

Instructions Manual / Manual de Instrucciones



Spiral Dough Mixer / Amassadora Espiral

Model / Modelos

AME-25-1

AME-40-1

AME-40-2

Office
Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Fax: 305-866-2704

sales@skyfood.us - www.skyfood.us

TOLL FREE 1-800-503-7534

SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH _____ 01

2. ESPAÑOL _____ 11



AME-25-1
AME-40-1
AME-40-2

SUMMARY

1. Introduction	02
1.1 Safety	02
1.2 Main Components	02
1.3 Technical Characteristics	03
2. Installation	03
2.1 Installation	03
3. Operation	03
3.1 Starting	03
3.2 Instructions on how to operate	04
3.3 Cleaning	04
4. General Safety Practices	06
4.1 Basic Operation Procedures	06
4.2 Safety Procedures and Notes before switching the machine on	07
4.3 Routine Inspection	08
4.4 Operation	08
4.5 After finishing the work	09
4.6 Maintenance	09
5. Analysis and Problem Solving	09
5.1 Problems, Cause and Solutions	09
5.2 Electric Diagram	10
6. General Advices	09

1. Introduction

1.1 Safety

When not properly used the Spiral Dough Mixers are potentially dangerous machines. Servicing, cleaning or any other operation shall be made by trained people. Plug has to be off outlet during any of these operations.

Unplug the machine when you need to remove any removable part during cleaning, servicing or any other operation.

Never make use of any tool or instrument that is not originally part of the machine during any operation. Be sure that removable parts are properly installed in its correct position.

Never throw water directly to the machine.

Never use inappropriate clothes mainly long sleeves during operation.

Keep hands off turning parts.

Do not operate the machine wearing wet clothes or wet shoes.

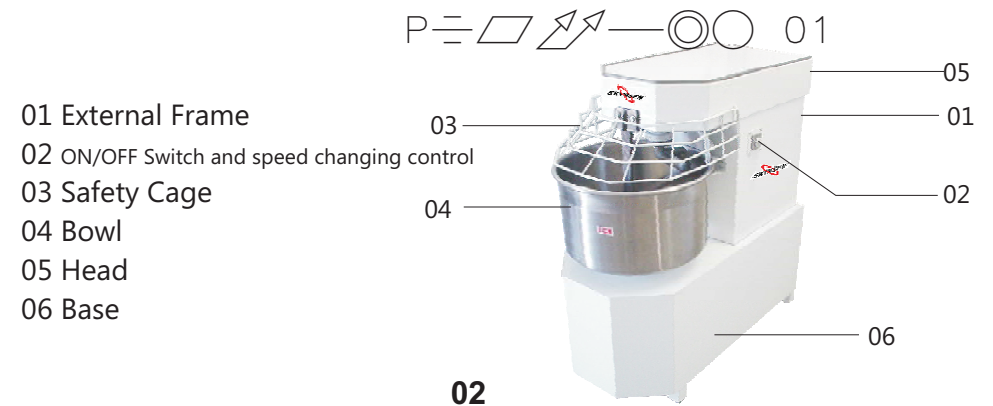
Before operating the machine be sure it is grounded properly.

Operators have to tie his/her hair up before starting operation.

Take good care of this manual and have it handy for use at any time.

1.2 Main Components:

All components of this machine were designed and made to its proper function according to pattern tests and experience of Siemens.



1.3 Technical Characteristics

Technical Characteristics

The Spiral Dough Mixer is ideal for kneading and mixing several types of dough, such as: pizza, bread, cakes, biscuits and pasta.
 Non-adherent stainless steel bowl.
 Safety cage equipped with a micro-switch that stops the motor when safety cage is lifted.

Table 01 - Technical Specifications

Description	AME-25-1	AME - 40-1	AME - 40-2
Voltage(V)	220	220	220
Frequency (Hz)	60	60	60
Power Rating (HP)	3	3	2 - 3
Consumption (Kw/h)	2,20	2,2	1,4 - 2,2
Dimensions (inches)	38 3/18"x18"x35 7/8"	3 5/16"x22 7/16"x 42 1/8"	3 5/16"x22 7/16"x 42 1/8"
Net Weight (lb)	309	423	367
Gross Weight (lb)	403	535	478
Production (lb/h)	275	440	440
Ready Dough Capacity (lb)	50	80	80

(*) The voltage will be only one, the rated motor voltage.
 (**) The frequency will be only one, the rated motor frequency.

Load Chart

Model	Minimum Load	Maximum Load	
		Homogeneous Dough	Granulated Dough
AME-25	5kg flour	15kg flour	10kg flour
AME-40	5kg flour	25kg flour	15kg flour

Humidity Chart

Homogeneous Dough	Granulated Dough
Approximately 50% to 55% of humidity.	Approximately 35% to 40% of humidity.

2. Installation

2.1 Installation

The Spiral Dough Mixers have to be installed onto a leveled and stable surface.
 Before plugging in the machine check if power supply voltage and machine voltage are the same, three phase 220 V or 380 V. Ground the machine properly, the plug has three pins and a grounding wire, the four of them shall be properly connected.

3 Operation

3.1 Starting

To start the machine use the ON/OFF Switch (No. 02 Pict. 01) located on the side of the machine.
IMPORTANT: The machine will only start if Safety Cage (No. 03 Pict. 01) is down.

Warranty Registration



Questions about how to complete this form?

Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
 SKYFOOD EQUIPMENT LLC
 11900 Biscayne Blvd. Suite 512
 North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
 305-866-2704

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bakery and Bagel Operations | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bakery (Associated with Restaurant) | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with NO Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bowling Center | <input type="checkbox"/> Meat Packer and Purveyor |
| <input type="checkbox"/> Business and Industry In-House Feeding | <input type="checkbox"/> Other Business that prepares or serves food |
| <input type="checkbox"/> Butcher | <input type="checkbox"/> Other Business that sells but doesn't serve food |
| <input type="checkbox"/> Catering | <input type="checkbox"/> Pizza (Dine In / Carry Out) |
| <input type="checkbox"/> Club Stores | <input type="checkbox"/> Restaurants (Independent / Chain) |
| <input type="checkbox"/> Convenience Store | <input type="checkbox"/> School |
| <input type="checkbox"/> Country Club | <input type="checkbox"/> Stadiums / Coliseum |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Chain / Restaurant) | <input type="checkbox"/> Supermarket / Grocery |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | <input type="checkbox"/> Theme Park |
| <input type="checkbox"/> Food Store | <input type="checkbox"/> University / College |
| <input type="checkbox"/> Government | <input type="checkbox"/> Vineyard / Winery |
| <input type="checkbox"/> Hospital | <input type="checkbox"/> Warehouse Clubs |
| <input type="checkbox"/> Lodging | <input type="checkbox"/> Wholesale Baking Operation (Non-Institutional) |

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

- I would like to join the Mail List. I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: Yes
 No

* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

* Indicates required field. ** Indicates required field, not mandatory by Fax.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sitio para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenientes durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantía, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán rempazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca SKYFOOD.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :

Estos **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 2 de Mayo 2016.

3.2 Instructions on how to operate

To improve the efficiency of your equipment we suggest to follow the below procedures:

-Lift the Safety Cage (Pict. 04) and put the dry ingredients in the Bowl, such as: flour, salt, sugar, butter, etc.

3.3Cleaning

IMPORTANT

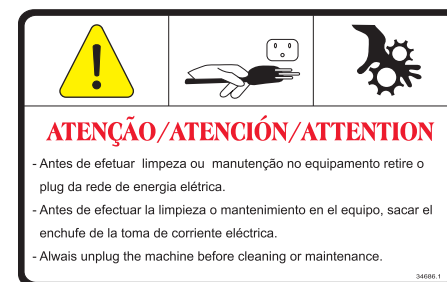
Never do cleaning with machine plugged in, always unplug machine before cleaning.

Do not use metal tools to clean the Bowl, Knife and Spiral Hook to avoid damaging them.

Clean the machine with a damp clean cloth.

IMPORTANT

Never throw water directly to the machine.



Picture 02



Superior drive system

Picture 03



Inferior drive system

Picture 04



SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

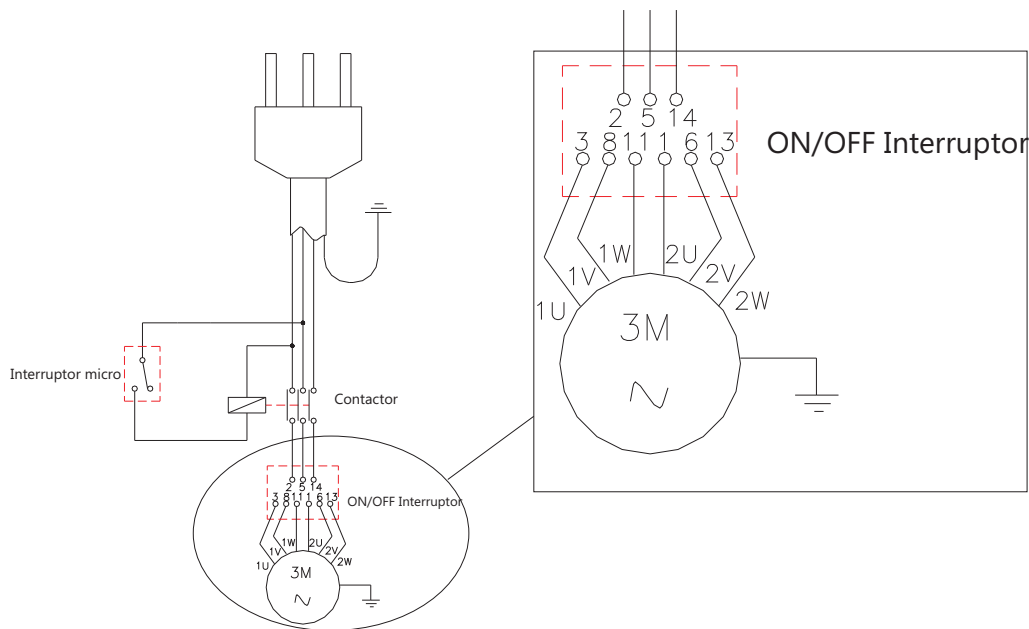
Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: 1-800-503-7534, o visite la sección de Servicio al Cliente en www.skyfood.us.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó dañificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o ly accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITEDE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por pérdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier pérdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

5.2 Diagrama Eléctrico



6. CONSEJOS GENERALES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

4. General Safety Practices

IMPORTANT

If any item from the GENERAL SAFETY NOTIONS section is not applicable to your product, please disregard it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance. The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal. Never touch manual commands such as switches, buttons, keys and knobs without hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.

Before giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.
 Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
 Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.
 Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.
 DO NOT modify original characteristics of the machine.
 DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.
READ CAREFULLY AND WITH ATTENTION THE SAFETY OR OPERATION INSTRUCTIONS LABELS DISPLAYED ON THE MACHINE, AS WELL AS THE INSTRUCTION MANUAL AND THE TECHNICAL CHARACTERISTICS WRITTEN INSIDE.

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure has to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

Tabla - 02

<i>Problemas</i>	<i>Causas</i>	<i>Soluciones</i>
Olor de quemado y/o humo.	Problema en el motor o otras partes eléctricas.	Llame a su revendedor.
La maquina liga, pero tarda a girar la olla completa N°04 (Figura 01).	Correas mal ajustadas.	Llame a su revendedor.
Ruidos anormales.	Rodamientos con defectos.	Llame a su revendedor.
La maquina se despiende durante la operación.	Caída de energia eléctrica.	Averigüe si el enchufe está conectado a la red eléctrica y/o si hay energia eléctrica.
	Malo contacto en la llave liga/desliga.	Llame a su revendedor.
	Correas mal ajustadas.	Llame a su revendedor.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina 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 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

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 maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

5. PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

5.1 Problemas , Causas y Soluciones

Las Amasadoras Espirales modelos AME-25 y AME-40, fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

* La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits. Oil reservoir has to be full up to the required level as indicated. Check level and add oil if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises. Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out. When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears. Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf. The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden. Never touch turning parts with your hands or in any other way. NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine. Never clean the machine unless it has come to a complete stop. Put all components back to their functional positions before turning it ON again. Check level of oil. DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

4.6.2 Advice

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation. Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Spiral Dough Mixers were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your mixer refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

* Service life – 2 years for regular work shift

Table 02

<i>Problems</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
Burning odor and/or	Motor or other electric	Call technical assistance
Machine starts but takes some time to move the	Belts not fastened enough	Call technical assistance
Strange noises	Defective bearings	Call technical assistance

09

4.2.3 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 polea 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.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

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

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 polea 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 maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

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

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

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga/desliga.

Use solamente aceites lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.

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

NO ALTERE las características originales de la maquina.

NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano. LEA 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 Ligar la Maquina.

IMPORTANTE :

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

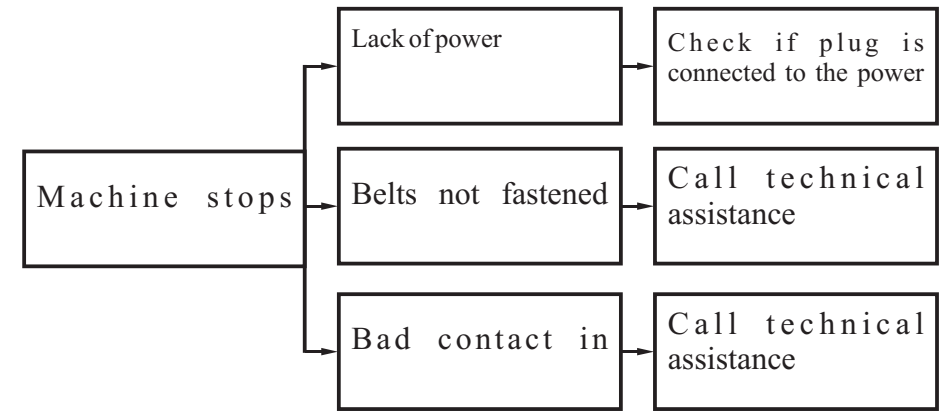
4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

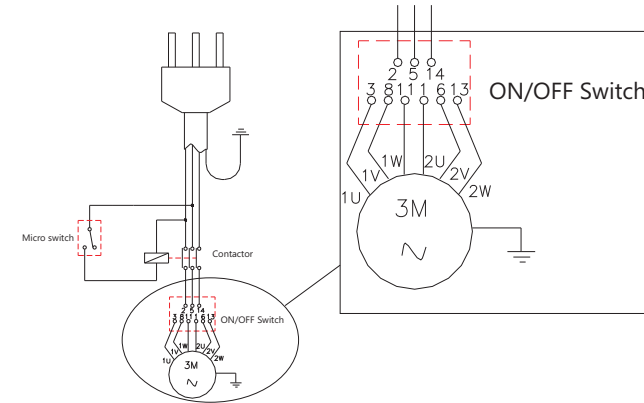
4.2.2 Avisos

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

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



5.2 Electrical Diagram



6. GENERAL ADVICES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMPSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	12
1.1 Seguridad	12
1.2 Componentes Principales	12
1.3 Características Técnicas	13
2. Instalación Y Pre-operación	13
2.1 Instalación	13
3. Operación	13
3.1 Accionamiento	13
3.2 Instrucciones de Uso	14
3.3 Limpieza	14
4. Nociones Generales de Seguridad	16
4.1 Practicas Basicas de Operación	16
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	17
4.3 Inspección de Rutina	18
4.4 Operación	18
4.5 Despues de Terminar el Trabajo	19
4.6 Manutención	19
5. Analisis y Resolución de Problemas	19
5.1 Problemas, Causas Y Soluciones	19
5.2 Diagrama Eléctrico	21
6. Consejos Generales	21

4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE

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

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina 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 pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando 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 liga/desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención 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 02



Sistema de Transmisión Superior

Figura 03



Sistema de Transmisión Inferior

Figura 04



1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usada incorrectamente, la Amasadora Espiral (Modelos AME-25 y AME-40) es una maquina potencialmente PELIGROSA. La mantención, la limpieza o otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

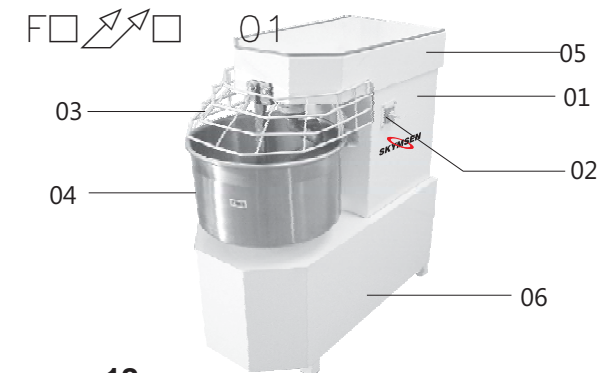
Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

- Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear retirar cualquier parte removible, para hacer la limpieza, la mantención o otro cualquier servicio.
- Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.
- Antes de ligar la maquina averigue si las partes removibles están fijas en sus posiciones.
- Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.
- Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.
- Mantenga las manos lejanas de las partes movibles.
- Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
- Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tierra. Una buena conexión a la tierra es importante para la seguridad suya y del equipo.
- Los operadores deben tener el pelo corto o amarrado y perfectamente protegidos.
- Conservar este manual en perfectas condiciones para cualquier consulta.

1.2 Principales componentes

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

- 01 Cuerpo
- 02 Llave Liga/Desliga
- 03 Reja de Seguridad
- 04 Olla
- 05 Cabezal
- 06 Base



1.3 Características Técnicas

La Amasadora Espiral es indicada para amasar, mezclar y sobar masas diversas, tales como: pizza, panes, pasteles, galletas y pastas.

La Amasadora Espiral posee olla en acero inoxidable con tratamiento antiadherente. El sistema de seguridad es compuesto por una reja que interrumpe el funcionamiento de la maquina al ser levantada.

Tabla 01 - Especificaciones Técnicas

Descrição	AME - 25-1	AME - 40-2	AME - 40 -1
Voltaje (V)	220	220	220
Frecuencia (Hz)	60	60	60
Potencia (HP)	3	2 / 3	3
Consumo (Kw/h)	2,20	1,5 / 2,2	2,2
AlturaxAnchoxProfundidad (mm)	970x455x910	1100x570x1070	1100x570x1070
Peso Neto (Kg)	140	194	186
Peso Bruto (Kg)	165	222	221
Producción (Kg/h)	125	200	200
Capac. Masa Lista (Kg)	25	40	40

(**)

Tabla de Carga

Modelos	Carga Mínima	Carga Máxima	
		Masas Homogéneas	Masas Granuladas
AME-25	5kg harina de trigo	15kg harina de trigo	10kg harina de trigo
AME-40	5kg harina de trigo	25kg harina de trigo	15kg harina de trigo

Tabla de Humedad

Masas Homogéneas	Masas Granuladas
50% a 55% de humedad (aprox.)	35% a 40% de humedad (aprox.)

2. INSTALACIÓN

2.1 Instalación

Las Amasadoras Espirales modelos AME-25 y AME-40 deben ser instaladas sobre una superficie estable y plana. En caso de motor monofásico, el cable de alimentación posee 2 clavillas, en caso de motor trifásico el cable posee 3 clavillas redondas y un hilo de aterramiento hilo tierra. Es obligatorio que los todas las clavillas estén debidamente conectadas antes de ligar el equipo. Antes de ligar el equipo averigüe si el voltaje de la maquina es el mismo que lo de la red eléctrica trifásico 220 o 380V .

3 OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la maquina es hecho a través de la llave liga/desliga (N° 02 Figura 01) ubicada en la parte lateral de la maquina (No.01 Fig. 01).

Obs.: La maquina solamente se prende con la Reja de Protección (N° 03 Figura 01) bajada.

3.2 Instrucciones de Uso

Para mejorar la eficiencia de su equipo aconsejamos seguir los siguientes procedimientos:

Levante la reja de seguridad (Figura 04) coloque los ingredientes secos, tales como: harina, sal, azúcar, mantequilla, etc.

Baje la reja de seguridad y prenda la Amasadora. A los pocos adicione los ingredientes líquidos a través de la reja de protección, tales como: agua, leche, huevos, etc.

3.3 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica, para tal operación retire el enchufe de la red eléctrica.

No utilice accesorios de metal para limpiar la olla, la cuchilla y el espiral para no dañarlos.

Utilice un paño limpio y húmedo para limpiar la máquina.

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.

ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION

- Antes de efectuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

34066.1