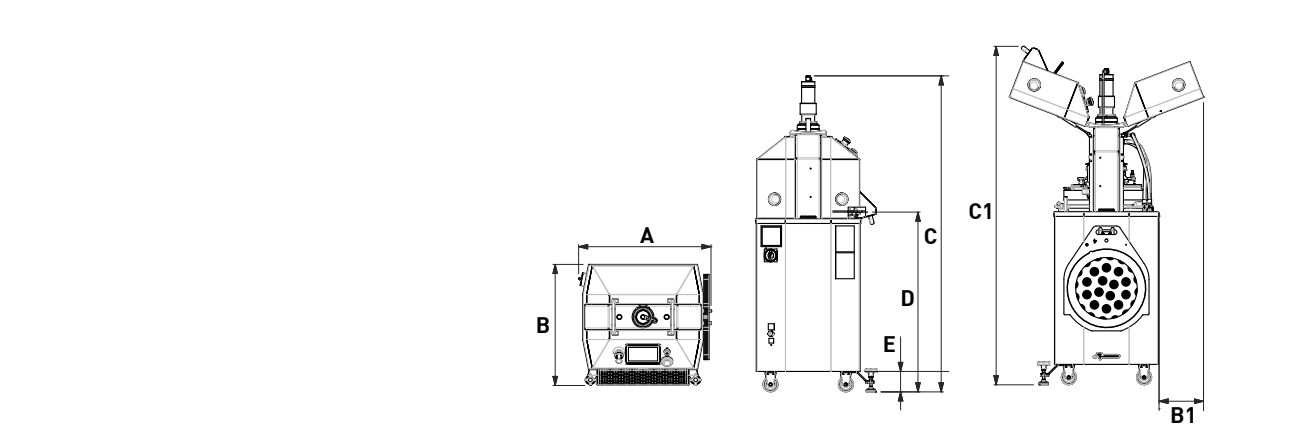




CC_027-5

PRENSA AMOVÍVEL Removable head / Prensa amovible Tête amovible		PDV330	PDV336	PDV354	PDV415	PDV422	PDV430	PDV436
PEÇAS (un) Pieces / Piezas / Pièces		30	36	54	15	22	30	36
* PESO EMPÊLO (g)-(oz) * Dough weight Peso masa Poids pâton	MIN.	900 [32]	900 [32]	810 [29]	1300 [46]	1300 [46]	1250 [44]	1250 [44]
	MAX.	3000 [106]	3000 [106]	2150 [76]	4500 [159]	4500 [159]	4000 [141]	4000 [141]
* PESO PEÇA (g)-(oz) * Weight of dough pieces Peso pieza / Poids pièces	MIN.	30 [1]	25 [7/8]	15 [1/2]	85 [3]	60 [2]	40 [1 1/2]	35 [1 1/4]
	MAX.	100 [3 1/2]	85 [3]	40 [1 1/2]	300 [10 1/2]	205 [7 1/4]	135 [4 3/4]	110 [4]
POTÊNCIA (kW)-(hp) Power / Potencia Puissance	CE 230-120V.1ph.50-60Hz 400-230V.3ph.50-60Hz	1,3 [1,7]	1,3 [1,7]	1,3 [1,7]	1,3 [1,7]	1,3 [1,7]	1,3 [1,7]	1,3 [1,7]
Outras voltagens e certificações: sob consulta / Other voltages and certifications: under request / Otros voltajes y certificaciones: bajo consulta / Autres voltages et certifications : sur demande.								
PESO LÍQUIDO (kg)-(lb) Net weight / Peso neto / Poids net		385 [849]	385 [849]	385 [849]	385 [849]	385 [849]	385 [849]	385 [849]
DIMENSÕES (mm)-(in) Dimensions Dimensiones Dimensions	A	700 [27 9/16]	700 [27 9/16]	700 [27 9/16]	700 [27 9/16]	700 [27 9/16]	700 [27 9/16]	700 [27 9/16]
	B	640 [25 3/16]	640 [25 3/16]	640 [25 3/16]	640 [25 3/16]	640 [25 3/16]	640 [25 3/16]	640 [25 3/16]
	B1	240 [9 7/16]	240 [9 7/16]	240 [9 7/16]	240 [9 7/16]	240 [9 7/16]	240 [9 7/16]	240 [9 7/16]
	C	1670 [65 3/4]	1670 [65 3/4]	1670 [65 3/4]	1670 [65 3/4]	1670 [65 3/4]	1670 [65 3/4]	1670 [65 3/4]
	C1	1800 [70 7/8]	1800 [70 7/8]	1800 [70 7/8]	1800 [70 7/8]	1800 [70 7/8]	1800 [70 7/8]	1800 [70 7/8]
	D	950 [37 6/16]	950 [37 6/16]	950 [37 6/16]	950 [37 6/16]	950 [37 6/16]	950 [37 6/16]	950 [37 6/16]
	E	100 [3 15/16]	100 [3 15/16]	100 [3 15/16]	100 [3 15/16]	100 [3 15/16]	100 [3 15/16]	100 [3 15/16]

* As capacidades mínima e máxima variam consoante a fermentação, hidratação e as farinhas utilizadas / The minimum and maximum capacities will depend on fermentation, hydration and the flours used / Las capacidades mínima y máxima pueden variar dependiendo de la fermentación, hidratación y las harinas utilizadas / Les capacités minimum et maximum changent selon la fermentation, hydratation et les farines utilisés



DIVISORA AUTOMÁTICA
AUTOMATIC DIVIDER ROUNDER / DIVISORA BOLEADORA AUTOMÁTICA /
DIVISEUSE BOULEUSE AUTOMATIQUE

ferneto.com





EQUIPAMENTO DE SÉRIE Standard-production equipment Equipamiento de série Équipement de série	INOX - ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL, COM RODAS Stainless steel frame, with castors / Estructura en acero inoxidable, con ruedas / Bâti en acier inoxydable, avec roulettes
	LÂMINAS DE CORTE EM AÇO INOXIDÁVEL Stainless steel knives / Láminas de corte en acero inoxidable / Lames en acier inoxydable
	TACOS E ARO DA PRENSA EM POLÍMERO TÉCNICO DIN POM C Dough press and ring built in DIN POM C / Tacos y aro de la prensa contruidos en polímero técnico DIN POM C Tête et anneau en polymère technique DIN POM C
	PRENSA AMOVÍVEL E INTERMUTÁVEL (DIVERSIDADE DE PESOS DE 15G A 300G / UNIDADE) Removable and interchangeable head (wide range from 15g to 300g / unit) / Prensa amovible e intercambiable (diversidad de pesos de 15g a 300g / unidad) / Tête amovible et interchangeable (variété de poids 15g a 300 g /pièce)
	2 SISTEMAS DE ENROLAMENTO (MASSAS TENAZES E SUAVES, DE 45% A 75% HIDRATAÇÃO) 2 rounding systems (hard and soft doughs, from 45 to 75% hydration) / 2 sistemas de enrollado (masas tenaces y suaves, de 45% a 75% de hidratación) / 2 systèmes de boulage (pâtes plus ou moins hydratées, de 45% a 75%)
	99 RECEITAS COM AJUSTES PERSONALIZADOS: CORTE, PRENSAGEM E ENROLAMENTO 99 recipes with customized adjustments: pressing, cutting and rolling time / 99 recetas con ajustes personalizados: corte, prensado y enrollado / 99 recettes avec ajustements personnalisés : coupe, pressage et boulage
COMANDO TÁTIL DE 7", A CORES, CAPACITIVO, PORTA USB (BACKUP DE RECEITAS) E DIFERENTES PERFIS DE UTILIZADOR Responsive colour, touchscreen 7", capacitive, with recipe backup and different user access level / Controlador táctil de 7", a colores, capacitivo, con puerta USB (backup de recetas) y diferentes utilizadores / Écran tactile réactif 7", capacitif, avec différents niveaux d'accès par utilisateur	
ASSESSORAMENTO NOS PROCESSOS E MANUTENÇÃO DIÁRIA Advice on processes and daily maintenance / Asesoramiento en los procesos y manutención diaria / Conseils sur les processus et la maintenance quotidienne	
CE	

OPÇÕES Options / Opciones / Options	UL-NSF
	NR12
ACESSÓRIOS Accessories / Accesorios / Accueil	PRENSA AMOVÍVEL Ø 410MM: 15, 22, 30 E 36 UNIDADES Removable head ø 410mm: 15, 22, 30 and 36 units / Prensa amovible ø 410mm: 15, 22, 30 y 36 unidades Tête amovible ø410mm: 15, 22, 30 y 36 unités
	PRENSA AMOVÍVEL Ø 364MM: 30, 36 E 54 UNIDADES Removable head ø 364mm: 30, 36 and 54 units / Prensa amovible ø 364mm: 30, 36 y 54 unidades Tête amovible ø 364mm: 30, 36 et 54 unités
	PRATO EXCÊNTRICO EM PET PET excentric plate / Plato exéntrico en PET/ Plateau excentrique en PET
	ARO Ø 410MM Arc ø 410mm / Aro ø 410mm / Anneau ø 410mm
	ARO Ø 364MM Arc ø 364mm / Aro ø 364mm / Anneau ø 364mm
	PRATO Ø 410MM Plate ø 410mm / Plato ø 410mm / Plateaux ø 410mm
PRATO Ø 364MM Plate ø 364mm / Plato ø 364mm / Plateaux ø 364mm	