



# REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

## UA20 PLUS UNIQUE



Esta guía le ofrece importantes indicaciones sobre la instalación del equipo debiendo ser leído previamente antes de realizar cada una de estas tareas. El acatamiento de las instrucciones, reglas, recomendación y advertencias descritas en este documento, aseguran el funcionamiento correcto, durabilidad del equipo y la seguridad de las personas que están en contacto con él.

### INFORMACIÓN GENERAL



Amasadora Marraquetera de 1 velocidad ideal para producciones pequeñas. Capacidad de cuba para 8 kilos de harina. Motor monofásico de 1 velocidad. Sólida estructura de hierro fundido y cuba de acero inoxidable.

**DIMENSIONES:** 530mmx1.003mmx920mm  
**CAPACIDAD MÁXIMA (P/H):** 20 Kg\*  
**POTENCIA ELÉCTRICA:** 2.2kW  
**PESO NETO:** 130kg

\*15 Kg. para elaboración de masas con bajo % de agua (hallullas).

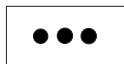


### REQUERIMIENTOS



#### SUMINISTRO ELÉCTRICO:

ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA: 2.9kW  
CONECTOR MACHO: Tipo L 16 AMP  
220V / 50Hz / 1F+N+T



#### SUMINISTRO DE AGUA:

NN

#### DESAGUE:

NN

#### SUMINISTRO COMBUSTIBLE:

NN

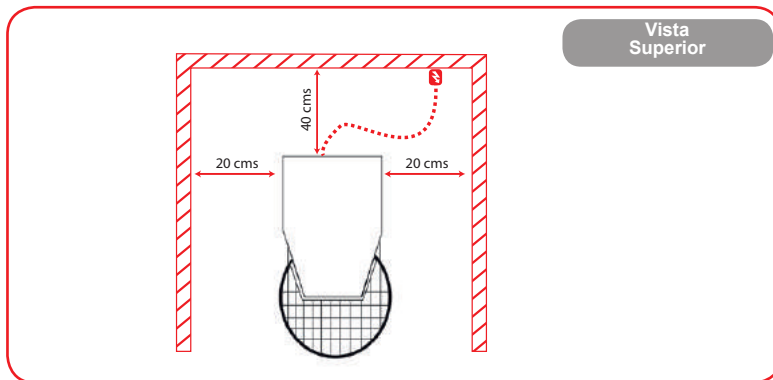
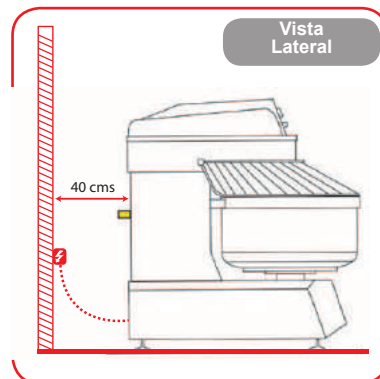
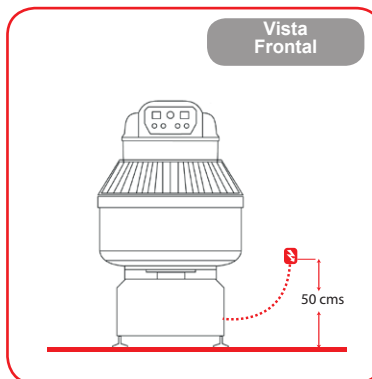
#### DUCTOS DE GASES COMBUSTIÓN:

NN

#### DUCTOS DE VAPORES:

NN

### REQUERIMIENTOS ESPACIALES DE INSTALACIÓN



### RECOMENDACIONES Y CONSEJOS



- Carga máxima masa marraqueta (55%-65% humedad): 17kg harina
- Carga máxima masa hallulla (40%-45% humedad): 12kg harina
- Se sugiere uso de protector térmico para el motor
- Se sugiere uso de enfriador de agua (el agua debe estar en 5° de temperatura), no se hace recomendable usar hielo, podría destemplarse y quebrarse el espiral
- La máquina debe funcionar sobre un piso nivelado y no debe estar sobre el pallet.