



RB01 IP65 - NAC.
CÓDIGO 74944

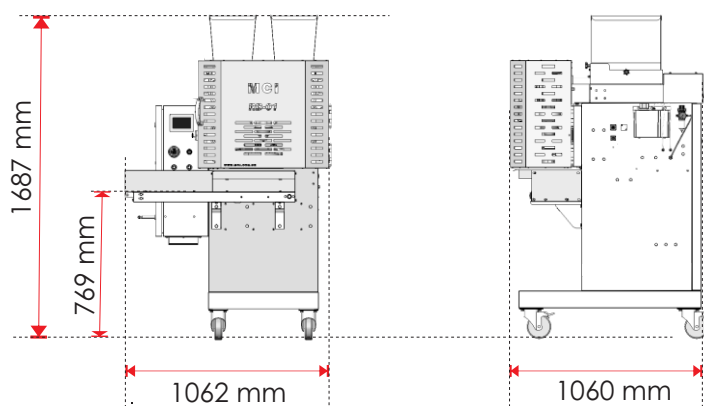


Descrição:

A Formadora RB01 formata e recheia produtos variados, doces e salgados. Dispõe de acalcador para massa e 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.



**Imagem ilustrativa*

Peso líquido:
340 kg

Dados para transporte:

a informar

ACESSÓRIOS

MANDÍBULAS



BICOS MASSA



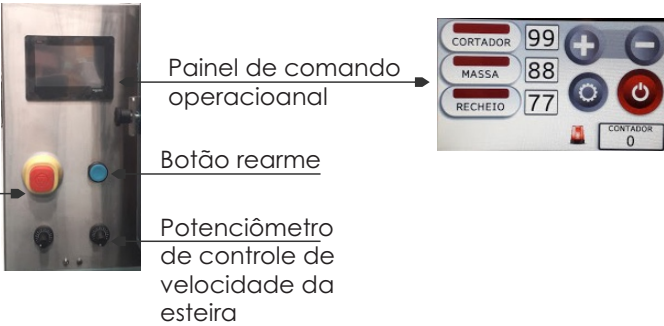
BICOS RECHEIO



ACESSÓRIOS
 COMPLEMENTARES



Dados elétricos: Equipamento 220 V Instalação monofásica ou bifásica (de acordo com a região do país) A instalação elétrica deverá ser feita por um eletricista capacitado e deverá estar concluída antes da chegada do técnico MCI.	<table><tr><td>Consumo elétrico</td><td>Corrente total</td><td>Bitola fio fase</td><td>Bitola fio terra *</td><td>Plugue</td><td>Disjuntor exclusivo</td></tr><tr><td>3,4 kW</td><td>20 A</td><td>4 mm²</td><td>4 mm²</td><td>Steck Azul 2P+T 32A</td><td>Bipolar 32A</td></tr></table> * 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. ** Possui grau de proteção IP65, contra líquidos, tornando o equipamento mais resistente ao processo de limpeza com jatos de água.	Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo	3,4 kW	20 A	4 mm ²	4 mm ²	Steck Azul 2P+T 32A	Bipolar 32A
Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Plugue	Disjuntor exclusivo								
3,4 kW	20 A	4 mm ²	4 mm ²	Steck Azul 2P+T 32A	Bipolar 32A								
Motorização:	<table><tr><td>Acionamento roscas - massa</td><td>1,50 kW</td></tr><tr><td>Acionamento roscas - recheio</td><td>0,75 kW</td></tr><tr><td>Acionamento mandíbula - cortador</td><td>0,55 kW</td></tr><tr><td>Acionamento calcador</td><td>0,25 kW</td></tr><tr><td>Acionamento esteira</td><td>46 W</td></tr></table>	Acionamento roscas - massa	1,50 kW	Acionamento roscas - recheio	0,75 kW	Acionamento mandíbula - cortador	0,55 kW	Acionamento calcador	0,25 kW	Acionamento esteira	46 W		
Acionamento roscas - massa	1,50 kW												
Acionamento roscas - recheio	0,75 kW												
Acionamento mandíbula - cortador	0,55 kW												
Acionamento calcador	0,25 kW												
Acionamento esteira	46 W												
Formatos de produção													
Tamanho dos produtos	8g até 180g * 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												
Características gerais:	• Formatação de produto com até 1 recheio • Caçamba de massa e recheio alongadas • Calcador na massa e recheio • Dispõe de bomba de óleo para lubrificação do cortador • Grau de proteção elétrica contra líquidos - IP65												
Produtos: indicado formulação das massas com margarina 80% lipídeos)	Massa cozida, empada (semi podre), kibe, mandioca. Estes e demais tipos de massa deverão sempre ser testados para aprovação do cliente.												
Condições para produção de doces:	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.												
Capacidade produtiva de 300 kg/h ou unitária de acordo com o peso do produto:													
UNIDADES*/ hora	10.000	10.000	4.400	3.300	2.500	1.700	1.300	1.100					
Peso do produto	8 g	30 g	45 g	60 g	80 g	120 g	150 g	180 g					
* 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.													

Painel elétrico:	
	A Formadora RB01 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.
Características do compressor de ar - ** Não fornecido pela MCI	
Ar comprimido para alimentação do sistema de lubrificação das mandíbulas:	Para o funcionamento da lubrificação das mandíbulas, é necessário um compressor de ar com reservatório mínimo de 100 litros (demanda para RB01): Tipo de compressor: média pressão Pressão de ar: até 10 BAR (0,7 Psi) Seguem sugestão de dois tipos de compressores, fabricante Chiaperine: (110 litros) http://www.chiaperini.com.br/produtos/127/10-mpi-110l#.U1kEfIdWGE (200 litros) http://www.chiaperini.com.br/produtos/130/20-mpi-200l#.U1kEa_IdWGE