

DIVISORA DE MASA HIDRATADA ARTESAN

DIVISOR HIDRAULICO DE MASA HIDRATADA PARA PANES ARTESANALES
 INCLUYE MATRIZ 10 DIV. 2-1 50x400 MM /
 MATRIZ 16 DIV. 50x250 MM / MATRIZ 20 DIV. 100x100 MM



DATOS TÉCNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACIÓN

Modelo	ARTESAN
Uso Planeado	Divisora de masa hidratada
Corriente	Trifásica
Amperaje	3.74 A
Voltaje	220 V / 380 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada	0.75 Kw
Peso total	210 Kg
Ancho	700 mm
Alto	1100 mm
Largo	660 mm
Zona de Trabajo	Se recomienda alrededor de la máquina un espacios libres no inferiores a 500mm hacia ambos costados y en la parte posterior
Ambiente Admisible	Temperatura de 5 a 40 °C Humedad de 30 a 95%
Piso del sector de elaboración	Preferentemente de hormigón, nivelado en un área mínima de 1 x 1 m y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo.
Ancho mínimo acceso desembalado	800 mm
DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	780 mm
Alto cajón	1310 mm
Largo cajón	740 mm

DIVISORA DE MASA HIDRATADA ARTESAN

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.