

TABELA GERAL DE PARÂMETROS PARA PRODUÇÃO DE SALGADOS - POP INOX 5.5

POP INOX 5.5 - Bolinha			
Peso dos Salgados	Total	20g	50g
	Massa	14g	35
	Recheio	6g	15
Bicos Utilizados	Massa	3	4
	Recheio	3	3
Configuração do Pannel	Massa	100%	100%
	Molde	70%	70%
	Recheio	40%	40%
	Tempo de Parada	-	5%

POP INOX 5.5 - Churros		
Peso dos Salgados	Total	20g
	Massa	14g
	Recheio	6g
Bicos Utilizados	Massa	Churros
	Recheio	1
Configuração do Pannel	Massa	100%
	Molde	48%
	Recheio	30%
	Tempo de Parada	-

POP INOX 5.5 - Coxinha					
Peso dos Salgados	Total	20g	50g	150g	180g
	Massa	14g	35g	105g	126g
	Recheio	6g	15g	45g	54g
Bicos Utilizados	Massa	3	5	ADAPTADOR	ADAPTADOR
	Recheio	3	4	5	5
Configuração do Painel	Massa	100%	100%	100%	100%
	Molde	73%	75%	75%	75%
	Recheio	40%	40%	42%	45%
	Tempo de Parada	-	4%	15%	18%

POP INOX 5.5 - Croquete		
Peso dos Salgados	Total	20g
	Massa	20g
	Recheio	-
Bicos Utilizados	Massa	-
	Recheio	3
Configuração do Painel	Massa	-
	Molde	82%
	Recheio	100%
	Tempo de Parada	-

POP INOX 5.5 - Quibe				
Peso dos Salgados	Total	20g	50g	150g
	Massa	20g	50g	150g
	Recheio	-	-	-
Bicos Utilizados	Massa	3	5	ADAPTADOR
	Recheio	-	-	-
Configuração do Pannel	Massa	100%	100%	100%
	Molde	80%	80%	80%
	Recheio	-	-	-
	Tempo de Parada	-	5%	18%

POP INOX 5.5 - Salsicha			
Tipo do Salgado		Salsicha Fatiada	Salsicha Inteira
Bicos Utilizados	Massa	4	4
	Recheio	-	-
Configuração do Pannel	Massa	100%	100%
	Molde	70%	-
	Recheio	-	-
	Tempo de Parada	-	-

POP INOX 5.5 - Travesseirinho				
Peso dos Salgados	Total	20g	50g	150g
	Massa	14g	35g	105g
	Recheio	6g	15g	45g
Bicos Utilizados	Massa	3	4	5
	Recheio	3	4	4
Configuração do Pannel	Massa	100%	100%	100%
	Molde	75%	75%	75%
	Recheio	40%	40%	40%
	Tempo de Parada	-	4%	17%