

BATIDORA A-60

BATIDORA PLANETARIA DE 60 LITROS DE CAPACIDAD
REGULACION DE VELOCIDAD CON INVERTER
ELEVACION MANUAL DE LA BATEA, REJILLA DE PROTECCIÓN
INCLUYE 1 BATEA DE AC. INOX , 1 BATIDOR DE ALAMBRE, 1 GANCHO BATIDOR
Y 1 PALETA BATIDORA

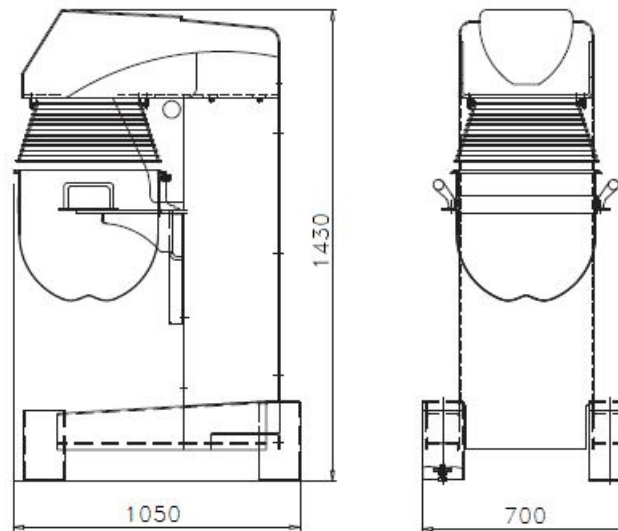


DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	Batidora A-60
Uso Planeado	Batido de productos de panadería / repostería
Capacidad productiva	Batea de 60 Litros
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	380 V
Frecuencia	50 Hz
Potencia Instalada	3 Kw
Peso total	270 Kg
Ancho	700 mm
Alto	1430 mm
Largo	1050 mm
Zona de Trabajo	Se recomienda alrededor de la máquina un espacios libres no inferiores 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 0,9 x 1,1 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo.
Acceso mínimo desembalado	Ancho = 800 mm; Largo = 1530 mm; Alto = 1150 mm
DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	800 mm
Alto cajón	1650 mm
Largo cajón	1130 mm

BATIDORA A-60

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