

EQUIPO UNIFICADO MODULAR EU2C-I MOD.

EQUIPO UNIFICADO MODULAR CORTADOR FORMADOR
DE PANES INDIVIDUALES / CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE
CABEZAL CORTADOR C/2 VELOCIDADES DE CORTE.
2 CANALES INDIVIDUALES Y CABEZAL ARMADOR POR FIELTRO



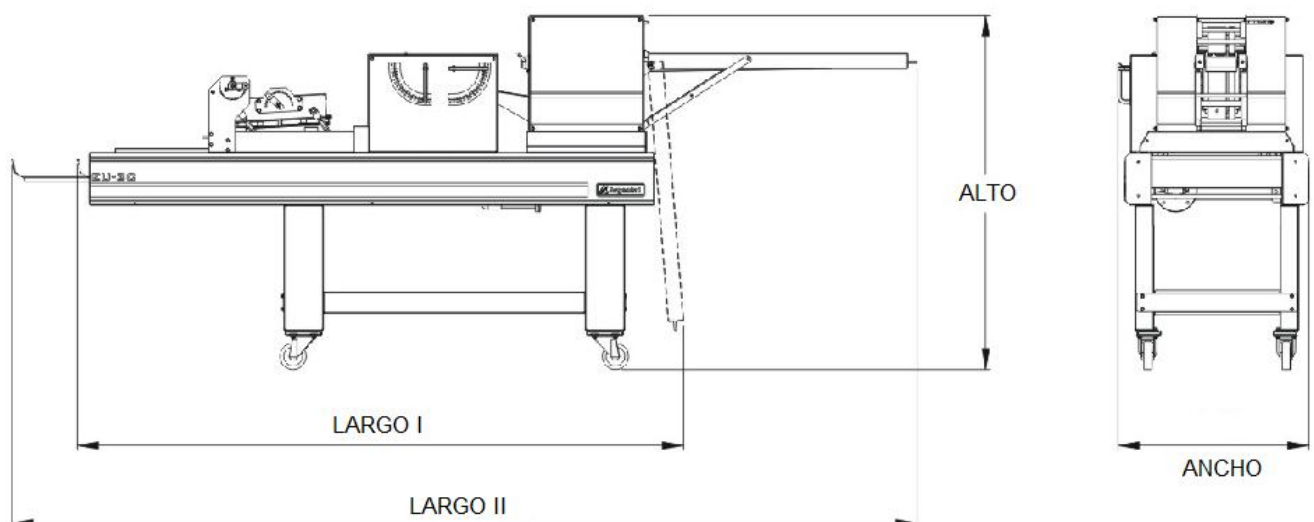
DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	EU2C-I MODULAR
Uso Planeado	Corte y armado de masa para panes individuales dulce o salado entre 20grs a 350grs (masa cruda) y con un contenido de humedad e/ el 52
Capacidad productiva	Estimado 60 cortes/min en velocidad lenta Estimado 86 cortes/min en velocidad rápida
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	220 V / 380 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada	0.75 Kw (50 / 60 Hz)
Peso total	343.5 Kg
Ancho	740 mm
Alto	1365 mm
Largo	Largo I: 2345 (c/transportador entrada y bandeja salida rebatidos) Largo II: 3500 mm (c/transportador entrada y bandeja salida extendidos)
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 y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo. Tener en cuenta que debe apoyar las cuatro ruedas para evitar vibraciones o movimientos durante el trabajo.

EQUIPO UNIFICADO MODULAR EU2C-I MOD.

Ancho mínimo acceso desembalado	800 mm
DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	850 mm
Alto cajón	1450 mm
Largo cajón	2350 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