CNPJ: 49.563.117/0001-72
METALÚRGICA CONVENÇÃO DE ITU LTDA.
Telefones: (11) 4013-7223 AV. SETE QUEDAS, 1.028 - VILA PADRE BENTO | ITU/SP - BRASIL

CÓDIGO 49641

Descrição:
A masseira TD50 ideal para produção de até 50 litros de produto, dispõe de uma pá mexedora planetária e uma panela em alumínio, conferindo uniformidade na 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.

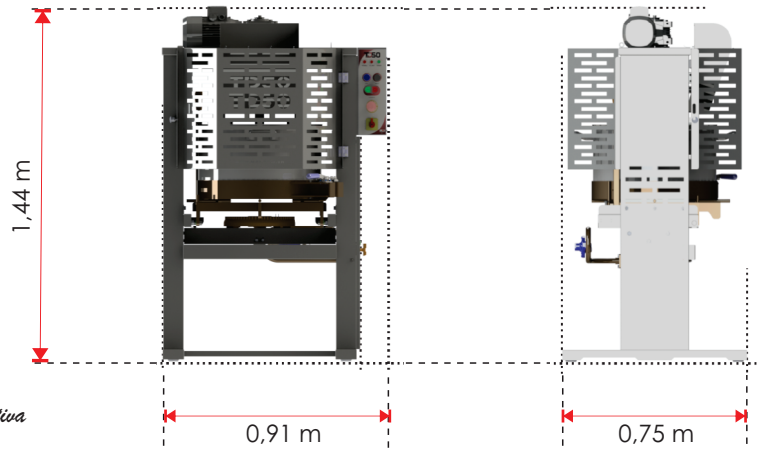

*Imagem ilustrativa

Peso líquido: 109 kg

Dados para transporte:	Altura: 1,70 m Largura: 0,98 m Comprimento: 1,25 m Peso bruto: 174 kg

Dados elétricos:

Equipamento 220 V

Instalação monofásica ou bifásica (de acordo com a região do país)

Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo
600 W	8 A	1,5 mm^2	1,5 mm^2	Tomada padrão 10A	Bipolar 10A

Comprimento do cabo de alimentação = 1,7 m
* A masseira TD50 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.

Consumo de gás por hora:	0,8 kg/h
Motorização:	motor 3/4 CV da PÁ MEXEDORA

Capacidade produtiva:

Capacidade volumétrica da panela: **50 litros**

	capacidade máxima	capacidade mínima
massa cozida	35 kg	8 kg
frango a desfiar	20 kg	10 kg
massa de kibe	25 kg	8 kg

Tempo para a fervura do líquido:	24 litros de água fervem em aprox. 20 minutos
Tempo para o cozimento da massa:	Após a fervura do líquido, de 5 a 15 minutos conforme a textura desejada.

1 ANO de garantia | www.mci.com.br | A solução completa para o seu negócio!

Tipo de gás	GLP ou gás natural * De acordo com a definição prévia do cliente.
Velocidade da pá:	1 velocidade
Botão de ignição	Acendimento automático
Retirada da massa da panela:	Sistema basculante
Pá mexedora para massa cozida, massa de kibe, desfiar frango, etc.: (acompanha o TD50)	Pá mexedora planetária
Opcional de compra:	**Pá mexedora para doces** tipo brigadeiro, beijinho, etc.... **Panela em aço inox**
Pressão de alimentação operacional na rede de gás GLP	A pressão de alimentação pode variar de 1 a 1,5 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
Sistema de segurança operacional: Em conformidade a Norma Brasileira de Segurança do Trabalho NR12	Bica de alimentação de matéria prima Grade de proteção Sensor magnético de segurança
Painel de controle:	**RESET**: reabilita o movimento da pá, após utilizar o botão de emergência. **CHAVE GERAL**: **LÂMPADAS DE SINALIZAÇÃO**: **IGNIÇÃO**: aciona a chama **LIGA/ DESLIGA**: aciona o movimento da pá **EMERGÊNCIA**: interrompe o movimento da pá quando acionado em situações de emergência

1 ANO de garantia | www.mci.com.br | A solução completa para o seu negócio!