



INSTRUCTION MANUAL  
MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood Equipment LLC

**OFFICE**

11900 Biscayne Blvd. Suite 616 - North Miami, FL 33181 - USA

**1-800-503-7534 | 305-868-1603**

25137.2 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Correção: 03/04/2023

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS  
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT  
INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

DOUGH ROLLER - SKYFOOD  
CILINDRO PARA MASAS - SKYFOOD  
**CLM-300**

[www.skyfood.us](http://www.skyfood.us)

KIT: 431826

# INDEX

ENGLISH ..... 3  
 ESPAÑOL ..... 14

## Registro de Garantía



### Preguntas sobre como llenar este formulario?

Llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Devuelva el formulario completo a la:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd, Suite 616

North Miami, FL 33181 - USA

O fax formulario a:

786 522 6765

## Información del Usuario

\* Persona de Contacto: \_\_\_\_\_

\* Tipo de Empresa:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Panadería Bagel y Operaciones                   | <input type="checkbox"/> Mayorista con Comestibles                            |
| <input type="checkbox"/> Panadería (Asociado con Restaurante)            | <input type="checkbox"/> Mayorista sin Comestibles                            |
| <input type="checkbox"/> Bolería   | <input type="checkbox"/> Empacador de Carne                                   |
| <input type="checkbox"/> Negocios e Industria en la Casa de Alimentación | <input type="checkbox"/> Otros negocios que prepara o sirven alimentos        |
| <input type="checkbox"/> Carnicería                                      | <input type="checkbox"/> Otros negocios que vende, pero no sirven comida      |
| <input type="checkbox"/> Abastecimiento                                  | <input type="checkbox"/> Pizza (Cenar en /llevar)                             |
| <input type="checkbox"/> Club de Tiendas                                 | <input type="checkbox"/> Restaurantes (Independiente / cadena)                |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Conveniencia                          | <input type="checkbox"/> Escuela  |
| <input type="checkbox"/> Club de Campo                                   | <input type="checkbox"/> Estadios / Coliseum                                  |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Cadena / Restaurante)             | <input type="checkbox"/> Supermercado   |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)    | <input type="checkbox"/> El parque temático                                   |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Alimentos                             | <input type="checkbox"/> Universidad / Escuela                                |
| <input type="checkbox"/> Gobierno  | <input type="checkbox"/> Viñedo   |
| <input type="checkbox"/> Hospital  | <input type="checkbox"/> Clúbe de Almacenes                                   |
| <input type="checkbox"/> Alojamiento                                     | <input type="checkbox"/> Operación de cocción al por mayor (no institucional) |

\* Nombre de la Compañía: \_\_\_\_\_

\* Dirección: \_\_\_\_\_

\* Ciudad: \_\_\_\_\_

\* Estado: \_\_\_\_\_ \* Zip Code: \_\_\_\_\_

\* Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

\*\* E-mail: \_\_\_\_\_

Página Web: \_\_\_\_\_

Me gustaría unirse a la lista de correo.

## Detalles del Producto

\* [Item Comercial] del Producto: \_\_\_\_\_

El Item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

\* Número de serie: \_\_\_\_\_ \* Confirme el número de serie: \_\_\_\_\_

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

\* Prueba de compra:  Sí  
 No

\* Comprado en: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (mm / dd / yyyy)

\* Adquirido en: \_\_\_\_\_

Nombre de la compañía

\* Indica que el campo es obligatorio. \*\* Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

**Actualización :**

Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 1 de Marzo 2015.

# SUMMARY

<b>1. Introduction</b> .....	<b>4</b>
1.1 Safety .....	4
1.2 Main Components .....	5
1.3 Technical Characteristics .....	5
<b>2. Installation and Pre Operation</b> .....	<b>6</b>
2.1 Installation .....	6
2.2 Pre Operation .....	6
<b>3 - Operation</b> .....	<b>6</b>
3.1 - To start the machine .....	6
3.2 - Feed Procedure.....	6
3.3 - Safety System .....	7
3.4 Cleaning.....	8
<b>4. General Safety Practices</b> .....	<b>9</b>
4.1 Basic Operation Practices.....	9
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON .....	10
4.3 Routine Inspection.....	10
4.4 Operation .....	10
4.5 After Finishing The Work.....	11
4.6 Maintenance .....	11
4.7 Warning.....	11
<b>5. Analysis and Problems Solving</b> .....	<b>11</b>
5.1 Problem, causes and solutions .....	11
<b>6. General Advices</b> .....	<b>12</b>
<b>7. Electric Diagram</b> .....	<b>13</b>
<b>SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE</b> .....	<b>25</b>
<b>SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY</b> .....	<b>25</b>

# 1. INTRODUCTION

## 1.1 Safety

When improperly used the Dough Roller Model CLM-300 is a potentially DANGEROUS equipment. Never place your hand inside the upper opening through which the dough is introduced to feed the machine. Cleaning and maintenance or any other operation with the machine shall be carried out by trained personnel.

In order to avoid accidents follow the instructions below:

- Disconnect the machine from the electrical network when you want to remove any removable part, to do cleaning, maintenance or any other service.
- Never use instruments other than those that accompany the machine to aid in its operation.
- Never use water jets directly on the machine.
- Never wear clothes with wide sleeves, mainly on the cuffs, during the operation.
- Keep your hands away from moving parts.
- Never link the machine with wet hands, shoes or clothes.
- When installing the machine, do not forget to make the earth connection. A good ground connection is important to your and your team's safety.
- Operators must have short or tied hair and perfectly protected.
- Keep this manual in perfect condition for any consultation.

## 1.2 Main Components

The Dough Roller Model CLM-300 is a machine to be used on a bedplate or a solid table to roll different kinds of dough.

Most of the components which are part of the machine, are manufactured with high performance raw materials: stainless steel, aluminum or plastic.

PICTURE 01



01 - Tray  
02 - Thickness Control Handle

03 - Lateral Cover  
04 - Base

por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sitio para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenientes durante las horas de trabajo comerciales.

**Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantía, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.**

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us). El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

**La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMOSEN, SKYMOSEN y SKYFOOD.**

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us). Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

## SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**.

### GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSSEN, SKYMSSEN** y **SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC (“SKYFOOD”), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente “Productos” ó singularmente “Producto”) son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó dañificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por pérdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable

## 1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	CLM-300	CLM-300L
Average Production Capacity	lb/h	up to 800	up to 800
Voltage	V	110*	220*
Frequency	Hz	60	50
Rating	CV	0,5	0,5
Consumption	kW/h	0,368	0,368
Height	in	20 1/2”	20 1/2”
Width	in	19 3/4”	19 3/4”
Depth	in	22	22
Net Weight	lb	96	96
Gross Weight	lb	126	126

(\*) Voltage will be only the one indicated on motor characteristics label.

MODEL	MAXIMUM LOAD
CLM-300	2kg dough
CLM-300L	2kg dough

## 2. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

### 2.1 Installation

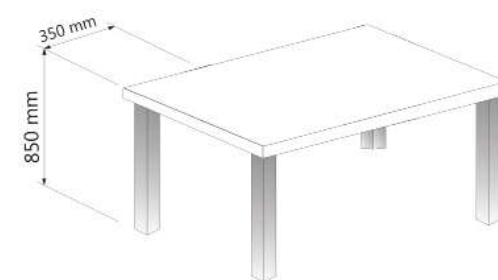
The Dough Roller must be placed on a firm working table, preferably 850 mm high and 350 mm far from the operator.

Be sure the voltage is adequate. The electricity source shall have the same voltage as the Dough Roller electric motor.

The power cable is provided with a plug with two round pins and a grounding wire.

It is mandatory that the three points be connected before the machine is started.

PICTURE 02





## 2.2 Pre Operation

**IMPORTANT**  
Under no circumstances do the cleaning when the machine is working.

First make sure the Dow Roller is firm in its position. Clean the rolls with a dry cloth and if necessary with a plastic slice.

**PICTURE 03**



## 2.3 Feeding Procedures

**IMPORTANT**  
Under no circumstances use your hands to directly put or remove any portion of dough in between the cylinders.

The Roller model CLM -300 brings a safety system that prevents fingers from touching the rolls when feeding the machine turned ON. Therefore, the machine will only work if the mentioned roll protection is turned down.

To feed the Roller, the product to be laminated must be placed onto the gutter, and guided until it is pulled by the rolls when the machine is turned on.

**PICTURE 04**



**PICTURE 05**



### Warranty Registration



Questions about how to complete this form?  
Call 1-800-509-7534 / 305-868-1603  
Return completed form to:  
SKYFOOD EQUIPMENT LLC  
11900 Biscayne Blvd. Suite 616  
North Miami, FL 33181 - USA  
Or fax form to:  
786 522 6765

### User Details

**Contact Person:** \_\_\_\_\_

**Business type:**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bakery and Bagel Operations                   | <input type="checkbox"/> Meat Merchandiser with Grocery                   |
| <input type="checkbox"/> Bakery (Associated with Restaurant)           | <input type="checkbox"/> Meat Merchandiser with NO Grocery                |
| <input type="checkbox"/> Baking Center                                 | <input type="checkbox"/> Meat Packer and Purveyor                         |
| <input type="checkbox"/> Business and Industry In-House Feeding        | <input type="checkbox"/> Other Business that prepares or serves food      |
| <input type="checkbox"/> Butcher                                       | <input type="checkbox"/> Other Business that sells but doesn't serve food |
| <input type="checkbox"/> Catering                                      | <input type="checkbox"/> Pizzeria (Drive In / Carry Out)                  |
| <input type="checkbox"/> Club Stores                                   | <input type="checkbox"/> Restaurants (Independent / Chain)                |
| <input type="checkbox"/> Convenience Store                             | <input type="checkbox"/> School   |
| <input type="checkbox"/> Country Club                                  | <input type="checkbox"/> Steaks and / Coldcuts                            |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Chain / Restaurant)             | <input type="checkbox"/> Supermarket / Grocery                            |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | <input type="checkbox"/> Theme Park                                       |
| <input type="checkbox"/> Food Store                                    | <input type="checkbox"/> University / College                             |
| <input type="checkbox"/> Government                                    | <input type="checkbox"/> Vineyard / Winery                                |
| <input type="checkbox"/> Hospital                                      | <input type="checkbox"/> Warehouse Clubs                                  |
| <input type="checkbox"/> Lodging                                       | <input type="checkbox"/> Wholesale Baking Operations (Non-Institutional)  |

**Company Name:** \_\_\_\_\_

**Address:** \_\_\_\_\_

**City:** \_\_\_\_\_

**State:** \_\_\_\_\_

**Zip Code:** \_\_\_\_\_

**Phone:** \_\_\_\_\_

**Fax:** \_\_\_\_\_

**E-mail:** \_\_\_\_\_

**Web page:** \_\_\_\_\_

I would like to join the Mail List

I would like to join the E-mail List.

### Product Details

**Product Commercial Item:** \_\_\_\_\_

The Product Commercial Item can be found on the manufacturer's Product Identification Label.

**Serial Number:** \_\_\_\_\_

**Confirm Serial Number:** \_\_\_\_\_

This information, the Product Identification, correlates to the machine Product Identification label.

**Proof of Purchase:**  Yes  
 No

**Purchased On:** \_\_\_\_\_

(mm / dd / yyyy)

**Purchased From:** \_\_\_\_\_

Company Name

\* Indicates required field.

\*\* Indicates required field, not mandatory by Fax

remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

**This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (6) months, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.**

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us). The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

**No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the FLEETWOOD by SKYMSSEN, SKYMSSEN and SKYFOOD brand.**

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us). For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

**SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.**

#### Updates

These **Terms and Conditions** were last updated on March 1st, 2015.

### 3. NORMAL OPERATION

#### 3.1 Switching On

**IMPORTANT**  
**Wait until the rollers come to a complete stop. The machine operates in silence. Do not place any objects such as knives, spoons or other when the machine is not in operation.**

To start the machine press the button of the ON/OFF switch, on the upper side of the machine.

#### 3.2 Setting the thickness of the dough

In order to determine the thickness of the dough, turn the thickness control handle according to the desired measure.

**PICTURE 06**



### 3.3 Cleaning

For cleaning turn the machine off, unplug it from the electrical network. All parts that were touched by dough will have to be cleaned.

#### IMPORTANT

**Never do any cleaning when machine is plugged to the electrical network. To do the cleaning unplug it . Be sure the rollers are completely motionless.**

3.3.1 Clean all parts that have contact with the dough with a dry cloth.

3.3.2 Never use objects such as knives, forks and other cutting or punching tools to remove dough that is stuck in between the rollers. Use a plastic slice for cleaning or removing dough.



### SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance with products **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN**, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, 24h Customer support, or visit the Customer Service section of [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us).

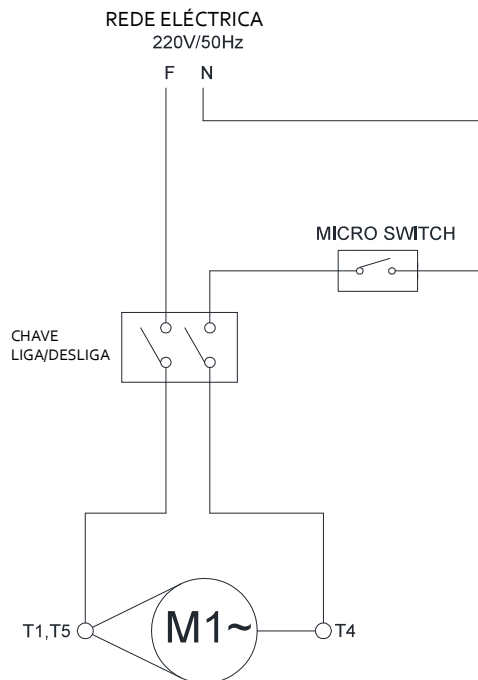
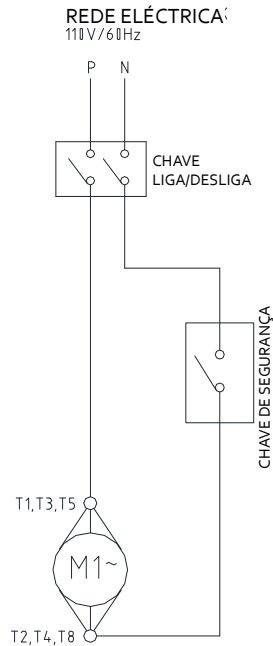
### SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSEN** and **SKYMSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"). Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.



## 7. Diagrama Eléctrico



## 4. General Safety Practices

### IMPORTANT

**If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.**

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

### 4.1 Basic Operation Practices

#### 4.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

#### 4.1.2 Warnings

- \* The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
- \* Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
- \* Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
- \* Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
- \* Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
- \* Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
- \* If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

#### 4.1.3 Advices

- \* In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- \* Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- \* Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- \* Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
- \* **DO NOT** change the standard characteristics of the machine.
- \* **DO NOT** remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the

machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

#### 4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

**IMPORTANT**  
**Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.**

##### 4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

##### 4.2.2 Advices

Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

##### 4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

#### 4.3 Routine Inspection

##### 4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

##### 4.3.2 Precautions

Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises. Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

#### 4.4 Operation

##### 4.4.1 Warnings

Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

**TABLA 02**

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La maquina no se prende	Falta de Energia eléctrica o enchufe desconectada de la red eléctrica.  El vaso no está fijado en el soporte del vaso.  Problema en el circuito eléctrico interno ó externo de la máquina	Verifique si la enchufe está conectada al soquete y si hay energia eléctrica en la red  Fije el vaso en el soporte  Llame a la asistencia técnica
El contenido del Vaso se Transpassa	El volumen de producto está arriba del nivel máximo permitido	Poner en el vaso un volumen máximo de líquido de 450ml
El contenido del Vaso no está siendo Mezclado	El volumen de producto está abajo del nivel mínimo permitido	Poner en el vaso 100 ml de líquido

#### 6. Consejos Generales

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

## 4.4 Operación

### 4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

## 4.5 Después de Terminar el Trabajo

### 4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y engranajes..

## 4.6 Manutención

### 4.6.1 Peligros

Con la maquina ligada cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

#### **IMPORTANTE**

**Siempre desligue de la red eléctrica en cualquier caso de emergencia.**

## 4.7 Aviso

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

## 5. Análisis y Solución de Problemas

### 5.1 Problemas, Causas y Soluciones

La Batidora de Milk Shake modelo BMS fue diseñada para que necesite un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla - 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

\* La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal

Never touch turning parts with your hands or any other way ,

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

## 4.5 After Finishing The Work

### 4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

## 4.6 Maintenance

### 4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

#### **IMPORTANT**

**Always remove the plug from the socket in any emergency situation.**

## 4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel. The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

## 5. Analysis and Problems Solving

### 5.1 Problem, causes and solutions

The Milk Shake Mixer Model BMS has been designed to need minimum maintenance. However, some performance failures may happen due normal wear during the machine lifetime.

If some problem arises with your Milk Shake Mixer, check Table - 02 as follows, where there are detailed some recommended possible solutions.

Besides, the Company is ready to assist you through your Dealer and the Company Technical Assistance network.

\* Service life – 2 years for regular work shift

**TABLE 02**

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not switch on	Lack of power, or the plug is off its socket	Check if the plug is on its socket and if there is electrical power
	The cup is not fixed in the cup holder	Fix the cup in the cup holder
	Problem with the internal or external electrical circuits of the machine	Call Technical Assistance
Product overflow the cup	The product volume is above the allowed maximum level	Fill the cup with liquid, up to the volume of 450ml
The processed product content inside the cup does not mix	The product volume is under the allowed maximum level	The minimum liquid level processed by the equipment is 100ml volume.

## 6. General Advices

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

NO ALTERE las características originales de la maquina.  
NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN.  
Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.  
LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

## 4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.

**IMPORTANTE**  
**Lee con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.**

### 4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

### 4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

### 4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

## 4.3 Inspección de Rutina

### 4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas/cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni cadenas y engranajes..

### 4.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre la s correas y poleas.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

## 4. Nociones Generales de Seguridad

### IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

Las Nociones Generales de Seguridad fueron preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

### 4.1 Practicas Básicas de Operación

#### 4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No atender a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

#### 4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga / desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrá hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual. Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

#### 4.1.3 Avisos

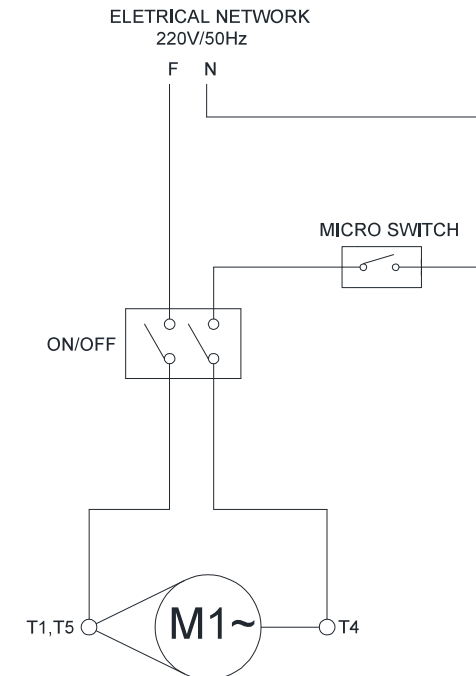
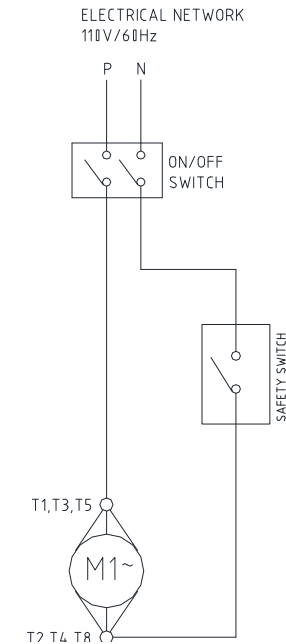
En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga / desliga.

Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.

Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

## 7. Electric Diagram





# INDICE

<b>1 . Introducción .....</b>	<b>15</b>
1.1 Seguridad .....	15
1.2 Componentes principales.....	16
1.3 Características Técnicas.....	16
<b>2 Instalación Y Pre Operación .....</b>	<b>17</b>
2.1 Instalación .....	17
2.2 Pre Operación.....	17
<b>3 Operación.....</b>	<b>17</b>
3.1 Accionamiento.....	17
3.2 Procedimiento para Utilización .....	17
3.3 - Sistema de Seguridad.....	18
3.4 Limpieza .....	19
<b>4. Nociones Generales de Seguridad .....</b>	<b>20</b>
4.1 Practicas Básicas de Operación .....	20
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina. ....	21
4.3 Inspección de Rutina .....	21
4.4 Operación.....	22
4.5 Después de Terminar el Trabajo .....	22
4.6 Manutención .....	22
4.7 Aviso .....	22
<b>5. Análisis y Solución de Problemas .....</b>	<b>22</b>
5.1 Problemas, Causas y Soluciones .....	22
<b>6. Consejos Generales.....</b>	<b>23</b>
<b>7. Diagrama Eléctrico .....</b>	<b>24</b>
<b>SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO .....</b>	<b>28</b>
<b>GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD .....</b>	<b>28</b>

## 3.3 Limpieza

Para hacer la limpieza primero desconecte la maquina de la red eléctrica.

**IMPORTANTE**  
**Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica, para tal operación desconéctela de la red eléctrica.**

3.3.1 Todas las partes que entran en contacto con la masa deben ser limpias con un paño seco.

3.3.2 Nunca utilice objetos tales como cuchillas, tenedores y otros para limpiar los rollos y remover los residuos de masas. Utilice siempre un espátula de plástico para hacer la referida limpieza.



### 3. OPERACIÓN

#### 3.1 Accionamiento

**IMPORTANTE**  
Espere por la completa parada de los rollos. La maquina es silenciosa. Nunca coloque sobre la Bandeja de Alimentación objetos tales como cuchillas, cucharas y otros.

El accionamiento de la maquina es hecho a través de la llave liga/desliga ubicada en la parte superior del gabinete.

#### 3.2 Reglaje del espesor de la masa

Para determinar el espesor de la masa, gire la perilla hasta que se obtenga el espesor deseado.

FOTO 06



### 1. INTRODUCCIÓN

#### 1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente, el Cilindro de Masas (Modelo CLM-300) es una maquina potencialmente PELIGROSA. Jamás coloque su mano en la abertura existente en la parte superior de la maquina, por donde son introducidas las masas. La manutención, la limpieza o otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

- Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear retirar cualquier parte removible, para hacer la limpieza, la manutención o otro cualquier servicio.
- Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.
- Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.
- Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.
- Mantenga las manos lejanas de las partes movibles.
- Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
- Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tierra. Una buena conexión a la tierra es importante para la seguridad suya y del equipo.
- Los operadores deben tener el pelo corto o amarrado y perfectamente protegido.
- Mantenga este manual en perfectas condiciones para cualquier consulta.

#### 1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de Skyfood.

El Cilindro para Masas Modelo CLM-300 sirve para estirar diversos tipos de masas.

PICTURE 01



01 - Bandeja de alimentación  
02 - Perilla Reguladora de Espesor

03 - Tapa Laterall  
04 - Base

### 1.3 Características Técnicas

**TABLA 01**

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	CLM-300	CLM-300L
Average Production Capacity	lb/h	hasta 800	hasta 800
Voltaje	V	110*	220*
Frecuencia	Hz	60*	50*
Potencia	CV	0,5	0,5
Consumo	kW/h	0,368	0,368
Altura	in	20 1/2"	20 1/2"
Ancho	in	19 3/4"	19 3/4"
Profundidad	in	22	22
Peso Neto	lb	96	96
Peso Bruto	lb	126	126

(\*) La frecuencia y el voltaje serán únicos de acuerdo a los del motor de la maquina.

MODELO	CARGA MÁXIMA
CLM-300	2kg de masa
CLM-300L	2kg de masa

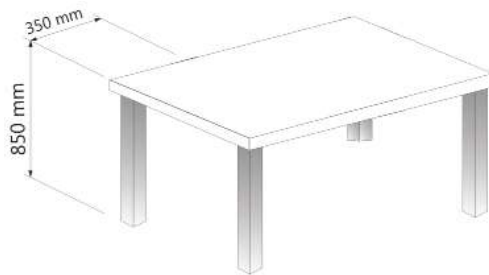
## 2. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

### 2.1 Instalación

El Cilindro para Masas debe ser instalado sobre una superficie estable y plana, con preferiblemente 850mm de altura y 350mm lejano del operador.

Antes de ligar el equipo averigüe si el voltaje de la maquina es el mismo que lo de la red eléctrica 110 o 220V.

**FOTO 02**



### 2.2 Pré Operación

**IMPORTANT**

**Under no circumstances do the cleaning when the machine is working.**

Primero averigüe si el Cilindro para Masas está firme en su posición. Antes de usarlo los rollos deben ser limpios con un paño seco y si necesario con una espátula de plástico.

**FOTO 03**



### 2.3 Procedimiento para alimentación

**IMPORTANTE**

**Sobre ninguna circunstancia utilice las manos para colocar o retirar cualquier residuo de masa que esté entre los rollos.**

El Cilindro Laminador CLM-300, posee sistema de seguridad para evitar que los dedos alcancen los rollos en el momento de la alimentación con la maquina prendida, así que la maquina solamente prende cuando la protección de los rollos esté bajada.

Para la alimentación del Cilindro, el producto a ser laminado debe ser colocado en el canalón, conduciendolo hasta los rollos para que lo mismo sea tirado por los rollos en el momento de prender la maquina.

**FOTO 04**



Errado

**FOTO 05**

Proteccion de los rollos



Cierto