



# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## MIXER INDUSTRIAL 750

**ES**

Edición en Español



# INDICE

|  |   |
|--|---|
| <b>1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b> .....        | 2 |
| <b>2. ANTES DE EMPEZAR</b> .....                 | 3 |
| 2.1. Precauciones Generales .....                | 3 |
| 2.2. Seguridad Mecánica .....                    | 3 |
| 2.3. Seguridad Eléctrica .....                   | 3 |
| <b>3. INSTALACIÓN</b> .....                      | 4 |
| 3.1. Conexiones Eléctricas .....                 | 4 |
| 3.2. Descripción de partes del equipo .....      | 4 |
| <b>4. FUNCIONES</b> .....                        | 5 |
| 4.1. Control inicial .....                       | 5 |
| 4.2. Ensamble .....                              | 5 |
| 4.3. Uso .....                                   | 5 |
| 4.4. Mandos .....                                | 6 |
| <b>5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b> .....         | 7 |
| 5.1. Generalidades y Productos de Limpieza ..... | 7 |
| 5.2. Operaciones en Caso de Averías .....        | 7 |
| 5.3. Prolongada inactividad del Equipo .....     | 7 |

# 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Modelo:               | SP-750W         |
| Cuerpo (sin vástago): | 30 cm (largo)   |
| Vástago:              | 38 cm (largo)   |
| Capacidad:            | 50 / 100 litros |
| Peso (aprox):         | 4 kg            |
| Velocidad (RPM):      | 3.000 / 12.000  |
| Rango de Temperatura  | +5°C / +35°C    |

## CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

|             |             |
|-------------|-------------|
| Modelo:     | SP-750W     |
| Voltaje:    | 220-240 VCA |
| Frecuencia: | 50 Hz       |
| Potencia:   | 750 W       |

### Características del producto

- Potencia 750 W
- Velocidad variable: 3000-12000 RPM
- Capacidad de procesado: 50 a 100 litros
- Recambio fácil de carbones
- Vástago y cuchilla de acero inoxidable
- Protección térmica
- Accesorio batidor (No incluido en el equipo. Se vende por separado)



Para evitar shock eléctrico o algún daño personal, leer cuidadosamente la “información de seguridad” y las recomendaciones generales de operación antes de usar el equipo.

## 2. ANTES DE EMPEZAR...

### 2.1 Precauciones Generales

- Lea todas las instrucciones.
- El Mixer industrial 750 Dynam-H sólo debe ser operado por personal capacitado que conozca las instrucciones de uso y seguridad incluidas en este manual.
- Si se produjera algún cambio de personal, se deberá impartir la capacitación profesional necesaria.
- Aunque el equipo dispone de varios sistemas de seguridad, se recomienda evitar acercarse a las manos a las piezas móviles.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, comprobar que el equipo esté desconectado de la red eléctrica.
- Lavar el vástago por separado, limpiar el Cuerpo Principal con un paño húmedo.
- No sumergir el Cuerpo Principal en agua, líquidos o dentro del lavavajillas.
- Verificar periódicamente que los cables y componentes eléctricos se encuentren en buen estado.
- No reemplazar piezas del equipo; llamar al servicio técnico para esta tarea.
- Asegúrese de colocar el vástago de forma segura en el Cuerpo Principal antes de encender el Mixer.
- Sujete firmemente al Mixer desde su empuñadura antes y durante el accionamiento del mismo.
- No ingrese piezas de metal en el recipiente donde utiliza el Mixer.
- Mantener a los niños alejados del equipo.
- No utilice el equipo al aire libre.

### 2.2 Seguridad Mecánica / Eléctrica

En lo referido a la seguridad contra riesgos de tipo mecánico, el Mixer Industrial 750, cumple con las normas de seguridad requeridas para una Certificación de Tipo.

El equipo cuenta con una tecla interruptora para el encendido y apagado. Ésta solo puede accionarse si se presiona previamente la tecla de protección (ver página siguiente).



Si el enchufe o el cable de alimentación está dañado lo debe reemplazar el fabricante, su representante o una persona igualmente calificada para evitar peligro.

# 3. INSTALACION



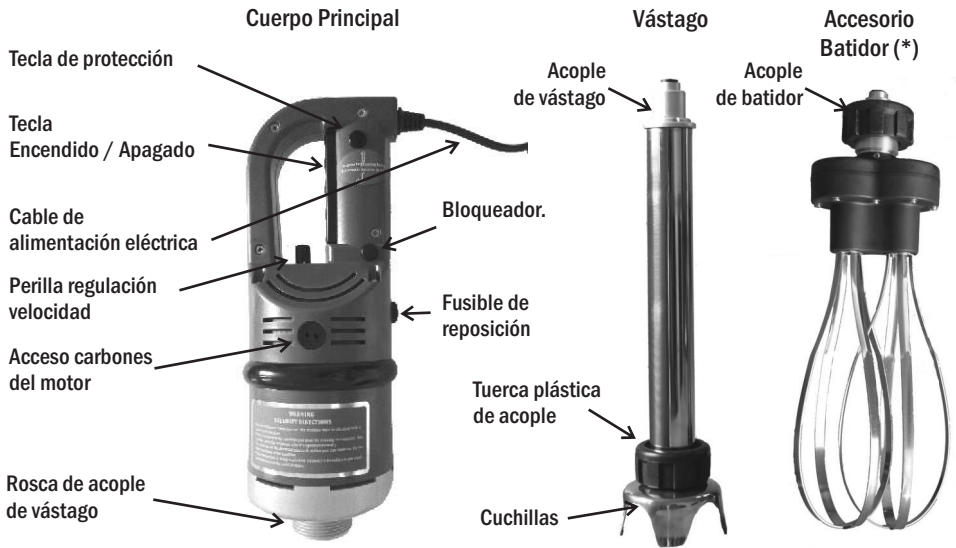
Colocar el equipo sobre una superficie amplia, nivelada, seca y fija, lejos de fuentes de calor y sin contacto directo con el agua.

## 3.1 Conexiones Eléctricas

El equipo dispone de un cable eléctrico que debe conectarse a un enchufe de alimentación eléctrica.

La adecuada conexión a tierra del aparato conforme a la normativa vigente es obligatoria.

## 3.2 Descripción de partes del equipo.



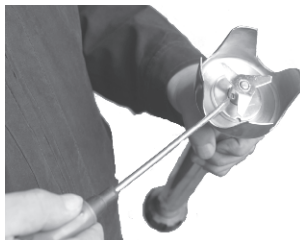
\*No incluido en el equipo  
Se vende por separado

Las imágenes son ilustrativas y pueden variar sin previo aviso.

## 4. FUNCIONES

### 4.1 Control inicial:

Revise y asegúrese que la cuchilla en el extremo del vástago se encuentra correctamente colocada y firmemente ajustada.



### 4.2 Ensamble:

El vástago se ensambla al cuerpo principal a través de su eje y se fija en su posición con la tuerca plástica (Fig. 1). Para ensamblar, ingrese el eje en el cuerpo principal comprobando que coincida la traba para su correcta fijación (Fig. 2)

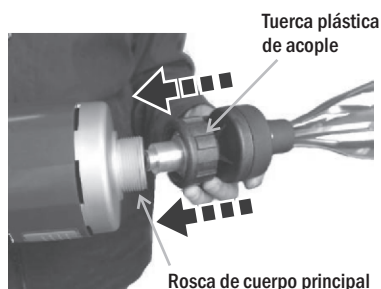


Figura 1

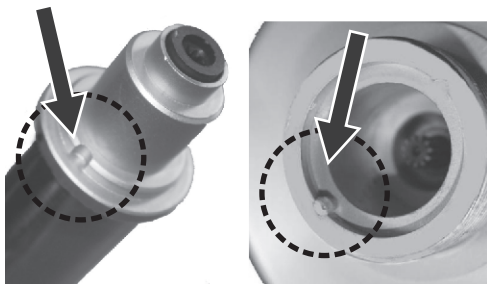


Figura 2

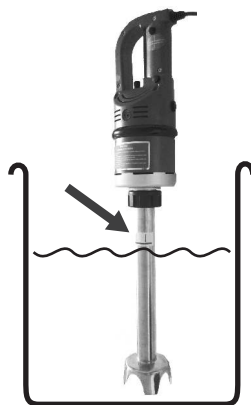
Para fijar el ensamble, gire la tuerca plástica en sentido horario. Para aflojar y desacoplar el vástago, gire la tuerca plástica en sentido antihorario.

### 4.3 Uso:

Controle que el alimento a procesar no supere la marca de altura indicada en el vástago.

Para evitar salpicaduras, encienda y apague el equipo con el vástago en el interior del recipiente.

Las imágenes son ilustrativas y pueden variar sin previo aviso.



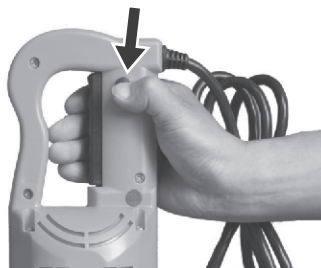
#### 4.4 Mandos.

Los mandos se encuentran en el manillar del equipo (Ver página 4), con los cuales podrá encender y apagar el equipo.

La secuencia para encender el equipo es la siguiente:

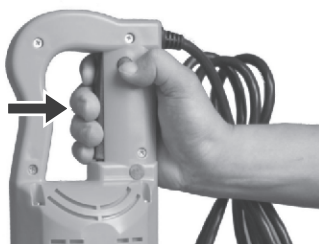
**1º**

Presione la tecla de protección.



**2º**

Presione la tecla de encendido.



Para detener el funcionamiento del motor, suelte ambas teclas.

Si necesita trabajar durante un tiempo prolongado, el bloqueador le será de utilidad. Este pulsador le permitirá trabajar sin estar manteniendo la tecla de encendido pulsada constantemente. Para ello siga los siguientes pasos:

**3º**

Con la tecla de encendido presionada, accione el bloqueador.



**4º**

Suelte la tecla de encendido y la máquina quedará funcionando.



Para detener el equipo, presione la tecla de encendido nuevamente. Notará que el bloqueador se destraba, suelte la tecla de encendido y el motor se detendrá.

Las imágenes son ilustrativas y pueden variar sin previo aviso.



# 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## 5.1 Generalidades y Productos de Limpieza.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, comprobar que la toma de corriente esté desconectada de la red eléctrica.

Es necesaria una limpieza diaria y adecuada del equipo y de las partes en contacto con el alimento.

Limpiar las superficies con agua y jabón, alcohol o detergentes que no contengan abrasivos ni sustancias a base de cloro o soda (agua clorada, ácido muriático), evitar el uso de productos abrasivos.

Para realizar la limpieza, utilizar productos no tóxicos que garanticen la máxima higiene.

El mantenimiento y ajuste del equipo y sus partes debe realizarse por personal especializado, comuníquese con el ATA's mas cercano a su domicilio.

## 5.2 Operaciones en caso de averías.

Los microinterruptores de seguridad impiden el arranque del equipo a menos que todos los dispositivos de seguridad estén activados.

En caso de averías, desconectar el Mixer de la toma de alimentación eléctrica y llamar al servicio técnico o al personal capacitado. No intente reparar el Mixer por si mismo.

## 5.3 Prolongada Inactividad del Equipo.

Si el equipo debiera permanecer inactivo durante un período largo, desconectarlo de la alimentación eléctrica y realizar una limpieza completa del mismo y sus accesorios. Se recomienda mantener el equipo alejado del polvo, insectos y de la humedad.





Prohibida la copia o reproducción parcial o total del presente manual.

Este manual cod. 35628 rev. 01 contiene información actualizada a la fecha Junio de 2020. Para información sobre cambios introducidos en este equipo después de esta fecha, contactar al Agente Técnico Autorizado System más cercano.

Importa y Garantiza: SYSTEL S.A.

Av. Vélez Sársfield 5555, B° Comercial, (CP. X5016GGA) Pcia. de Córdoba, Argentina.