

CÁMARA DE FERMENTACIÓN

MODELO
BE-XF-16

*Tecnología de iniciativa con un certificado de
garantía de calidad del producto*



migsa[®]

MANUAL DE USUARIO

migsa[®]

PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 5517.4771 | 5739.3423

GARANTÍA

MODELO
BE-XF-16

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en 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.

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.
Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:
 - a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
 - b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación 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 y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

1. PARÁMETROS TÉCNICOS

Modelo	BE-XF-32	BE-XF-16
Voltaje (V)	110V	110V
Fase	Individual	Individual
Potencia	2.8KW	2.6KW
Capacidad	32 charolas	16 charolas
Temperatura °C	norma~60°C	normal~60°C
Humedad	normal~95%	normal~95%
Medidas	100x69x190 cm	50x69x190 cm

2. CARACTERÍSTICAS

- (1) El dispositivo de pruebas de la serie FJ, calienta el agua por medio de energía térmica y luego produce mucho vapor en la cámara. La humedad en la cámara puede alcanzar 80%~85%, controla la temperatura entre 35°C y 40°C, lo que es adecuado para la fermentación.
- (2) Además la resistencia eléctrica y la placa de calentamiento, mantienen la temperatura y atomizan, logrando el mejor efecto de fermentación.
- (3) Convección de aire caliente en la cámara, temperatura uniforme en el interior, control preciso de temperatura y humedad.
- (4) La puerta es de fácil apertura y cierre, con un cristal visible amplio, por que puede observar el proceso de fermentación.
- (5) La gran capacidad, la multicapa y el mango hermoso le dan una mejor sensación cada vez que la abre y la cierra.

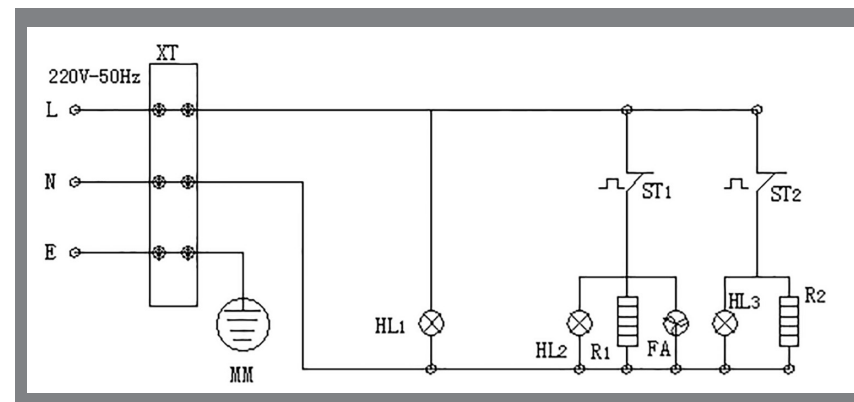
3. INSTALACIÓN

- (1) Primero, nivele el piso y fíjelo, luego ajústelo para mantener el equilibrio, al final fije el tubo del bastidor.
- (2) Voltaje: 110V/60Hz≥16A.
- (3) Conecte el la clavija directamente a el tomacorriente, asegúrese que queda bien la conexión a la energía eléctrica.
- (4) Ajuste el balance del dispositivo de prueba, reserve suficiente espacio para su operación.

4. OPERACIÓN

- (1) Agregue agua en el recipiente interior antes de usar, el agua sobre el tubo de calentamiento evita el calentamiento en seco.
- (2) Conecte la alimentación, indicador (rojo), el dispositivo de pruebas está en modo de espera.
- (3) Abra el atomizador en el sentido de las agujas del reloj, el indicador amarillo del atomizador está encendido y el tubo térmico eléctrico comienza a funcionar. Ajuste la temperatura a 100°C, después de hervir el agua ajuste la temperatura a 80°C. El indicador apagado significa que el indicador deja de funcionar e ingresa automáticamente al estado de convección automático.

5. DIAGRAMA DE CIRCUITO



ESQUEMA ELÉCTRICO

DIAGRAMA SOLAMENTE PARA REFERENCIA

DESCRIPCIÓN DEL SIMBOLO:

- R1.-** CALENTADOR DE AGUA
R2.- CALENTADOR SECO
HL1.- INDICADOR DE TEMPERATURA
HL2.- INDICADOR DE ATOMIZACION
FA.- VENTILADOR
ST1.- CONTROLADOR DE ATOMIZACION
ST2.- CONTROLADOR DE TEMPERATURA