

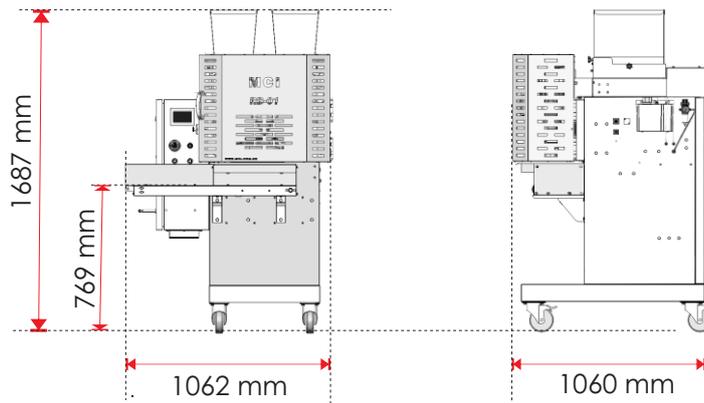


RB01 IP65 - NAC.
CÓDIGO 74944



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	50	45	40	35	30	25	20	churros
	BICOS RECHEIO	35	30	25	20	15	10		
	ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES								

<p>Dados elétricos:</p> <p>Equipamento 380 V</p> <p>A instalação elétrica deverá ser feita por um eletricista capacitado e deverá estar concluída antes da chegada do técnico MCI.</p>	Consumo elétrico	Corrente total	Bitola fio fase	Bitola fio terra *	Bitola fio neutro *	Plugue	Disjuntor exclusivo																		
	3,4 kW	15 A	4 mm ²	4 mm ²	4 mm ²	Steck vermelho 3P+N+T 32A	Tripolar 32A																		
<p>* 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.</p> <p>** Possui grau de proteção IP65, contra líquidos, tornando o equipamento mais resistente ao processo de limpeza com jatos de água.</p>																									
<p>Motorização:</p>	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																			
<p>Formatos de produção</p>																									
<p>Tamanho dos produtos</p>	8g até 180g																								
	<p>* a partir de 150g o formato de salgados de massa cozida fica comprometido, muito longo.</p> <p>** a partir de 120g, o formato do kibe fica comprometido</p>																								
<p>Características gerais:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 																								
<p>Produtos: indicado formulação das massas com margarina 80% lipídeos)</p>	<p>Massa cozida, empada (semi podre), kibe, mandioca. Estes e demais tipos de massa deverão sempre ser testados para aprovação do cliente.</p>																								
<p>Condições para produção de doces:</p>	<p>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.</p>																								
<p>Capacidade produtiva de 300 kg/h ou unitária de acordo com o peso do produto:</p> <table border="1"> <tr> <td>UNIDADES*/ hora</td> <td>10.000</td> <td>10.000</td> <td>4.400</td> <td>3.300</td> <td>2.500</td> <td>1.700</td> <td>1.300</td> <td>1.100</td> </tr> <tr> <td>Peso do produto</td> <td>8 g</td> <td>30 g</td> <td>45 g</td> <td>60 g</td> <td>80 g</td> <td>120 g</td> <td>150 g</td> <td>180 g</td> </tr> </table> <p>* Poderá haver variação de 2% na capacidade produtiva, para mais ou para menos, dependendo das condições de textura, temperatura e umidade da massa.</p> <p>** Poderá ocorrer variação de gramatura de até 5 gramas para mais e para menos, dependendo da textura do produto.</p>								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
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																	

<p>Painel elétrico:</p>	
	<p>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.</p>
<p>Características do compressor de ar - ** Não fornecido pela MCI</p>	
<p>Ar comprimido para alimentação do sistema de lubrificação das mandíbulas:</p>	<p>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-110#.U1kEfdWGE (200 litros) http://www.chiaperini.com.br/produtos/130/20-mpi-200#.U1kEa_lkWGE</p>