



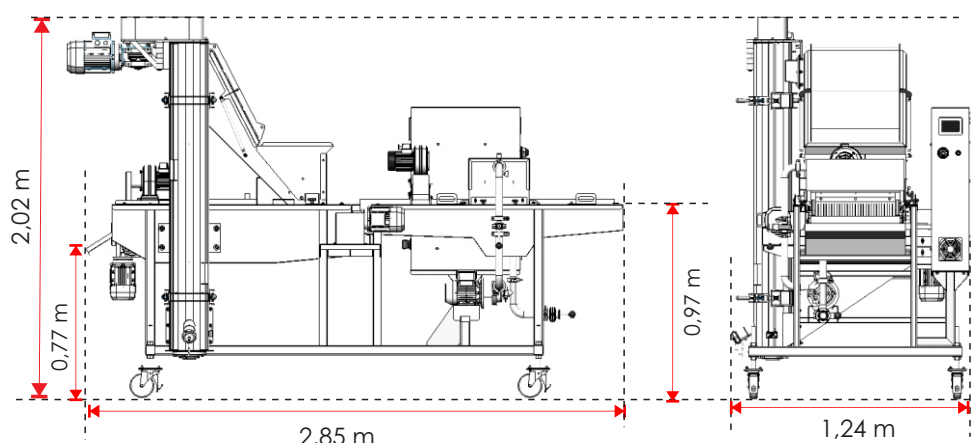
CÓDIGO 63667



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 CV / 4P</td></tr><tr><td>Elevador farinha</td><td>2,0 CV / 4P</td></tr><tr><td>Esteira farinha</td><td>0,5 CV / 4P</td></tr><tr><td>Recirculação do líq.</td><td>0,33 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:	<table><tr><td></td><td>largura</td><td>largura útil</td></tr><tr><td>esteira do líquido</td><td>470 mm</td><td>433 mm</td></tr><tr><td>esteira da farinha</td><td>517 mm</td><td>400 mm</td></tr></table>				largura	largura útil	esteira do líquido	470 mm	433 mm	esteira da farinha	517 mm	400 mm
	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:

380 V Trifásico

Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Bitola fio neutro *	Tomada	Disjuntor exclusivo
3,0 kW	22 A	6 mm ²	6 mm ²	6 mm ²	Steck vermelho 3P+T+N 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.