

Bonne[®]
by Concassé.



MANUAL DE OPERACIÓN

Mezclador de 100 / 200 Kg

EMEZB100 / EMEZHB100 / EMEZB100V220 / EMEZB200 / EMEZB200V220



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Tabla de contenidos

3	Descripción General
4	Desempacado
4	Instalación
5	Partes del equipo
6	Operación
8	Limpieza
8	Mantenimiento
9	Cómo obtener su garantía
10	Poliza de garantía

Este manual de operación, servicio y mantenimiento contiene información relevante sobre la correcta instalación, uso y cuidado de la Mezcladora de 100/200 KG (Codigo: EMEZB100, EMEZHB100, EMEZB100V220, EMEZB200 o EMEZB200V220) y sus elementos.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Nuestras Mezcladoras son desarrolladas con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegurará una larga vida y un excelente servicio, resistentes al trabajo diario.

Para garantizar el óptimo funcionamiento de su equipo, se deberán de tomar en cuenta las precauciones y recomendaciones incluidas en este manual.

¡IMPORTANTE!: “ES DE VITAL IMPORTANCIA QUE USTED O CUALQUIER OTRA PERSONA QUE SE RELACIONE CON EL EQUIPO, LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL.”



¡ADVERTENCIA!: Esta máquina esta diseñada para mezclar productos alimenticios, y por su naturaleza es peligrosa si no se utiliza con conocimiento y precaución.

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado, debe cumplir con todos los requerimientos locales de electricidad. Esto brindara una mayor seguridad cuando este en operación. Si tiene alguna duda consulte a su electricista calificado o a su distribuidor BONNE.



- No permita que personal sin entrenamiento, experiencia conocimiento o menores de edad operen el equipo.



- Nunca de servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras este conectado a la energía eléctrica.



- Nunca introduzca la mano al interior de la tolva, si este no se encuentra desconectado.



- Nunca introduzca sus manos o dedos u otra extremidad dentro del tanque o sobre las ruedas. No opere sin la tapa en su lugar correcto.
- Apague y desconecte el equipo cuando no este en uso.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

DESEMPACADO

Inmediatamente después de retirar el material de empaque de su equipo, verifique que este no haya sufrido daños durante su transporte, (tanque, tapa tanque, gabinete y chasis). Si el equipo está dañado comuníquese con su distribuidor.

INSTALACIÓN

El Mezclador está listo para ser usado. Antes de instalarlo, es necesario verificar los siguientes puntos:

1. Verifique que el tipo de suministro eléctrico sea compatible con las especificaciones eléctricas de la placa de datos del equipo. La cual se encuentra en la parte lateral del equipo.
2. Que el lugar donde se instalará tenga una iluminación adecuada y un piso nivelado. Colocar los frenos en las ruedas para evitar movimientos del equipo.
3. El Mezclador debe conectarse a una salida protegida térmicamente y requiere un cableado especial (12 AWG o mayor) para ser conectado. La distancia entre el equipo y la fuente principal de energía no debe exceder los 20 metros (66.6 pies) de longitud.
4. El Equipo deberá estar siempre debidamente aterrizado para prevenir daños por choque eléctrico (cable color verde tierra del cable de alimentación).
5. Lave completamente la tapa y el tanque antes de usar por primera vez.
6. Siempre mantenga una distancia mínima de 12" desde la parte trasera de la máquina hasta el objeto más cercano, para el tambor giratorio.
7. Mantenga las manos alejadas del tambor y otras piezas móviles.
8. Siempre verifique que la perilla de seguro se encuentra colocada al iniciar la operación.

LLANTAS O RODAMIENTOS

El Mezclador cuenta con 4 ruedas todas ellas con sistema de candado, para evitar que la unidad se mueva durante la instalación u operación. Para mover el equipo, quite el candado de las ruedas y empuje lo necesario.

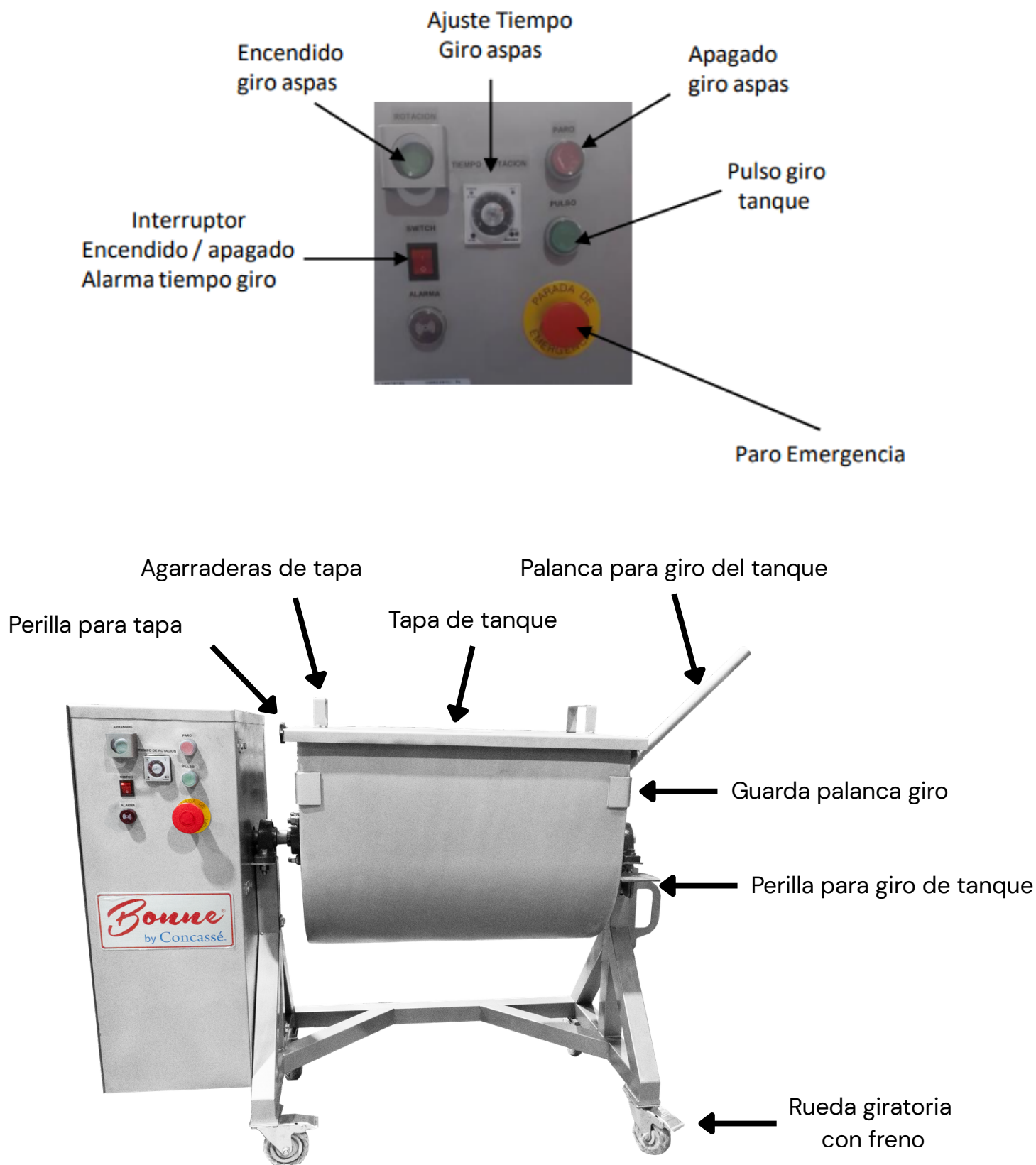
TAPA DEL TANQUE

Durante el funcionamiento del Mezclador la tapa del tanque deberá estar cerrada todo el tiempo para evitar heridas o lesiones.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

PARTES DEL EQUIPO





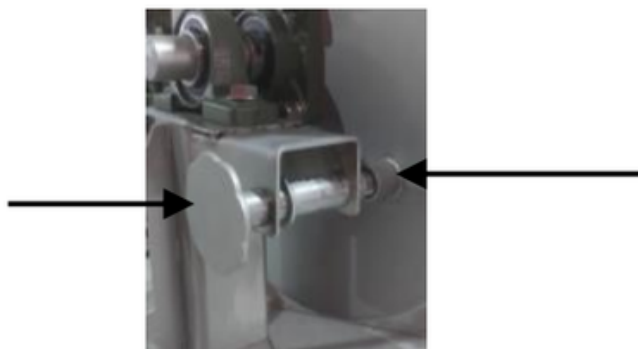
Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

OPERACIÓN

El procedimiento normal para operar el mezclador es:

- Limpie el tanque y coloque la abertura en posición vertical, el cual deberá quedar asegurado por medio de perilla de giro contra el inserto con el que cuenta el tanque, atornille (giro a favor manecillas de reloj) para asegurar el tanque o afloje (giro en contra manecillas del reloj). Para poder girar el tanque.

Perilla para
Giro tanque



Inserto en
tanque

- Coloque o retire la perilla de giro, según se requiera para girar el tanque o para iniciar la operación de mezclado.





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

- Introduzca al tanque el producto a Mezclar, nunca exceda la carga máxima del tanque Instale la tapa en la abertura del tanque y apriete con la perillas, asegurándose que quede centrada y siente bien .

Perilla para
apriete tapa



- Antes de iniciar el mezclado seleccione el tiempo deseado de giro de las aspas la graduación del se encuentra de 0 a 1 hora, usted podrá girar la perilla del timer y elegir el tiempo deseado mediante la flecha y la graduación.
- Para iniciar el mezclado oprima el botón verde para que las aspas empiecen a girar, usted puede encender la alarma de tiempo, la cual le indicara con un destello y ruido cuando el ciclo de giro haya terminado.
- Las aspas se detendrán cuando se acabe el tiempo, si encendió la alarma apáguela, usted puede cancelar el ciclo de tiempo en cualquier momento aplanando el botón de apago botón rojo. En cualquier momento usted podrá aplanar el botón Stop. Y bloqueara la operación de todos los botones del control. Para restablecer el botón Stop gire y este deberá saltar a su posición de operación.
- Retire la tapa del tambor aflojando la perilla de aseguramiento.
- Retire el producto del tambor, lo puede realizar desde la parte vertical del tambor o puede girar el tambor aflojando la perilla y colocando la perilla de giro para realizar la operación y el producto caiga en la charola recolectora. Usted puede oprimir el botón de pulso para facilitar la descarga del producto.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

LIMPIEZA

El cuidado y limpieza de su Mezclador es importante, de manera que le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Es importante mantener su equipo limpio, para lo cual siga las siguientes instrucciones.

- Desenchufe la maquina, lave y enjuague bien el tanque para usarse nuevamente entre cargas para evitar mezcla de sabores.
- Dado que los materiales con los cuales esta construido el equipo son de acero inoxidable y plásticos de grado alimenticio, se recomienda utilizar detergentes suaves para la limpieza, así como trapos húmedos para el enjuague.
- Es importante que no queden residuos de jabón, especialmente en el interior del tanque, ya que se podrían contaminar los alimentos.
- Nunca rocíe agua u otras sustancias liquidas directamente sobre el motor, interruptores o cualquier otro componente eléctrico.

NUNCA utilice limpiadores abrasivos con cloro ni vinagre. Acido o fibras ya que puede afectar la capa del acero inoxidable y generar oxidación.



¡IMPORTANTE!: Evite el uso de limpiadores abrasivos, ácidos, fibras, compuestos con cloro (blanqueadores) sobre superficies de acero inoxidable ya que ocasionan oxidación, corrosión y descoloración en el metal. Tampoco permita que soluciones ácidas se evaporen y sequen directamente sobre el acero inoxidable, esto puede generar óxido.

MANTENIMIENTO

Por el diseño robusto del equipo, el mantenimiento requerido es mínimo. Sin embargo, es importante tener en consideración la siguiente información:

1. El equipo cuenta con un motor reductor generando el giro por medio de una cadena, por lo cual esta deberá ser lubricada con grasa por lo menos cada seis meses.
2. El mezclador cuenta en su sistema motriz con chumaceras, estas deberán ser lubricadas por lo menos cada año.
3. Verifique que las membranas de los botones de encendido y apagado no se encuentren con cortes o daños. Remplace si esta dañada.

Cómo obtener su garantía

1. Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.
2. Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.
3. Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.
4. En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: contacto@basculasmetrology.com.mx o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico **81 1761 7984**.
5. En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotice este tipo de servicio.
6. En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su equipo a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta.

Nota: Los fletes corren por cuenta del usuario.

Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L. Tel: **81 1761 7984**.

La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: _____

Dirección del Distribuidor: _____

Fecha de Compra: _____

Modelo: _____

Serie: _____

Sello del distribuidor

Póliza de garantía Equipos Bonne

Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipo presente durante un periodo de 1 AÑO, (3 meses en componentes electrónicos) a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado; el equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

Limitaciones de la Garantía

Esta garantía es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.
- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.
- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA. Nota: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado.
- d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.
- e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesados con este equipo .



Encuentra más detalles técnicos en:
www.concasse.mx