MANUAL DE USUARIO

AMASADORA PROFESIONAL

MIXER 20/30/40/60

Aliado de emprendedores

índice

01 Importante 3
01.1 Información para el usuario 3
02 Información de modelos 3
03 Conexión eléctrica 3
03.1 Información de conexión eléctrica 3
04 Instalación 4
05 Uso del equipo 4
06 Seguridad y mantenimiento 4
07 Soluciones de problemas 5
08 Garantía 5

01. Importante

01.1 Información para el usuario

- Este equipo debe ser instalado por un profesional matriculado. Una instalación inadecuada puede provocar sobrecargas eléctricas, daños en el equipo y pérdida de la garantía.

02. Información de modelos

Modelo	Mixer 20	Mixer 30	Mixer 40	Mixer 60
CAPACIDAD (Lts)	20 Lts	30 Lts	40 Lts	60 Lts
CAPACIDADAD (Harina seca)	8 Kg	12 Kg	16 Kg	25 Kg
VELOCIDAD ESPIRAL	130/380 RPM	130/380 RPM	130/380 RPM	130/380 RPM
VOLTAJE	220V	220V	220V	220V
POTENCIA DE ENTRADA	1300W	1800W	2600W	3300W
MEDIDA	33x65x80cm	37x69x93cm	92x49x106cm	92x60x106cm

03. Conexión eléctrica

03.1 Información de conexión eléctrica

1. Todos los modelos deben conectarse a una línea eléctrica dedicada de 20A.
2. No compartir la línea con otros equipos.
3. Verificar que el tomacorriente cumpla con esta exigencia para evitar sobrecargas.
4. Los modelos MIXER-20 y MIXER-30 vienen con enchufe instalado.
5. Los modelos MIXER-40 y MIXER-60 vienen con cable de 3 hilos (fase, neutro y tierra), sin enchufe.
6. Se debe garantizar la correcta conexión del cable de tierra (color verde-amarillo).
7. Nunca utilizar extensiones o conexiones múltiples.

04. Instalación

1. Colocar el equipo sobre una superficie firme y nivelada.
2. Ajustar los pies niveladores si es necesario.
3. Dejar espacio libre alrededor del equipo para asegurar buena ventilación.
4. No instalar en exteriores ni en lugares húmedos.

05. Uso del equipo

1. Limpiar tambor, gancho y varilla divisoria antes del primer uso.
2. Verificar el encendido con el botón principal.
3. No operar el equipo sin que la rejilla de seguridad esté en posición.
4. La capacidad máxima de mezcla no debe superar el 45% de contenido de agua en la harina.
5. Para detener el equipo, presione el botón de parada.
6. No introducir manos ni utensilios mientras el equipo está en funcionamiento.

06. Seguridad y mantenimiento

1. Siempre desenchufar el equipo antes de realizar mantenimiento.
2. Limpiar el equipo antes y después de cada uso con paño húmedo (no productos corrosivos).
3. En caso de sobrecarga, el equipo se detendrá automáticamente (revisar botón de reinicio).
4. En caso de falla eléctrica, verificar tensión, fusibles o contactar al servicio técnico.
5. No realizar modificaciones eléctricas sin autorización.

07. Solución de problemas

Problema	Razón	Solución
La máquina no inicia.	1. El voltaje es demasiado bajo. 2. No esta equipado con la gestión de seguros 3. Falla en la línea eléctrica. 4. La red de protección no está activa .	1. Verifique el voltaje de la fuente de alimentación. 2. Equipe un fusible. 3. Mantenimiento de circuitos eléctricos. 4. Reestablecer la red de seguridad.
Durante el trabajo, realiza una parada o un movimiento intermitente.	1. El voltaje es demasiado bajo. 2. Fusible quemado . 3. Uso de sobrecarga. 4. Material demasiado seco.	1. Verifique el voltaje de la fuente de alimentación . 2. Reemplazar fusible. 3. Usar con la capacidad correspondiente. 4. Agregar agua o agitar después de que el material se ablande .
El dispositivo toca la superficie del tambor.	Deformación superficial del tambor.	Ajustar o reemplazar el tambor.
El tono de ruido de ejecución es demasiado grande .	La lubricación no es buena .	Agregar grasa al embrague y la cadena.

08. Garantía

08.1 Información de garantía

- La garantía es válida por 12 meses desde la fecha de compra, cubriendo fallas de motor y plaqueta por defectos de fabricación, previa revisión técnica. No cubre daños por mala instalación eléctrica, uso indebido o sobrecarga.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400