

### ELABORADORA DE CROISSANTS C4000

ELABORADORA DE CROISSANTS,  
 PRODUCCION MAXIMA 4000 UNIDADES/HORA, CON CABEZAL CALIBRADOR,  
 CORTADOR, ARMADOR 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



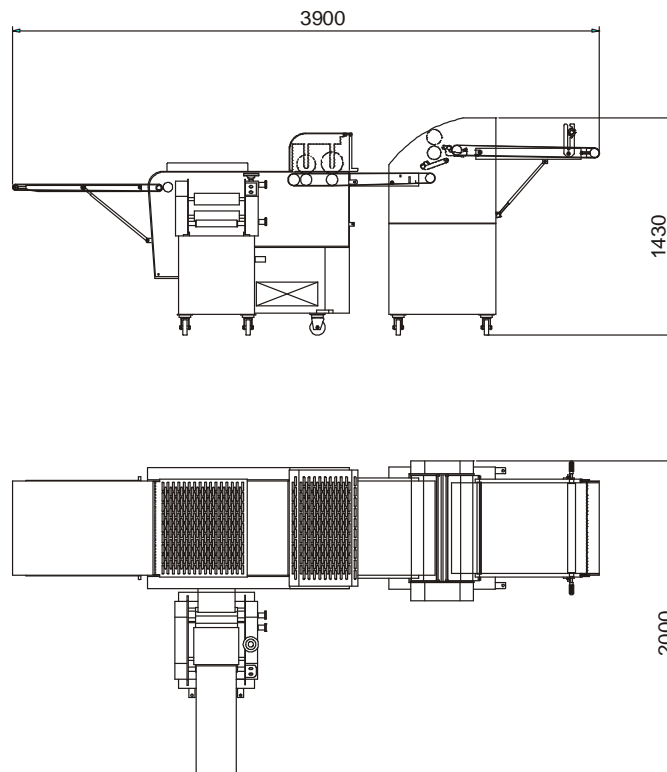
### DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	Elaboradora de croissants C4000
Uso Planeado	Elaboración de productos croissants
Capacidad productiva	Máximo 4000 Unidad/Hora
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 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 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