



FICHA DE INSTALACIÓN

Picadora de Carne de sobremesa, Trifásica

TC 32 BUFFALO



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

- Capacidad
700 kg por hora (discos de 3mm - 6mm - 8mm)

- Datos Técnicos:
Construcción en Acero Inoxidable
Medidas: 53.5cm(Ancho) x 50.5cm.(profundidad) x 71cm. (altura).
Peso: 65kg.

Check List Requerimientos



Suministro Eléctrico

- Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T
- Potencia: 2.94kW
- Corriente: 5Amp
- Enchufe Industrial: 5x16A (3F+N+T)
- h: 150cm

SN

Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout

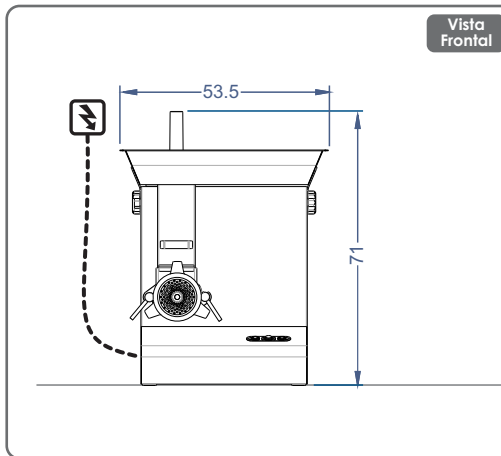
SI ☐ ANCHO _____ cm
NO ☐ LARGO _____ cm
ALTO _____ cm

Campana de extracción

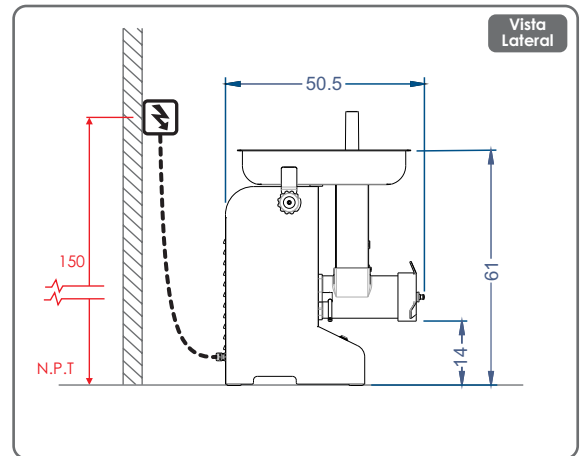
SI ☐ NO ☐

Nombre Responsable _____ Fecha _____ / ____ / ____

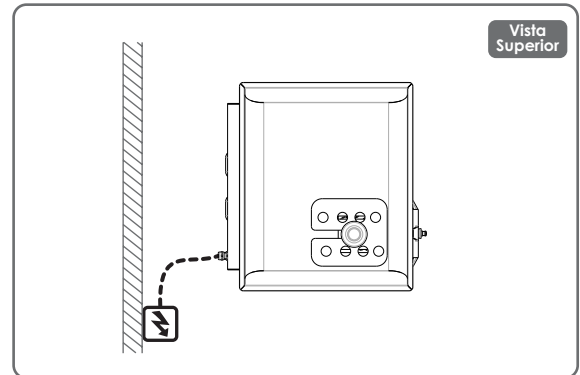
PLANIMETRIA



Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Superior

Características del Equipo

- Boca de alta producción con un diseño exclusivo.
- Boca inoxidable exterior con rápida fijación de bayoneta.
- Cuello de introducción del cuadro para gran productividad también en segunda pasada.
- Sistema de protección engranajes con doble para-aceite.
- Motor ventilado para uso continuo.
- Mandos inoxidable IP 67 con inversión.

Opciones:

- Sistema de protección contra las sobrecargas de corriente.
- Boca unger y semiunger.
- Embolsadora continua.
- Salpicadero.
- Protección interbloqueada para placas Ø > 8 mm.

IMPORTANTE!

Las instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a la normas Nch 4/2000, IPX4, respectivamente. Considerar ubicación de todas las conexiones y equipos, según entorno a instalar.