

FORMADORA RB01 MF

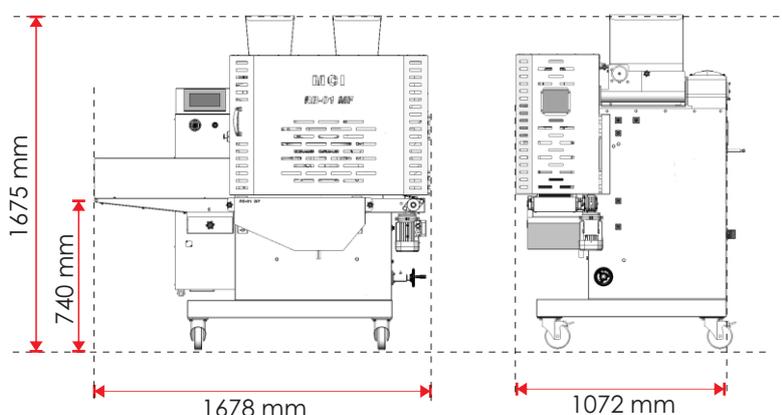
CÓDIGO 56011
01-0380-001

Descrição:

A Formadora RB01 MF trabalha com **massa fermentada**, cozida ou doces, formata produtos de formatos variados, recheados com até dois recheios. Dispõe de acalçadores de massa e recheio, além de agitador de massa.

Robusta e com tecnologia de ponta, ela é perfeita para o empreendedor que está em busca de crescimento.

Possui painel digital de fácil manuseio, acesso à regulagem de massa e recheio do seu produto. Uniformidade de produto, produtividade, economia e segurança operacional para o seu negócio.



Peso líquido:
537 kg

**Imagem ilustrativa*

Motorização:

acionamento roscas massa	2CV
acionamento roscas recheio	1CV
abre/ fecha mandíbulas	3/4 CV
sobe/ desce mandíbulas	1/2 CV
agitador de massa	1CV
enfarinhadores	45 W
esteira	1/3 CV

Características gerais:

Dispõe de motorização independente para o acionamento das roscas de massa, recheio com acalçadores acionados por transmissão. Dispõe de agitador de massa que contribui para o corte e padronização do produto. Controle independente da velocidade da esteira e do sobe e desce da mesma, o que garante uma entrega do produto na esteira mantendo sua característica de formato, conferindo maior qualidade no produto final.

Produtos:

Trabalha com massa fermentada, massa cozida e doces.

<p>Agitador de massa:</p>	<p>Dispõe de agitador de massa que contribui para o corte e padronização do produto</p>														
<p>Enfarinhadores:</p>	<p>Dispõe de dois enfarinhadores nas esteiras conferindo qualidade e produtividade ao produto, sem aderência à lona da esteira.</p>														
<p>Condições de trabalho:</p>	<p>O controle da fermentação é fator fundamental para trabalhar com a formatadora RB01 MF, necessariamente em ambiente climatizado, no mínimo de 18° C. A quantidade de massa fermentada deverá ser produzida de acordo com a produtividade do equipamento, evitando a fermentação descontrolada, interferindo diretamente no funcionamento da formatadora e no produto final. Para produtos como brigadeiro usar cacau pelo menos 50%.</p>														
<p>Capacidade produtiva:</p>	<p>300 kg/h de produto de massa cozida 1800 a 2.000 peças de 130 g de massa fermentada (pão de batata)</p>														
<p>Dados elétricos: 380 V trifásica</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Consumo elétrico</th> <th>Corrente total</th> <th>Bitola fio fase</th> <th>Bitola fio neutro</th> <th>Bitola fio terra *</th> <th>Plugue</th> <th>Disjuntor exclusivo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5 kW</td> <td>50 A</td> <td>10 mm²</td> <td>10 mm²</td> <td>6 mm²</td> <td>cabo de alimentação direto na chave seccionadora</td> <td>Tripolar 50 A</td> </tr> </tbody> </table> <p>* A formadora MCI deverá ser instalada com aterramento adequado conforme informação acima. A falta de aterramento poderá causar danos elétricos e consequente perda de garantia MCI.</p>	Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio neutro	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo	5 kW	50 A	10 mm ²	10 mm ²	6 mm ²	cabo de alimentação direto na chave seccionadora	Tripolar 50 A
Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio neutro	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo									
5 kW	50 A	10 mm ²	10 mm ²	6 mm ²	cabo de alimentação direto na chave seccionadora	Tripolar 50 A									
<p>Painel elétrico:</p>	<p>Painel digital de fácil operação no controle da quantidade de massa, recheio, velocidade da esteira e velocidade do corte do salgado.</p>														