



\*fotografia não contratual

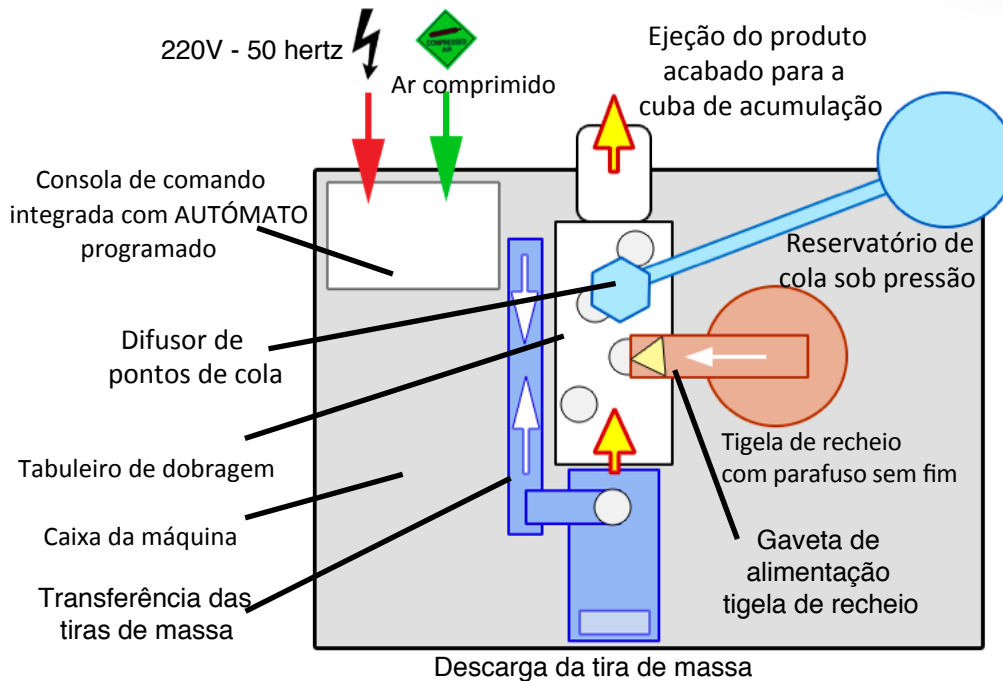
## Máquina Evolutiva

Com funcionamento electropneumático. Este modelo faz automaticamente a transferência da tira de massa colocada sobre o local de descarga, a colocação do recheio, a colocação dos pontos de cola, a dobragem em 3 dobras sucessivas com ejeção do produto acabado.

- Cadência: 600 unidades / hora em modo contínuo;
- Peso da Chamuça: entre 17 e 22 gramas aproximadamente consoante a consistência do recheio e da massa;
- Funcionamento: ciclo a ciclo, em automático, e com botão de paragem de emergência.

## Operações efetuadas em manual

- Enchimento periódico do alimentador da tigela com recheio cozinhado (aproximadamente todos os 20 minutos), a consistência do recheio deve ser compatível com as exigências técnicas da máquina (ver as instruções de utilização);
- Enchimento periódico do tanque de cola sob pressão, com uma quantidade para 600 doses, ou seja 1,5 litros, a mistura de água / farinha deve ser compatível com o sistema de dosagem da máquina (ver instruções de utilização);
- Colocação das tiras de massa no local de descarga (50 folhas no máximo), as folhas não devem ficar coladas umas às outras durante o processo de descarga.



## Operações efetuadas em automático

- Transferência da tira de massa para o tabuleiro de dobragem.
- Colocação dos pontos de cola.
- Colocação da dose de recheio em forma de triângulo.
- Dobragem em 3 dobras sucessivas.
- Ejeção do produto para uma cuba de acumulação ou correia transportadora (não fornecidas).

## Generalidades

- A máquina utiliza tiras de massa fina e flexível pré-cozinhada (sem memória) com 5,8 / 6 cm de largura x 17 cm de comprimento;
- Espaço ocupado pelo aparelho: 67 cm x 50 cm x 70 cm de altura aproximadamente com um peso de cerca de 34 kg, podendo ser facilmente transportado numa carrinha;
- Fabricada na Europa, com elementos em aço inoxidável e plástico alimentar em conformidade com as normas da CEE;
- Garantia: 1 ano;
- Alimentação elétrica: 220 volts - 50 hertz 0,2 KW;
- Alimentação pneumática: 6 bars de ar filtrado (compressor com reservatório de 150 litros não fornecidos);
- Equipada com um AUTÓMATO programado com ecrã de controlo e de comando;
- Tempo de limpeza: cerca de 20 minutos;
- Um operador pode comandar 2 a 3 máquinas ao mesmo tempo.