

DESCANSADOR COMPACTO D1200I

DESCANSADOR COMPACTO DE BASTONES.
CAPACIDAD DE 1200 PIEZAS HORA.
CHAPERIA EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE.
OPCIONAL TRANSPORTADOR SALIDA RECTO/RETORNO



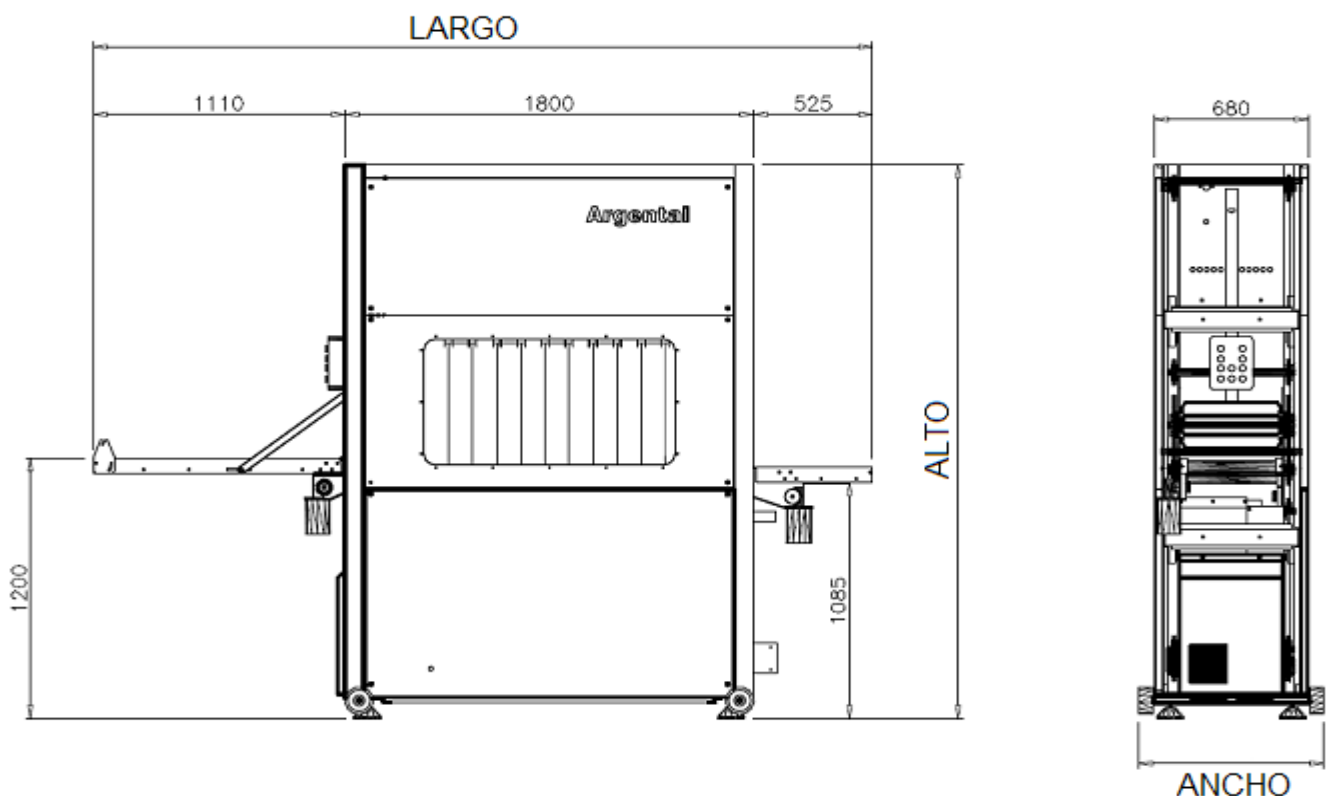
DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	D1200 C/ T.RECTO	D1200 C/ T.RETORNO
Uso Planeado	Brindar el tiempo necesario para que la masa realice su descanso antes de ser procesada por el equipo armador.	
Capacidad productiva	1200 bastones x hora	
Peso máximo de la unidad a pre fermentar	550 gr	
Horas de trabajo recomendadas	16 horas/día.	
Corriente	Trifásica	
Voltaje	220 V / 380 V	
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz	
Potencia Instalada	1.0 Kw (50Hz) / 1.1 Kw 60 Hz)	
Peso total	880 Kg (sin transportador)	
Peso Opcionales	20 Kg	25 kg
Ancho	815 mm	1370 mm
Alto	2510 mm	
Largo (Profundidad)	3435 mm	2645 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.).	

DESCANSADOR COMPACTO D1200I

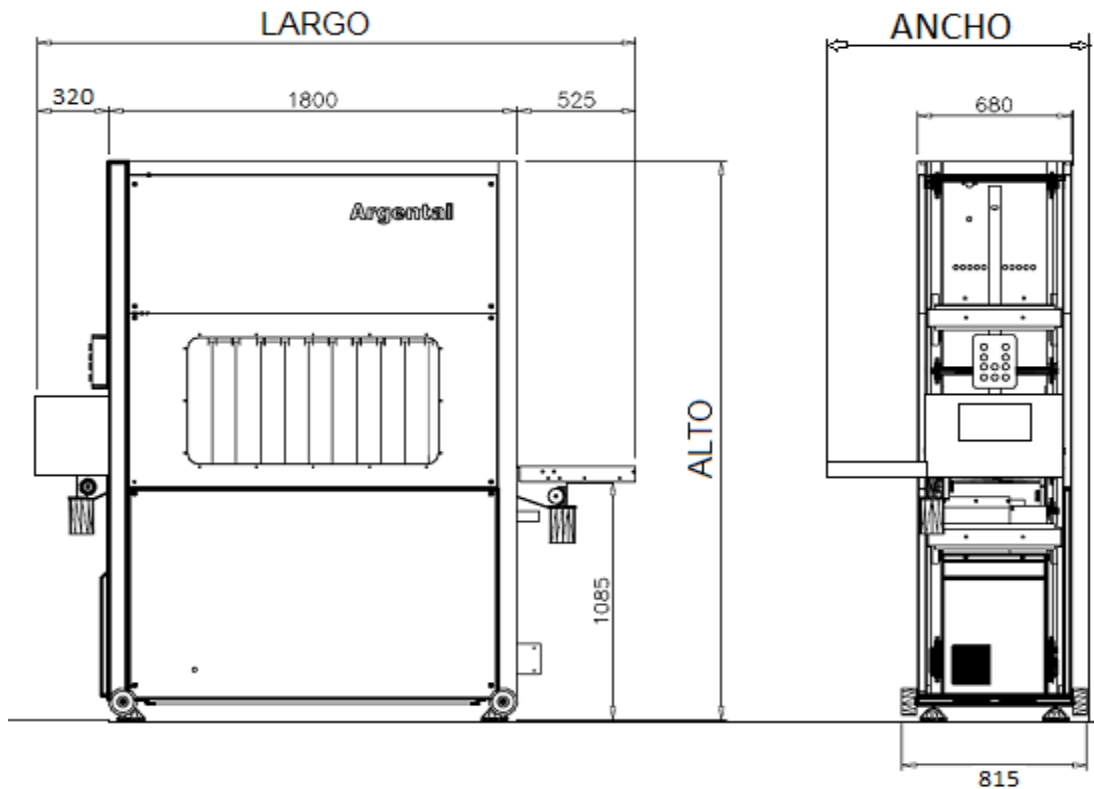
Ambiente Admisible	<p>Temperatura de 5 a 40 °C Humedad de 30 a 95%</p> <p>El equipo debe estar alejado de corrientes de aire que puedan afectar la masa a procesar.</p>
Piso del sector de elaboración	<p>Preferentemente de hormigón, nivelado y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo.</p> <p>Tener en cuenta que debe apoyar las cuatro patas para evitar vibraciones o movimientos durante el trabajo.</p>
Acceso mínimo desembalado	Ancho = 820 mm, Largo = 2030 mm, Alto = 2550 mm
DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	2140 mm
Alto cajón	3060 mm
Largo cajón	1100 mm

ESQUEMA DIMENSIONAL D1200I C/T.RECTO



DESCANSADOR COMPACTO D1200I

ESQUEMA DIMENSIONAL D1200I C/T.RETORNO



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