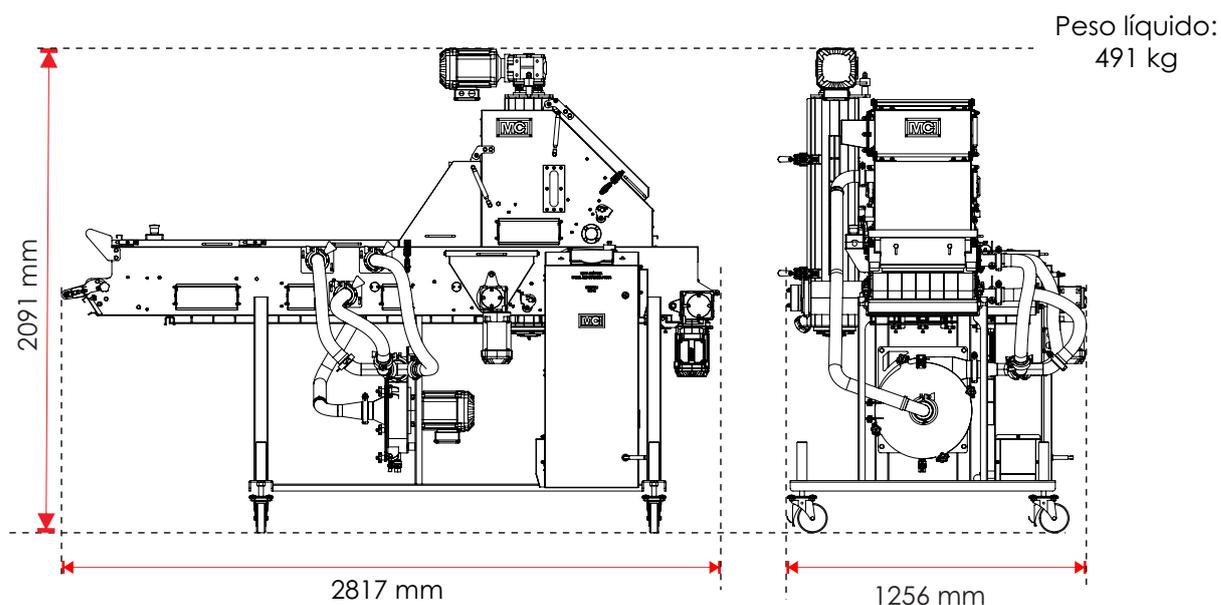


**CÓDIGO 74543**  
 01-0469-002

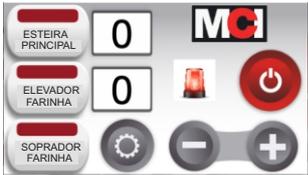
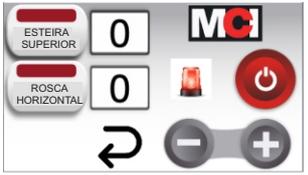
**PRD 04**

**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: 1.600 mm Largura: 1.925 mm Comprimento: 2.967 mm	Peso bruto: 734 kg										
Motorização:	<table border="1"> <tr> <td>Soprador</td> <td>2,0 CV</td> </tr> <tr> <td>Caixa de farinha</td> <td>0,18 kW</td> </tr> <tr> <td>Rosca horizontal</td> <td>0,37 kW</td> </tr> <tr> <td>Elevador de farinha</td> <td>1,5 kW</td> </tr> <tr> <td>Esteira</td> <td>0,55 kW</td> </tr> </table>	Soprador	2,0 CV	Caixa de farinha	0,18 kW	Rosca horizontal	0,37 kW	Elevador de farinha	1,5 kW	Esteira	0,55 kW	
Soprador	2,0 CV											
Caixa de farinha	0,18 kW											
Rosca horizontal	0,37 kW											
Elevador de farinha	1,5 kW											
Esteira	0,55 kW											
Tamanho de produto:	Projetada para produtos planos, como por exemplo, steaks, nuggets, hamburguers, etc., com uma variação considerável de peso de produto.											
Largura da esteira:	440 mm											

<p>Farinha:</p>	<p>Quantidade: de 20 kg (dependendo da granulometria da farinha)          Tipo: industrializado          Importante: PRD04 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.</p>										
<p>Soprador/ ventilador:</p>	<p>Retira excesso de farinha de empanamento</p>										
<p>Dados elétricos</p> <p><b>480 V</b> - trifásico</p>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Consumo elétrico</th> <th>Corrente total</th> <th>Bitola fio fases</th> <th>Bitola fio terra</th> <th>Disjuntor exclusivo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4.6 kW</td> <td>10,5 A</td> <td>4 mm<sup>2</sup></td> <td>4 mm<sup>2</sup></td> <td>25 A tripolar</td> </tr> </tbody> </table> <p>A Empanadeira PRD04 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.</p>	Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fases	Bitola fio terra	Disjuntor exclusivo	4.6 kW	10,5 A	4 mm <sup>2</sup>	4 mm <sup>2</sup>	25 A tripolar
Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fases	Bitola fio terra	Disjuntor exclusivo							
4.6 kW	10,5 A	4 mm <sup>2</sup>	4 mm <sup>2</sup>	25 A tripolar							
<p>Painel elétrico:</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>Controle para aumentar ou diminuir a quantidade de farinha de empanamento ou velocidade das esteiras de forma independente, através das funções: ESTEIRA PRINCIPAL, ELEVADOR DE FARINHA, SOPRADOR, ESTEIRA SUPERIOR e ROSCA HORIZONTAL.</p>										