

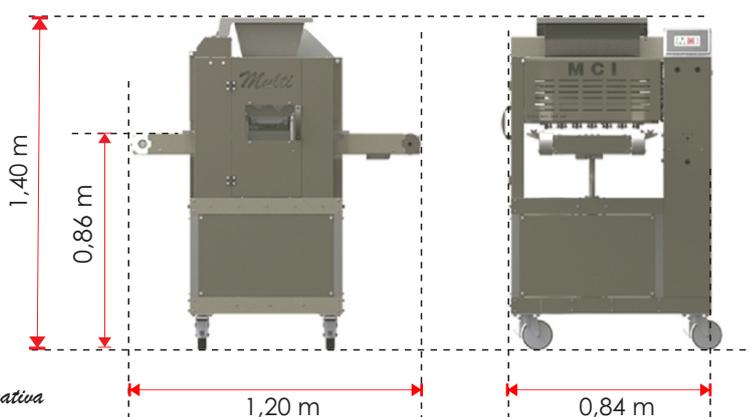


CÓDIGO 47609



Descripción:

La máquina M2 Júnior es una dosificadora automática para productos con diferentes consistencias, como mantecados, galletas saladas, merengue, pan de queso, galletas, entre otros. La máquina cuenta con un sistema de rodillos y accesorios que brindan diversificación de productos, uniformidad de dosificación, productividad, economía y seguridad operativa para su negocio.



**Imagem ilustrativa*

Peso neto:
220 kg

<p>Información de transporte y logística:</p>	<p>Altura: 1,604 m Anchura: 0,968 m Longitud: 1,328 m</p> <p>Peso bruto: 290 kg</p>												
<p>Dados electricos: 220 V</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Consumo eléctrico</th> <th>Corriente total</th> <th>Bitola fio fase</th> <th>Bitola fio terra *</th> <th>Plugue</th> <th>Disjuntor exclusivo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,8 kW</td> <td>12 A</td> <td>2,5 mm²</td> <td>2,5 mm²</td> <td>Tomada padrão 20A</td> <td>Bipolar 20A</td> </tr> </tbody> </table> <p>Quando la instalación del equipo, verifique si hay un adecuado sistema de aterramiento en la instalación eléctrica y los hilos eléctricos de alimentación están correctamente conectados en la energía. La red eléctrica deberá ser instalada lejos del suelo, para facilitar la limpieza.</p>	Consumo eléctrico	Corriente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo	1,8 kW	12 A	2,5 mm ²	2,5 mm ²	Tomada padrão 20A	Bipolar 20A
Consumo eléctrico	Corriente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo								
1,8 kW	12 A	2,5 mm ²	2,5 mm ²	Tomada padrão 20A	Bipolar 20A								
<p>Motorización:</p>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Hilos de masa</td> <td>1 CV/ 4P</td> </tr> <tr> <td>Elevador de correa</td> <td>120 kgf</td> </tr> <tr> <td>Movimiento de la correa</td> <td>32 kgf</td> </tr> <tr> <td>Giro de las boquillas</td> <td>46 W</td> </tr> <tr> <td>Cortador</td> <td>46 W</td> </tr> </tbody> </table>	Hilos de masa	1 CV/ 4P	Elevador de correa	120 kgf	Movimiento de la correa	32 kgf	Giro de las boquillas	46 W	Cortador	46 W		
Hilos de masa	1 CV/ 4P												
Elevador de correa	120 kgf												
Movimiento de la correa	32 kgf												
Giro de las boquillas	46 W												
Cortador	46 W												

<p>Módulo DOSIS</p> 	 <p>Regla D6 código 47000 (1 unidad)</p>  <p>Punta suave reto nº4 código 47616 (6 unidad)</p>  <p>Punta acanalado reto nº4 código 47617 (6 unidade)</p>
<p>Módulo TORNEADO</p> 	 <p>Regla Giro código 46805 (1 unidad)</p> <p>*DIVERSIFIQUE su producción con discos dosificadores adicionales</p>  <p>Punta suave reto nº2 código 45856 (6 unidad)</p>  <p>Punta acanalado reto nº2 código 45853 (6 unidade)</p>  <p>Punta suave excéntrico nº1 código 46842 (6 unidade)</p>  <p>Punta acanalado excéntrico nº1 código 46845 (6 unidade)</p>
<p>Módulo CORTE</p> 	 <p>Regla Corte código 46808 (1 unidad)</p>  <p>* ELIGE un modelo de bloque cortador para componer los accesorios M2 Jr.</p>
<p>Bandejas o moldes: (NO SON PARTE DEL EQUIPO)</p>	<p>Dimensiones de la bandeja: 400 mm de ancho x 600 mm de largo x 10 a 25 mm de borde. Para productos que van a ser congelados (pan de queso, por ejemplo) se recomiendan bandejas de nylon de 6 a 8 mm de espesor. Para los productos a girar, se recomiendan bandejas de acero inoxidable en lugar de aluminio. ** Es posible que el sensor no detecte las bandejas abultadas o abolladas y que se produzcan errores en la dosificación de la bandeja.</p>
<p>Capacidad volumétrica:</p>	<p>El cucharón de rodillos es de 25 kg de producto y el cucharón de lóbulos es de 21 kg de producto. (La capacidad volumétrica es variable según la densidad de la masa)</p>
<p>Condiciones para la producción de dulces:</p>	<p>Ambiente climatizado, ya que la extrusión de la masa la calienta y dificulta el formateo.</p>

Capacidad productiva máxima:

La productividad de su Dosificadora Multi Pratic puede variar según la densidad de la masa, los accesorios utilizados y/o el proceso de producción.
Por ejemplo, un producto de dosis única es más productivo que un producto de centrifugado. Es decir, la capacidad puede caer drásticamente de un formato a otro. Es crucial probar su receta para llegar a la producción ideal con el equipo.

Modo	Unidades de hasta 20g/hora	kg de producto/hora
Corte a fio	8.000	160
Dosificación	8.000	de 64 hasta 80
Giro	2.400	de 64 hasta 80

Importante: dependiendo de la fluidez de la masa y del tamaño del producto, puede haber una variación de 5 a 10 gramos.

M2 Jr
viene con
un
formato

DETALLES DE FORMATOS DE CORTE:

Elija el formato del bloque de corte que viene con su equipo

Se recomienda adquirir una nueva regla de CORTE para cada formato EXTRA elegido.

ITEM	FORMATO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DESEÑO	DIMENSIONES	BLOQUETE DE CORTE
1	A	Bloque de corte ESTRELA Ø 32mm	47005	02-0319-118	A= 32mm	
2	A	Bloque de corte CRUZ Ø 32mm	47008	02-0319-120	A= 32mm	
3	A	Bloque de corte FLOR Ø 32mm	47007	02-0319-119	A= 32mm	
4	A	Bloque de corte Ø 45mm	46675	02-0319-069	A= 45mm	
5	A	Bloque de corte Ø 40mm	50764	02-0319-159	A= 40mm	
6	A	Bloque de corte Ø 35mm	46806	02-0319-115	A= 35mm	
7	A	Bloque de corte Ø 30mm	52375	02-0319-202	A= 30mm	
8	A	Bloque de corte Ø 25 mm	55176	02-0319-265	A= 25mm	
9	A	Bloque de corte Ø 22mm	53914	02-0319-219	A= 22mm	
10	A	Bloque de corte DUPLO Ø 22mm	53917	02-0319-220	A= 22mm	
11	A B	Bloque de corte CORAÇÃO Ø 32mm	46828	02-0319-112	A= 26mm B= 32mm	
12	A	Bloque de corte SINO Ø 43mm	47009	02-0319-121	A= 37,6mm	
13	Ø	Bloque de corte ÁRVORE Ø 44,6 mm	47010	02-0319-122	Ø= 44,6 mm	
14	A	Bloque de corte BOTA Ø 45mm	47011	02-0319-123	A= 45mm	
15	A	Bloque de corte PINGO Ø 35mm	47012	02-0319-124	A= 35mm	

**** Si es necesario, consultar la posibilidad de desarrollar nuevos formatos**

FORMATOS CON **DISCOS DOSIFICADORES** (opciones de compra adicionales):

*DIVERSIFIQUE su producción comprando DISCOS DOSIFICADORES **adicionales**

**accessorios
opcionales
adicionales**

Para utilizar estos d



es necesario adquirir la regla correspondiente.

REGLA D
 DISCOS DE FORMACIÓN
 código 46814

ITEM	FORMATO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DISCOS DE FORMACIÓN
1		JUEGO DE DISCOS FORMADORES Nº 1	47600	
2		JUEGO DE DISCOS FORMADORES Nº 2	47601	
3		JUEGO DE DISCOS FORMADORES Nº 3	47602	
4		JUEGO DE DISCOS FORMADORES Nº 4	47603	
5		JUEGO DE DISCOS FORMADORES Nº 5	47604	
6		JUEGO DE DISCOS FORMADORES Nº 6	47605	
7		JUEGO DE DISCOS FORMADORES Nº 7	47606	
8		JUEGO DE DISCOS FORMADORES Nº 8	47607	
9		JUEGO DE DISCOS FORMADORES Nº 9	47608	
10		JUEGO DE DISCOS FORMADORES Nº 15	68492	

**** Si es necesario, consultar la posibilidad de desarrollar nuevos formatos**

ATENCIÓN: Se recomiendan bandejas más pesadas para el uso de DISCOS FORMADORES.

Dimensiones de la bandeja: 400 mm de ancho x 600 mm de largo x 10 a 25 mm de borde.

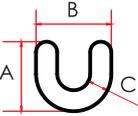
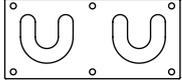
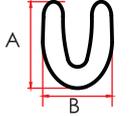
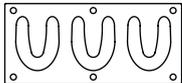
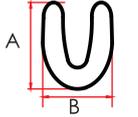
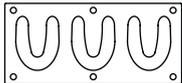
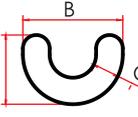
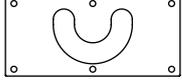
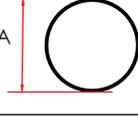
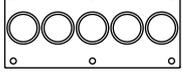
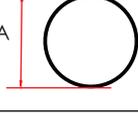
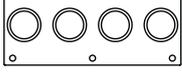
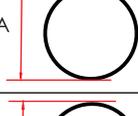
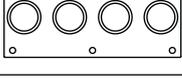
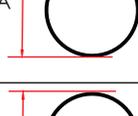
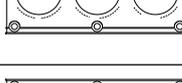
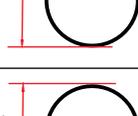
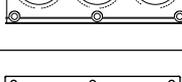
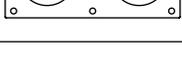
Para productos a congelar, como el pan de queso, se recomiendan bandejas de nylon de 6 mm de espesor

FORMATOS CON **BLOQUES DE CORTE** (opciones de compra adicionales):
 *DIVERSIFIQUE su producción comprando BLOQUES DE CORTE **adicionales**
 Para utilizar estos bloques de corte es necesario adquirir la regla correspondiente.

**accesorios
opcionales
adicionales**



REGLA C
código 49757

TEM	FORMATO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DESEÑO	DIMENSIONES	BLOQUE DE CORTE
1		Bloque de corte doble chipa 53x57x16 mm(2x)	52386	02-0319-157	A = 53mm B = 57mm C = 16mm	
2		Bloque de corte triple chipa 58x53mm(3x)	54158	02-0319-230	A= 58mm B= 53mm	
3		Bloque de corte triple chipa 58x47mm(3x)	50050	02-0319-139	A= 58mm B= 47mm	
4		Bloque de corte chipa 60x83x23mm (1x)	52387	02-0319-156	A= 60mm B= 83mm C= 23mm	
5		Bloque de corte Ø25mm (5x)	54154	02-0319-228	A= 25 mm	
6		Bloque de corte Ø30mm (4x)	50790	02-0319-151	A= 30 mm	
7		Bloque de corte Ø34mm (4x)	54194	02-0319-233	A= 34 mm	
8		Bloque de corte Ø47mm (3x)	54192	02-0319-232	A= 47 mm	
9		Bloque de corte Ø48mm (3x)	55070	02-0319-256	A= 48 mm	
10		Bloque de corte Ø60mm (2x)	50787	02-0319-153	A= 60mm	

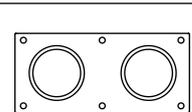
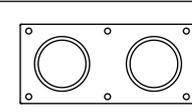
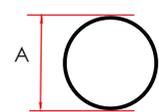
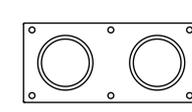
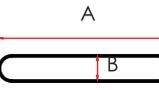
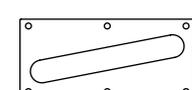
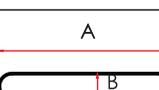
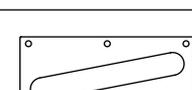
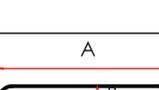
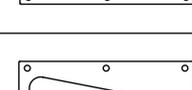
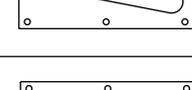
**** Si es necesario, consultar la posibilidad de desarrollar nuevos formatos**

FORMATOS CON **BLOQUES DE CORTE** (opciones de compra adicionales):
 *DIVERSIFIQUE su producción comprando BLOQUES DE CORTE **adicionales**
 Para utilizar estos bloques de corte es necesario adquirir la regla correspondiente.

accesorios
opcionales
adicionales



REGLA C
código 49757

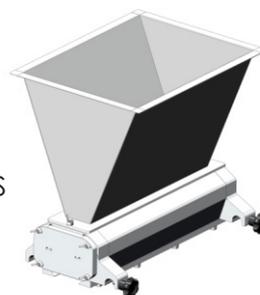
TEM	FORMATO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DESEÑO	DIMENSIONES	BLOQUE DE CORTE
10		Bloque de corte Ø52mm (2x)	50789	02-0319-152	A= 52 mm	
11		Bloque de corte Ø53mm (2x)	54155	02-0319-227	A= 53 mm	
12		Bloque de corte Ø57mm (2x)	54156	02-0319-229	A= 57 mm	
13		Bloque de corte pallito izquierdo 140x35 mm (1x)	54157	02-0319-231	A= 140 mm B= 35 mm	
14		Bloque de corte pallito izquierdo 170x25mm (1x)	52382	02-0319-154	A=170 mm B= 25 mm	
15		Bloque de corte pallito derecho 170x25mm (1x)	52383	02-0319-158	A= 170 mm B= 25 mm	
16		Bloque de corte pallito 85x15mm (2x)	52385	02-0319-155	A= 85 mm B= 15 mm	

**** Si es necesario, consultar la posibilidad de desarrollar nuevos formatos**

Otros accesorios de compra opcionales diversifican aún más la producción en la Dosificadora Multi Pratic, como los accesorios para el **relleno** y para la **dosificación de masas tipo torta**. Es necesario adquirir la curachón de lóbulos.

accesorios
opcionales
adicionales

CURACHÓN DE LÓBULOS
 código 46826

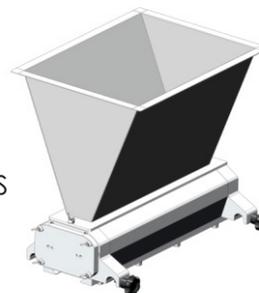


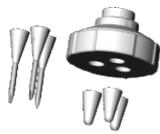
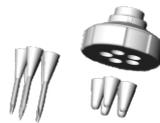
ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	REGLA
1		MONTAJE DE LA REGLA DE DOSIFICACIÓN DE TORTA	46809	
2		MONTAJE DE LA REGLA DE DOSIFICACIÓN «bebezinho» (use 4 juegos del artículo 8)	46815	
3		MONTAJE DE LA REGLA DE DOSIFICACIÓN «Ana María» (use 6 juegos del artículo 8)	47578	
4		MONTAJE DE LA REGLA DE DOSIFICACIÓN «bolo inglês» (use 6 juegos del artículo 8)	50049	
5		MONTAJE DE LA REGLA DE DOSIFICACIÓN «20 puntas» (use 20 juegos del artículo 8)	46816	
6		MONTAJE DE LA REGLA DE RELLENO «Ana María»	47575	
7		MONTAJE DE LA REGLA DE RELLENO «5 agujas»	46813	
8	usar para dosificar con reglas 2, 3, 4 y 5	niple punta tuerca	48266 16342 48263	

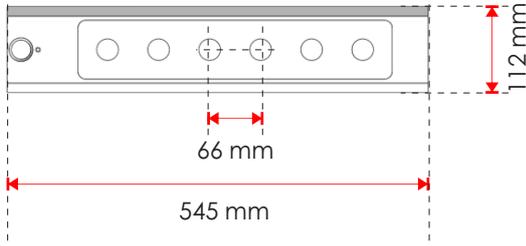
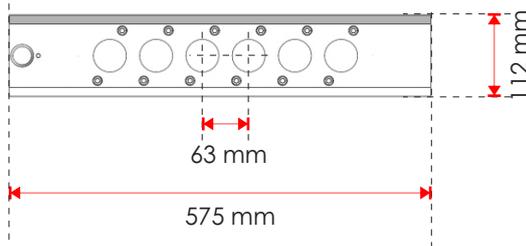
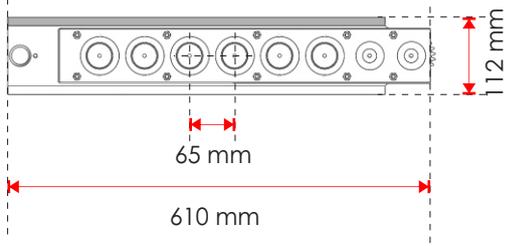
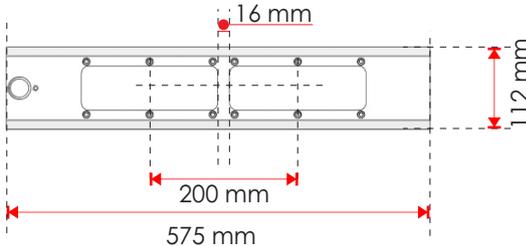
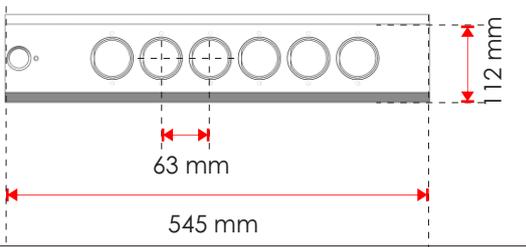
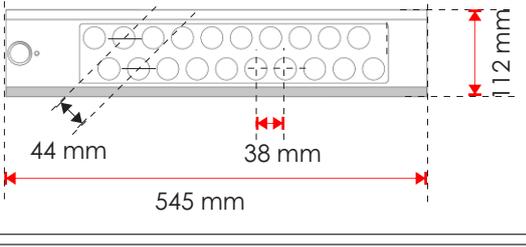
Otros accesorios de compra opcionales diversifican aún más la producción en la Dosificadora Multi Pratic, como los accesorios para el **relleno** y para la **dosificación de masas tipo torta**. Es necesario adquirir la curachón de lóbulos.

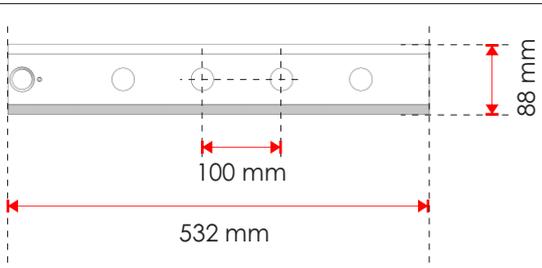
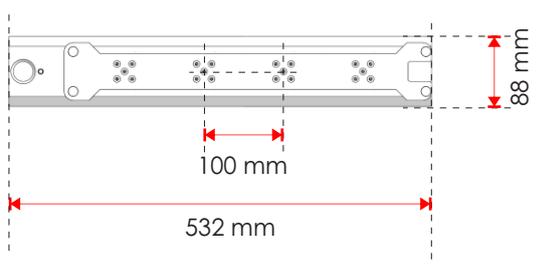
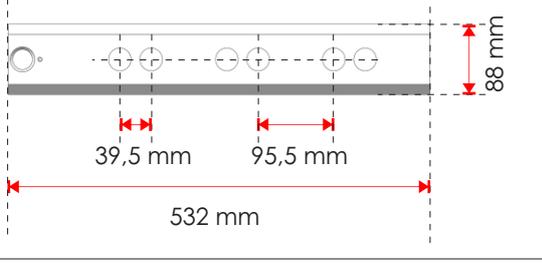
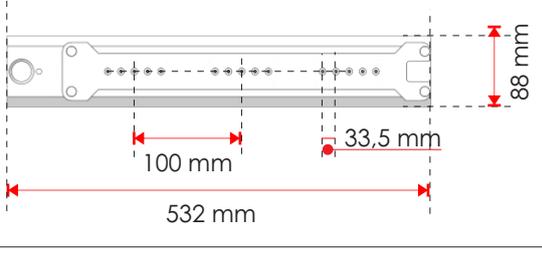
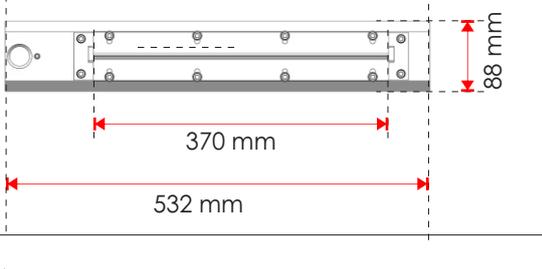
acessorios
opcionales
adicionales

CURACHÓN DE LÓBULOS
 código 46826



ITEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	REGLA
1		MONTAJE DE LA REGLA DE DOSIFICACIÓN DE TORTA	48217	
2			48218	
3			49436	
4		MONTAJE DE LA REGLA BROWNIE	66225	

TIPO	CÓDIGO/ DESENHO	DIMENSIONES
DOSIS Montaje de regla D06	47000 01-0319-043	
CORTE Montaje de regla de corte	46808 01-0319-024	
GIRO Montaje de regla de giro	50321 01-0319-016	
Montaje de regla de corte - GRANDES FORMATOS * (accesorios opcionales adicionales)	49757 01-0319-051	
Montaje de regla para DISCOS DE FORMACIÓN *(accesorios opcionales	46814 01-0319-028	
Montaje de regla D20 *(accesorios opcionales adicionales)	46816 01-0319-035	

TIPO	CÓDIGO/ DESENHO	DIMENSIONES
Montaje de regla - BEBEZINHO *(acessorios opcionales adicionales)	46815 01-0319-029	
Montaje de regla relleno 5 AGUJAS *(acessorios opcionales adicionales)	46813 01-0319-027	
Montaje de regla bolo ANA MARIA *(acessorios opcionales adicionales)	47578 01-0319-046	
Montaje de regla relleno ANA MARIA *(acessorios opcionales adicionales)	47575 01-0319-047	
Montaje de regla BOLO *(acessorios opcionales adicionales)	46809 01-0319-026	
Montaje de regla - BOLO INGLÊS *(acessorios opcionales adicionales)	50049 01-0319-054	