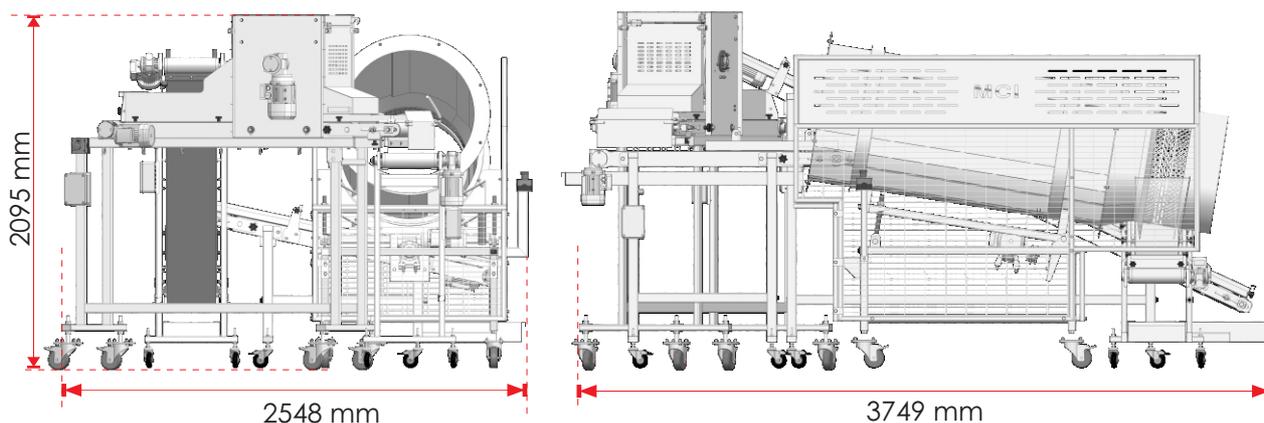


**CÓDIGO 62476**  
 LSA 042

## 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 (palete):<br><br>Largura: 0,850 m<br>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)<br><br>380V trifásico | A instalação elétrica deverá estar pronta antes da chegada do técnico para o treinamento operacional.<br>As condições para instalação elétrica deverá corresponder às informações abaixo:  |                   |                    |                           |              |                     |
|  | Consumo elétrico   | Bitola fio fase   | Bitola fio terra * | Bitola fio neutro*        | Plugue       | Disjuntor exclusivo |
| 1,8 kW   | 6 mm <sup>2</sup>  | 6 mm <sup>2</sup> | 6 mm <sup>2</sup>  | Steck vermelho 3P+N+T 32A | Tripolar 32A |                     |

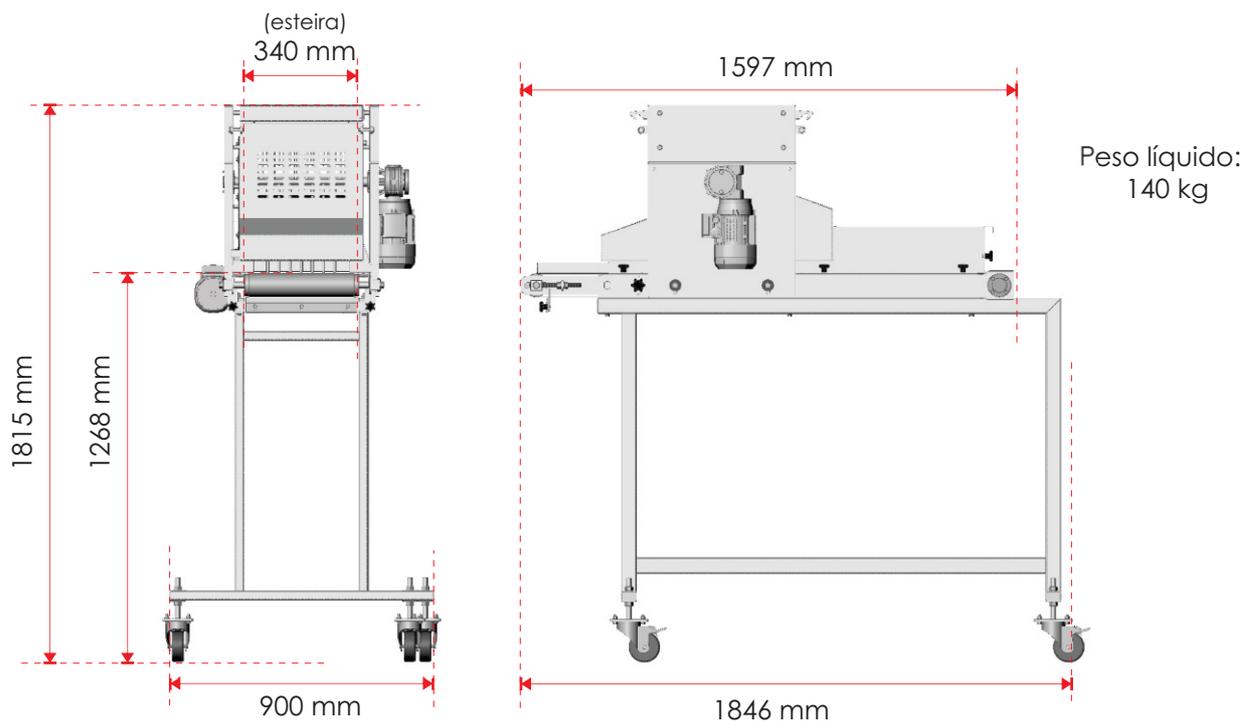
**CÓDIGO 62238**

**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.

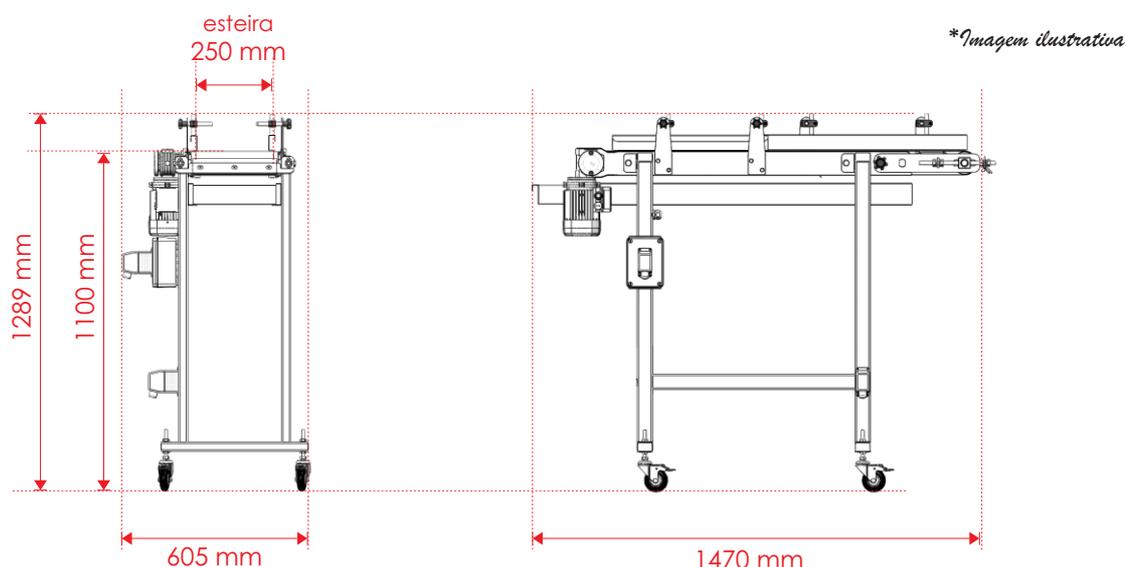


|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Dados para transporte:<br>(paletes) | Largura: 0,950 m<br>Comprimento: 1,700 m  |
| Capacidade produtiva:               | 40 a 50 kg/h ou 10.000 unidades de produtos<br>aproximadamente 5g de queijo em 25g de produto                                     |
| Motorização                         | espalhador - 3/4 CV<br>esteira - 1/3 CV   |
| Forma construtiva                   | <p>compartimento de alimentação de queijo ralado</p> <p>espalhadores</p>  |
| 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**

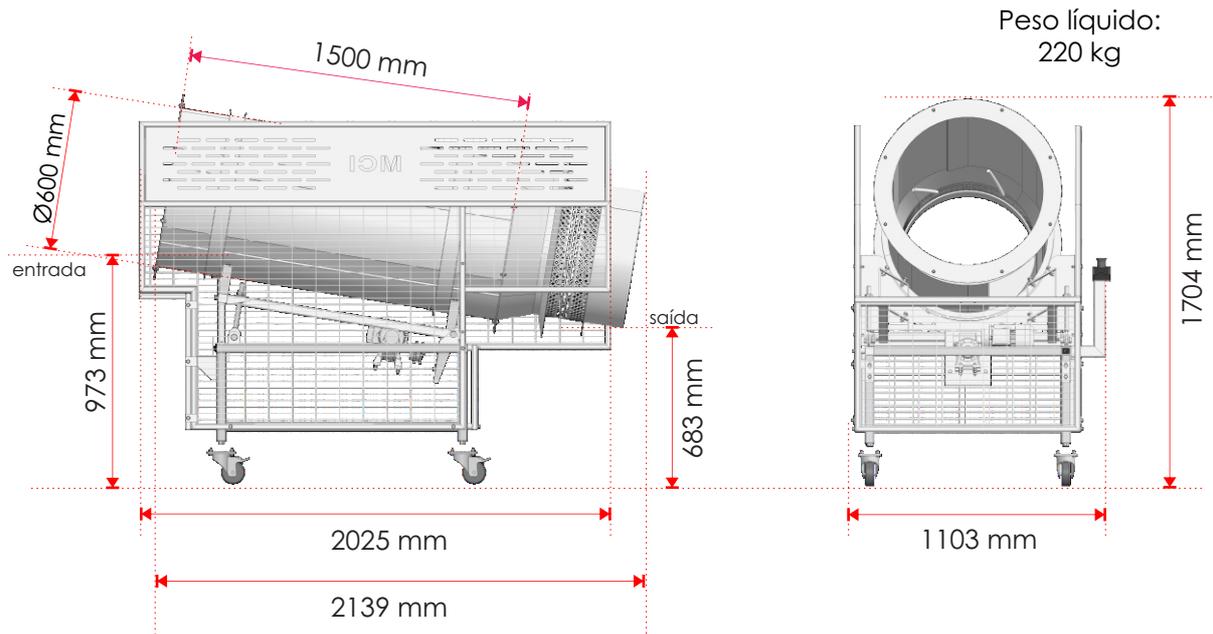
## Descrição:

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:<br>(paletes) | Largura: 1,200 m<br>Comprimento: 2,000 m   |
| Capacidade produtiva:               | 40 a 50 kg/h ou 10.000 unidades de produtos<br>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.<br>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.



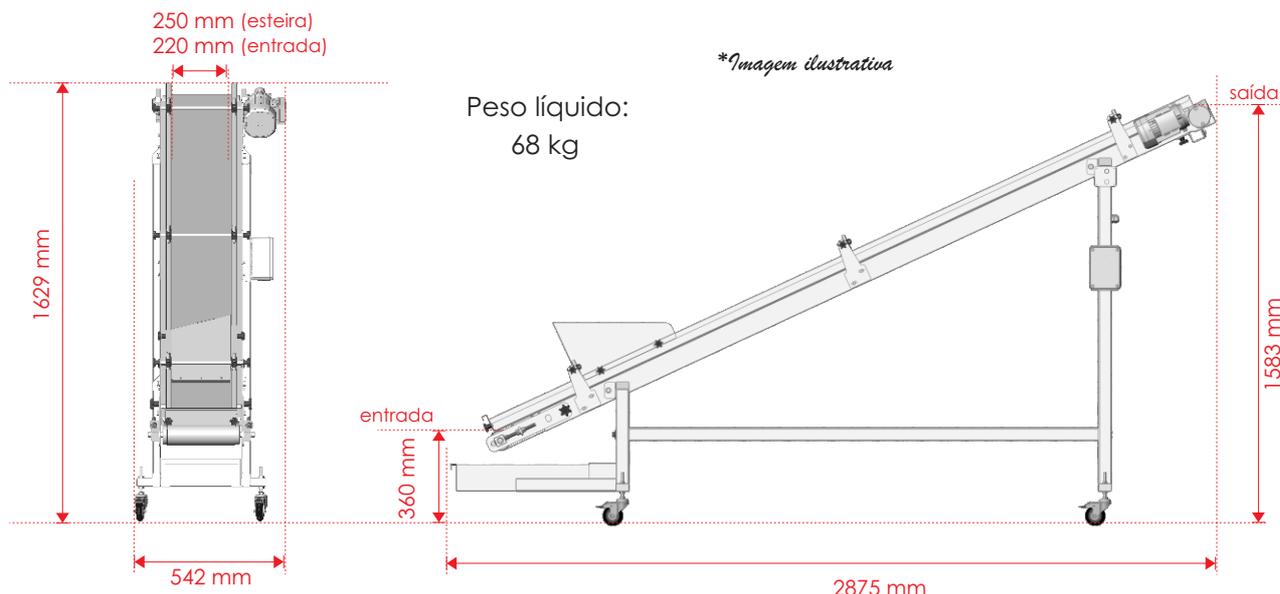
|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Dados para transporte:<br>(paletes) | Largura: 0,600 m<br>Comprimento: 1,500 m  |
| Capacidade de produção:             | Compõe a linha de empanamento de pão de queijo com queijo ralado de produção de 40 a 50 kg 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<br>Esticadores de corrente independentes e de fácil ajuste  |
| Mobilidade:                         | Rodízio giratório Ø3" modelo GLES 312 BP com freio<br>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:<br>(engradado) | Altura: 1,730 m<br>Largura: 0,780 m<br>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<br>Esticadores de corrente independentes e de fácil ajuste  |
| Mobilidade:                           | Rodízio giratório Ø3" modelo GLES 312 BP com freio<br>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.  |