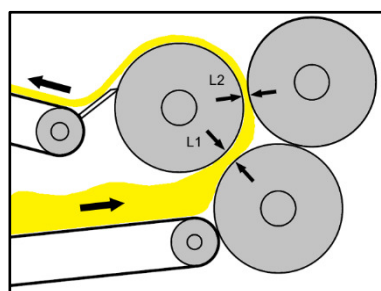
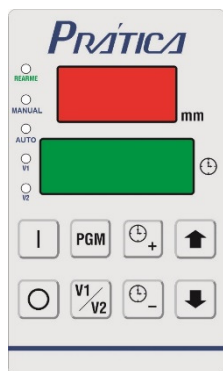


CSA600
Cilindro automático



Sistema con 3 cilindros combinados, que resulta en doble laminación de la masa a cada ciclo, agilizando el proceso.

Panel electrónico



← Pantalla de la apertura de los rollos

← Pantalla del tiempo

← Teclas de programación

CAPACIDAD

- Masas con humedad de 5% a 50% - Hasta 15kg de masa
- Masas con humedad de 50% a 60% - Hasta 20kg de masa

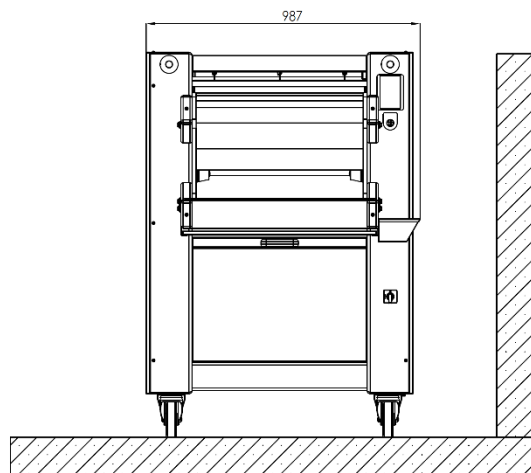
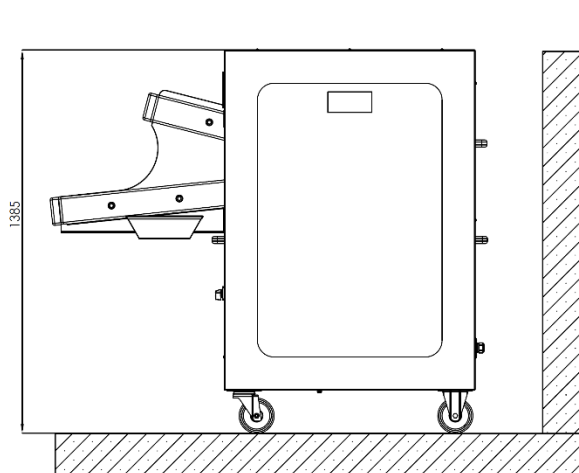
INDICACIÓN

- Ideal para compactación (sobar) y homogeneización de masas para panes como: Pan italiano, pan de semolina, entre otros.

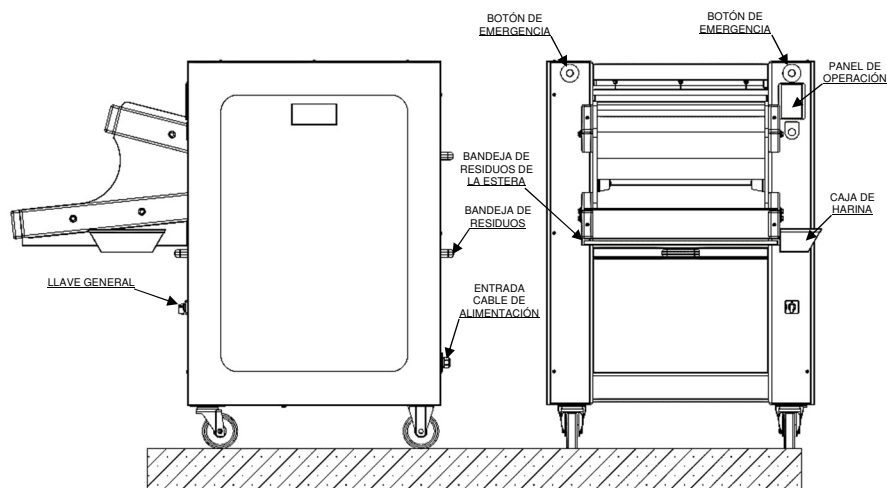
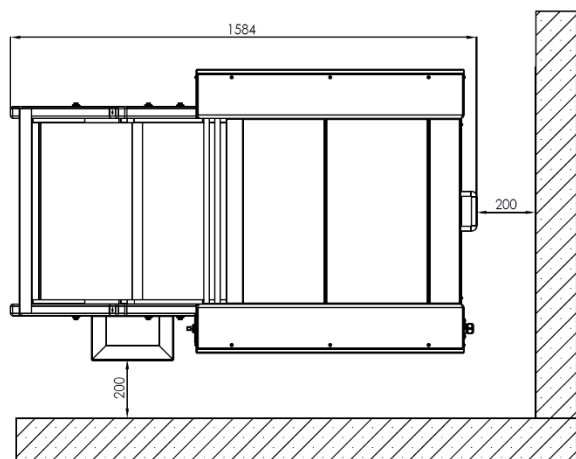
CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDADES

- Menos esfuerzo físico pues no es necesario jugar la masa como en los cilindros convencionales.
- Apertura de los rodillos motorizada, controlada por el panel electrónico;
- Apertura mínima del rodillo de 5 mm y máxima de 25 mm.
Nota: la información de apertura de los rodillos hace referencia a la distancia entre el rodillo móvil y el según rodillo fijo. Esa medición no es la misma del espesor de la masa. El espesor de la masa después de pasar por el cilindro depende, además de la apertura de los rodillos, de sus características como: hidratación, temperatura, fermentación, etc.
- Panel con pantallas para mostrar el tiempo y la apertura de los rodillos de la segunda laminación;
- Dos modos de funcionamiento: Manual y automático;
- Modo manual: Sólo el tiempo se puede programar, la velocidad y la apertura de los rodillos son ajustados por el operador;
- Modo automático: El panel tiene 6 recetas programables con 5 pasos cada uno, siendo posible programar el tiempo, la apertura y la velocidad en cada paso;
- Después de finalizar cada etapa, los rodillos se abren automáticamente para iniciar un nuevo ciclo, garantizando seguridad y durabilidad del conjunto;
- Equipo robusto, compuesto por rodamientos y cojinetes sellados a prueba de polvo, cadenas dobles y engranajes templados.
- Estera, rodillos y raspadores fabricados en material atóxico, debidamente adecuados a la legislación;
- Rodillos fabricados en acero carbono revestido con cromo duro para evitar la oxidación;
- Posee tapas de protección y bandeja de residuos;
- Soporte de harina removible;
- Armada sobre rodillos con trabas para facilitar el movimiento;
- Motor principal de 5CV;
- Doble botón de emergencia con parada instantánea;
- Circuito eléctrico con componentes certificados conforme a las normas vigentes;

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



COMPONENTES GENERALES



INSTRUCCIONES ELÉCTRICAS

El aterramiento es obligatorio;

Las características eléctricas deben estar de acuerdo con las especificaciones técnicas de los equipos;

Recomendamos el uso de Enchufes industriales para la conexión del equipo a la red eléctrica;

Use un disyuntor exclusivo posicionado 1500 mm de distancia y debe estar a la derecha del equipo;

Modelo	Tensión (V)	Fases	Corriente (A)	Frecuencia (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Toma-corriente
CSA600	220	3	12	60	4,8	16	3P+T 16A
CSA600	380	3	8	60	4,8	10	4P+T 16A

INSTRUCCIONES GENERALES

Lee el manual de instrucciones antes de encender el equipo;

El equipo debe ser instalado en local nivelado y ventilado.

DIMENSIONES

Modelo	Capac.	Dimensiones del producto				Producto con embalaje			
		Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
CSA600	20kg	1386	987	1584	630	1600	1150	1800	760
Distancias de Pared	Top		Lateral izquierdo		Lateral Derecha				
	200 mm		200mm		200mm				