

BATIDORA MIX-60

BATIDORA PLANETARIA DE 3 VELOCIDADES

CAPACIDAD DE 60 LITROS

INCLUYE 1 BATEA DE AC. INOX. / 1 BATIDOR DE ALAMBRE DE AC. INOX.

1 GANCHO AC. INOX. / 1 PALETA DE ALUMINIO FUNDIDO



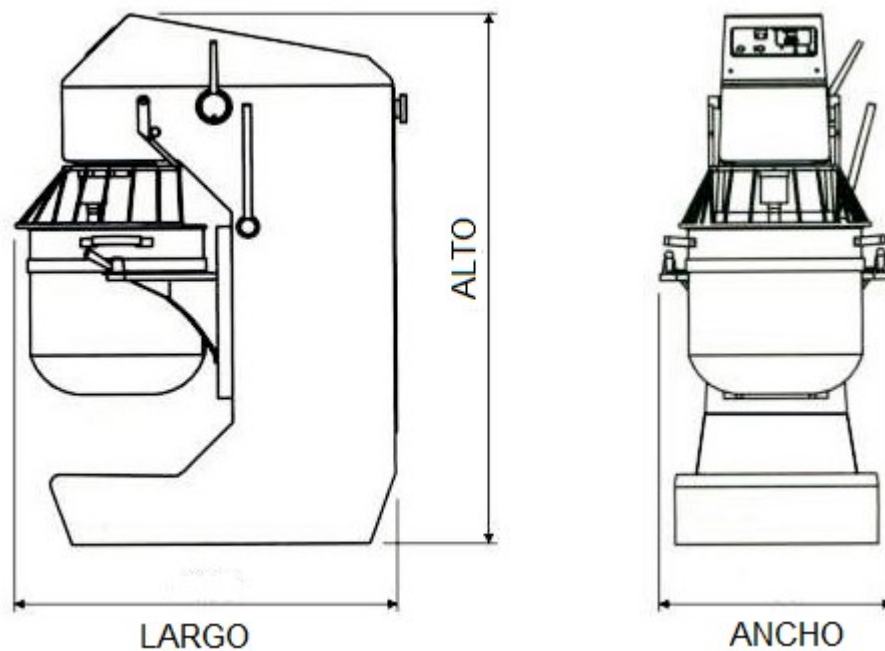
DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	MIX-60
Uso Planeado	Elaboración de batidos p/producir bizcochuelos, piononos, merengues, budines, etc.
Capacidad productiva	Máxima de 60 litros y 4 Kg de huevos (100u. aproximadamente)
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	220 V / 380 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada	1.5 Kw (50 Hz / 60 Hz)
Peso total c/accesorios	310 Kg
Ancho	700 mm
Alto	1430 mm
Largo	1050 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 y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo. Tener en cuenta que la batidora debe apoyar toda su superficie para evitar vibraciones o movimientos durante el trabajo.
Ancho mínimo acceso desembalado	800 mm

BATIDORA MIX-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