

# BATIDORAS PLANETARIAS

SERIE B



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.  
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.  
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MODELOS B10 | B15 | B20 | B30 | B40



MANUAL DE USUARIO

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

**LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES**

- Licuadoras
- Wafleras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corndog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Algodoneras
- Fábricas de palomitas
- Fuentes de chocolate
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Despachadores de agua refrigerados
- Máquinas granita
- Cutter de mesa
- Embutidoras
- Emplayadoras
- Turbolicuadores
- Máquina de donas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Planchas eléctricas
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maría eléctricos
- Asador grill eléctrico
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor

**LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES**

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

<b>SELLO DEL DISTRIBUIDOR</b>	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

**ADVERTENCIA**

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

Las batidoras planetarias, es el último modelo de vanguardia, se puede utilizar para mezclar harina y líquidos, es una batidora potente. Los clientes pueden elegir la velocidad adecuada y el agitador de múltiples velocidades y 3 batidores agitadores (gancho, paleta y globo) para lograr un efecto satisfactorio. Puede funcionar sin problemas y de manera confiable, los materiales que tocan los alimentos son acero inoxidable y aleación de aluminio con un tratamiento de superficie especial con los estándares de higiene requeridos.

Es aplicable para hoteles, restaurantes, plantas de procesamiento de alimentos, producción de medicamentos e industrias químicas por su apariencia satisfactoria, conveniencia para la operación y alta eficiencia.

MODELO	B10	B15	B20	B30	B40
Voltaje	110v	110v	110v	110v	110v
Frecuencia	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz
Potencia	0.8KW	0.8KW	1.1KW	1.5KW	2KW
Velocidad de rotación	105R/MIN	105R/MIN	105R/MIN	142R/MIN	65R/MIN
	180R/MIN	180R/MIN	180R/MIN	234R/MIN	102R/MIN
	425R/MIN	425R/MIN	425R/MIN	429R/MIN	296R/MIN
Medidas (mm)	440*360*650	440*360*650	450*390*785	513*405*900	700*630*1220
Peso	50KG	53KG	70KG	80KG	150KG

## USO Y CONSEJOS

1. El voltaje de la fuente de alimentación debe coincidir con el voltaje de la máquina y el cable debe estar conectado firmemente.
2. Compruebe si la dirección de rotación es la misma que la marca para el primer intento.
3. Detenga el trabajo primero si desea hacer un cambio de velocidad al mezclar.
4. El tazón debe levantarse hasta la parte superior para trabajar y debe dejarse caer hasta el fondo para cambiar los accesorios.
5. Retire la cubierta frontal y luego agregue el aceite lubricante. Como regla general, el aceite original puede durar aproximadamente medio año.
6. Agregue un poco de aceite en el riel de elevación para mantener la flexibilidad y la caída.
7. Mezcle la harina solo con velocidad baja.
8. No ponga las manos en el recipiente mientras está funcionando.
9. Nuestra empresa se reserva el derecho a la innovación técnica de la máquina.

**ATENCIÓN: ¡CORTE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO!**

# GARANTÍA

SERIE B

**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.** garantiza por el término de 6, 12 ó **24 meses** contra defectos de fabricación y vicios ocultos dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +-10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet [www.migsa.mx](http://www.migsa.mx).

## CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando: