



## FICHA DE INSTALACIÓN

### Batidora planetaria

**BTFO40**



Listos para Servir

Versión 001

#### Características del Equipo

- Capacidad  
40 litros

#### • Datos Técnicos:

Construcción: Acero inoxidable

Medidas: 60cm. (Ancho) x 95cm. (profundidad) x 134cm. (altura).

Peso: 203 kg.

#### Check List Requerimientos



##### Suministro Eléctrico

- Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T
- Potencia: 2.2kW
- Corriente: 7.5 Amp
- Enchufe Industrial: 5x16A (3F+N+T)
- h: 150cm

SN

#### Dimensiones del espacio



Dibujo/Layout

ANCHO \_\_\_\_\_ cm

SI ☐

LARGO \_\_\_\_\_ cm

NO ☐

ALTO \_\_\_\_\_ cm

#### Campana de extracción

SI ☐

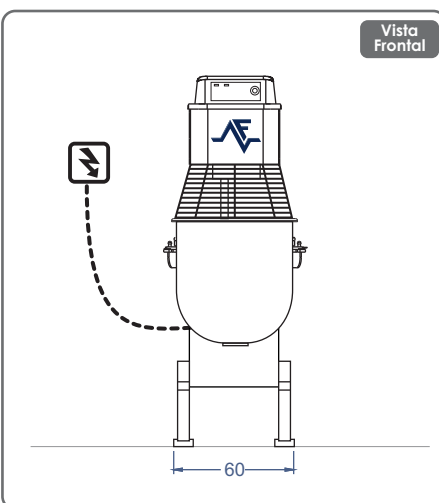
NO ☐

Nombre Responsable

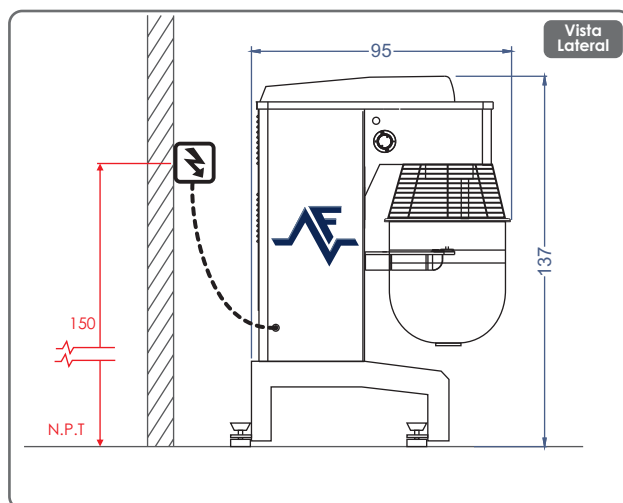
Fecha

/ /

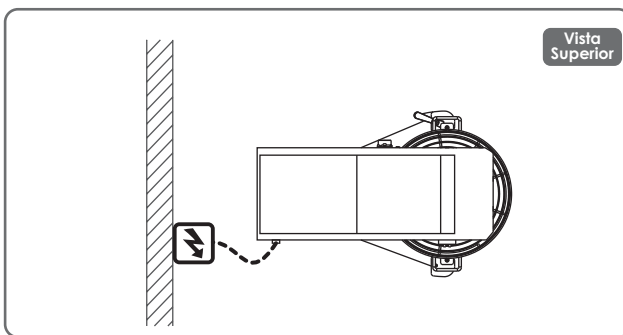
#### PLANIMETRIA



Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Superior

#### Características del Equipo

- Bowl amovible para colocar los ingredientes.
- Motores que accionan los movimientos del batidor y del planetario.
- Ligación de procesos tecnológicos que permiten a los operadores el control del proceso de amasado y de otros procesos de trabajo (programar tiempos y velocidades, herramientas para confección de productos).
- Variación electrónica de velocidad. Mandos digitales con 20 velocidades y capacidad de salvar hasta 7 recetas.
- Equipada con ruedas para un fácil desplazamiento.
- Niveladores anti-vibratorios.
- Transmisión silenciosa y eficiente a través de correas de perfil "V".
- Fácil mantenimiento y reparación.

#### 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 las normas Nch 4/2000, 4/2003, IPX4, respectivamente • Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar • Los enchufes deben ubicarse donde no reciban agua o vapor y deben estar bajo la norma IPX4.