

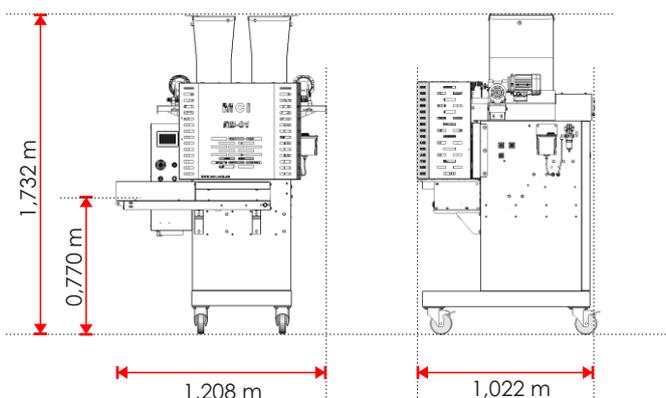


**S MODELO 3**  
**CÓDIGO 77336**



**Descrição:**

A Formadora RB01 formata e recheia produtos variados, doces e salgados. Dispõe de acaçadores para massa e recheio.  
 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.



*\*Imagem ilustrativa*

**1 recheio**  
**acaçadores**  
**na massa e**  
**no recheio**

Peso líquido:  
 360 kg

Dados para transporte:		
ACESSÓRIOS	MANDÍBULAS	<p>n°3      n°8      n°6.      n°11</p>
	BICOS MASSA	<p>50    45    40    35    30    25    20    churros</p>
	BICOS RECHEIO	<p>35    30    25    20    15    10</p>
	ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES	<p>Tampão do tubo de recheio    Adaptador kit salsicha    Tampa cega distribuidor    Carimbo n°3 para risoles</p>

<p>Dados elétricos:</p> <p><b>380 V TRIFÁSICO</b></p> <p>A instalação elétrica deverá ser feita por um eletricista capacitado e deverá estar concluída antes da chegada do técnico MCI.</p>	Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio neutro *	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo																		
	3,9 kW	18 A	4 mm <sup>2</sup>	4 mm <sup>2</sup>	4 mm <sup>2</sup>	Steck vermelho 3P+T+N 32A	Tripolar 32A																		
<p>Comprimento do cabo de alimentação = 2,7 m</p> <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>																									
<p>Motorização:</p>	Acionamento roscas - massa				1,50 kW																				
	Acionamento roscas - recheio				0,75 kW																				
	Acionamento mandíbula - cortador				0,55 kW																				
	Acionamento calcador				0,25 kW																				
	Acionamento esteira				46 W																				
<p>Formatos de produção</p>																									
<p>Tamanho dos produtos</p>	8g até 180g																								
	<p>* a partir de 150g o formato de salgados de massa cozida fica comprometido, muito longo.</p> <p>** a partir de 120g, o formato do kibe fica comprometido</p>																								
<p>Características gerais:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formatação com 1 recheio</li> <li>• Duplo calcador</li> <li>• Bomba de óleo para lubrificação do corte</li> <li>• Caçambas de massa e recheio com tampa basculante</li> </ul>																								
<p>Acalcador:</p>	Dispõe de acalcador de massa e recheio																								
<p>Produtos: indicado formulação das massas com margarina 80% lipídeos)</p>	<p>Massa cozida, empada (semi "podre"), kibe, <u>mandioca</u>, e chocolate, por exemplo para formatação de trufa. Estes e demais tipos de massa deverão sempre ser testados para aprovação do cliente.</p>																								
<p>Condições para produção de doces:</p>	<p>Ambiente climatizado, pois a extrusão da massa, aquece a mesma, dificultando a formatação.</p> <p>Para produtos como brigadeiro, utilizar chocolate com o mínimo de 50% cacau.</p>																								
<p>Capacidade produtiva de <b>300 kg/h</b> ou unitária de acordo com o peso do produto:</p> <table border="1"> <tr> <td>UNIDADES*/ hora</td> <td>10.000</td> <td><b>10.000</b></td> <td>4.400</td> <td>3.300</td> <td>2.500</td> <td>1.700</td> <td>1.300</td> <td>1.100</td> </tr> <tr> <td>Peso do produto</td> <td>8 g</td> <td><b>30 g</b></td> <td>45 g</td> <td>60 g</td> <td>80 g</td> <td>120 g</td> <td>150 g</td> <td>180 g</td> </tr> </table> <p>* Poderá haver variação de 2% na capacidade produtiva, para mais ou para menos, dependendo das condições de textura, temperatura e umidade da massa.</p> <p>** Poderá ocorrer variação de gramatura de até 5 gramas para mais e para menos, dependendo da textura do produto.</p>								UNIDADES*/ hora	10.000	<b>10.000</b>	4.400	3.300	2.500	1.700	1.300	1.100	Peso do produto	8 g	<b>30 g</b>	45 g	60 g	80 g	120 g	150 g	180 g
UNIDADES*/ hora	10.000	<b>10.000</b>	4.400	3.300	2.500	1.700	1.300	1.100																	
Peso do produto	8 g	<b>30 g</b>	45 g	60 g	80 g	120 g	150 g	180 g																	

Painel elétrico:



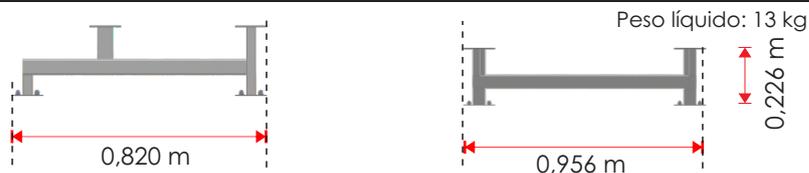
A Formadora RB01 dispõe de elementos de segurança que atendem integralmente a Norma Regulamentadora de Segurança de Trabalho, NR12, contendo proteções fixas, proteções móveis e dispositivos para garantir a segurança do operador na prevenção de acidentes.

Ar comprimido para alimentação do sistema de lubrificação das mandíbulas:

Para o funcionamento da lubrificação das mandíbulas, é necessário um compressor de ar com reservatório mínimo de 100 litros (demanda para RB01):  
 Tipo de compressor: média pressão  
 Pressão de ar: até 10 BAR ( 0,7 Psi)  
 Seguem sugestão de dois tipos de compressores, fabricante Chiaperine:  
 (110 litros)  
<http://www.chiaperini.com.br/produtos/127/10-mpi-110l#.U1kEFlidWGE>  
 (200 litros)  
[http://www.chiaperini.com.br/produtos/130/20-mpi-200l#.U1kEa\\_lidWGE](http://www.chiaperini.com.br/produtos/130/20-mpi-200l#.U1kEa_lidWGE)

Conjunto prolongador RB01 (opcional de compra) código 53977

\*\* Outras opções de prolongadores de altura podem ser adaptadas ao projeto que vão interferir nas dimensões para transporte



Conjunto prolongador RB01 possibilita o alinhamento da Formadora RB01 à linha completa de produção de salgados, com os equipamentos Empanadeira RBE01 e Fritador 10SA.  
 \* Rodízios não inclusos.  
 Para o alinhamento dos equipamentos, utilizam-se os rodízios da formadora que são removidos para instalação do conjunto prolongador e então fixados a sua base.