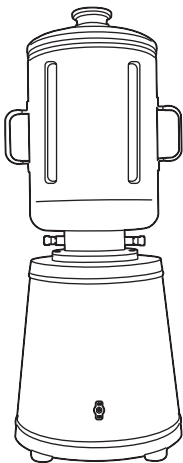




LICUADORA MISS BLEND EVOLUTION 12 LITROS Mod. MBE12L



MANUAL DE MANEJO RÁPIDO

! IMPORTANTE:

ES NECESARIO LEER DETALLADAMENTE EL CONTENIDO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONECTAR Y OPERAR EL EQUIPO, YA QUE ES CONSIDERADO PELIGROSO POR SU USO, CONSERVE EL MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS, GRACIAS.

ÍNDICE

Introducción	3
Descripción General	
Características generales	4
Vista general Miss Blend Evolution	5
Desempaque de la licuadora	6
Placa de datos	6
Instalación de la licuadora	
Instalación de licuadora en estación de trabajo	7
Operación	
Pruebas Iniciales	8
Para utilizar la licuadora	8
Limpieza	12
Configuración Técnica	15

INTRODUCCIÓN

Con 70 años, la marca San-Son® ha sido sinónimo de calidad.

Líder en la fabricación de equipos, orgullosamente presenta la mejor línea de licuadoras de especialidad con una construcción robusta para trabajo pesado y larga vida.

Lea este manual antes de operar su horno.



NOTA:

Al recibir su equipo inspecciónelo, cualquier daño reporte al transportista, ya que San-Son® no se hace responsable por daños del equipo, al ser transportado. Inmediatamente notifique a los siguientes teléfonos:

En la Ciudad de México:

- *Atención a clientes*
- *21-66-33-76 al 81 Ext. 1072, 2525*
- *21-66-51-80*

Para cualquier duda o servicio, contacte al Departamento de Servicio ubicado en Protón No. 9, Fraccionamiento Industrial Naucalpan, Edo. de Méx. C.P. 53489, Tels.: 21 66 33 77 al 81 Ext. 2045.

Cuando llame, por favor tenga disponible la siguiente información:

- *Número de serie.*
- *Naturaleza del problema y fallas.*

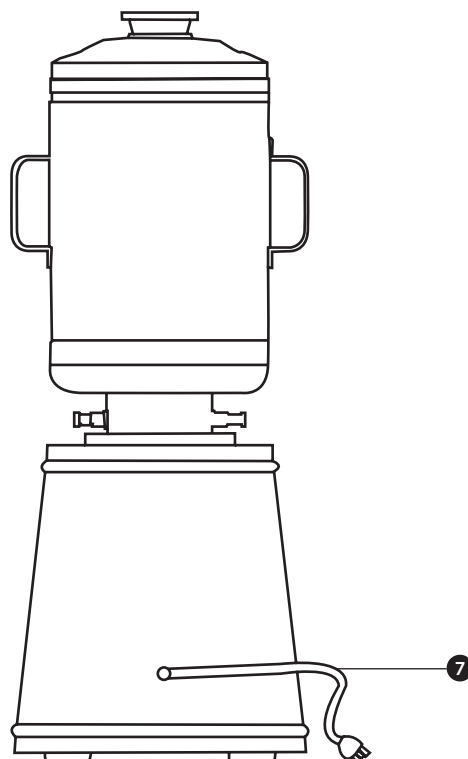
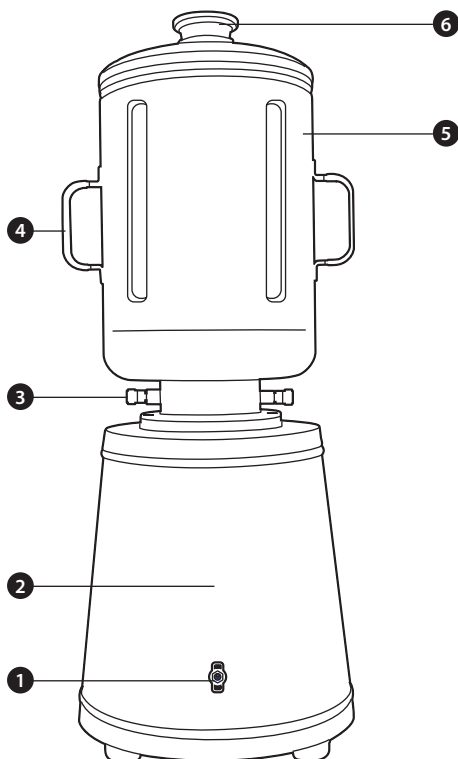
Mantenga este manual en un lugar seguro.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Grupo San-Son busca poner en sus manos equipos eficientes, rentables y de alta producción que le ofrezcan soluciones para reducir el trabajo cotidiano. Miss Blend Evolution 12L es la primer licuadora industrial desarrollada en México en los años 60's, a pesar que ha sufrido pocos cambios a su diseño original se ha podido mantener en el mercado ya que su eficiencia y productividad la han caracterizado como durable, resistente y confiable, en comedores y restaurantes de alta producción. Es por eso que Grupo San-Son decidió que mediante de un proceso de medición y prueba Miss Blend se transforme para ser un equipo mejorado en su totalidad cuidando mantener su geometría original y distinguida funcionalidad.

- Cuenta con un motor de fabricación especial que a diferencia de otros, tiene un mayor torque lo que al arranque ayuda a moler el producto con poca agua y en algunos casos moler en seco. Motor de 1.5 HP, 3,500 RPM, 2 polos, 127V 60Hz, y un consumo de 14.6A.
- Cuenta con cuatro rompeolas distribuidos en el vaso los cuales ayudan a realizar una molienda uniforme; a su vez dichos rompeolas son embutidos lo que evita la acumulación de producto y se mantiene un grado sanitario.
- Apagador tipo cola de rata uso industrial con placa ON/OFF.
- Sistema protector
 - Circuito breaker (press to reset).
 - Protector térmico al interior del motor.

Vista General de la licuadora MISS BLEND EVOLUTION



① INTERRUPTOR

② BASE

③ SEGURO DEL VASO

④ MANIJA

⑤ VASO

⑥ TAPA

⑦ CLAVIJA DE TRES POLOS



PRECAUCIÓN:

Asegurese de que la licuadora este desconectada al momento de su instalación.


Desempaque de la Licuadora

Este aunque parece un proceso simple y práctico requiere de un sumo cuidado ya que puede dañar el equipo o cualquier componente de no hacerse de una manera adecuada. Por lo cual es necesario seguir los siguientes pasos:

- El empaque de su licuadora deberá estar sellado con grapas y cinta diurex para garantizar que no ha sido abierto, si el empaque luce abierto y usted lo acepta en esas condiciones será causa para invalidar su garantía, exija a su distribuidor que le entregue un empaque perfectamente sellado y de ser abierto, que se haga en su presencia y con su consentimiento.
- Para abrir el empaque es necesario recostar la caja en uno de sus costados con sumo cuidado.
- Una vez recostada la caja, utilice el cúter para cortar –de manera cuidadosa- la cinta diurex del fondo de la caja (parte inferior).
- Cortada la cinta diurex, abra las pestañas de la caja y dóblelas hacia afuera.
- Puede poner la caja en la posición vertical para que la licuadora descansa en el piso y lentamente jale la caja hacia arriba hasta retirarla en su totalidad.

Placa de Datos.

La información de esta placa incluye modelo, número de serie, alimentación, frecuencia, consumo de corriente y potencia con la que opera el equipo.

COCOTEC MEXI CANA, S.A. DE C. V.			
Protoni 11 Freixo, Pazo, Ing. Naucalpan, Estado de México 53489			
Télex: (55) 21 66 33 76 al 81 Fax: (55) 53 01 11 03 y 21 66 51 80			
IMPORTANTE: Para un buen funcionamiento en su equipo, se requiere de: 39 a 48 cm. de columna de agua o 9 a 11 onzas por pulg ² de presión de gas.			
		Consumos:	
		BTU/h	<input type="text"/>
		kcal /h	<input type="text"/>
		m ³ /h	<input type="text"/>
Serie	<input type="text"/>	Nat.	<input type="checkbox"/> W <input type="checkbox"/> Hz
Modelo	<input type="text"/>	LP	<input type="checkbox"/> V- <input type="checkbox"/>

INSTALACION DE LA LICUADORA

Instalación de Licuadora en estación de trabajo

El equipo cuenta con una clavija de tres polos (fase, neutro y tierra física) si usted elimina la terminal de tierra física o utiliza un adaptador para eliminar su función, puede causar alguna de las siguientes fallas:

- Mal funcionamiento del equipo.
- Daños en las partes eléctricas.
- Choques eléctricos en los usuarios.

Una vez que coloque su licuadora Miss Blend Evolution 12L en la estación de trabajo desenrede el cable de alimentación eléctrica y no lo conecte hasta asegurarse que el interruptor de encendido este en la posición "OFF" con el fin de evitar accidentes.

Para desmontar y montar el vaso, debe jalar ambas perillas del seguro del vaso simultaneamente y sin soltarlas girar al sentido del reloj hasta sentir un tope; esto le indicara que ya puede tomar el vaso por sus asas plastificadas y jalar hacia arriba para desmontar el vaso de la base. Para montar nuevamente el vaso en su base, basta con colocar el vaso sobre la base de motor, girar al sentido contrario del reloj y los seguros del vaso actuarán, al hacer "clic" estos se alojara en los barrenos de la corona.



PRECAUCIÓN:

Su licuadora Miss Blend Evolution 12L, necesita trabajar en una superficie firme y nivelada, deben utilizarse mesas o muebles fijos.

OPERACIÓN

Pruebas iniciales

Retire la tapa de su licuadora tomándola por el tapón abatible de silicón grado alimenticio.

–El tapón esta diseñado para retirarlo de manera individual o en conjunto con la tapa, para lo cual se puede girar libremente.

–El tapón se puede abatir de su posición con la finalidad de agregar ingredientes a la mezcla procesada.

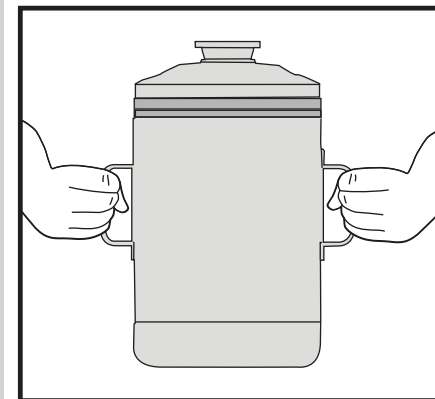


PRECAUCIÓN:

Antes de realizar cualquier tipo de operación verifique que en el vaso no existan objetos ajenos al producto (alimento) que vaya a procesar, así mismo en la base de motor en el embrague, no debe existir ningún objeto ajeno.

Para utilizar la licuadora

Para cargar el producto al interior del vaso debe retirarlo de la base de motor para evitar cualquier accidente, una vez retirado el vaso introduzca el producto a procesar manteniendo las **MANOS LEJOS DE LAS ASPAS.**



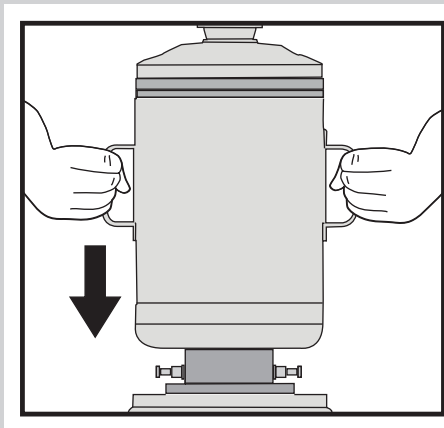
Su licuadora Miss Blend Evolution , está diseñada para procesar producto con poca agua y en algunos casos productos en seco, por lo cual **se recomienda no usar poca agua en la mezcla que se procese.**

La tabla A-1 contiene una breve descripción de productos cotidianos y la cantidad de agua que puede utilizar.

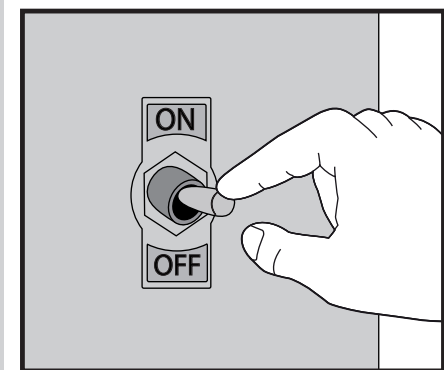
ALIMENTO A PROCESAR	CANTIDAD PROMEDIO EN KILOGRAMOS		CANTIDAD DE AGUA EN TAZAS	
	CRUDO	COCIDO	CRUDO	COCIDO
JITOMATE	3	4	3	4
TOMATE	3	4	3	4
CEBOLLA	2	3	2	3
AGUACATE	4	N/A	4	N/A
CHILE ANCHO SECO	3	5	3	5
FRIJOLES	N/A	4	N/A	4
PAPAS COCIDAS Y CALIENTES	N/A	3	N/A	3
COCO	3	4	3	4
PIÑA	3	N/A	3	N/A
GUAYABA	4	5	4	5

Debe tomar en cuenta que la licuadora opera con cantidades reducidas de agua con el fin de procesar la mayor cantidad posible de producto y las mezclas quedaran espesas. Por lo cual si usted procesa por ejemplo jitomates obtendrá una mezcla similar al puré y si procesa frutas para hacer agua obtendrá mezclas similares a néctares.

Una vez cargado el vaso con el producto a procesar, monte nuevamente el vaso sobre la base del motor.

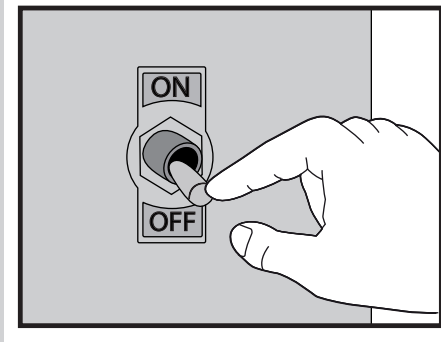
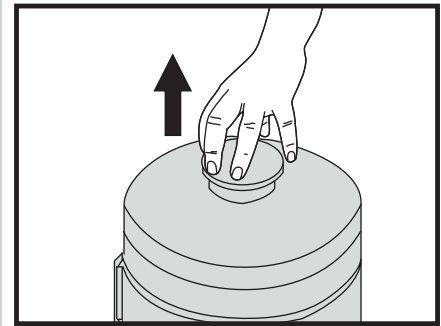


Encienda su Miss Blend Evolution 12L poniendo el interruptor de encendido y apagado en la posición **"ON"**



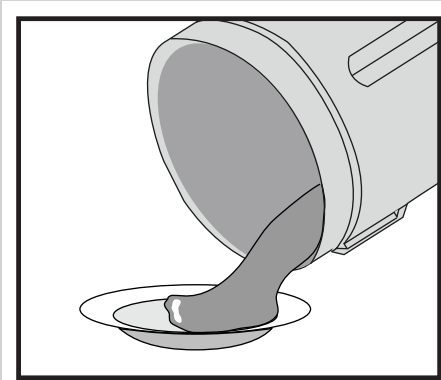
Usted puede observar la mezcla por el orificio de la tapa retirando el tapón abatible y podrá detener su equipo (colocando el interruptor de encendido y apagado en la posición de "OFF")

Cuando obtenga la consistencia deseada, este proceso le toma a la Miss Blend Evolution unos segundos.



Una vez que haya detenido el equipo, retire el vaso y haga el vaciado de su mezcla en un recipiente.

Esta operación la puede repetir las veces que sean necesarias hasta concluir con sus moliendas.



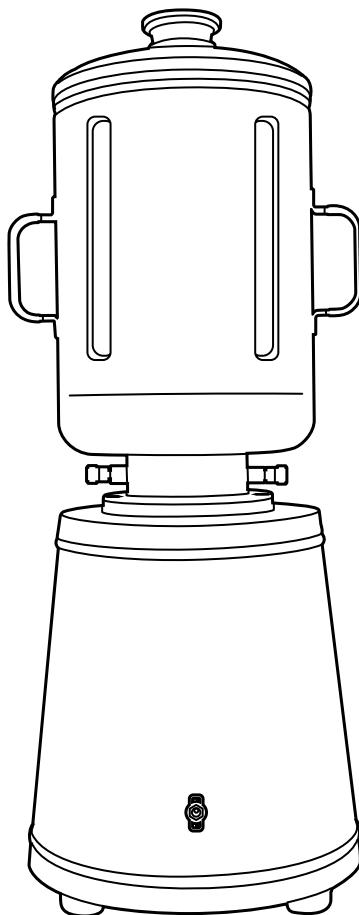
LIMPIEZA

Antes de encender su licuadora Miss Blend Evolution 12L, es necesario lavar el vaso en su interior, para lo cual puede vaciar 1 litro de agua limpia acompañada de una pizca de detergente para trastes, montar nuevamente el vaso y encender la licuadora colocando el interruptor de encendido en la posición "ON". Esto también le servirá como modo prueba para que se familiarice con la función de su equipo, deje trabajar el equipo durante dos minutos, pare y enjuague bien el vaso con agua limpia hasta retirar los residuos de jabón.

El interruptor de encendido "ON" apagado "OFF" debe ser manipulado con la mano, **nunca con un objeto ajeno.**

**PRECAUCIÓN:**

Para la limpieza del vaso, utilice agua, jabón y una fibra suave. Para limpiar la base del motor solo utilice un trapo húmedo (bien exprimido).



CONFIGURACIÓN TÉCNICA

DIMENSIONES

FRENTE	0.40 mts.
FONDO	0.33 mts.
ALTO	0.86 mts.

CONSUMOS

CORRIENTE	1119 W
	127 V



Garantía de Equipo Nuevo

Cocitec Mexicana, S.A. de C.V. Extiende para este equipo nuevo durante un año a partir de de entrega: _____ una **Garantía** contra defectos, materiales y mano de obra empleados en la fabricación del equipo.

1. Para hacer efectiva esta **Garantía** no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de este equipo **Activada** por el Distribuidor y/o de la Factura de Compra con el producto en el **Centro de Servicio** ubicado en el Protón #9, Fracc. Parque Industrial Naucalpan, Naucalpan de Juárez, Estado de México. C.P. 53370. Tel.: 2166 33 77 al 81.

2. **Cocitec Mexicana S.A. de C.V.** efectuará dentro de su horario normal de trabajo y sin cargo alguno para el cliente, los ajustes y reparaciones que el equipo requiera por causas provocadas por un defecto en la fabricación.

3. Todas las partes para el control y flujo de corriente eléctrica, hidráulico y gas, gozarán de una **Garantía** de _____ días.

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

a. Si el producto no ha sido operado dentro de sus condiciones normales, si no se cumplen las instrucciones relativas a la operación o conservación del equipo, las cuales son responsabilidad del cliente. Si se ha observado las **ADVERTENCIAS** señaladas.

b. Si el equipo presenta fallas atribuibles al descuido, negligencia, abuso o mal uso del equipo atribuibles a causas externas al equipo, independiente a su operación normal, tales como instalaciones eléctricas, mecánicas o hidráulicas.

c. Si el equipo es desensamblado, ajustado, reparado, alterado o intervenido de alguna manera por personas ajenas a **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.**

Producto	_____	Marca	_____
Modelo	_____	No. de Serie	_____
Clientes	_____	Tel.	_____
Dirección	_____		
Distribuidor	_____	Sello	_____

Esta es la única **Garantía** otorgada por **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.** y por lo tanto no recibe ninguna **Garantía** verbal o escrita otorgada por su personal o sus distribuidores ni la que aparece en los manuales, folletos o literatura técnica y/o comercial de **Cocitec Mexicana, S.A. de C.V.**

IMPORTANTE: Conserve este documento junto con la copia de su factura para hacer efectiva esta **Garantía**.

COCITEC MEXICANA S.A. DE C.V.
Protón No. 9, Fracc. Parque Industrial Naucalpan
Naucalpan de Juárez, Estado de México, C.P. 53370
Tels.: 2166 33 77 al 81.



EQUIPOS PARA GANAR DINERO

SAN-SON® MÉXICO, D.F.

Av. Chapultepec, No. 68, Col. Doctores
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. C.P. 06720
Tels: 3096 38 19 al 24 / 9179 06 00 con 15 líneas

COFFEE DEPOT® MÉXICO, D.F.

Av. Chapultepec No.490, Col. Roma Norte
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F. Tels.: 5256 05 66

SAN-SON® GUADALAJARA, JAL.

Av. La Paz, No. 944, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100
Tels: 0133 3614 9531 / 0133 3614 7104

COFFEE DEPOT® GUADALAJARA, JAL.

Av. La Paz, No. 956, Col. Centro, Guadalajara Jal. C.P. 44100
Tels: 0133 3614 4962 / 0133 3614 4980

SAN-SON® CANCÚN, Q. ROO.

Av. Chichenitza Sm.27 M.11 Lot. 08 frente a motos Yamaha, Cancún, Quintana Roo. C.P. 77560.
Tels: (01998) 8847 576 y (01998) 8870 599

SAN-SON® TLALNEPANTLA

Av. Mariano Escobedo No. 48 Col. Centro, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54000.
Tel. 01 (55) 7098 4074

SAN-SON® AGUASCALIENTES

Av. De la Convención de 1914 Norte No. 1004-A, Fraccionamiento Circunvalación Norte, Aguascalientes, Ags., C.P. 20020
Tel. 01 (449) 917 9076

SAN-SON® PUEBLA

Calle 25 Poniente No. 107, El Carmen, Puebla, Pue., CP. 72530
Tels. 01 (222) 941 4629 / (222) 941 4630

www.san-son.com

 **ventas@san-son.com**

www.coffeedepot.com.mx

 **ventas@coffeedepot.com.mx**

Hecho en México.