

MEMORIAL DESCRITIVO TÉCNICO

AMASSADEIRA DE DUPLA ESPIRAL

1. OBJETIVO

O presente memorial tem por finalidade prover o detalhamento técnico e funcional da máquina industrial usada, destinada ao processamento de alimentos, para fins de instrução de Licença de Importação (LI), classificação na Nomenclatura Comum do Mercosul (NCM) e análise de órgãos anuentes. O documento atesta as especificações nominais, capacidades operacionais e princípios cinemáticos dos ativos.

2. DESCRIÇÃO DETALHADA

AMASSADEIRA INDUSTRIAL DE ALTO TORQUE, EQUIPADA COM SISTEMA DE MISTURA DOUBLE FORCE, COMPOSTO POR DUAS FERRAMENTAS ESPIRAIS QUE GIRAM EM SENTIDOS OTIMIZADOS, COM CAPACIDADE DE VOLUME DE 500 LITROS E CAPACIDADE DE CARGA DE APROXIMADAMENTE 350 KG DE MASSA, DOTADA DE 02 BOJOS (TINAS) REMOVÍVEIS EM AÇO INOX E 01 ELEVADOR BASCULANTE PARA MOVIMENTAÇÃO DE CARGA, CABEÇOTE E FERRAMENTAS CONSTRUÍDOS EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA. OPERA POR MEIO DE CINEMÁTICA COM DUAS ESPIRAIS CONCÊNTRICAS QUE ATUAM SIMULTANEAMENTE SOBRE A MASSA, PROMOVENDO ALONGAMENTO E COMPRESSÃO SUPERIORES AOS SISTEMAS DE ESPIRAL ÚNICA, ACELERANDO O DESENVOLVIMENTO DA REDE DE GLÚTEN E A ABSORÇÃO DE ÁGUA, REDUZINDO O TEMPO DE BATIDA E O AQUECIMENTO DA MASSA POR ATRITO. O CICLO OPERACIONAL É OTIMIZADO PELOS BOJOS REMOVÍVEIS, PERMITINDO QUE A MISTURA OCORRA ENQUANTO O ELEVADOR BASCULANTE AUTOMATIZA A DESCARGA DO BATCH ANTERIOR DIRETAMENTE EM DIVISORAS OU TRANSPORTADORES, ELIMINANDO GARGALOS LOGÍSTICOS NA LINHA DE PRODUÇÃO.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Característica	Informação
Tipo de equipamento	Amassadeira de dupla espiral
Sistema de mistura	DOUBLE FORCE
Capacidade de volume	500 litros
Capacidade de carga	Aproximadamente 350 kg de massa
Ferramentas de mistura	02 ferramentas espirais
Bojo / tina	02 bojos (tinas) removíveis em aço inox
Elevador	01 elevador basculante para movimentação de carga
Cabeçote e ferramentas	Aço inoxidável de alta resistência mecânica
Dimensões externas	Não informadas no memorial descritivo

4. PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

OPERA POR MEIO DE CINEMÁTICA COM DUAS ESPIRAIS CONCÊNTRICAS QUE ATUAM SIMULTANEAMENTE SOBRE A MASSA, PROMOVENDO ALONGAMENTO E COMPRESSÃO SUPERIORES AOS SISTEMAS DE ESPIRAL ÚNICA, ACELERANDO O DESENVOLVIMENTO DA REDE DE GLÚTEN E A ABSORÇÃO DE ÁGUA, REDUZINDO O TEMPO DE BATIDA E O AQUECIMENTO DA MASSA POR ATRITO.

5. APLICAÇÃO

MÁQUINA INDUSTRIAL USADA, DESTINADA AO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS.

6. CONFIGURAÇÃO OPERACIONAL

O CICLO OPERACIONAL É OTIMIZADO PELOS BOJOS REMOVÍVEIS, PERMITINDO QUE A MISTURA OCORRA ENQUANTO O ELEVADOR BASCULANTE AUTOMATIZA A DESCARGA DO BATCH ANTERIOR DIRETAMENTE EM DIVISORAS OU TRANSPORTADORES, ELIMINANDO GARGALOS LOGÍSTICOS NA LINHA DE PRODUÇÃO.

7. OBSERVAÇÕES

As informações técnicas acima foram consolidadas exclusivamente a partir do memorial descritivo fornecido e dos registros fotográficos apresentados. Não foram acrescentadas dimensões, potência, tensão, frequência, peso ou outras especificações não expressamente informadas na documentação analisada.

8. REGISTRO FOTOGRÁFICO DO EQUIPAMENTO



Figura 1 - Vista geral da amassadeira industrial.



Figura 2 - Detalhe do cabeçote e das ferramentas espirais.

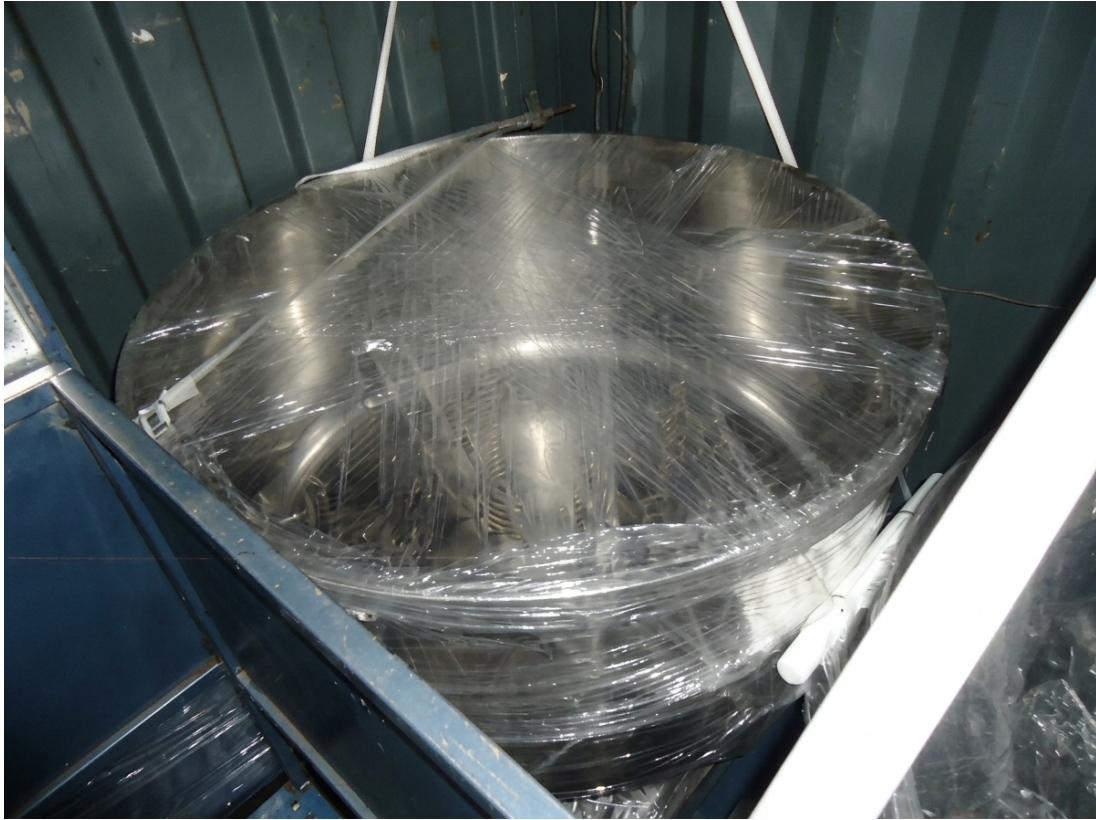


Figura 3 - Bojo (tina) removível em aço inox.



Figura 4 - Bojo (tina) removível em aço inox.



Figura 5 - Vista do elevador basculante e do conjunto do equipamento.

Responsável Técnico: Diretoria de operações.

Local e data: Campinas, SP, 23 de Julho de 2026