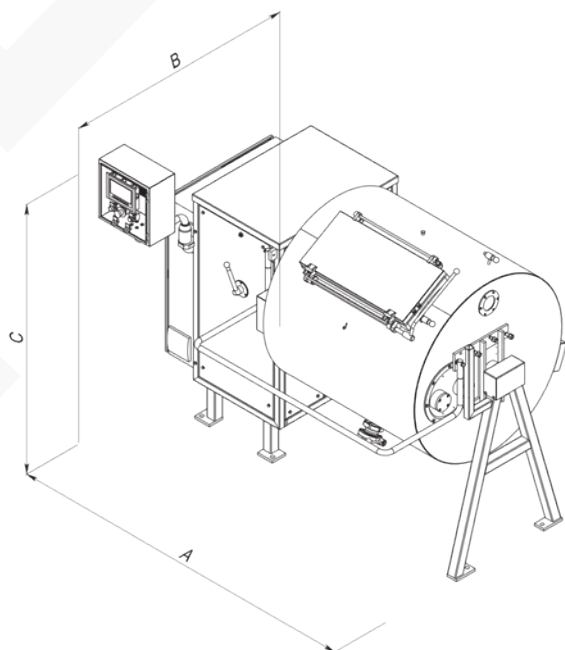


BC

Batedeira de Manteiga





MATERIAIS E CONSTRUÇÃO:

- Tambor de aço inoxidável, jateado internamente com areia e com vidro na parte externa.
- Grande abertura retangular com tampa e fechamento central (sistema de alavanca central) com posições possíveis para bater e preparar a seco.
- Vedação de borracha especial antibacterial.
- Visor de vidro.
- Válvula dreno.
- Caixa de velocidades: montada numa estrutura com revestimento.
- Consiste em:
 - ◆ Acionado por moto-reductor;
 - ◆ Embreagem mecânica especial.
- Com dispositivo de segurança: para emergência nas autônomas.
- Dispositivo de segurança: parada de emergência para as bateadeiras autônomas.
- Linhas para fabricação de manteiga com maior segurança de acordo com as normas específicas de cada cliente.

GABINETE DE CONTROLE:

- Completo, com todos os interruptores e relês necessários.
- Inversor de frequência adequado para o moto-reductor acima.
- Elementos operativos: Potenciômetro com indicador de velocidade.
- Início/parada.

DADOS TÉCNICOS

Batedeira de manteiga para produção por batelada de manteiga homogeneizada tradicional

Volume, L por batelada	Até 3 000
Capacidade de creme, L por batelada	Até 1 200
Teor de gordura do creme, %	35-42
Capacidade de manteiga, Kg por batelada	Até 600
Temperatura aproximada do creme, °C	+10....+14 *dependendo do processo de maturação da nata e do teor de gordura da nata
Tensão elétrica, V	380
Frequência, Hz	60 (com condutor neutro)

Tipo	Capacidade por batelada	Creme	Manteiga	A	B	C
BC	L	L por lote	Kg até	mm	mm	mm
BC05	500	até 200	até 100	1810	1380	1560
BC1	1000	até 400	até 200	2100	1600	1700
BC2	2000	até 800	até 400	3200	2100	2000
BC3	3000	até 1 200	até 600	3500	2000	2300