

## AMASADORA MBE-160H

AMASADORA A ESPIRAL DE 2 VELOCIDADES  
 P/ 100 KG HARINA O 160 KG MASA,  
 C/ ESPIRAL AMASADOR Y BATEA EXTRAÍBLE DE ACERO INOXIDABLE  
 PANEL DIGITAL PROGRAMABLE.



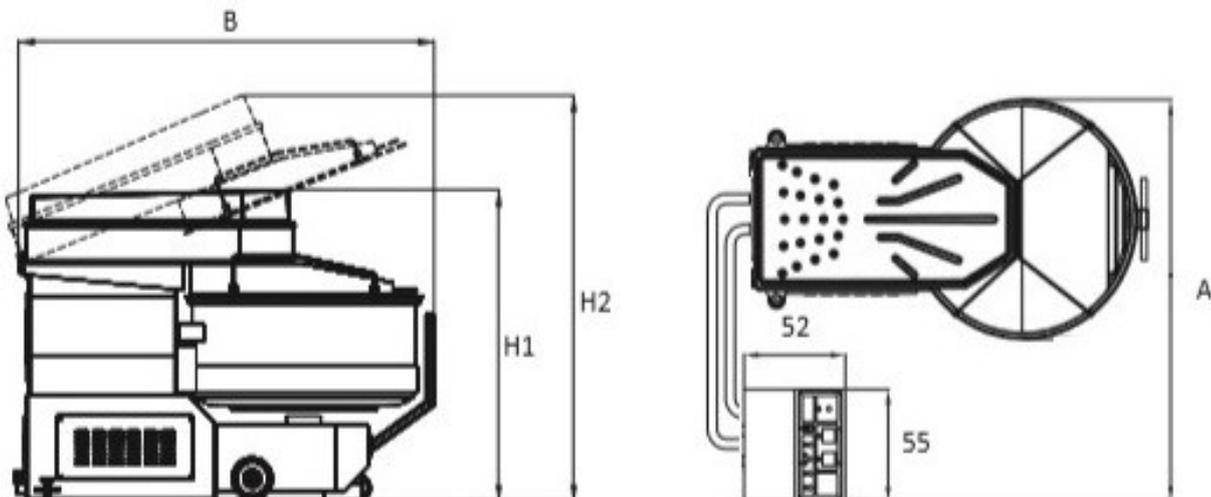
### DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	MBE-160H
Uso Planeado	Amasado de productos de panadería / repostería
Rango Amasado	De 5 kg a 100 kg de harina (Mínimo de humedad en masa de 50%)
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	220 V / 380 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada	8.5 Kw (50 Hz) / 10.2 Kw (60 Hz)
Peso total	1245 Kg
Ancho (A)	1500 mm (tablero eléctrico al costado)
Alto (H1) (H2)	1460 mm (torre espiral baja) 2000 mm (torre espiral alta)
Largo (B)	1940 mm (+ 350 de codo por mangueras)
Alto del carro	900 mm
Carro Adicional	Opción de carros porta bateas extras.
Zona de Trabajo	Se recomienda alrededor de la máquina un espacio libre, no inferior a 500mm hacia ambos costados y en la parte posterior. Tener en cuenta el espacio para la manipulación del Carro porta batea en la Amasadora y hasta el Elevador.
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 2 x 2.5 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo. Se recomienda también el buen estado del piso en el trayecto que el Carro porta Batea realice desde la Amasadora hasta el Elevador.

## AMASADORA MBE-160H

Ancho mínimo acceso desembalado	1300 mm
DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	1550 mm
Alto cajón	1650 mm
Largo cajón	2400 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