

DOSIFICADORA CHOPRA I

CONFIGURACION ESTANDAR:

- CABEZAL DOSIFICADOR DE COOKIES, 6 MATRICES
- PANTALLA TACTIL CON CAPACIDAD 200 PROGRAMAS
- BRAZO DE CORTE POR ALAMBRE
- ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE
- CAT 220V/50Hz



DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	DOSIFICADORA CHOPRA I
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.	PRODUCCION DE COOKIES TORCIONADAS, PEQUEÑOS BIZCOCHOS, MACARRONS, PUFFS, MASAS SIN LIGA (con uso de los accesorios correspondientes)
Capacidad productiva	Hasta 40 cortes/min (5 a 100 kg/h según característica del producto)
Accesorio Opcional	Cabezal para masas liquidas
Matricería	Según guía de productos (6 a elección, Grupos A-B-C)
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	monofásica
Voltaje	220 V
Frecuencia	50 Hz
Potencia Instalada	1.5 KW
Peso total	250 kg
Ancho	895 mm
Alto	1360 mm
Largo	1100 mm
Zona de Trabajo	Se recomienda alrededor de la máquina un espacio libre no inferior 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 1 x 1,6 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo.
Acceso mínimo desembalado	Ancho = 1000 mm; Largo = 1200 mm; Alto = 1500 mm

DOSIFICADORA CHOPRA I

DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	1150 mm
Alto cajón	1250 mm
Largo cajón	1650 mm

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