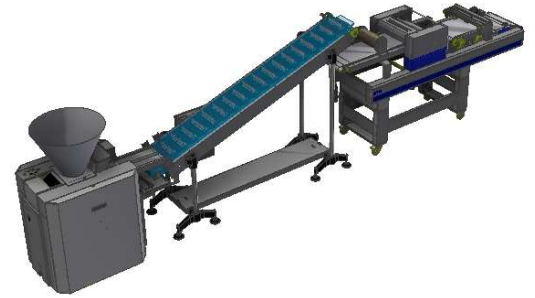


## LINEA GALILEO ARTESANO

LINEA DE PRODUCCIÓN CONTINUA DE PAN  
 INCLUYE: DIVISORA VOLUMÉTRICA DE MASA DB1200 -  
 TRANSPORTADOR INCLINADO DE BARRAS-  
 GRUPO AUTOMÁTICO FORMADOR TRINCHADOR GTCG-I  
 MODULAR - C/3 MOLDEADORES ESTANDAR



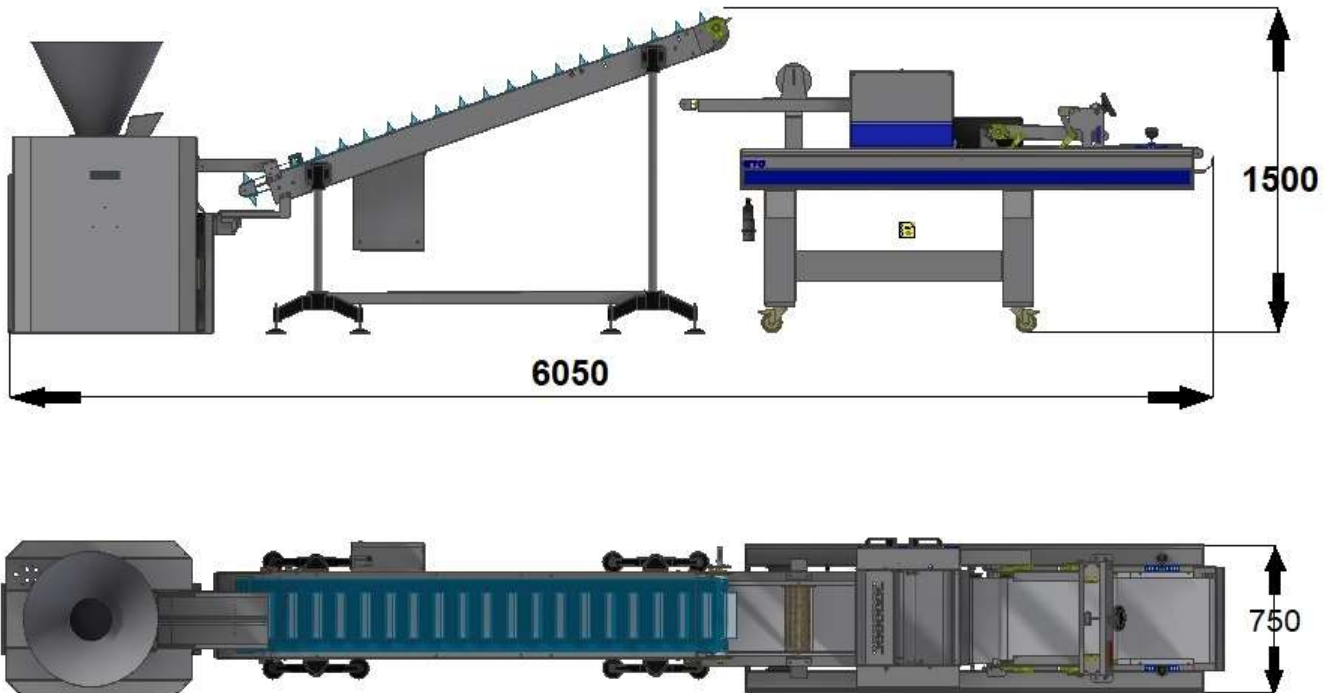
### DATOS TÉCNICOS Y CONDICIONES DE INSTALACIÓN

Modelo	LINEA GALILEO ARTESANO "RECTO"	LINEA GALILEO ARTESANO EN "U"
Uso Planeado	Divisora de masa, transporte, armado, trinchado de panes partiendo de masas en rango de humedad 52% a 57%, para producción de 100Kg harina/hora.	
Capacidad productiva	1440 barras x hora	
Peso de la unidad a prefermentar	Mínimo 250gr - Máximo 800gr	
Horas de trabajo	8 horas/día.	
Corriente	Trifásica	
Voltaje	380 V	
Frecuencia	50 Hz	
Potencia Instalada Total	2.4 KW	
Peso total	935kg	
Ancho (mm)	750	1700
Largo (mm)	6050	3960
Alto (mm)	1500	1500
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%	

## LINEA GALILEO ARTESANO

Piso del sector de elaboración	Preferentemente de hormigón, nivelado en un área mínima de 1.5 x 9 metros (Conf. lineal) / 2 x 6 metros (Conf. retorno 90) y capaz de soportar, con un margen de seguridad adecuado, el peso del equipo. Tener en cuenta que la divisora debe apoyar sus cuatro ruedas para evitar vibraciones o movimientos durante el trabajo.	
Ancho mínimo acceso desembalado	1100 mm	
EMBALAJE (+/- 10 mm) (Máquina y tolva se embalan por separado)		
Dimensiones embalaje		
Ancho (mm)	DIVISORA 770. / TB 700. / GTCG-I 810.	
Largo (mm)	DIVISORA 1850. / TB 2550. / GTCG-I 2300.	
Alto (mm)	DIVISORA 1050. / TB 1600. / GTCG-I 1445.	

### ESQUEMA DIMENSIONAL GALILEO ARTESANO "RECTO"



## LINEA GALILEO ARTESANO

### ESQUEMA DIMENSIONAL GALILEO ARTESANO "U"

