

PAZ-1



Prorador para Arroz
PAZ-1 DTA

ZACCARIA

PAZ-1

Provador para Arroz PAZ-1 DTA

O Provador Zaccaria para arroz, modelo PAZ-1 DTA, foi desenvolvido para determinar a renda do benefício e o rendimento dos grãos de arroz. Cada variedade de arroz possui uma renda própria em função das características de plantio, tipo de arroz, solo, clima da região, entre outras. Portanto, é de vital importância conhecer a renda e o percentual de grãos inteiros que serão obtidos após o beneficiamento.

Considerando como o principal equipamento dentro de um laboratório, o provador destina-se a todos que trabalham com arroz, desde o produtor ao industrial, pois proporciona referência e confiabilidade para a comercialização do produto. Baseado no mesmo princípio de beneficiamento de arroz em um modelo industrial, o provador descasca, separa a casca, brune e classifica os grãos por tamanho e/ou espessura.

Modelo:

PAZ-1 DTA

Potência / pólos:

60 hz:	50 hz:
0,37 kW / IV	0,75 kW / IV
0,5 cv / IV	1 cv / IV

Capacidade amostra arroz em casca (g):

100

Volume aproximado embalado (m³):

0,3

Peso aproximado embalado (kg):

118

Dimensões da máquina (mm):

Comprimento	Largura	Altura
905	385	1260

INOVAÇÕES

O PAZ-1 DTA apresenta inovações, referente a padronização das regulagens garantindo uma maior repetibilidade nos testes realizados. Todos os parâmetros de regulagens podem ser aferidos, conseguindo assim, que os testes sejam realizados por qualquer pessoa, permanecendo inalterados os resultados.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

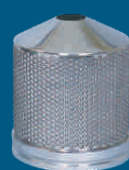
- Alimentação contínua do descascador através de calha vibratória;
- Descasque através de roletes de borracha;
- Separação da casca através de canal de aspiração e precipitação em ciclone;
- Brunição por princípio abrasivo, através de rebolo e breque de borracha;
- Classificação dos grãos de arroz inteiros e quebrados, através de cilindro trieur;
- Classificação por espessura, para retirada do vermelho ou gessado, através de peneira rotativa (opcional);
- Gerenciamento e controle das funções através de painel digital.
- Contador de número de testes realizados;
- Possibilita a aferição de todos os parâmetros de regulagens, garantindo a padronização e repetibilidade nos testes realizados;
- Manipulos de regulagens em aço inox;
- Equipado de fábrica com motor monofásico 220 V;
- Equipado com filtro manga e caixa coletora.

VANTAGENS

- Construção compacta (um só conjunto);
- Fácil substituição dos componentes de desgaste: roletes, breque, rebolo abrasivo, etc;
- Ajuste dos tempos de brunição e classificação através de painel digital;
- Resultados constantes e precisos, independente do operador;
- Acompanha 2 cilindros classificadores trieur, com alvéolos de 5,5 mm e 4,5 mm;
- Pode trabalhar em ambientes fechados por longos períodos de tempo pois não polui.

OPCIONAIS

- Balança digital;
- Cilindro Classificador Trieur com outras dimensões de alvéolos;
- Conjunto classificador de perfil com diversas dimensões de furos, para separação dos grãos vermelhos e gessados.



Trieur



Conjunto classificador de perfil para teste de cereais (opcionais).



Balança Digital (opcional)

- A umidade do arroz recomendada para o rendimento máximo é de 12 a 13% (B. U.).

Indústrias Machina Zaccaria S/A reserva-se no direito de alteração das informações contidas neste catálogo, cor do equipamento e seus detalhes, sem prévio aviso.

ZACCARIA

EXPERIÊNCIA QUE FAZ A DIFERENÇA

INDÚSTRIAS MACHINA ZACCARIA S/A

Rua Laranjal, 180
CEP: 13484-016 - Limeira - SP - Brasil
Tel.: 19 3404-5711 / 2114-5711
Fax: 19 3404-5736 / 2114-5736

www.zaccaria.com.br
vendas@zaccaria.com.br

