

REF



Resfriador
para Cereales
RFZ-1

ZACCARIA

RFZ-1

Resfriador para Cereales RFZ-1

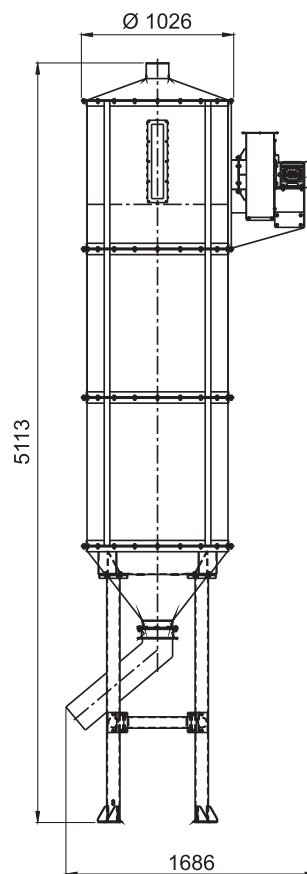
El Resfriador Zaccaria, modelo RFZ-1, en el procesamiento del arroz, tiene por finalidad bajar la temperatura de los granos de manera continua y uniforme, durante el blanquiamento y/o pulimento, proporcionando una mejor calidad final del producto.

Este equipo es recomendado en el procesamiento del arroz parbolizado, pues la retirada de calor después del pulimento aumenta la eficiencia de los procesos subsecuentes, tales como clasificación, electronización y empaque, además de evitar la condensación en los equipos de transporte y almacenamiento, como por ejemplo: elevador, roscas, cajas y silos.

Mayor capacidad de producción, menor consumo de energía y sobretodo, mayor eficiencia y menores pérdidas, son las características que hacen de esta máquina una solución para el segmento.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuerpo cilíndrico confeccionado con chapa perforada cincada;
- Entrada y salida del producto central garantizando un flujo uniforme en el interior;
- Válvula de salida, que permite un ajuste que mantiene el flujo interno uniforme;
- Ventilador acoplado;
- Atenuador de ruido (opcional).



Modelo:

RFZ-1

Potencia / polos:

3 kw / II

4 cv / II

Capacidad: entrada de arroz integral (kg/h)

6000

Volumen aproximado embalado (m³):

8

Peso aproximado embalado (kg):

700

- La humedad del arroz recomendada para el rendimiento máximo es de 12 a 13% (B. U.).
- Para resfriamiento de otros cereales, favor consultarnos.
- Equipo proveído originalmente con motor.

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.

ZACCARIA

EXPERIENCIA QUE HACE LA DIFERENCIA

INDÚSTRIAS MACHINA ZACCARIA S/A

Rua Laranjal, 180

CEP: 13484-016 - Limeira - SP - Brasil

Fono: (55.19) 3404 5725

Fax: (55.19) 3404 5720

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

