

MESA MODULAR COMPRESSLINE

MESA MODULAR COMPRESSLINE DE 6/8 METROS MARCA AMBRO CON CARRO PORTA 6 CORTANTES, UN PALOTE, UNA MENSULA LATERAL, VELOCIDAD VARIABLE, UNA ESTACION DE CORTE A LA ENTRADA, PEDALERA DE COMANDO, TABLERO ELECTRICO P/ ACCESORIOS.



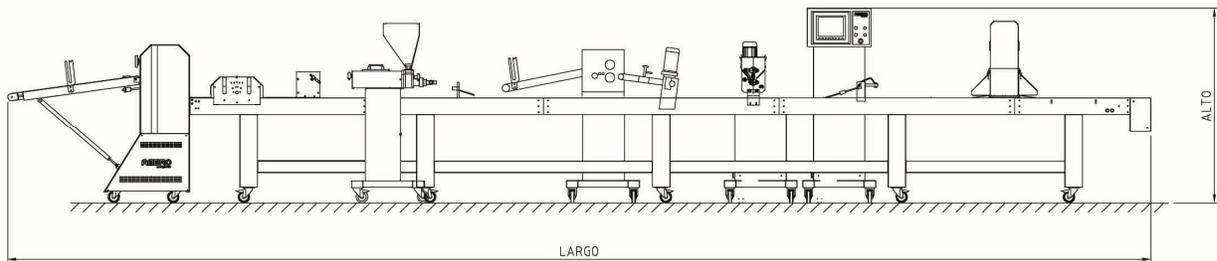
DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	6 metros	8 metros
Uso Planeado * fuera de estas especificaciones es indispensable consultar a I+D, mediante la Planilla de Pedidos del equipo, las características de la masa y el producto a fabricar.	Dependiendo de su configuración se pueden cortar masas de espesores finos con el agregado de azúcar / cremas / mermeladas pudiendo plegar, enrollar, decorar, etc. Las masas pueden ser de hojaldre con y sin levaduras y masas únicas	
Capacidad productiva (Vel. cinta)	De 1 m/min a 6 m/min según características del producto	
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.	
Corriente	Trifásica	
Voltaje	380 V / 220 v	
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz	
Potencia Instalada	0,75 Kw	
Peso total	480 Kg	625 Kg
Ancho	685 mm	
Alto	1095 mm	
Largo	6465 mm	8465 mm
Zona de Trabajo	Se recomienda alrededor de la máquina un espacio libre no inferior a 1500mm hacia ambos costados y 2000 mm en las cabeceras	
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 1,2 x 3,5 m (sumar 1m x c/metro de mesa) y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo.	
Acceso mínimo desembalado	Ancho= 785 mm; Largo= 3565mm (Correspondiente a mesa de 3 m, sumar 1000 mm x c/metro de mesa); Alto= 1200 mm	

MESA MODULAR COMPRESSLINE

DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)		
Cajón N°	1	2
Ancho cajón	700 mm	1100 mm
Alto cajón	1700 mm	1700 mm
Largo cajón	800 mm	3500 mm (Correspondiente a la mesa de 3m agregar 1000 mm por c/metro de mesa)

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