

WPZ



Polidor para
Arroz com Micro
Aspersão de Água
WPZ

ZACCARIA

WPZ

Polidor para Arroz com Micro Aspersão de Água WPZ

O polidor para arroz WPZ com micro aspersão de água foi desenvolvido com o objetivo de atender um mercado mais exigente, proporcionando no final do processo de beneficiamento de arroz um excelente acabamento superficial aos grãos.

Isto se deve ao sistema de micro aspersão de água, que proporciona um meio de umidade controlada ao processo, removendo o farelo do grão sem, portanto, agredi-lo.

O polidor não apenas garante um aspecto vítreo, sem riscos e pó nos grãos de arroz, como aumenta a qualidade dos processos posteriores, pois a retirada do farelo diminui a formação e desenvolvimento de microorganismos e fungos nos grãos.

CARACTERÍSTICAS

- Arroz mais limpo e vítreo, facilitando sua comercialização;
- Maior tempo de estocagem do arroz beneficiado, pois o mesmo adquire uma superfície mais limpa (isenta de pó);
- Um arroz mais limpo resulta em uma melhora nos processos seguintes, tais como classificação, eletrônica, etc;
- **Painel de comando para monitoramento da:**
 - Amperagem do motor principal, com acionamento automático do sistema corta fluxo e injeção de água em caso de sobrecarga e queda de energia (na versão WPZ-1);
 - Vazão e pressão do ar comprimido necessário para a micro aspersão da água;
 - Vazão da água;
 - Nível do produto;
 - Paradas de emergência (todo o equipamento ou acessórios);
- **Acessórios Normais:**
 - Filtros para água e ar comprimido;
 - Reservatório para água com bóia;
 - Bomba centrífuga radial motorizada;
 - Moega para alimentação com sensor de nível;
 - Tampas de inspeção e moega interna em aço inox;
- **Opcionalmente fornecido com rotor em aço inox.**

Modelo:

WPZ-1 WPZ-60

Potência / Pólos:

30 kW / IV 30 kW / IV

40 cv / IV 40 cv / IV

Capacidade de entrada: Arroz polido (kg/h):

3600 a 4200 3600 a 4200

Sistema de micro aspersão de água:

Água (l/h)

50 50

Ar (l/min)

150 150

Extração de farelo:

Pressão do ar (mmH₂O)

-130 a -150 -130 a -150

Vazão de ar (m³/min)

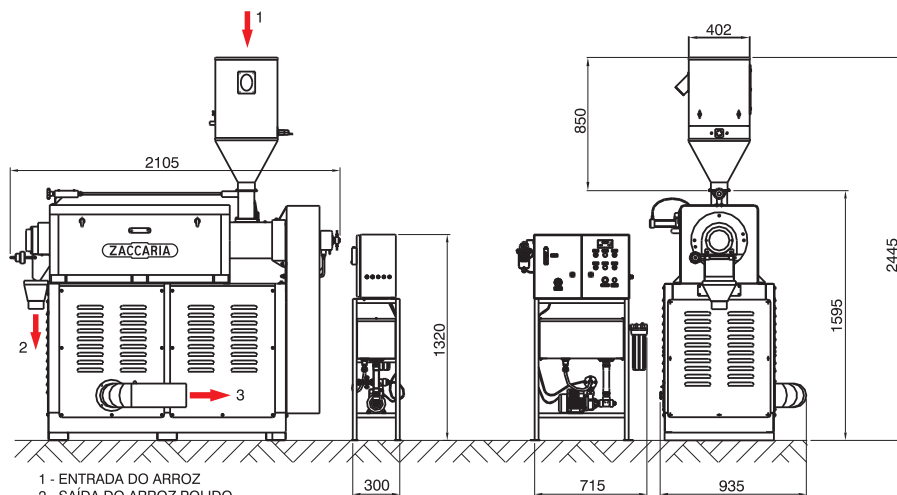
40 40

Volume aproximado embalado (m³):

7,0 7,0

Peso aproximado embalado sem motor (kg):

900 900



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



- A umidade do arroz em casca recomendada para o rendimento máximo é de 12 a 13% (B. U.).
- Equipamento fornecido originalmente sem motor. Para uma melhor performance recomendamos que o equipamento saia de fábrica motorizado.

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.