

Amasadora de brazos ABV

Manual de instrucciones y mantenimiento. Manual del Servicio Técnico.

OFICINAS:

SERVI ALBACETE, S.L

P.I. Campollano C/B nº 14 nave: B

Tel. 967 520 435 / 617 455 612

FABRICACION Y DELEGACION:

Avenida Espioca, nº 135

Tel. 967 520 435 / 617 455 612

administracion@labus.es

ventas@labus.es

www.labus.es

Amasadora de brazos ABV

Manual de instrucciones y mantenimiento



Tabla de contenido

Información

Objetivos del manual	4
Certificación “CE”	4
Garantía.....	4
Servicio postventa	5
Información general sobre la seguridad	5
Direcciones y teléfonos de utilidad.....	6

Características

Introducción a la amasadora ABV.....	7
Construcción	7
Opciones.....	7
Modelos y capacidades	8
Datos técnicos.....	8
Datos técnicos volcador de amasadoras EVA.....	9

Utilización

Manejo de la máquina	10
Cuadro de mandos	11
Puesta en marcha	12
Funcionamiento	13
Volcador de amasadoras EVA	14
Limpieza e higiene.....	16
Mantenimiento	16
Sistema de engrase.....	17

Esquemas

Esquemas eléctricos	18
Esquema eléctrico ABV	19
Cambio de tensión.....	20

Despieces

Despieces de conjuntos	21
Conjunto 600: Sección lateral	22
Conjunto 610: Transmisión superior.....	23
Conjunto 620: Transmisión inferior	25
Conjunto 630: Transmisión artesa.....	27
Conjunto 640: Brazos verticales y protecciones	29

Declaración

Declaración de conformidad	31
----------------------------------	----

Objetivos del presente manual de instrucciones y mantenimiento

El manual de instrucciones y mantenimiento debe considerarse una parte integrante de la máquina. Deberá guardarse durante toda la vida de la máquina, y deberá entregarse a los sucesivos usuarios de la máquina.

El usuario debe guardar con cuidado este manual para evitar su deterioro, y archivarlo en un lugar adecuado que garantice tanto su conservación como su consulta.

El manual está estructurado de forma que permite a los usuarios de la máquina encontrar fácilmente los temas buscados.

Antes de poner en marcha la máquina es necesario respetar estrictamente las precauciones indicadas en este manual y las disposiciones relativas a la seguridad.

En caso de modificaciones en la máquina, o de instalación de equipos opcionales o adicionales, se suministrará un nuevo manual de instrucciones completo, o se añadirán al presente manual las partes suplementarias necesarias.

El usuario debe conocer todas las funciones del cuadro de mandos de la máquina, así como todos los sistemas de protección y de seguridad instalados.

Las operaciones de mantenimiento y reparación deberán efectuarse por medio de personal cualificado y con el equipo apropiado. Se seguirán exactamente las indicaciones del presente manual.

Certificación “CE”

La placa de certificación “CE” se encuentra situada en el panel trasero de la máquina.

Garantía

La garantía es de un año a partir de la fecha de venta de la máquina.

La robustez, el cuidado diseño y la esmerada construcción de la máquina le permite tener una gran resistencia en su mecánica, lo que evita al máximo las posibles averías. Éstas son

debidas esencialmente a una mala utilización de la máquina o a un mantenimiento insuficiente.

Garantizamos la perfección mecánica de las máquinas, siempre que los posibles desperfectos o averías no sean producidos por causas ajenas a la buena construcción de las máquinas, o por evidente descuido en el mantenimiento recomendado en este manual.

Nuestra garantía de un año excluye las piezas y accesorios fabricados por terceros, tales como motores, interruptores, contadores, relés, pequeño material eléctrico, cintas y bandas transportadoras, y correas de transmisión, quedando supeditada la garantía a la que en cada momento fije el fabricante de cada uno de estos elementos.

Servicio postventa

Durante el periodo de garantía, en el caso de ser necesaria una intervención técnica para un mantenimiento extraordinario, o debida a posibles defectos o averías, será necesario consultar con el fabricante antes de efectuar la mencionada intervención.

Además del mantenimiento normal, se aconseja un mantenimiento programado y ejecutado por personal cualificado. En el presente manual se adjuntan los despieces de la máquina para la identificación correcta de las piezas que eventualmente se deban pedir para las reparaciones.

Información general sobre la seguridad

El personal destinado a trabajar con la máquina debe conocer su funcionamiento y los dispositivos de seguridad de que dispone. También debe conocer las instrucciones de limpieza de la máquina y del puesto de trabajo.

La máquina ha sido diseñada y construida de acuerdo con la normativa europea aplicable, de forma que garantice la seguridad. No existe ningún riesgo para el usuario si la máquina se utiliza correctamente. Las protecciones y los sistemas de seguridad no alteran la funcionalidad y la facilidad de empleo de la máquina.

La amasadora incorpora los siguientes dispositivos de seguridad:

- Resguardos móviles con enclavamiento autocontrolado que protegen al operario de los peligros mecánicos de los elementos móviles de trabajo. Su apertura provoca la parada segura de la máquina.

- Resguardos fijos para cuya apertura es necesario el uso de herramientas, que sólo deben ser abiertos por personal autorizado para labores de mantenimiento o reparaciones.
- Señalizaciones de advertencia del riesgo remanente.
- Actuadores de paro de emergencia con enclavamiento mecánico situados en las zonas de presencia más frecuentes del operario.

Todos estos dispositivos de seguridad están integrados en la máquina, formando parte de la misma. La modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo de la máquina eleva el riesgo de accidentes, y supone una trasgresión de la Directiva Social 89/655/CEE.

El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso de la máquina con cualquier modificación, eliminación o falta de mantenimiento de sus componentes.

El personal no debe en ningún caso trabajar cuando las protecciones de seguridad no están instaladas, estando prohibido alterar o modificar los dispositivos y los circuitos eléctricos de seguridad.

El nivel sonoro de la amasadora es menor de 70 dB.

Dado que la amasadora trabaja la harina para la fabricación de masa, es conveniente recordar que hay que evitar un exceso de polvo de harina que puede ser perjudicial para la salud de los operarios. Se debe dosificar cuidadosamente la cantidad de harina que se utiliza, y manejarla con cuidado para hacer descender la cantidad de polvo de harina por metro cúbico en la panadería.

Atención: Desconectar las máquinas de la red eléctrica para su limpieza y mantenimiento.

Direcciones y teléfonos de utilidad

OFICINAS:

SERVI ALBACETE, S.L
P.I. Campollano C/B nº 14 nave: B
Tel. 967 520 435 / 617 455 612

FABRICACION Y DELEGACION:

Avenida Espioca, nº 135
Tel. 967 520 435 / 617 455 612
administracion@labus.es
ventas@labus.es
www.labus.es

Introducción a la amasadora de brazos verticales ABV

La amasadora Labus es una máquina fuerte, fiable y muy fácil de manejar. La simplicidad y la robustez son las principales características de esta máquina diseñada para durar. Gracias a esto, el mantenimiento es asimismo particularmente sobrio.

La amasadora Labus ha sido diseñada para las tareas de mezclado de productos alimenticios en las panaderías.

La amasadora de brazos verticales es una máquina tradicional, apropiada para todo tipo de masas.

Con su sistema de trabajo, perfectamente estudiado, se obtiene una masa homogénea y refinada.

Con la amasadora de brazos verticales se puede amasar cualquier cantidad de masa, desde la más pequeña cantidad hasta su capacidad total.

Se fabrican modelos desde 30 hasta 125 kg de harina, para adaptarse a todas las necesidades de las panaderías actuales.

Las amasadoras de brazos verticales disponen de un motor de dos velocidades, reloj temporizador, selector manual/automático y control de cambio de velocidad lenta a rápida.

La amasadora de brazos verticales de 30 kg de harina, modelo ABV 30, está disponible con una o con dos velocidades.

Construcción

- Bancada de fundición.
- Brazos (palas) de acero inoxidable.
- Artesa de acero inoxidable.
- Rodamientos sobredimensionados.
- Poleas y engranajes sobredimensionados.

Opciones

Volcador de amasadoras EVA, para las amasadoras ABV 75, ABV 100 y ABV 125.

Modelos y capacidades

Se fabrican modelos con capacidades de 30, 50, 75, 100 y 125 kg de harina, que corresponden a 50, 80, 120, 160 y 200 kg de masa, aproximadamente.

Modelo	Capacidad de harina	Capacidad total de masa
ABV 30	30 kg	50 kg
ABV 50	50 kg	80 kg
ABV 75	75 kg	120 kg
ABV 100	100 kg	160 kg
ABV 125	125 kg	200 kg

Datos técnicos

Tiempo orientativo de amasado

Velocidad lenta: 2 - 3 minutos

Velocidad rápida: 6 - 15 minutos

Potencia

ABV 30: 1,1 kW (1,5 CV)

ABV 50: 1,4 kW (1,9 CV)

ABV 75: 2,3 kW (3,0 CV)

ABV 100: 2,0 kW (2,6 CV)

ABV 125: 3,4 kW (4,5 CV)

Peso neto

ABV 30: 325 kg

ABV 50: 755 kg

ABV 75: 760 kg

ABV 100: 1080 kg

ABV 125: 1100 kg

Dimensiones (largo x ancho x alto)

ABV 30: 750 x 570 x 1025 mm

ABV 50: 1050 x 760 x 1200 mm

ABV 75: 1070 x 780 x 1200 mm

ABV 100: 1300 x 960 x 1355 mm

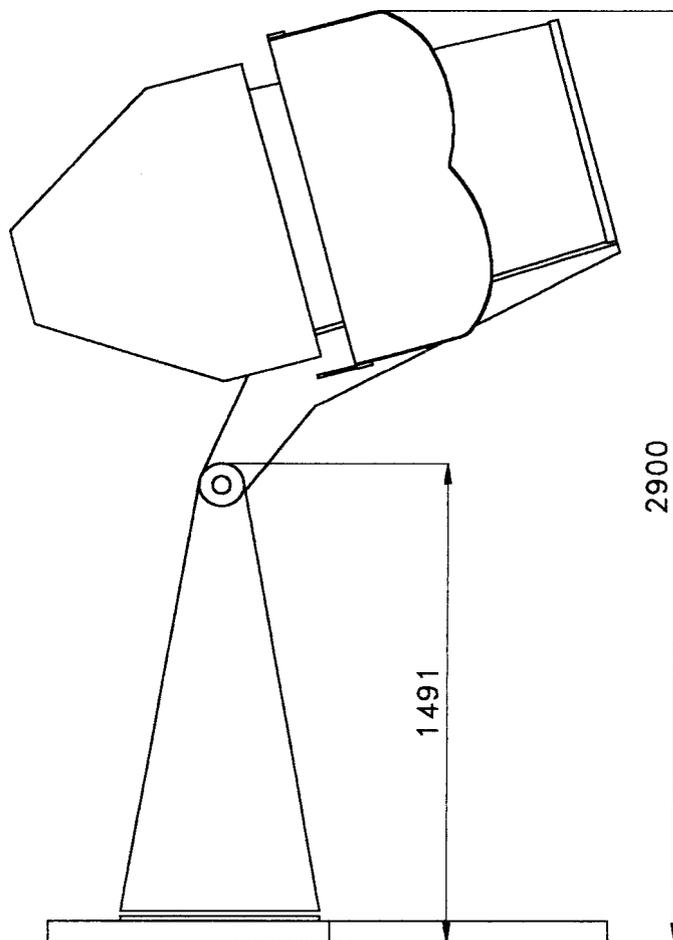
ABV 125: 1330 x 1020 x 1355 mm

Datos técnicos volcador amasadoras EVA

Potencia
1,5 kW (2,0 CV)

Peso neto
500 kg aproximadamente

Dimensiones (largo x ancho x alto)
ABV 75 + EVA: 1210 x 1650 x 1200 mm
ABV 100 + EVA: 1395 x 1755 x 1355 mm
ABV 125 + EVA: 1395 x 1755 x 1355 mm
Altura total: 2900 mm



Manejo de la máquina

Para el correcto funcionamiento de la amasadora de brazos verticales ABV se deben observar las instrucciones de este manual y tener muy en cuenta las siguientes advertencias sobre la puesta en marcha, el funcionamiento, la limpieza y el mantenimiento.

La amasadora ABV ha sido diseñada y construida para las tareas de mezclado de productos alimenticios en las panaderías. No debe utilizarse, pues, para otras tareas que no sean éstas.

La amasadora ABV permite realizar un amasado homogéneo de harina, agua y otros ingredientes para obtener masa de pan y masa de pastelería.

La amasadora ABV debe trabajar con productos alimenticios. Por consiguiente, hay que limpiarla cuidadosamente todos los días.

Atención: Desconectar las máquinas de la red eléctrica para su limpieza y mantenimiento.

Por razones de seguridad, no se deben quitar ni anular los elementos de seguridad con los que va equipada la máquina.

Es conveniente manejar con cuidado la harina para evitar un exceso de ésta en el aire de la panadería que pueda ser perjudicial para la salud de los operarios.

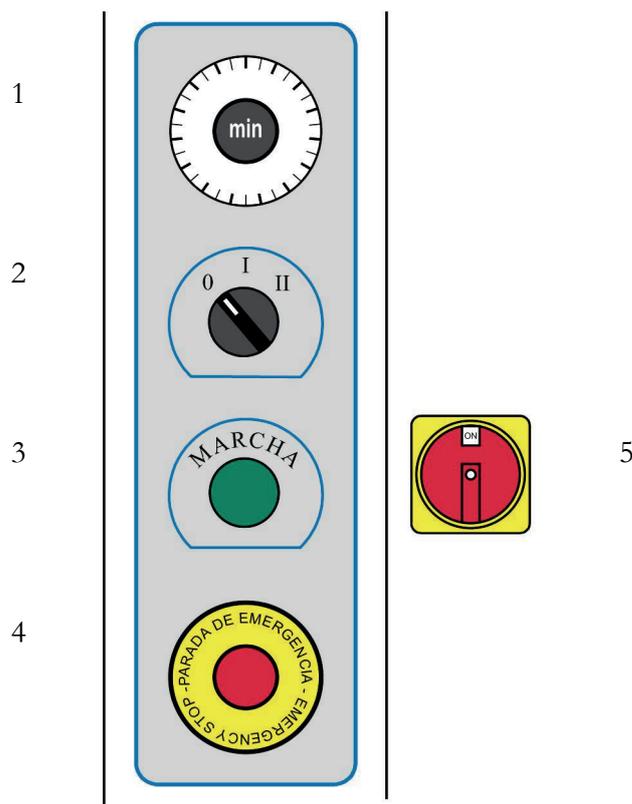
El empleo de la amasadora ABV en recintos apropiados para productos alimenticios debe satisfacer también aspectos operativos como la ausencia de ventilación durante la carga y la puesta en marcha de la máquina; el uso de recipientes y equipamientos que puedan entrar en contacto con productos alimenticios; y la facilidad de limpieza y mantenimiento.

La lista de productos alimenticios que se pueden utilizar incluye todo tipo de harinas, agua, levadura, materias grasas, mantequilla, azúcar, sal, líquidos y otros ingredientes necesarios en las masas de los panes y pasteles.

Es importante respetar la cantidad máxima de ingredientes que pueden introducirse en la artesa de la amasadora ABV. Estas cantidades están reflejadas en las características técnicas de cada modelo de amasadora.

Es responsabilidad del usuario evitar un uso indebido de la máquina, cargándola por encima de los máximos permitidos, eliminando los sistemas de seguridad, usando ingredientes inadecuados, limpiándola con herramientas que puedan dañar la artesa o usando la máquina en ambientes y recintos inadecuados.

Cuadro de mandos



1. Temporizador
En él se introduce el tiempo deseado, tanto para la velocidad lenta (1ª velocidad) como para la velocidad rápida (2ª velocidad).
2. Selector de velocidad
Selecciona la velocidad de amasado, lenta (I) para el pre-amasado de los ingredientes, o rápida (II) para el amasado final. Este selector dispone de una posición de parada (0).
3. Pulsador de puesta en marcha
Se utiliza poner en funcionamiento la amasadora e iniciar el ciclo de amasado.
4. Paro de emergencia
Es un pulsador en forma de seta que se utilizará en caso de emergencia, deteniendo la máquina. Para volver a reanudar la marcha habrá que extraer el pulsador con un pequeño giro a la derecha.
5. Interruptor general
Conecta toda la instalación a la red eléctrica.

Puesta en marcha

Atención: Asegurarse de que el voltaje de la máquina corresponde al de la red. En caso contrario, seguir las instrucciones del esquema de conexiones.

Situar la máquina en el obrador de forma que se pueda cargar de ingredientes y descargar de masa fácilmente. Debe dejarse espacio libre alrededor de la máquina para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

La máquina está pensada para su utilización en lugares con humedad y temperatura muy variables, tal y como sucede en las panaderías y pastelerías. Es conveniente evitar una excesiva ventilación, ya que ésta podría producir una emisión de polvo de harina en la artesa.

Es necesario verificar la tensión indicada en la máquina, ya que la garantía quedaría anulada si la máquina no se conecta adecuadamente.

Conectar la máquina a la red, asegurándose antes de que el interruptor de la máquina esté en posición de parada. Cerciorarse de que el paro de emergencia no está accionado. Poner la máquina en marcha mediante el interruptor correspondiente y pararla inmediatamente, manteniendo la vista fija durante ese instante en el movimiento de la artesa de la máquina, asegurándose de que el movimiento de la misma es el correcto (debe girar en el sentido de la flecha).

Si ha girado en sentido contrario, intercambiar dos de las fases de la clavija de la máquina, según las instrucciones del esquema de conexiones adjunto, y repetir la operación asegurándose de que la artesa gira en el sentido correcto. Una vez comprobado que la máquina gira en el sentido correcto, ya se puede empezar a trabajar.

El seguimiento metódico de las normas de seguridad es indispensable para proceder a la puesta en marcha de la amasadora.

Cuando la máquina está parada, el acceso a la artesa se produce levantando simplemente la rejilla de protección. Sólo después de haber puesto otra vez la protección en su sitio puede accionarse la amasadora.

Antes de comenzar el trabajo con la amasadora hay que controlar la estabilidad de la máquina, la conexión correcta a la red (tensión y fases), y la limpieza de la máquina.

Funcionamiento

Llenar la artesa levantando la protección. Cargar los ingredientes indicados para hacer masas de pan o de pastelería en las cantidades deseadas, pero sin exceder las cantidades máximas aconsejadas (comprobar las características técnicas).

Poner la rejilla de protección de nuevo en su sitio.

Seleccionar la velocidad lenta (1ª velocidad) en el selector de velocidad “2”.

Seleccionar en el temporizador “1” el tiempo de amasado deseado en la velocidad lenta (1ª velocidad), para el mezclado de los ingredientes de la masa.

Accionar la amasadora mediante el pulsador de puesta en marcha “3”.

Una vez terminado el ciclo de mezclado, seleccionar la velocidad rápida (2ª velocidad) en el selector de velocidad “2” para el amasado final.

Seleccionar en el temporizador “1” el tiempo de amasado deseado en la velocidad rápida (2ª velocidad).

Accionar la amasadora mediante el pulsador de puesta en marcha “3”.

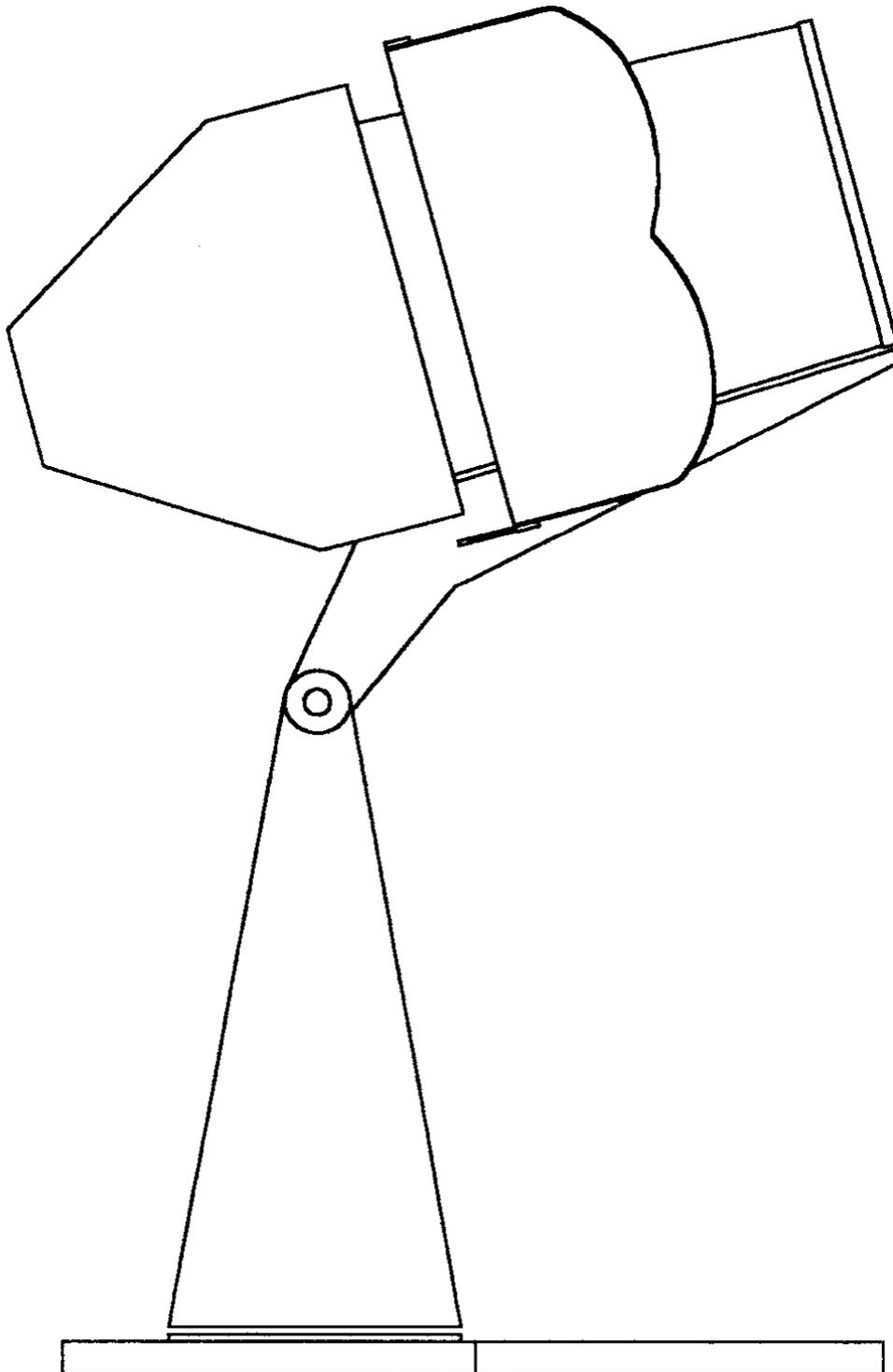
Durante todo el ciclo de mezclado y amasado, la abertura existente en la rejilla de protección permite tomar muestras de masa y adicionar ingredientes en pequeñas cantidades.

Al final del amasado se puede extraer la masa de la artesa tras levantar la rejilla de protección.

Si se desea parar la máquina antes del final de los ciclos de mezclado o amasado, seleccionar la posición de paro en el selector de velocidad “2”.

Para un empleo correcto de la amasadora, hay que comprobar qué ingredientes se utilizan y en qué cantidades, que no deben sobrepasar la capacidad máxima de la máquina.

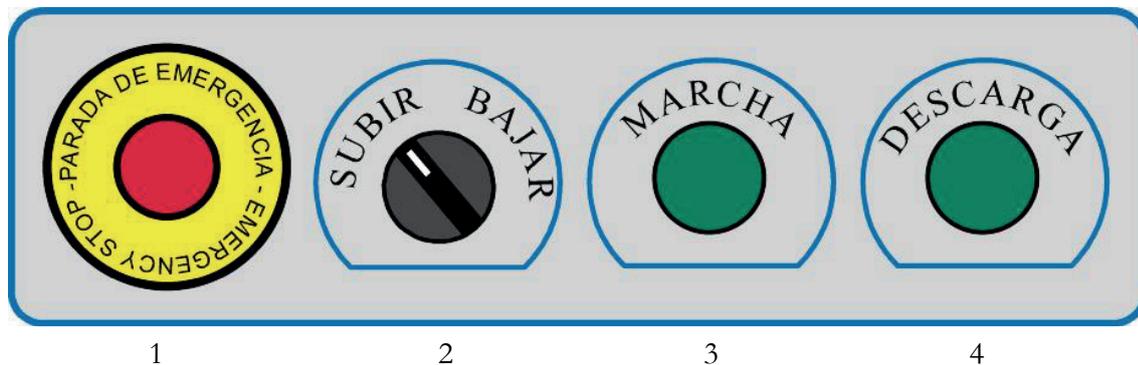
Volcador de amasadoras EVA



Las amasadoras de brazos verticales ABV 75, ABV 100 y ABV 125 pueden equiparse con el elevador y volcador de amasadoras EVA.

El volcador de amasadoras EVA consiste en un sistema hidráulico de elevación de la amasadora, para poder vaciar y descargar la masa de la artesa en la tolva de una pesadora divisora automática.

Se puede controlar la subida y la bajada de la amasadora mediante un mando a distancia, que se incorpora a la máquina sólo en el caso en que esté equipada con el volcador de amasadoras EVA.



1. Stop - Paro de emergencia
El volcador puede pararse apretando la seta de paro de emergencia. Para volver a poner en marcha la máquina habrá que extraer el pulsador con un pequeño giro a la derecha. Si el paro de emergencia está accionado, el volcador no funcionará.
2. Subir-Bajar
Se utiliza este selector para hacer subir o bajar la amasadora. Girarlo hacia la izquierda <Subir> para hacer subir la amasadora. Girarlo hacia la derecha <Bajar> para hacer bajar la amasadora a su posición original de trabajo.
3. Marcha
Este pulsador pone en funcionamiento la subida o la bajada de la amasadora, previamente seleccionadas con el interruptor de subida o bajada. Por motivos de seguridad, este pulsador debe mantenerse apretado para que funcione.
4. Descarga
Con el fin de facilitar la descarga de la artesa, es posible mover y desplazar la masa accionando este pulsador para hacer girar la artesa y la espiral. Este pulsador que pone en marcha la rotación de la artesa y de la espiral debe mantenerse accionado para que funcione.

Limpieza e higiene

Atención: Desconectar las máquinas de la red eléctrica para su limpieza y mantenimiento.

La amasadora de brazos verticales ABV ha sido realizada para trabajar con productos alimenticios. Por consiguiente, hay que limpiarla cuidadosamente todos los días.

Las máquinas deben limpiarse diariamente y después de su utilización mediante una esponja y agua.

Para quitar las incrustaciones y los residuos de masa, utilizar sólo agua, un cepillo suave y rasquetas de plástico. Hay que evitar el uso de cepillos de cerdas metálicas, y rasquetas y espátulas metálicas.

Mantenimiento

Atención: Desconectar las máquinas de la red eléctrica para su limpieza y mantenimiento.

Limpiar la máquina a diario. Una buena limpieza impide la acumulación de suciedad y de residuos que a la larga pueden dañar las partes en movimiento de la máquina.

La máquina dispone de dos cárteres de aceite. El superior está situado en el cabezal de la máquina, y contiene las coronas y piñones del movimiento de los brazos, y el inferior la corona y el sinfín del movimiento de la artesa.

El nivel del cárter del cabezal está situado en el lateral de la máquina, y el tapón de llenado está en la parte superior de la máquina. El nivel del cárter de la artesa está debajo de la artesa, y la boca de llenado en el lateral de la máquina. Verificar y engrasar periódicamente, siguiendo las instrucciones adjuntas del sistema de engrase. Usar aceite SAE 140.

Engrasar también periódicamente los brazos en sus tres engrasadores. Cada brazo tiene un engrasador, y en la unión de los dos brazos se sitúa el tercer engrasador.

Un mantenimiento preventivo puede hacerse mediante el control mensual de la tensión y del desgaste de las correas.

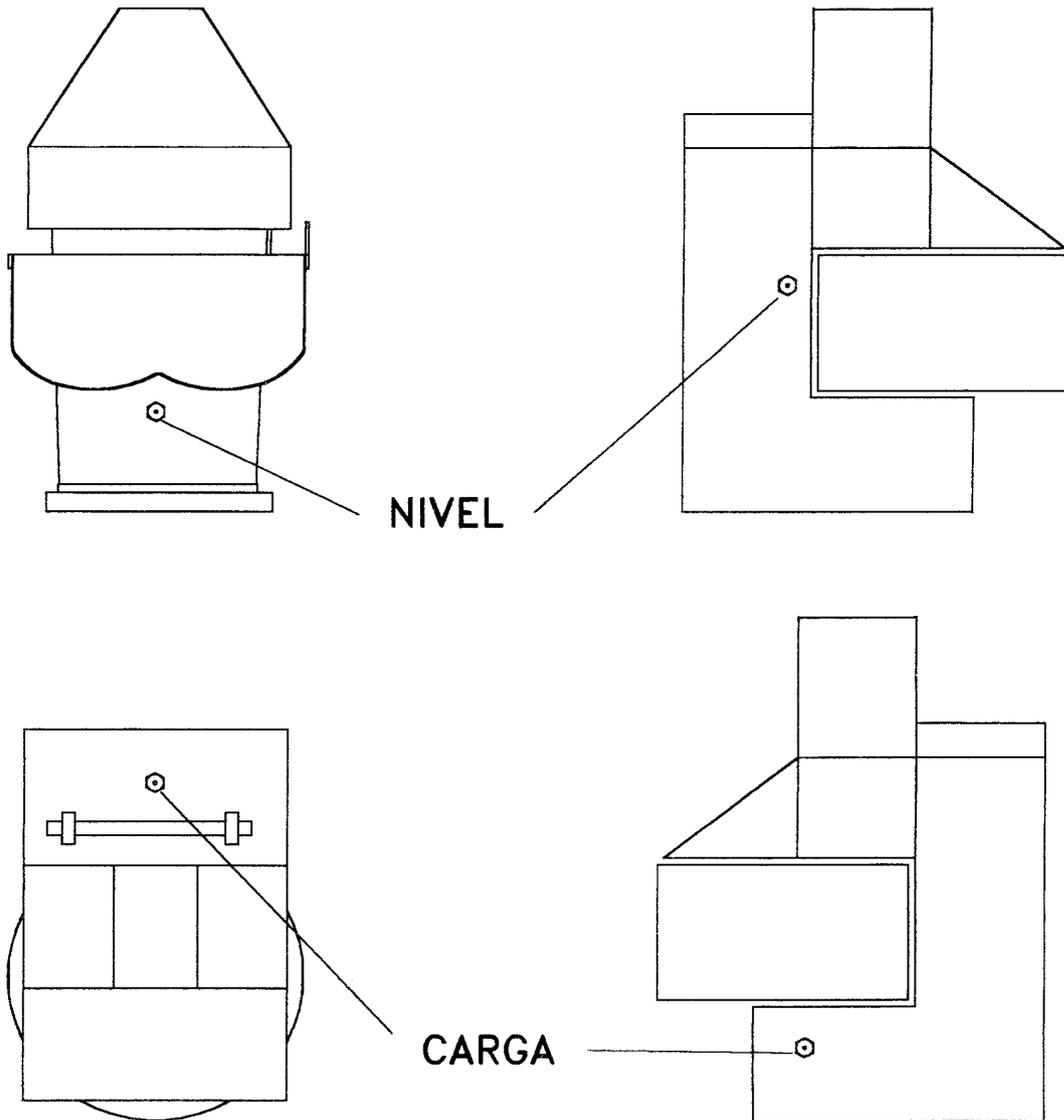
Si durante el trabajo de amasado se aprecia un descenso de velocidad de los brazos, o de la rotación de la artesa, es señal de que es necesario regular la tensión de las correas de transmisión.

La sustitución de las correas de transmisión debe ser realizada en caso de deshilachadura o de tensión excesiva, incluso en el caso en que no hayan todavía roturas en las correas. En este último caso, sería necesario reemplazar toda la serie de correas.

Sistema de engrase

La máquina dispone de dos cárteres de aceite. El superior está situado en el cabezal de la máquina, y contiene las coronas y piñones del movimiento de los brazos, y el inferior la corona y el sinfín del movimiento de la artesa.

El nivel del cárter del cabezal está situado en el lateral de la máquina, y el tapón de llenado está en la parte superior de la máquina. El nivel del cárter de la artesa está debajo de la artesa, y el tapón de llenado en el lateral de la máquina.



Periódicamente hay que revisar el nivel de aceite en los niveles indicados en el dibujo de arriba como "NIVEL". En caso necesario, añadir aceite por los orificios de llenado de los cárteres indicados en el dibujo como "CARGA". El aceite utilizado deberá ser SAE 140, y no deberá sobrepasar el punto rojo que indica el nivel máximo de aceite en los cárteres.

Utilizar aceite SAE 140 para el sistema de engrase de la amasadora de brazos ABV. No sobrepasar el punto rojo de nivel máximo.

Esquemas eléctricos

Las amasadoras de brazos verticales ABV se fabrican en diversos modelos, de diferentes capacidades, incluyendo modelos con o sin volcador

Las amasadoras de brazos verticales ABV tienen todas el mismo esquema eléctrico, independientemente de su capacidad.

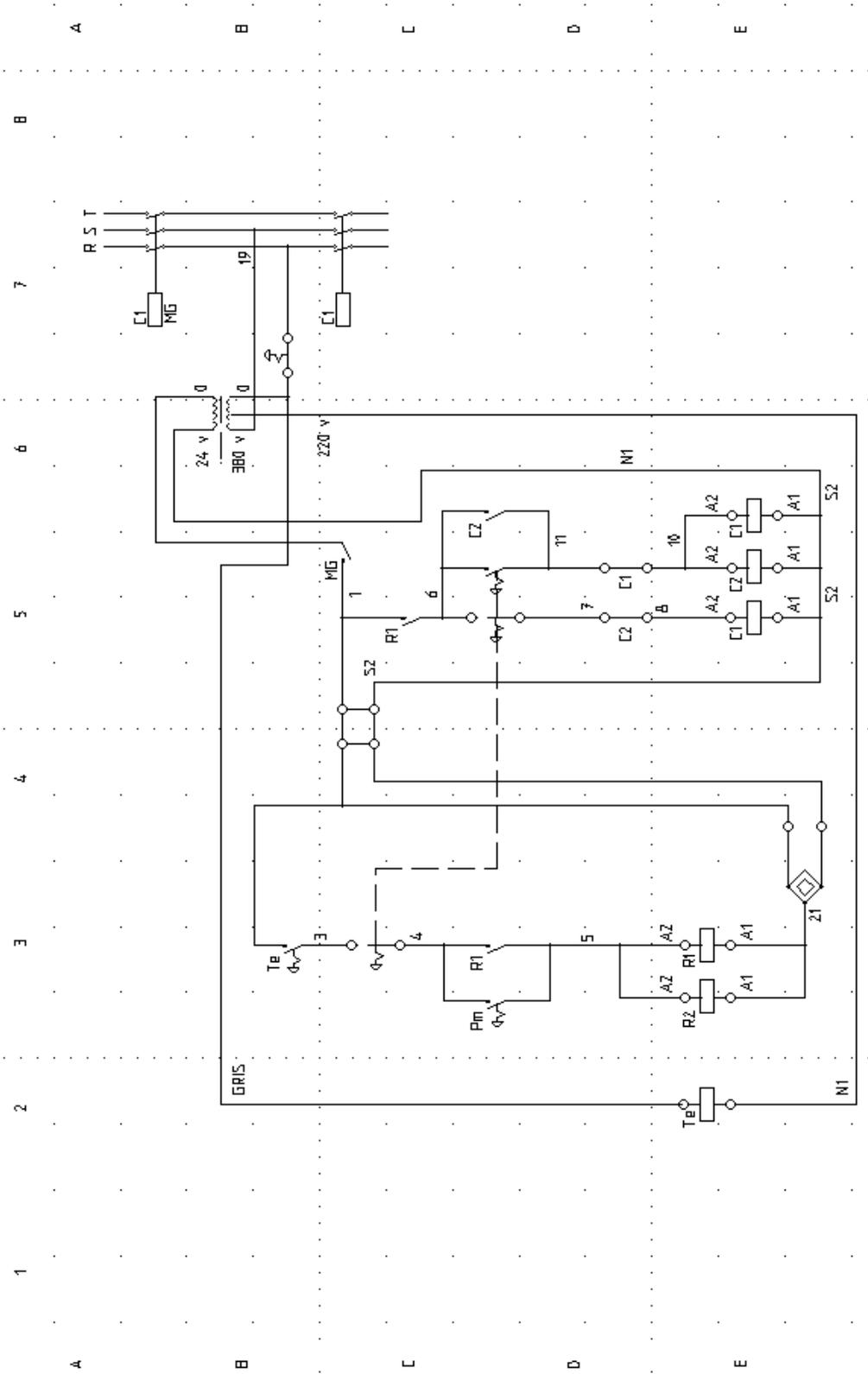
Las amasadoras de brazos verticales ABV equipadas con el volcador EVA tienen un esquema eléctrico diferente del de las amasadoras ABV normales.

Es posible cambiar la tensión entre 220 V y 380 V siguiendo las instrucciones del diagrama adjunto.

Atención: Desconectar las máquinas de la red eléctrica para su limpieza y mantenimiento.

Por razones de seguridad no se deben desmontar ni anular los elementos de seguridad con los que van equipadas las máquinas.

Esquema eléctrico ABV



<table border="1"> <tr> <td>PROYECTO</td> <td>ABV</td> </tr> <tr> <td>FECHA</td> <td>2012/05/01</td> </tr> <tr> <td>REVISIÓN</td> <td>01</td> </tr> </table>	PROYECTO	ABV	FECHA	2012/05/01	REVISIÓN	01	<table border="1"> <tr> <td>TÍTULO Y MÁQUINA</td> <td>ABV</td> </tr> <tr> <td>PROYECTO</td> <td>ABV</td> </tr> <tr> <td>FECHA</td> <td>2012/05/01</td> </tr> <tr> <td>REVISIÓN</td> <td>01</td> </tr> </table>	TÍTULO Y MÁQUINA	ABV	PROYECTO	ABV	FECHA	2012/05/01	REVISIÓN	01	<table border="1"> <tr> <td>ESQUEMA ELÉCTRICO</td> <td>ABV</td> </tr> <tr> <td>PROYECTO</td> <td>ABV</td> </tr> <tr> <td>FECHA</td> <td>2012/05/01</td> </tr> <tr> <td>REVISIÓN</td> <td>01</td> </tr> </table>	ESQUEMA ELÉCTRICO	ABV	PROYECTO	ABV	FECHA	2012/05/01	REVISIÓN	01
PROYECTO	ABV																							
FECHA	2012/05/01																							
REVISIÓN	01																							
TÍTULO Y MÁQUINA	ABV																							
PROYECTO	ABV																							
FECHA	2012/05/01																							
REVISIÓN	01																							
ESQUEMA ELÉCTRICO	ABV																							
PROYECTO	ABV																							
FECHA	2012/05/01																							
REVISIÓN	01																							
<table border="1"> <tr> <td>FECHA</td> <td>2012/05/01</td> </tr> <tr> <td>REVISIÓN</td> <td>01</td> </tr> </table>	FECHA	2012/05/01	REVISIÓN	01	<table border="1"> <tr> <td>FECHA</td> <td>2012/05/01</td> </tr> <tr> <td>REVISIÓN</td> <td>01</td> </tr> </table>	FECHA	2012/05/01	REVISIÓN	01	<table border="1"> <tr> <td>FECHA</td> <td>2012/05/01</td> </tr> <tr> <td>REVISIÓN</td> <td>01</td> </tr> </table>	FECHA	2012/05/01	REVISIÓN	01										
FECHA	2012/05/01																							
REVISIÓN	01																							
FECHA	2012/05/01																							
REVISIÓN	01																							
FECHA	2012/05/01																							
REVISIÓN	01																							

CUPA S. VENTURA
 P. R. M. S. VENTURA S. R. L.
 CARRERA 100 - BOGOTÁ - COLOMBIA
 TEL: (57) 332 3011 - FAX: (57) 332 7222

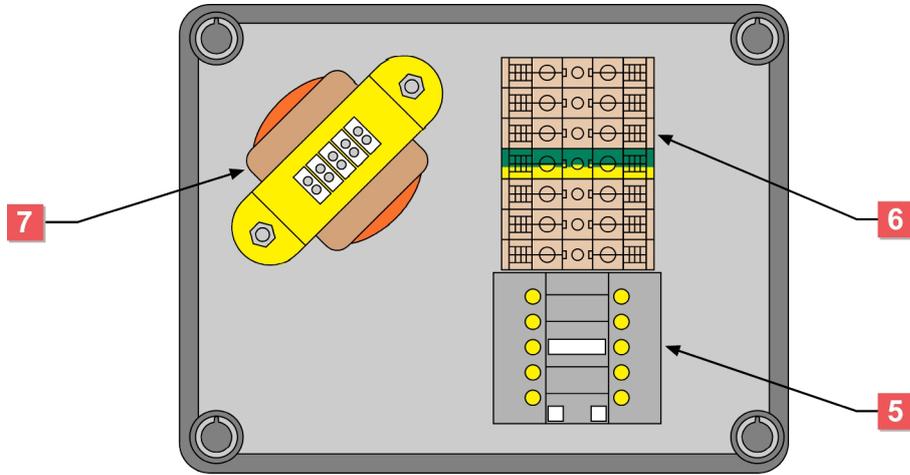
APARADORA DE BRAZOS
 ABV

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100



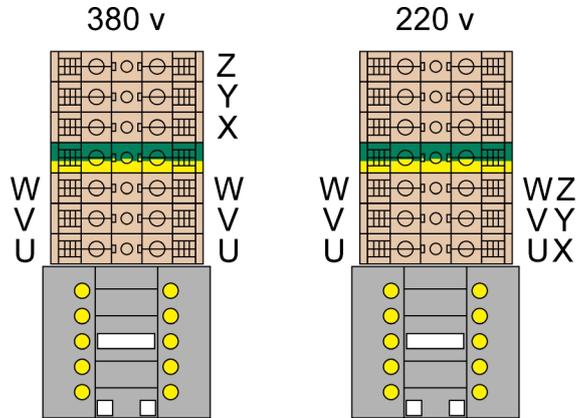
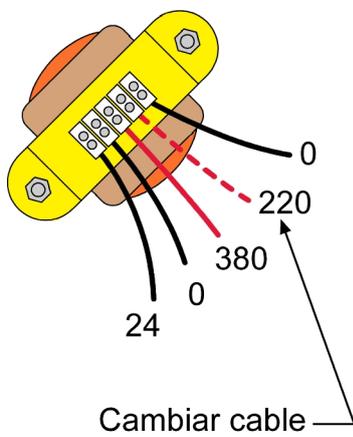
Cambio de tensión

El cuadro eléctrico, según el modelo, se encuentra situado en el interior del cuerpo de la máquina o en el lateral de la misma.



En el interior de la caja eléctrica se encuentra el contactor “5”, el conector “6” y el transformador “7”.

Para cambiar la tensión hay que conectar el transformador y el regletero de bornas según el siguiente esquema:



Despiece de la amasadora de brazos ABV

Los dibujos de despiece de la amasadora de brazos verticales ABV son necesarios para la correcta identificación de las piezas que conforman la máquina.

Conjunto 600
Sección lateral

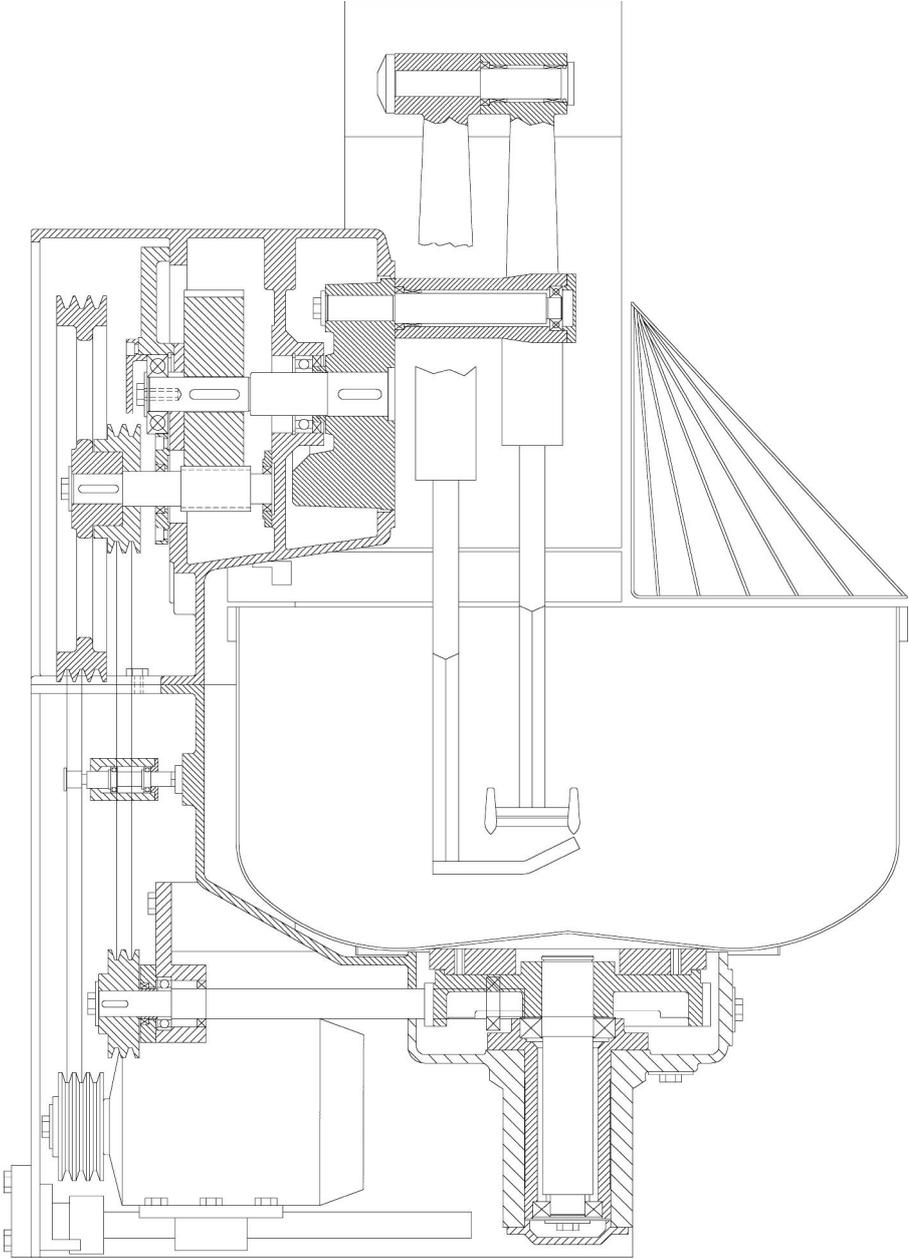
Conjunto 610
Transmisión superior

Conjunto 620
Transmisión inferior

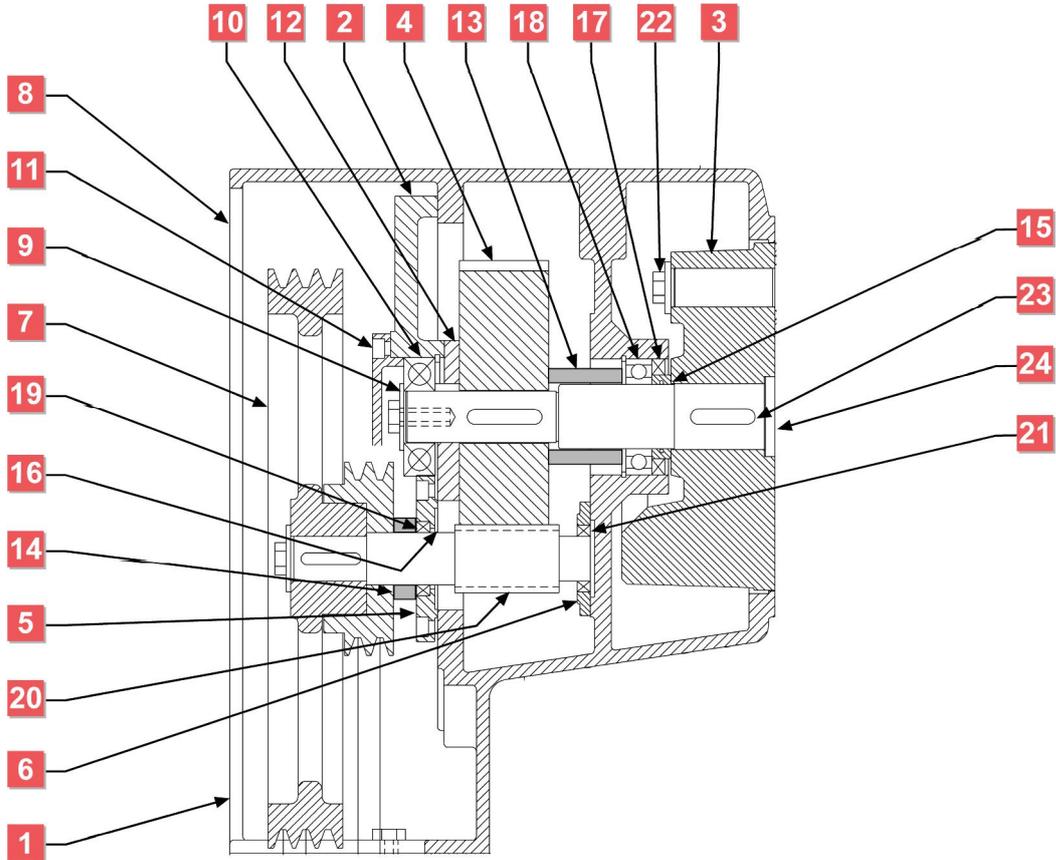
Conjunto 630
Transmisión artesa

Conjunto 640
Brazos verticales y protecciones

Conjunto 600: Sección lateral



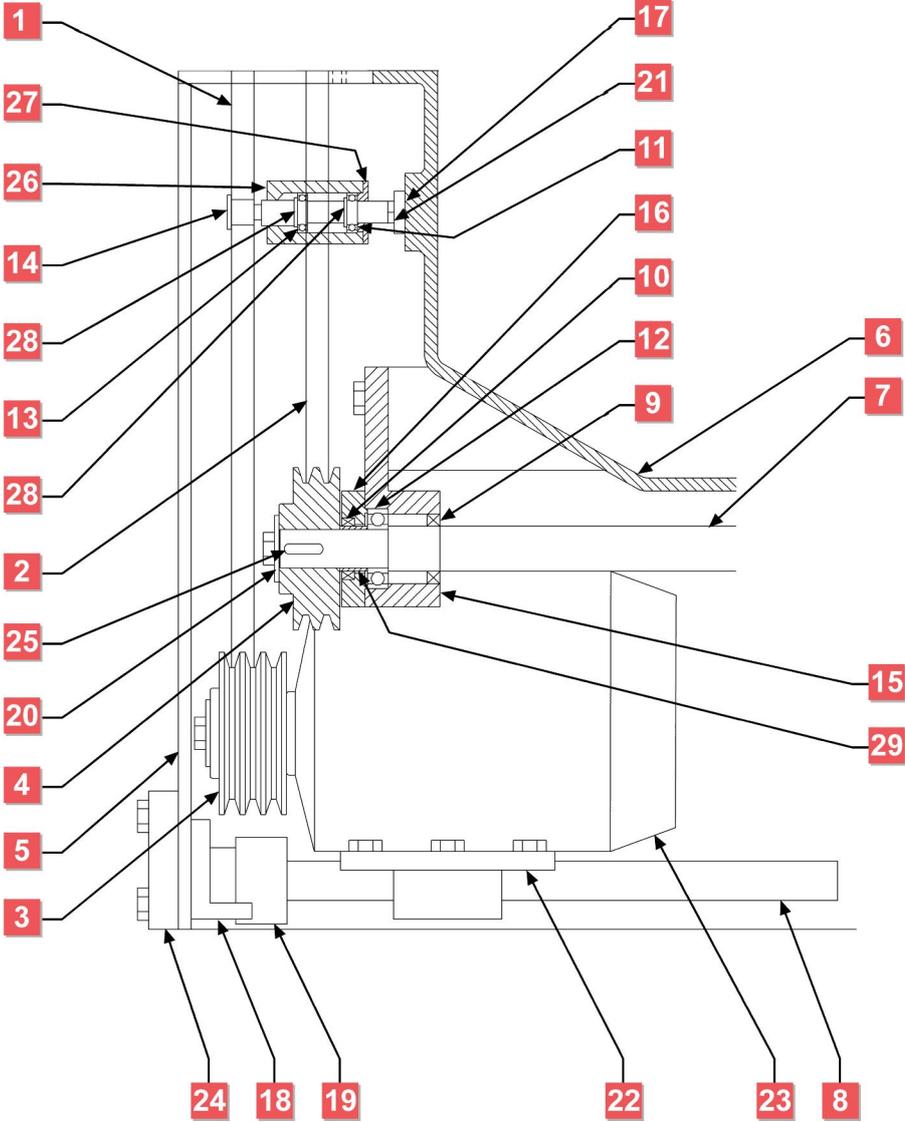
Conjunto 610: Transmisión superior



Conjunto 610: Transmisión superior

Nº	DENOMINACIÓN
610.1	BANCADA SUPERIOR
610.2	TAPA RUEDAS
610.3	PLATO CONTRAPESO
610.4	RUEDA CONTRAPESO
610.5	SOPORTE EXTERIOR PIÑÓN ATAQUE
610.6	SOPORTE INTERIOR PIÑÓN ATAQUE
610.7	POLEA MÁQUINA
610.8	TAPA BANCADA SUPERIOR
610.9	ARANDELA EJE CONTRAPESO
610.10	RODAMIENTO
610.11	TAPETA EXTERIOR TAPA RUEDAS
610.12	TAPETA INTERIOR TAPA RUEDAS
610.13	TUBO SEPARACIÓN
610.14	TUBO SEPARACIÓN
610.15	TUBO SEPARACIÓN
610.16	RETÉN GRASA
610.17	RETÉN GRASA
610.18	RODAMIENTO
610.19	RODAMIENTO
610.20	PIÑÓN DE ATAQUE
610.21	RODAMIENTO
610.22	ARANDELA
610.23	CHAVETA
610.24	EJE CONTRAPESOS

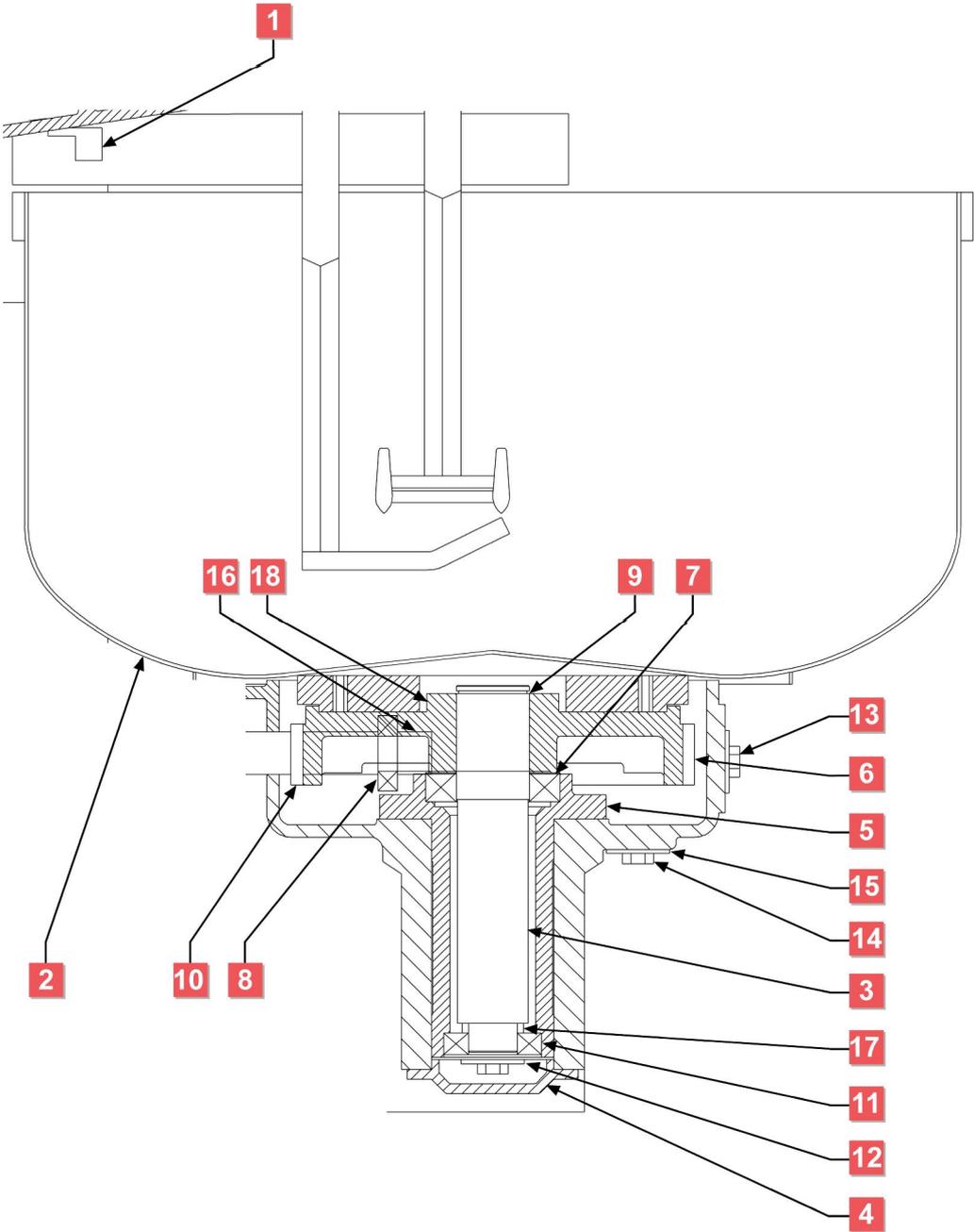
Conjunto 620: Transmisión inferior



Conjunto 620: Transmisión inferior

Nº	DENOMINACIÓN
620.1	CORREA TRAPEZOIDAL
620.2	CORREA TRAPEZOIDAL
620.3	POLEA MOTOR
620.4	POLEA MOVIMIENTO ARTESA
620.5	TAPA BANCADA INFERIOR
620.6	BANCADA INFERIOR
620.7	EJE SINFIN ARTESA
620.8	EJE SOPORTE MOTOR
620.9	RETÉN GRASA
620.10	RETÉN GRASA
620.11	RODAMIENTO
620.12	RODAMIENTO
620.13	RODAMIENTO
620.14	ENGRASADOR
620.15	SOPORTE INTERIOR EJE SINFIN
620.16	TAPETA SOPORTE EJE SINFIN
620.17	SOPORTE TENSOR CORREAS
620.18	SOPORTE EJE TENSOR
620.19	TENSOR MOTOR
620.20	ARANDELA EJE SINFIN
620.21	EJE TENSOR CORREAS
620.22	PLACA SOPORTE MOTOR
620.23	MOTOR
620.24	TRAVIESA SOPORTE MOTOR-TENSOR
620.25	CHAVETA
620.26	POLEA TENSOR CORREAS
620.27	TAPETA TENSOR CORREAS
620.28	ANILLO ELÁSTICO
620.29	TUBO SEPARACIÓN

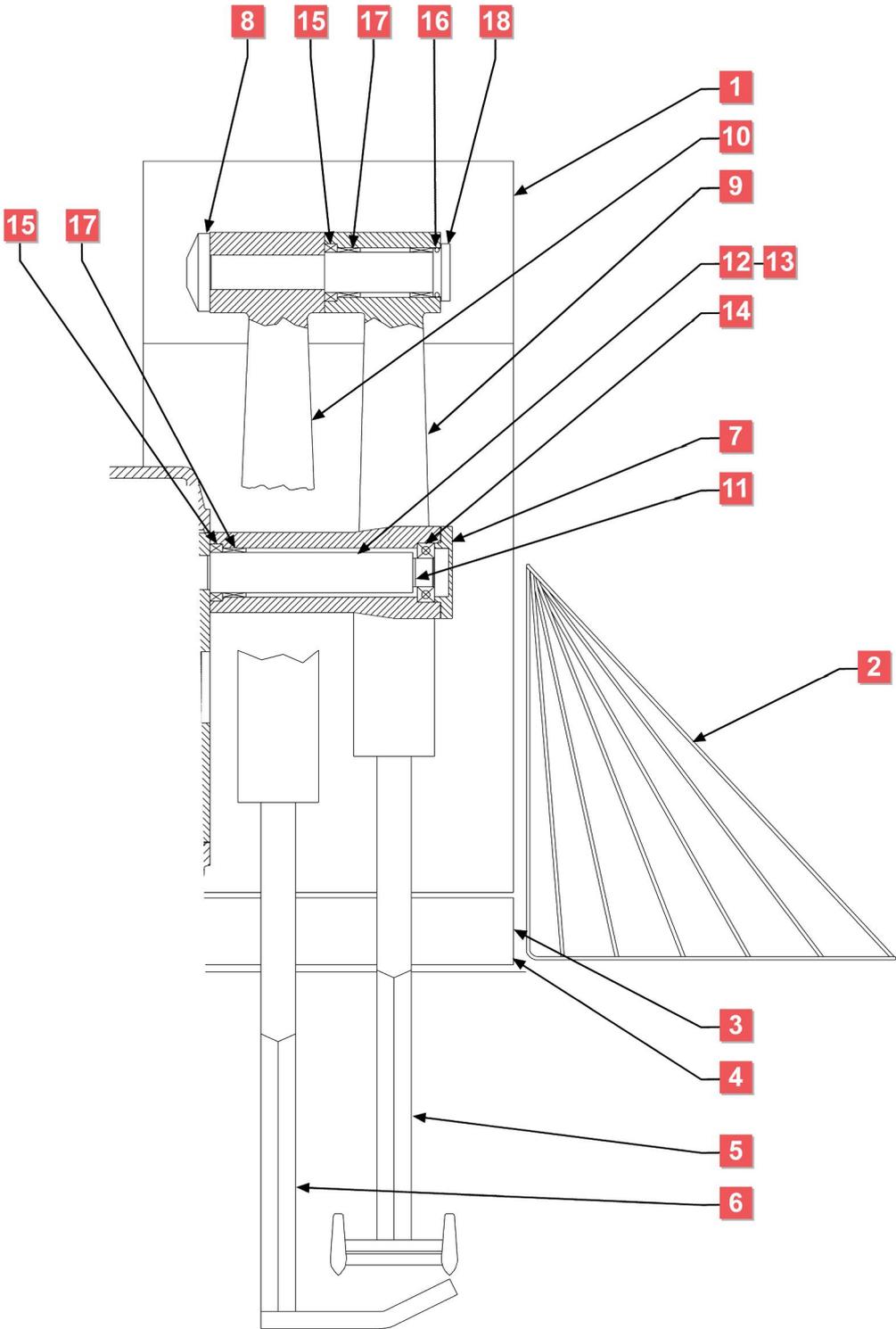
Conjunto 630: Transmisión artesa



Conjunto 630: Transmisión artesa

Nº	DENOMINACIÓN
630.1	ESCUADRA PROTECCIÓN
630.2	ARTESA
630.3	EJE ARTESA
630.4	TAPETA COJINETE ARTESA
630.5	SOPORTE EJE ARTESA
630.6	RUEDA HELICOIDAL ARTESA
630.7	RODAMIENTO
630.8	RODAMIENTO
630.9	ANILLO ELÁSTICO
630.10	RETÉN GRASA
630.11	RODAMIENTO
630.12	ARANDELA
630.13	MIRILLA NIVEL
630.14	TAPÓN
630.15	ARANDELA
630.16	TUBO SEPARACIÓN
630.17	TUBO SEPARACIÓN
630.18	EJE SINFIN

Conjunto 640: Brazos y protecciones



Conjunto 640: Brazos y protecciones

Nº	DENOMINACIÓN
640.1	PROTECCIÓN BRAZOS
640.2	PROTECCIÓN ARTESA
640.3	CHAPA PROTECCIÓN
640.4	PASAMANO REFUERZO
640.5	PALA DERECHA
640.6	PALA IZQUIERDA
640.7	TAPETA BRAZOS
640.8	ARANDELA
640.9	BRAZO DERECHO
640.10	BRAZO IZQUIERDO
640.11	ARO TOPE
640.12	EJE BRAZO DERECHO
640.13	EJE BRAZO IZQUIERDO
640.14	RODAMIENTO
640.15	RETÉN GRASA
640.16	ARANDELA
640.17	RODAMIENTO
640.18	EJE UNIÓN BRAZOS

Declaración de conformidad

OFICINAS:

SERVI ALBACETE, S.L
P.I. Campollano C/B nº 14 nave: B
Tel. 967 520 435 / 617 455 612

FABRICACION Y DELEGACION:

Avenida Espioca, nº 135
Tel. 967 520 435 / 617 455 612
administracion@labus.es
ventas@labus.es
www.labus.es

Declara por la presente que la amasadora:

Modelo

Número

Año de fabricación

es conforme a las siguientes directivas:

98/37/CEE	Directiva de máquinas.
73/23/CEE	Directiva de baja tensión.
89/336/CEE	Directiva de compatibilidad electromagnética.

Esta máquina es asimismo conforme a las normas europeas armonizadas:

EN 292-1, -2: 1991	Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Partes 1 y 2.
EN 60204-1:1992	Seguridad de las máquinas. Equipo eléctrico de las máquinas.
EN 453: 2000	Máquinas para productos alimenticios. Amasadoras.

Fecha

Nombre	Firma	Apoderado Cargo
--------	-------	--------------------
