

AMASADORA MBE-40T

AMASADORA A ESPIRAL DE BATEA FIJA
 P/ 25 KG HARINA U 40 KG MASA
 C/ ESPIRAL AMASADOR Y BATEA DE ACERO INOXIDABLE
 PANEL ELECTROMECHANICO

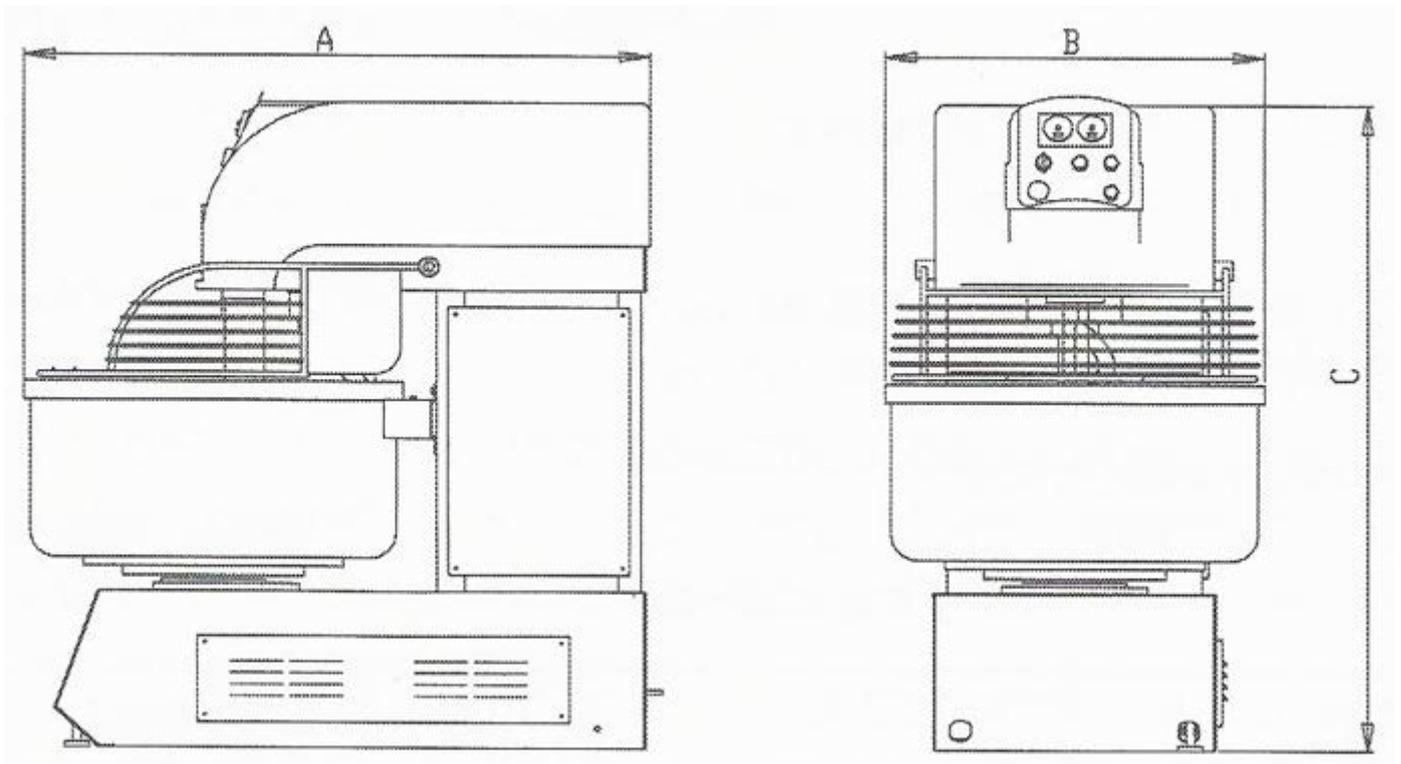


DATOS TECNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACION

Modelo	MBE-40T
Uso Planeado	Amasado de productos de panadería / repostería
Rango Amasado	Hasta 25 kg de harina (Humedad en masa entre 54% y 62%)
Horas de trabajo recomendadas	10 horas/día.
Corriente	Trifásica
Voltaje / Frecuencia	380 V -50 Hz
	220 V - 50 Hz / 60 Hz
Potencia Instalada	3.25 Kw
Peso total	230 Kg
Ancho (Ref.B)	570 mm
Alto (Ref.C)	1120 mm
Largo (Ref.A)	1050 mm
Zona de Trabajo	Se recomienda alrededor de la máquina un espacios libres no inferiores a 500mm hacia ambos costados y en la parte posterior
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 1 x 1.5 metros y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo.
Ancho mínimo acceso desembalado	670 mm
DIMENSIONES EMBALAJE (+/- 10 mm)	
Ancho cajón	680 mm
Alto cajón	1380 mm
Largo cajón	1180 mm

AMASADORA MBE-40T

ESQUEMA DIMENSIONAL



Máquina	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Peso (Kg)
MBE-40T	1050	570	1120	230

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