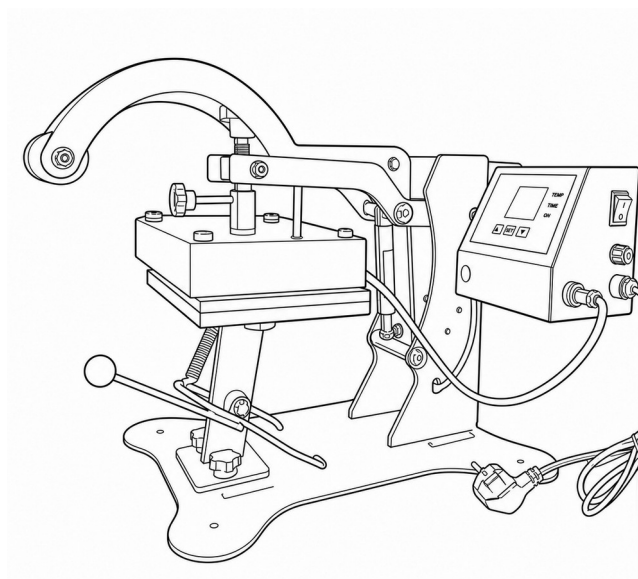


B E I N S E N

Pocola

Plancha transfer manual compacta 15 × 20 cm



Manual de Usuario
e Instrucciones de Seguridad

Empowering Your Personalization Needs.

Índice

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 01 | Introducción y descripción del equipo | 3 |
| 02 | Especificaciones técnicas | 4 |
| 03 | Seguridad crítica | 5 |
| 04 | Guía de operación | 7 |
| 05 | Mantenimiento y resolución de problemas | 9 |
| 06 | Aviso legal y marcas comerciales | 11 |

Las páginas indicadas son orientativas y pueden variar ligeramente según la extensión específica de las secciones para este modelo.

01

Introducción y Descripción del Equipo

La Beinsen Pocola es una plancha sandwich manual ultracompacta con plato de 15 × 20 cm. Su tamaño reducido y su peso contenido la convierten en la solución ideal para sublimar parches, etiquetas, piezas textiles pequeñas y soportes planos de poco tamaño en espacios reducidos. Controlador digital GY-04 y brazo de palanca con cierre firme.

Aplicaciones

Sublimación, vinilo textil (HTV) y transfer en parches, etiquetas, pegatinas textiles, piezas pequeñas de prendas y soportes planos hasta 15 × 20 cm. Indicada para emprendedores, talleres pequeños y trabajos puntuales sobre soportes reducidos.

Componentes principales

- Plato superior calefactor 15 × 20 cm
- Plato inferior con almohadilla
- Brazo de palanca para cierre manual
- Controlador digital GY-04
- Estructura compacta naranja Beinsen

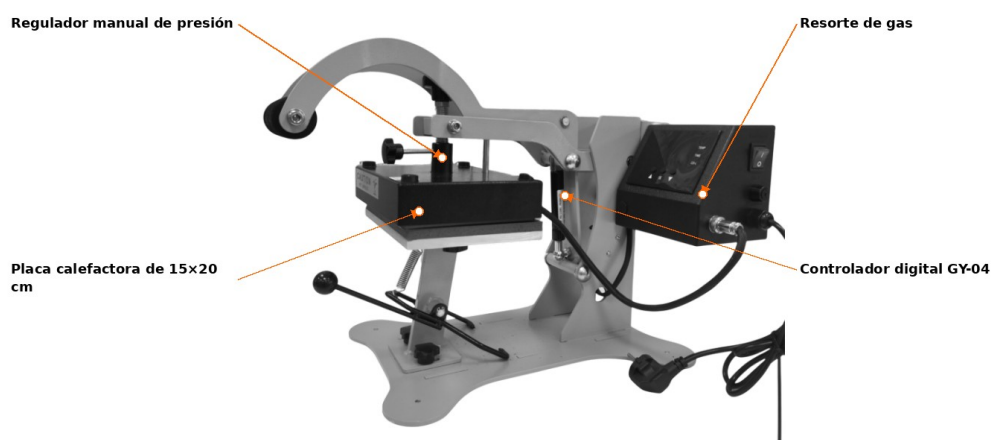


Fig. 1 · Componentes principales del equipo Beinsen Pocola.

02

Especificaciones Técnicas

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Modelo | Pocola |
| Tipo de plancha | Sandwich |
| Modo de funcionamiento | Manual |
| Modelo de display | GY-04 |
| Pantalla táctil | No |
| Memorias | No |
| Rango del temporizador | 0 – 999 seg. |
| Tamaño del plato | 15 × 20 cm |
| Platos intercambiables | No |
| Temperatura máxima | 225 °C |
| Voltaje | 220 V |
| Potencia | 500 W |
| Peso neto | 16,15 kg |
| Peso bruto | 18 kg |
| Tamaño del embalaje | 58 × 45 × 48 cm |

Las especificaciones técnicas pueden variar ligeramente según la configuración del lote de fabricación. Consulte la etiqueta de identificación del equipo para los datos exactos de su unidad.

03

Seguridad Crítica

Lea atentamente todas las advertencias antes de operar el equipo. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves, daños materiales o invalidar la garantía.

Riesgo de quemaduras

El plato calefactor alcanza 225 °C. Aunque el formato es reducido, los guantes térmicos siguen siendo obligatorios. Manipule el soporte con cuidado durante el ciclo y al retirarlo.

Brazo de palanca

Accione el brazo de palanca con firmeza pero sin brusquedad. No fuerce el sistema si nota resistencia anómala.

Riesgo eléctrico

Conecte el equipo exclusivamente a una toma con puesta a tierra. No manipule el equipo con las manos húmedas y desconéctelo antes de cualquier operación de limpieza.

Estabilidad de trabajo

Trabaje sobre superficie firme, nivelada y resistente al calor. Aunque el equipo es compacto, deje espacio libre alrededor para una correcta evacuación del calor.

04

Guía de Operación

La Pocola es una plancha sandwich manual compacta de 15 × 20 cm para sublimar soportes pequeños. El controlador digital GY-04 permite configurar temperatura y tiempo de prensado.

Encendido y configuración

- 01 Conecte el equipo a la red eléctrica y accione el interruptor general.
- 02 La pantalla del controlador GY-04 se iluminará mostrando la lectura de temperatura.
- 03 Pulse SET para entrar al menú de configuración.
- 04 Ajuste la temperatura objetivo con los botones (+) y (-).
- 05 Pulse SET de nuevo para pasar al ajuste del tiempo y configúrelo del mismo modo.
- 06 Pulse SET para confirmar y salir del menú.
- 07 Espere a que el plato superior alcance la temperatura objetivo.

Proceso de prensado

- 01 Coloque el soporte pequeño (parche, etiqueta, pieza textil pequeña) sobre el plato inferior, bien centrado.
- 02 Aplique el papel transfer con la cara impresa hacia el soporte.
- 03 Fije el transfer si es necesario.
- 04 Cubra con teflón si el consumible lo requiere.
- 05 Cierre el equipo accionando el brazo de palanca hasta el tope.
- 06 El temporizador arrancará al detectar el cierre.
- 07 Al sonar la alarma, levante el brazo de palanca para abrir el equipo.
- 08 Retire el soporte y despegue el papel transfer según las indicaciones del fabricante.

05

Mantenimiento y Resolución de Problemas

Mantenimiento preventivo

- Antes de cada jornada, verifique que los platos estén limpios y libres de residuos.
- Limpie los platos con la máquina fría utilizando un paño de microfibra. Nunca use agua ni productos abrasivos.
- Inspeccione la integridad del brazo de palanca y del mecanismo de cierre.
- Verifique la lectura de temperatura con un termómetro de contacto si nota inconsistencia.
- Solicite una revisión integral del equipo a un Servicio Técnico Oficial autorizado por Beinsen ante cualquier anomalía persistente.

Resolución de problemas

| Problema | Causa probable | Solución |
|--|-------------------------------|--|
| La pantalla no se enciende | Cable de alimentación suelto | Verifique la conexión y la toma. Si persiste, contacte con el SAT Beinsen. |
| El plato no alcanza la temperatura objetivo | Sonda deteriorada | Apague y contacte con el SAT Beinsen. |
| El brazo de palanca cuesta cerrar | Mecanismo descalibrado | Suspenda la operación y contacte con el SAT. |
| Marcas o transferencia irregular | Plato sucio o falta de teflón | Limpie el plato y utilice teflón intermedio. |

Para reportar cualquier problema, solicitar una reparación o adquirir piezas de repuesto genuinas, diríjase exclusivamente a un Servicio Técnico Oficial autorizado por Beinsen.

06

Aviso Legal y Marcas Comerciales

Copyright

Copyright © 2025 Beinsen. Esta guía está protegida por las leyes internacionales de derechos de autor. No está permitido reproducir, distribuir, traducir o transmitir ninguna parte de esta guía de ningún modo o por ningún medio, ya sea electrónico o mecánico, incluidas las fotocopias, grabaciones o almacenamiento en cualquier sistema de almacenamiento y recuperación de información, sin el consentimiento previo por escrito de Beinsen.

Marcas comerciales

Beinsen y el logotipo de Beinsen son marcas comerciales registradas. El resto de marcas comerciales y derechos de autor mencionados en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.

Garantía y servicio técnico

Para reportar cualquier problema, solicitar una reparación o adquirir piezas de repuesto genuinas, diríjase exclusivamente a un Servicio Técnico Oficial autorizado por Beinsen. Encuentre el punto de servicio técnico más cercano a través de la web oficial.

Contacto

Beinsen

Avenida Alto de las Atalayas, 18 · 30110 Cabezo de Torres (Murcia), España
+34 968 902 300 · info@beinsen.com · beinsen.com