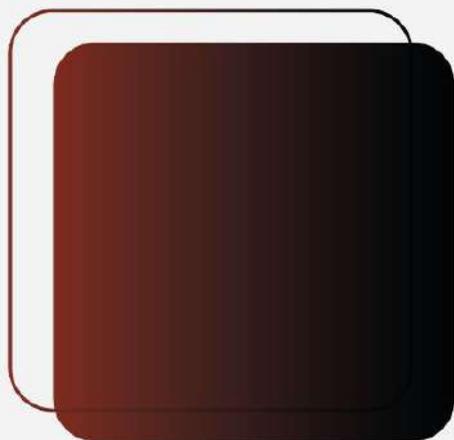


2022

CATÁLOGO DE PRODUTOS



Há mais de 30 anos desenvolvendo, produzindo e comercializando tecnologia em **masseiras, formadoras, empanadeiras, fritadores, linhas projetadas especiais, linhas de snacks** e entre outras soluções para o ramo de alimentos.



Sumário

Conheça a empresa	3, 4, 5, 6
Clientes	7
Equipamentos	8
Masseiras	9
Formadoras	10, 11, 12, 14, 15
Configuração de formatos, massa e recheio	16
Empanadeiras	17, 18, 19, 20, 21
Produtos que Empana	22
Fornos	23, 24
Fritadores	25, 26, 27
Dosadoras	28, 29, 30, 31
Soluções de Linhas produtivas para salgados	32, 33, 34, 35, 36
Referência de altura dos equipamentos	37

Revisão: 14/02/2022



Bem-vindos a MCI!

A nossa história se inicia em 1991, na região de Itu/São Paulo, com projetos no ramo de maquinaria pesada, direcionada à linhas de batata e extrusados de milho. Como desenvolvedores de soluções, ampliamos nosso portfólio e há 20 anos iniciamos no ramo que logo se tornou o nosso carro chefe: equipamentos para salgados e doces.

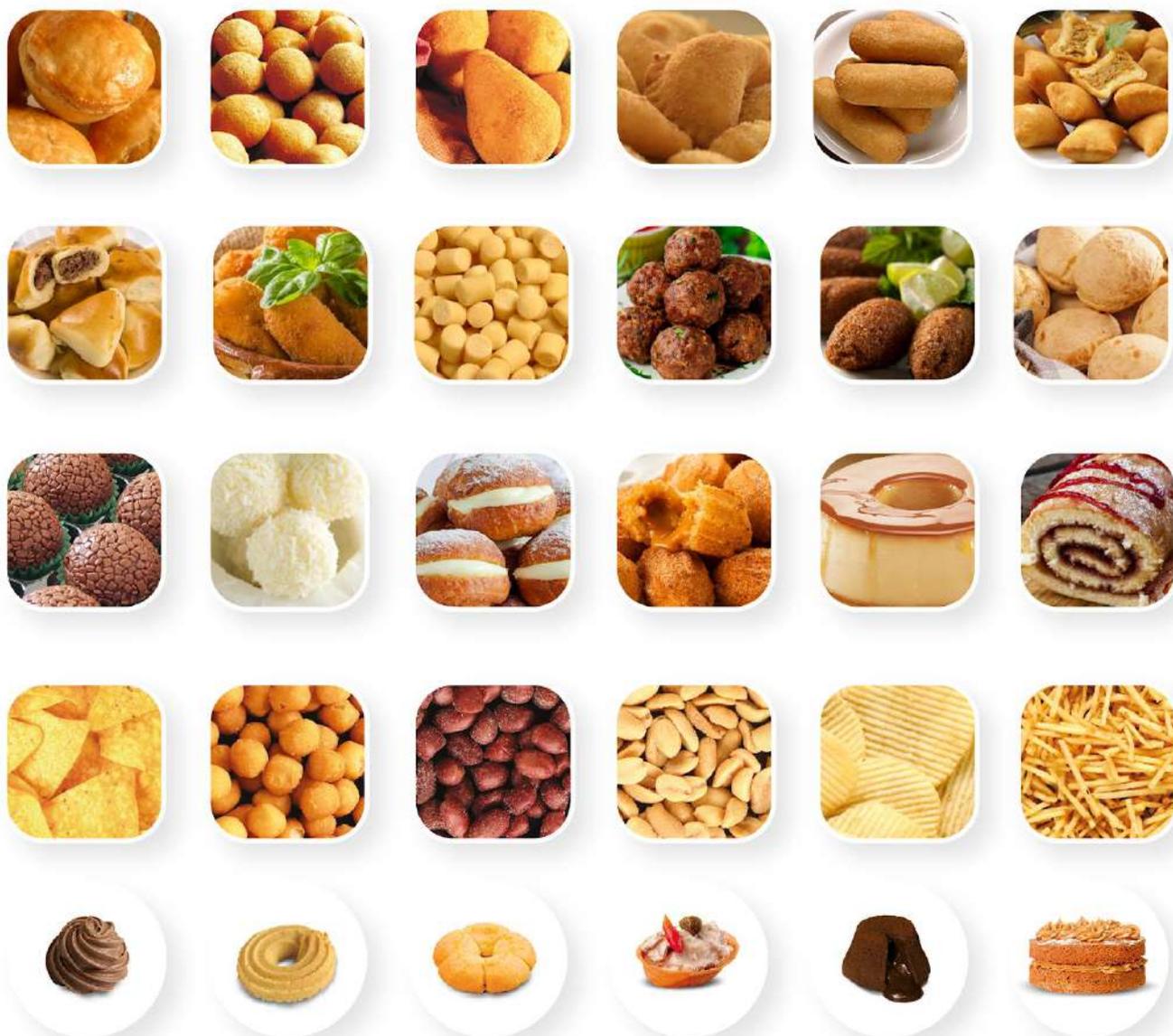
Buscamos constantemente excelência nos processos, tecnologia de ponta, qualidade em serviços, ferramentas e em equipamentos para uma linha de produção completa à pequenas, médias e grandes empresas da indústria alimentícia. Com o suporte do time de Assistência Técnica, atendemos todo território nacional e internacional, oferecendo serviços e maquinários personalizados.



Produtos

Nossas máquinas fabricam produtos que alimentam as mesas do Brasil e de várias regiões do mundo. A nossa missão é entregar a melhor solução, para que você entregue os melhores sabores.

Abaixo listamos alguns exemplos de produtos que as nossas máquinas podem produzir: salgados, doces, confeitaria, panificação, extrusados e muito mais. Você pode conhecer outros produtos ou verificar se a sua receita é compatível com nossas máquinas entrando em contato conosco.



+25.000

Equipamentos vendidos para mais de 20 países do mundo. Contamos com representações em todo o Brasil e no Estados Unidos, Canadá e Cingapura.



Contamos com frota própria para transportes à nível nacional. Facilitando o transporte de máquinas, peças, serviços, locomoção de clientes e visitantes à nossa fábrica.





Produção

Como fabricantes, desenvolvemos todas as etapas de produção de nossos equipamentos



Foco no cliente

Equipe de vendas, pós-vendas e assistência técnica especializadas em atendimentos pontuais.



Suporte

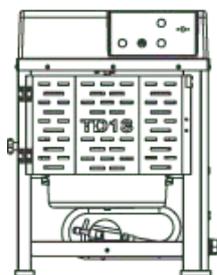
Temos laboratórios montados para a realização de testes, desenvolvimento, receitas, treinamentos e contamos com uma cozinha modelo para eventos e gravações.

Cientes de sucesso

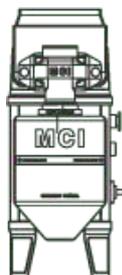


MADERO

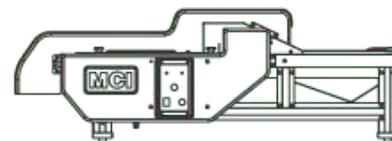
SOLUÇÕES COMPLETAS



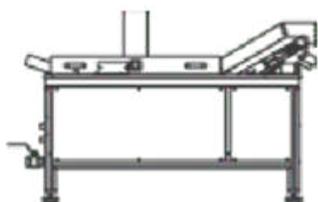
Um dos equipamentos mais importantes para dar produtividade à sua produção na confecção de massas e recheios. Opções domésticas e industriais.



As formadoras configuram como nosso maior diferencial, precisas e de fácil manuseio, temos variedades para atender pequenas, médias e grandes produções.



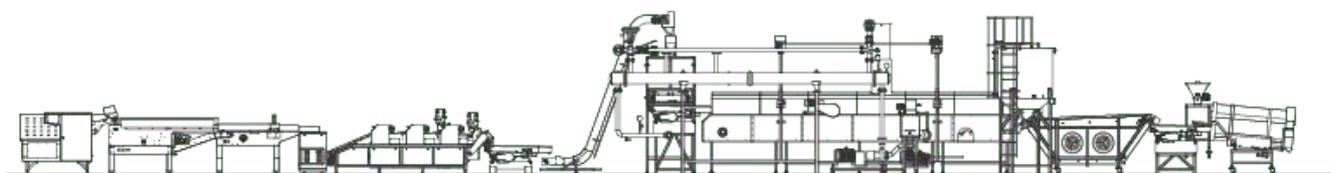
A segunda linha mais antiga do nosso portfólio, ganhou destaque com soluções para linhas de empanamento e pré-empanamento contínuo.



São parte crucial da nossa história, remetem aos grandes projetos de linhas de fritura contínua. Hoje, dispomos de muitas opções para atender diversos tipos de mercado.



Dosadoras, pingadeiras e mangas de confeitaria são excelentes aliadas às indústrias de confeitaria e panificação.



Linhas Industriais



Masseira

As masseiras oferecem dinamização a sua produção, aliviando o seu desgaste no processo manual. São capazes de produzir em apenas alguns minutos massas e recheios, doces e salgados.



	TD13	TD22	TD50	TD200
Capacidade litros (l)	13 litros	22 litros	50 litros	250 litros
Capacidade quilos (kg)	8 kg	14,5 kg	35 kg	180 kg
Sistema de retirada	Basculante	Manual	Basculante	Basculante
Pá/Batedor	Planetária	Planetária	Planetária	Fixo e giratório
Altura	0,76 m	0,92 m	1,44 m	2,41 m
Largura	0,55 m	0,77 m	0,91 m	1,73 m
Comprimento	0,42 m	0,50 m	0,75 m	1,46 m
De bancada	Sim	Sim	Não	Não
Peso (kg)	28 kg	45 kg	109 kg	270 kg

*A capacidade produtiva é mensurada por batelada.





Formadoras

As formadoras e recheadoras de doces e salgados são a nossa linha mais ampla, a fim de atender diferentes perfis de negócios, desde microempreendedores a grandes empresas do segmento.



	Practic Mais	Practic 2R	Ultra 3S	Ultra 2R
Unidade/hora	2,000	2,000	3,500	3,500
Capacidade quilos (kg/h)	40 kg	40 kg	70 kg	70 kg
Tamanho em gramatura	8g a 180g	8g a 180g	8g a 180g	8g a 180g
Diâmetro máximo produto	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm
Segundo recheio	Não	Sim	Não	Sim
Acalgador	Não	Não	Sim	Sim
Contador	Não	Não	Sim	Sim
Altura	0,58 m	0,82 m	0,77 m	1,00 m
Largura	0,28 m	0,28 m	0,51 m	0,51 m
Comprimento	0,57 m	0,57 m	0,77 m	0,78 m
Peso (kg)	21 kg	23 kg	46 kg	51 kg



Trabalham com até 7 formatos produtivos de 8g à 180g.

*O segundo recheio está disponível para produtos a partir de 35g.

*Poderá haver variação de 2% na capacidade produtiva, para mais ou para menos, dependendo das condições de textura, temperatura e umidade da massa.



Nossos equipamentos dispõem de elementos de segurança que atendem a norma regulamentadora de trabalho.



	Maxx I	Maxx II
Unidade/hora	6,500	6,500
Capacidade quilos (kg/h)	130 kg	130 kg
Tamanho em gramatura	8g a 180g	8g a 180g
Diâmetro máximo produto	50 mm	50 mm
Segundo recheio	Não	Sim
Acalçador	Sim	Sim
Contador	Não	Não
Altura	0,72 m	1,20 m
Largura	0,73 m	0,73 m
Comprimento	0,93 m	0,93 m
Peso (kg)	110 kg	135 kg



Trabalham com até 7 formatos produtivos de 8g à 180g.

*O segundo recheio está disponível para produtos a partir de 35g.

*Poderá haver variação de 2% na capacidade produtiva, para mais ou para menos, dependendo das condições de textura, temperatura e umidade da massa.



Nossos equipamentos dispõem de elementos de segurança que atendem a norma regulamentadora de trabalho.



Formatix

Com sistema de refrigeração de massa e controle automático de temperatura, a Formatix fabrica produtos de massa fermentada, nos formatos triangular e retangular.

Formatix

Unidade/hora	5,000
Capacidade quilos (kg/h)	100
Tamanho em gramatura	25g a 160g
Diâmetro máximo produto	Não Aplicável
Segundo recheio	Não
Acalçador	Não Aplicável
Contador	Sim
Altura	1,85 m
Largura	0,75 m
Comprimento	0,96 m
Peso (kg)	268 kg



Trabalha com até 2 formatos produtivos de 30g a 40g.

*Poderá haver variação de 2% na capacidade produtiva, para mais ou para menos, dependendo das condições de textura, temperatura e umidade da massa.





RB01

Precisão no processo de modelagem de doces e salgados com alta produção.

Sendo o nosso sucesso de vendas às grandes empresas do ramo de alimentos, a RB01 contempla tecnologia de ponta e robustez para grandes processos de produção. Conta com painel touch screen que facilita o acesso à regulagem de massas e recheios ao seu produto e com dois tipos de mandíbula: deslizante e flutuante para produtos de maior diâmetro (consulte especificações).

	RB01	RB01 2
Unidade/hora	10,000	10,000
Capacidade quilos (kg/h)	300	300
Tamanho em gramatura	8g a 180g	8g a 180g
Diâmetro máximo produto	50 mm	50 mm
Segundo recheio	Não	Sim
Acalgador	Sim	Sim
Contator	Sim	Sim
Altura	1,60 m	2,18 m
Largura	1,00 m	1,00 m
Comprimento	1,10m	1,10 m
Peso (kg)	340 kg	360 kg



Painel touch



Alta produção



Trabalham com até 7 formatos produtivos de 8g à 180g.

*As Formadoras RB01 podem chegar a até 550 kg/h, consulte para maiores informações



RBMF

Um novo conceito ao mercado de fermentados

A Formadora RB-01 MF é a mais nova solução especializada em formatação de produtos de massa fermentada, cozida e doces, modelando e recheando de forma automática e contínua formatos variados de alimentos com alta precisão e tecnologia.



	RBMF
Unidade/hora	2.000
Capacidade quilos (kg/h)	300
Tamanho em gramatura	30g a 300g
Altura	1,67 m
Largura	1,65 m
Comprimento	1,09 m
Peso (kg)	537 kg



Painel touch



Alta produção



Trabalham com até 7 formatos produtivos de 8g à 180g.

*As Formadoras RB01 podem chegar a até 550 kg/h, consulte para maiores informações



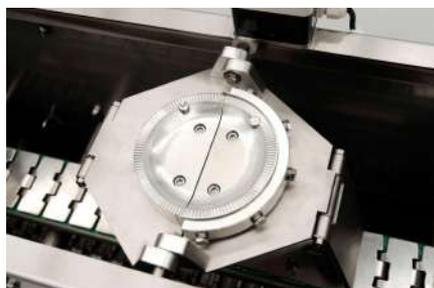
FR20

Linha contínua para produtos em formato “meia-lua”

A Formadora semiautomática FR20 compõe a linha contínua de produção para massas fermentadas ou não na formatação de produtos formato "meia lua". A massa já laminada e o recheio são alimentados manualmente na FR20 que formata o produto conferindo uniformidade, alta produtividade e economia de mão de obra na produção.



	FR20
Unidade/hora	1.200
Tamanho em gramatura	30g a 300g
Altura	1,25 m
Largura	3,48 m
Comprimento	1,11 m
Peso (kg)	161 kg



Formatos disponíveis

Nossas formadoras atendem a modelagem de diversos formatos de doces e salgados, para produzir o seu produto e diversificar linhas produtivas a fim de aumentar o seu portfólio e vendas.



Gota



Travesseirinho



Bola



Croquete



Churros



Quibe



Rissoles

*Consulte especificações técnicas das formadoras perante aos formatos que produz.
*Consulte bicos especiais para produções personalizadas.



Ajuste a parede da massa e recheio

*Processo realizado manualmente de acordo com a sua necessidade.



Tamanho de 8g a 180g

*Consulte especificações de acordo com o formato e equipamento .



Comprimento

*Sem limite de comprimento, consulte especificações.



Ajuste no segundo recheio

Nas formadoras com segundo recheio disponível, você pode ajustar a parede de massa, recheio e segundo recheio conforme necessário, em todo tipo de produto. Como exemplo: coxinha, quibe, bolinho, travesseirinho, risole e etc.

Imagens meramente ilustrativa



Croquete



Coxinha



Empada



Pão de batata



Bolinha de queijo



Travesseirinho



Beijinho



Bolinho de bacalhau



Bolinho de canjiquinha



Almôndega



Brigadeiro



Churros



Quibe



Risole



Enroladinho



Nhoque



Empanadeira

A linha de empanadeiras podem ser acopladas a todas a formadoras MCI, sendo a melhor opção para completar e dinamizar a sua linha de produção, garantindo maior produtividade a seus empanados.



	RZero	R1	R2
Unidade/hora	2,000	6,000	10,000
Capacidade quilos (kg/h)	40 kg	120 kg	200 kg
Tamanho em gramatura	8g a 120g	8g a 180g	8g a 180g
Produtos esféricos	Sim	Sim	Sim
Produtos não esféricos	Não	Não	Não
Sistema de empanamento	Imersão	Imersão	Imersão
Altura	0,26 m	0,51 m	0,85 m
Largura	0,30 m	0,40 m	0,58 m
Comprimento	0,96 m	1,45 m	1,45 m
Peso (kg)	16.2 kg	42 kg	46 kg

*Consulte especificações técnicas



Desta página, apenas a empanadeira Rzero está em conformidade Inmetro.



Nossos equipamentos dispõem de elementos de segurança que atendem a norma regulamentadora de trabalho.



Rzero Plus AB

Rzero PLUS LAB

Unidade/hora	3,000	3,000
Capacidade quilos (kg/h)	60 kg	60 kg
Tamanho em gramatura	8g a 120g	8g a120g
Produtos esféricos	Sim	Sim
Produtos não esféricos	Sim	Sim
Sistema de empanamento	Imersão	Imersão
Altura	0,45 m	0,54 m
Largura	0,44 m	0,44 m
Comprimento	1,00 m	1,46 m
Peso (kg)	47 kg	65 kg

Destaque

A RZero Plus AB e RZero Plus LAB trabalham com dois possíveis modos de empanamento: para produtos esféricos (salgados em geral) e produtos não esféricos (proteínas e vegetais). As duas possibilidades garantem uma gama de produtos diversos, com facilidade de troca das esteiras de trabalho.

*Consulte especificações técnicas



Nossos equipamentos dispõem de elementos de segurança que atendem a norma regulamentadora de trabalho.





	RBE01	RBE01 B	RBE04
Unidade/hora	18,000	18,000	40,000
Capacidade quilos (kg/h)	360 kg	360 kg	800 kg
Tamanho em gramatura	8g a 180g	8g a 180g	8g a 180g
Produtos esféricos	Sim	Não	Sim
Produtos não esféricos	Não	Sim	Não
Sistema de empanamento	Cascata	Cascata	Cascata
Altura	1,39 m	1,39 m	2,02 m
Largura	0,84 m	0,84 m	1,24 m
Comprimento	2,00 m	2 m	2,85 m
Peso (kg)	320 kg	330,00 kg	490 kg

Destaque

O sistema de cascata faz com que o batter, líquido de empanamento, revista o produto por completo. Unido a ele, o sistema de recirculação de farinha é garantia de um empanamento mais uniforme, sem marcar ou danificar o produto.

*Consulte especificações técnicas



Nossos equipamentos dispõem de elementos de segurança que atendem a norma regulamentadora de trabalho.





	RBE01 CC	RBE01 PREDUST
Unidade/hora	não aplicável	não aplicável
Capacidade quilos (kg/h)	300 kg	300 kg
Tamanho em gramatura	10g a 120g	10g a 120g
Produtos esféricos	Não	Não
Produtos não esféricos	Sim	Sim
Sistema de empanamento	Cascata	Cascata
Altura	1,43 m	1,39 m
Largura	0,84 m	0,83 m
Comprimento	2,87 m	2,77 m
Peso (kg)	290 kg	227 kg

Destaque

A forma construtiva das empanadeiras RBE01CC e RBE01 PRÉ DUST permitem a entrega do produto de uma esteira para outra, sem "tombos". O produto será empanado de forma uniforme, sem amassar, danificar ou deixar marcas.

*Consulte especificações técnicas



Nossos equipamentos dispõem de elementos de segurança que atendem a norma regulamentadora de trabalho.





Empanadeira de Pão de Queijo

Unidade/hora	10,000
Capacidade quilos (kg/h)	50
Tamanho em gramatura	25g
Produtos esféricos	Sim
Produtos não esféricos	Não
Sistema de empanamento	Rotativo
Altura	2,09 m
Largura	2,54 m
Comprimento	3,74 m
Peso (kg)	-

Destaque

A empanadeira de Pão de Queijo consegue, de maneira simplificada, aplicar o empanamento uniformemente em toda extensão do produto.

*Consulte especificações técnicas



Nossos equipamentos dispõem de elementos de segurança que atendem a norma regulamentadora de trabalho.



Produtos que empana

As empanadeiras, quando acopladas nas formadoras, entregam uma linha contínua de produtos empanados de forma precisa e ágil. Nossas soluções atendem diversos volumes e produtos.

*Consulte especificações técnicas

Imagens meramente ilustrativa



Croquete



Coxinha



Bolinho



Almôndega

Estéricos



Bolinha de queijo



Travesseirinho



Enroladinho



Quibe

Não esféricos



Filé de carne



Anel de lula



Anel de cebola



Brocólis



Camarão



Nuggets



Hambúrguer



Filé de peixe

Imagens ilustrativas de alguns dos produtos com possibilidade de empanamento nas empanadeiras, consulte especificações técnicas.

NOVIDADE



Fornos VLK

Os fornos de esteira contínua MCI são uma alternativa prática, rápida e eficiente, para modernizar e agilizar sua linha de produção de assados.



	G-80/100	G-50/100	E-50/100	EP-50/100
	Esteira inox	Esteira inox	Pedra	Pedra
Altura	1,12 m	0,83 m	0,83 m	0,97 m
Largura	1,60 m	1,26 m	1,26 m	0,86 m
Comprimento	1,90 m	2,20 m	2,00 m	2,13 m
Aquecimento	A gás	Elétrico/ a gás	Elétrico	Elétrico/ a gás
Pizzas massa crua (unid/h)	120	78	120	156
Pizzas pré-assadas (unid/h)	160	104	160	208
Esfilhas (unid/h)	2400	1560	2400	3120



Nossos equipamentos dispõem de elementos de segurança que atendem a norma regulamentadora de trabalho.

Produtos que produz

A gama de possibilidades de assados em nossos fornos são extensas. Fabricados em aço inoxidável e revestido com fibra cerâmica, garantem temperatura alta e constante durante o processo produtivo.

Imagens meramente ilustrativa



Pizza



Esfirra aberta



Esfirra



Parmegiana



Pão de beirute



Petit gâteau



Cupcake



Empada



Pão de batata



Empanada



Bauru



Goiabinha

Imagens ilustrativas de alguns dos produtos com possibilidade de fornecimento de nossos equipamentos, consulte especificações técnicas.



Fritadores

Os fritadores contínuos complementam a sua linha de produção, oferecendo maior qualidade, segurança e automatização aos produtos fritos.



	1S	4SA	6SA	10SA
Unidade/hora	1,000	4,000	6,000	10,000
Capacidade quilos (kg/h)	20	120	180	300
Altura	0,45 m	1,20 m	1,50 m	1,51 m
Largura	0,40 m	0,78 m	0,76 m	0,73 m
Comprimento	1,20 m	1,60 m	1,97 m	2,60 m
Abastecimento	Óleo	Água e óleo	Água e óleo	Água e óleo
Aquecimento	Elétrico	Elétrico	Elétrico	Elétrico
Peso (kg)	27,5 kg	142 kg	252 kg	630 kg

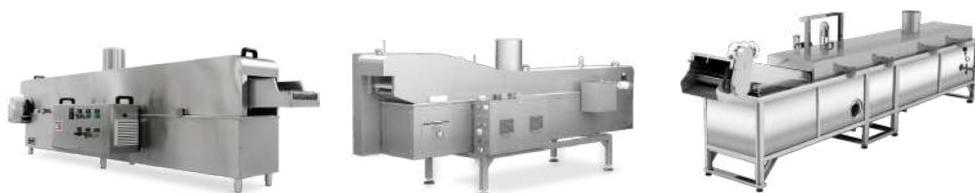


	10SAG	25SA	F700
Unidade/hora	10,000	25,000	20,000
Capacidade quilos (kg/h)	300	500	600
Altura	1,51 m	1,27 m	1,80 m
Largura	1,11 m	0,93 m	1,17 m
Comprimento	2,92 m	4,58 m	4,85 m
Abastecimento	Água e óleo	Água e óleo	Óleo
Aquecimento	A gás	Elétrico	Elétrico
Peso (kg)	1079 kg	-	870 kg



Nossos equipamentos dispõem de elementos de segurança que atendem a norma regulamentadora de trabalho.





	PA100E	10SLE	20SLG
Unidade/hora	-	10,000	-
Capacidade quilos (kg/h)	100	300	700 - 1.000 Kg/h
Altura	1,05 m	1,35 m	1,83 m
Largura	0,70 m	0,89 m	1,69 m
Comprimento	2,48 m	3,64 m	4,94 m
Abastecimento	Óleo	Óleo	Óleo
Aquecimento	Elétrico	Elétrico	Gás
Peso (kg)	141 kg	344 kg	1.460 kg

Destaque

Essa linha específica de fritadores possui esteiras superiores para garantir que os produtos fiquem o tempo todo submersos no óleo, fritando por igual. Alguns modelos têm a disponibilidade de filtros externos e tanques extras de armazenamento.

*Consulte especificações técnicas





Dosadoras

Automatização no processo de dosagem e recheio, de pequenos a grandes volumes de produção. As dosadoras são aliadas à indústria de confeitaria e panificação.



	M1 AL	M2 JR	M2F	M3
Altura	0,55 m	0,78 m	1,40 m	1,60 m
Comprimento	0,37 m	0,87 m	1,20 m	2,23 m
Corte a fio (kg/h)	Não	100	160	400 a 800
Dosagem (kg/h)	5 litros	40 a 70	64 a 80	Não
Giro (kg/h)	Não	40 a 70	64 a 80	Não
Largura	0,20 m	0,73 m	0,84 m	0,84 m
Lóbulo (kg/h)	Não	Não	21	Não
Módulos	D	DCG	DCGL	C
Peso (kg)	14.7 kg	105 kg	220 kg	180 kg
Produção em quilo (kg)	-	100 kg	240 kg	800 kg



*Consulte os bicos, blocos, réguas, acessórios padrões e modelos extras disponíveis para cada equipamento.
 * Imagens meramente ilustrativas.





Módulo D
dosagem



*Módulo padrão. Consulte os equipamentos compatíveis



Módulo C
corte a fio



*Módulo padrão. Consulte os equipamentos compatíveis



Módulo G
giro



*Módulo padrão. Consulte os equipamentos compatíveis



Módulo L
lóbulo



*Módulo extra. Para utilizar este módulo é necessário a caçamba de lóbulo. *Módulo padrão. Consulte os equipamentos compatíveis.



Dosagem
com discos



*Módulo padrão. Consulte os equipamentos compatíveis

Produtos dosados e recheados



* Consulte os equipamentos compatível.

Acessórios Dosadora M1 AL



Chuveiro Circular



Chuveiro Reto



Chuveiro Triângulo



Dosagem Dupla



Recheio Duplo



Mangueira



Suporte Mangueira



somos

Solução

desenvolvemos linhas, tecnologias e processos produtivos completos para a produção de alimentos.



Linhas de Snacks

Oferecemos automatização completa à indústria alimentícia. As linhas industriais se dividem em fritadores, fornos e extrusoras.

Soluções para produções em toneladas, de produtos como:



Amendoim frito



Amendoim assado



Amendoim tipo japonês



Amendoim assado sem pele



Banana frita



Batata frita lisa



Batata frita ondulada



Batata frita palha



Snacks de trigo pastel



Pellets



Tortilha



Snacks de trigo bola



Extrusados



Nescal ball



Pipoca doce



Pipoca salgada

Imagens meramente ilustrativas

Linhas de Amendoim

Oferecemos automatização completa à indústria alimentícia. As linhas industriais se dividem em fritadores, fornos e extrusoras.

Soluções para produções em toneladas, de produtos como:



Amendoim frito



Amendoim assado



Amendoim tipo japonês



Amendoim assado sem pele



Banana frita



Batata frita lisa



Batata frita ondulada



Batata frita palha



Snacks de trigo pastel



Pellets



Tortilha



Snacks de trigo bola



Extrusados



Nescal ball



Pipoca doce



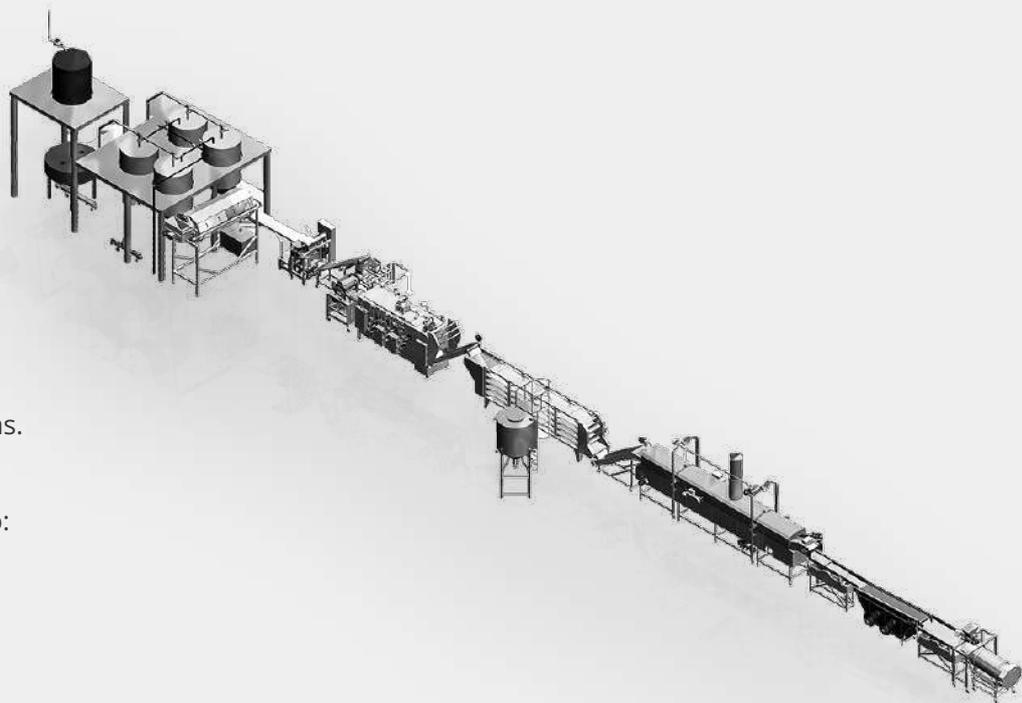
Pipoca salgada

Imagens meramente ilustrativas

Linhas de Tortilla

Oferecemos automatização completa à indústria alimentícia. As linhas industriais se dividem em fritadores, fornos e extrusoras.

Soluções para produções em toneladas, de produtos como:



Amendoim frito



Amendoim assado



Amendoim tipo japonês



Amendoim assado sem pele



Banana frita



Batata frita lisa



Batata frita ondulada



Batata frita palha



Snacks de trigo pastel



Pellets



Tortilha



Snacks de trigo bola



Extrusados



Nescal ball

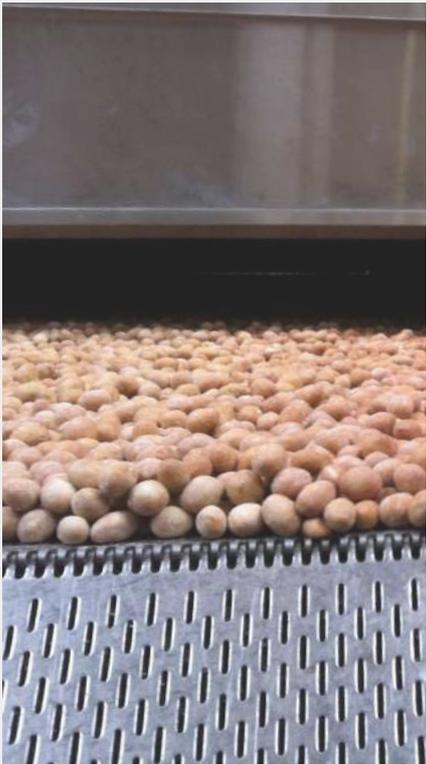


Pipoca doce



Pipoca salgada

Imagens meramente ilustrativas



*Imagens meramente ilustrativas

Medidas

Na hora de montar um projeto de automatização da sua linha produtiva, um dos pontos importantes é mensurar as medidas do equipamento e esta é uma dúvida recorrente que recebemos. Para isso, montamos uma simulação de referência, com uma das nossas maiores formadoras e a menor.



Para máquinas maiores, oferecemos acessórios¹ que auxiliam o operador no abastecimento da máquina. Facilitando o alcance de quaisquer operação.

¹Plataformas e prolongadores.



As máquinas de pequeno porte podem trabalhar facilmente em bancadas e se encaixam tanto em cozinhas domésticas, quanto industriais.





Tecnologia para indústria de alimentos



Gostaria de mais informações? Acesse nosso site!

Para acessar é só escanear o QR code acima através da câmera do seu celular. Acompanhe novidades, dicas, receitas e muito mais nas nossas redes sociais:



[/mcibrasil](#)



[/mcibrasil](#)



[/videosmci](#)



[/company/mcibrasil](#)