

BATIDORA A-60

BATIDORA PLANETARIA DE 60 LITROS DE CAPACIDAD
 REGULACION DE VELOCIDAD CON INVERTER
 ELEVACION MANUAL DE LA BATEA, REJILLA DE PROTECCIÓN
 INCLUYE 1 BATEA DE AC.INOX , 1 BATIDOR DE ALAMBRE, 1 GANCHO BATIDOR
 Y 1 PALETA BATIDORA



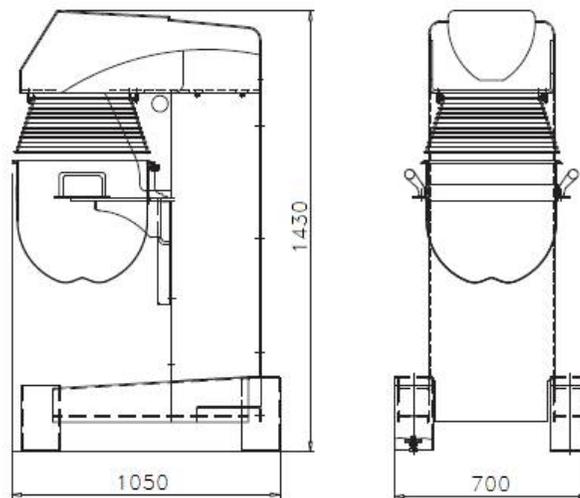
DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	Batidora A-60
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, masas quebradas y eventualmente masas con liga (Max. 5Kg de harina)
Capacidad	Batea de 60 Litros
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	380 V
Frecuencia	50 Hz
Potencia Instalada	3 Kw
Peso total	270 Kg
Ancho	700 mm
Alto	1430 mm
Largo	1050 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 20 a 25 °C Humedad de 60 a 75%
Piso del sector de elaboración	Preferentemente de hormigón, nivelado en un área mínima de 0,9 x 1,1 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo.
Acceso mínimo desembalado	Ancho = 800 mm; Largo = 1530 mm; Alto = 1150 mm

BATIDORA A-60

DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	800 mm
Alto cajón	1650 mm
Largo cajón	1130 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