

## EQUIPO VENETO PIZZA

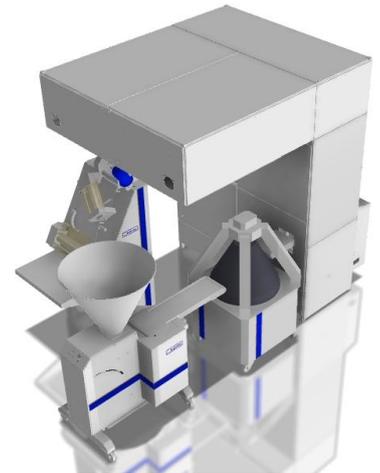
LINEA DE PRODUCCIÓN CONTINUA DE PAN DE MOLDE

INCLUYE:

DIVISORA VOLUMÉTRICA DE MASA DB1000.

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

FORMADOR DE PIZZA FDP



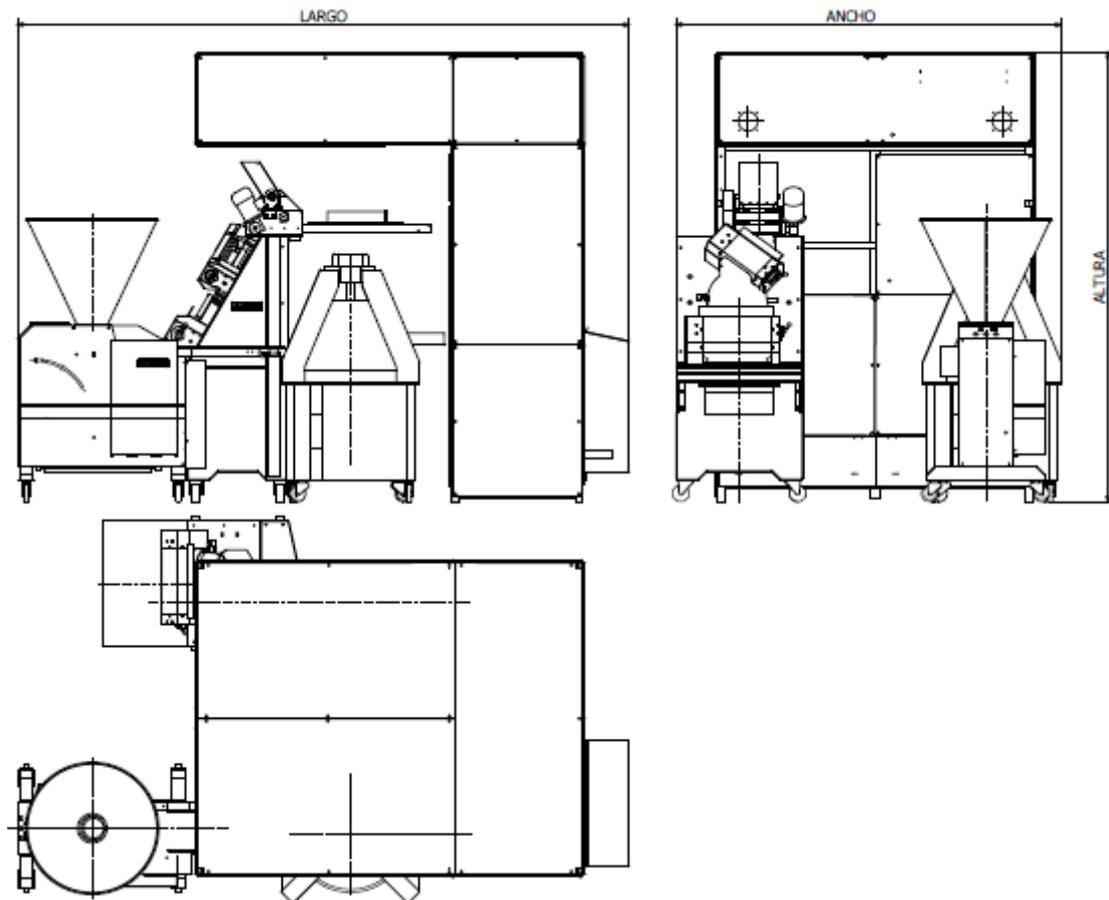
### DATOS TÉCNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACIÓN

Modelo	EQUIPO VENETO PIZZA
Uso Planeado	Divisora de masa, rebollado, descanso, formador de discos para pizza de hasta 36cm. de diam. Puede omitirse el modulo FDP para la elaboración de pan dulce o productos similares
Capacidad productiva	Hasta 850 bollos x hora con un rango de humedad entre 56 y 60% (la producción se ve afectada también por la capacidad del operario)
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: 5.73KW (50hz) / 5.89KW (60HZ)
Peso total	1781 kg
Ancho	2300 mm.
Largo	3650 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%
Piso del sector de elaboración	Preferentemente de hormigón, nivelado en un área mínima de 2.5 x 3.5 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.

## EQUIPO VENETO PIZZA

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 / FDP 900 mm.
Largo	DIVISORA 1700 mm. / BC-1200I 1200mm. / CP-32 VER FICHA TECNICA / FDP 2100 mm.
Alto	DIVISORA 1300 mm. / BC-1200I 1800mm. / CP-32 VER FICHA TECNICA / FDP 2200 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.