

# VINSON®

## BATIDORA PLANETARIA

PLANETARY MIXER

**BAVIN-20**

# 20 litros

CAPACIDAD DEL TAZÓN



Tazón de acero inoxidable

Incluye 3 accesorios  
(globo, paleta y gancho)

3 velocidades  
(mezcla, bate y amasa)



V1  
Velocidad baja



V2  
Velocidad media



V3  
Velocidad alta

Usted ha adquirido un producto VINSON, lo cual le garantiza durabilidad ya que la batidora BAVIN-20 ha sido fabricada bajo estándares de calidad norteamericanos. Conserve este instructivo de uso, el cual le ayudará a comprender la operación de la batidora VINSON modelo BAVIN-20 y le será útil para futuras referencias.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### CAPACIDAD DE TAZÓN

20 litros

### CAPACIDAD DE AMASADO

3 kg

### VELOCIDAD

152 / 225 / 536 RPM

### VOLTAJE

105 - 127 / 60 Hz

### POTENCIA

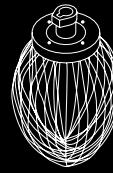
1 HP



Adecuado para mezclar masa y alimento sólido pegajoso, el peso de la masa debe ser el indicado en las especificaciones técnicas y la mezcla debe mantenerse entre el 47% y 50% de agua VS el harina. Para amasado es recomendable la velocidad baja.

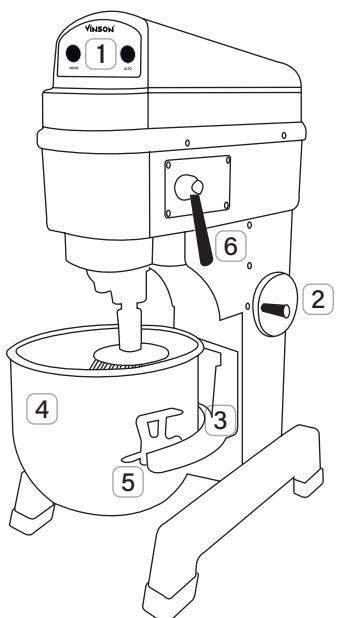


Adecuada para piezas delgadas y alimentos en polvo. La paleta trabaja a velocidad media (ideal para fabricación de pasteles).



Adecuado para mezclar alimentos líquidos, tales como la nata, crema y huevo. Se puede utilizar a velocidad media o alta.

## PARTES DE SU EQUIPO



- |                          |                        |                  |          |
|--------------------------|------------------------|------------------|----------|
| <b>1</b>                 | <b>2</b>               | <b>3</b>         | <b>4</b> |
| Interruptor de encendido | Manivela de elevación  | Soporte de tazón | Tazón    |
| <b>5</b>                 | <b>6</b>               |                  |          |
| Seguros laterales        | Palanca de velocidades |                  |          |

### ACCESORIOS



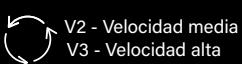
Adecuada para piezas delgadas y alimentos en polvo. La paleta trabaja a velocidad media (ideal para fabricación de pasteles).



V2 - Velocidad media



V3 - Velocidad alta



V1 - Velocidad baja



## PRECAUCIONES

Para la prueba del equipo los accesorios como globo, paleta y gancho no deben instalarse, de lo contrario podrían ocasionar un accidente.

- Seleccione el accesorio y la velocidad recomendada.



## GUÍA RÁPIDA

- Antes de usar el equipo BAVIN-20 asegúrese de que el voltaje de la toma eléctrica al que se conectará el equipo, sea el adecuado a las especificaciones requeridas.  
VER ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nota: Bajar el equipo de la tarima de transporte, en caso de no hacerlo el equipo puede presentar un mal funcionamiento.



## USO DEL EQUIPO

- Cuando vaya a mezclar, gire la manivela para elevar el tazón, hasta tocar el tope y comience a trabajar.
- Después de mezclar, gire la manivela en sentido contrario para bajar el tazón.
- Es necesario bajar o quitar el tazón para cambiar de accesorio.

NOTA: Cuando coloque los accesorios, es importante tener el tazón en posición inferior. Por seguridad deslice el accesorio hacia arriba en el eje y gírelo hasta que el pasador se arrastre en el eje y alcance la ranura en forma de L en el mando del accesorio. Evite que el accesorio se caiga al girar.



## AMASADO

- Para el proceso de amasado se recomienda:

| VELOCIDAD                              | PROCESO                                  | ACCESORIO | TIEMPO        |
|--|--|-----------|---------------|
| V 1                                    | AMASADO<br>Mezcla de ingredientes        |           | 4 minutos     |
| V 2                                    | MEZCLADO<br>Estirado vertical de la masa |           | 3 a 5 minutos |
| V 3                                    | BATIDO<br>Soplado de aire en la masa.    |           |               |
| ACCESORIOS IDEALES PARA MASAS:         |  |           |               |
| <br>• Hojaldradas<br><br>• Fermentadas |  |           |               |
| <br>• Quebradas                        |  |           |               |
| <br>• Crecidas                         |  |           |               |

Nota: Es importante cuidar la temperatura de la masa para no dañarla, debe oscilar entre 23 y 26 °C.

La mezcla de harina y agua dependerá de cada receta.



## MANTENIMIENTO

■ Despues de utilizar el equipo retire cuidadosamente los accesorios, el tazón y limpíe el equipo.

■ Lubrique las guías de deslizamiento del recipiente, aplicando una pequeña cantidad de aceite o grasa, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la fuente de alimentación eléctrica principal antes de limpiarlo.

■ El procedimiento correcto para limpiar la zona de salpicadura y las superficies de contacto con los alimentos es el siguiente:

PRE LIMPIEZA - Elimine el exceso de residuos alimenticios por barrido o pre enjuague.

LIMPIEZA - Retire los desperdicios y la grasa de la superficie usando un detergente.

ENJUAGUE - Elimine los desperdicios de alimentos sueltos, grasa y detergente.



## ADVERTENCIAS

En caso de requerir asistencia técnica, acuda a uno de los centros de servicio autorizados Rhino.

No abrir el equipo por su cuenta o la garantía será nula.



El equipo no debe quedar expuesto a goteos o salpicaduras por líquidos.

Proteger el equipo de los insectos, no utilizar insecticidas en aerosol, solo productos sólidos contra insectos.



No dirigir el flujo de aire de ventiladores o calentadores directamente hacia el equipo.



Proteger el equipo del polvo y la humedad ya que pueden dañar el equipo.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los problemas sencillos podrán ser resueltos de acuerdo a la siguiente lista. Si los problemas persisten, por favor contacte a un centro de servicio autorizado Rhino.

**Problema:** El eje del mezclador no gira después de encender.

**Causa probable:** Los conectores eléctricos están sueltos.

**Solución:** Verifique el circuito eléctrico, apriete esos conectores sueltos.

**Problema:** Fuga de grasa.

**Causa probable:** Los selllos de grasa están desgastados.

**Solución:** Reemplace esos selllos de grasa.

**Problema:** El asa de elevación está demasiado apretada.

**Causa probable:** Las guías están corroídas.

**Solución:** Limpiar y engrasar las guías.

## PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo BAVIN-20 marca Vinsen® que usted ha adquirido cuenta con 1 año de garantía bajo defecto de fabricación a partir de la fecha de adquisición, bajo las siguientes condiciones:

- Para hacer efectiva la garantía, bastará presentar esta póliza debidamente sellada por la tienda o unidad vendedora junto con el equipo en el lugar donde fue adquirido. En caso de que la póliza no esté sellada, deberá presentar su recibo de compra o factura.
- En ningún caso, el tiempo de reparación será mayor a 30 días, transcurrido este tiempo, Rhino Maquinaria S.A. de C.V. procederá a efectuar el cambio por un equipo equivalente.

Esta garantía ampara las piezas, componentes de producto y mano de obra de la reparación.

El reemplazo de accesorios o componentes internos por desgaste natural o por el uso propio del equipo, así como cualquier mantenimiento preventivo, cambio de aceite o grasa lubricante quedan exentos de esta garantía.

Esta garantía será nula en los siguientes casos:

- Cuando el equipo se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personal no autorizado.
- Cuando el equipo hubiese sido dañado por insectos o plagas.
- Daño causado por descargas eléctricas.
- Daño causado por derrame de líquidos o humedad.

Si el distribuidor se niega a hacer válida la garantía, comuníquese en la CDMX al 55 4429 0229 o en el interior de la república al 800 377 8242, o acuda a nuestro Centro de Servicio Matriz ubicado en: Avenida Uno, No. 7, Colonia Cartagena Parque Industrial, Tultitlán, Estado de

México, México, C.P. 54918.

Correo electrónico: servicio@rhino.mx

La presente garantía es otorgada por:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.

Avenida Ruiz Cortines, Mz. 1, Lt. 20, Piso 4

Lomas de Atizapán 2A Sección, Atizapán de

Zaragoza

Estado de México, México, C.P. 52977

Tel: 55 4429 0229

R.F.C. RMA070613AY7

## ¡En Rhino le brindamos el respaldo técnico que necesita!

Contamos con una red de centros de servicio a nivel nacional para dar mantenimiento a sus equipos o hacer válida la garantía.

Servicio, mantenimiento y refacciones:

55 4429 0229 en la CDMX

o del interior de la República Mexicana: 800 377 8242

Correo electrónico: servicio@rhino.mx

## CENTROS DE SERVICIO RHINO



Rhino Maquinaria S.A. de C.V.  
Avenida Ruiz Cortines, Mz. 1, Lt. 20, Piso 4  
Lomas de Atizapán 2A Sección, Atizapán de Zaragoza  
Estado de México, México, C.P. 52977 Tel: 55 4429 0229  
R.F.C. RMA070613AY7 Manufacturado en China  
e-mail: info@rhino.mx  
www.rhino.mx

Sello del distribuidor