

## EQUIPO VENETO PAN DE MOLDE

LINEA DE PRODUCCIÓN CONTINUA DE PAN DE MOLDE

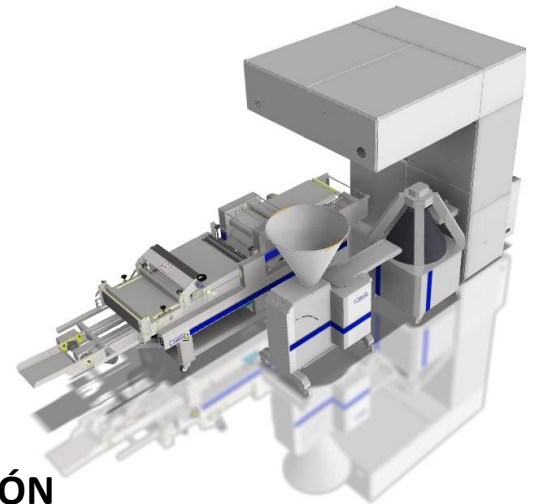
INCLUYE:

DIVISORA VOLUMÉTRICA DE MASA DB1000.

BOLLERA CONICA BC-1200I - DESCANSADOR CP-32I

GRUPO AUTOMATICO FORMADOR TRINCHADOR

ESTIBADOR SGAUG-I



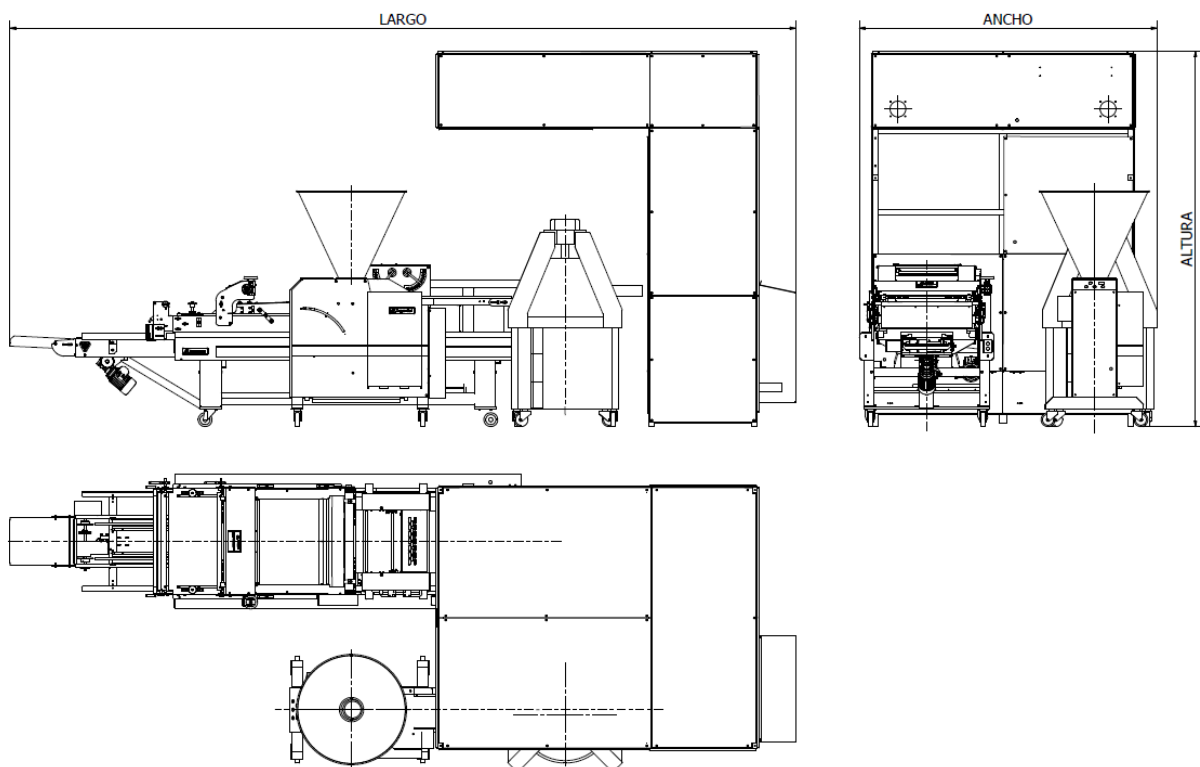
## DATOS TÉCNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACIÓN

Modelo	EQUIPO VENETO
Uso Planeado	Divisora de masa, rebollado, descanso, armado, trinchado y estibado automático de panes de molde partiendo de masas en rango de humedad 52% a 56%. Puede omitirse el modulo SGAUG para la elaboración de pan dulce o productos similares
Capacidad productiva	Hasta 850 bollos x hora
Peso de la unidad a prefermentar	Mínimo 250gr – Máximo 800gr
Horas de trabajo recomendadas	16 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	220V / 380 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada Total	Total: 6.16 KW (50hz) / 6.4 (60HZ)
Peso total	2076 kg
Ancho	2150 mm.
Largo	5670 mm.
Alto	2700 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%

## EQUIPO VENETO PAN DE MOLDE

Piso del sector de elaboración	Preferentemente de hormigón, nivelado en un área mínima de 2.5 x 7 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo. Tener en cuenta que la divisora debe apoyar sus cuatro ruedas para evitar vibraciones o movimientos durante el trabajo.
Ancho mínimo acceso desembalado	1050 mm
EMBALAJE (+/- 10 mm) (Máquina y tolva se embalan por separado)	
Dimensiones embalaje máquina	
Ancho	DIVISORA 730 mm. / BC-1200I 1100mm. / CP-32 VER FICHA TECNICA / SGAUGI 1100 mm.
Largo	DIVISORA 1700 mm. / BC-1200I 1200mm. / CP-32 VER FICHA TECNICA / SGAUGI 4100 mm.
Alto	DIVISORA 1300 mm. / BC-1200I 1800mm. / CP-32 VER FICHA TECNICA / SGAUGI 1500 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.