

Trinchadoras y Armadoras de Pan

TA36



- · Producción de 10 bolsas de harina diarias
- · Pequeñas y medianas producciones
- · Pan Baguette, Francés, Mignon, Flauta · Trincha de 360 milímetros de largo
- · Monofásica o trifásica
- · Corte y armado perfecto

Características

Diseño óptimo

Novedoso diseño, ideal para espacios reducidos. Cuenta con un sistema de armado de pan sin paños rotativos. Corta y arma en una sola máquina obteniendo diferentes tipo de panes según molde colocado en la boca de salida. Producción aproximada de 10 bolsas de harina diarias. Produce Mignon, Milonga, Flauta, Casero, Francés, y sin colocar ningún molde sale Baguet.

Cuenta con cuatro medidas de moldes. Conformadores intercambiables. Motor de 1 HP de 1450 RPM Monofásico o trifásico Czerweny. Bandeja de salida de gran robustes. Terminción en pintura Epoxy horneada. Armado preciso y compacto. Gran velocidad de producción. Puede ser operada por una sola persona. La mejor manera de bajar sus costos sin disminuir la calidad ni la cantidad de producción.

Construcción

Estos equipos cuentan con una estructura de chapa SAE1010 doble decapado. Íntegramente construída por corte laser. Equipada con rodamientos 6203 2RS C3.

Cuenta con regulador de cantidad de vueltas. Rolos de polipropileno. Bandas transportadoras de PVC con dos telas.

- · Construcción robusta y resistente
- · Funcionamiento sencillo de fácil configuración
- · Alta capacidad de producción
- · Bajo costo de mantenimiento



Modelo	TA36	
Producción Kgs/h	240 - 500	
Potencia del motor HP	1	
Alimentación V/Hz	220 - 380 / 50	
Consumo	0.55 Kw	
Revoluciones por minuto	1450	
Dimensiones mm	60 x 120 x 130	
Peso Kgs	125	
Largo de trincha mm	360	
Peso máx. de trincha	600 gr	
Tamaño máx. de pan por pieza	40 cm	
Peso máx. de pan por pieza	250 gr	
Molde 1	3 cortes de 120 mm c/u	
Molde 2	4 cortes de 90 mm c/u	
Molde 3	7 cortes de 51,4 mm c/u	
Molde 4	9 cortes de 40 mm c/u	

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.

