

PAZ-2



Provedor para Arroz
PAZ-2 DTA

ZACCARIA

PAZ-2

Provador para Arroz PAZ-2 DTA

O equipamento laboratorial Provador para Arroz, é considerado a máquina mais importante dentro do processo industrial do arroz, pois através dele se obtém a renda dos grãos, ou seja, o percentual de arroz beneficiado (polido), resultante do benefício do arroz em casca.

A renda do arroz pode variar em função da variedade da semente, características do plantio, tipo de solo, clima da região, entre outras, portanto, é de vital importância conhecê-la, pois é um dos indicadores que determina o valor desse arroz no mercado.

A Zaccaria desenvolveu o **Provador PAZ-2/DTA**, modelo mais compacto visando os processos mais importantes dentro do beneficiamento de arroz: o descasque e a brunicação dos grãos. A etapa de classificação, ou seja, a determinação do rendimento, fica por conta do já comprovado **Classificador de Renda CRZ-2**.

É importante lembrar que o levantamento da renda e do rendimento do arroz só são válidos quando referenciados ao nível de acabamento desejado, ou seja, a variação da brancura e do polimento altera a quantidade da massa e da quebra dos grãos, influenciando diretamente o percentual destes valores. Assim, recomendamos o uso do **Medidor de Brancura MBZ-2** (versão de mesa) ou **MBZ-P** (versão portátil) para obtenção dos níveis de acabamento (brancura, por exemplo) para que seja possível comparações futuras.

Portanto, para a obtenção da qualidade de uma determinada amostra de arroz, é necessário um trabalho em conjunto do **Provador PAZ-2/DTA**, do **Medidor de Brancura MBZ-2** ou **MBZ-P** e do **Classificador de Renda CRZ-2**.

Modelo:

PAZ-2 DTA

Potência / pólos:

60 Hz / 50 Hz:
0,37 kW / IV
0,5 cv / IV

Tensão:

110 - 127 v
200 - 240 v

Capacidade amostra arroz em casca (g):

100

Volume aproximado embalado (m³):

0,3

Peso aproximado embalado (kg):

70

CARACTERÍSTICAS DO PAZ-2/DTA

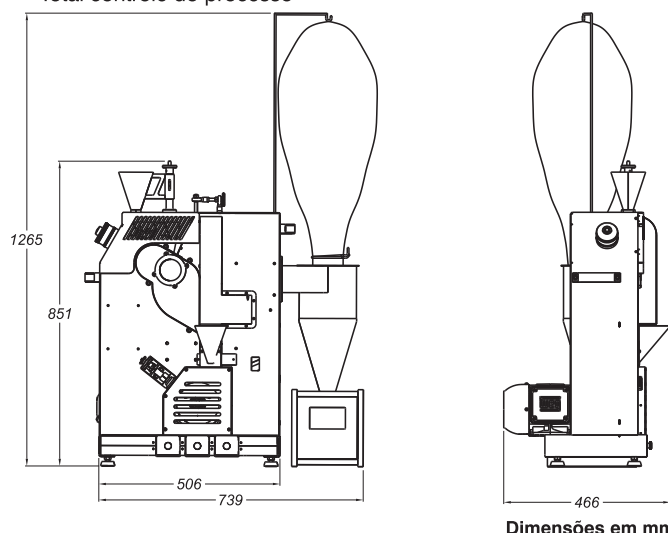
- Processo totalmente automático dispensando a operação manual da descarga dos grãos de arroz
- Quatro possíveis processos:
 - Teste único
 - Teste interrompido
 - Somente descasque dos grãos
 - Somente brunicação dos grãos
- Sistema de descasque com alimentação por calha vibratória e roletes inclinados igual ao processo industrial que garante uma menor quebra e um maior índice de descasque dos grãos.
- Total controle do processo



**Equipamentos
complementares**

- 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.



Dimensões em mm

ZACCARIA

EXPERIÊNCIA QUE FAZ A DIFERENÇA

INDÚSTRIAS MACHINA ZACCARIA S/A

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

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

