



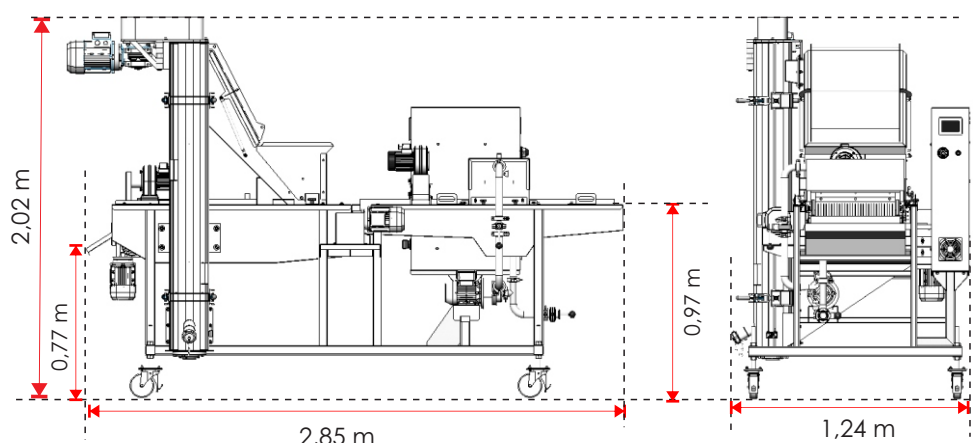
CÓDIGO 63667



Descrição:

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

A Empanadeira RBE04 é capaz de empanar 40.000 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:
490 kg

**Imagem ilustrativa*

Dados para transporte:	Altura: 2,10 m Largura: 1,40 m Comprimento: 3,30 m			Peso bruto: 570 kg												
Motorização:	<table><tr><td>Esteira de líquido</td><td>0,5</td><td>CV / 4P</td></tr><tr><td>Elevador farinha</td><td>2,0</td><td>CV / 4P</td></tr><tr><td>Esteira farinha</td><td>0,5</td><td>CV / 4P</td></tr><tr><td>Recirculação do líq.</td><td>0,33</td><td>CV / 4P</td></tr></table>				Esteira de líquido	0,5	CV / 4P	Elevador farinha	2,0	CV / 4P	Esteira farinha	0,5	CV / 4P	Recirculação do líq.	0,33	CV / 4P
Esteira de líquido	0,5	CV / 4P														
Elevador farinha	2,0	CV / 4P														
Esteira farinha	0,5	CV / 4P														
Recirculação do líq.	0,33	CV / 4P														
Tamanho de salgado:	Salgados de 8 a 180g															
Líquido de empanamento:	Volume: de 20 a 30 litros aproximadamente Tipo de líquido: não aconselhável clara de ovo															
Sistema de empanamento:	Por cascata do líquido															
Recirculação de líquido	Motobomba sanitária 1 ½ CV															
Dimensões para empanamento:		largura	largura útil													
	esteira do líquido	470 mm	433 mm													
	esteira da farinha	517 mm	400 mm													

Farinha

Quantidade: de 22 a 30 kg (dependendo da granulometria da farinha)

Tipo: industrializado importante: RBE04CC não funciona 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.

Tipos indicados:

Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (80,85%), farinha de biju de milho (18%), sal (1%), melhorador de farinha (0,1%) e conservador propionato de cálcio (0,05%).

1. Farinha de rosca especial

Granulometria:

Abertura malha da peneira (mm)	% de retenção
0,850	máximo 5%
0,425	mínimo 30%
0,250	mínimo 15%
0,180	máximo 25%
fundo	máximo 25%

2. Farinha de rosca M Granulada 2

Granulometria:

Abertura malha da peneira (mm)	% de retenção
1,400	máximo 1%
1,000	mínimo 20%
0,710	mínimo 20%
0,250	máximo 25%
fundo	máximo 10%

3. Farinha de rosca M

Granulada 1

Granulometria:

Abertura malha da peneira (mm)	% de retenção
3,350	máximo 10%
2,000	mínimo 30%
0,850	máximo 65%
fundo	máximo 15%

4. Farinha de rosca Granulada

EH8 especial

Granulometria:

Abertura malha da peneira (mm)	% de retenção
1,400	5% - 25%
0,850	35% - 55%
0,425	20% - 40%
0,250	3% - 15%
fundo	máximo 15%

Capacidade produtiva de **800 kg/h** ou unitária de acordo com o peso do produto:

UNIDADES*/ hora	40.000	40.000	17.600	13.200	10.000	6.800	5.200	4.400
Peso do produto	8 g	20 g	45 g	60 g	80 g	120 g	150 g	180 g

* Poderá haver variação de 2% na capacidade produtiva, para mais ou para menos, dependendo das condições de textura, temperatura e umidade da massa.

Dados elétricos:

220 V Trifásico
(padrão MCI)

Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo
3,0 kW	25 A	6 mm ²	6 mm ²	Steck Azul 3P+T 32A	Tripolar 32A

A Empanadeira RBE04 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 produto.



A Empanadeira RBE04 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.