

CABEZAL ARMADOR C2000

CABEZAL ARMADOR DE CROISSANTS CON BASE
CAT 380V/50Hz - 220V/60Hz



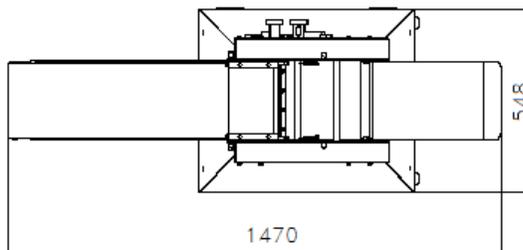
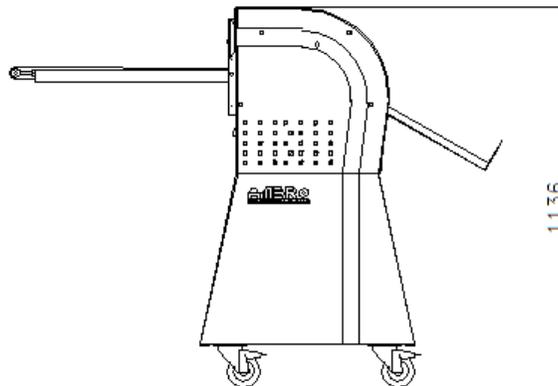
DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	Cabezal armador C2000
Uso Planeado <small>* 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.</small>	Armador de Croissants desde 10/15 gr. hasta 100/120 gr. Puede trabajar con masas tanto de manteca como con margarina.
Capacidad (alimentación manual)	Hasta 2000 unidad/hora según tamaño de producto y disposición del operador.
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	380 V / 220 v
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada	0.25 Kw
Peso total	87 Kg
Ancho	548 mm
Alto	1136 mm
Largo	1470 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 1,5 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo.
Acceso mínimo desembalado	Ancho = 650 mm; Largo = 1570 mm; Alto = 1240 mm

CABEZAL ARMADOR C2000

DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	650 mm
Alto cajón	1350 mm
Largo cajón	950 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