

FICHA TÉCNICA



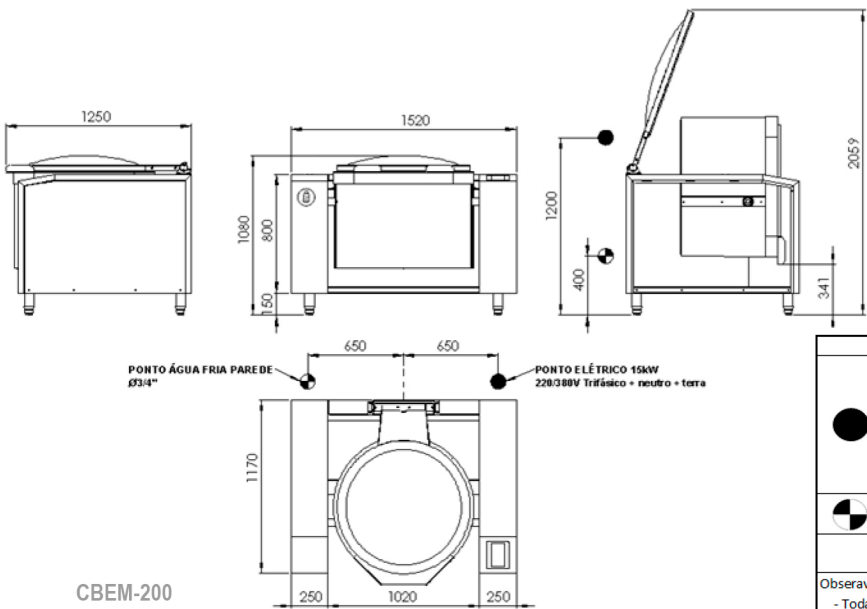
ACESSÓRIOS – Não inclusos

- Coador:** Ajuda prática para separar o produto dos líquidos de cozimento.
- Raspador de parede:** Raspador adicional feito de aço e teflon de grau alimentício, perfeito para raspar os alimentos das paredes.
- Mexedor em grades:** Para obter uma melhor distribuição dos pós do produto, aumentando a capacidade de agitação do misturador.
- Mexedor para Limpeza:** Misturador com escovas para a limpeza automática das paredes e do fundo do tanque.

ESPECIFICAÇÕES

- Construção Aço inoxidável AISI 304
- Tipo de aquecimento: Elétrico por resistências especiais
- Tempo de aquecimento: Aproximadamente 5 minutos para atingir 250 °C
- Controle de temperatura: Com ajuste fino (20 °C a 250 °C)
- Potência do motor: 1.1 kW (1,5 HP)
- Tipo de motor: Motor elétrico trifásico
- Tipo de redutor: Redutor helicoidal
- Torque nominal: 194 Nm
- Velocidade de rotação: 22 RPM
- Fator de serviço: 1.5 (adequado para operação contínua)
- Material das pás: Aço inoxidável AISI 304 com acabamento polido
- Geometria do mexedor: Pás helicoidais para mistura de alta viscosidade
- Painel de controle: Digital com interface simples (IHM 7")
- Modo de operação: Manual e automático
- Ajustes disponíveis: Velocidade do mexedor, controle de temperatura, e cronômetro
- Segurança: Desligamento automático por sobre temperatura e sobrecarga
- Viscosidade suportada: Adequado para massas, molhos com carne e produtos com viscosidade similar
- Tempo estimado para mistura homogênea: 10 a 20 minutos (dependendo da densidade e viscosidade do produto)
- Resfriamento: Natural
- Ponto de entrada de água aquecida em 50°C
- Torneira Lateral para abastecimento da operação de cocção

Modelo	Dimensões (mm)	Volume (litros)	Tensão (V)	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Corrente (A)	Consumo (kW/h)	Peso (Kg)	Volume (m³)
CBEM-200	1520x1250x1080	200	220 - Trifásico	60	16,5	43	16,5	300	2
CBEM-300	1690x1420x1080	300	220 - Trifásico	60	21,5	56	21,5	350	2,6



CBEM	200	300	500
Temperatura (°C)	20 - 250		
Capacidade Volume (L)	200	300	500
Diametro da Panela (Ø)	830	1000	1280
Potência (kW)	16,5	21,5	26,5
Corrente (A)	43	56	70
Voltagem	3/N*~ 380/220 60 Hz + PE		
Peso (kg)	300	350	400

LEGENDA DE PONTOS	
	Ponto Elétrico na Parede kW(tabela) - 220V ou 380V trifásico + neutro + terra - 60Hz sem emendas desde o quadro elétrico predial até o quadro de comando do caldeirão. Manter cabo com 3,0m de comprimento exposto em relação a parede, a ser conectado no Quadro de Comando do Caldeirão, que possui um disjuntor A(tabela) Altura de 1200mm do piso. Consultar manual do equipamento antes de instalá-lo.
	Ponto de Água Fria na Parede ø3/4", altura de 400mm do piso.
	Tubulação de Esgoto Resistente a alta temperatura (90°C). Utilizar grelha em Aço Inox medindo 300x200mm (não inclusa no fornecimento).
Observações:	
- Toda a instalação deve obedecer as normas da ABNT.	
- Prever coifa para captação de gordura e vapor.	
- Cabo elétrico não fornecido.	
- Medidas em milímetros.	