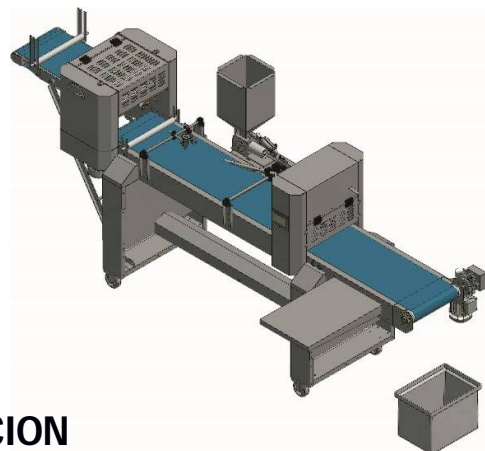


LINEA EMPANADAS COMPAC

MESA CON CALIBRADOR,
DOSIFICADOR DE RELLENOS PARA SOLIDOS EN SUSPENSION,
PLEGADOR, UNIDAD ESTAMPADORA, MENSULA DE TRABAJO,
PANEL DE PROGRAMACION, VELOCIDAD VARIABLE.



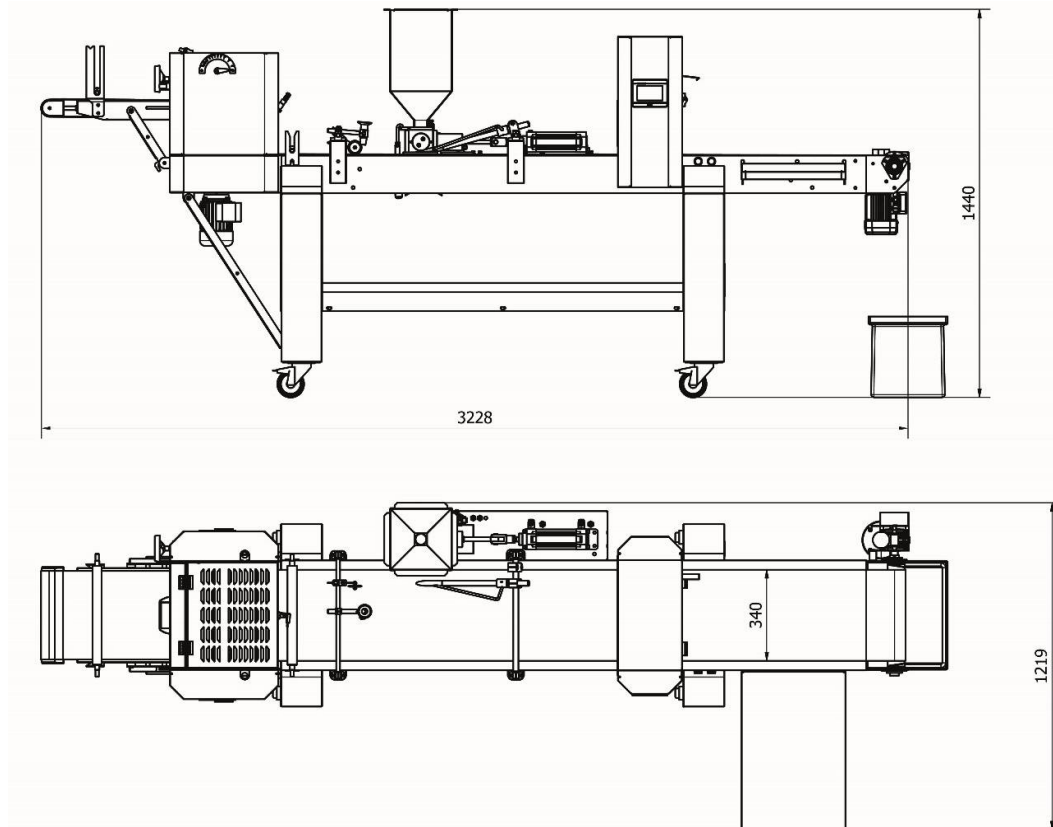
DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	LINEA EMPANADAS COMPAC
Uso Planeado* * fuera de estas especificaciones es indispensable consultar a I+D, mediante la Planilla de Pedidos del equipo, las características de la masa y el producto a fabricar.	La línea Empanadas Compac es una máquina diseñada para trabajar masas con liga con 45 a 50% de humedad máxima (agua + materia grasa) y un espesor de masa de 1 a 7 milímetros; con un Dosificador preparado para trabajar con rellenos que posean sólidos en suspensión (cubos de 10mm x 10mm) o cremas.
Capacidad productiva	Produciendo empanadas de 120X70 con 40gr de relleno y 35gr de masa, la producción es de 1000 unidades hora. Para tamaños mayores o más pequeños este valor va a variar.
Horas de trabajo recomendadas	Doble turno de trabajo. Cuidando siempre el mantenimiento y limpieza sugerido.
Corriente	Trifásica
Voltaje	220v / 380 v
Frecuencia	50 / 60 Hz
Potencia Instalada	12.75 kW
Peso total	785 Kg
Zona de Trabajo	Se recomienda alrededor de la máquina un espacio libre no inferior a 1500mm hacia ambos costados y 2000 mm en las cabeceras
Ambiente Recomendado	Temperatura de 20 a 25 °C Humedad de 60 a 75%
Piso del sector de elaboración	Preferentemente de hormigón, nivelado en un área mínima de 1200 x 4000 mm y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo.
Acceso mínimo desembalado	Ancho = 1150 mm; Largo = 3500 mm; Alto = 1700 mm

LINEA EMPANADAS COMPAC

ESQUEMA DIMENSIONAL

DIMENSIONES	
ANCHO	1219 mm
ALTO	1440 mm
LARGO	3228 mm



DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	1150 mm
Alto cajón	1700 mm
Largo cajón	3500 mm

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.