

## Amasadora Rápida **BHS-20**



- Dos velocidades y retroceso
- Tiempo de amasado (pan) 10-12 min
- Capacidad máxima harina 8 kg
- 20 litros de capacidad

La amasadora a espiral SIMPA tiene el doble de rendimiento que las amasadoras convencionales. Sus dos velocidades permiten optimizar el tiempo de uso, realizando el mezclado y homogenizado en 8 minutos.

Es una máquina resistente, de fácil empleo y con componentes aptos para uso industrial. Posee una batea y espiral de acero inoxidable

Tiene una rejilla de protección y un switch de parada para prevenir accidentes. Su tablero de comando electromecánico, con temporizador, es cómodo y sencillo de manipular para cualquier usuario.

## 1. Instalación

Elija el mejor lugar para la amasadora, teniendo en cuenta:

- No colocar la amasadora en un lugar húmedo o caliente.
- No colocar la amasadora cerca de campos electromagnéticos fuertes, o de cualquier equipo que produzca fuertes ondas electromagnéticas.
- Mantener limpio el sector donde estará ubicado el equipo.

Solicite a un electricista profesional que compruebe si la tensión de la instalación cumple con los requisitos técnicos de la amasadora (esta debe tener una buena descarga a tierra).

A continuación, verifique que la parada de emergencia esté desactivada y enchufe la máquina.

- 1 - Garantice una conexión segura entre el enchufe y la amasadora.
- 2 - . Encienda la máquina en "baja velocidad" por 10 min; al finalizar cambie la velocidad y detenga la máquina con la parada de emergencia.
- 3 - El funcionamiento del temporizador se regula de 1 a 60 min; al finalizar, la máquina se apagará automáticamente.
- 4 - El "punto de acción inversa" está diseñado para funcionar manualmente, siendo de utilidad para unir la masa.

**¡ADVERTENCIA! No parar la máquina con el Micro switch. No forzar la perilla del temporizador estando en funcionando.**

## 2. Parámetros técnicos

Capacidad max de harina: 8 kg  
 Velocidad de espiral: 125/250 rpm  
 Velocidad de batea: 12,5/25 rpm  
 Alimentación: 220V/50 Hz  
 Peso: 93 kg  
 Dimensiones: 700x390x770 mm

## 3. Reglas y Mantenimiento

- 1 - No poner la mano u otros objetos en la batea cuando la máquina está en funcionamiento.
- 2 - Mantener la amasadora y los alrededores limpios después de cada uso.
- 3 - No limpiar la máquina mediante lavado; usar un paño húmedo con agua o desengrasante y limpiar el exterior de la máquina como también la batea. Para el interior utilizar un pincel para sacar el polvillo de la harina.
- 4 - A la hora de colocar la máquina en su sector de trabajo, dejar 20 cm de espacio en los lados, para que cumpla su función de refrigerar.

## 4. Solución a problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La maquina da descargas eléctricas.	1 - No tiene una buena descarga a tierra. 2 - Suelto el cable de la decarga a tierra.	- Chequee la instalación de la descarga a tierra. - Ajuste el cable de descarga a tierra.
El motor sobrecalienta y la rotación baja en forma marcada	1 - El voltaje es muy bajo. 2 - Está sobrecargada.	- Chequee el voltaje. - Baje la carga.
El equipo se detiene durante la operación	1 - La carga es superior a la nominal. 2 - Alta fluctuación de voltaje.	- Opere el equipo a valores nominales. - Estabilice el voltaje.
La amasadora no arranca	1 - No funciona el timer 2 - Tiene el contactor quemado 3 - El enchufe está defectuoso	- Cambie el timer - Reemplace el contactor quemado - Chequee la instalación del enchufe o cmbielo

## CONDICIONES DE GARANTIA

---

Este producto tiene una garantía de 6 meses contra defectos de fabricación y componentes, entrando en vigencia a partir de la fecha de compra.

### La garantía cubre:

Las piezas de sustitución y los gastos de mano de obra de reparación para corregir defectos en los materiales o en la fabricación. Las reparaciones se deben realizar a través de un servicio técnico autorizado SIMPA IBEROAMERICANA S.A.

### La garantía no cubre:

- 1 - Problemas eléctricos por sobrecarga o corte de energía.
- 2 - Desgaste natural por uso, corrosión, caídas o fuego.
- 3 - Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/operaciones que no cumplan con los códigos eléctricos locales.
- 4 - Desmonte del producto por servicio técnico no autorizado.

### ¡ATENCIÓN!

-No aceite piezas ni realice mantenimientos en servicios no autorizados.

-En caso de requerir asistencia, es imprescindible presentar su garantía y anexar nota con el problema.

-En caso que constate problemas, consulte a la asistencia técnica:

**SIMPA IBEROAMERICANA S.A. - Tel: +54 341 4576111 / 4576888**

**Whatsapp: +54 341 6675040**

---

### SERVICIO TÉCNICO

C.A.B.A

**RA Equipamientos comerciales** | Av Independencia 2221

Tel: 011 4942-2383 / 011 4308-5546

WhatsApp: +54 11 38590307 / +54 11 35781631

### CÓRDOBA - CENTRO

**Servicios Autorizados** | Sarmiento 221 - Córdoba Centro

Tel: 0351-4246385 / 0351-153063690 | serviciosautorizados@hotmail.com

### SANTA FE - ROSARIO

**Simpa Iberoamericana S.A.** | Ecuador 663 Bis

WhatsApp: +54 341 6675040 | E-mail: info@simpaibero.com

Certificado de  
Garantía

