



Mod. BAK-16

Manual de instrucciones

Batidora de masa de helados

BAK-16 BAKL-16

BAK-30 BAKL-30



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

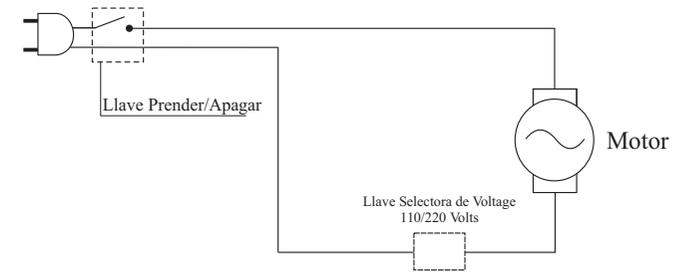
Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3255 2000 – Fax: +55 47 3255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br



E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

5.2 Diagrama Eléctrico Mod. BAK-16, BAKL-16,BAK-30 e BAKL-30



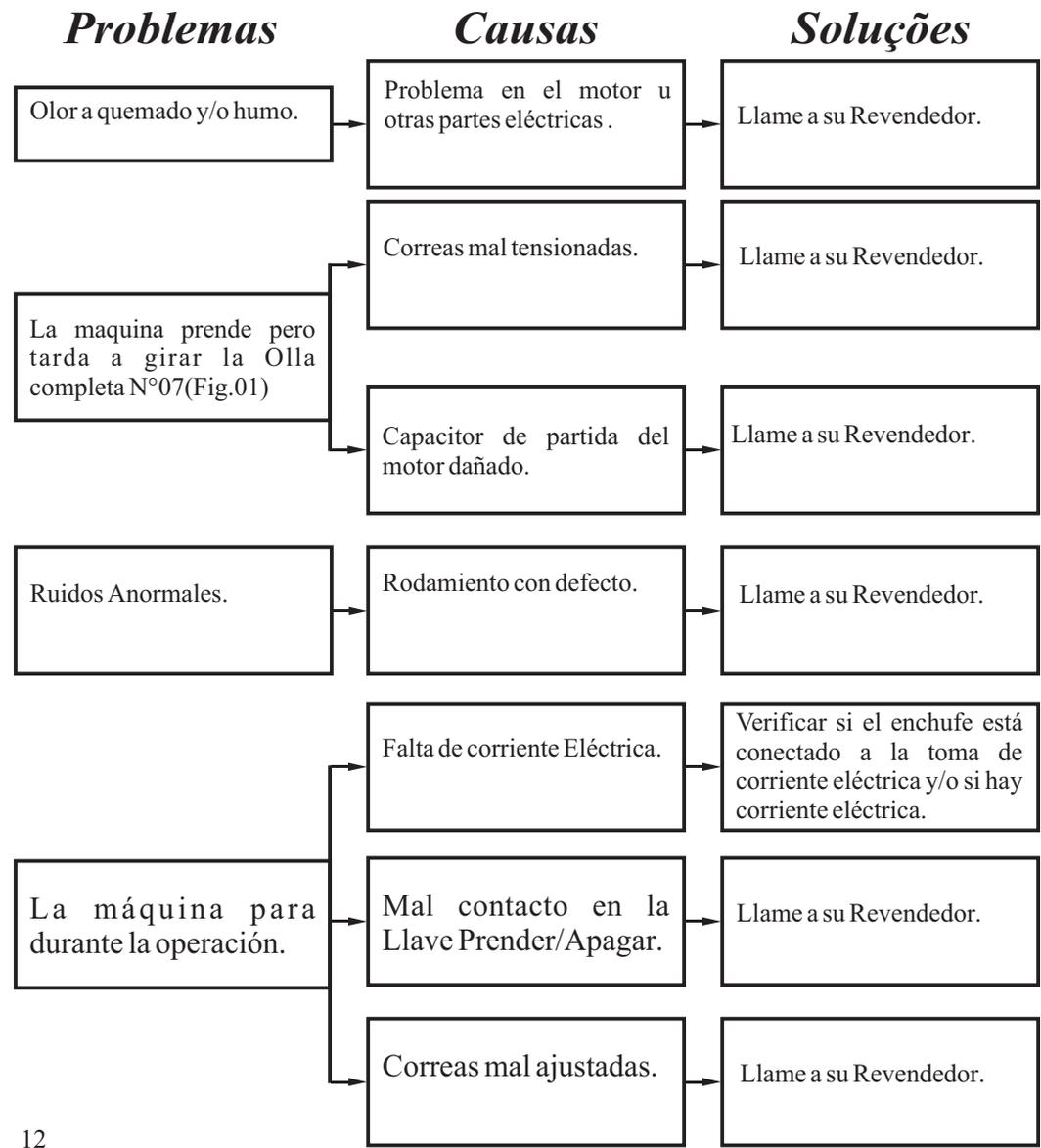
5. ANÁLISIS Y SOLUCIONES DE PROBLEMAS

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Batidoras de Masa de Helados modelos BAK-16, BAKL-16, BAK-30 y BAKL-30 han sido diseñadas para necesitar el mínimo mantenimiento, sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural de algunas partes, causados por su uso.

Caso tenga algún problema con su máquina, verificar la Tabla - 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

Tabela - 02



ÍNDICE

- 1. Introducción** 02
 - 1.1 Seguridad 02
 - 1.2 Componentes Principales 03
 - 1.3 Características Técnicas 04
- 2. Instalación y Pré Operación** 04
 - 2.1 Instalación 04
 - 2.2 Pre Operación 04
- 3. Operación** 05
 - 3.1 Accionamiento 05
 - 3.2 Procedimiento para Alimentación de la Olla 05
 - 3.3 Limpieza 05
 - 3.4 Retirando el Conjunto del Gusano 07
 - 3.5 Retirando la Olla Completa 07
 - 3.6 Utilizando el Aditamento Mezclador de Líquidos 07
 - 3.7 Principales Dimensiones 08
- 4. Nosiones Senerales de Seguridad** 09
 - 4.1 Practicas Básicas de Operación 09
 - 4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Enchufar la Maquina 10
 - 4.3 Inspección de Rutina 10
 - 4.4 Operación 11
 - 4.5 Después de Concluir el Trabajo 11
 - 4.6 Mantenimiento 11
- 5. Análisis y Resolución de Problemas** 12
 - 5.1 Problemas, Causas y Soluciones 12
 - 5.2 Diagrama Eléctrico Mod. BAK-16, BAKL-16, BAK-30 e BAKL-30 13

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usadas incorrectamente, las Batidoras de Masa de Helados Modelos **BAK-16, BAKL-16, BAK-30 y BAKL-30** son maquinas potencialmente **PELIGROSAS**. El mantenimiento, la limpieza u otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

- Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear retirar cualquier parte removible, ya sea para hacer la limpieza, el mantenimiento u otro cualquier servicio.
- Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la máquina para auxiliar en su operación.
- Antes de prender la máquina averiguar si las partes removibles están fijadas en sus posiciones.
- Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.
 - Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.
- Mantenga las manos alejadas de las partes movibles.
- Nunca enchufar la máquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
- Cuando se haga la instalación de la máquina, que no sea olvidado hacer la conexión de tierra. Una buena conexión de tierra es importante para su seguridad y la seguridad del equipo.
- Los operadores deben tener el pelo corto o recogidos y perfectamente protegidos.
- Conservar este manual en perfectas condiciones para cualquier consulta.
- Evitar accidentes, manteniendo los niños alejados de la máquina, de sus partes y accesorios.



IMPORTANTE

- 1 – La temperatura de trabajo del líquido en el cual la olla de la Batidora de Masa de Helados estará sumergida, debe estar entre -20°C a -25°C.
- 2 – Verificar si el gusano está centralizado y rascando en la lateral de la olla, de lo contrario el equipo no debe ser utilizado, pues su uso en estas condiciones dañificará el equipo.
- 3 – Para el buen desempeño de las Batidoras de Masa de Helado, se debe trabajar la masa de helado entre 15 y 20 minutos máximo, para luego transferir la masa a un recipiente y llevarla a la congeladora.
- 4 – Entre los intervalos de procesamiento de la masa para helados, evitar que la olla quede sumergida en el líquido refrigerante, pues formará hielo en la lateral de la olla, comprometiendo la vida útil del equipo.

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o patea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la máquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Recójalo y cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la máquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la máquina.

JAMÁS opere la máquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la máquina, para eso, primero deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la máquina antes de su **PARADA COMPLETA**.

Recoloque todos los componentes de la máquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

4.6.2 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la máquina trabaje bajo condiciones **TOTALES DE SEGURIDAD**.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave Prender/Desligar.

Use solamente aceites lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes. Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o mal funcionamiento.

Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la máquina.

NO ALTERAR las características originales de la máquina.

NO ENSUCIAR, RASGAR O RETIRAR CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o haya sido pérdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano.

LEER ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Máquina.

IMPORTANTE :

Leer con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de prender la máquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usar la máquina, verifique las condiciones de dichos cables.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente clara.

El accionamiento de un mando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el mando correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la máquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieren en el suelo cerca de la máquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas, NO colocar los dedos entre las correas y las poleas.

1.2 Principales componentes

Todos los componentes que incorporan la máquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de la Metalúrgica SIEMSEN Ltda.

Foto - 01

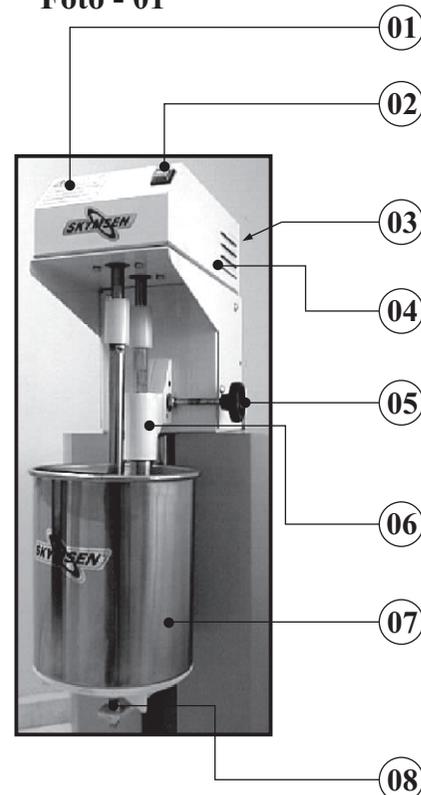
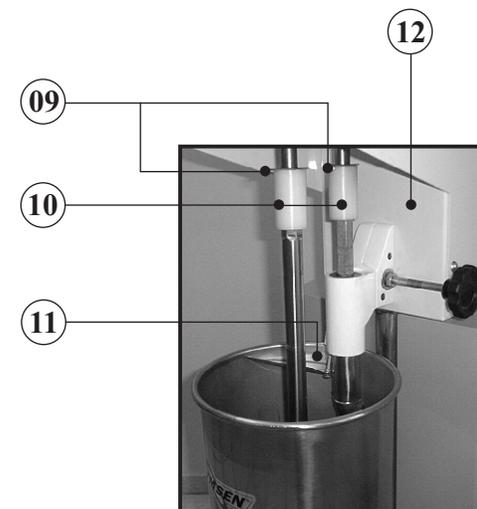


Foto - 02



01 - Etiqueta ¡Atención!

02 - Llave tecla con protección plástica, Prender/Desligar

03 - Llave selectora 110V/220V

04 - Gabinete

05 - Manija con tornillo M12

06 - Conjunto Cojinete Caracol

07 - Olla completa

08 - Conjunto perno central

09 - Presillas

10 - Casquillos

11 - Raspador

12 - Base/Cabezal

1.3 Características Técnicas

Tabla - 01

Características	U.M.	BAK / BAKL-16	BAK / BAKL-30
Producción	l/h	16	30
Tensión	V	110 / 220 (**)	110 / 220 (**)
Frecuencia	Hz	50 ou 60 (*)	50 ou 60 (*)
Potencia	CV	0,33	0,5
Consumo	kW/h	0,26	0,39
Altura	mm	877	877
Ancho	mm	280	320
Profundidad	mm	466	486
Capacidad	l	16	30
Peso Neto/Bruto	kg	38/46	51/64

(**) Ajustable a través de la Llave selectora de tensión nº 03 (Fig-01).

(*) La frecuencia será única, de acuerdo con el motor que equipa la máquina.

2 INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

2.1 Instalación

Las Batidoras Para Masa de Helado modelos **BAK-16, BAKL-16, BAK-30 y BAKL-30** deben ser instaladas en un contenedor refrigerado específico para preparar masa de helado o masa de paletas.

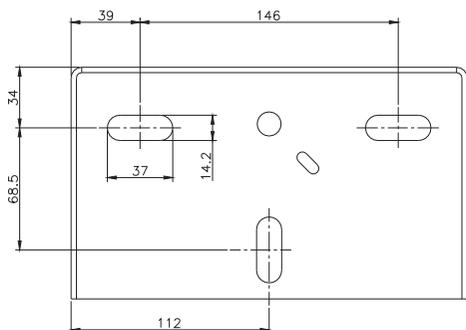
El Diseño - 01 abajo, indica la ubicación y las dimensiones de los huecos para la fijación de la máquina.

El cable de alimentación posee dos clavillas redondas y un hilo tierra para conexión a la tierra. Es obligatorio que el hilo tierra esté debidamente conectado antes de prender el equipo a la toma de corriente eléctrica.

Antes de prender el equipo, averiguar si el voltaje de la máquina es el mismo que lo de la red eléctrica.

Vista interna de la base/cabezal N°12 (Fig 02), donde se ubican los huecos para la fijación de la máquina.

Diseño-01



2.2 Pre Operación

Certificarse de que las Batidoras Para Masa de Helados esté firme en su posición.

Antes de usarla, todas las partes removibles deben ser retiradas y lavadas. Para su mayor seguridad, leer atentamente el ítem 3.3 Limpieza.

4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE

En el caso de algun ítem de las **NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD** no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

Las Nociones Generales de Seguridad fueron preparadas para orientar e instruir adecuadamente a los operadores de las máquinas, así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La máquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado por el Revendedor, cuanto al uso y seguridad de la máquina. El operador solamente debe usar la máquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un mando manual (botón, llave eléctrica, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave Prender/Desligar debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento, sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier mantenimiento desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

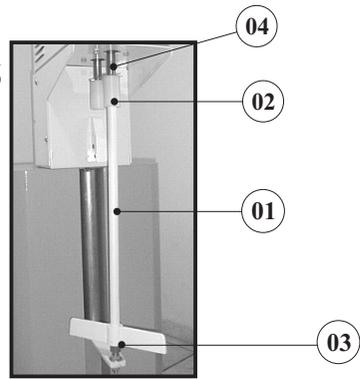
Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.

Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

Figura - 06

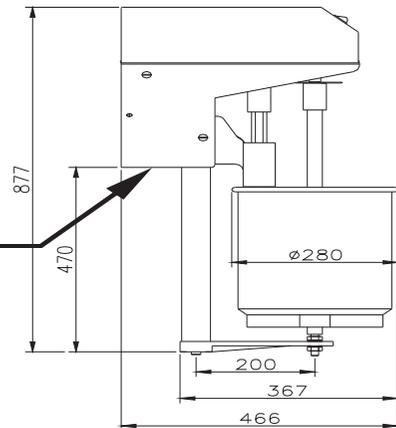


3.7 Dimensiones Principales

Mod. BAK-16 / BAKL-16

Diseño -02

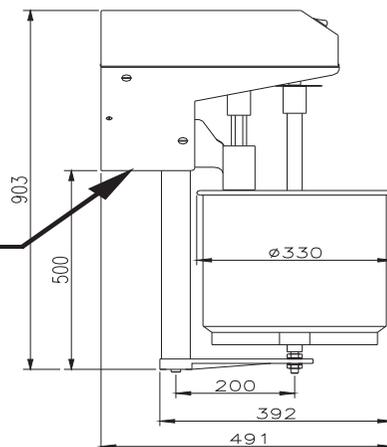
Base para apoyo y fijación



Mod. BAK-30 / BAKL-30

Diseño -03

Base para apoyo y fijación



3 OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la máquina es hecho apretando la Llave Tecla ON/OFF con protección plástica N°2 (Fig 01) ubicada en la parte frontal del gabinete

3.2 Procedimientos para alimentación de la Olla

Coloque los ingredientes adentro de la Olla Completa No. 07 (Fig.01) y prenda la maquina .

IMPORTANTE

Antes de Prender la maquina certifique que todas las partes removibles estén fijas en sus posiciones

3.3 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga la limpieza de la maquina con la misma conectada a la red eléctrica. Para tal operación retire el enchufe de la toma de corriente.

Todas las partes removibles deben ser retiradas y limpiadas. Lavarlas con agua y jabón neutro . Abajo, sigue el descriptivo del procedimiento para la remoción de las mismas.

3.3.1 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “herrumbre”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de manchas o corrosiones.

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable:

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Espojas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucros de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

3.4 Retirando el Conjunto del Cojinete Gusano

- Gire la Manija N°04 (Fig 04) en sentido ante-horario hasta removerlo.
- Retire la presilla N°01 (Fig 03) tirándola hacia fuera.
- Levante el Casquillo N°02 (Fig 03) verticalmente para arriba.
- Retire el Conjunto Cojinete Gusano N°03 (Fig 04) haciendo movimientos

Alternados forzándolo para la izquierda.

Observación

Caso sea difícil remover el Conjunto Cojinete Gusano N03 (Fig 04), vuelva a colocar la Manija N°04 (Fig.-04) sin atornillarlo y, empujelo forzando hacia la salida del Conjunto Cojinete Gusano.

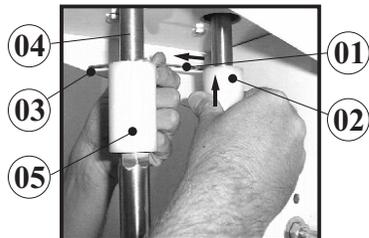


Fig. - 03

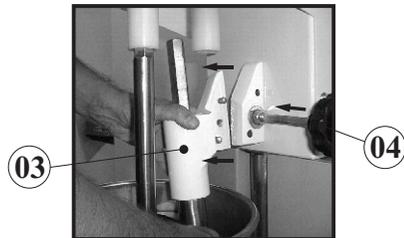
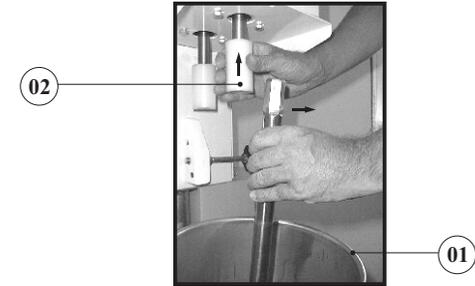


Fig. - 04

3.5 Retirando La Olla Completa

Para remover la Olla Completa N°01 (Fig 05), retire la Presilla N°03 (Fig 03), tirándola PARA AFUERA. Levante verticalmente el Casquillo N°02 (Fig 05) y, a seguir retire la Olla Completa N°01 (Fig. 05) según la figura abajo.

Figura - 05



3.6 Utilizando el Aditamento Mezclador de Líquidos

El Agitador de líquidos es utilizado apenas cuando de la fabricación de Paletas. Para colocarlo, retire el Conjunto Cojinete Gusano y la Olla Completa, según ítem 3.4 “ Retirando el Conjunto Cojinete Gusano “ y también el ítem 3.5 “ Retirando la Olla Completa “ , nombrados en las páginas ,, y ,, de éste Manual. Antes de colocar el Agitador de líquidos N°01 (Fig. 06), lubricar el hueco N°03 (Fig. 06) existente en la parte inferior del Agitador de Líquidos con grasa específica para rulemanes. A seguir, levante el Casquillo N 02 (Fig 06) coloque el sextavado del Agitador de Líquidos en la misma posición y deslice el mismo hacia abajo, haciendo así la perfecta transmisión del Eje Superior de la Olla N°04 (Fig 06) con el Agitador de Líquidos N°01 (Fig. 06). Para evitar que el Casquillo suba con la rotación de los ejes, coloque la Presilla N°03 (Fig 03) encajándola en el rasgo existente del Eje Superior de La Olla Completa N°04 (Fig 06).