Evolucionando la industria de Alimentos

Zingal®

MANUAL DE INSTALACION Y OPERACION DE BATIDORAS: INDUSTRIALES

INDICE

Manual de instalación y operación de batidoras

1. GENERALIDADES.....3

1.1 Instalación

1.2 Lubricación

2. OPERACIÓN.....4

2.1 Control de seguridad

2.2 Para levantar el tazón

3. BATIDORES.....5

1. GENERALIDADES

Se sugiere leer atentamente todo el manual y seguir cuidadosamente todas las instrucciones proporcionadas.

1.1 Instalación

Si no se usa un cordón con enchufe para esta máquina, un operario calificado deberá hacer las conexiones eléctricas teniendo en cuenta los códigos de seguridad y el código nacional de electricidad.

Antes de hacer las conexiones eléctricas, **REVISE LAS ESPECIFICACIONES EN LA PLACA DE METAL PARA ASEGURARSE QUE CONCUERDA CON EL SERVICIO ELECTRICO.**

Se suministrará un cordón y un enchufe estándar para cada batidora (Excepto para corriente trifásica). Si se necesita una instalación permanente, la salida eléctrica tiene un orificio para un conducto de (1/2").
Los motores polifásicos deben ser conectados para que el diferencial gire en la dirección de las flechas de la ilustración.
Fije la palanca de cambio a la velocidad deseada y prenda el botón para que el motor arranque.

1.2 Lubricación

El motor tiene cojinetes de bola con grasa para que no se requiera tanta atención. El engranaje de transmisión contiene grasa especial para que dure varios años. Se recomienda utilizar un aceitador pequeño para lubricar los aditamentos.

Aceite solamente cuando el aditamento este en su sitio y nunca use mas de una gota o dos. Lubrique los lados del tazón ocasionalmente, aplicando una cantidad pequeña de aceite o grasa con la punta del dedo.

Se recomienda usar solamente aceites minerales para este tipo y lubricación.

2. OPERACIÓN

2.1 Control de velocidad

Para cambiar la velocidad, primero apague el motor, luego cambie la palanca de cambio a la velocidad deseada.

Las velocidades son:

VELOCIDAD	TIPO DE TRABAJO	ALIMENTOS
3	RAPIDO Y LIVIANO	BATIR CREMA, HUEVOS O MEZCLAR BATIDOS CLAROS.
1	BAJA VELOCIDAD	MEZCLAS PESADAS
En muchas operaciones de mezclas, se acostumbra empezar en el numero 1 y luego, cambiar a una velocidad mas alta a medida que trabajo avanza.		

2.2 Para levantar el tazón

Gire la manivela ò baje la palanca (según modelo de la batidora), para bajar el tazón. Es necesario bajar el tazón para cambiar los batidores y así es más fácil llenarlo.

Cuando se levanta el tazón, mueva la palanca un poco más allá del centro vertical hasta que sienta que toco el stop. Para batir puré de papa o hacer mantequilla, empiece con el tazón abajo y levántelo lentamente a la posición de trabajo, mientras gira el batidor.

3. BATIDORES

Cuando se esta instalando un batidor, el tazón debe estar en posición baja.

Introduzca el batidor e el eje y dele vuelta hasta que el perno impulsor llegue hasta la ranura en forma de L, en el mango del batidor. Se dispone de varios tipos de batidores para diferentes clases de trabajos.

EL BATIDOR TIPO PALA: Se usa comúnmente para masas claras, ponqués y puré de papas.

EL BATIDOR TIPO GLOBO: Es mejor para batir cremas y huevos.

EL BATIDOR GANCHO: Se usa para masas más pesada de pan, pero con menos de la mitad de la capacidad de l tazón y solamente en velocidad 1 (uno).

PELIGRO

Se recomienda utilizar la maquina con ciclos no mayores a 30 minutos y periodos de reposo de 15 minutos; esto con el fin de evitar recalentamiento en el motor reduciendo la vida útil de la grasa.