

## SOBADORA BLINDADA LI

SOBADORA PESADA EN ACERO INOXIDABLE ESTANDAR Y FULL  
VERSION FULL CON 3er. ROLO DE PROTECCION,  
PARADA DE EMERGENCIA, SECUENCIADOR DE FASES  
Y LUBRICACION CENTRALIZADA



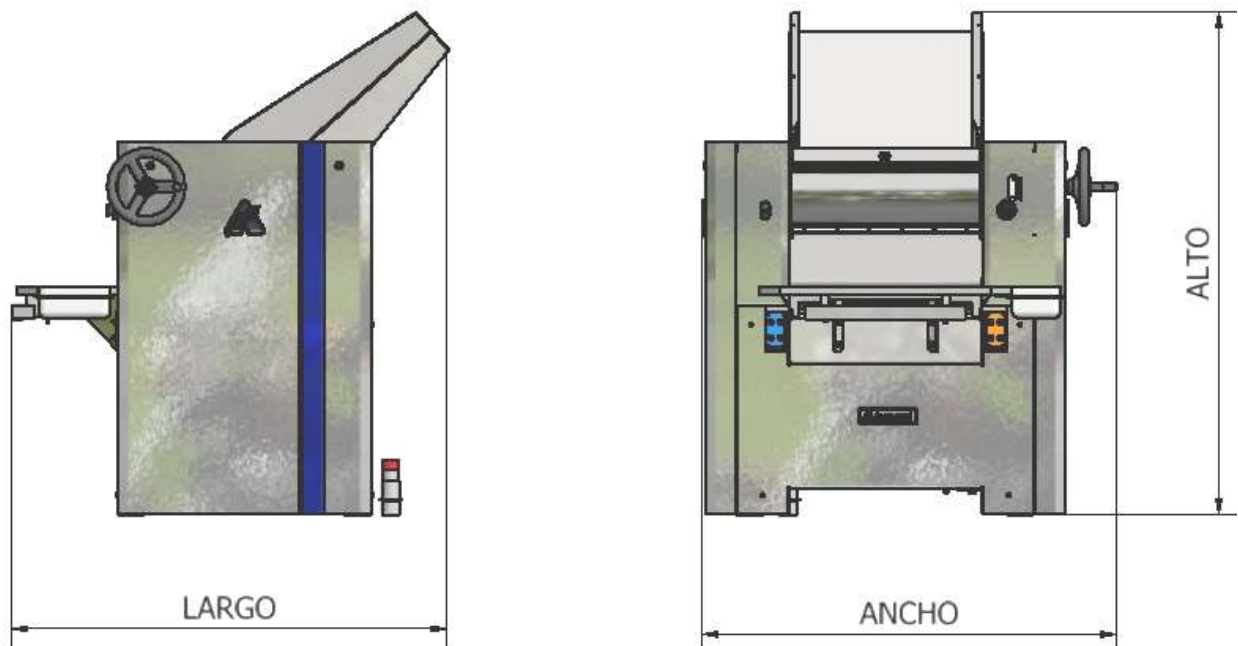
### DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	LI INOX FULL Y STD
Uso Planeado	Sobado de masa para productos de panadería / repostería
Capacidad productiva	La producción de este equipo es para todo tipo de bastones de masas únicas o hojaldres, dulces o saladas de entre 1 y 20 Kg. Espesor mínimo de laminación 1 mm.
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje	220 V / 380 V
Frecuencia	50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada	3 Kw (50 / 60 Hz)
Peso total	459 Kg STD / 467.5 kg FULL
Ancho	1310 mm
Alto	1590 mm
Largo	1375 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%

### SOBADORA BLINDADA LI

Piso del sector de elaboración	Preferentemente de hormigón, nivelado en un área mínima de 1,5 x 2 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo. Tener en cuenta que debe apoyar las cuatro patas para evitar vibraciones.
Acceso mínimo desembalado	Ancho = 1330 mm; Alto = 1800 mm; Largo = 1550 mm
DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	1320 mm
Alto cajón	1800 mm
Largo cajón	1475 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