

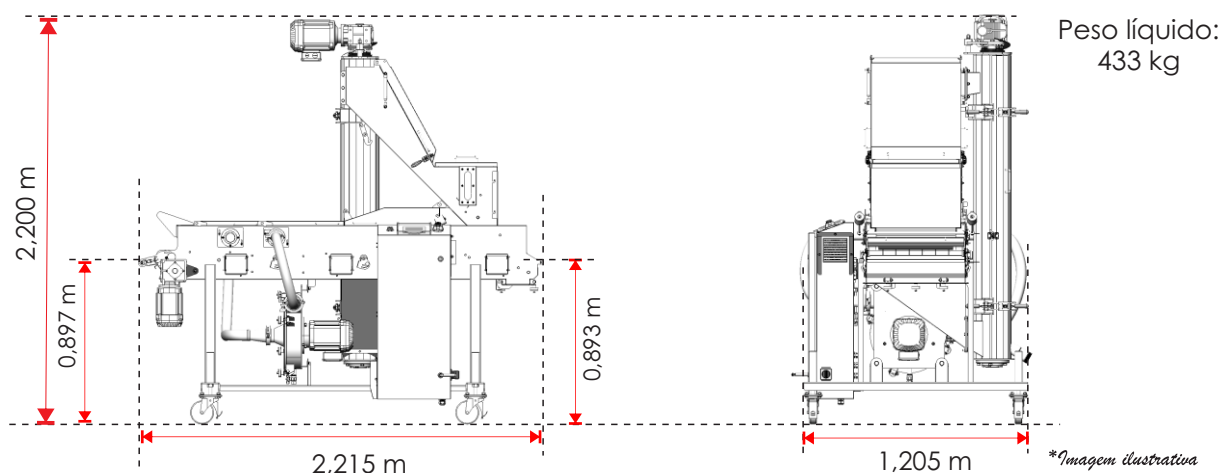
CÓDIGO 72020

01-0466-002

**EMPANADEIRA
BRE04****Descrição:**

Opção ideal para complementar e dinamizar a linha de produção de produtos planos, como por exemplo steaks, nuggets, garantindo maior produtividade e qualidade para empanados.

Equipamento em aço inox com acabamento polido e jateado.



Dados para transporte

Altura: 1,394 m
Largura: 1,898 m
Comprimento: 2,398 m

Peso bruto: 633 kg

Motorização

Soprador	1,5 kW 2P	2,55 A
Elevador de farinha	1,5 kW 4P	2,9 A
Esteira	0,55 kW 4P	1,1 A

Tamanho de salgado

Projetada para produtos planos, como por exemplo, steaks, nuggets, hamburguers, etc., com uma variação considerável de peso de produto.

Soprador/ ventilador

Retira excesso de farinha de empanamento

Largura da esteira

510 mm

Farinha

Quantidade: de 25 a 27 kg (dependendo da granulometria da farinha)
 Tipo: industrializado importante: BRE04 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%

Dados elétricos:

480 V Trifásico

Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fases	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo
4,0 kW	10 A	4 mm ²	4 mm ²	cabo PP 3x4 mm ²	Tripolar 16 A

A Empanadeira BRE04 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.

Painel elétrico:



Aciona o comando do movimento da esteira

Aciona o funcionamento do elevador de farinha

Aciona o soprador

