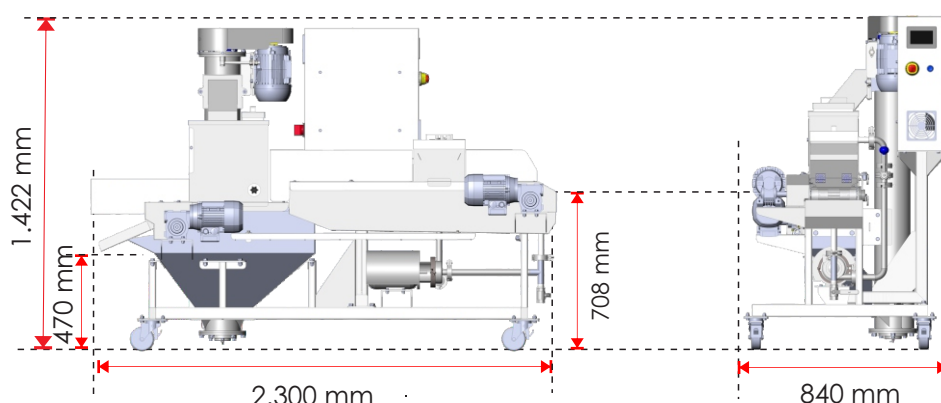


**CÓDIGO 71465**
(01-0465-001)**Descrição:**

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.

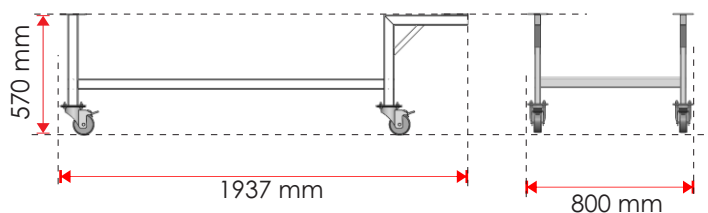
Peso líquido:
238 kg**Imagem ilustrativa*

Dados para transporte:	Altura: 1.900 mm Largura: 1.160 mm Comprimento: 2110 mm	
Motorização:	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:	Quantidade: 10 a 15 kg (dependendo do tamanho do salgado) Tipo: industrializado 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.	
Líquido de empanamento:	Volume: 12 litros aproximadamente Tipo de líquido: não aconselhável clara de ovo	

Sistema de empanamento:	Por cascata do líquido						
Capacidade produtiva de 300 kg/h ou unitária de acordo com o peso do produto:							
* Poderá haver variação de 2% na capacidade produtiva, para mais ou para menos, dependendo das condições de textura, temperatura e umidade da massa.							
Recirculação de líquido	Motobomba sanitária 1/3 CV						
Dimensões para empanamento:		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:	Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio neutro	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo
Equipamento 380 V	3,1 kW	25 A	6 mm²	6 mm²	6 mm²	Steck vermelho 3P+N+T 32A	Tripolar 32A
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							
Painel elétrico:	<						

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

