

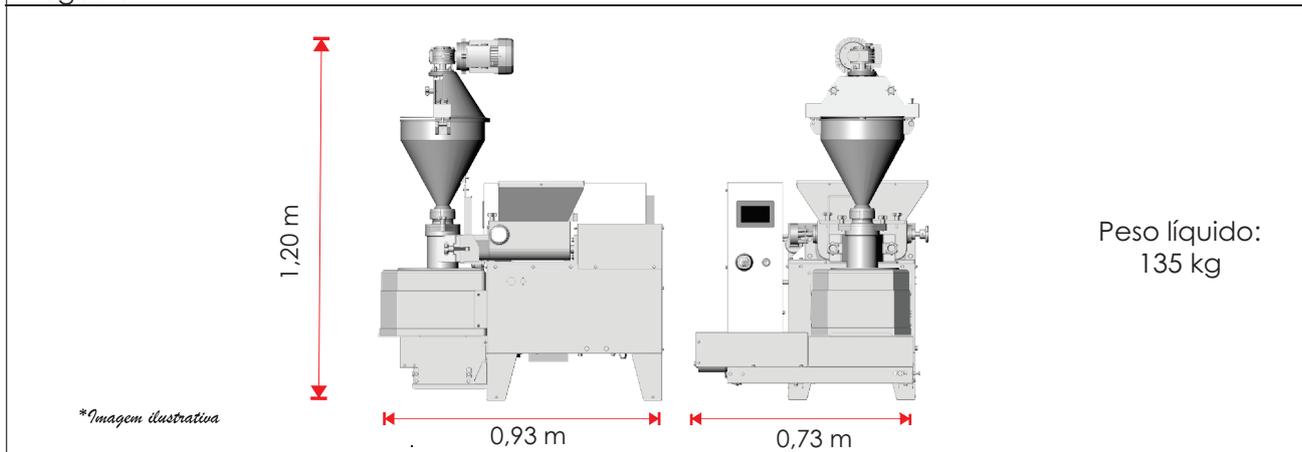


CÓDIGO 43991



Descrição:

A Formadora Maxx 2 formata e recheia produtos variados, doces e salgados, com opção do segundo 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: 1,00 m Largura: 1,08 m Comprimento: 0,93 m	Peso bruto: 181 kg
------------------------	--	--------------------

ACESSÓRIOS	MANDÍBULAS	 n°3 n°8 n°6. n°11		
	BICOS DE MASSA	 50 45 40 35 30 25 20 churros		
	BICOS DE RECHEIO	 35 30 25 20 15 10		
	BICOS 2º RECHEIO	 12,5 9		
	CARIMBO DE RISSOLES n°3 	TAMPA DISTRIBUIDOR PARA SEM RECHEIO 	FLANGE CEGA 2º RECHEIO 	ARRUELA P/ KIT SALSICHA

<p>Dados elétricos: Equipamento 220 V</p> <p>Instalação monofásica ou bifásica (de acordo com a região do país)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Consumo elétrico</th> <th>Corrente total</th> <th>Bitola fio fase</th> <th>Bitola fio terra *</th> <th>Plugue</th> <th>Disjuntor exclusivo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1,5 kW</td> <td>12,5 A</td> <td>2,5 mm²</td> <td>2,5 mm²</td> <td>Tomada padrão 20A</td> <td>Bipolar 20A</td> </tr> </tbody> </table> <p>Comprimento do cabo de alimentação = 1,7 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.</p>	Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo	1,5 kW	12,5 A	2,5 mm ²	2,5 mm ²	Tomada padrão 20A	Bipolar 20A						
Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo														
1,5 kW	12,5 A	2,5 mm ²	2,5 mm ²	Tomada padrão 20A	Bipolar 20A														
<p>Motorização:</p>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Acion. Roscas - recheio</td> <td>1/2 CV</td> </tr> <tr> <td>Acion. Roscas - massa</td> <td>1/2 CV</td> </tr> <tr> <td>Acion. Mandíbula - cortador</td> <td>1/3 C V</td> </tr> <tr> <td>Esteira</td> <td>46W</td> </tr> <tr> <td>Segundo recheio (funil)</td> <td>1/4 CV</td> </tr> </tbody> </table>	Acion. Roscas - recheio	1/2 CV	Acion. Roscas - massa	1/2 CV	Acion. Mandíbula - cortador	1/3 C V	Esteira	46W	Segundo recheio (funil)	1/4 CV								
Acion. Roscas - recheio	1/2 CV																		
Acion. Roscas - massa	1/2 CV																		
Acion. Mandíbula - cortador	1/3 C V																		
Esteira	46W																		
Segundo recheio (funil)	1/4 CV																		
<p>Formatos de produção</p>																			
<p>Tamanho dos produtos</p>	<p>8g até 180g</p> <p>* 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</p>																		
<p>Acalcador:</p>	<p>Dispõe de acalcador na massa.</p>																		
<p>Produtos: indicado formulação das massas com margarina 80% lipídeos)</p>	<p>Massa cozida, empada (semi "podre"), quibe, churros e doces. Devido ao acalcador na caçamba de massa, indicado para massas à base de mandioca.</p>																		
<p>Condições para produção de doces:</p>	<p>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.</p>																		
<p>Capacidade produtiva de 130 kg/h ou unitária de acordo com o peso do produto:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>UNIDADES*/ hora</th> <th>6.500</th> <th>6.500</th> <th>2.860</th> <th>2.145</th> <th>1.625</th> <th>1.105</th> <th>845</th> <th>715</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peso do produto</td> <td>8 g</td> <td>20 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> </tbody> </table> <p>* 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.</p>		UNIDADES*/ hora	6.500	6.500	2.860	2.145	1.625	1.105	845	715	Peso do produto	8 g	20 g	45 g	60 g	80 g	120 g	150 g	180 g
UNIDADES*/ hora	6.500	6.500	2.860	2.145	1.625	1.105	845	715											
Peso do produto	8 g	20 g	45 g	60 g	80 g	120 g	150 g	180 g											
<p>Painel elétrico:</p>																			
	<p>A Formadora Maxx 2 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.</p>																		