



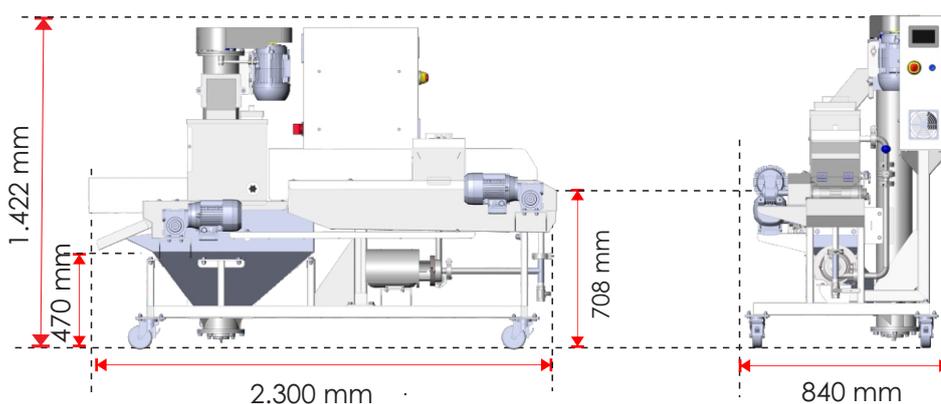
CÓDIGO 71465
(01-0465-001)



Descrição:

Opção ideal para complementar e dinamizar a sua linha de produção, garante maior produtividade e qualidade para seus empanados.

A Empanadeira RBE01 é capaz de empanar 18.000 unidades de produtos de até 20g por hora. O seu processo de produção garante que o produto será empanado com altíssima produtividade, de forma uniforme, sem amassar, danificar ou deixar marcas no seu produto final.



Peso líquido:
238 kg

**Imagem ilustrativa*

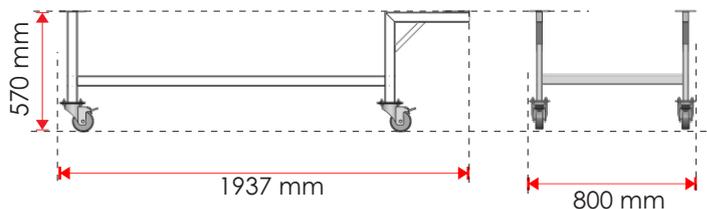
Dados para transporte:	Altura: 1.900 mm Largura: 1.160 mm Comprimento: 2110 mm								
Motorização:	<table border="1"> <tr> <td>Esteira de líquido</td> <td>1/3 CV</td> </tr> <tr> <td>Elevador farinha</td> <td>1 ½ CV</td> </tr> <tr> <td>Esteira farinha</td> <td>1/3 CV</td> </tr> <tr> <td>Recirculação do líq.</td> <td>1/3 CV</td> </tr> </table>	Esteira de líquido	1/3 CV	Elevador farinha	1 ½ CV	Esteira farinha	1/3 CV	Recirculação do líq.	1/3 CV
Esteira de líquido	1/3 CV								
Elevador farinha	1 ½ CV								
Esteira farinha	1/3 CV								
Recirculação do líq.	1/3 CV								
Tamanho de salgado:	Salgados de 8 a 180g								
Farinha:	<p>Quantidade: 10 a 15 kg (dependendo do tamanho do salgado) Tipo: industrializado</p> <p>Importante: RBE01 <u>não funciona</u> com farinha artesanal (farinha de pão francês), pois normalmente pode conter pão doce e pão de leite o que torna a farinha oleosa. Esta mistura de pães da farinha artesanal, no processo de fritura, pode conferir pontinhos pretos no salgado, pois o açúcar carameliza e queima antes que o salgado doure por completo.</p>								
Líquido de empanamento:	<p>Volume: 12 litros aproximadamente Tipo de líquido: não aconselhável clara de ovo</p>								

Sistema de empanamento:	Por cascata do líquido												
<p>Capacidade produtiva de 300 kg/h ou unitária de acordo com o peso do produto:</p> <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>													
Recirculação de líquido	Motobomba sanitária 1/3 CV												
Dimensões para empanamento:	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>largura</th> <th>largura útil</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>esteira do líquido</td> <td>186 mm</td> <td>173 mm</td> </tr> <tr> <td>esteira da farinha</td> <td>186 mm</td> <td>173 mm</td> </tr> </tbody> </table>		largura	largura útil	esteira do líquido	186 mm	173 mm	esteira da farinha	186 mm	173 mm			
	largura	largura útil											
esteira do líquido	186 mm	173 mm											
esteira da farinha	186 mm	173 mm											
Velocidade das esteiras:	8 m/minutos na frequência de 60 Hz												
Dados elétricos:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Consumo elétrico</th> <th>Corrente total</th> <th>Bitola fio fase</th> <th>Bitola fio terra *</th> <th>Plugue</th> <th>Disjuntor exclusivo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3,1 kW</td> <td>25 A</td> <td>6 mm²</td> <td>6 mm²</td> <td>Steck azul 2P+T 32A</td> <td>Tripolar 32A</td> </tr> </tbody> </table> <p>A Empanadeira RBE01 MCI deverá ser instalada com aterramento adequado conforme NBR5410. A falta de aterramento poderá causar danos elétricos e consequente perda de garantia MCI. Para sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do equipamento</p>	Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo	3,1 kW	25 A	6 mm ²	6 mm ²	Steck azul 2P+T 32A	Tripolar 32A
Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo								
3,1 kW	25 A	6 mm ²	6 mm ²	Steck azul 2P+T 32A	Tripolar 32A								
Painel elétrico:	 <p>Tela IHM touch screen, comanda os INVERSORES DE FREQUÊNCIA de ELEVADOR DE FARINHA, ESTEIRA DE ENTRADA (líquido) e ESTEIRA DE SAÍDA (farinha). Controle para aumentar ou diminuir a quantidade de farinha ou as velocidades das esteiras de maneira independente.</p> <p>BOTÃO DE EMERGÊNCIA</p> <p>BOTÃO DE REARME</p>												

Conjunto prolongador da Empanadeira RBE01

(opcional de compra)
 código 71558

Peso líquido: 18 kg



Conjunto prolongador da RBE01 possibilita o alinhamento da Empanadeira RBE01 à linha de produção completa de salgados, com os equipamentos Formadora RB01 e Fritador 10SLE, com uma elevação de **435 mm**.

Ilustração da Empanadeira RBE01 com o conjunto prolongador da RBE01

