

SOBADORA AUTOMATICA 360

SOBADORA AUTOMATICA EN ACERO INOXIDABLE
CON ROLO DE PROTECCION Y PARADA DE EMERGENCIA



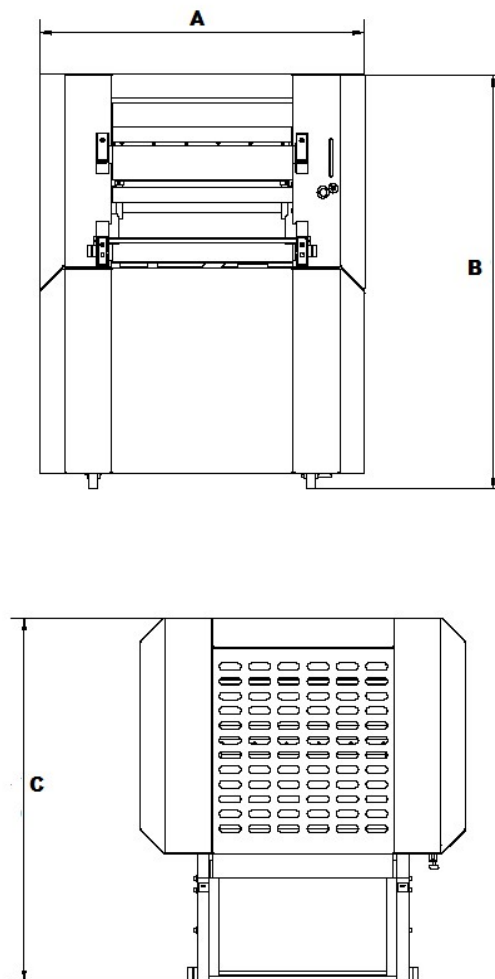
DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	360
Uso Planeado	Sobado de masa para productos de panadería
Capacidad productiva	La producción de este equipo es p/todo tipo de bastones de masas blandas, dulces o saladas desde un 50% de humedad y pueden variar de 8kg a 15kg. Espesor mínimo de laminación 8 mm.
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	220 V / 380 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada	4 Kw (50 Hz) / 5.5 Kw (60 Hz)
Peso total	557 kg
Ancho (Ref. A)	1110 mm
Alto (Ref. B)	1480 mm
Largo (Ref. C)	1390 mm
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.).
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 2 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo. Tener en cuenta que debe apoyar las cuatro ruedas para evitar vibraciones o movimientos durante el trabajo.

SOBADORA AUTOMATICA 360

Ancho mínimo acceso desembalado	1120 mm
DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	1250 mm
Alto cajón	1750 mm
Largo cajón	1450 mm

ESQUEMA DIMENSIONAL



Al proveer las indicaciones necesarias para una correcta instalación, ARGENTAL no se hace responsable si las características del lugar de instalación y las áreas adyacentes no cumplen los requisitos necesarios para un correcto funcionamiento del equipo