

ELABORADORA DE CROISSANTS C4000

ELABORADORA DE CROISSANTS,
 INCLUYE CABEZAL CALIBRADOR, CABEZAL CORTADOR,
 ARMADOR, MESA BYPASS Y PEDALERA DE COMANDO.
 INCLUYE 2 PALOTES PARA MASA, 1 EJE CORTANTE LONGITUDINAL +
 7 DISCOS DE CORTE Y 1 CORTANTE DE TRIÁNGULOS, CAT 380V/50Hz - 220V/60Hz



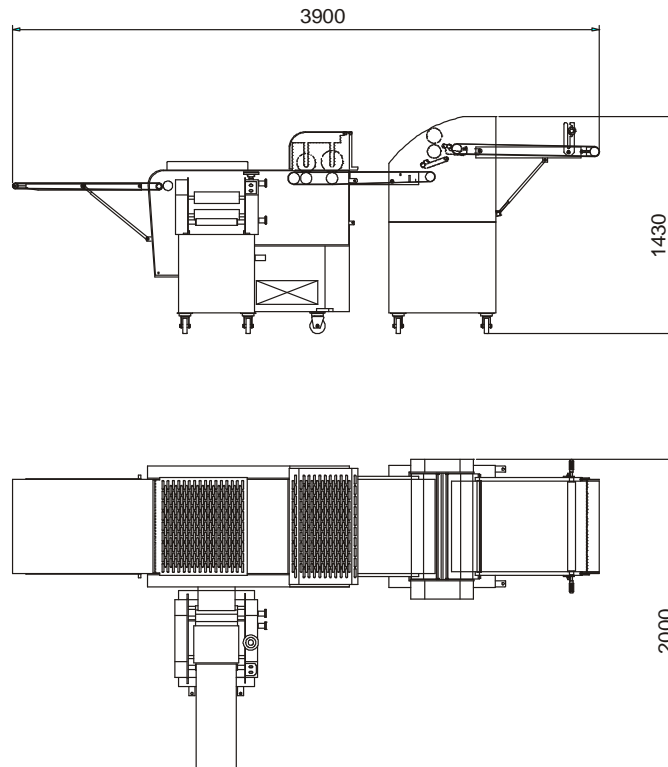
DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	Elaboradora de croissants C4000
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.	Elabora croissants de 25/30 gr. hasta 100/120 gr y productos cuadrados y redondos utilizando el Bypass Puede trabajar con masas tanto de manteca como con margarina.
Capacidad productiva	A determinar según tamaño del Croissants
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	380 V / 220 v
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada	2 Kw
Peso total	350 Kg
Ancho	2000 mm
Alto	1430 mm
Largo	3900 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 2,2 x 4,2 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo.
Acceso mínimo desembalado	Ancho = 1100 mm; Largo = 1200 mm; Alto = 1530 mm

ELABORADORA DE CROISSANTS C4000

DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)			
Cajón N°	1	2	3
Ancho cajón	1100 mm	1100 mm	730 mm
Alto cajón	1780 mm	1730 mm	1530 mm
Largo cajón	1190 mm	1150 mm	1000 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