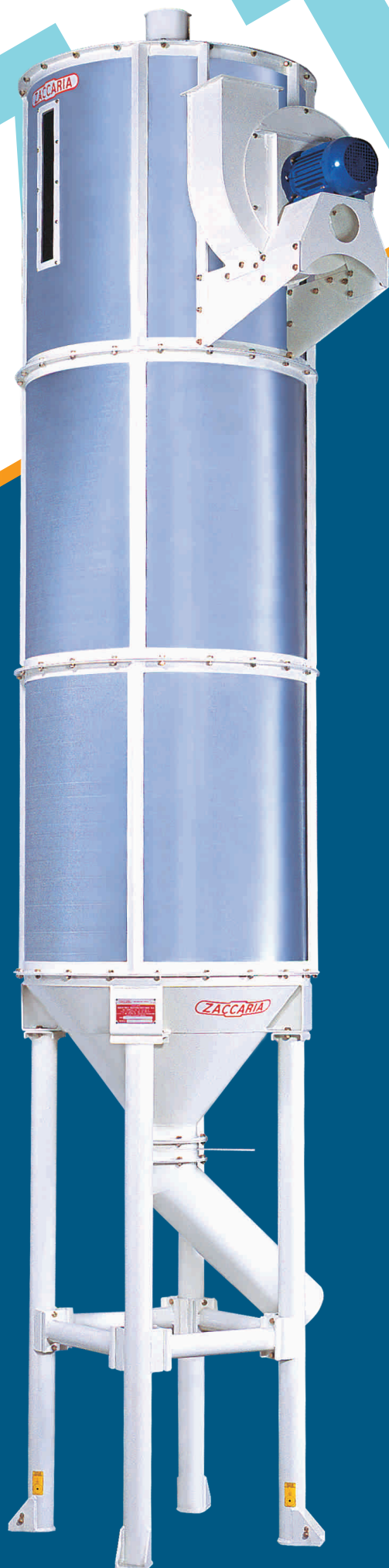


REF



Resfriador
para Cereais
RFZ-1

ZACCARIA

RFZ-1

Resfriador para Cereais RFZ-1

O Resfriador Zaccaria, modelo RFZ-1, no processo de beneficiamento de arroz, tem por finalidade baixar a temperatura dos grãos, de uma forma contínua e uniforme, porque, resfriar o arroz, durante a brunição e/ou polimento, proporciona uma melhor qualidade final destes produtos.

Este equipamento é indispensável no beneficiamento de arroz parboilizado, pois, a retirada de calor após o polimento, aumenta a eficiência dos processos subseqüentes, tais como: classificação, eletrônica e empacotamento, além de evitar a condensação nos equipamentos de transporte e armazenamento, por exemplo: elevador, roscas, caixas e silos.

Maior capacidade de produção, menor consumo de energia, mas, sobretudo, maior eficiência e menores perdas, são características que fazem desta máquina uma solução para o segmento.

Modelo:

RFZ-1

Potência / pólos:

3 kw / II

4 cv / II

Capacidade: entrada de arroz (kg/h)

6000

Volume aproximado embalado (m³):

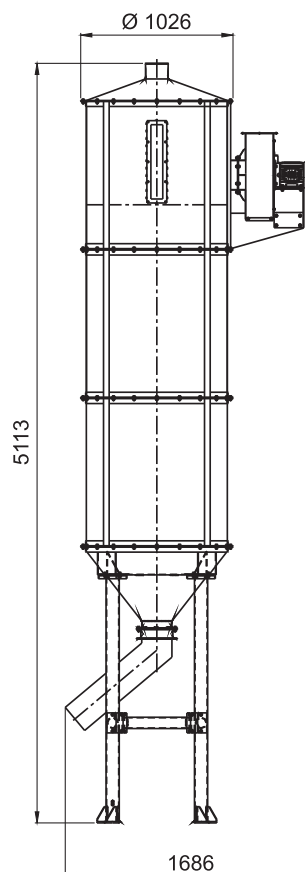
8

Peso aproximado embalado (kg):

700

CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- Corpo cilíndrico confeccionado com chapa perfurada zincada;
- Entrada e saída do produto central garantindo fluxo uniforme no interior;
- Válvula de saída, que permite uma regulagem de forma a manter o fluxo interno uniforme;
- Ventilador acoplado;
- Atenuador de ruído (opcional).



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



- A umidade do arroz recomendada para o rendimento máximo é de 12 a 13 % (B. U.).
- Para resfriamento de outros cereais, favor consultar-nos.
- Equipamento fornecido originalmente com motor.

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.