

CÓDIGO 62476

LSA 042

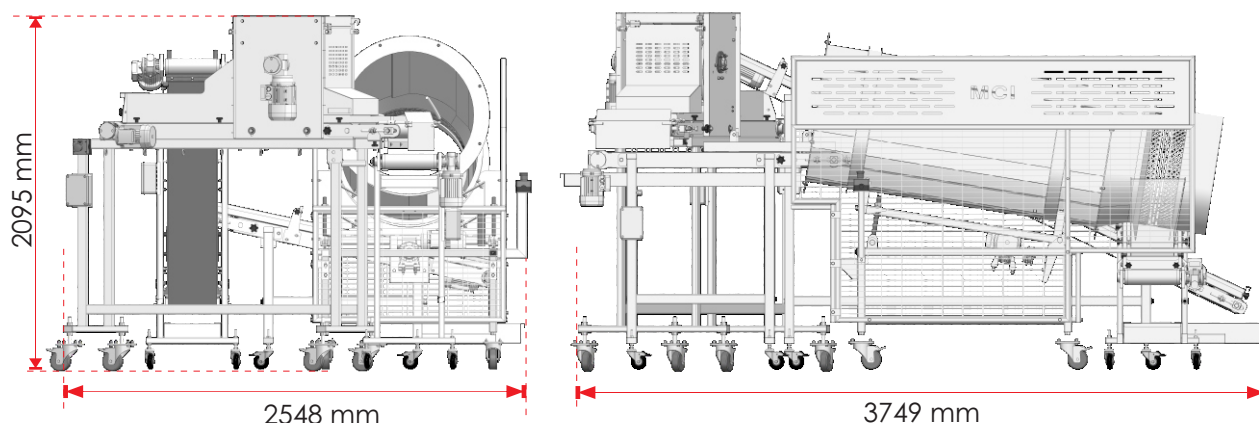
EMPANAMENTO DE PÃO DE QUEIJO

DESCRIÇÃO E FUNÇÃO:

Conjunto de equipamentos construídos em aço inox que promovem o empanamento de pão de queijo com queijo ralado, de forma homogênea e contínua.

Sua forma construtiva permite que o queijo seja espalhado e não forme grumos, sendo que o excesso do queijo que não aderiu ao pão de queijo, retorne para que seja reaproveitado.

Equipamento em aço inox com acabamento polido e jateado.

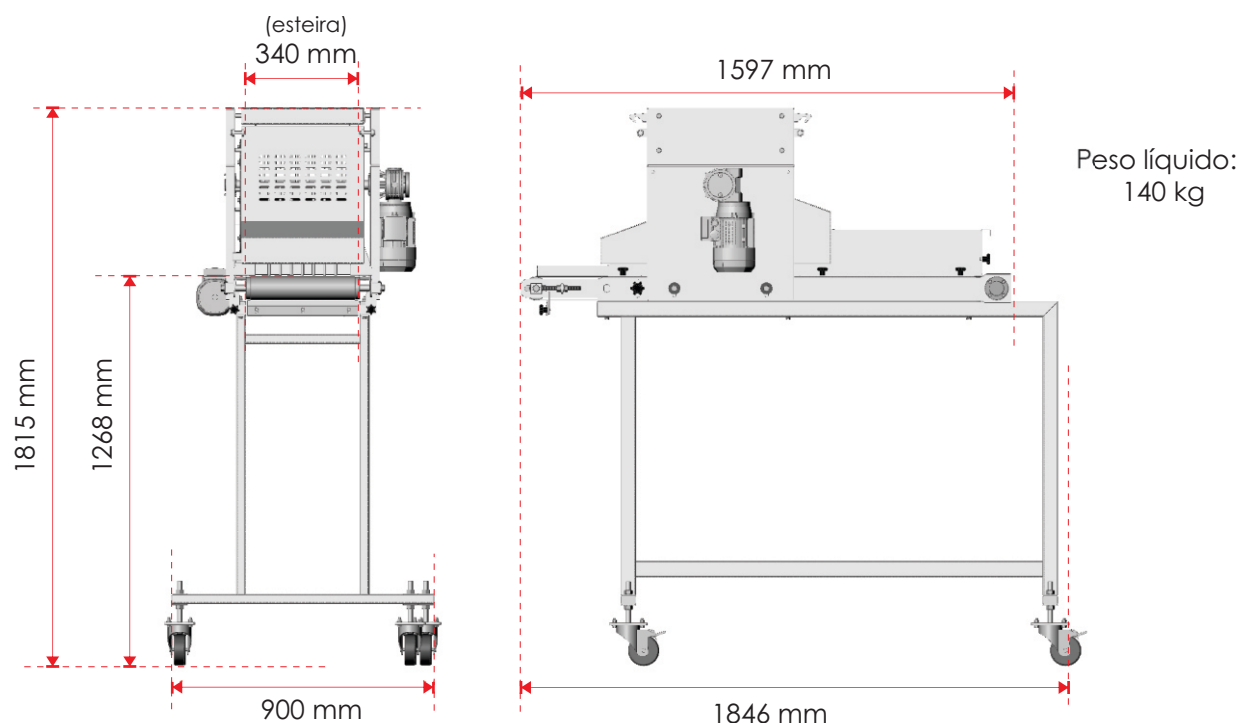


Dados para transporte	A linha contínua LSA 042 é composta de equipamentos independentes e são embalados individualmente conforme descritos a seguir, inclusive o <u>painel elétrico unificado</u> de dimensões (paleta): Largura: 0,850 m Comprimento: 1,700 m					
Capacidade produtiva:	40 a 50 kg/h de queijo ralado ou 10.000 unidades de produtos aproximadamente 5g de queijo em 25g de produto					
Painel elétrico	Painel unificado com demais equipamentos da empanadeira de queijo. Controle independente de velocidade do espalhador e da esteira					
Formadora compatível	A Formadora RB01 é compatível devido a sua produtividade de 10.000 produtos/ hora de aproximadamente 25g					
Instalação elétrica da linha de empanamento (painel unificado) 220V trifásico	Consumo elétrico	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Bitola fio neutro*	Plugue	Disjuntor exclusivo
	1,8 kW	6 mm ²	6 mm ²	6 mm ²	Steck azul 3P+T 32A	Tripolar 32A

CÓDIGO 62238**DOSADORA ROTATIVA DE QUEIJO****DESCRIÇÃO E FUNÇÃO:**

Equipamento construído em aço inox que promove a dosagem de queijo de forma homogênea e contínua à Empanadeira rotativa.

Sua forma construtiva permite que o queijo seja espalhado e não forme grumos.



Dados para transporte:
(paletes)

Largura: 0,950 m
Comprimento: 1,700 m

Capacidade produtiva:

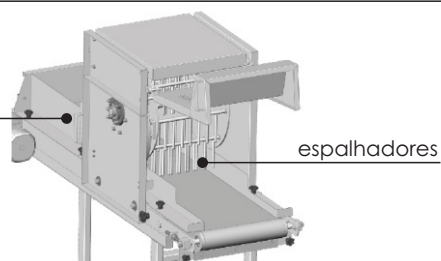
40 a 50 kg/h ou 10.000 unidades de produtos
aproximadamente 5g de queijo em 25g de produto

Motorização

espalhador - 3/4 CV
esteira - 1/3 CV

Forma construtiva

compartimento
de alimentação
de queijo ralado

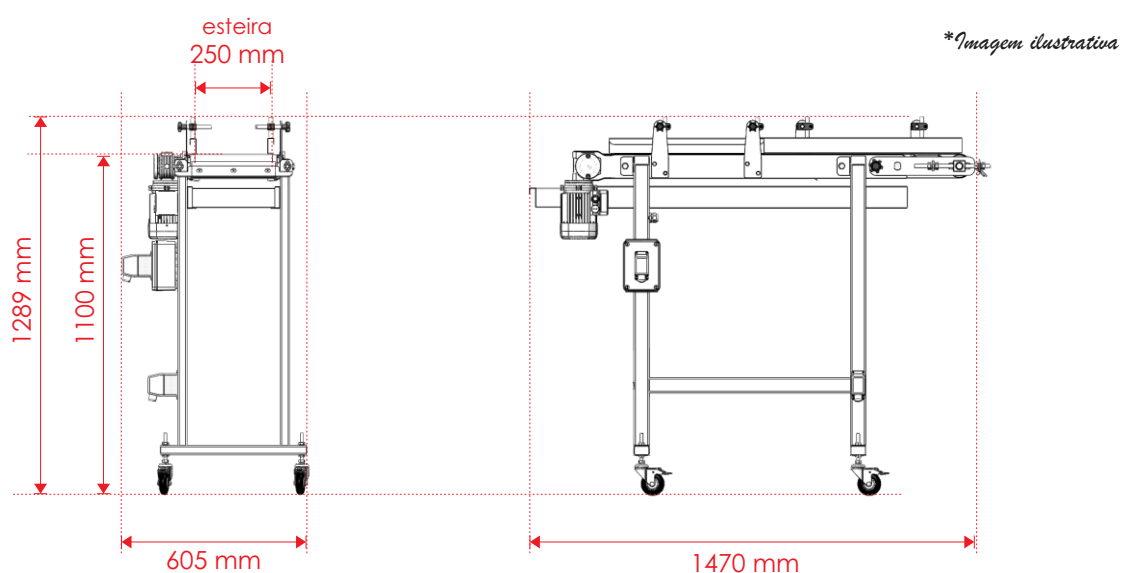


Painel elétrico

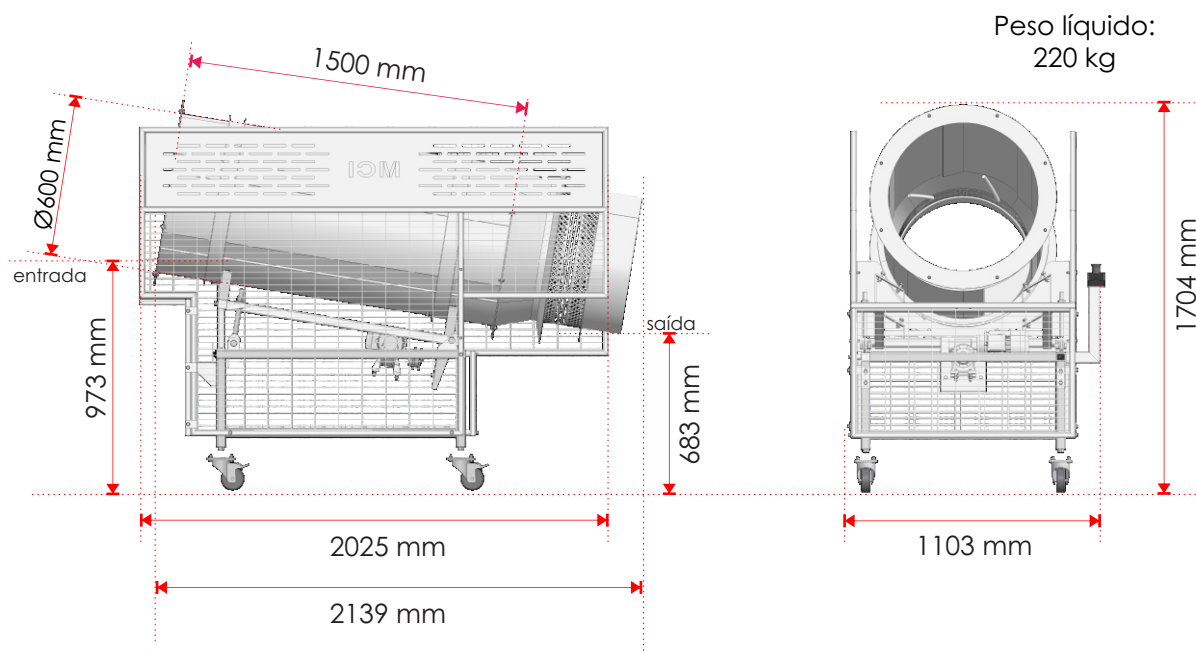
Painel unificado com demais equipamentos da empanadeira de
queijo. Controle independente de velocidade do espalhador e da
esteira

ESTEIRA TRANSPORTE ALIMENTAÇÃO - TA**CÓDIGO 62395**
01-0432-002**Descrição:**

A ESTEIRA TRANSPORTE ALIMENTAÇÃO TA compõe a linha contínua de EMPANAMENTO DE PÃO DE QUEIJO, permitindo o excedente do queijo ralado, na saída da EMPANADEIRA ROTATIVA, que não aderiu ao produto, retorne à DOSADORA DE QUEIJO.



Peso líquido:	45 kg
Capacidade de produção:	Compõe a linha de empanamento de pão de queijo com queijo ralado de produção de 40 a 50 kg de produto/h ou 10.000 unidades de 25g com 5g de queijo.
Motorização:	Motorreductor Bonfiglioli 1/3 CV - 4 polos
Esteira:	Esteira lona fechada UPRO 2/13 B-M azul lisa 250x2640 mm Esticadores de corrente independentes e de fácil ajuste
Mobilidade:	Rodízio giratório Ø3" modelo GLES 312 BP com freio Permite que o equipamento seja movimentado para limpeza, além de facilitar seu posicionamento na linha de produção.
Resíduos de produção:	Raspador de resíduos da esteira de fácil limpeza, conferindo praticidade ao sistema
Velocidade da esteira:	Velocidade do giro do cilindro é controlável em painel de controle, unificado com os demais equipamento da linha de empanamento.

CÓDIGO 61012**EMPANADEIRA ROTATIVA****Ø700 x 1500 mm****DESCRIÇÃO E FUNÇÃO:**

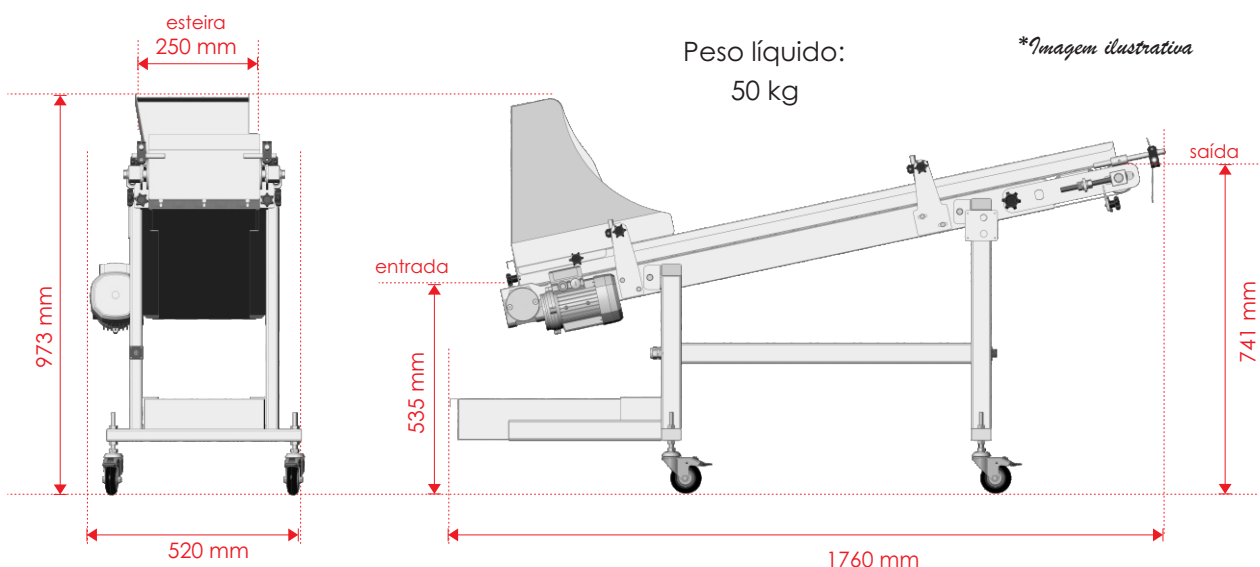
Equipamento construído em aço inox que promove o empanamento do pão de queijo com queijo ralado.

Mantem em constante movimento o produto por meio de tombamento, permitindo que receba de forma uniforme e completa, o queijo ralado.

Dados para transporte: (paletes)	Largura: 1,200 m Comprimento: 2,000 m
Capacidade produtiva:	40 a 50 kg/h ou 10.000 unidades de produtos aproximadamente 5g de queijo em 25g de produto
Motorização:	movimento de giro - 1/2 CV
Forma construtiva:	A inclinação do cilindro é regulável conforme necessidade, sendo que quanto mais inclinado, mais rápido se torna o processo.
Painel elétrico:	Painel unificado com demais equipamentos da empanadeira de queijo. Controle independente de velocidade do giro do cilindro no painel de controle.

ESTEIRA TRANSPORTE RETORNO - TR**CÓDIGO 62393**
01-0432-003**Descrição:**

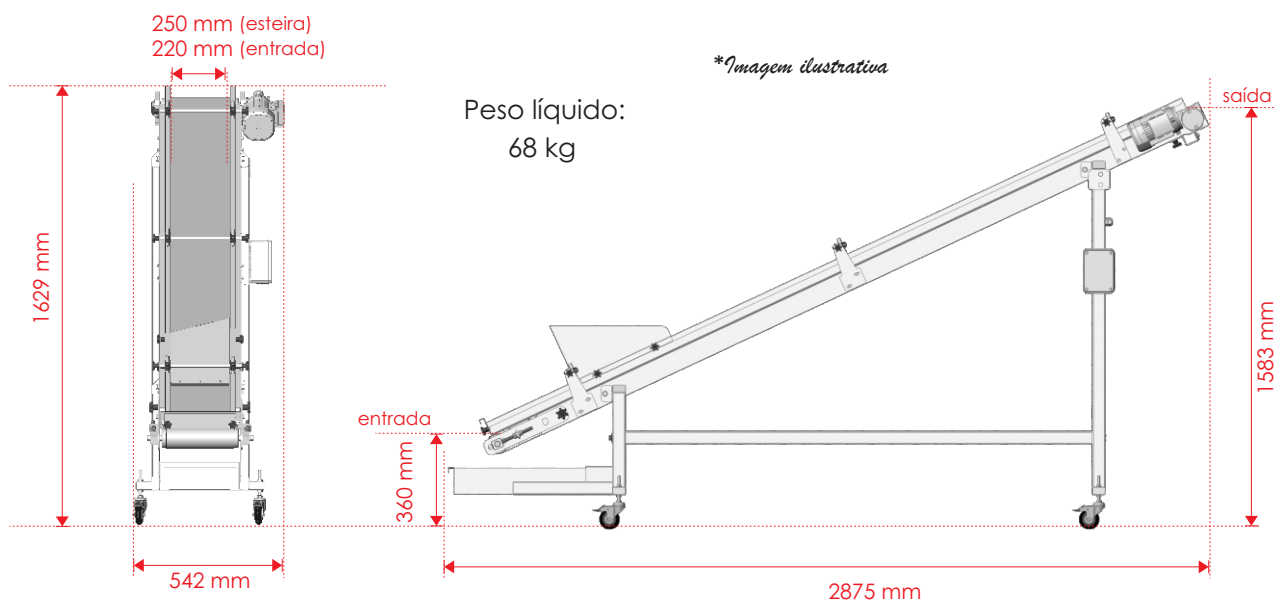
A ESTEIRA TRANSPORTE RETORNO TR compõe a linha contínua de EMPANAMENTO DE PÃO DE QUEIJO, permitindo o excedente do queijo ralado, retorne à DOSADORA DE QUEIJO.



Dados para transporte: (paletes)	Largura: 0,600 m Comprimento: 1,500 m
Capacidade de produção:	Compõe a linha de empanamento de pão de queijo com queijo ralado de produção de 40 a 50 kg de produto/h ou 10.000 unidades de 25g com 5g de queijo.
Motorização:	Motorreductor Bonfiglioli 1/3 CV - 4 polos
Esteira:	Esteira fechada UPRO 2/13 B-M azul lisa 250x3250 mm Esticadores de corrente independentes e de fácil ajuste
Mobilidade:	Rodízio giratório Ø3" modelo GLES 312 BP com freio Permite que o equipamento seja movimentado para limpeza, além de facilitar seu posicionamento na linha de produção.
Resíduos de produção:	Raspador de resíduos da esteira de fácil limpeza, conferindo praticidade ao sistema
Velocidade da esteira:	Velocidade do giro do cilindro é controlável em painel de controle, unificado com os demais equipamento da linha de empanamento.

ESTEIRA TRANSPORTE INCLINADA - TI**CÓDIGO 62394**
01-0432-004**Descrição:**

A ESTEIRA TRANSPORTE INCLINADA TI compõe a linha contínua de EMPANAMENTO DE PÃO DE QUEIJO, permitindo o excedente do queijo ralado, retorne à DOSADORA DE QUEIJO.



Dados para transporte: (engradado)	Altura: 1,730 m Largura: 0,780 m Comprimento: 2,940 m
Capacidade de produção:	Compõe a linha de empanamento de pão de queijo com queijo ralado de produção de 40 a 50 kg de produto/h ou 10.000 unidades de 25g com 5g de queijo.
Motorização:	Motorreductor Bonfiglioli 1/3 CV - 4 polos
Esteira:	Esteira fechada UPRO 2/13 B-M azul lisa 250x6050 mm Esticadores de corrente independentes e de fácil ajuste
Mobilidade:	Rodízio giratório Ø3" modelo GLES 312 BP com freio Permite que o equipamento seja movimentado para limpeza, além de facilitar seu posicionamento na linha de produção.
Resíduos de produção:	Raspador de resíduos da esteira de fácil limpeza, conferindo praticidade ao sistema
Velocidade da esteira:	Velocidade do giro do cilindro é controlável em painel de controle, unificado com os demais equipamento da linha de empanamento.