

AR-TC

BÁSCULA AÉREA ELECTRÓNICA HOMOLOGADA CE



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Báscula aérea realizada en acero inoxidable, con dos células de carga y grado de protección IP67. Es muy versátil y está especialmente indicada para mataderos, fábricas de embutidos, secciones de curado y en general para el sector alimentario. Fabricada en conformidad con las normas que regulan los equipos para lugares donde se elaboran productos alimenticios. La balanza está formada básicamente, por un bastidor que hay que fijar a la viga portante dotado con células, soportes y tirantes para sostener el tramo de carril de pesaje. Fácil de instalar y de dimensiones reducidas, es posible colocarla en las más modernas líneas de transporte. Sus características distintivas son: Elevada fiabilidad incluso en condiciones de empleo particularmente severas. Flexibilidad de uso y posibilidad de conexión con sistemas informatizados para controlar las distintas fases de trabajo y control.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidad de 300 y 1000 Kg.
- Raíl de 600mm. y 1.000mm. (No incluido en el suministro)
- Versiones especiales bajo pedido
- Estructura totalmente realizada en acero inoxidable AISI 304

TABLA DE MODELOS ESTÁNDAR

| MODELO / REF. | Capacidad Máxima | División (e) |
|---------------|------------------|--------------|
| AR-TC 300 | 300kg | 100Gr |
| AR-TC 1000 | 600 / 1000kg | 200/500Gr |

Optional

- versión multirrango

