

FICHA TÉCNICA

AMASADORA COMERCIAL



CARACTERÍSTICAS:

Modelo: CPK- HS30BS

Marca: Cooking Pro

Trabajo pesado.

Sólida construcción. Tazón en acero inoxidable. Un gancho amasador, ruedas, cubierta de protección con mecanismo de seguridad. Temporizador. Interruptor de sobrecarga. Botón de parada de emergencia.

Dos velocidades: 150 y 230 RPM.

Velocidad tazón: 20 RPM.

Capacidad del tazón: 28 L.

Potencia: 2.100 W., 220 V bifásica.

Dimensiones 85 x 50 x 85 cm.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 06/2023

FICHA TÉCNICA

AMASADORA COMERCIAL

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD:

Equipo para ser operado por profesionales experimentados en uso de maquinaria. Confirme el voltaje y polo a tierra efectivo. 220 V. bifásico.

Verifique el buen estado del tomacorriente, cable y enchufe. Conecte correcta y firmemente. Desconecte antes de realizar mantenimiento y aseo. No hale el cable. No permita reparaciones por personas no especializadas. Tampoco permita desactivar ni suprimir los mecanismos de seguridad.

Peligro: partes en movimiento. Mantenga las manos y ropa lejos del tazón cuando esté en funcionamiento. No inicie el equipo con utensilios dentro del tazón. **No cambie de velocidad con el motor encendido, se dañan los engranajes. No use utensilios metálicos.**

INSTALACIÓN:

Ubique la máquina en una superficie nivelada, resistente, amplia, seca y no deslizante. Instale de manera que el cable de conexión no cause tropezones y evitando halones. Conecte únicamente a 220 voltios bifásico con polo a tierra efectivo. Ajuste niveladores.

OPERACIÓN Y USO:

- Incorpore los ingredientes.
- Cierre la cubierta protectora. La amasadora no arranca si está abierta.
- Programe la velocidad:
- Palanca abajo en 1, velocidad lenta.
- Palanca arriba en 2, velocidad alta.
- Palanca horizontal, en neutro.
- Programe el tiempo de amasado: botón del temporizador.
- Inicie el amasado: oprima el botón verde.
- Adicione otros ingredientes por el orificio de la cubierta protectora.
- Pare oprimiendo el botón rojo o espere que actúe el temporizador. (Para desbloquear gire el botón rojo a la derecha).
- Cambie a velocidad 2 (Alta) para dar punto a la masa.
- Programe tiempo adicional.
- Inicie nuevamente el amasado (botón verde).
- Recuerde desbloquear el botón rojo.
- Espere a que pare de acuerdo al tiempo programado.
- Oprima el botón rojo, ponga la palanca velocidad en neutro (horizontal).
- Retire el producto amasado. Desconecte de la toma eléctrica.
- **Advertencia: no cambie de velocidad con el motor en funcionamiento.**

LIMPIEZA:

Apague y desconecte, palanca de velocidad en neutro (horizontal). Frote con paño húmedo no abrasivo. No lave con manguera.

Ajuste de correas: Debe realizarlo un mecánico especializado.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 06/2023