

FICHA TÉCNICA

BATIDORA COMERCIAL



CARACTERÍSTICAS:

MODELO: B7A

MARCA: COOKING PRO

Poderosa y silenciosa, de cómodo manejo y fácil limpieza gracias a su diseño liso y redondeado. Sólida construcción. 5 velocidades variables (100 – 500 RPM). Temporizador con alarma sonora. Recipiente en acero inoxidable. Incluye 3 aditamentos mezcladores: batidor globo para batir incorporando aire, batidor plano para mezclar unificando ingredientes y un gancho para amasar todo tipo de masas de levadura.

Control digital, pantalla LCD, cubierta de protección, 2 mecanismos de seguridad.

Capacidad tazón: 7 Lt.

Dimensiones: 30 x 40 x 50 cm.

Potencia: 650 Wh., 110 V.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 01/2022

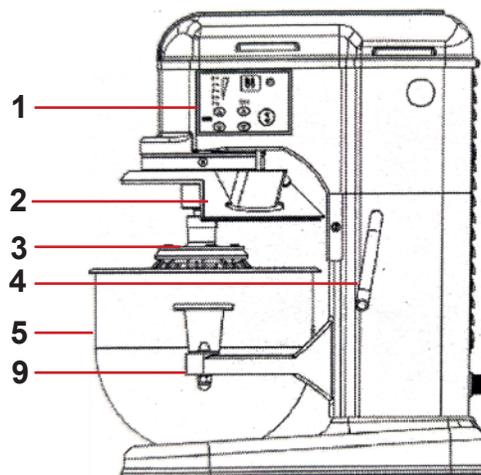
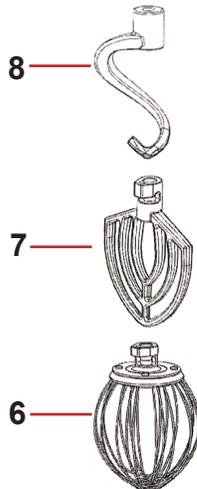
FICHA TÉCNICA

BATIDORA COMERCIAL

BATIDORA CKP B7

Visión general.

1. Controles.
2. Cubierta de protección.
3. Agitador.
4. Manija Sube/Baja.
5. Tazón.
6. Batidor globo.
7. Batidor plano.
8. Gancho batidor.
9. Enganche tazón.



Precauciones de seguridad.

Equipo para ser operado por profesionales experimentados en uso de maquinaria.

Confirme voltaje de 110 voltios y polo a tierra efectivo.

Verifique el buen estado del toma corriente, 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.

Mantenga las manos y ropa lejos del tazón cuando esté en funcionamiento.

No inicie el equipo con utensilios dentro del tazón.

Instalación.

Ubique la máquina en una superficie nivelada, resistente, amplia, seca y no deslizante. Ubique de manera que el cable de conexión no cause tropezones y evitando jalones. Conecte únicamente a 110 voltios con polo a tierra.

Controles de la máquina.

1. Detener.
2. Iniciar.
3. Temporizador – menos tiempo – ver pantalla digital (5).
4. Temporizador – más tiempo – ver pantalla digital (5).
5. Pantalla digital – tiempo de batido – falla código.
6. Velocidad.



Códigos de falla.

E2: Cubierta de protección (2) abierta.

E7: Falla del motor.

E8: Sobrecalentamiento.

E9: Sobrecarga o rotación bloqueada.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 01/2022

FICHA TÉCNICA

BATIDORA COMERCIAL

Operación y uso.

Para instalar el tazón (5) y los aditamentos batidores (3):

Introduzca el batidor en el tazón.

Baje la manija (4) y coloque el tazón enganchando su guía posterior y los orificios laterales (9).

Introduzca el batidor en el eje empujándolo hacia arriba y gírelo en sentido horario hasta que se ajuste.

Uso.

Incorpore los alimentos.

Cierre la cubierta protectora.

Programe tiempo (3) (4) y velocidad (6).

Inicie el batido (2).

Adicione otros alimentos por el orificio de la cubierta protectora.

Parada manual y emergencia (1).

Para quitar el tazón (1) desenganche el batidor y retire el tazón junto con el batidor.

Saque los alimentos.

Batidor globo (6) para batir huevos y cremas. Usar velocidad 4 ó 5.

Batidor plano (8) para masas finas, pastel, puré y rellenos. Usar velocidad 2 ó 3.

Batidor gancho (7) para masa de pan. Usar únicamente velocidad 1.

Máxima capacidad 500 gr de harina con agua.

Recuerde cerrar la tapa de la cubierta protectora. La batidora no arranca si está abierta. La manija (4) abajo apaga, arriba activa los controles.

Limpieza.

Apague y desconecte. Frote la máquina con un paño húmedo no abrasivo, no lave con manguera. El tazón y los aditamentos pueden ser lavados en poceta con agua y jabón.

Capacidad de mezcla:

PRODUCTO	ADITAMENTO	TAZÓN 7 LITROS
Claras de huevo	Globo	700 gr.
Puré de papas	Batidor plano	1500 gr.
Mayonesa	Batidor plano	3 litros
Merengue	Globo	1 litro
Masa para waffle	Batidor plano	2 litros
Crema batida	Globo	3 litros
Milhoja	Batidor plano	2000 gr.
Bizcocho	Batidor plano	2500 gr.
Galleta de azúcar	Batidor plano	2500 gr.
Masa, pastel	Batidor plano	1500 gr.
Pan o panecillos	Gancho	Agua 500 gr, harina 800 gr.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 01/2022

AVENIDA CARACAS # 17- 40

BOGOTÁ D. C. COLOMBIA

PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919

www.joserrago.com.co, ventas@joserrago.com.co

