

SOLUÇÕES PARA A INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

mci.com.br



Equipamentos que acompanham todas as etapas da sua produção.



N O S S A HISTÓRIA

A MCI desenvolve tecnologias e produz máquinas para a indústria de alimentos há mais de 35 anos. Somos uma das líderes do setor no Brasil, com soluções para processadores de médio e grande porte e presença em mais de 20 países.

ISO 9001

Sistema de
Gestão da qualidade

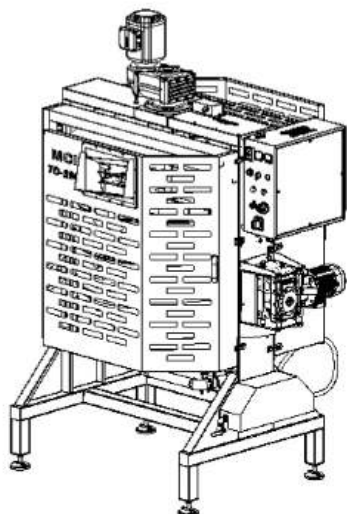


06	NOSSAS MÁQUINAS
07	DOSADORAS
10	MASSEIRAS
11	FORMADORA DE MASSA FERMENTADA
11	ACESSÓRIOS PARA MASSA FERMENTADA
12	FORMADORA IP65
13	FORMADORA DE MASSA COZIDA
13	ACESSÓRIOS PARA MASSA COZIDA
14	FR20 E FR02
15	ESFIHA E BAURU
16	FORMADORA DE PROTEÍNAS E VEGETAIS
17	EMPANADEIRA DE PÃO DE QUEIJO
17	EMPANADEIRA DBS04
18	EMPANADEIRA BAT 04 - T
19	EMPANADEIRA BRE 04 - P
20	EMPANADEIRAS PARA PRODUTOS PLANOS
23	EMPANADEIRAS
24	FRITADORES
27	LINHA CONTÍNUAS



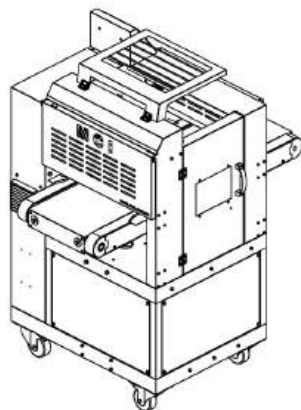
**TECNOLOGIA
BRASILEIRA,
PRESENTE EM MAIS
DE 20 PAÍSES**

NOSSAS MÁQUINAS



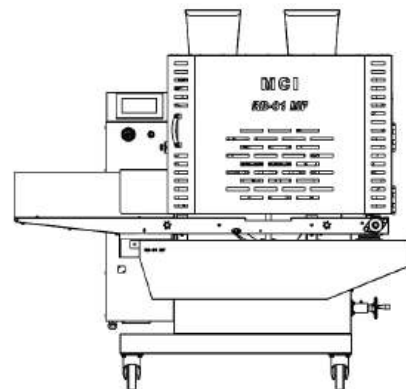
MASSEIRAS

Um equipamento essencial para aumentar a produtividade na fabricação de massas e recheios.



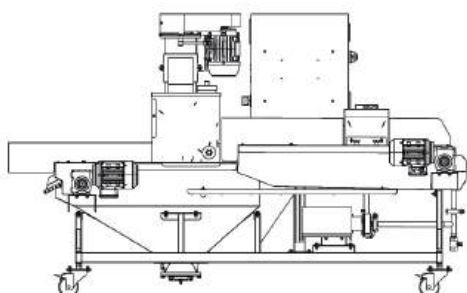
DOSADORAS

Dosadoras, pingadeiras e mangas de confeitaria são ótimas parceiras para indústrias de panificação e confeitaria.



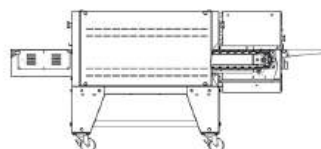
FORMADORAS

Nosso maior diferencial é a configuração precisa e de fácil manuseio, oferecendo variedade para atender produções de diferentes portes.



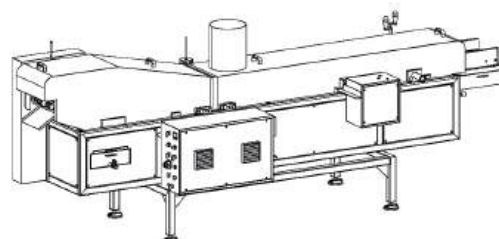
EMPANADEIRAS

O empanamento e pré-empanamento contínuos asseguram cobertura completa e uniforme do produto, com precisão e sem desperdícios.



FORNOS

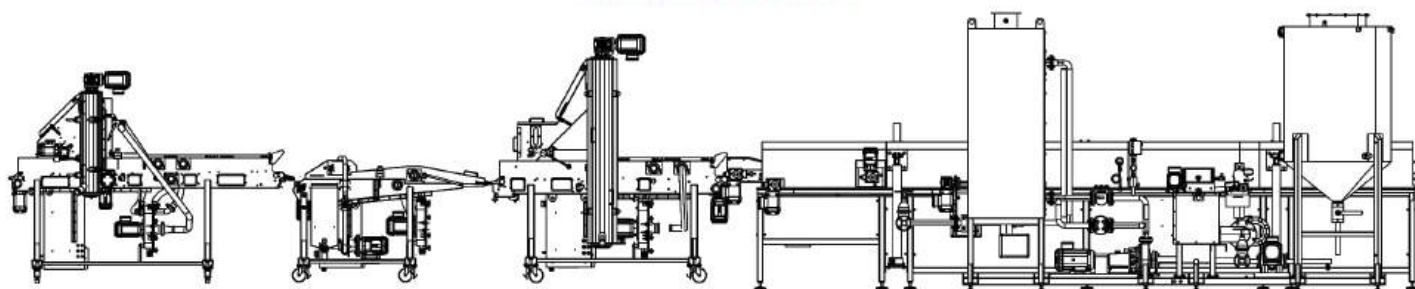
Nossos fornos de esteira permitem ajustes práticos de temperatura e velocidade, adaptando-se às necessidades da sua produção.



FRITADORES

Parte crucial da nossa história, nossas linhas de fritura contínua refletem grandes projetos. Atualmente, oferecemos diversas opções para atender diferentes mercados.

LINHAS INDUSTRIAIS





M2JR D C G

Altura	0,78 m
Comprimento	0,87 m
Largura	0,80 m
Corte a fio (Kg/h)	100 kg
Dosagem (Kg/h)	40 kg a 70 kg
Giro (Kg/h)	40 kg a 70 kg
Lóbulo (Kg/h)	Não
Produção (Kg)	Até 100 kg



Imagens ilustrativas

MÓDULOS

Dosadoras M2F com sistema de caçamba para dosagem, giro e corte a fio.



DOSAGEM



CORTE A FIO



GIRO





M2F **D** **C** **G** **L**

Altura	1,40 m
Comprimento	1,20 m
Largura	0,84 m
Corte a fio (Kg/h)	160 kg
Dosagem (Kg/h)	64 kg a 80 kg
Giro (Kg/h)	64 kg a 80 kg
Lóbulo/Caçamba	21 kg
Produção (Kg)	Até 160kg

MÓDULOS

Dosadoras M2F com sistema de caçamba para dosagem, giro e corte a fio. Opção de caçamba de lóbulo exclusiva para produtos líquidos.



APLICAÇÕES DO PRODUTO:

DOSAGEM



CORTE A FIO



GIRO



LÓBULO



i Importante ressaltar que a capacidade de produção pode variar de acordo com o produto.



MIAL D

Altura	0,60 m
Comprimento	0,24 m
Largura	0,39 m
Capacidade da cuba	5 L
Funcionalidade	Dosar e Rechear
Sistema anti gotejamento	Disponível

ACESSÓRIOS

CHUVEIRO CIRCULAR



CHUVEIRO RETO



CHUVEIRO TRIÂNGULO



DOSAGEM DUPLA



RECHEIO DUPLO



MASSEIRAS

Ganhe eficiência e agilidade no processo, elevando sua capacidade produtiva.



TD50

Capacidade (L)	50 L
Capacidade (Kg)	35 kg
Sistema de retirada	Basculante manual
Pá/Batedor	Planetária
Altura	1,44 m
Largura	0,91 m
Comprimento	0,75 m
Peso (Kg)	109 kg

i A capacidade produtiva é mensurada por batelada.

ACESSÓRIOS

Itens para produção de doces, vendidos separadamente.



Imagens ilustrativas

TD200E

Capacidade (L)	250 L
Capacidade (Kg)	180 kg
Sistema de retirada	Basculante Automático ou Manual
Pá/Batedor	Fixo e giratório
Altura	2,41 m
Largura	1,59 m
Comprimento	1,46 m
Peso (Kg)	425 kg



i Consulte os vendedores para obter mais informações sobre as especificações do equipamento e seu desempenho.



FORMADORA

Projetada para a produção de massas fermentadas, garantindo mais padronização para sua linha.

RB01-MF

Unidade/Hora	1.800 a 2.000
Capacidade quilos (Kg/h)	300 kg
Tamanho em gramatura	30 g a 300 g
Segundo recheio	Disponível
Acalcador	Sim
Altura	1,67 m
Largura	1,65 m
Comprimento	1,09 m
Peso (Kg)	534 kg



Imagens ilustrativas

i Massas fermentadas têm produtividade em unidades por hora, enquanto massas cozidas são medidas em quilos por hora.

PRODUTOS



ACESSÓRIOS



ESTAMPADOR HMS



MÓDULOS DE REFRIGERAÇÃO



2º RECHEIO MÓVEL

i É importante ressaltar que a capacidade de produção pode variar conforme a textura da massa, sua densidade e as condições climáticas do ambiente.

FORMA

F O R M A D O R A



**PIONEIROS NA CRIAÇÃO
DA PRIMEIRA FORMADORA
RESISTENTE A JATOS D'ÁGUA
E POEIRA NO BRASIL**

i A capacidade de produção pode variar dependendo da textura, densidade da massa e do recheio.

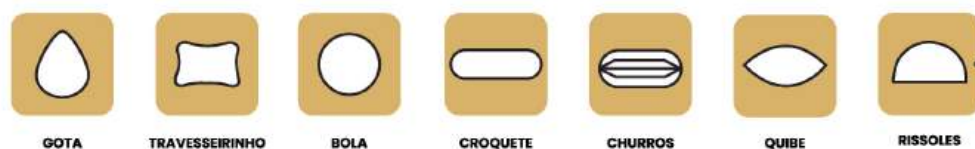
	RB01- IP65	RB01 2° RECHEIO - IP65
Unidade/Hora	10.000	10.000
Capacidade (Kg/h)	300 kg/h	300 kg/h
Tamanho em gramatura*	8 g a 180 g	8 g a 180 g
Diâmetro máximo do produto	50 mm	50 mm
Acalcador	Sim	Sim
Contador	Sim	Sim
Altura	1,68 m	2,19 m
Largura	1,06 m	1,06 m
Comprimento	1,06 m	1,00 m
Peso (Kg)	359 kg	385 kg

i Até 250 g com kit prolongador + ajuste de parada. Aplicação variável conforme o produto, podendo influenciar a definição do formato.

PRODUTOS



FORMATOS



Para este produto, é necessário utilizar o acessório carimbo manual (vendido separadamente) ou o equipamento FR02-P.



AJUSTE DO 2° RECHEIO



COMPRIMENTO



AJUSTE DE PAREDE DA MASSA E RECHEIO



TAMANHO DE 8 A 180G

i Nas formadoras com segundo recheio disponível, você pode ajustar a parede de massa, recheio e o segundo recheio conforme necessário, em todo tipo de produto.

ACESSÓRIOS

A automação é crucial em produções de grande escala. Nossos acessórios tornam sua produção ainda mais eficiente.



ACHATADORA



SOLID FEEDER



EMBANDEJAMENTO



PLATAFORMAS



ESTEIRA DE TRANSPORTE

i Consulte os vendedores para obter mais informações sobre as especificações do equipamento e seu desempenho.

FORMADORA



Maxx II

Unidade/Hora	6.500
Capacidade (Kg/h)	130 kg
Tamanho em gramatura	8 g a 180 g
Diâmetro máximo do produto	50 mm
Segundo recheio	Sim
Acalcador	Sim
Contador	Sim

PRODUTOS



i A capacidade de produção pode variar dependendo da textura, densidade da massa e do recheio.

FR20

UNIDADE/HORA

1.200

GRAMATURA

Consultar

FORMATO

Meia-Lua

PRODUTOS



L A N Ç A M E N T O



UNIDADE/HORA	GRAMATURA	FORMATO
1.800	130 g	Meia-Lua

PRODUTOS



i Linha FR pneumática para RB-01, feita para massas cozidas e produção eficiente de meia-lua.

FORMATIX

Unidade/Hora	3.500
Tamanho em gramatura	Até 120 g
Segundo recheio	Não
Altura	1,85 m
Largura	0,75 m
Comprimento	0,96 m
Peso (Kg)	268 kg

PRODUTOS



Imagens ilustrativas

i É importante ressaltar que a capacidade de produção pode variar conforme a textura da massa, sua densidade e as condições climáticas do ambiente.

FORMADORA



Produção de nuggets, steaks e hambúrgueres: praticidade e qualidade para massas de proteínas animais e vegetais.

	FN02	FN04
Capacidade (kg/h)	138 kg	259 kg
Ciclo de produção	32 batidas/min.	36 batidas/min.
Largura da esteira de saída	250 mm	450 mm
Capacidade volumétrica da caçamba	32 kg	270 kg
Sistema hidráulico	Consultar	Consultar
Espessura min e max	Consultar	Consultar

Projetados para integração completa às linhas de empanamento, os equipamentos garantem fluxo contínuo, alto desempenho e padronização superior do produto final.

PRODUTOS



i Importante ressaltar que a capacidade de produção pode variar de acordo com o produto.

EMPANADEIRA



**Aprimore sua
produção com a
Esteira Elevatória,
acessório essencial
da linha**



SISTEMA	UNIDADE/HORA	CAPACIDADE (KG/H)	LARGURA	ALTURA	COMPRIMENTO
Rotativo	10.000	300 kg	2,09 m	2,54 m	3,74 m

i Consulte os vendedores para obter mais informações sobre as especificações do equipamento e seu desempenho.

DBS04

Drum breader system



Velocidade do Tambor

Regulável

Inclinação do Tambo

Regulável (6° a 10°)

Saída da esteira

458 mm

Farinha fina

Até 40 kg

Farinha granulada

Até 20 kg

PRODUTOS



Nossa empanadeira garante cobertura uniforme até em produtos com osso e formato irregular.

i Consulte os vendedores para obter mais informações sobre as especificações do equipamento e seu desempenho.

EMPANADEIRA TEMPURA

EMPANADEIRAS PARA ALTA PERFORMANCE

LANÇAMOS UMA
NOVA EMPANADEIRA
DE BATTER, DESENVOLVIDA
ESPECIALMENTE PARA
TEMPURA



Imagens Ilustrativas

VISCOSIDADE	ABASTECIMENTO	ESTEIRA	ALTURA	LARGURA	COMPRIMENTO
30 s (Ford 4)	Até 60 L	405 mm	1,25 mm	1,22 mm	2,96 m

i Preparação do Batter: não recomendado para líquidos de alta viscosidade (ex: clara de ovo)

PRODUTOS



i Consulte os vendedores para obter mais informações sobre as especificações do equipamento e seu desempenho.

EMPANADEIRA **PANKO**

**INOVAÇÃO EM
EMPANAMENTO**

**MAIS CROCÂNCIA
E VALOR AO
PRODUTO COM
FARINHA PANKO**



Imagens Ilustrativas

GRANULOMETRIA

2 mm a 4 mm

ABASTECIMENTO

40 kg

ESTEIRA

320 mm

ALTURA

2,20 mm

LARGURA

1,01 mm

COMPRIMENTO

2,21 m

PRODUTOS



i Consulte os vendedores para obter mais informações sobre as especificações do equipamento e seu desempenho.

EMPANADEIRAS DE ALTO DESEMPENHO

As melhores
opções em
performance
para a sua
produção



	PRD02 - PRÉDUST	BAT02 - BATTER	BRE02 - EMPANAMENTO
Abastecimento	20 kg	22 L	18 kg
Granulometria	0,1 mm a 0,5 mm	-	Consultar
Viscosidade	-	Consultar	-
Esteira	250 mm	260 mm	320 mm
Altura	2,09 m	1,19 m	2,20 m
Largura	1,00 m	1,01 m	1,01 m
Comprimento	2,81 m	1,84 m	2,21 m
Peso (Kg)	469 kg	242 kg	365 kg

Recomenda-se o uso de farinhas industrializadas. A viscosidade do batter é ajustável e pode variar conforme a formulação e o corpo da mistura.

PRODUTOS



i Importante ressaltar que a capacidade de produção pode variar de acordo com o produto.

ALTA PRODUTIVIDADE PARA SUA

PRODUÇÃO

**Produtividade
e qualidade
para produtos
empanados**



	PRD04 - PRÉDUST	BAT04- BATTER	BRE04 - EMPANAMENTO
Abastecimento	28 kg	30 L	25 kg
Granulometria	0,1 mm a 0,5 mm	-	Consultar
Viscosidade	-	Consultar	-
Esteira	250 mm	260 mm	320 mm
Altura	2,09 m	1,25 m	2,20 m
Largura	1,25 m	1,20 m	1,20 m
Comprimento	2,81 m	1,83 m	2,21 m
Peso (Kg)	491 kg	330 kg	433 kg

Recomenda-se o uso de farinhas industrializadas. A viscosidade do batter é ajustável e pode variar conforme a formulação e o corpo da mistura.

PRODUTOS



i Importante ressaltar que a capacidade de produção pode variar de acordo com o produto.

SUA LINHA COM MAIS

EFICIÊNCIA

E CAPACIDADE PRODUTIVA

**Mais
produtividade
e qualidade para
empanados**



PRD06 - PRÉDUST

BAT06 - BATTER

BRE06 - EMPANAMENTO

Abastecimento	25 kg	30 L	32 a 36 kg
Granulometria	0,1 mm a 0,5 mm	-	Consultar
Viscosidade	-	Consultar	-
Esteira	662 mm	662 mm	662 mm
Altura	2,07 m	1,19 m	1,92 m
Largura	1,47 m	1,35 m	1,39 m
Comprimento	2,82 m	2,09 m	2,24 m
Peso (kg)	665 kg	372 kg	530 kg

Recomenda-se o uso de farinhas industrializadas. A viscosidade do batter é ajustável e pode variar conforme a formulação e o corpo da mistura.

PRODUTOS



i Importante ressaltar que a capacidade de produção pode variar de acordo com o produto.



EMPANADEIRA

Empanamento de qualidade em uma versão compacta e tecnológica.

RZERO PLUS EXP.

Bancada	Sim
Unidade/Hora	Varia conforme o produto
Capacidade (Kg/h)	60 kg/h
Granulometria	Consultar
Viscosidade	Consultar
Produtos esféricos	Sim
Produtos planos	Sim
Sistema de empanamento	Imersão
Altura	0,54 m
Largura	0,44 m
Comprimento	1,46 m
Peso (Kg)	65 kg



Imagens ilustrativas

PRODUTOS ESFÉRICOS E PLANOS



TIPOS DE FARINHA



PRÉDUST

FINA

MÉDIA

GROSSA

i Importante ressaltar que a capacidade de produção pode variar de acordo com o produto.

EMPANADEIRAS PARA SALGADOS



	R2	RBE01	RBE02	RBE04
Capacidade (Kg/h)	Consultar	Consultar	Consultar	800 kg
Tamanho em gramatura	8 g a 180 g	8 g a 180 g	8 g a 180 g	8 g a 180 g
Granulometria da farinha	Consultar	Consultar	Consultar	Consultar
Batter	Sim	Sim	Sim	Sim
Produtos esféricos	Sim	Sim	Sim	Sim
Sistema de empanamento	Imersão	Cascata	Cascata	Cascata
Altura	0,90 m	1,39 m	1,39 m	2,02 m
Largura	0,60 m	0,84 m	0,84 m	1,24 m
Comprimento	1,45 m	2,00 m	2,00 m	2,85 m
Peso (Kg)	46 kg	320 kg	320 kg	490 kg

Indicada para uso com farinha de rosca.

Imagens ilustrativas

PRODUTOS ESFÉRICOS



Utilize apenas farinha industrializada para garantir o bom funcionamento da máquina.



Consulte os vendedores para mais especificações

PRODUTOS



Importante ressaltar que a capacidade de produção pode variar de acordo com o produto.

FRITADORES

**PROTEÍNAS
E SALGADOS**



Complementam sua linha de produção com mais qualidade, segurança e automação.

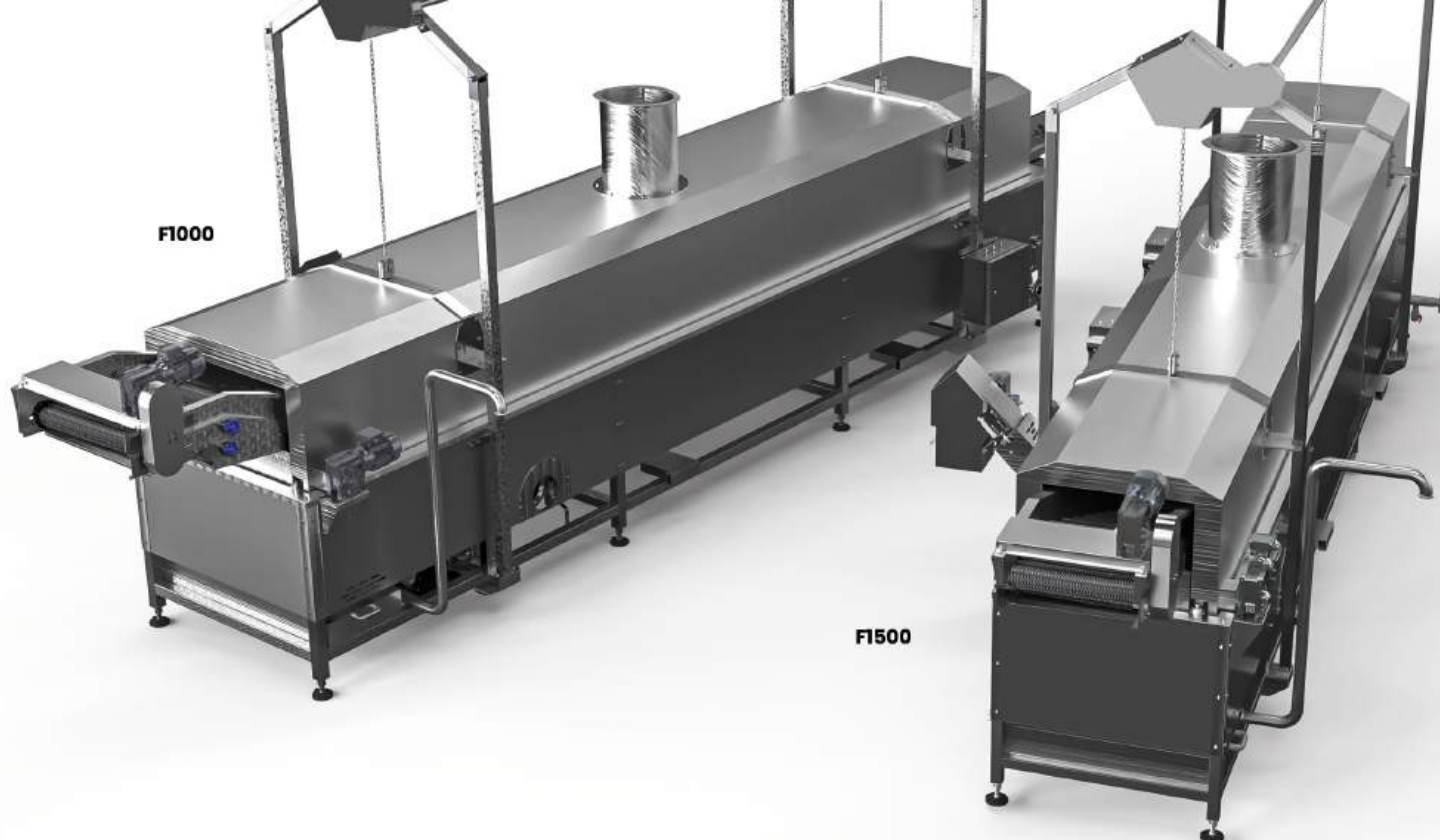
	PA100	PA300	PA500
Capacidade (Kg/h)	100 kg	300 kg	500 kg
Aquecimento	Elétrico	Elétrico	Elétrico
Sistema de filtragem	Obrigatório	Obrigatório	Obrigatório
Esteira Superior	Sim	Sim	Sim
Esteira Inferior	Sim	Sim	Sim
Esteira de limpeza	Sim	Sim	Sim
Altura	1,05 m	2,86 m	2,93 m
Largura	0,70 m	2,02 m	2,27 m
Comprimento	2,48 m	6,31 m	6,33 m
Peso (Kg)	1,41 kg	1,51 kg	1,30 kg

	10SLE	20SLE	20SLG
Unidade/Hora	10.000	20.000	20.000
Capacidade (Kg/h)	300 kg	500 kg	500 kg
Aquecimento	Elétrico	Elétrico	Gás
Sistema de filtragem	Altamente recomendado	Altamente recomendado	Altamente recomendado
Esteira Superior	Opcional	Opcional	Opcional
Esteira Inferior	Sim	Sim	Sim
Esteira de limpeza	Sim	Sim	Sim
Altura	1,35 m	1,83 m	1,83 m
Largura	0,89 m	1,69 m	1,69 m
Comprimento	3,64 m	4,94 m	4,94 m
Peso (Kg)	Consultar	1,61 kg	1,61 kg

PRODUTOS



i Consulte os vendedores para obter mais informações sobre as especificações do equipamento, produtos e seu desempenho.



SALGADOS

	F1000	F1500
Unidade/Hora	Consultar	Consultar
Capacidade (Kg/H)	Consultar	Consultar
Aquecimento	Gás	Gás
Sistema de filtragem	Obrigatório	Obrigatório
Esteira Superior	Sim	Sim
Esteira Inferior	Sim	Sim
Esteira de limpeza	Sim	Sim
Altura	1,80 m	3,30 m
Largura	1,17 m	1,66 m
Comprimento	4,85 m	7,12 m
Peso (Kg)	Consultar	Consultar

Imagens ilustrativas

Importante destacar que nossos fritadores da **linha F** operam por meio de trocador de calor.

PRODUTOS

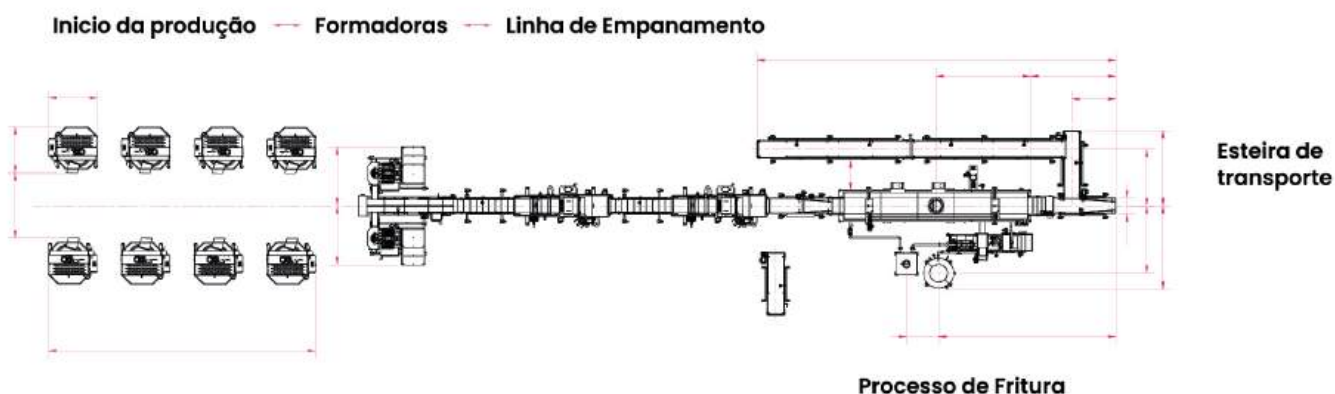


 Consulte os vendedores para obter mais informações sobre as especificações do equipamento, produtos e seu desempenho.

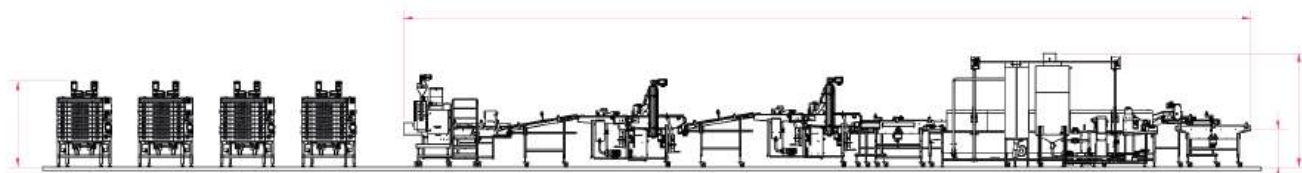
LINHAS CONTÍNUAS

Soluções completas em linhas contínuas, desenvolvidas sob medida para maximizar produtividade, padronização e eficiência industrial.

EXEMPLO DE LAYOUT



VISTA LATERAL



Imagens ilustrativas

Cada linha é projetada de forma personalizada, considerando produto, espaço disponível e capacidade produtiva. A integração dos equipamentos garante fluxo contínuo, reduzindo interferências e aumentando a eficiência do processo.

DIFERENCIAIS

- Layout sob medida para o cliente;
- Integração completa dos equipamentos;
- Otimização de espaço fabril;
- Fluxo contínuo e automatizado;
- Padronização do produto final.



Siga nossas redes sociais



Metalúrgica Convenção de Itu
Ltda. Av. Sete Quedas, 1.028 -
Vila Padre Bento Itu/SP - Brasil