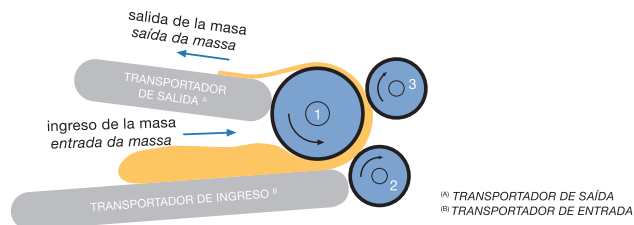


Sobadora Automática 360 Argental

Cilindro Automático 360 Argental



DOBLE LAMINACION

Los cilindros de menor diámetro 2 y 3 son de posición fija, en cambio el cilindro 1 es de posición regulable, acercándose o alejándose del 2 y 3 para generar los distintos espesores de la masa. El cilindro 3 está posicionado un poco más cerca del cilindro móvil que el cilindro 2, lo que permite que el espesor de masa que egresa sea siempre menor al que ingresa.

DUPLA LAMINAÇÃO

Os cilindros de menor diâmetro 2 e 3 têm uma posição fixa, mas o cilindro 1 tem uma posição regulável, aproximando-se ou afastando-se do 2 e do 3 para gerar as diversas espessuras da massa. O cilindro 3 está posicionado um pouco mais perto do cilindro móvel do que o cilindro 2, o que permite que a espessura da massa que sai seja sempre menor da que entra.

- **AUTOMÁTICA.** El operario sólo acomoda o pliega el bastón sin alzarlo. El ciclo de sobado de la masa se ejecuta sin ninguna clase de esfuerzo mediante los transportadores de ingreso y salida.
- **MAYOR RENDIMIENTO.** Gracias a sus tres rolos, el equipo realiza una doble laminación que duplica la productividad de una sobadora convencional.
- **SEGURA Y ERGONOMICA.** Supera ampliamente a las sobadoras tradicionales en seguridad y ergonomía. Reduce el riesgo de accidentes y evita toda clase de esfuerzos, lesiones lumbares o posibles enfermedades profesionales.
- **ACERO INOXIDABLE.** Construida en acero inoxidable y con materiales aptos para uso alimentario que favorecen la limpieza y higiene del equipo.
- **BASTONES DE HASTA 20 kg.** Diseñada para trabajar masas duras de panificación con bastones de hasta 20 kg de peso.
- **ESPOSOR UNIFORME.** Sistema de regulación milimétrica de los brazos que permite obtener un espesor uniforme en todo el ancho de laminación.
- **AUTOMÁTICA.** O operário somente coloca ou dobra o bastão sem levantá-lo. O ciclo de sovado da massa é executado sem qualquer tipo de esforço através dos transportadores de entrada e saída.
- **MAIOR RENDIMENTO.** Graças a seus três rolos, o equipamento realiza uma dupla laminação que duplica a produtividade de uma sovadeira convencional.
- **SEGURA E ERGONÔMICA.** Supera ampliamente as sovadeiras tradicionais em segurança e ergonomia. Reduz o risco de acidentes e evita toda classe de esforços, lesões lombares ou possíveis doenças profissionais.
- **AÇO INOXIDÁVEL.** Construída em aço inoxidável e com materiais aptos para uso alimentar que favorecem a limpeza e higiene do equipamento.
- **BASTÕES DE ATÉ 20 kg.** Desenhada para trabalhar massas duras de panificação com bastões de até 20 kg de peso.
- **ESPESSURA UNIFORME.** Sistema de regulação milimétrica dos braços que permite obter uma espessura uniforme em toda a largura da laminação.

	Ancho Largura	Profundidad Profundidade	Alto Altura	Potencia instal. Potência instal.	Peso Peso
	1110 mm	1230 mm	1400 mm	3,7 KW	590 Kg
Capacidad / Capacidade	20 kg de masa		20 kg de massa		
Ancho de trabajo Largura de trabalho	600 mm		600 mm		
Estructura / Estrutura	Cuerpo de acero soldado. Panelería de acero inoxidable		Corpo de aço soldado. Painéis de aço inoxidável		
Cilindros / Cilindros	Acero de gran diámetro recubiertos en cromo		Aço de diâmetro grande recoberto com cromo		
Panel de comando Painel de comando	Electromecánico de muy fácil operación		Eletromecânico de fácil operação		
Parada de emergencia Parada de emergência	En ambos laterales		Em ambos os laterais		
Rolo de protección Rolo de proteção	Prolonga la distancia hasta la zona de peligro del cabezal laminador		Prolonga a distância até a área de perigo do cabeçote laminador		
Control de laminado Controle de laminação	Registro continuo por volante		Registro contínuo por volante		
Luz mínima de laminado Luz mínima de laminação	8 mm		8 mm		
Motor (voltaje / frecuencia) Motor (voltagem / frequência)	Corriente trifásica 220-380 V / 50-60 Hz		Corrente trifásica 220-380 V / 50-60 Hz		

■ Datos aproximados y sujetos a cambios sin previo aviso. Fotografías no contractuales. La política de Argental se basa en un continuo desarrollo de sus productos, por tal motivo, Argental S.A.I.C. se reserva el derecho a cambiar los diseños y/o especificaciones sin previo aviso. La información contenida en este folleto no reviste carácter contractual ni pre-contractual.

■ Dados aproximados sujeito a mudanças sem comunicação prévia. Fotografias não contratuais. A política da Argental se baseia em um contínuo desenvolvimento de seus produtos. Por esse motivo, a Argental S.A.I.C. reserva-se o direito de mudança dos desenhos e/ou especificações sem comunicação prévia. A informação contida neste folheto não apresenta caráter contratual nem pré-contractual



ARGENTAL SAIC

Hornos y Máquinas para la Industria de la Panificación y la Pastelería
Fornos e Máquinas para a Indústria da Panificação e Pasteleria

San Martín 1666, Apartado Postal N° 13, (S2152EDQ) Granadero Baigorria
Santa Fe, Argentina, Tel. (54-341) 471-2020, Fax (54-341) 471-0493
E-mail: ventas@argental.com.ar



Argental

www.argental.com.ar