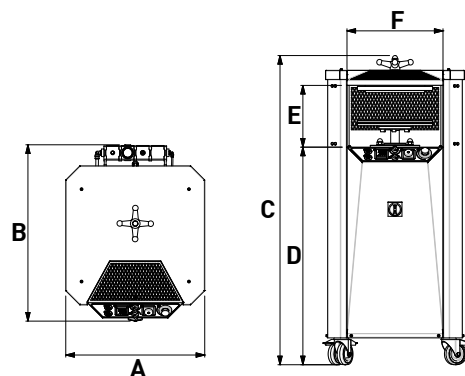


PTF
F/ SERIE



PRENSA DE TARTES

PIE-TART PRESS / PRENSA DE TARTAS / FONCEUSE À TARTES



CC_023-13

PTF350

PRODUÇÃO (un/h) Production / Producción / Production		MAX. 600
DIÂMETRO EXTERIOR DA FORMA (mm)-(in) Max. exterior die diameter / Diámetro máx. exterior del molde / Diamètre max. ext. du moule		MIN. 170 (6 11/16) MAX. 350 (13 3/4)
TEMPERATURA MOLDE SUPERIOR (°C)-(°F) Upper mould temperature / Temperatura molde wuperior / Temperature de la presse superieur		MIN. 0 (32) MAX. 100 (212) OFF Temp. ambiente / Room temp. / Temp. amb. / Temp. amb.
POTÊNCIA (kW)-(hp) Power / Potencia / Puissance	230V.1ph.50-60Hz	1,6 (1,2)
Outras voltagens e certificações: sob consulta / Other voltages and certifications: under request / Otros voltajes y certificaciones: bajo consulta / Autres voltages et certifications : sur demande		
PRESSÃO MÁX. AR (bar) Max. air pression / Presión max. aire / Pression d'air max.		8
* COMPRESSOR - CAPACIDADE DEPÓSITO AR (l) * Air pump - Tanks capacity air / Compresor - Capacidad del depósito aire Compresseur - Capacité du réservoir air		MIN. 200
CONSUMO MÉDIO AR (l/min) Average consumption air / Consumo medio aire / Consommation d'air moyenne		550
PESO LÍQUIDO (kg)-(lb) Net weight / Peso neto / Poids net		145 (319,67)
	A	650 (25 9/16)
	B	825 (32 1/2)
	C	1440 (56 11/16)
	D	1015 (39 15/16)
	E	290 (11 7/16)
	F	450 (17 11/16)

* Compressor (não fornecido) isento de óleo ou lubrificado com óleo alimentar / Air pump (not supplied), no need of oil or lubricated with edible oil / Compresor (N/D) sin necesidad de aceite o lubricado con aceite alimentario / Compresseur (Non Fourni) n'a pas besoin d'huile ou de lubrification avec de l'huile alimentaire.