

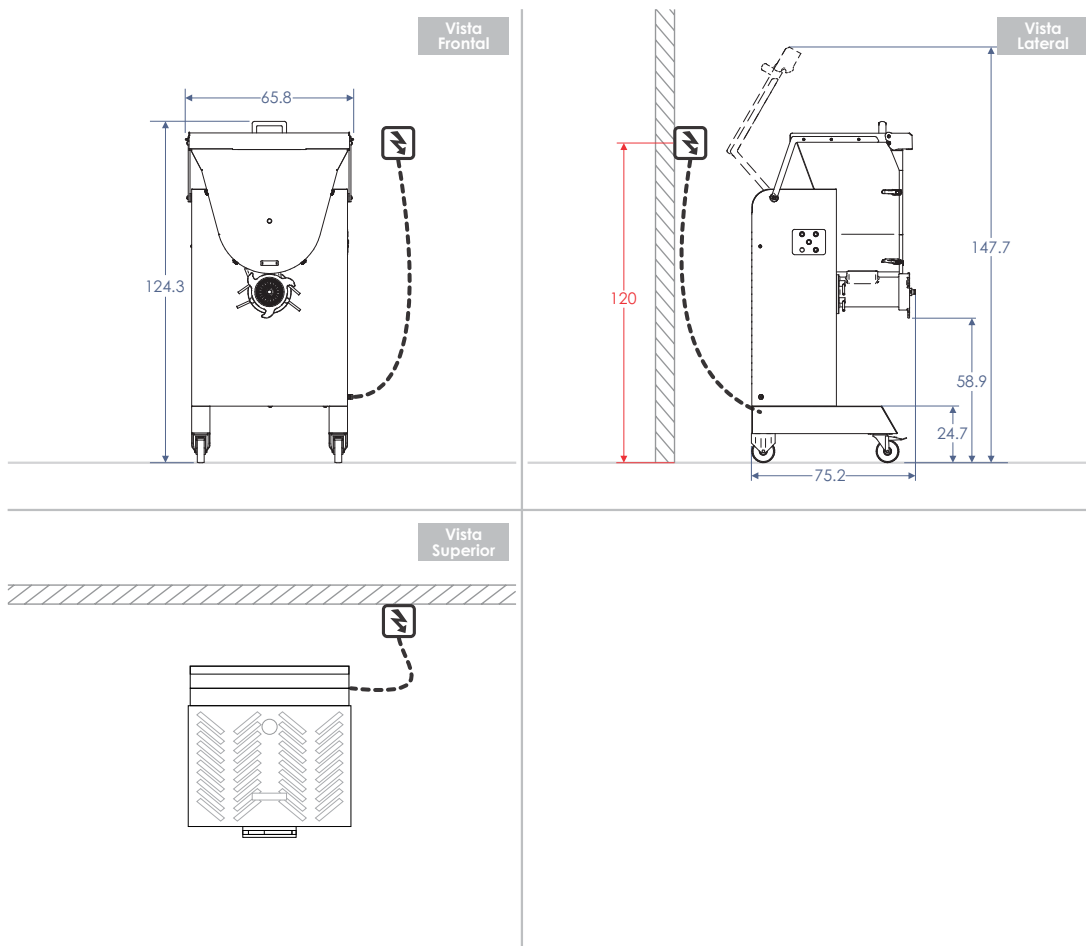
#### Características del Equipo

- Capacidad
- Capacidad tina: 30kg / 42lts.
- Cuchilla de Ø4.5mm
- 2 Motores independientes para molienda y mezclado.
- Producción horaria: 600 a 850 kg/h.
- Revoluciones: TC 186 rpm (picadora) / IP 30 rpm (mezclador)

- Datos Técnicos:
- Construcción estructura completa en Acero Inoxidable.
- Medidas: 65.8cm. (Ancho) x 75.2cm. (Profundidad) x 124.3. (Altura)
- Peso: 140kg.



#### Planimetrías



#### Check List Requerimientos

| Suministro Eléctrico                | S | N |
|-------------------------------------|---|---|
| • Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F |   |   |
| <b>Motor Picadora (TC)</b>          |   |   |
| • Potencia: 2.94 kW                 |   |   |
| • Corriente: 13.36 Amp              |   |   |
| <b>Motor Mazcladora (IP)</b>        |   |   |
| • Potencia: 1.1kW                   |   |   |
| • Corriente: 5 Amp                  |   |   |
| • Enchufe: Industrial 3X32A(220v)   |   |   |
| • h: 120 cm                         |   |   |

#### ¡IMPORTANTE!

Motores de accionamiento independiente, diseñados para operar de manera simultánea.

#### Características del Equipo

- Caja reductora angular impermeable con baño de aceite.
- Microinterruptor de seguridad en la tapa de la mezcladora de carne.
- Pistones neumáticos para la apertura de la tapa.
- Controles en acero inoxidable con protección IP67 (función de reversa disponible para la picadora).
- El conjunto de molienda y el brazo mezclador pueden desmontarse fácilmente sin necesidad de herramientas.
- Sistema exclusivo y patentado de detección de placa y cuchilla.
- Función temporizador.
- Función de reversa con temporizador para la mezcladora de carne.
- Controles por pedal.
- Accesorio para formadora de hamburguesas semiautomática

#### ¡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 distancias de equipos, según entorno a instalar. • Los enchufes deben ubicarse donde no reciban agua o vapor y deben estar bajo la norma IPX4 Se recomienda una

## PRE VISITA

Instancia en donde nuestro personal técnico revisara sus instalaciones verificando los requerimientos para la conexión del equipo.

## INSTALACIÓN DE EQUIPOS

Horario de atención de Lunes a Viernes de 08:30 hrs. a 18:00 hrs.

De incurrir en una tercera visita a causa de requerimientos de instalación no cumplidos o solicitudes fuera del horario establecido, la visita tendrá un costo adicional para usted. Evite cobros innecesarios.

## REQUERIMIENTOS SOLICITADOS

Considerar que al no contar con los requerimientos solicitados en pre visita, se cobrará a contar de la tercera visita en adelante.

Adicionalmente se le informa que la garantía del equipo comienza a regir una vez realizada la puesta en marcha o bien después de dos meses transcurridos el despacho, si no ha cumplido con los requerimientos para la instalación.

Valor de \$66.000 por cada visita adicional.

### Accesorios recomendados

| Código | Descripción |
|--------|-------------|
|        |             |
|        |             |
|        |             |
|        |             |
|        |             |

### Insumos (Kit de instalación)

| Código      | Unidades | Descripción                                  |
|-------------|----------|----------------------------------------------|
| ELECTRO-003 | 1        | ENCHUFE MACHO VOLANTE 2X32A, 220V MONOFÁSICO |
|             |          |                                              |
|             |          |                                              |
|             |          |                                              |
|             |          |                                              |
|             |          |                                              |