



BATIDORA PLANETARIA BAT-10L/20L/30L

MANUAL DE USUARIO.



CONTENIDO.

Batidora.

Tazón con muescas de seguridad.

Accesorio Paleta.

Accesorio Gancho.

Accesorio Globo.

DESCRIPCIÓN GENERAL.

Esta batidora cuenta con un increíble diseño, tres accesorios, cambio de velocidades, alta eficiencia, ahorro de energía y de fácil operación, se puede utilizar para mezclar harina, masa y líquidos. Las clientes pueden elegir la velocidad adecuada, el accesorio y el tiempo para lograr un efecto satisfactorio.

Es aplicable no solo a hoteles, restaurantes, algunas fábricas de alimentos, sino también a la producción de medicamentos e industrias químicas por su apariencia, de manera confiable los materiales que tocan los alimentos son acero inoxidable y aleación de aluminio con un tratamiento de superficie especial de acuerdo con el estándar de higiene estatal, conveniencia para la operación y alta eficiencia, será para usted un asistente ideal para la fabricación de panes, pasteles, etc.

NOTA: El no leer y llevar o cabo las recomendaciones de este instructivo, le puede causar daños al equipo.

INFORMACIÓN TÉCNICA.

MODELO	10L	20L	30L
VOLTAGE	110 V	110 V	110 V
FRECUENCIA	60Hz	60Hz	60Hz
POTENCIA	800W	1.5KW	1.5KW
VELOCIDAD DE ROTACION	90R/MIN	110R/MIN	142R/MIN
	160R/MIN	170R/MIN	234R/MIN
	300R/MIN	420R/MIN	492R/MIN
TAMAÑO DE EMPAQUE (MM)	540*490*780mm	590*490*880mm	590*490*980mm
PESO	50KG	78KG	84KG



BATIDORA PLANETARIA BAT-10L/20L/30L

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.

La corriente establecida para la batidora es de 110V / 60Hz. Antes de conectar la batidora verifique que la corriente sea la indicada y que el enchufe sea de 3 líneas incluyendo la tierra física.

La instalación de los accesorios se realiza de la siguiente manera: ponga el accesorio en la base para el accesorio y gire para que las muescas embonen hasta que quede completamente fijo.

El tazón con muescas de seguridad debe levantarse con la palanca, hasta la parte superior y el mecanismo de elevación pueda funcionar, el agitador debe quitarse hacia abajo para cambiarse.

Mezcle la harina sola a baja velocidad.

No ponga sus manos en la cesta de carga mientras está funcionando.

Para comenzar a batir: coloque la palanca de velocidades en la posición (dependiendo el modelo) 1 velocidad lenta, 2 velocidad media o 3 velocidad alta antes de encenderla, ponga la reja de seguridad en posición de cerrado. Encienda el switch para comenzar a trabajar.

Para cambiar de velocidades se debe detener por completo el funcionamiento de la batidora, cuando este se encuentre completamente detenido, mueva la palanca de cambio o la velocidad deseada y vuelva o presionar el botón de encendido.

Para apagar el equipo. Cuando finalice la operación presione el switch de apagado, después coloque la palanca en el punto 1 velocidad lenta, por ultimo desconecte la batidora.

Retire la placa de la cubierta frontal y luego agregue el aceite lubricante (por regla general, el aceite original puede durar aproximadamente medio año).

Agregue un poco de aceite en el riel de elevación para mantener la flexibilidad y la caída.

ATENCIÓN: CORTE LA CORRIENTE DURANTE LA LIMPIEZA Y MANTÉNGALA EN BUEN ESTADO.