

FORMADORA DE PIZZAS FDP

FORMADORA DE PIZZAS DE MESA
 CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE
 CON 2 PARES DE ROLOS LAMINADORES AJUSTABLES



DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	FDP DE MESA
Uso Planeado	Elaboración de discos para Pizza hasta 40cm de diámetro
Capacidad productiva	La producción máxima de este equipo está limitada a la capacidad de entrega de bollos por operador que lo abastece y a la capacidad del mismo, siendo un promedio de 800/900 discos por hora. (Rango de humedad en masa desde el 58 a 60%.)
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Monofásica
Voltaje	220 V
Frecuencia	50 Hz
Potencia Instalada	0.37 Kw
Peso total	44kg
Ancho	520 mm
Alto	800 mm
Largo	520 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%
Piso del sector de elaboración	Preferentemente de hormigón, nivelado en un área mínima de 1,5 x 2 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo. Tener en cuenta que debe apoyar y trabar con el freno todas sus ruedas para evitar vibraciones o movimientos durante el trabajo.

FORMADORA DE PIZZAS FDP

Acceso mínimo desembalado	Ancho = 520 mm ; Alto = 800 mm ; Largo = 520 mm
DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	650 mm
Alto cajón	1000 mm
Largo cajón	650 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