la posición “1” de bajo giro y la posición “2” de alto giro.

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar su aparato, haga una limpieza perfecta, especialmente de los componentes que van a entrar en contacto con la masa. Limpie el aparato desconectado de la red de alimentación. Siga las instrucciones de limpieza del punto 5 de este manual (abajo).

- **Funcionamiento:** El aparato sólo se puede poner en funcionamiento después de haber comprobado si la tensión coincide con la alimentación eléctrica, si el aparato está colocado en un local ideal (según las orientaciones del punto 3.1) y después de haber comprobado el sentido de giro del tazón y del espiral (punto 3.3).

Verifique a continuación el procedimiento de operación:

- Enchufe el cable de alimentación a la red eléctrica;
- Verifique si los dos botones de emergencia están en la posición de trabajo (desconectados);
- Accione la llave general (interruptor) en la posición “1” (Encendido);
- Levante la protección frontal tirando hacia fuera la manija lateral para desbloquearla. Bloquee el protector empujando la manija hacia adentro
- Adicione primero los ingredientes más livianos y secos (harina, levadura, azúcar, sal, etc.). Respete la capacidad máxima indicada en la tabla del punto 2.2. Enseguida cierre y bloquee la protección frontal con la manija;
- Presione el botón de encendido/apagado en la posición "1" (encendido) y en los modelos trifásicos coloque el controlador en la velocidad "1". En este punto el espiral comienza a girar;
- Adicione los ingredientes húmedos (leche, huevos, agua helada, etc.) a través de la abertura de la pantalla de protección frontal sin abrirla. Para los ingredientes que no se pueden adicionar a través de la abertura, levante la protección frontal. Debido a un sistema de seguridad, el aparato deja de funcionar. Para volver a conectar, baje la protección frontal, pulse el botón de reinicio y luego pulse el botón de encendido/apagado en la posición "1" (encendido);
- En los modelos trifásicos, usar la velocidad "1" para homogeneizar los ingredientes y la velocidad "2" para dar el punto en la masa;

IMPORTANTE

Debido al alto giro del espiral, use agua bien fría como uno de los ingredientes para evitar el calentamiento de la masa durante el proceso.

- Verifique el punto de la masa a través del visor (para facilitar y agilizar el trabajo con el aparato, cuando se desea ver si la masa procesada se encuentra en la mezcla o el punto deseado, se recomienda siempre visualizar la masa a través del visor en la protección frontal. Debido a que el visor es transparente, de esa forma se evita la necesidad constante de desbloquear y bloquear la protección, así como de volver a encender el aparato;)
- Al final del proceso, apague el aparato colocando el controlador en "0" (modelos trifásicos) y presionando el botón de encendido/apagado en la posición "0" (apagado);
- Abra la tapa y retire la masa lista;
- Después de terminar el trabajo, apague el aparato pulsando llave general en la posición "0" (apagado).



¡ATENCIÓN!

Incluso que se tenga un sistema de seguridad (que no permite que el aparato funcione cuando la protección frontal está levantada), nunca ponga las manos, los dedos u objetos (como cucharas y cuchillos) se puede ver a través del visor de la protección frontal con el aparato encendido, sino eso puede causar un accidente.

En caso de emergencia, pulse el botón de emergencia, eso hará con que el aparato pare de inmediato.

Póngase en contacto con la asistencia técnica autorizada más cercana para informar de cualquier irregularidad.



¡ATENCIÓN!

Si usted nota que el aparato no consigue procesar la masa o está dejando de procesar, disminuya la cantidad de ingredientes antes de añadirlos en el tazón.

No exceda la capacidad máxima de cada modelo de la amasadora. Vea la capacidad de los aparatos en la tabla del punto 2.2 (Datos técnicos) de este manual.

Siempre agregue los ingredientes secos y luego los ingredientes húmedos de su receta y gradualmente, de modo que no afecte la velocidad y el rendimiento del motor y la vida útil del aparato.

El incumplimiento de estas orientaciones son consideradas un acto inseguro y un uso abusivo del aparato.

IMPORTANTE

El operador debe usar el EPP apropiado (Aparato de Protección Personal). Por ejemplo: use una gorra desechable para evitar que se traben en las partes móviles del aparato y guantes adecuados que, además de garantizar la higiene en la manipulación de la masa, protegen al operario durante el procesamiento de los alimentos.



¡ATENCIÓN!

En caso de emergencia, presione el botón de emergencia, eso hará con que el aparato pare de inmediato.

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos para Limpieza e Productos Utilizados

Su aparato ha sido construido con materiales de primera calidad, por eso úselo correctamente y obtendrá una gran satisfacción. Mantenga su aparato limpio y bien cuidado en todo momento, eso le dará una vida útil mucho más larga.

El aparato debe limpiarse todos los días para obtener un buen funcionamiento y una mayor durabilidad.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza, asegúrese que la llave general (interruptor) este apagada y el enchufe desconectado de la red eléctrica.



¡ATENCIÓN!

No use chorro de agua para limpiar el aparato.

IMPORTANTE

Este aparelho não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza. Siga as instruções a seguir para saber as peças que podem ser imersas e quais os cuidados especiais com as demais peças.

Limpieza del tazón: espere a que se sequen los residuos de alimentos y retirarlos con una espátula de plástico flexible. Nunca use accesorios metálicos (cuchillo, cuchara, etc.) para no dañar las piezas metálicas.

Limpieza externa: diluya el jabón o detergente neutro en agua tibia y aplíquelo con un paño suave y húmedo. Con un paño humedecido con agua, enjuague y luego seque las piezas con un paño seco y suave.

Limpieza del suelo: desbloquee las patas fijas/nivelador usando una llave que viene con la amasadora, soltando las ruedas, para permitir su movimiento. Después de la limpieza, coloque el aparato en un lugar ideal (según las orientaciones del punto 3.1) y vuelva a bloquear las patas fijas.

Nunca use productos o esponjas abrasivas y sustancias que contengan ácidos o cloro para limpiar las piezas metálicas, porque pueden rayar o dañar la superficie de las piezas provocando puntos de corrosión. No derrame agua sobre el aparato durante la limpieza, al momento de encender eso puede causar una descarga eléctrica o incluso quemarse el aparato.



¡ATENCIÓN!

Es muy importante que los productos usados en la limpieza garanticen la higiene total y no sean tóxicos.

5.2 Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías

El operador debe ser instruido para realizar inspecciones de rutina, haciendo pequeños ajustes, limpiando y observando las señales de averías que puedan ocurrir. Algunos ejemplos pueden ser citados: verificar ruidos extraños; pérdida de potencia del aparato; fallo del dispositivo para realizar el servicio propuesto; entre otros. Este tipo de acciones son indispensables para garantizar una vida útil más larga del aparato.



¡ATENCIÓN!

Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando se va realizar el mantenimiento (incluso los pequeños ajustes).

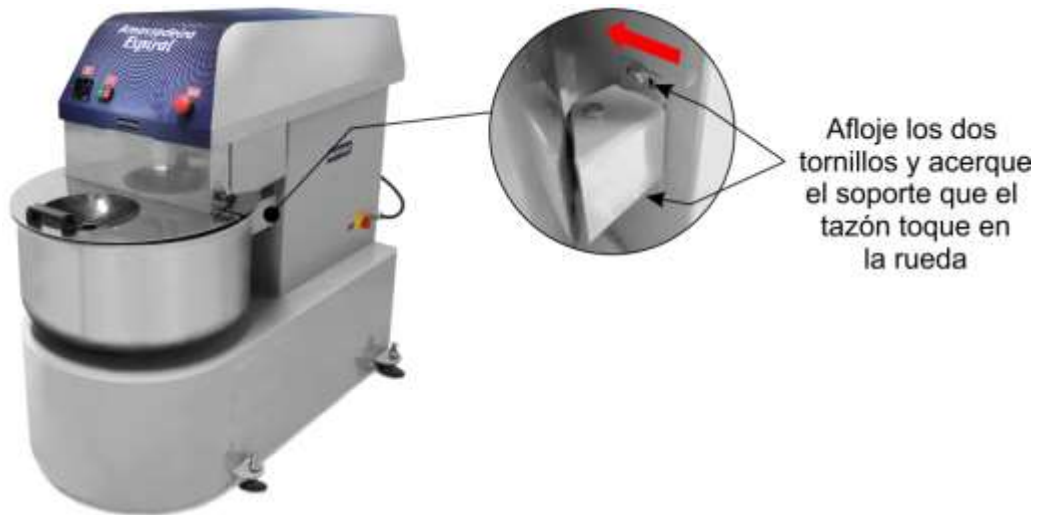
Se recomienda realizar el mantenimiento preventivo cada 6 meses, comprobando y ajustando holguras, correas, cadenas, limpiando las partes internas, etc... Si es detectada piezas rotas o dañadas, hacer su cambio usando siempre piezas originales.

Con la realización del mantenimiento preventivo, se elimina el inconveniente de mantener el aparato parado cuando más se necesita de su servicio, se reducen los costos de mantenimiento y el riesgo de accidentes.

Debido a la fricción, las ruedas de soporte del tazón sufren desgaste con el paso del tiempo. Para evitar el cambio constante de la rueda, los soportes han sido diseñados con un ajuste.

• Procedimiento para hacer el ajuste de los soportes del tazón:

- Desconecte el aparato de la red eléctrica;
- Afloje los respectivos tornillos;
- Mueva el soporte hasta que el tazón toque en la rueda;
- Fije el soporte en la posición deseada apretando los tornillos.



Cuando la parte metálica de los soportes está muy cerca del tazón, debe cambiarse la rueda. El cambio debe ser realizado por un personal calificado o por un agente autorizado para evitar riesgos.



¡ATENCIÓN!

El mantenimiento preventivo requiere de un profesional capacitado.

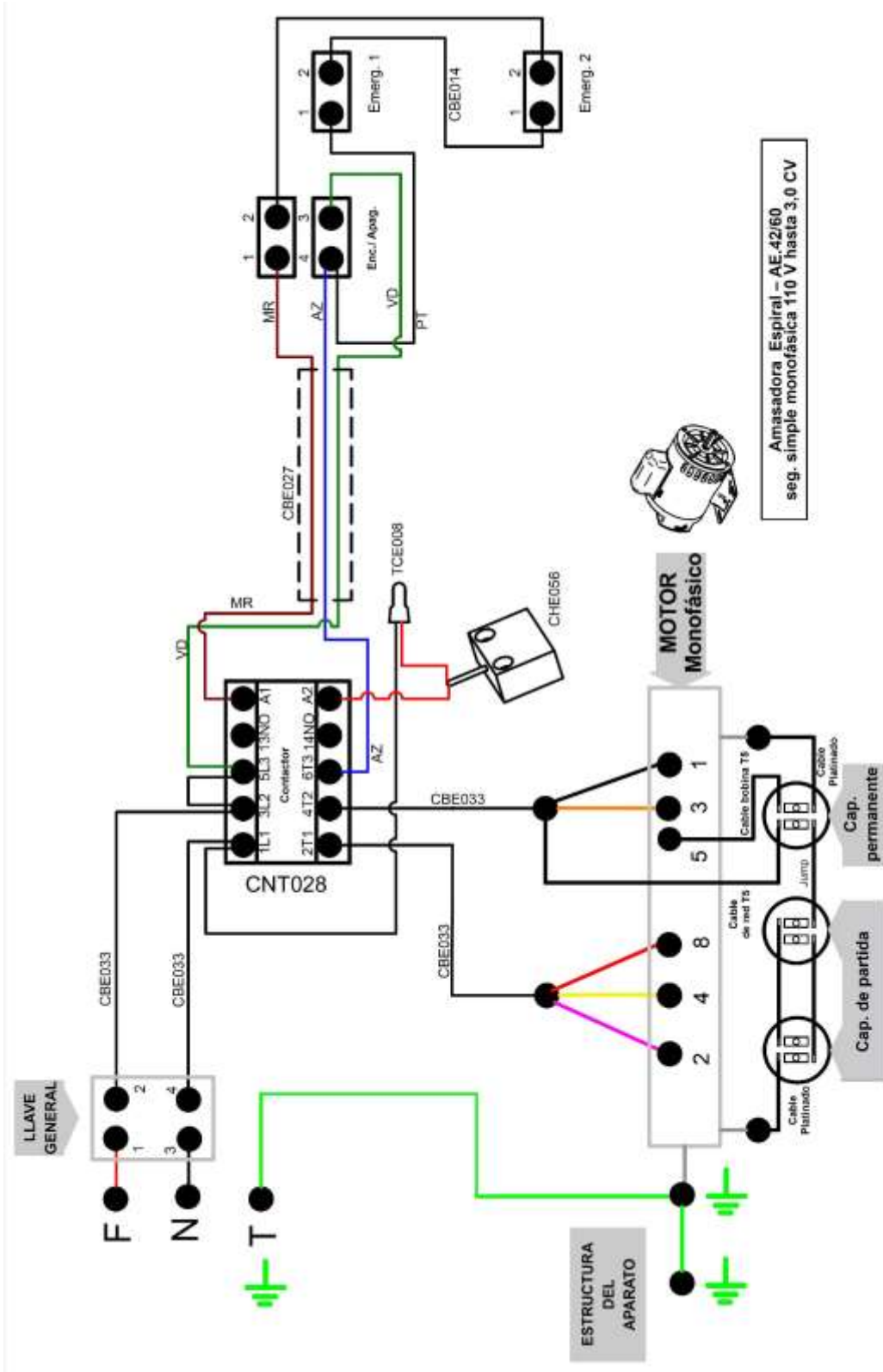
Asegúrese que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

Siempre que se retire un accesorio relacionado a la seguridad del aparato (por ejemplo, al realizar un mantenimiento), reponga de nuevo en su lugar y confirme si está realizando su función correctamente.

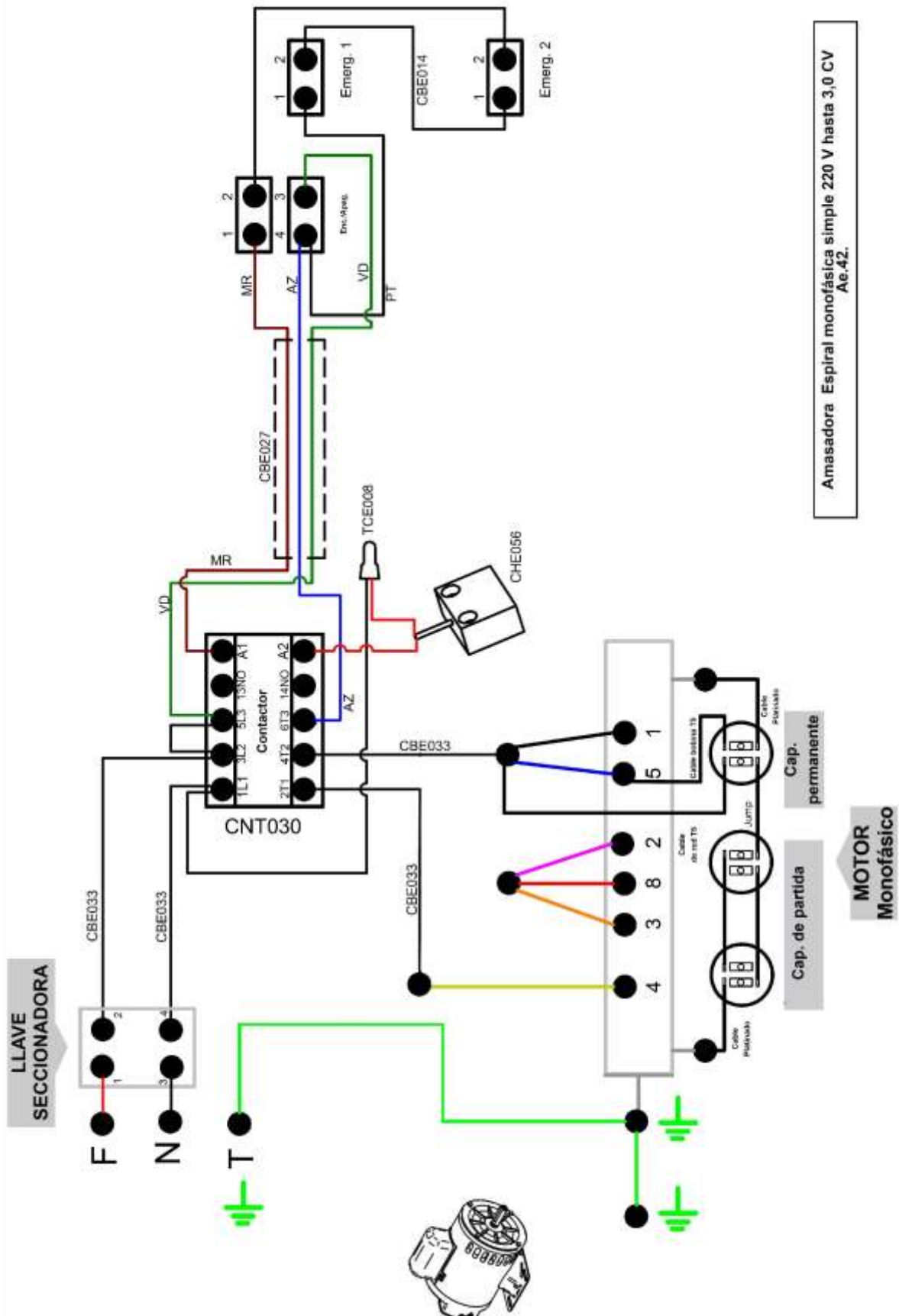
Si se detecta una avería o un incumplimiento, envíe su aparato a la asistencia técnica más cercana. Consulte la lista de asistencia técnica en nuestra página web: www.metvisa.com.br

6. ANEXOS

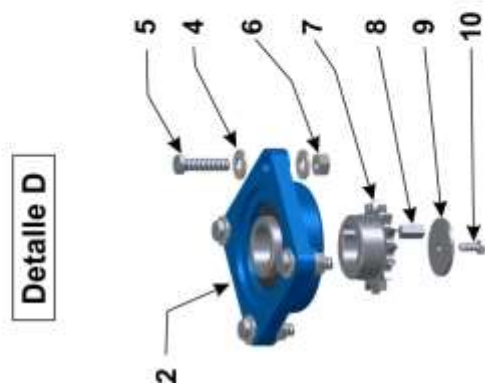
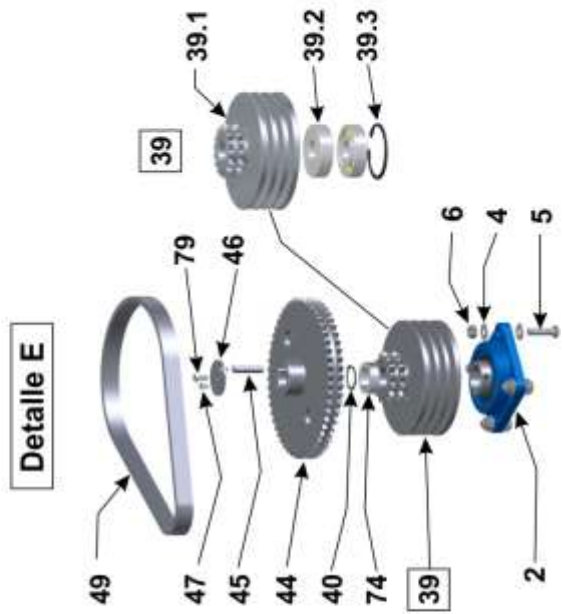
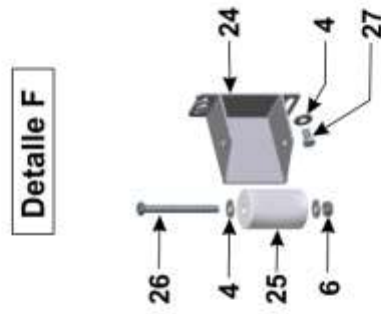
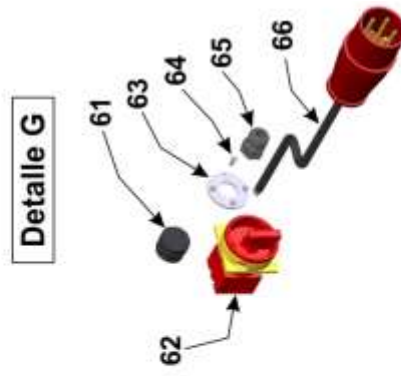
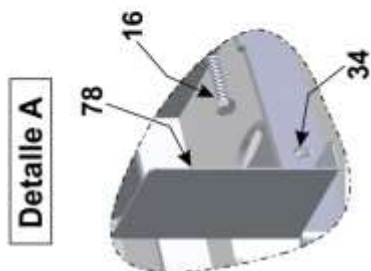
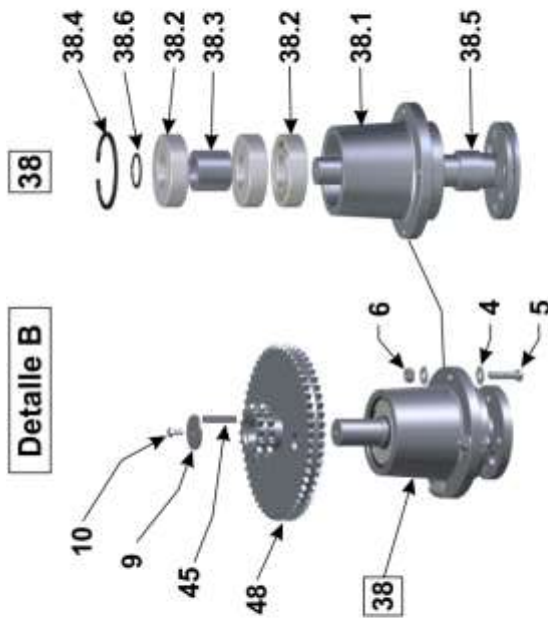
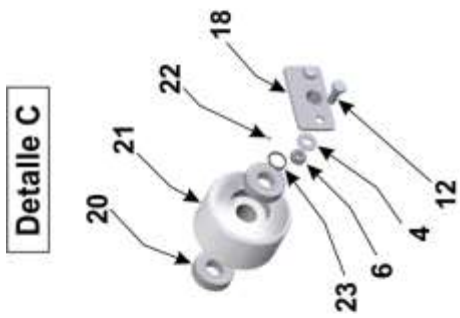
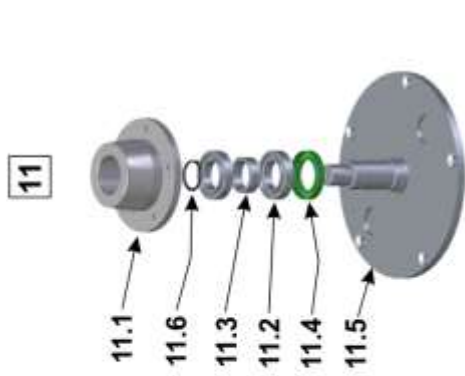
Esquema Eléctrico – Tensión 110 V MF 60 Hz



Esquema Eléctrico – Tensión 220 V MF 60 Hz



Diseño Detallado



Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Modelo
1	ETR087	Estructura	01	*
2	MAC092	Cojinete con Rodamiento	02	*
3	EIX196	Ej Central	01	*
4	ARL002	Arandela Lisa	57	*
5	PRS002	Tornillo Hexagonal	16	*
6	POS003	Tuerca Hexagonal	26	*
7	EGG090	Engranaje Simple Soldado	01	*
8	CHV010	Chaveta Cuadrada	01	*
9	SBT298	Soporte Menor del Engranaje	03	*
10	PRS010	Tornillo Hexagonal	03	*
11	MAC094	Cojinete del Tazón Montado	01	*
11.1	MAC093	Cojinete Inferior del Tazón	01	*
11.2	ROL030	Rodamiento	02	*
11.3	SPD037	Espaciador del Cojinete Inferior	01	*
11.4	RET019	Retentor	01	*
11.5	CJT657	Conjunto Eje Tazón Soldado	01	*
11.6	APE018	Anillo de Retención	01	*
12	PRS003	Tornillo Hexagonal	13	*
13	EGG091	Engranaje Simple Soldado	01	*
14	CHV004	Chaveta Cuadrado	01	*
15	CRT026	Cadena	01	*
16	PRS009	Tornillo Hexagonal	02	*
17	ROD030	Rueda Giratoria	01	*
18	SBT302	Soporte Soldado de la Rueda	02	*
19	EIX197	Eje de la Rueda Trasera	01	*
20	ROL005	Rodamiento	04	*
21	ROD031	Rueda Trasera	02	*
22	PRN010	Tornillo Inoxidable	02	*
23	APE004	Anillo de Retención	02	*
24	SBT300	Soporte Apoyo del Tazón	02	*
25	ROD032	Rueda del Soporte del Tazón	02	*
26	PRS337	Tornillo Hexagonal	02	*
27	PRS027	Tornillo Hexagonal	04	*
28	BOJ016	Tazón Soldado Amasadora Espiral – AE.42	01	*
29	PRT035	Tornillo Allen Plana	05	*
30	CRC934	Chapa de Fondo Galvanizada	01	*
31	PRA008	Tornillo Auto Rosc. Hex. Perforación	06	*
32	PEP020	Pata Niveladora	04	*
33	CRC937	Tapa de la Estructura	01	*
34	PRR005	Tornillo Mág. Redonda c	24	*
35	MTE168	Motor Eléct. 3 cv 4P 220 V 60 Hz MF	01	AE.42 MF
	MTE169	Motor Eléct. 3 cv 4P 220 V 50 Hz MF	01	AE.42 MF
	MTE277	Motor Eléct. Dahlander 2,5/4 HP 8/4P 220 V 60 Hz TF	01	AE.42 TF
	MTE279	Motor Eléct. Dahlander 2,5/4 HP 8/4P 220 V 50 Hz TF	01	AE.42 TF
	MTE248	Motor Eléct. Dahlander 2,5/4 HP 8/4P 380 V 60 Hz TF	01	AE.42 TF
	MTE278	Motor Eléct. Dahlander 2,5/4 HP 8/4P 380 V 50 Hz TF	01	AE.42 TF
36	CJT655	Conjunto Estirador Soldado	01	*
37	PRS012	Tornillo Hexagonal	02	*
38	MAC096	Cojinete del Espiral Montado	01	*
38.1	MAC095	Cojinete del Espiral	01	*
38.2	ROL032	Rodamiento	03	*
38.3	SPD038	Espaciador del Cojinete Superior	01	*
38.4	APE020	Anillo de Retención	01	*
38.5	CJT658	Conjunto Eje del Espiral	01	*
38.6	APE018	Anillo de Retención	01	*
39	CJT787	Conj. Montado de Polea Accionada	01	*
39.1	POL026	Polea 3V con Engranaje	01	*
39.2	ROL031	Rodamiento	02	*
39.3	APE019	Anillo de Retención	01	*
40	APE010	Anillo de Retención	01	*
41	PMT028	Polea Motriz – AE.42	01	AE.42 MF
	PMT031		01	AE.42 TF

* Pieza aplicable en todos los modelos de amasadora espiral.

Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Modelo
42	PRN003	Tornillo Allen	01	*
43	COR038	Correa	03	*
44	EGG092	Engranaje Doble	01	*
45	CHV009	Chaveta Cuadrada	02	*
46	SBT299	Soporte Mayor del Engranaje	01	*
47	PRS332	Tornillo Hexagonal Inoxidable	02	*
48	EGG094	Engranaje Doble	01	*
49	CRT027	Cadena Doble	02	*
50	MTR014	Espiral	01	*
51	PRT036	Tornillo Allen c/Cabeza	04	*
52	HAT050	Barra Central del Tazón	01	*
53	ARL010	Arandela Lisa Inoxidable	08	*
54	PRS031	Tornillo Hexagonal Inoxidable	04	*
55	PTC185	Protección Superior Lado Derecho del Tazón	01	*
56	PTC184	Protección Superior Lado Izquierdo del Tazón	01	*
57	POS021	Tuerca Hexagonal Inoxidable	04	*
58	CJT922	Conjunto Mont. Protección Frontal del Tazón	01	*
58.1	PRR020	Tornillo Máq. Redonda	02	*
58.2	ACA009	Mango Plástico/ Agarre	01	*
58.3	POC005	Tuerca Sombrero	02	*
58.4	POS008	Tuerca Hexagonal	02	*
58.5	CHE109	Sensor de Seguridad	01	*
58.6	PCC004	Tornillo Cabeza Cilíndrica	02	*
58.7	PCC016	Tornillo Cabeza Cilíndrica	02	*
58.8	CHE110	Actuador	01	*
58.9	TAP162	Visor de la Tapa	01	*
59	PRS328	Tornillo Hexagonal Inoxidable	04	*
60	POS013	Tuerca Hexagonal Inoxidable	04	*
61	BOT003	Botón de Emergencia	01	*
62	CHE119	Llave General Seccionadora 32 A	01	AE.42 110 V
	CHE137	Llave General Seccionadora 20 A 220 MF / 220/380 TF	01	AE.42 MF/TF
63	SBT440	Soporte de la Prensa Inoxidable TCE030	01	AE.42 110 V
	SBT439	Soporte de la Prensa Inoxidable TCE041	01	AE.42 MF/TF
64	RBT004	Remache	04	*
65	TCE030	Prensa Cable 110 V	01	AE.42 110 V
	TCE041	Prensa Cable 220/380 V	01	AE.42 MF/TF
66	CBE173	Cable Flexible con enchufe 2P+T Tensión 110 V MF	01	AE.42 MF
	CBE131	Cable Flexible con enchufe 2P+T Tensión 220 V MF	01	AE.42 MF
	CBE204	Cable Flexible con enchufe 3P+N+T Tensión 220 V TF	01	AE.42 TF
	CBE203	Cable Flexible con enchufe 3P+N+T Tensión 380 V TF	01	AE.42 TF
67	CRC1079	Revestimiento Soldado	01	*
68	CHE004	Controlador de Velocidad	01	AE.42 TF
69	BOT002	Botón Enciende/Apaga	01	*
70	BCH036	Tapón Redondo	02	*
71	CRC935	Revestimiento Trasero	01	*
72	TRS051	Soporte de Fijación	01	*
73	CNT028	Conj. Eléctrico 3 cv Tensión 110 MF	01	AE.42 MF
	CNT030	Conj. Eléctrico 3 cv Tensión 220 MF / 220/380 TF	01	AE.42 MF/TF
74	SPD054	Espaciador de Polea Accionada	01	*
75	POS006	Tuerca Hexagonal	03	*
76	ARL011	Arandela Lisa Inoxidable	08	*
77	PRS021	Tornillo Hexagonal	04	*
78	CRC1191	Chapa de Protección	01	*
79	PRS008	Tornillo Hexagonal	01	*
80	CBE073	Cable Eléctrico Enmienda de Tierra	01	*
81	CBE229	Cable Flexible 1,5mm con Terminal	06	*
82	CBE230	Cable PP 3x1,5mm con Terminal	01	*
83	TCE007	Terminal de Aterramiento	01	*
84	TCE008	Terminal de Enmienda	10	*

* Pieza aplicable en todos los modelos de amasadora espiral.

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMG-BRASIL Industria de Equipos para Gastronomía Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Barrio: Limoeiro
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra
línea completa
de productos