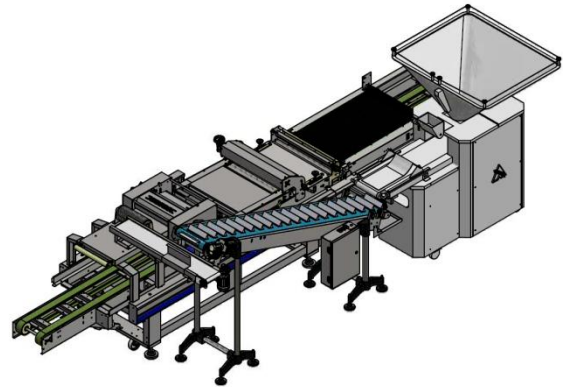


LINEA GALILEO

LINEA DE PRODUCCIÓN CONTINUA DE PAN
 INCLUYE: DIVISORA VOLUMÉTRICA DE MASA DB1000 -
 TRANSPORTADOR INCLINADO DE BARRAS-
 GRUPO AUTOMÁTICO FORMADOR TRINCHADOR
 ESTIBADOR - C/3 MOLDEADORES ESTANDAR
 P/ BANDEJAS 60X80 / 60X40 / 65X95 / 65X45 /
 70X90 / 70X45 O MOLDES



DATOS TÉCNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACIÓN

Modelo	LINEA GALILEO PAN DE MOLDE LINEA GALILEO PAN FRANCES
Uso Planeado	Divisora de masa, transporte, armado, trinchado y estibado automático de panes partiendo de masas en rango de humedad 52% a 57%.
Capacidad productiva	1800 bastones x hora
Peso de la unidad a prefermentar	Mínimo 250gr - Máximo 1000gr
Horas de trabajo recomendadas	16 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	220V / 380 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada Total	2.2 KW (50hz)
Peso total	1559 kg
Ancho	1964 mm
Largo	5973 mm
Alto	1704 mm
Opcional	SP MODULAR. Separa los panes en unidades individuales. Largo 310
Zona de Trabajo	Se recomienda un área de trabajo que reúna los requisitos de producción que se necesitan (elaboración en línea con otros equipos, disponibilidad de espacio para manipulación del producto elaborado, distancias a áreas asociadas con la utilización del equipo, etc.).

LINEA GALILEO

Ambiente Admisible	Temperatura de 5 a 40 °C Humedad de 30 a 95%
Piso del sector de elaboración	Preferentemente de hormigón, nivelado en un área mínima de 1.5 x 9 metros (Conf. lineal) / 2 x 6 metros (Conf. retorno 90) y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo. Tener en cuenta que la divisora debe apoyar sus cuatro ruedas para evitar vibraciones o movimientos durante el trabajo.
Ancho mínimo acceso desembalado	1100 mm
EMBALAJE (+/- 10 mm) (Máquina y tolva se embalan por separado)	
Dimensiones embalaje máquina	
Ancho	DIVISORA 730 mm. / TB 1215 mm. / SGAUGI 1100 mm.
Largo	DIVISORA 1700 mm. / TB 2360 mm. / SGAUGI 4100 mm.
Alto	DIVISORA 1300 mm. / TB 1568 mm. / SGAUGI 1500 mm.

ESQUEMA DIMENSIONAL CONFIGURACION "U"

