

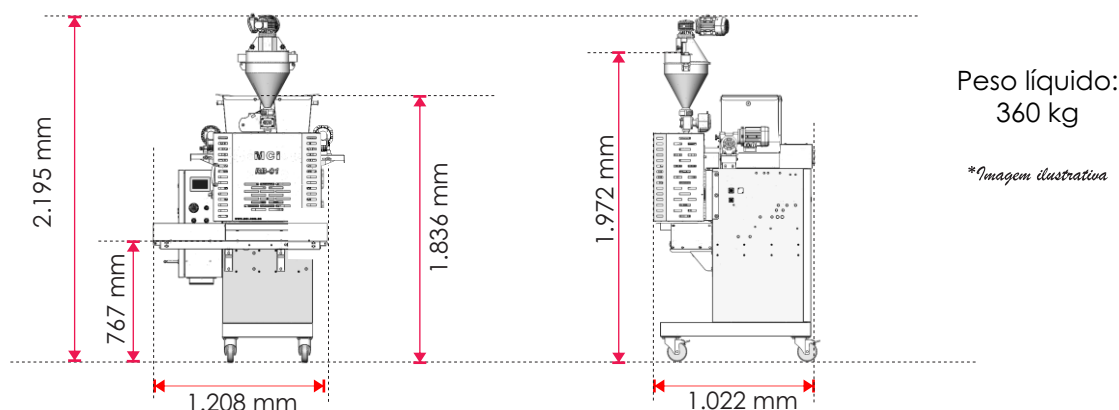


S MODELO 4
CÓDIGO 806532



Descrição:

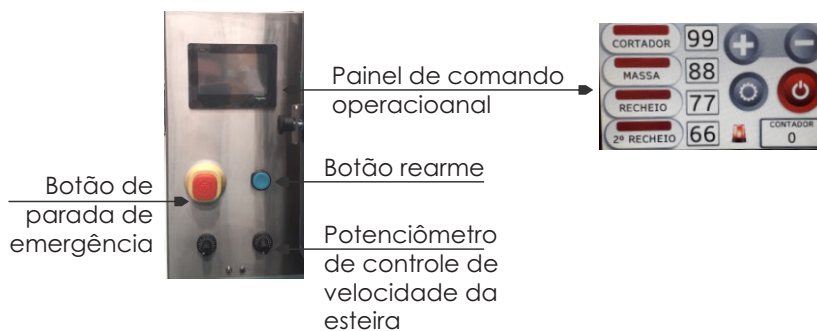
A Formadora RB01 formata e recheia produtos variados, doces e salgados com opcional do segundo recheio. Dispõe de acalçador para massa e recheio. Robusta e com tecnologia de ponta, ela é perfeita para o empreendedor que está em busca de crescimento. Possui painel digital de fácil manuseio, acesso à regulagem de massa e recheio do seu produto. Uniformidade de produto, produtividade, economia e segurança operacional para o seu negócio.



Dados para transporte:		Altura: 1,85 m Largura: 1,65 m Comprimento: 1,20 m	Peso bruto: 455 kg
ACESSÓRIOS	MANDÍBULAS		
	BICOS MASSA		
	BICOS RECHEIO		
	BICOS SEGUNDO RECHEIO		
	ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES		

Dados elétricos:	<table><tr><td>Consumo elétrico</td><td>Corrente total</td><td>Bitola fio fase</td><td>Bitola fio neutro *</td><td>Plugue</td><td>Disjuntor exclusivo</td></tr><tr><td>3,9 kW</td><td>25 A</td><td>4 mm²</td><td>4 mm²</td><td>Steck azul 2P+T 32A</td><td>Bipolar 32A</td></tr></table>	Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio neutro *	Plugue	Disjuntor exclusivo	3,9 kW	25 A	4 mm²	4 mm²	Steck azul 2P+T 32A	Bipolar 32A						
Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio neutro *	Plugue	Disjuntor exclusivo														
3,9 kW	25 A	4 mm²	4 mm²	Steck azul 2P+T 32A	Bipolar 32A														
220 V monofásico A instalação elétrica deverá ser feita por um eletricista capacitado e deverá estar concluída antes da chegada do técnico MCI.	Comprimento do cabo de alimentação = 2,7 m * A formadora MCI deverá ser instalada com aterramento adequado conforme informação acima. A falta de aterramento poderá causar danos elétricos e consequente perda de garantia MCI.																		
Motorização:	<table><tr><td>Acionamento roscas - massa</td><td>1,50 kW</td></tr><tr><td>Acionamento roscas - recheio</td><td>0,75 kW</td></tr><tr><td>Acionamento mandíbula - cortador</td><td>0,55 kW</td></tr><tr><td>Acionamento calcador</td><td>0,25 kW</td></tr><tr><td>Acionamento rosca - 2º recheio</td><td>0,25 kW</td></tr><tr><td>Acionamento esteira</td><td>46 W</td></tr></table>	Acionamento roscas - massa	1,50 kW	Acionamento roscas - recheio	0,75 kW	Acionamento mandíbula - cortador	0,55 kW	Acionamento calcador	0,25 kW	Acionamento rosca - 2º recheio	0,25 kW	Acionamento esteira	46 W						
Acionamento roscas - massa	1,50 kW																		
Acionamento roscas - recheio	0,75 kW																		
Acionamento mandíbula - cortador	0,55 kW																		
Acionamento calcador	0,25 kW																		
Acionamento rosca - 2º recheio	0,25 kW																		
Acionamento esteira	46 W																		
Formatos de produção																			
Tamanho dos produtos	8g até 180g * a partir de 150g o formato de salgados de massa cozida fica comprometido, muito longo. ** a partir de 120g, o formato do kibe fica comprometido																		
Características gerais:	Com acalcador na massa e recheio. Formatação de produtos com até dois recheios. A nova configuração do conjunto da esteira permite a saída do produto formatado para direita ou esquerda.																		
Acalcador:	Dispõe de acalcador de massa e recheio																		
Produtos: indicado formulação das massas com margarina 80% lipídeos)	Massa cozida, empada (semi "podre"), kibe, <u>mandioca</u>, e chocolate, por exemplo para formatação de trufa. Estes e demais tipos de massa deverão sempre ser testados para aprovação do cliente.																		
Condições para produção de doces:	Ambiente climatizado, pois a extrusão da massa, aquece a mesma, dificultando a formatação. Para produtos como brigadeiro, utilizar chocolate com o mínimo de 50% cacau.																		
Capacidade produtiva de 300 kg/h ou unitária de acordo com o peso do produto: <table><tr><td>UNIDADES*/ hora</td><td>10.000</td><td>10.000</td><td>4.400</td><td>3.300</td><td>2.500</td><td>1.700</td><td>1.300</td><td>1.100</td></tr><tr><td>Peso do produto</td><td>8 g</td><td>30 g</td><td>45 g</td><td>60 g</td><td>80 g</td><td>120 g</td><td>150 g</td><td>180 g</td></tr></table> * Poderá haver variação de 2% na capacidade produtiva, para mais ou para menos, dependendo das condições de textura, temperatura e umidade da massa. ** Poderá ocorrer variação de gramatura de até 5 gramas para mais e para menos, dependendo da textura do produto.		UNIDADES*/ hora	10.000	10.000	4.400	3.300	2.500	1.700	1.300	1.100	Peso do produto	8 g	30 g	45 g	60 g	80 g	120 g	150 g	180 g
UNIDADES*/ hora	10.000	10.000	4.400	3.300	2.500	1.700	1.300	1.100											
Peso do produto	8 g	30 g	45 g	60 g	80 g	120 g	150 g	180 g											

Painel elétrico:



A Formadora RB01 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.