



20 – 30 – 40 – 60–80L

BATIDORA PLANETARIO

MODELO: IBT 22-33/32-33/42-33/64-33/80-
VE

IBT 22-VE/32-VE/42-VE/64-VE

Manual del usuario - Instrucciones

ES

Declaraciones CE de conformidad



EC DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer Name : Dirmak Makina Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.
Adress :10025 Sokak No:7 ITOB OSB 35477
Tekeli Menderes İzmir TURKEY
Phone : 00 90 232 264 12 03
Fax : 00 90 232 264 12 35
E-mail : info@dirmakmakina.com
Product Model : **PLANETARY MIXER**
: IBT12-VE,IBT22-33,IBT22-VE, IBT32-33
IBT32-VE,IBT42-33,IBT42-VE,IBT64-33,
IBT64-VE, IBT 64-VE CR, IBT80-VEL,IBT100-VEL,
IBT140-VEL, IBT 200-VEL,IBT 300-VEL,IBT 150-
DC IBT 300-DC
Brand Name : DİRMAK, IMS DİRMAK

We, Dirmak Makina Sanayi ve Ticaret Ltd. Sti. declare that the above named product satisfies the provisions of the directives and complies with the standards mentioned below. Date: 31/08/2021

Technical Report No: LVD-289-01

2014/30/EC
2014/35/EC
2006/42/EU
EN ISO 12100: 2010
EN ISO 13854:2019
EN ISO 13857: 2019
EN 60204-1:2018
EN ISO 14120: 2015
EN 1672-2:2020
EN 454:2014
REGULATION (EC) No 1935/2004

Bedri DİRLİK
Managing Director



Berk DİRLİK
Technical Manager



10025 Sok. No.7 ITOB OSB 35477 Tekeli Menderes İzmir Türkiye
T +90 232 264 1203 F +90 232 264 1235 Info@dirmakmakina.com www.dirmakmakina.com

DATOS DEL FABRICANTE

MAQUINARIA DIRMAK L.L.C.

Organizador itob Sanayi Bölgesi 10025 SOK.

Número: 7 Menderes / İzmir - TÜRKİYE

Tel. (+90) 232 264 12 03

Fax: (+90) 232 264 12 35

Correo electrónico de Turquía: info@dirmakmakina.com

Exportar correo electrónico: export@dirmakmakina.com

www.dirmakmakina.com

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tipo	Modelo	V	Uno	Hz	Fases	Kilovatio	Peso
IBT 22-33	7061.0005	380-440	10	50/60	3 ~	0,5-0,7-0,9	140
IBT 22-VE		200-240	11,2	50/60	Yo ~	1,5	140
IBT 32-33	7061.0010	380-440	11,2	50/60	3 ~	0,5-0,7-0,9	185
IBT 32-VE		200-240	11,2	50/60	1 ~	1,5	185
IBT 42-33	7061.0015	380-440	15,4	50/60	3 ~	1,0-1,5-1,85	250
IBT 42-VE		200/240	23,8	50/60	1 ~	3,0	250
IBT 64-33	7061.0020	380-440	25	50/60	3 ~	1,0-1,5-1,85	250
IBT 64-VE		200/240	32	50/60	1 ~	3,0	250
IBT 80-33		380-440		50/60	3 ~	1,5-2,0-2,5	250
IBT 80-VE		380-440		50/60	1 ~	4,0	250

Contenido

1	Advertencia	4
2	Seguridad	5
2.1	Normas de seguridad	5
2.2	Consejos de seguridad	6
2.3	Guardias de seguridad	7
3	Características generales	7
3.1	Descripción de la máquina	7
3.2	Uso de la máquina	8
3.2.1	Uso correcto	8
3.2.2	Uso incorrecto	8
4	Instrucciones previas al montaje	8
4.1	Almacenamiento y transporte	8
4.2	Condiciones de uso	9
5	Conexión eléctrica	10
6	Uso y seguridad	10
6.1	Operación - Seguridad	10
6.2	Ajuste del cuenco y las herramientas	11
6.3	Cambio de velocidades y selección de velocidad	12
6.4	Operación diaria	12
6.5	Capacidades máximas	13
7	Limpieza e higiene	13
7.1	Entre dos sesiones	13
7.2	Después de su uso	13
8	Búsqueda de fallos	15
9	Mantenimiento	16
9.1	Piezas mecánicas	16
9.2	Revisa o cambia tu cinturón	16
9.3	Desmantelamiento del ensamblaje planetario	17
9.4	Verificación de las características de seguridad	18
9.5	Componentes eléctricos	18
10	Cumplimiento normativo	18
11	Cautela	19
12	Garantía	19
13	Diagrama eléctrico	21
14	Lista de piezas de repuesto	23

1 Advertencia

Lea este manual de instrucciones antes de encender la máquina. Mantenga este manual de instrucciones con el dispositivo para futuras referencias.

Estas advertencias han sido escritas para su seguridad y la de los demás. Por favor, léalos detenidamente antes de instalar o utilizar el dispositivo.

El dispositivo está destinado a un uso profesional y debe ser utilizado por personal calificado y capacitado para usarlo.

Cualquier modificación que pueda ser necesaria en el sistema eléctrico para permitir la instalación del dispositivo debe ser realizada únicamente por personal competente.

Es peligroso modificar o intentar modificar las características de este dispositivo. Arranque. Este dispositivo debe estar conectado a tierra para su protección para evitar el riesgo de descargas eléctricas. Debe conectarse directamente al terminal de tierra del armario de control. El cable de tierra no debe cortarse ni desconectarse de la máquina.

Queda totalmente prohibida la introducción de un objeto o cuerpo extraño distinto al necesario para la fabricación de la masa.

Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o limpieza, desenchufa el aparato del sector eléctrico y déjalo enfriar.

El nivel de presión acústica emitido por la máquina es inferior a 70 dB.

NOTA: El fabricante no será responsable de lo siguiente:

- Instalación incorrecta de la máquina
- Uso de piezas de repuesto no originales
- Problemas de suministro de energía
- Cambios no autorizados
- Falta de mantenimiento diario
- Uso incorrecto y/o incorrecto de la máquina
- Uso no conforme según la normativa vigente en el país donde se instalará la máquina.

2 Seguridad

2.1 Normas de seguridad

Está prohibido alterar los protectores de seguridad y otros dispositivos de seguridad de la máquina. Si alguno de los dispositivos de seguridad de la máquina está dañado, deberá repararse inmediatamente y volver a montarse de la misma manera.

El protector de seguridad o los dispositivos de seguridad no deberán retirarse de la máquina, excepto para la limpieza o el mantenimiento. El protector de seguridad y los dispositivos de seguridad deberán sustituirse en su posición original tan pronto como se hayan abordado los motivos de su retirada.

Antes de comenzar a limpiar o reparar la máquina, asegúrese de que la fuente de alimentación se haya desconectado y que se haya retirado el enchufe.

En caso de mantenimiento de la máquina, la limpieza o las reparaciones aseguran que se tomen las precauciones necesarias para evitar que cualquier otra persona arranque la máquina o cualquiera de sus partes. Informar y asesorar a todos los trabajadores sobre los peligros en el lugar de trabajo.

Cumplimiento de la legislación vigente en materia de normas de seguridad en el lugar de trabajo.

2.2 Consejos de seguridad

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez.

Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o informadas del uso del dispositivo por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no están jugando con el dispositivo. ¡El dispositivo solo se puede conectar a una fuente de alimentación cuyo voltaje y frecuencia cumplan con las especificaciones de la placa de identificación!

Nunca use ni tome el dispositivo si;

- El cable de alimentación está dañado,
- El caso está dañado.

Si el dispositivo o el cable de alimentación están dañados, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada de la misma manera, a fin de evitar cualquier peligro. Desenchufe siempre el dispositivo de la fuente de alimentación si se deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

Nunca suelte los accesorios mientras el aparato está funcionando. Evite el contacto con partes móviles. ¡El contacto podría provocar lesiones!

No sumerja el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido.

No use el dispositivo para remover pintura.

Este dispositivo está diseñado para su uso en la cocina solamente. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño causado por un uso incorrecto o incorrecto.

Nunca encienda el dispositivo hasta que los accesorios de trabajo estén en el recipiente de mezcla con los ingredientes a procesar.

Siempre espere a que los accesorios se detengan antes de retirar el tazón.

¡CUIDADOSO!

Almacenamiento de la máquina: -25 °Ca +50 °C

Temperatura ambiente durante el funcionamiento: +4°C a +40°C.

Esta máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por personal capacitado para usarla, limpiarla y mantenerla, en términos de confiabilidad y seguridad.

Utilice la máquina en habitaciones suficientemente iluminadas (consulte la norma técnica aplicable para el país de uso. En Europa, vease la norma EN 12464-1)

Al manipular la máquina, compruebe siempre que las piezas incautadas no sean partes móviles: riesgo de caídas y lesiones en las extremidades inferiores.

La máquina no está diseñada para su uso en atmósferas explosivas.

2.3 Guardias de seguridad

Las partes más peligrosas de la máquina son las herramientas que trabajan la mezcla en la parte interior del recipiente. El acceso al recipiente cuando las herramientas están en movimiento se impide mediante un protector móvil equipado con un microinterruptor de seguridad; al levantarla para abrirla, se activa el interruptor de seguridad que detiene la herramienta, cuando está cerrada, la herramienta no comienza a moverse nuevamente.

Otros dos interruptores de seguridad aseguran que la herramienta no pueda funcionar si el recipiente no está montado correctamente en la posición de trabajo de la máquina, en el punto más alto.

3 Características generales

3.1 Descripción de la máquina

La licuadora, la máquina amasadora, la batidora de huevos es excelente para la producción pequeña y grande en las industrias de confitería, alimentos, química y cosmética.

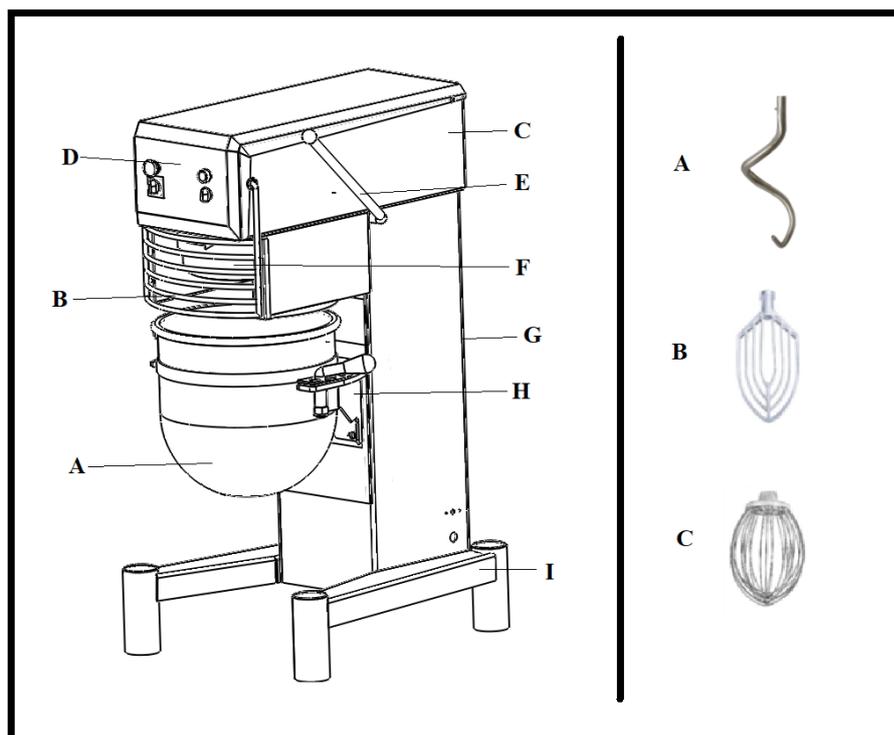
La máquina está equipada con un variador de velocidad, que permite seleccionar la velocidad de la herramienta mediante un regulador especial en el panel de control. La variación de velocidad es gradual y continua, de modo que se puede seleccionar la velocidad adecuada para cada mezcla y para cada etapa de producción sin cambios repentinos de marcha o paradas de la máquina.

En los modelos IBT 22/32/42/64/80, el recipiente se puede mover verticalmente mediante una palanca colocada en el lado derecho de la máquina.

En los modelos IBT 100/140, el recipiente se mueve verticalmente ejecutando un selector en el panel de control. La protección de seguridad se puede quitar para la limpieza.

Para requisitos especiales, el mezclador de 40 Lt puede equiparse con un segundo recipiente de 30 Lt y / o 20 Lt y herramientas relativas y el mezclador de 60 Lt puede equiparse con un segundo tazón de 40 Lt y / o 30 Lt con herramientas relativas.

Esta solución permite al usuario trabajar con diferentes cuencos utilizando una sola máquina. La máquina se



fabrica de acuerdo con las normas CE vigentes.

Un cuenco de acero inoxidable
B Safety guardia
 Cabeza **C**
D Panel de control
E Lift/Palanca inferior
F Sistema de engranajes planetarios
 Columna **G**
 Cuenco Cuna **H**
I Pies

Accesorios estándar

Un gancho para amasar.
B Paddle para mezclar.
C Látigo para emulsión

3.2 Uso de la máquina

3.2.1 Uso correcto

La máquina debe ser utilizada por personal especializado en la producción de pastelería. Dependiendo de la herramienta y la velocidad de rotación elegida; se pueden hacer diferentes mezclas con la máquina.

El uso de la herramienta se muestra en la siguiente tabla;

HERRAMIENTA	VELOCIDAD			USO	EJEMPLOS
	IBT 22				
Látigo de metal	De 4 a 10	De 4 a 10	De 30 a 80	Para todos los productos líquidos que necesitan incorporar aire durante la mezcla	Pastel suave, merengue, crema batida
Remo	De 1 a 8	De 1 a 8	De 20 a 80	Mezclar todos los productos de densidad media	Crema de col, pasta de almendras
Herramienta de amasado	1 a 3	1 a 3	De 10 a 40	Para cualquier masa dura	Hojaldre, masa blanda, pizza.

La máquina ha sido diseñada para mezclar una variedad de productos de diferentes consistencias, por lo que no siempre es posible utilizar toda la capacidad del tazón.

Recomendamos sopesar la cantidad correcta de producto a mezclar, teniendo en cuenta la consistencia del producto final.

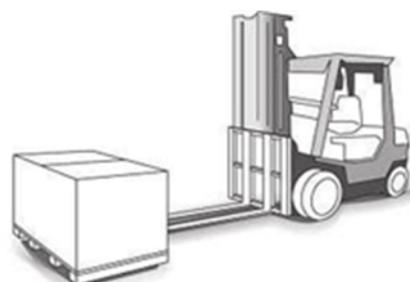
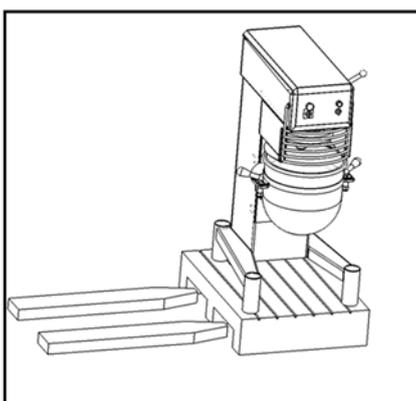
3.2.2 Uso incorrecto

La máquina ha sido diseñada y fabricada para los usos y tipos de productos descritos en el párrafo anterior. Cualquier otro uso puede dañar la máquina y puede causar situaciones peligrosas para el trabajador de las que el fabricante no será responsable.

La máquina no debe utilizarse en entornos ATEX.

4 Instrucciones previas al montaje

4.1 Almacenamiento y transporte



- Su máquina le ha sido entregada de una manera que se empaqueta en una paleta. El transporte de la máquina debe realizarse como se muestra en la imagen de arriba, otro medio de transporte puede causar daños a su máquina.
- Durante el transporte de las mercancías, no deben dejarse suspendidas (suspendidas en el aire) y el transporte debe realizarse con el equipo adecuado.
- Las dimensiones y pesos de las máquinas se indican en la sección especificaciones técnicas.
- Los espacios en blanco, los orificios, los brazos y las piezas situados en la máquina no deberán utilizarse para el transporte. La ruta de transporte, con la excepción del diagrama, puede dañar la máquina.
- Para evitar cualquier accidente en el trabajo durante el transporte de la máquina, observe estrictamente las normas de salud y seguridad en el trabajo. No lo mueva sin tomar las precauciones de seguridad necesarias.
- El personal responsable del transporte debe utilizar equipo de seguridad como casco de seguridad, guantes, zapatos de punta de acero.
- Teniendo en cuenta el peso de la máquina, se utilizará el equipo adecuado para el transporte. Antes de moverse, se debe verificar cuidadosamente el peso de la máquina, las dimensiones externas, los puntos de elevación y el centro de gravedad.
- Antes de mover la máquina, se comprobarán las dimensiones de la puerta o tabique si son adecuadas.
- Operaciones como la aceleración y el frenado al levantar y manipular la máquina no deben llevarse a cabo de manera perjudicial para los empleados.
- La máquina no deberá levantarse ni moverse, con excepción del diagrama anterior.
- Compruebe el embalaje y el producto si está dañado durante el envío. Si hubo algún daño durante el transporte, infórmelo a la compañía naviera, a la compañía de seguros y a Salva.
- Es cierto que tome fotografías desde diferentes ángulos de la máquina dañada. Es necesario que la autoridad defina el problema.
- Salga revisando la máquina empaquetada y si hay algún equipo relacionado. Verifique el certificado de envío si los materiales se envían llenos. Por favor, informe a Salva para cualquier material faltante.
- El embalaje debe ser abierto por personal autorizado que conozca el producto.
- Nunca coloque la carga en la máquina.

4.2 Condiciones de uso

Para equipos independientes, la resistencia del piso debe soportar 250 kg. Del mismo modo, para las operaciones de mantenimiento, se debe dejar un espacio de 350 mm detrás del mezclador.

La máquina ha sido diseñada para ser instalada en áreas cerradas con una temperatura que varía de +10 a +40 grados centígrados. No fue diseñado para ser instalado en exteriores.

Después de colocar la máquina en el lugar elegido, que debe ser lo más plano posible, regule los estabilizadores dentro del cilíndrico delantero hasta que se encuentren con el suelo.

5 Conexión eléctrica

6 Uso y seguridad

¡CUIDADOSO!

Limpie la máquina correctamente antes de su primer uso.

El cierre incontrolado de la tapa o la prensa de carnero conlleva el riesgo de aplastar los dedos.

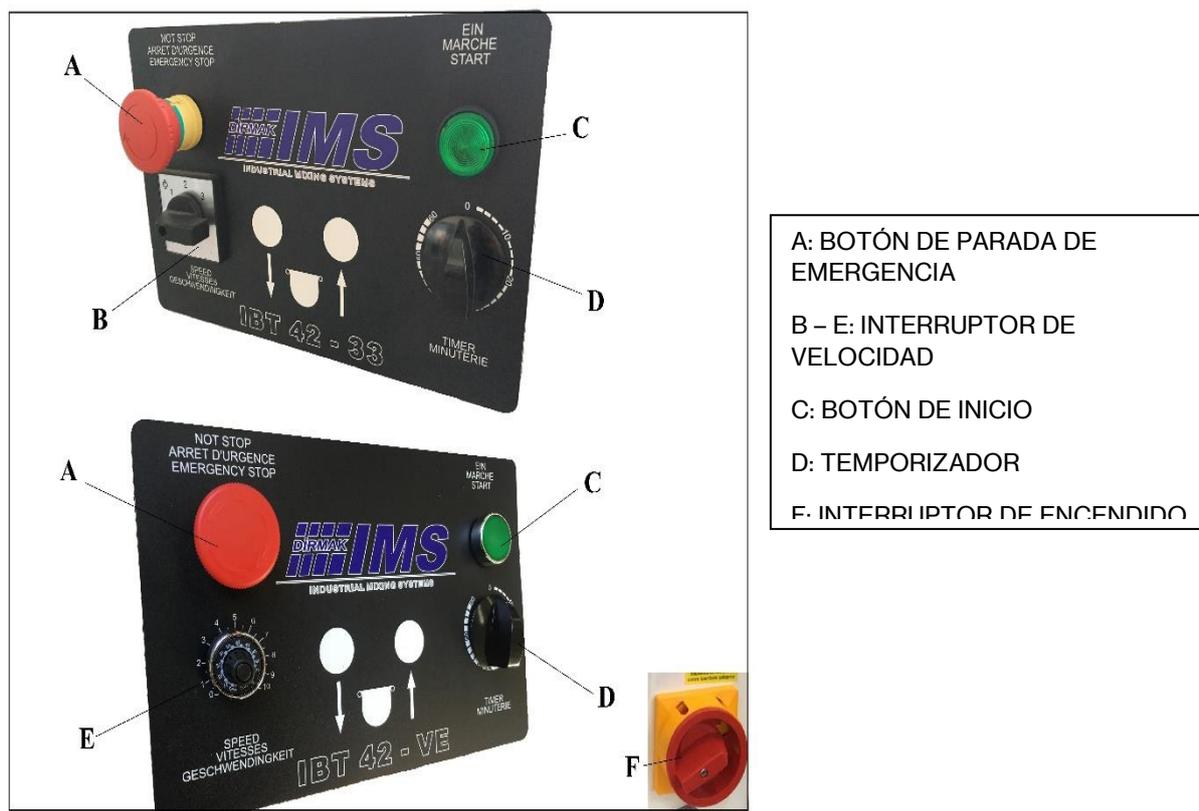
Nunca coloque su mano en el área de trabajo mientras la máquina está en funcionamiento, riesgo de lesiones. Está estrictamente prohibido poner los sistemas de seguridad fuera de servicio o modificarlos: Riesgo de lesiones permanentes!!!!

Verifique que los dispositivos de seguridad funcionen correctamente cada vez antes de usarlos (consulte la sección "Controles del sistema de seguridad").

Nunca coloque una mano, un objeto duro o congelado en el dispositivo.

Por razones de salud y seguridad, siempre use una cubierta resistente lavable o desechable para la

6.1 Operación - Seguridad



En esta parte, se ha dado toda la información e instrucciones para operar la máquina. El operador debe conocer estas instrucciones antes de usarlo.

La seguridad del usuario está garantizada por:

El motor se detiene cuando el protector de seguridad está abierto.

El diseño de la protección que permite que los productos se agreguen de manera segura durante la operación.

El motor se detiene cuando se baja la cuna. No se reinicia al pulsar el interruptor START.

La necesidad de presionar el botón START después de que la máquina se apague.

Protección contra sobretensiones y sobretensiones, caídas de potencia y sobrecalentamiento del motor.

Cumplimiento de las instrucciones dadas en este manual para el uso, limpieza y mantenimiento de la máquina.

Debe mirar las velocidades del dispositivo para configurar la velocidad desde la tabla de selección o pegatina.

En primer lugar, el tazón y el protector deben estar en una buena posición para empezar.

(Hay tres interruptores de protección para el tazón, la posición del tazón y la cubierta de seguridad)

- a) Gire el botón F para obtener energía a la derecha.
- b) Funcionamiento programado
 - Gire el botón D en la dirección correcta para establecer la hora.
 - Gire el botón D a la izquierda para una operación continua.
- c) Gire el botón B-E en la dirección correcta para ajustar la velocidad.
- d) Pulse el botón C para empezar a trabajar.
- e) Si desea detener la máquina, pulse el botón A.
 - Cuando el operador abra el protector del tazón o si mueve el recipiente a la posición más baja, la máquina se detendrá. el operador debe pulsar el botón C para empezar a trabajar de nuevo.
 - El operador debe buscar las velocidades del dispositivo para el ajuste de velocidad en la tabla.

6.2 Ajuste del cuenco y las herramientas



- Sostenga el brazo del tazón y muévelo hacia abajo.
- Coloque una herramienta dentro del tazón.
- Empuje la herramienta sobre el pasador del portaherramientas y, a continuación, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su posición.
- Atornille el brazo del dispositivo.
- Empuje el brazo del tazón.
- Cierre el protector de seguridad.

6.3 Cambio de velocidades y selección de velocidad

- El accionamiento electrónico ofrece un funcionamiento extremadamente flexible para el usuario y un rango continuo de velocidades, de modo que todo tipo de trabajo se puede llevar a cabo en condiciones óptimas de eficiencia y calidad.
- Comience siempre a velocidad lenta 1 para evitar salpicaduras o nubes de harina y luego aumente gradualmente la velocidad de acuerdo con el trabajo requerido.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	21----->201									
	68	136			201					

6.4 Operación diaria

- Compruebe la máquina si está limpia, de lo contrario límpiela correctamente.
- Cierre el disyuntor.
- Carga según la función del trabajo y la capacidad de la máquina.
- Poner la máscara antipolvo mientras se carga la harina en el bol.
- Al cargar harina, evitar la dispersión de harina poniendo poca distancia entre la bolsa de harina y el bol.
- Instalar todos los protectores en su lugar y cerrarlo.

¡CUIDADOSO!

No desactive los protectores diseñados para un funcionamiento seguro.
 No mueva la máquina durante el funcionamiento.
 No coloque nada en la máquina durante la operación.
 No toque las partes móviles de la máquina durante el funcionamiento.
 Limpie la máquina cuando se complete la operación.

6.5 Capacidades máximas

- La capacidad de trabajo del baterista depende de:
 - La herramienta utilizada.
 - La naturaleza, cantidad y densidad de la masa a trabajar.
 - Velocidad óptima para resultados de calidad.
- Demasiado siempre es perjudicial para la calidad del trabajo y la vida útil de las partes mecánicas del mezclador y puede provocar un sobrecalentamiento del motor y un apagado abrupto.

Cantidades máximas recomendadas:

Cantidad máxima de tipo de harina	
IBT 22	2 kg de harina con al menos un 55% de agua
IBT 32	6 kg de harina con al menos un 55% de agua
IBT 42	9 kg de harina con al menos un 55% de agua
IBT 64	30 kg de harina con al menos un 60% de agua
IBT 80	

7 Limpieza e higiene

7.1 Entre dos sesiones

- Retire el tazón y la herramienta.
- Usando agua caliente y detergente/desinfectante o desengrasante (si se trabaja con productos grasosos), sumergir y lavar el interior del recipiente y la herramienta en el fregadero, luego enjuagar con agua limpia y secar.
- Limpie la carcasa del engranaje planetario, el pasador del portaherramientas y el protector de seguridad con una esponja húmeda y detergente desinfectante, luego enjuague con agua limpia.

Nota: Utilice productos de limpieza que sean compatibles con piezas de aluminio y acero inoxidable.

No utilice material duro para limpiar la máquina, de lo contrario su máquina se rayará y perderá sus características higiénicas.

7.2 Después de su uso

- Desconectar la máquina.
- Retire el tazón y la herramienta.
- Limpie el recipiente y las herramientas con detergente / desinfectante o desengrasante en un fregadero, luego enjuague con agua limpia y seque. Solo el recipiente se puede limpiar en el lavavajillas.
- Limpie la caja planetaria, el eje del portaherramientas, el protector de seguridad y la cuna, prestando atención a las asas del recipiente y, si es necesario, en el exterior de la batidora con una esponja húmeda y desinfectante / detergente, luego enjuague.
- Comprobar que las diferentes piezas se han limpiado correctamente.
- Comprobar que los productos utilizados para la limpieza son compatibles con los materiales de la pieza de la máquina

- No utilice detergentes abrasivos ya que estos pueden rayar superficies.
- Para limpiar los dispositivos accesorios, consulte con la hoja de instrucciones para cada accesorio.
- De forma regular: (al menos una vez al mes)
- Retire el polvo de las ranuras de ventilación en la parte posterior de la máquina (causa de sobrecalentamiento).
- Limpie y lubrique ligeramente los pasadores de elevación y bajada con vaselina.
- Engrasar el eje del portaherramientas (aceite o grasa de grado alimenticio).

PARTÍCULAS DE HARINA ERRANTES

Para reducir la emisión de partículas de harina errante al cargar el tazón, se recomienda lo siguiente.

- Vaciar la bolsa de harina o el recipiente que contiene la harina sin agitarla.
- Verter el agua antes de poner la harina si es posible.
- Comience siempre a baja velocidad durante la mezcla de agua y harina.
- No agitar una bolsa vacía de harina. Enrollarlo con cuidado.

El cumplimiento de estas sencillas normas ayudará a reducir las emisiones de polvo de harina y, en consecuencia, a reducir el riesgo de alergia relacionada con estos polvos.

8 Búsqueda de fallos

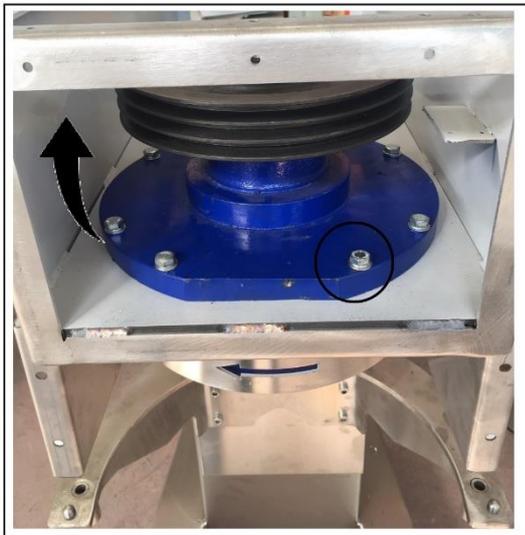
FRACASO	RAZÓN	SOLUCIÓN
La máquina no funciona.	La energía no llega a la máquina.	Compruebe la tensión de alimentación.
	Fusible de potencia soplado.	Compruebe el fusible.
	Soplador térmico del motor.	Espere el enfriamiento térmico y encienda
	El disyuntor está abierto.	Cierre el disyuntor.
Llega el ruido de funcionamiento del motor, pero no es adecuado	Falta una de las fases de alimentación.	Revisa la fase una por una.
	Faltan correas de transmisión o están aflojadas	Compruebe la tensión del cinturón.
	Hay congestión en el movimiento mecánico	¡Apaga la energía! y revise manualmente la batidora de gancho de masa batida. Informar al servicio técnico en caso de congestión.
La máquina recibe energíasi la máquina no está activada.	El calor del motor es soplado	Espere el enfriamiento térmico y encienda-
	Los interruptores de seguridad no están activos.	Asegúrese de que el tazón esté encima y con la protección cerrada.
	Ajuste mecánico del interruptor dañado o roto.	Contacto con el servicio técnico.
	Pieza defectuosa en el circuito de control (contactor-botón térmico-etc.)	Contacto con el servicio técnico.

9 Mantenimiento

En esta sección se describen los trabajos de mantenimiento regulares que se van a realizar. Cuando estos las entrevistas se llevarán a cabo:

- La máquina realiza la mezcla de manera eficiente.
- Los productos alimenticios preparados por la máquina se vuelven adecuados para la salud humana.
- La máquina será duradera.
- Tiempo mínimo perdido debido a un mal funcionamiento
- Previene pequeños fallos de funcionamiento antes de ser graves.

9.1 Piezas mecánicas



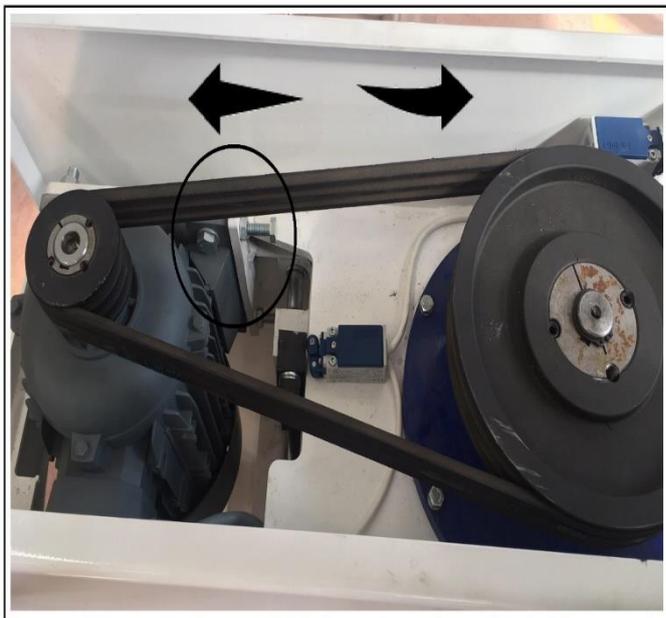
Este mezclador requiere solo un mínimo de mantenimiento (rodamientos, el motor y las piezas mecánicas se engrasan de por vida). Al menos una vez al año se recomienda:

- Despeje las ranuras de ventilación si es necesario, pueden causar sobrecalentamiento.

Lubrique los engranajes planetarios con grasa altamente adhesiva.

Limpie el polvo de la correa y la harina del interior de la máquina con una aspiradora.

9.2 Revisa o cambia tu cinturón



Compruebe la tensión del cinturón y el grado de desgaste. Para comprobarlo, siga los pasos para de la siguiente manera:

Desconecte la máquina.

Retire la carcasa superior para acceder a la transmisión.

Si la correa es defectuosa:

Afloje los 4 tornillos del motor (llave de tamaño 19 mm).

Coloque un nuevo cinturón si es necesario y verifique que los dientes estén correctos. Se dedica a las ranuras de las poleas.

Atornille los 2 pernos de tensión. (tamaño de la tecla de 17 mm)

Compruebe que el voltaje es correcto

presionando con el pulgar y el dedo índice.



Nota: Es esencial asegurarse de que el cinturón esté correctamente tensado. Si hay una tensión insuficiente o excesiva, puede conducir a un funcionamiento anormal de la transmisión o incluso al desgaste prematuro de la correa o los

Los errores de uso acortan la vida útil del dispositivo al dañar el producto.

El motor se puede detener en caso de pardeamiento o sobrecarga. En tal situación, presione el botón de parada y descargue el material, antes de arrancarlo, espere a que el motor se enfríe.

Por favor, cierre la tapa protectora con cuidado para no dañarla.

La vida útil del producto es de 10 años, bajo la condición recomendada de uso de las instrucciones.

9.3 Desmantelamiento del ensamblaje planetario

Retire el estuche, después de desconectarlo primero.

la máquina.

Retire el cinturón.

Afloje los 8 pernos del conjunto planetario.

Retire el conjunto planetario.

9.4 Verificación de las características de seguridad

Las características de seguridad deben verificarse con frecuencia para garantizar esto. que funcionan correctamente. El motor debe detenerse cuando el protector de seguridad está abierto.

Si no se implementa una de estas dos funciones:

- No utilice la máquina.
- Hágalo ajustar por el servicio postventa de su distribuidor local.

DIRECCIÓN PARA REQUISITOS DE SERVICIO

Le aconsejamos que primero se ponga en contacto con el distribuidor que le vendió la máquina.

Para cualquier información o pedido de piezas de repuesto, especifique el tipo de máquina, su número de serie y la electricidad
Características técnicas.

El fabricante se reserva el derecho de modificar y realizar mejoras productos sin previo aviso.



Dealer's stamp

Date of purchase:

9.5 Componentes eléctricos

- Comprobar el estado del cable de alimentación y la electricidad componentes regularmente.

- **Identificación del color del cable:**

- Tierra: (B/C) amarillo/verde
- Neutro: (N) azul
- Fase: (L) marrón
- Circuito de alimentación: negro
- Circuito de control: rojo

10 Cumplimiento normativo

La máquina ha sido diseñada y fabricada de acuerdo con:

30/2014/UE

35/2014/UE

2006/42/CE

EN ISO 12100:2010

EN ISO 13854:2019

EN ISO 13857:2019

EN 60204-1:2018

EN ISO 14120:2015

EN 1672-2:2020

ES 454:2014

REGLAMENTO (CE) no 1935/2004

- Normas europeas:

EN 454 Mezcladores. Normas de seguridad e higiene.

Esta conformidad está certificada por:

- El marcado CE de conformidad colocado en la máquina.
- la declaración CE de conformidad relativa asociada a la garantía,
- Este manual de instrucciones, que debe ser entregado al operador.

Grados de protección según EN 60529-2000:

- Controles eléctricos IP54.
- Máquina global IP32.

Seguridad total:

- La máquina ha sido diseñada y fabricada de acuerdo con las regulaciones y normas pertinentes mencionadas encima.
- Antes de utilizar la máquina, el operador debe estar capacitado en su e informado de los posibles riesgos residuales.

Higiene alimentaria:

La máquina está hecha de materiales que cumplen con las siguientes regulaciones y estándares:

- EN 60204-1: artículos de aleación de aluminio fundido por contacto con productos alimenticios.

Las superficies del área de alimentos son lisas y fáciles de limpiar. Use detergentes aprobados para la higiene de los alimentos y siga las instrucciones para su uso.

11 Cautela

En caso de peligro para el usuario o la máquina, debe utilizar el **botón STOP**.

Antes de cualquier operación en la máquina, retire el enchufe de la toma o apague el interruptor en el punto de conexión.

Puede haber algunos riesgos:

- Las cuchillas son muy afiladas y pueden causar cortes graves incluso si la máquina está inactiva.
- El reemplazo de la cuchilla solo debe ser realizado por un agente autorizado.
- Todas las cuchillas deben estar presentes para evitar que los dedos entren en el mecanismo al retirar el pan.
- Después de unos días de operaciones, realizar un trabajo profesional cualificado para controlar la tensión de las cuchillas por un profesional cualificado persona.
- La conexión a tierra es imperativa.

12 Garantía

Nuestros productos están garantizados contra cualquier fallo o defecto de fabricación, en el contexto de su uso correcto. La garantía NO se aplica a las sustituciones y reparaciones resultantes de:

- Uso anormal de la máquina
- Deterioro o accidentes por negligencia.
- Falta de mantenimiento.

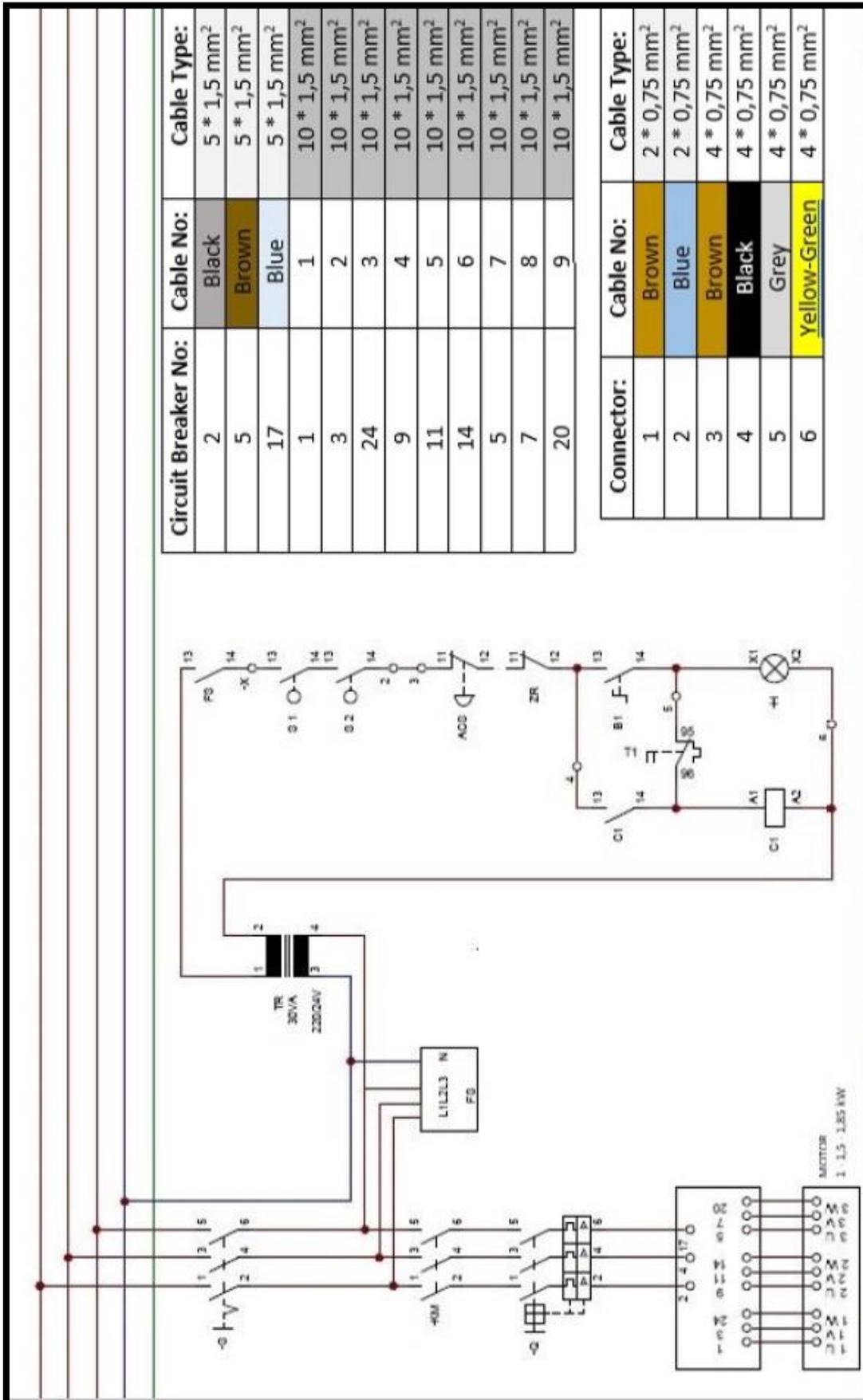
- Agentes externos como fluctuaciones en la tensión de alimentación o elementos atmosféricos como tormentas o inundaciones, o cualquier otro de origen similar. La garantía se limita a la sustitución y reparación de piezas que hayan fallado por defectos de fabricación, sin cubrir los correspondientes costes de mano de obra y llamada (excepto en España, donde estos costes están incluidos).

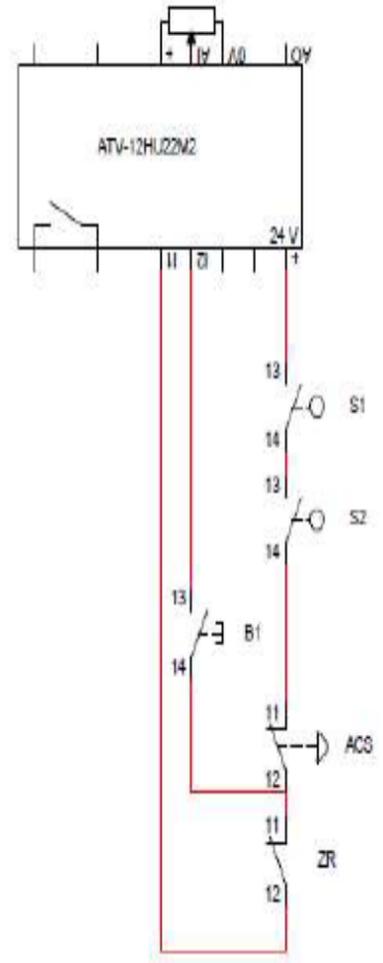
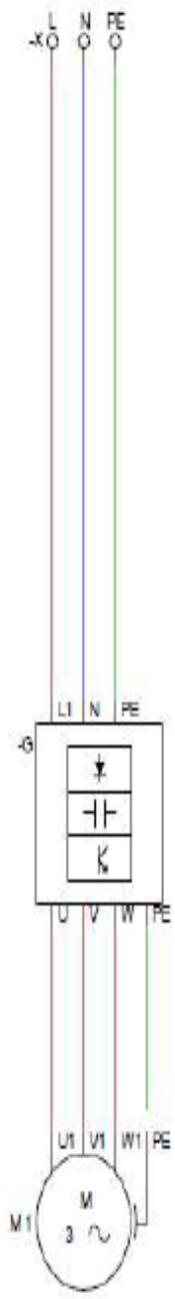
Los siguientes materiales están excluidos de la garantía antes mencionada: vidrio, bombillas, sellos, telas, baldosas cerámicas, gas refrigerante, cambios de aceite, bisagras y otras piezas propensas al desgaste.

Condiciones de garantía

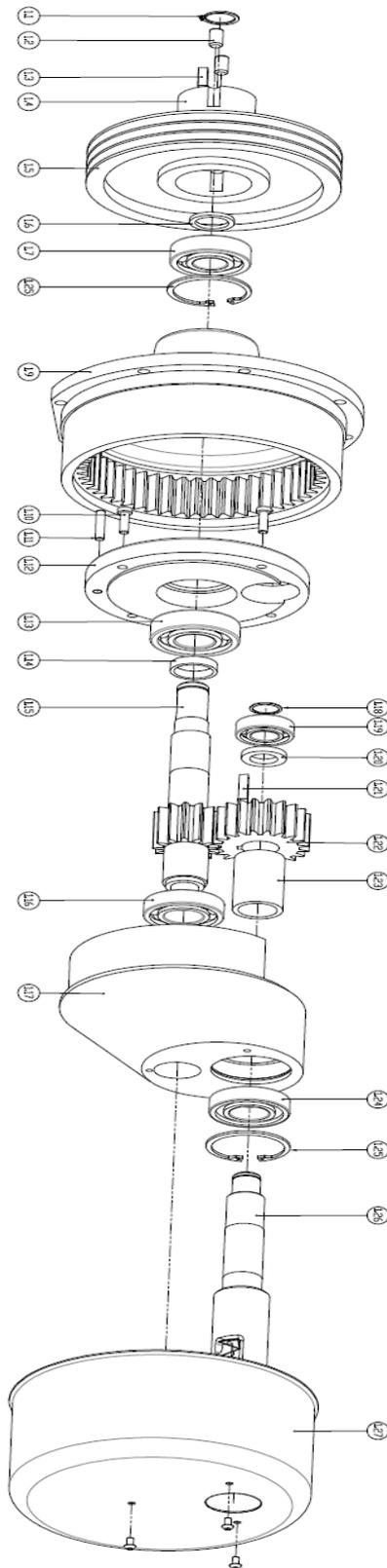
Los materiales deben instalarse, utilizarse y mantenerse de acuerdo con las condiciones establecidas en este "Manual de instrucciones". Cualquier problema que requiera la intervención de un ingeniero debe ser realizado por el servicio oficial postventa de SALVA INDUSTRIAL S.L.U. o por uno de nuestros distribuidores autorizados. La modificación de una pieza durante el período de garantía no implica una extensión de la garantía más allá del período inicialmente acordado. En este caso, solo la garantía de la pieza o pieza reemplazada se extenderá por 6 meses. El incumplimiento de estas condiciones implica la invalidación automática de la garantía. SALVA INDUSTRIAL, en su continua búsqueda por mejorar sus productos, se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso.

13 Diagrama eléctrico



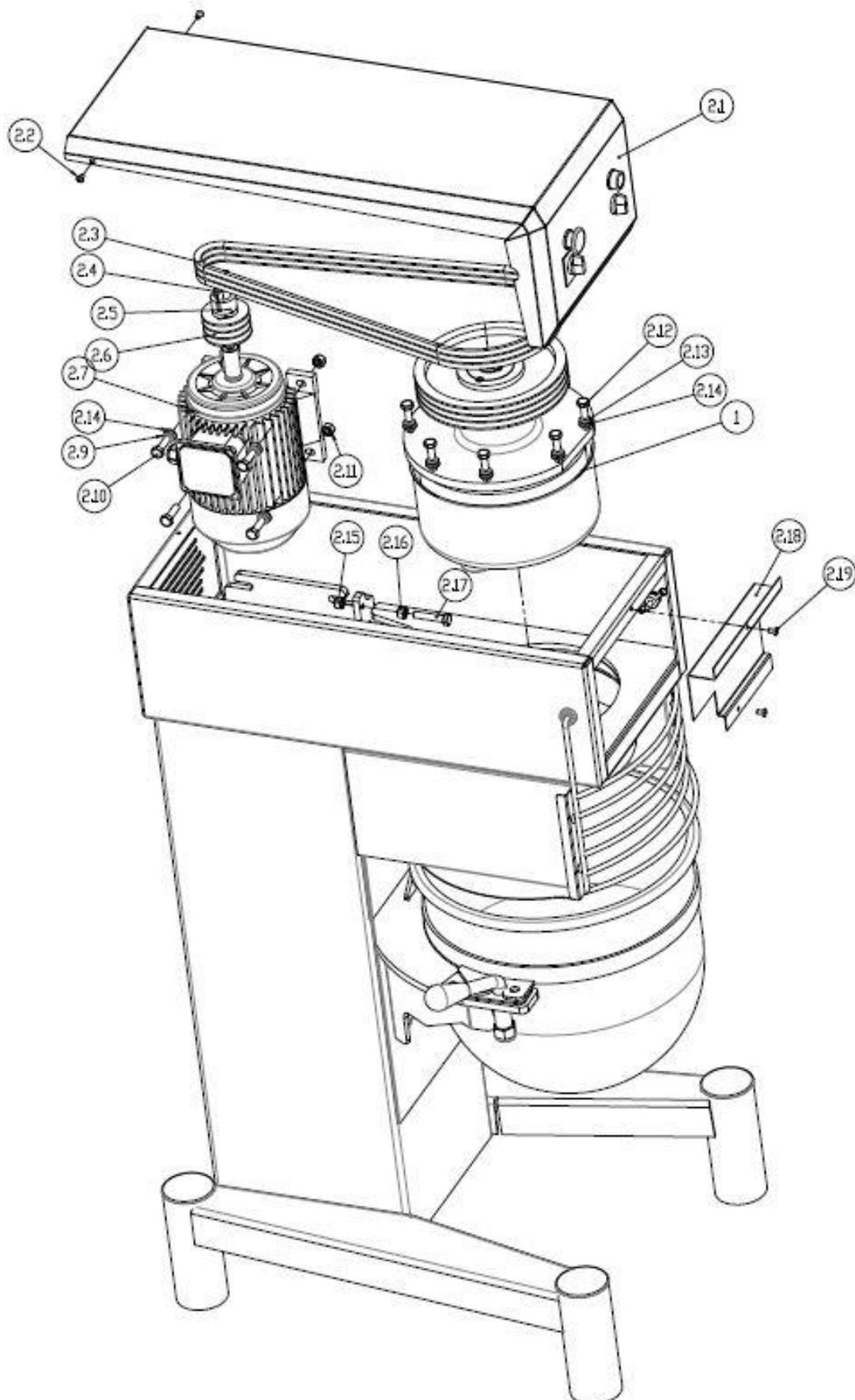


14 Lista de piezas de repuesto



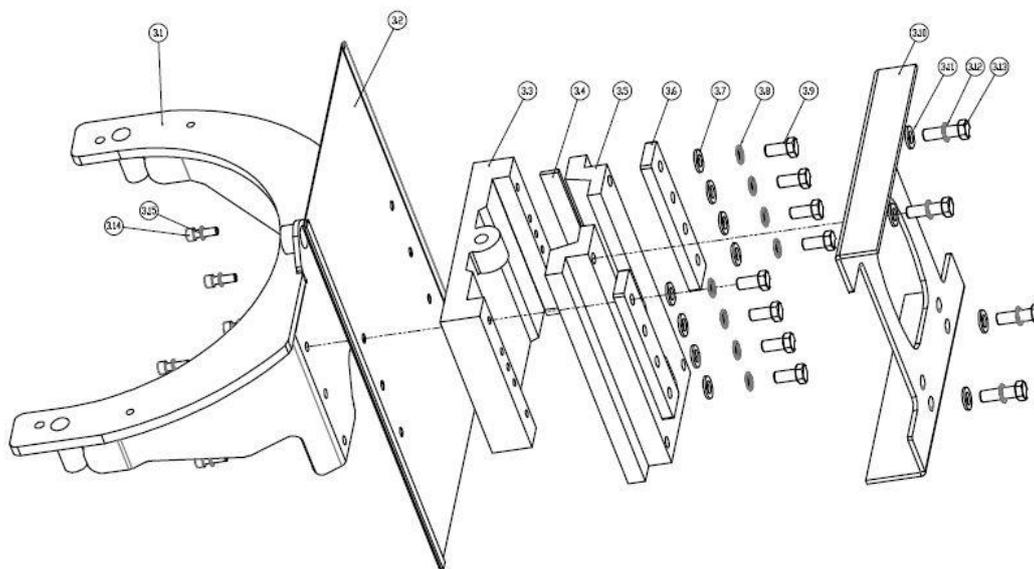
Número de pieza	Nombre de la pieza
1.1	Circlip
1.2	Tornillo
1.3	Llave
1.4	Ferrule
1.5	Polea
1.6	Unforro
1.7	Actitud
1.25	Circlip
1.9	Equipos solares
1.10	Tornillo
1.11	Anclar
1.12	E tapa central
1.13	Actitud
1.14	Alineador
1.15	Pivote de engranajes
1.18	Circlip
1.19	Actitud
1.20	Alineador
1.21	Llave
1.22	Engranaje
1.23	Alineador
1.16	Actitud
1.17	Cuerpo excéntrico
1.24	Actitud
1.25	Circlip
1.26	Pivote del dispositivo
1.27	Cubrir
1.28	Tornillo

Lista de piezas de repuesto del sistema de alimentación



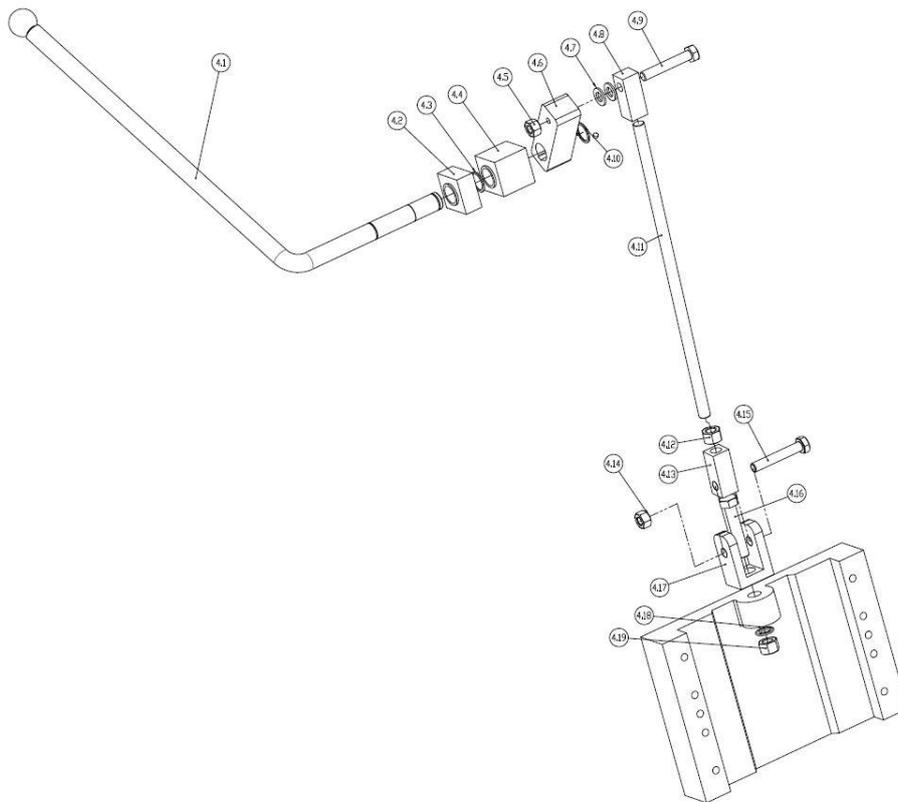
Número de pieza	Nombre de la pieza
2.1	Cobertura superior
2.2	Cerrojo
2.3	Cinturón
2.4	Tornillo
2.5	Ferrule
2.6	Polea
2.7	Motor
2.8	Tuerca de conexión
2.9	Lavadora
2.10	Cerrojo
2.11	Nuez
2.12	Cerrojo
2.13	Lavadora de primavera
2.14	Lavadora
1	Sistema de engranajes planetarios
2.15	Nuez
2.16	Nuez
2.17	Cerrojo
2.18	Cubrir
2.19	Tornillo

Lista de piezas de repuesto del sistema de soporte de tazón



Número de pieza	Nombre de la pieza
3.1	Brazo de tazón
3.2	Cubrir
3.3	Trineo
3.4	Varilla de calibración
3.5	Cojinete
3.6	Plato
3.7	Lavadora
3.8	Lavadora de primavera
3.9	Cerrojo
3.10	Placa del cuerpo
3.11	Lavadora
3.12	Lavadora de primavera
3.13	Cerrojo
3.14	Lavadora
3.15	Cerrojo

Lista de piezas de repuesto del sistema Bowl Lifter

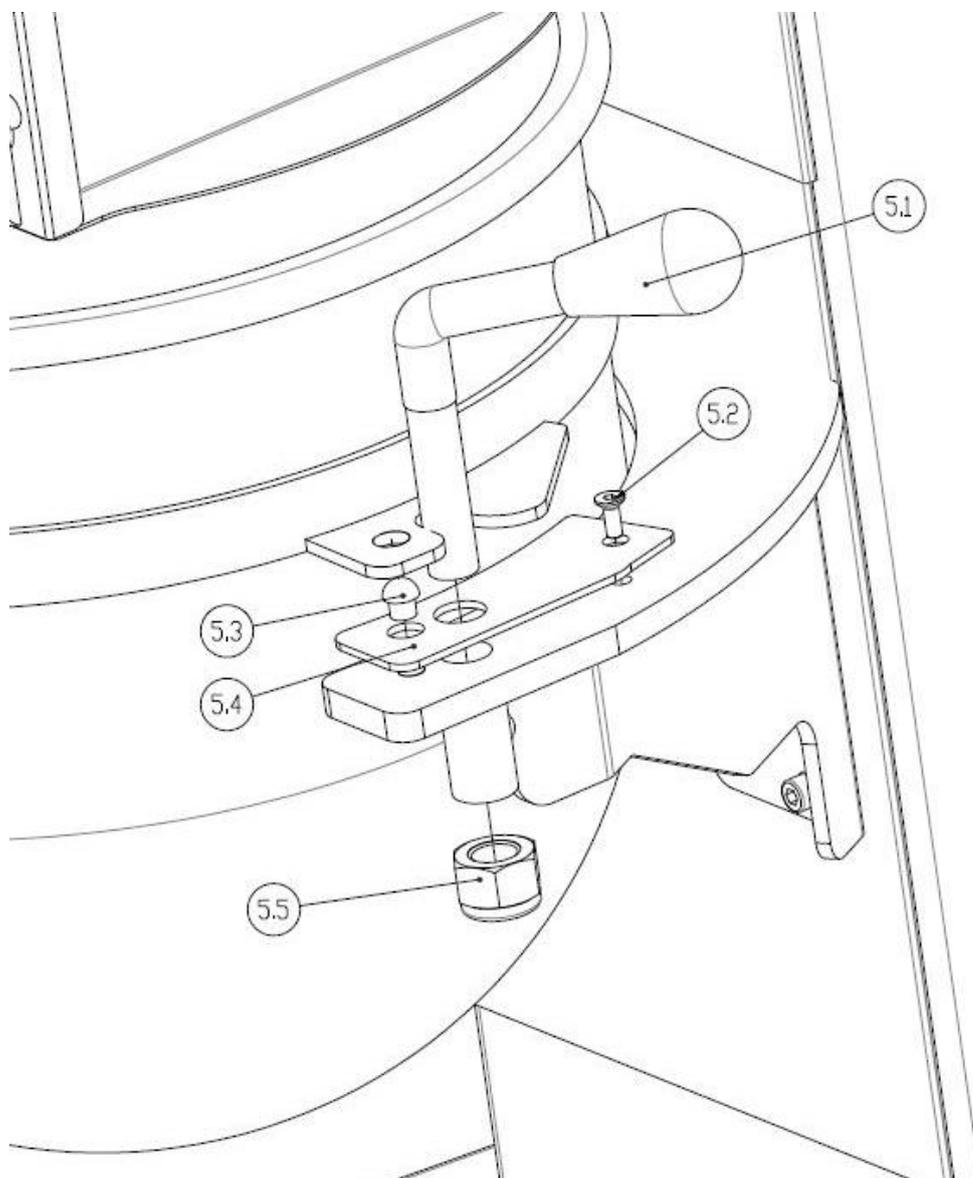


Número de pieza	Nombre de la pieza
-----------------	--------------------

4.1	Posicionador de tazón
4.2	Bronze bushing
4.3	Circlip
4.4	Bronze bushing
4.5	Nuez
4.6	Eccentric Manila
4.7	Lavadora
4.8	Tuerca de conexión
4.9	Cerrojo
4.10	Lavadora
4.11	Varilla de calibración
4.12	Nuez
4.13	Tuerca de conexión
4.14	Nuez
4.15	Cerrojo
4.16	Cerrojo
4.17	Hackle s
4.18	Trineo

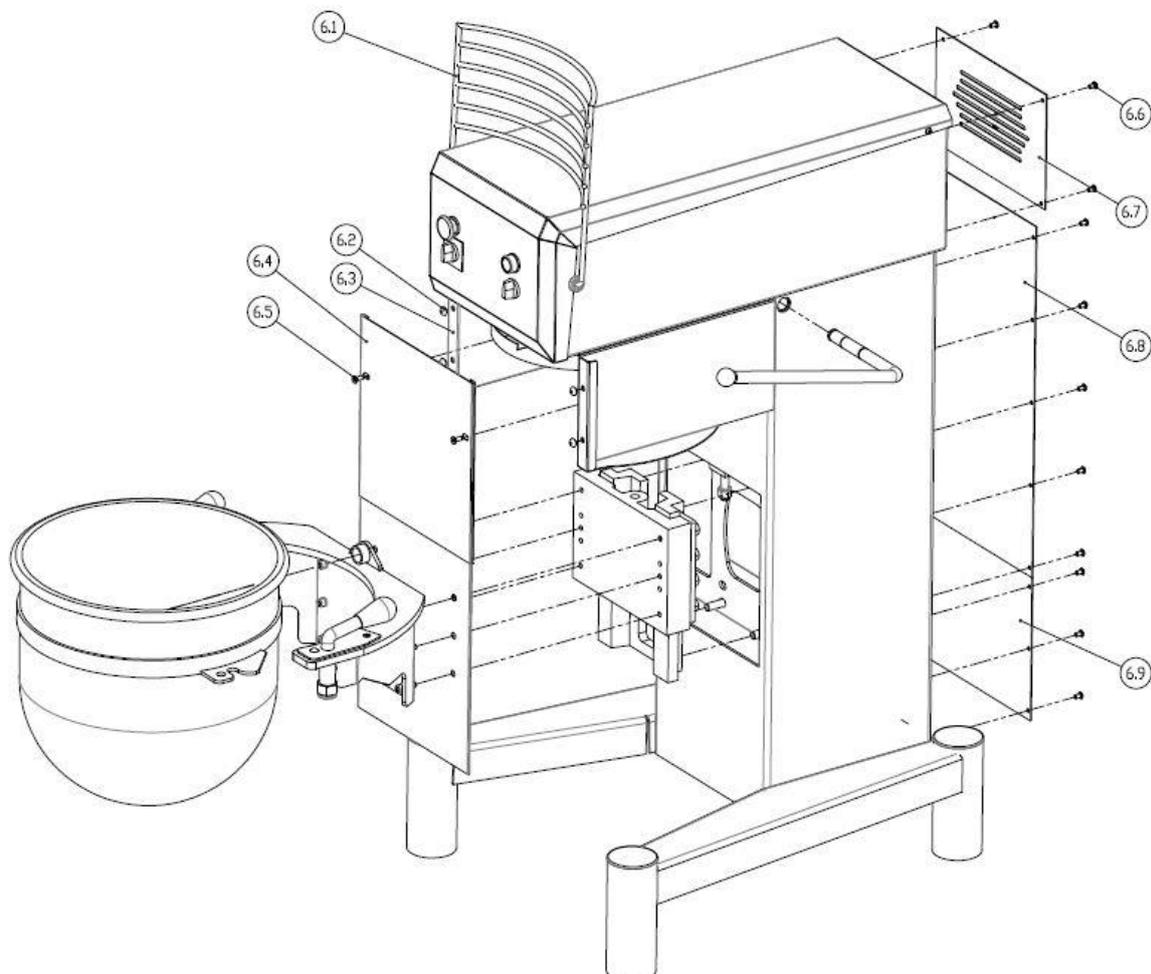
4.19 Nuez

Lista de piezas de repuesto del sistema de bloqueo de tazón



Número de pieza	Nombre de la pieza
5.1	Bloquear el pivote
5.2	Tornillo
5.3	Anclar
5.4	Cubrir
5.5	Nuez

Lista de piezas de repuesto del mecanismo del recipiente



Número de pieza	Nombre de la pieza
-----------------	--------------------

6.1	Vigilante de seguridad
6.2	Tornillo
6.3	Placa de seguridad
6.4	Placa elevadora
6.5	Tornillo
6.6	Tornillo
6.7	Cobertura de copia de seguridad
6.8	Contraportada
6.9	Cubierta eléctrica