

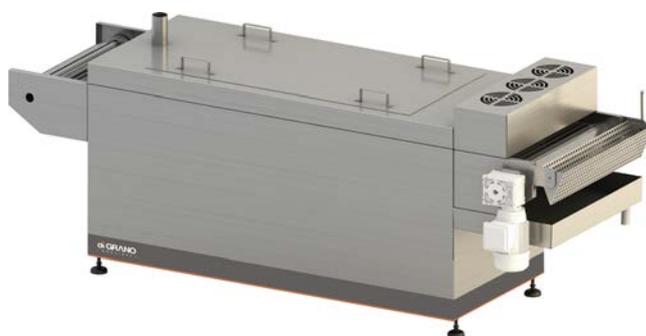
PROPOSTA DE FORNECIMENTO

Sistema Pré Cozimento

O Pré Cozimento transporta os produtos através de uma câmara com água fervente durante um período de tempo, que varia de acordo com a necessidade, sua principal função é realizar o pré cozimento dos alimentos. Com comprimento de 2,5 metros e largura de 0,6 metros, tem a capacidade de cozimento até 50 kg/h. Fabricada em aço inoxidável e materiais selecionados, o equipamento necessita de manutenção periódicas com longos intervalos, por empregar em sua construção componentes de alta qualidade e tecnologias de construção de ponta, bem como seus dispositivos de segurança amplamente testados, todos conformes com as normas da NR-12. Possui uma câmara com água fervente, que pode ser inspecionar e aberta, facilitando a limpeza,

queimadores de gás e válvulas de controle de abertura, esteira transportadora de aço inoxidável. Conta ainda uma zona de secagem por ar forçado, auxiliando no processo de produção.

A velocidade de pré cozimento pode ser controlada facilmente por meio de sistemas elétricos, variando a velocidade de transporte do produto dentro da câmara de pré cozimento.



Dados Técnicos

Modelo PC 50

Altura: 1300mm

Largura: 600 mm

Comprimento: 2500 mm

Peso: 200kg

Potência: 0,8kw

Produção Hora: até 50kg

Alimentação Elétrica: Monofásico 220V ou Trifásico 220V/380V

Itens Inclusos:

- Boia de reposição de água automática;
- Pé nivelador;
- NR 12;
- Cabo alimentação 3 metros.