

MANUAL DE INSTRUCCIONES

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE CHURROS DAUTCH3



PRECAUCIÓN: Leer el manual antes de utilizar el equipo.

www.inhospan.com

INGENIERÍA HOSTELERA PANADERA, S.L.

P. EMPRESARIAL PRINCIPE FELIPE

C/ HUESCA 10 - 14900 LUCENA

(CÓRDOBA) ESPAÑA

Soporte técnico:

+34 957 97 18 86

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE.....	4
3. PRESENTACIÓN	5
4. INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	6
5. OPERACIÓN.....	7-8
6. FUNCIONAMIENTO DIARIO.....	9-10
7. RECETA DE CHURROS.....	11
8. INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	12
9. MANTENIMIENTO.....	13
10. DIMENSIONES DE CARGA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	14
11. LISTA DE REPUESTOS DEL GRUPO DE TANQUES.....	15
12. LISTA DE RECAMBIOS DEL GRUPO DE CORTE.....	16
13. LISTA DE REPUESTOS DEL SISTEMA DE REDUCCIÓN Y TRANSMISIÓN.....	17
14. LISTA DE RECAMBIOS DEL GRUPO DE BASTIDORES.....	18
15. DIAGRAMA DE SISTEMAS DE MANDO Y SEGURIDAD.....	19
16. CONDICIONES DE GARANTÍA.....	20
17. GARANTÍA.	21

INTRODUCCIÓN:

Estimado usuario,

Gracias por elegir a INHOSPAN.

La presentación de la DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE CHURROS, la preparación del funcionamiento, el uso, la información sobre la limpieza y el mantenimiento se describen en este manual.

- Este manual ha sido elaborado con el fin de proporcionar al cliente toda la información sobre la máquina y las normas pertinentes, así como las instrucciones de uso y mantenimiento que permiten utilizar el aparato de la mejor manera posible, manteniendo la eficiencia integral a lo largo del tiempo.
- Este manual debe conservarse y mantenerse íntegro hasta la eliminación de la máquina.
- Este manual debe entregarse a las personas que utilizan la máquina y para su mantenimiento periódico.



¡LOS USUARIOS SON RESPONSABLES DEL USO INADECUADO DE ESTE MANUAL!

1. Modelo :

2. Número de Serie :

INGENIERIA HOSTELERA PANADERA S.L

Address: Paque empresarial Príncipe Felipe C/ Huesca 10 , Lucena, Córdoba - SPAIN

P.O: 14900

Tel : +34 957 971 886

www.inhospan.com - comercial@inhospan.com

MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE:

Su máquina le ha sido entregada embalada en un palé. El transporte de la máquina debe realizarse en función del peso y las dimensiones.

Mientras se transporta la mercancía, no debe quedar suspendida [colgada en el aire] y el transporte debe realizarse con los equipos adecuados.

- Los tamaños y pesos de las máquinas se indican en la sección de especificaciones técnicas.
- Los espacios en blanco, los orificios, los brazos y las piezas situadas en las máquinas no deben utilizarse para transporte. Una forma de transporte distinta a la indicada en el esquema puede causar daños a la máquina.
- Para evitar cualquier accidente de trabajo durante el transporte de la máquina, respete estrictamente las normas de Seguridad e Higiene en el Trabajo. No la traslade sin tomar las precauciones de seguridad necesarias.
- El personal responsable del transporte debe utilizar equipos de seguridad como casco, guantes, zapatos con punta de acero.
- Teniendo en cuenta el peso de la máquina, se deben utilizar equipos adecuados para el transporte. Antes de la mudanza, el peso de la máquina, las dimensiones externas, los puntos de elevación y el centro de gravedad deben ser cuidadosamente comprobados.
- Antes de trasladar la maquinaria, hay que comprobar las dimensiones de la puerta o tabique si son adecuadas.
- Las operaciones como la aceleración y el frenado durante la elevación y el manejo de la máquina no deben realizarse de forma perjudicial para los empleados.
- La máquina no debe ser levantada y movida excepto en el esquema anterior.
- Compruebe el embalaje y el producto si está dañado durante el envío. Si ha habido habido algún daño durante el transporte, informe a la empresa de transporte, a la compañía de seguros e Inhospan.
- Por supuesto, tome fotos desde varios ángulos de la máquina dañada. Es necesario para que la autoridad pueda definir el problema.
- Compruebe que la máquina esté empaquetada y si hay equipos relacionados.
- Compruebe la factura de envío, si los materiales se envían completos. Por favor, informe a Inhospan de cualquier material que le falte.
- El embalaje debe ser abierto por personal autorizado que conozca el producto.
- Nunca ponga la máquina de carga.

PRESENTACIÓN:

En este manual de introducción usted tendrá la información para la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento de las mezcladoras planetarias producidas por INHOSPAN.

Partes principales de la máquina:

1. Tanque [hecho de chapa de acero inoxidable]
2. Cortador
3. Sistema de reducción y transmisión
4. Motor de accionamiento
5. Sistema de mando y seguridad
6. Grupo de bastidores

FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

Este tipo de máquinas se utilizan para dar una forma deseada a la masa.

El pistón que es empujado por el motor de transmisión principal, permite la formación de la masa según la plantilla de forma situada en el extremo de la cuba.

La máquina se tiene que llenar según su capacidad. Hay que elegir el aparato y la velocidad adecuados.

INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO:

- En el momento de la entrega de la máquina, se debe controlar si hay algún daño visible en ella a causa del transporte.
- Por favor, informe al fabricante si hay daños visibles o falta alguna pieza.
- Coloque la máquina en inglete en el suelo plano sobre sus cuatro pies correctamente de acuerdo con las normas de funcionamiento.

Conexiones eléctricas :

- Conecte la electricidad según los valores descritos en la etiqueta.



ADVERTENCIA: Corte y bloquee la electricidad antes de realizar la conexión eléctrica.



ADVERTENCIA: Conecte la clavija del disyuntor para cada máquina.



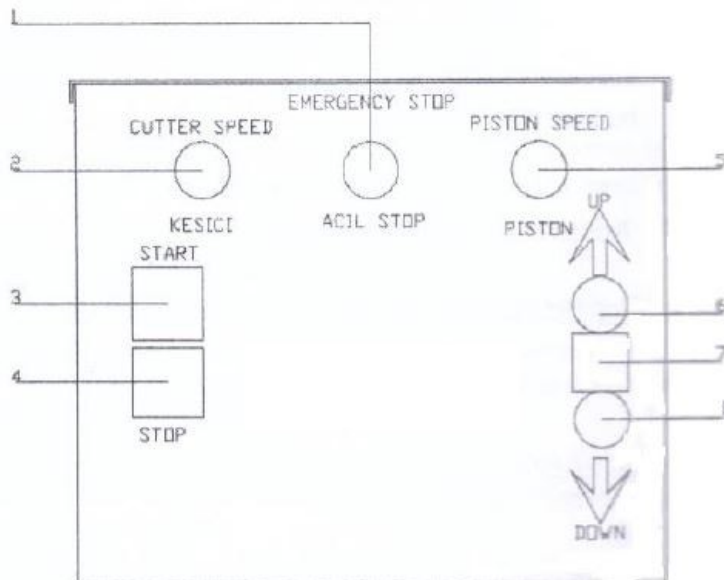
ADVERTENCIA: No haga funcionar la máquina sin el relé de corriente residual y la toma de tierra.

OPERACIÓN:

En esta parte se han dado todas las informaciones e instrucciones para el manejo de la máquina.

El operador debe conocer estas instrucciones antes de utilizarla.

CONTROL E INDICADORES DE FUNCIONAMIENTO:





Picture	Description
1	Emergency Stop Button
2	Cutter Speed Control
3	Cutter Start Button
4	Cutter Stop Button
5	Piston Speed Control
6	Piston Up Motion Button
7	Piston Stop Button
8	Piston Down Motion Button


- Parada de emergencia [botón rojo de seta]: Detiene el funcionamiento. Gire el botón y vuelva a funcionar.
- Control de velocidad de la cortadora: Cambia la velocidad del cortador y controla las dimensiones de los churros.
- Botón de inicio del cortador: Permite iniciar el funcionamiento de las cuchillas del cortador. Al mismo tiempo prepara la máquina para el movimiento del pistón.
- Botón de parada del cortador: Proporciona la parada de la cortadora.
- Control de velocidad del pistón: Proporciona el cambio de la velocidad de descenso del pistón para ajustar la velocidad de salida del churro.
- Botón de movimiento hacia arriba del pistón: Proporciona el movimiento hacia arriba del pistón. Señala con la luz del botón que el movimiento ha terminado con éxito.
- Botón de parada del pistón: Permite detener el movimiento del pistón.
- Botón de movimiento hacia abajo del pistón: Proporciona el inicio del movimiento descendente del pistón.


FUNCIONAMIENTO DIARIO:


- Compruebe si el pistón está en la parte superior.
- El depósito de masa de churros se retira de la ranura girando hacia la izquierda.
- El tanque debe ser engrasado con aceite líquido y llenado sin entrada de aire.
- Después de comprobar si el botón de parada de emergencia está activado, la máquina comienza en funcionamiento pulsando el botón de inicio de la cortadora [botón nº 3] y el botón de movimiento descendente del pistón [botón nº 8].
- La cantidad y el tamaño de los postres se ajustan con el botón de control de la velocidad del cortador [botón nº 2] y el botón de control de la velocidad del pistón [botón nº 5].
- Cuando el pistón está totalmente abajo, significa que la presión de la masa se descarga.
- Cuando la masa termina, el pistón sube automáticamente. Cuando el botón de movimiento del pistón nº 6 se enciende la luz del botón de movimiento del pistón, significa que el pistón está totalmente arriba.
- Si el pistón no está completamente arriba, no se puede sacar la cuba. El mismo procedimiento se repite para la siguiente operación.


 **ADVERTENCIA:** No interactúe con las manos mientras la máquina esté en funcionamiento. No retire el depósito.


 **ADVERTENCIA:** Retire el depósito al final del funcionamiento, lávelo con agua caliente y limpie con un paño húmedo los demás componentes.


 **ADVERTENCIA:** Desmunte el depósito y engráselo mientras el eje del pistón está bajado. Utilice el aceite GR 214 durante el engrase.

 **ADVERTENCIA:** Preste atención a las cuchillas de corte al desmontar y colocar el depósito.

 **ADVERTENCIA:** Cuando el pistón comience a moverse hacia abajo, si es necesario retirar el tanque para cualquier resonancia, termine la operación de la máquina.

 **ADVERTENCIA:** Proporcionar el movimiento total del pistón hacia arriba presionando el botón de movimiento del pistón hacia arriba y realizar las intervenciones necesarias.

 **ADVERTENCIA:** Utilice la toma de tierra donde se enchufa la máquina.

 **ADVERTENCIA:** Compruebe antes de la operación si las cuchillas de corte están en la posición correcta. Si no es así, ajústelas.

RECETA DE CHURROS:

Ingredientes:

3 L de Agua

2 Kg de harina

1 Limón

30 Huevos

100 Gr Margarina

50-100 Gr Almidón

Preparación:

- Poner el agua en el bol y añadir el zumo de 1 limón con 50 gr de margarina.
- Esperar a que el agua hierva.
- Añadir toda la harina mezclando. Seguir mezclando para evitar que no flocule.
- Añadir los otros 50 gr de margarina y mezclar hasta que sea homogéneo.
- Esperar [2-3 min.] a que se enfríe la masa antes de añadir 15 huevos. Los huevos no deben cocer en la masa.
- Mezclar la masa en un bol y añadir 50-100 gr de almidón.
- Añadir los otros 15 huevos y seguir mezclando.
 - Mezclar hasta obtener la consistencia deseada. Después la masa está lista para ser utilizada.



ADVERTENCIA: Antes de poner la masa en la cuba, hay que engrasar el aparato y la cuba.

ADVERTENCIA: La masa debe ponerse en aceite frío, después debe cocinarse.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA:



Corte el contacto eléctrico de la máquina antes de iniciar la limpieza.



Evite el contacto directo con el agua como el cuerpo principal de la máquina. Limpie con un paño húmedo.



Retire el depósito de masa y lávelo con agua o en el lavavajillas.



Limpie la máquina una vez finalizada la operación. No utilice materiales duros para limpiar la máquina, de lo contrario se rayará y perderá sus características higiénicas.

MANTENIMIENTO:

En esta sección se describen los trabajos de mantenimiento periódicos que deben realizarse.

Cuando estos mantenimientos se llevan a cabo:

- La máquina realiza el corte de la masa de forma eficiente.
- Los productos alimenticios preparados por la máquina se vuelven adecuados para la salud humana.
- La máquina será duradera.
- Mínima pérdida de tiempo por mal funcionamiento
- Previene las pequeñas averías antes de ser graves.

Su máquina le servirá sin problemas durante mucho tiempo si realiza el mantenimiento regularmente. Diríjase a nuestro servicio autorizado para cualquier error.



ADVERTENCIA: No realice ningún tipo de mantenimiento mientras la máquina esté funcionando.

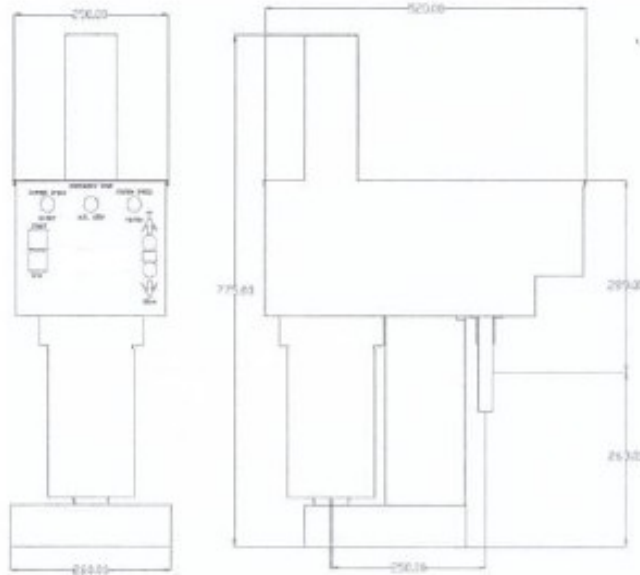


ADVERTENCIA: Desconecte la electricidad del disyuntor antes de iniciar cualquier mantenimiento.



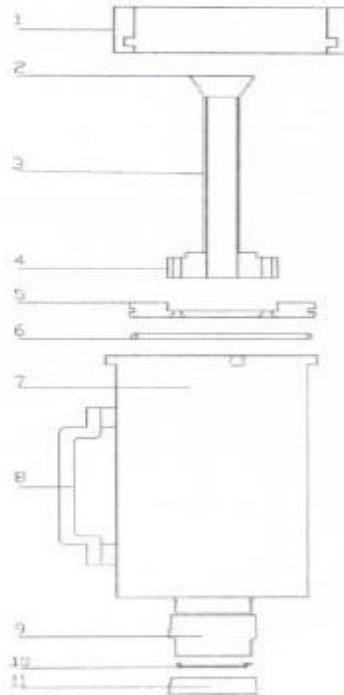
ADVERTENCIA: Los rodamientos de bolas no necesitan ser engrasados. No engrase.

DIMENSIONES DE CARGA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



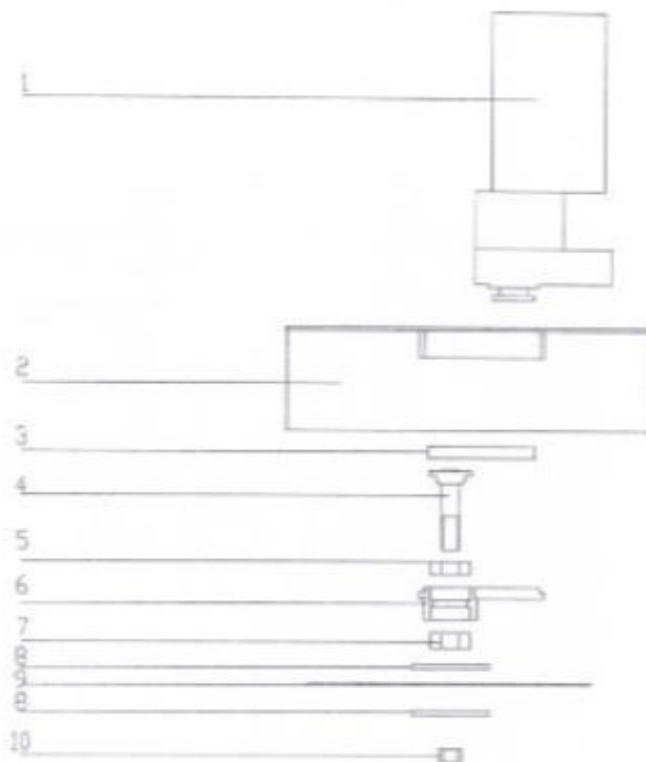
DOUGH CAPACITY	3,5 KG
MATERIAL	STAINLESS STEEL 304 L
DIMENSIONS	75 x 135 x 85 CM
POWER	0,37 KW
VOLTAGE	220 V-50 HZ
OVERALL HEIGHT	480 MM
OVERALL WIDHT	400 MM
OVERALL DEPTH	580 MM
WEIGHT	40 KG

LISTA DE REPUESTOS DEL GRUPO DE TANQUES



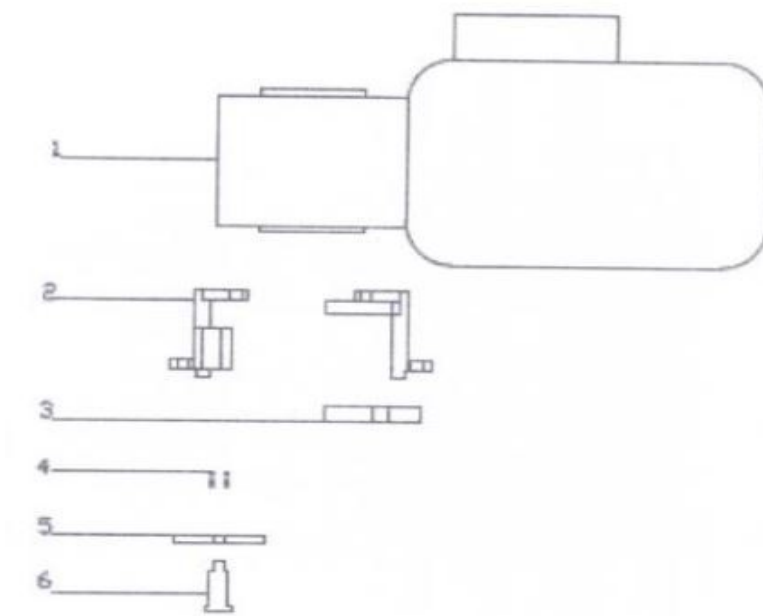
PICTURE	DESCRIPTION
1	Case
2	Bottom Pivot Bush
3	Pivot
4	Piston's Head
5	Piston
6	Oring
7	Tank
8	Tank Handle
9	Elongation Part
10	Nozzle
11	Bolt

LISTA DE RECAMBIOS DEL GRUPO DE CORTE



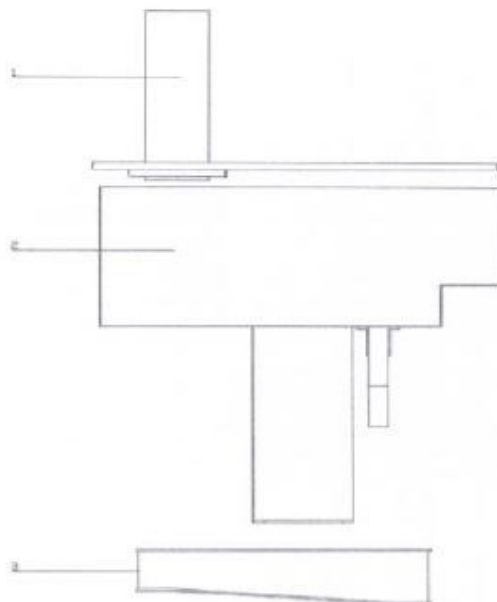
PICTURE	DESCRIPTION
1	Motor
2	Cover
3	Chain
4	Geared Pivot
5	Bearing
6	Housing
7	Bearing
8	Washer
9	Cutter
10	Bolt

LISTA DE REPUESTOS DEL SISTEMA DE REDUCCIÓN Y TRANSMISIÓN



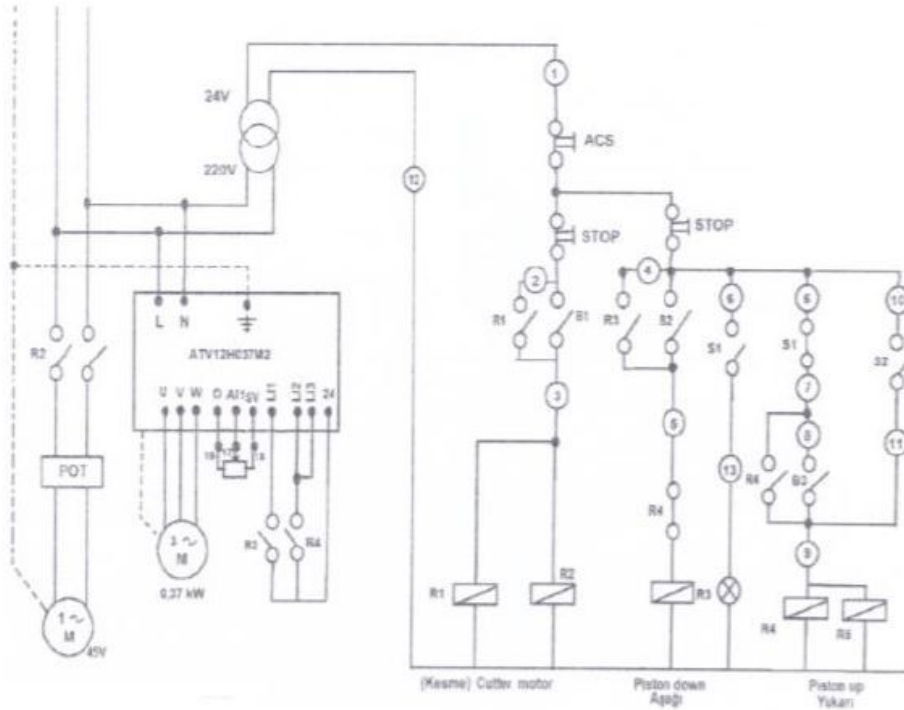
PICTURE	DESCRIPTION
1	Motor
2	Reduction Chassis
3	Wedge
4	Spring
5	Washer
6	Washer Pivot

LISTA DE RECAMBIOS DEL GRUPO DE BASTIDORES



PICTURE	DESCRIPTION
1	Cover
2	Frame
3	Grab Handle

DIAGRAMA DE SISTEMAS DE MANDO Y SEGURIDAD



R1	24V Relay
R2	24V Relay
R3	24V Relay
R4	24V Relay
R5	24V Relay
B1	Cutting Motor Start
B2	Piston Down Start
B3	Piston Up Start
S1	High Level Switch
S2	Low Level Switch

LAS CUESTIONES A LAS QUE EL CLIENTE DEBE PRESTAR ATENCIÓN SOBRE LA GARANTÍA

- Daños y averías causados por el mal uso.
- Después de la entrega al comprador, los daños y el mal funcionamiento que se produzcan durante la carga.
- Daños y fallos de funcionamiento causados por un uso diferente del voltaje indicado en la etiqueta del producto y por la ausencia de conexión a tierra.
- Después de la entrega al comprador, la intervención incorrecta para el mal funcionamiento, el uso de sustancias destructivas.
- Accidente, negligencia, uso incorrecto de personas no informadas, daños ocurridos en la superficie exterior.

**LA MÁQUINA QUEDARÁ FUERA DE GARANTÍA SI SE DAN LAS CONDICIONES ESCRITAS ANTERIORMENTE.
POR FAVOR, UTILICE LA MÁQUINA DE ACUERDO CON EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.**

EMPRESA FABRICANTE: INHOSPAN
TÍTULO: DAUTCH3
DIRECCIÓN: Polígono empresarial Príncipe Felipe
C/ Huesca,10 14900 Lucena [Córdoba]
ESPAÑA
TELÉFONO: [+34] 957 971 886
FECHA DE LA FACTURA:
TIPO DE PRODUCTO
FECHA DE APROBACIÓN DEL DOCUMENTO:
SELLO DE LA FIRMA:
NÚMERO DE DOCUMENTO:
SELLO DE FIRMA AUTORIZADA:

EMPRESA VENDEDORA:
TÍTULO:
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:
FAX:
FACTURA N°:
AUTORIZADO:

GARANTÍA

Las máquinas fabricadas por Inhospan están garantizadas por un periodo de tiempo de 0 Año incluyendo todas las piezas, materiales, mano de obra e incluyendo los defectos de fabricación con la condición de que el uso sea el especificado en el manual de usuario y que no se intervenga para su mantenimiento, reparación o cualquier otro motivo por parte del personal de servicio excepto el autorizado por Inhospan.

El tiempo de reparación durante el período de garantía se añade al período de garantía. En caso de avería del producto en período de garantía, así como de errores de materiales y de fabricación, y si esta situación se convierte en absoluta como resultado de nuestras investigaciones, el mantenimiento y las reparaciones se realizarán de forma gratuita sin los costes de las piezas de repuesto.

La fijación de los métodos técnicos a aplicar en la rectificación de la avería y la determinación de las piezas sustituidas nos pertenecen. La rectificación de la avería puede realizarse en la zona del producto o en una estación de servicio autorizada. La confirmación del cliente es esencial. Si el personal de servicio autorizado de Inhospan determina que la reparación del producto es imposible en el informe, el producto será cambiado por uno nuevo. La confirmación del cliente es esencial. La garantía en este documento es válida "en caso de que el cliente cumpla con sus responsabilidades". El cliente informará por escrito a Inhospan, de la situación de conflicto con el personal de servicio autorizado. Si el problema continúa, la última dirección de aplicación es el Ministerio de Industria y Comercio / Dirección General de Medición y Control de Calidad. Inhospan acepta ser anunciada al público por el Ministerio de Industria y Comercio.

Sobre el Producto:

Tipo: DAUTCH3

Fecha de aprobación del documento:

Número de Documento:

Fecha de venta:

Empresa vendedora [Sello-Firma]:

Número de factura:

Fabricante:

INGENIERÍA HOSTELERA PANADERA S.L

Parque empresarial Príncipe Felipe C/Huesca,10
LUCENA [Córdoba] España CP: 14900

B14643019

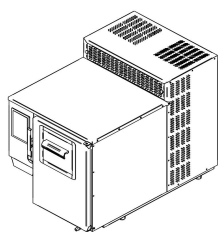
TEL: +34 957 971 886

WEB: www.inhospan.com

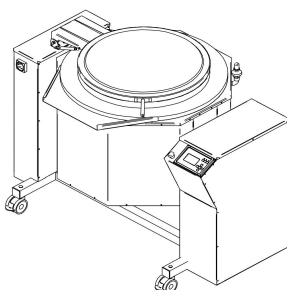
EMAIL: comercial@inhospan.com



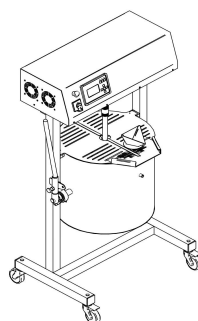
INHOSPAN



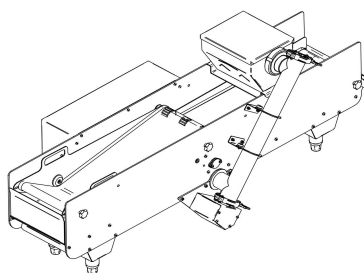
TURBOFRY2



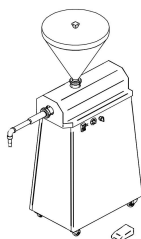
AMC200A



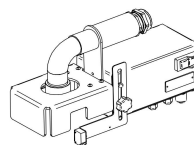
AMC100



EE200



DAUT15



FORMACRO400



FABRICAMOS:

EQUIPOS DE CHURRERIA
FREIDORAS SIN HUMOS
CUECE-CREMAS AUTOMÁTICOS
AMASADORAS
ENCOLADORAS-EMPANADORAS
DOSIFICADORAS
COCEDEROS



DIRECCIÓN FABRICA: P. Empresarial Príncipe Felipe · C/ Huesca 1014900 LUCENA (Córdoba)
Spain [+34] 957 971 886
comercial@inhospan.com.