

SEPARADOR PANES MODULAR SP-I MOD.

SEPARADOR DE PANES CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE
INCLUYE 3 MOLDEADORES ESTANDAR
P/ BANDEJAS 60X80 / 60X40 / 65X95 / 65X45 / 70X90 / 70X45



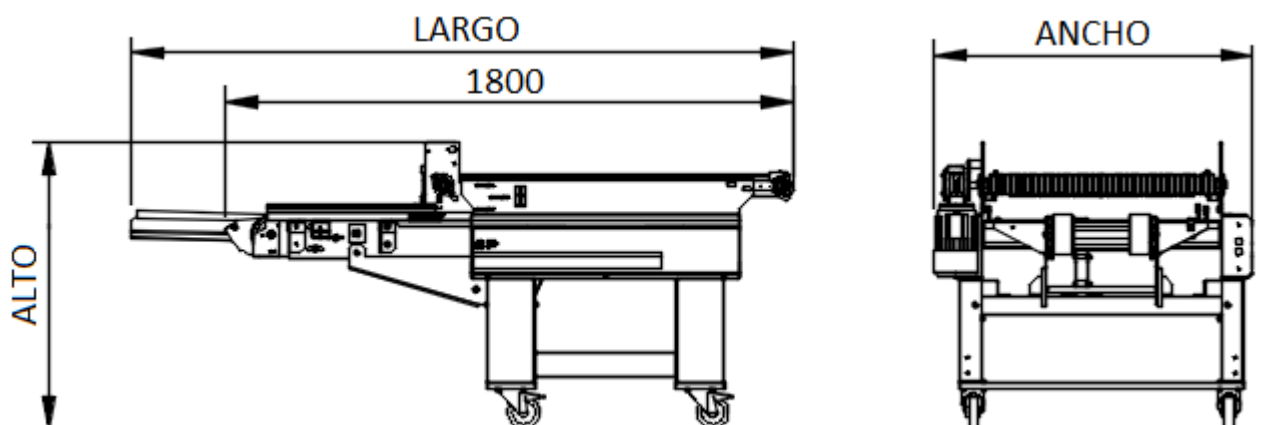
DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	SP-I MODULAR
Uso Planeado	Separa los panes en unidades individuales.
Rango de trabajo	Desde 250grs a 800grs (masa cruda) Separa hasta 7u. de pan para fermentar y hasta 8u. de pan para congelar.
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	220 V / 380 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada	1.63 Kw (50 Hz) / 1.94 (60 Hz)
Peso total	137.5 Kg
Ancho	1010 mm
Alto	900 mm
Largo	2100 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 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.
Ancho mínimo acceso desembalado	1100 mm

SEPARADOR PANES MODULAR SP-I MOD.

DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
SP MOD	
Ancho cajón	1080 mm
Alto cajón	1100 mm
Largo cajón	2000 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