

### BATIDORA A-160

BATIDORA PLANETARIA DE 160 LITROS DE CAPACIDAD  
 REGULACION DE VELOCIDAD CON INVERTER  
 ELEVACION ELECTRICA DE LA BATEA, REJILLA DE PROTECCIÓN  
 INCLUYE 1 BATEA DE AC.INOX , 1 BATIDOR DE ALAMBRE, 1 GANCHO BATIDOR  
 Y 1 PALETA BATIDORA



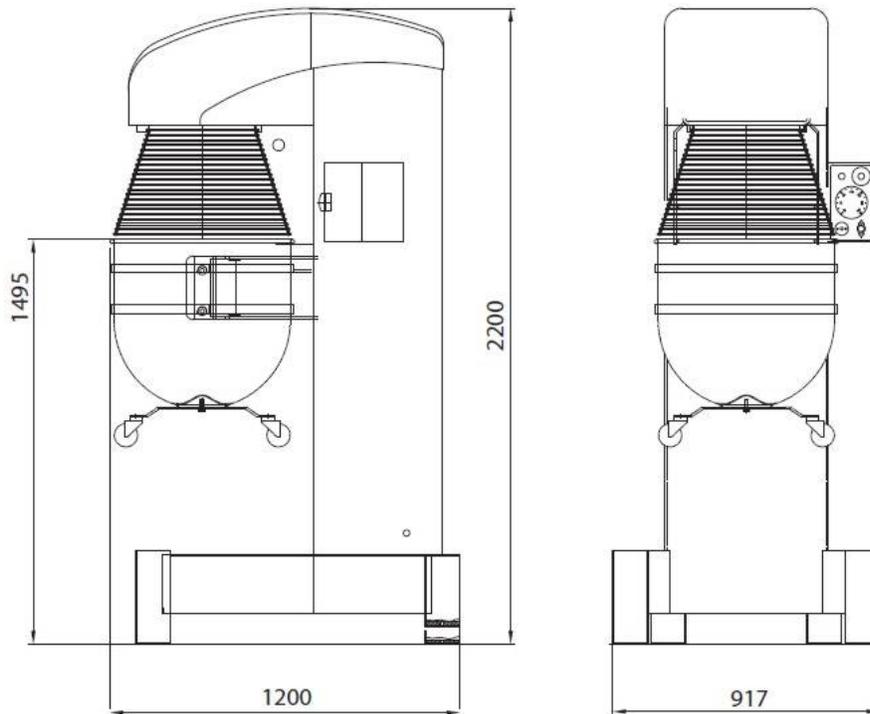
### DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	Batidora A-160
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.	Batido de productos de panadería / repostería de huevos, masas quebradas y eventualmente masas con liga (Max. 10Kg de harina)
Capacidad	Batea de 160 Litros
Horas de trabajo recomendadas	16 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	380 V
Frecuencia	50 Hz
Potencia Instalada	6 Kw
Peso total	810 Kg
Ancho	917 mm
Alto	2200 mm
Largo	1200 mm
Zona de Trabajo	Se recomienda alrededor de la máquina un espacio libre no inferior a 300mm hacia ambos costados y 1000 mm en la cabecera
Ambiente Admisible	Temperatura de 5 a 40 °C Humedad Relativa: (con Temp < 40°C) 50%
Piso del sector de elaboración	Preferentemente de hormigón, nivelado en un área mínima de 1,1 x 1,5 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo.
Acceso mínimo desembalado	Ancho = 1050 mm; Largo = 1400 mm; Alto = 2300 mm

### BATIDORA A-160

DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	1200 mm
Alto cajón	2310 mm
Largo cajón	1820 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

La información y datos contenidos están sujetos a cambios sin previo aviso, por ende, los mismos no revisten carácter contractual ni pre-contractual.