

PAZ-2



Probador para Arroz
PAZ-2/DTA

ZACCARIA

PAZ-2

Modelo:

PAZ-2/DTA

Potencia / polos:60 Hz / 50 Hz:
0,37 kW / IV
0,5 hp / IV**Tension:**110 - 127 v
200 - 240 v**Capacidad de muestra de arroz en cáscara (g):**

100

Volumen aproximado: empaquetado (m³)

0,3

Peso aproximado: empaquetado (kg)

70

**Equipos complementares**

- La humedad recomendada del arroz, para el rendimiento máximo, es de 12 a 13% (B.U).

Indústrias Machina Zaccaria S/A se reserva el derecho de alterar las informaciones contenidas en este catálogo, color del equipo y sus detalles, sin previo aviso.

Probador para Arroz PAZ-2/DTA

El probador de arroz es considerado el equipo más importante del proceso de elaboración del arroz, pues se trata del equipo capaz de obtener la renta del arroz, generando el primer parámetro para el proceso de elaboración.

La renta del arroz puede variar de acuerdo con la variedad del grano, asamblea, suelo, clima y otros factores. Por tanto, es muy importante saber este indicador, pues es lo que puede determinar el valor del arroz en el mercado.

Zaccaria desarrolló el Probador PAZ-2/DTA objetivando su trabajo eficiente en los sectores de descascarado y pulido, que son de extrema importancia en el proceso de elaboración de arroz.

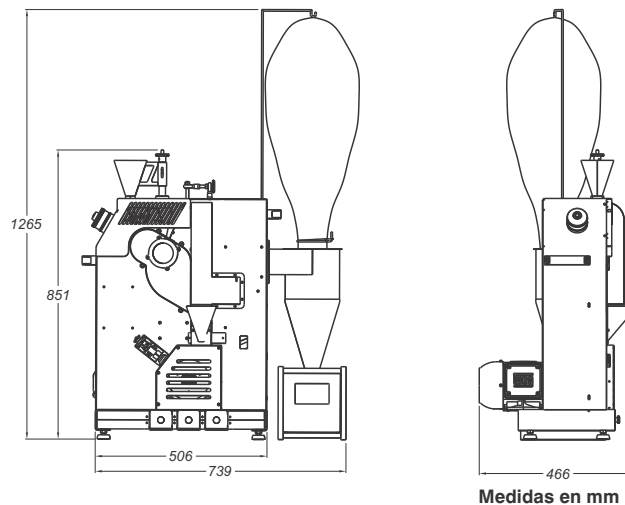
El sector de clasificación, donde determina el rendimiento del arroz, Zaccaria recomienda el uso del conocido CRZ-2. Es importante recordar que la determinación de la renta y rendimiento del arroz solamente tendrá validez cuando estos indicativos fueran referenciados a los niveles de blancura y polimiento, porque estos procesos pueden cambiar el valor de los índices.

De esta manera, recomendamos el uso de nuestros equipos MBZ-2 y/o MBZ-P para la determinación de los niveles de blancura y polimiento procesados.

Por tanto para la obtención de la calidad de una determinada muestra de arroz, es necesario un trabajo en conjunto, del Probador PAZ-2/DTA, del medidor de Blancura MBZ-2 o MBZ-P y del Clasificador CRZ-2.

CARACTERÍSTICAS

- Proceso automático, dispensando la operación manual de la descarga de los granos de arroz
- Cuatro posibles procesos:
 - Prueba única
 - Solamente descasque de los granos
 - Solamente pulimento de los granos
- Sistema de descasque con alimentación por canoa vibratoria y rodillos inclinados, igual al proceso industrial, lo que garantiza un menor partido y un mayor índice de descasque de los granos
- Total control del proceso



Medidas en mm

ZACCARIA

EXPERIENCIA QUE HACE LA DIFERENCIA

INDÚSTRIAS MACHINA ZACCARIA S/A
Rua Laranjal, 180
CER.: 13484-016 - Limeira - SP - Brasil
Tel.: +55.19 3404 5745

www.zaccaria.com.br
comex@zaccaria.com.br