



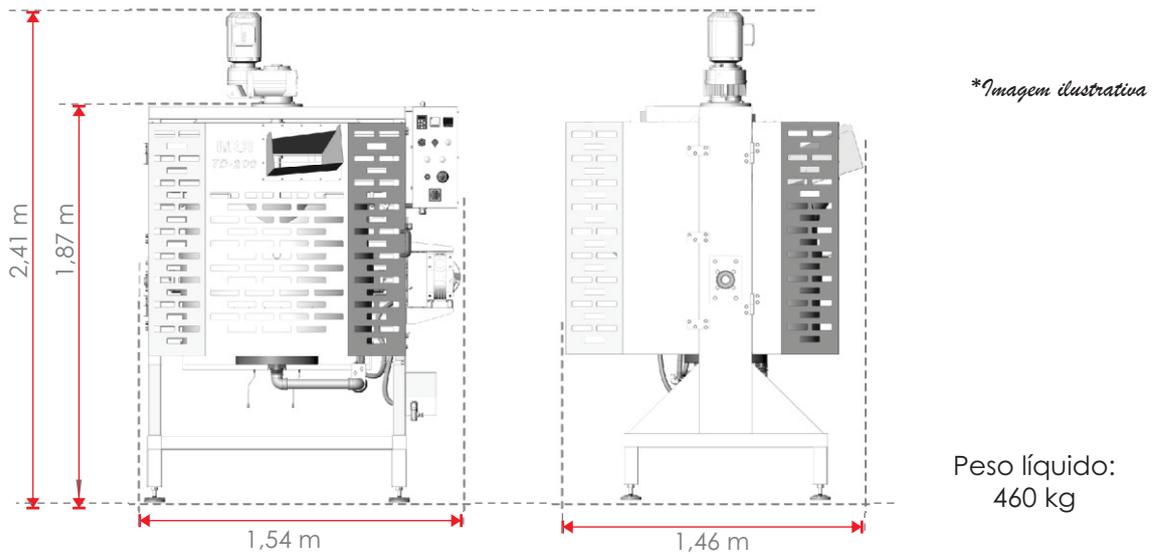
CÓDIGO 68081

TD 200 E

BASCULAMENTO AUTOMÁTICO

Descrição:

A masseira TD200 ideal para produção de até 180 kg de produto, dispõe de uma pá mexedora giratória em conjunto com uma pá fixa, panela em aço inox de parede dupla, onde o aquecimento do óleo térmico transfere calor para o produto a ser cozido. O sistema confere uniformidade à massa, produtividade, economia e segurança operacional para o seu negócio. Pode ser utilizado para o preparo de massa cozida, mistura da massa de kibe, desfiar frango, preparo de recheios diversos, doces (*pá mexedora opcional de compra*) entre outros produtos. Controle da velocidade da pá mexedora. Sistema de basculamento automático.



Dados para transporte:	Altura: 2,70 m Largura: 1,68 m Comprimento: 1,78 m <i>Peso bruto: 688 kg</i>										
Dados elétricos:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Consumo elétrico</th> <th>Bitola fio fase</th> <th>Bitola fio Terra *</th> <th>Plugue</th> <th>Disjuntor exclusivo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3 kW</td> <td>6 mm²</td> <td>4 mm²</td> <td>Steck 4Polos 16A 220V</td> <td>Tripolar 25A</td> </tr> </tbody> </table> <p>* A masseira TD200 deverá ser instalada com aterramento adequado conforme informação acima por um profissional capacitado e deverá estar pronto antes da visita técnica MCI. A falta de aterramento poderá causar danos elétricos e consequente perda de garantia MCI.</p>	Consumo elétrico	Bitola fio fase	Bitola fio Terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo	3 kW	6 mm ²	4 mm ²	Steck 4Polos 16A 220V	Tripolar 25A
Consumo elétrico	Bitola fio fase	Bitola fio Terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo							
3 kW	6 mm ²	4 mm ²	Steck 4Polos 16A 220V	Tripolar 25A							
Vazão de gás	GLP: 2,3 kgf/h										
Tipo de gás	GLP ou gás natural * De acordo com a definição prévia do cliente.										
Pressão de alimentação operacional na rede de gás GLP	A pressão de alimentação pode variar de 1,5 a 2,0 kgf/ cm ² Importante considerar, caso houver mais de um equipamento interligado na mesma linha de distribuição de gás, a pressão de alimentação será constante, no entanto, a vazão de gás será diminuída, tornando as chamas mais fracas										

Faixa pressão de saída	de 0,5 a 2,0 kgf/cm ²
Potência do queimador	25.000 kcal
Motorização	Batedor com motor de 3 CV
Recipiente cozedor	O recipiente onde a massa é processada é fabricado em chapa de aço inox com espessura de 4 mm
Cozimento por calor indireto	Aquecimento do óleo térmico (PolyTherm 315 MB)
Capacidade volumétrica de produto	180 kg de produto ou 250 litros
Tempo para fervura do líquido	O tempo da primeira fervura de 130 litros de água é de aproximadamente <u>1 hora e 10 minutos</u> . Para as demais massadas, o tempo de fervura da água cai para 45 minutos. *O tempo de fervura pode variar de acordo com a temperatura ambiente, pressão e tipo do gás.
Tempo para cozimento da massa	Aproximadamente de 16 a 20 minutos *O tempo de cozimento pode variar de acordo com a temperatura ambiente, pressão e tipo do gás.
Batedor	Fixo e giratório com pás raspadoras
Velocidade do batedor	Velocidade variável controlada pelo potenciômetro
Retirada do produto	Sistema basculante automático com motorização 1 CV
Botão de ignição	Acendimento automático
Quantidade de óleo térmico	23 litros <i>A temperatura máxima do óleo térmico é de 180°C, programada de fábrica. Não deve ser alterada em hipótese alguma, caso contrário oferecerá riscos de danos irreversíveis</i>
Sistema de segurança operacional: Em conformidade a Norma Brasileira de Segurança do Trabalho	Bica de alimentação de matéria prima. Sensor magnético de segurança Grade de proteção