

V1.0 - 2021



MANUAL TÉCNICO E INSTRUCCIONES DE USO

MODELOS:

**AMC10A - AMC20A - AMC10 - AMC24 - AMC50 - AMC80 - AMC100
AMC50A - AMC100A - AMC150A - AMC200A
SB100A - SB150A - SB200A**



PRECAUCIÓN: Leer el manual antes de utilizar el equipo.

PRODUCTO FABRICADO POR:

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

La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a Inhospan, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía". Esta, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones presentes en este folleto debidas a errores de transcripción o de imprenta. El fabricante se reserva el derecho de aportar, sin previo aviso, cualquier modificación del producto que considere útil o necesaria para mejorarlo sin cambiar sus características esenciales.

INDICE

1. ADVERTENCIAS. [Pag.3]
2. INSTALACIÓN Y DATOS TÉCNICOS. [Pag.4]
3. FUNCIONAMIENTO. [Pag.6]
 - 3.1 CONTROL PLACA ELECTRÓNICA. [Pag.7]
 - 3.2 PANTALLAS DEL DISPOSITIVO. [Pag.7]
 - 3.3 NAVEGAR POR LOS DISTINTOS MENÚS. [Pag.8]
 - 3.4 MODO DE FUNCIONAMIENTO SIN RECETA. [Pag.9]
 - 3.5 FUNCIONAMIENTO DEL MENÚ RECETAS. [Pag.10]
4. COMPONENTES. [pag.11]
5. ESQUEMA ELÉCTRICO. [pag.13]
6. PROBLEMAS Y SOLUCIONES. [pag.15]
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO. [pag.15]
8. GARANTIA INHOSPAN. [pag.16]
9. DOCUMENTO DE GARANTÍA. [pag.17]

1. ADVERTENCIAS:

Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.

Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 220/240 V ~ 50 Hz y que está dotada de toma de tierra [Esto depende también, del país de instalación] .Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente uno que esté en buenas condiciones, con enchufe dotado con toma de tierra y que sea adecuado para la potencia del aparato. El prolongador se deberá colocar de tal manera que no cuelgue de la encimera o mesa de forma que los niños puedan tirar de él o que se puedan tropezar con él por error.

La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz, tal como prevén las normas de seguridad vigentes.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado. Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice; póngase en contacto con el personal de asistencia técnica. Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.

ATENCIÓN: ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 220/380 V, PARA EVITAR UNA POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA NO TRATE DE ABRIRLO. Este aparato no tiene parte alguna que pueda ser reparada por usted mismo, en caso de un mal funcionamiento no lo manipule, acuda a un Servicio Técnico.

Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica. Dépositelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado.



Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS [2002/95/CE], sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, transpuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 208/2005.

En condiciones anómalas de recalentamiento, no abrir el equipo. Interrumpir la alimentación eléctrica y dejar enfriar.

El equipo funcionará normalmente a 120 °C. [Max 180°C – Min 20°C].

En caso de ser dañado el cable de alimentación, deberá ser sustituido por el fabricante o por un técnico especializado.

Desconecte el equipo, siempre que no lo esté utilizando, cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, “salte” un fusible o automático y antes de proceder a la limpieza propia de mantenimiento.

El equipo ha sido diseñado para uso profesional. No dejar que los niños lo utilicen ni alteren sus mandos.

INHOSPAN, declina toda responsabilidad derivada de un uso indebido de la máquina que provoquen daños a las personas o cosas.

NO ABRIR EL EQUIPO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO.

Nunca introduzca total o parcialmente en agua para su limpieza los controles eléctricos, resistencia y cableado nunca se deben sumergir. Siga instrucciones de limpieza en este manual.

2. INSTALACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

INSTALACIÓN: El equipo se tiene que instalar en un lugar ventilado. Algunas partes del equipo están protegidas con una película adhesiva que se ha de quitar antes de su puesta en marcha; luego, hay que lavar esmeradamente los residuos de cola [no utilizar sustancias abrasivas]. Nivelar el equipo antes de encenderlo.

Conexión eléctrica: ANTES DE EFECTUAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, VERIFICAR QUE:

- La instalación pueda soportar la carga del equipo [véase la etiqueta con los datos técnicos].
 - La instalación de alimentación debe poseer una toma de tierra eficaz según las normas y disposiciones vigentes.-
 - La toma o el interruptor omnipolar utilizados en la conexión se puedan alcanzar con extrema facilidad incluso con el equipo instalado.
 - El equipo está preparado para funcionar con corriente alterna a la tensión indicada en el esquema eléctrico adjunto y en la tarjeta técnica situada en la cara posterior del aparato.
-
- **CONEXIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO DE ALIMENTACIÓN:** Para la conexión eléctrica es preciso incorporar un interruptor seccionador que asegure el corte omnipolar, directamente conectado a los bornes de alimentación y debe tener una separación de contacto en todos sus polos, que suministre desconexión total bajo condiciones de sobretensión de categoría III, en una zona que cumpla con las prescripciones de

seguridad de la reglamentación vigente. También deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija. El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual asignada de funcionamiento que no exceda de 300mA. También se debe incorporar al cableado fijo un sistema de desconexión.- Si, por cualquier motivo, se tiene que sustituir el cable dealimentación, debe realizarse con cables de tipo (60245 IEC)(57H05 RN-F.)

DATOS TÉCNICOS:

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA MOTOR	RESISTENCIA [W]	CONSUMO [KW.]	TENSIÓN V
AMC10A	10L	0,37 KW	3000	3,37	240 II
AMC20A	24L	0,37 KW	3000	3,34	240 III
AMC10	10L	0,74 KW	3000	6,74	240 II
AMC24	24L	0,74 KW	3000	6,74	240 II
AMC50	50L	1,5 KW	6000	7,5	400 III
AMC80	80L	1,5 KW	9000	10,5	400 III
AMC100	100L	1,5 KW	9000	10,5	400 III
AMC50A	50L	1,5 KW	6000	7,5	400 III
AMC100A	100L	1,5 KW	9000	10,5	400 III
AMC150A	150L	1,5 KW	15000	16,5	400 III
AMC200A	200L	1,87 KW	21000	22,8	400 III
SB100A	100L	1,5 KW	9000	10,5	400 III
SB150A	150L	1,5 KW	15000	16,5	400 III
SB200A	200L	1,87 KW	21000	22,8	400 III

PLACA DE CARACTERÍSTICAS: [etiqueta ejemplo]

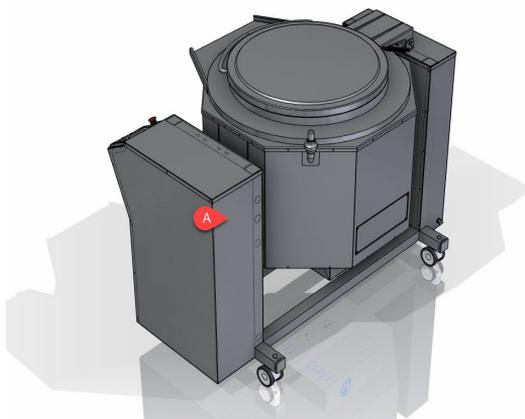


Fig.1

Fig.1 = A: Posición etiqueta.

**INGENIERÍA HOSTELERA PANADERA S.L.**
P. Empresarial Príncipe Felipe. C/Huesca 10
14900. LUCENA (Córdoba)
B14643019 - España.



FABRICADO EN ESPAÑA

MODELO: AMC200 A	FECHA:
Nº SERIE:	RPM: 22-110
VOLTAJE: 380/400 III	CAPACIDAD [L]:
FRECUENCIA: 50 Hz.	MOTOR POTENCIA: 1,1 Kw.
POTENCIA RESISTENCIAS: 24 KW	POTENCIA Total: 25,1 KW

 Este equipo debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente.
Consulte las instrucciones antes de instalar y usar el equipo.
www.inhospa.com

3. FUNCIONAMIENTO.

En primer lugar debemos pulsar el botón verde ubicado en la parte superior a la izquierda o el interruptor general rojo y amarillo. Vease Fig.10 y 11. Pág. 11.

 Posteriormente debe pulsar el botón de **encendido** de la placa ubicado en la parte superior izquierda, debe accionarlo durante al menos **3 segundos**.

Esta máquina tiene un sensor de seguridad en la tapa que impide el funcionamiento de esta si la tapa no está debidamente cerrada.

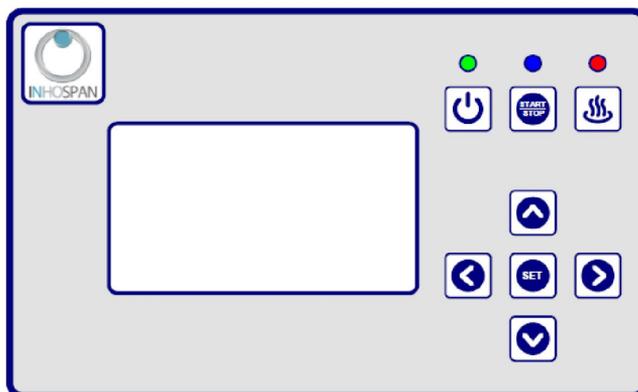


Fig.2

3.1 CONTROL PLACA ELECTRÓNICA.

Encendido o Apagado: Para encender o apagar el equipo pulsar el botón on/off.



Durante 3 segundos.

Reset: Si queremos hacer un reseteo de los valores ajustados y reiniciar el contador de tiempo debemos mantener pulsando **STAR/STOP** durante al menos 3 segundos.

Warning: Si la puerta de la cuba se abre, se detendrá el sistema pasando a estado de "warning" [advertencia], para salir de este sistema se debe cerrar la puerta de la cuba y pasará a estado de pausa.

Pausa: Si el sistema está funcionando, podemos hacer una pausa pulsando STAR/STOP y para volver a ponerlo en marcha volver a pulsar STAR/STOP.

Sin cocción: Si deseamos elaborar un producto sin cocción es necesario accionar el botón superior derecho y el led rojo correspondiente a este botón se apagará. Lo que indica que las resistencias esten apagadas.



-**IMPORTANTE**- El botón superior derecho redondo rojo es un pulsador de paro de emergencias que detiene de inmediato y por completo el funcionamiento de la máquina. Fig. 10 y 11(pag.11).

3.2 PANTALLAS DEL DISPOSITIVO.

El dispositivo consta de 3 pantallas en cada una de las cuales encontraremos distintos menús:



Fig.3

Esta es la pantalla principal de funcionamiento, controlamos valores como la temperatura, el tiempo de funcionamiento y tipo de giro.



A) TIEMPO: Selección de tiempo objetivo. El marcador rojo indica el parámetro establecido inicialmente y el marcador negro el tiempo restante.



B) TEMPERATURA: Seleccione la temperatura. El marcador rojo indica el parámetro establecido inicialmente y el marcador negro la temperatura real que alcanza en cada momento.

C) GIRO DE PALA: En este ajuste usted puede seleccionar el sentido de giro de la pala. Tiene tres opciones:



1. Botón izquierdo: Giro en un mismo sentido, de izquierda a derecha.



2. Botón central. Giro en un sentido de izquierda a derecha, intercalando pausas.



3. Botón derecho. Giro en el sentido inicial de izquierda a derecha, pausa y giro en sentido contrario de derecha a izquierda.

El giro seleccionado se marca en color amarillo.



D) SUBIR/BAJAR CUBA: Con este botón usted puede girar la cuba para el vaciado de esta de forma automática. Esta opción esta solo habilitada para los modelos con vuelque automático [AMC50A, AMC100A, AMC150A, AMC200A, SB100A, SB150A, SB200A] . Antes de efectuar el volcado debe abrir la tapa y *extraer la pala* ,[en los equipos con volcado manual]. Posteriormente, en las amasadoras manuales debera soltar el conector de seguridad [Vease Fig11, pag.12] y en las automáticas seleccionar en boton de vuelque.



E) AJUSTES: Esta opción es solo para la modificación de parametros destinado al servicio técnico oficial y está protegida por contraseña.



F) PROGRAMADOR DE RECETAS: Acceda a la pantalla para programar recetas. Una vez haya accedido a este menú debe dejar pulsado el botón start/stop para volver al menú de receta sin programar.

3.3 NAVEGAR POR LOS DISTINTOS MENÚS.

La forma de navegar por el menú es sencilla, mediante las flechas de dirección podremos mover el cursor, el cual podrá identificar donde se ubica, porque el icono donde esta el cursor se resaltara en **color blanco**. [Ejemplo icono temporizador]:

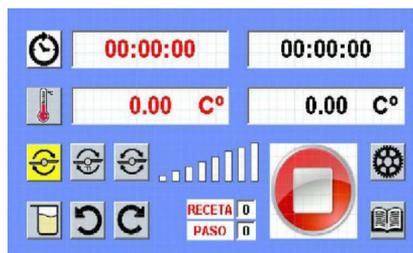


Fig. 4

En el gráfico de ejemplo, el cursor está colocado en el menú de ajuste de tiempo. Una vez tengamos el cursor en la posición deseada, pulsamos **SET** para seleccionar el menú y este se volverá de un color **verde**.



Fig.5

Una vez seleccionado el menú, podemos utilizar las **teclas de dirección** izquierda o derecha para variar el valor. Una vez realizada la selección del valor, debemos pulsar de nuevo **SET** para desmarcar el menú y poder volver a mover el cursor.

Hay que tener en cuenta que el cursor sólo se moverá de arriba hacia abajo cuando el menú no esté seleccionado, y estemos en la columna principal [recuadro verde fig.6], es decir, si por ejemplo tenemos el cursor en el tipo de giro 2 no podremos mover el cursor hacia arriba o hacia abajo hasta que no pongamos el cursor en el tipo de giro 1 que es la primera columna.

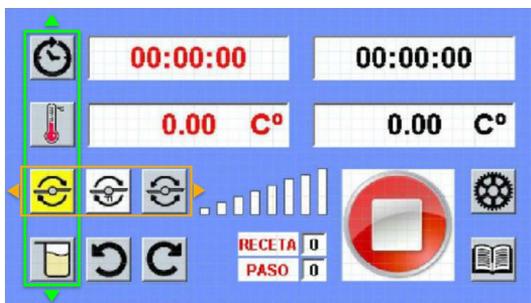


Fig.6 [Pantalla Principal]

NOTA: El color amarillo en algún menú indica que es el seleccionado para la operación.

3.4 MODO DE FUNCIONAMIENTO SIN RECETA.

En el modo de funcionamiento automático tendremos la siguiente pantalla principal (Fig.6). Aquí deberemos ajustar obligatoriamente el tiempo para que la maquina pueda funcionar. Podemos configurar la temperatura, la velocidad y el tipo de giro. Una vez configurados los parámetros, pulsamos **START** y el sistema se encargará de encender la resistencia, mover el motor y controlar el proceso hasta que acabe el tiempo. En este modo una vez que estemos en **PLAY** solo podremos modificar la velocidad del sistema, además podremos apagar la resistencia calefactora o encenderla.

3.5 FUNCIONAMIENTO DEL MENÚ RECETAS.

Si entramos en la opción recetas nos encontramos con la siguiente pantalla, la cual cuenta con una serie de recetas y 4 acciones:

- **Acción 1:** Carga en la pantalla principal la receta seleccionada.
- **Acción 2:** Entramos dentro de la receta donde podremos guardar los pasos, hasta un máximo de 6.
- **Acción 3:** Borra los datos de la receta seleccionada.
- **Acción 4:** Volver a la pantalla principal.

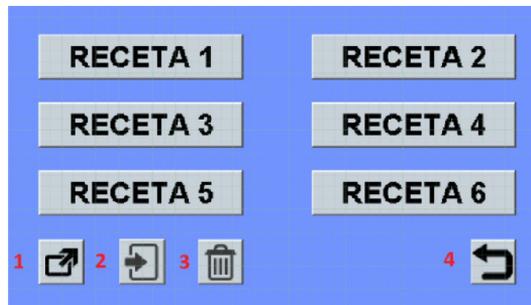


Fig.7

Cuando entramos al menú recetas, podemos encontrarnos con las recetas de color rojo o gris. El caso del **color rojo**, quiere decir, que esa memoria está ocupada. En el **color gris** está la receta vacía. La forma para cargar una receta será seleccionarla [se volverá de un **color verde** si tenemos el cursor encima o amarilla] y pulsar la acción **uno** de cargar receta.



Fig.8

Si cargamos la receta, automáticamente se rellenarán los parámetros de la pantalla principal con los parámetros de la receta guardada y posteriormente pulsaremos el botón START/STOP. Cuando la maquina se pone en funcionamiento y terminan el primer paso, para automáticamente, por lo que es necesario pulsar START/STOP para continuar con el segundo paso, sucesivamente.

Para programar cada receta debemos crear los primeros pasos en la pantalla inicial. Posteriormente ir a recetas, seleccionamos la receta que queremos guardar, pulsamos la acción dos, y posteriormente el botón izquierdo inferior para guardar. Así sucesivamente con cada paso de la receta.

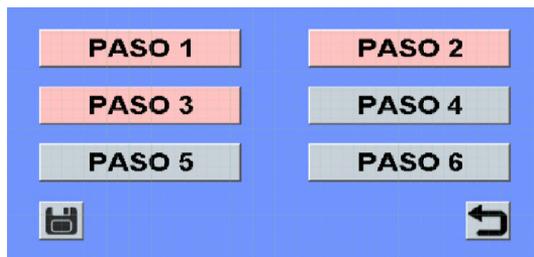


Fig.9

4. COMPONENTES



Fig.10



Fig.11

SB150A

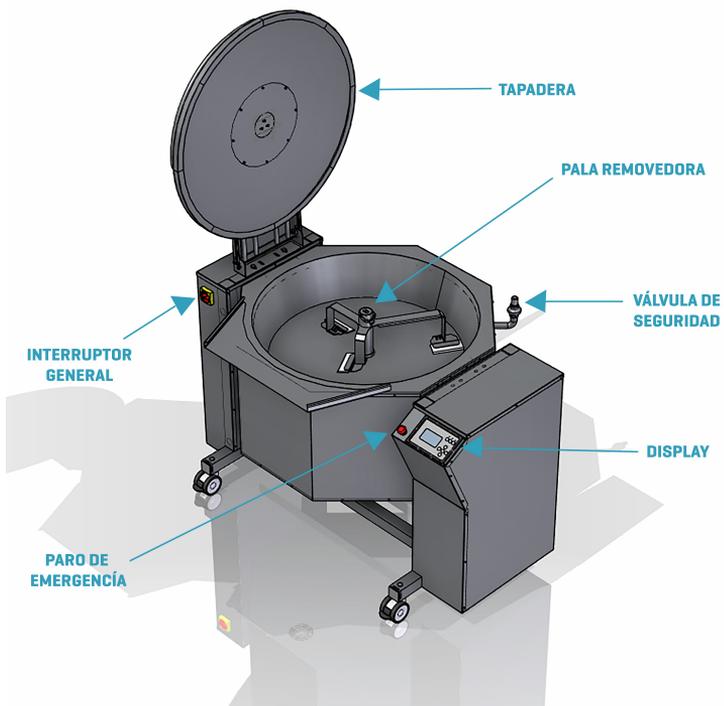
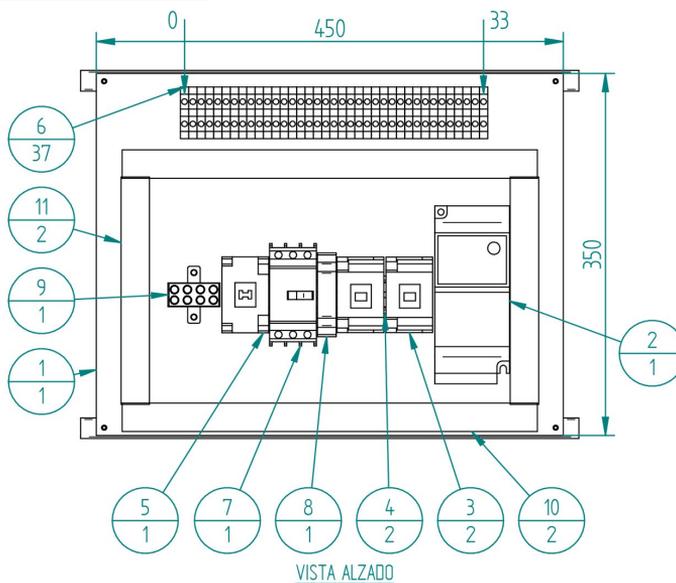


Fig.12

5. ESQUEMAS ELÉCTRICO



ID	REF.	Título	Uds.
4	--	MTR PERFIL/GUJA CARRIL PARA COMPONENTES	2
5	--	CONTACTOR TRIFASICO 25A 7,5KW ECO ADAJUSA	1
12*	050527	SOPORTE CUADRO ELECTRICO	2
2	060	CONVERTIDOR_FRECUENCIA_VFD015EL43A_1_5KW	1
1	060 514	PLACA BAQUELITA IDE PLB4535	1
9	060510	FILTRO TRIFASICO FP84A31/16	1
7	060522	GUARDA MOTOR STARTER MMS-32S (1.6-2.5A)	1
8	060523	RELE SECUENCIA Y FALLO FASE III	1
3	100008	CONTACTOR 3P MC-12b AC 230V	2
10	CE0000	CANAL CUADRO 40x25	2
11	CE0000	CANAL CUADRO 40x25	2
6	N/A	BORNA CARRIL 6mm	37

Fig.13

0	TIERRA	12	M1	24	MOTOR VUELQUE
1	R-L1	13	M2	25	
2	S-L2	14	M3	26	
3	T-L3	15	M4	27	ALIMENTACION PLACA
4	NEUTRO	16	PLACA C.SUBIDA	28	RESISTENCIAS
5	MOTOR PRINCIPAL	17		29	
6		18	PLACA C.BAJADA	30	
7		19		31	
8	ACM	20	MICRO SUBIDA	32	BOBINA RESISTENCIAS
9	AVI	21		33	
10	+10V	22	MICRO BAJADA		
11	DCM	23			

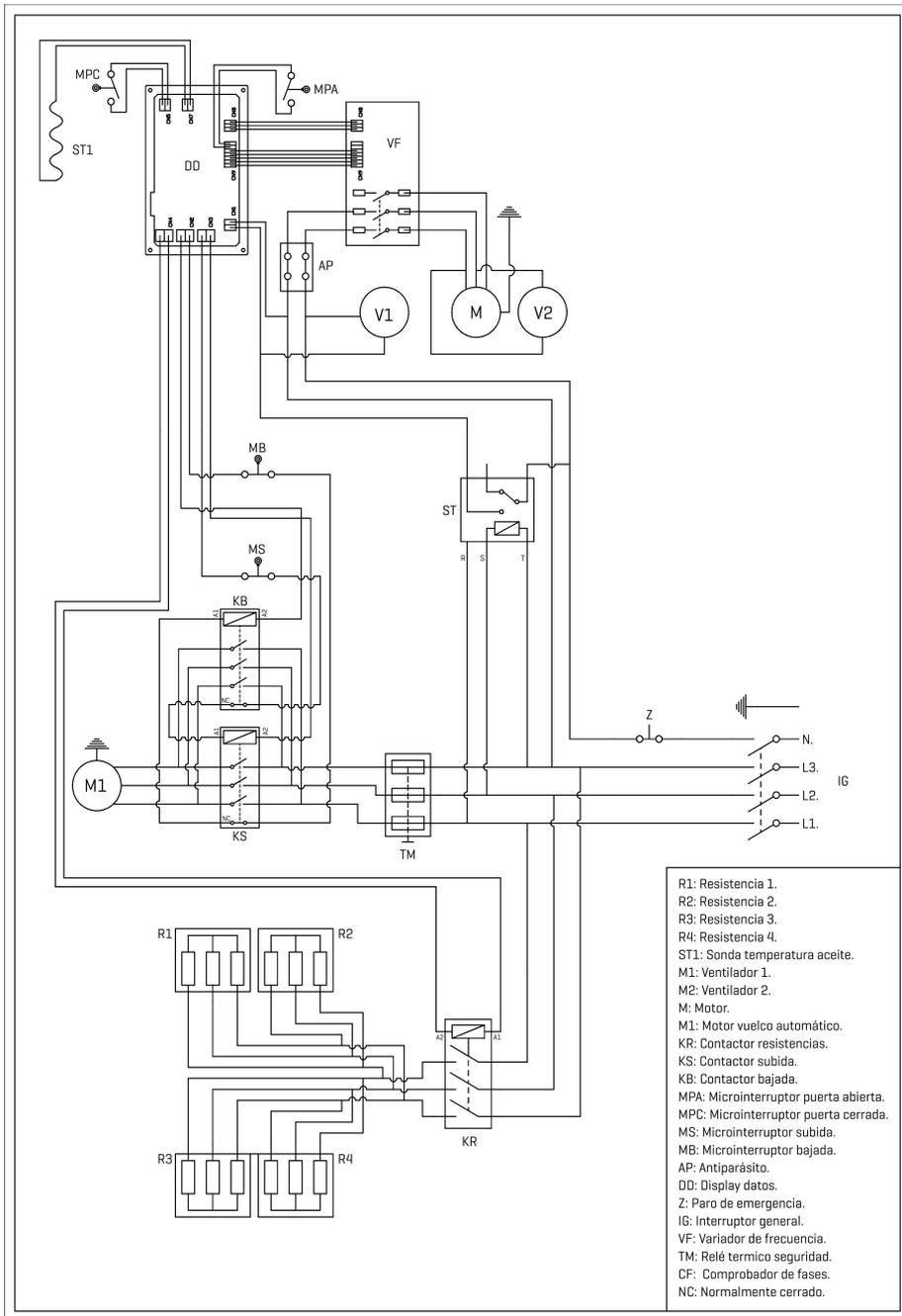


Fig.14

NOTA: Este esquema es el estandar si requiere de uno de nuestros equipos especiales solicítelo poniendose en contacto con nosotros en www.inhospans.com.

6. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
NO ENCIENDE	PARO EMERGENCIA ACTIVADO. POSIBLE INVERSIÓN DE FASES. FALLO DE TENSIÓN O AVERÍA ELÉCTRICA.	COMPROBAR CIRCUITO DE CONEXIÓN. INVERTIR DOS DE LAS TRES FASES. LLAME AL SERVICIO TÉCNICO.
TIEMPO ANOMALO DE CALENTAMIENTO	FALLO EN RESISTENCIAS	COMPROBAR RESISTENCIAS. SUSTITUIR RESISTENCIA. LLAME AL SERVICIO TÉCNICO
PALA REMOVEDORA NO GIRA.	VELOCIDAD NO ESTABLECIDA. TAPADERA NO CERRADA. SENSORES MAGNÉTICOS TAPADERA DEFECTUOSOS. VARIADOR DE FRECUENCIA DEFECTUOSO. CONTROLADOR DEFECTUOSO.	COMPROBAR SENSORES TAPADERA. SI EL PROBLEMA PERSISTE LLAME AL SERVICIO TÉCNICO.
LA CUBA NO SE INCLINA.	EL MODO MEZCLADOR ESTA EN FUNCIONAMIENTO. COMPROBAR SENSOR TAPADERA ABIERTA.	APAGAR MODO MEZCLADOR. COMPROBAR MICROINTERRUPTOR TAPADERA.
SALTO DIFERENCIAL PRINCIPAL DE RED	MALA CONEXIÓN TIERRA. DEFECTO SENSIBILIDAD DEL DIFERENCIAL.	VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS.
INTERRUPTOR GENERAL NO ACTUA.	FALTA SUMINISTRO ELECTRICO.	NO ACTUACIÓN DE BOBINA.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar directamente las superficies de acero inoxidable con agua tibia y jabón. Nunca con detergentes arenosos o sustancias abrasivas. No es conveniente utilizar mangueras de agua para efectuar la limpieza, ya que puede afectar a elementos funcionales.

Limpieza del caldero: colocarlo en posición de trabajo, extraer la pala removedora [levantando la pieza de sujeción situada en el eje] y situar el caldero en la posición de limpieza. Proceder a la limpieza del caldero y la pala.

NO MANIPULAR EL CALDERO NI LA PALA SIN QUE HAYA TRANSCURRIDO UN TIEMPO PRUDENCIAL PARA SU ENFRIAMIENTO. NO NOS HACEMOS RESPONSABLES DE LOS DAÑOS POR QUEMADURAS. EL ÚNICO RESPONSABLE SERÁ EL USUARIO POR NO HABER SEGUIDO ESTAS INDICACIONES.

8. GARANTÍA INHOSPAN

1. Garantiza al primer usuario contra los defectos de fabricación en un normal uso del aparato.
2. El tiempo de garantía es de **UN AÑO en toda Europa** a partir de la fecha de salida de fábrica para todos los componentes.
3. La garantía que **Inhospa**n concede, consiste en la reparación o reposición de los componentes defectuosos, siendo a cargo del usuario o distribuidor oficial. Los gastos de transporte y si la reparación no se pudiera realizar in-situ, serán a cargo del usuario o distribuidor los gastos de transporte, embalaje, riesgos, etc.
4. Los gastos de desplazamiento y mano de obra del personal técnico serán siempre con cargo al usuario o comprador cuando no exista un defecto de fabricación.
5. Quedan excluidos de la garantía la rotura de componentes por mal uso del aparato.
6. Se declinará toda responsabilidad cuando el aparato haya sido objeto de un mal uso o trato, mantenimiento defectuoso, así como por intervenciones o reparaciones por personal no autorizado.
7. No se concede ni acepta más garantías que las que se especifican en el presente escrito.
8. El fabricante no responde de los daños a personas o cosas que se deriven del uso impropio del aparato o por faltar la conexión a tierra.
9. Queda fuera de garantía la depreciación normal del aparato; las alteraciones debidas a condiciones climatológicas o de naturaleza, así como las averías producidas por inundaciones, incendios, etc.
10. El tiempo que dure la reparación no será motivo para resarcimiento de daños.
11. Al sustituir en un aparato una o varias piezas, la garantía de éstas termina en la misma fecha en que finaliza el plazo de la pieza sustituida.
12. Queda anulada la garantía cuando se coloque el aparato en lugares o condiciones ambientales no recomendables según las instrucciones de uso.
13. No se responde de la garantía cuando el instalador remita cualquier pieza incompleta o a portes debidos.
14. Serán a cargo del cliente los servicios que se prestan por causas que no cubra la garantía.
15. Inhospa n se inhibe de cualquier otra responsabilidad.

9. DOCUMENTO DE GARANTÍA

INHOSPAN, S.L.

Póliza de Garantía Núm:

Datos para ser llenados por el distribuidor:

Producto:

Cátalogo:

Nombre del distribuidor:

Núm. de serie:

Calle y núm.

Deleg. /Municipio:

C.P.

Ciudad:

Estado:

Fecha de compra:

Sello y firma del distribuidor

La Cía. *Inhospán. S.L.* garantiza por un año a partir de la fecha de compra.

ESTA GARANTIA NO SERÁ VÁLIDA BAJO LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

1. Cuando esta póliza manifestarse claros signos de haber sido alterada en los datos originales consignados en ella.

2. Cuando el uso, cuidado y operación del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el instructivo de operación.

3. Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, molada por algún líquido o substancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al consumidor.

4. Cuando el producto haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por Inhospán.

5. Cuando la falla sea originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Ninguna otra garantía verbal o escrita diferente a la aquí expresada será reconocida por Inhospán.

NOTA: En caso de extravío de la presente garantía, el consumidor deberá recurrir a su proveedor para que le sea expedida otra, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

Inhospán. S.L. - P. Empresarial Príncipe Felipe. C/Huesca 10. 14900 Lucena [Córdoba] España. +34957971886

INHOSPAN S.L; Declara bajo su propia responsabilidad que los productos enumerados en este manual son fabricados conforme a la directiva de máquinas 2006/42/CE y esta fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:

EN60335-1:2012 + A11:2014

EN60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012

EN62233:2008

Tambien es conforme a la directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE y está fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:

- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
- EN 55014-2: 1997 + A1:2001 + A2:2008
- EN 61000-3-2: 2006 + A1:2009 + A2:2009
- EN 61000-3-3: 2008
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-6-2: 2005
- EN 61000-6-3: 2007

NORMAS DE SEGURIDAD

Todos las amasadoras fabricadas y suministradas por INHOSPAN S.L. están sujetas a las disposiciones de las directivas europeas y con las siguientes legislaciones:

Directiva 73/23 CEE - UNE-EN 55014:2002 - UNE-EN 61000-3-2: 2001

Directiva 89/336/CEE - UNE-EN 61000-3-3:2001 - UNE-EN 55014-2:1998

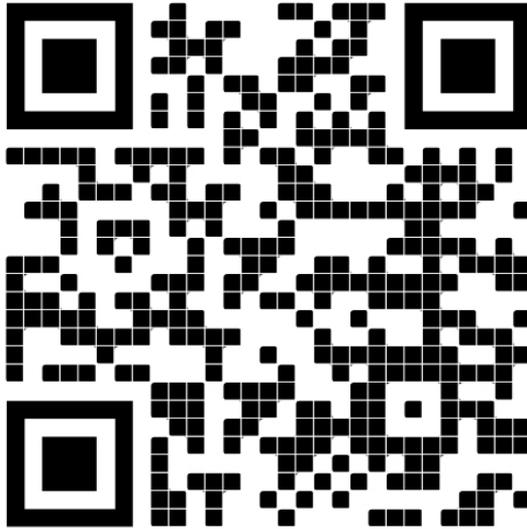
Directiva 92/31/CEE - UNE-EN 60335-2-64: 2001 - UNE-EN 60335-1:2002

UNE-EN 12852:2002



*Declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el producto descritos en este manual está en conformidad con las normas o documentos normalizados siguientes: 73/23/CE. **INGENIERIA HOSTELERA PANADERA, S.L. Parque Emp. Príncipe Felipe c/Huesca nº10 14900 Lucena (CÓDOBA) ESPAÑA.***

INFORMACIÓN ADICIONAL.

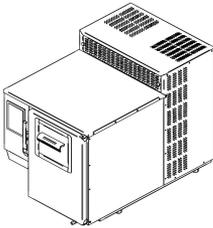


***“Mediante el Código QR podrá visitar nuestra web, donde encontrará:
Fichas técnicas, Manuales, etc.”***

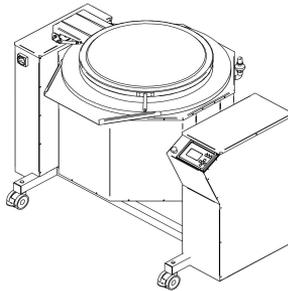




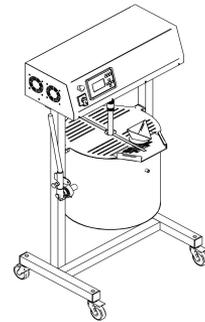
INHOSPAN



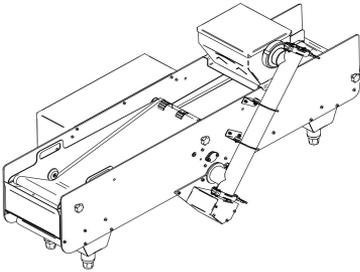
TURBOFRY



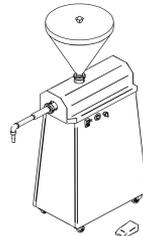
AMC200A



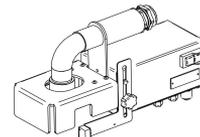
AMC100



EE200



DAUTIS



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.**