



CC_006-17

		BTI100	BTI140
CAPACIDADE DO BALDE (l) Bowl capacity / Capacidad perol / Capacité de cuve		100	140
EMULSÕES (l) Emulsion / Emulsión / Emulsion	MAX.	25	35
CREMES SEM EMULSÃO (l) Creams without emulsion / Cremas sin emulsión / Crèmes sans émulsion	MAX.	50	70
CREMES COM EMULSÃO (l) Creams with emulsion / Cremas con emulsión / Crèmes avec émulsion	MAX.	30	42
* MASSAS COM LIGA (FARINHA) (kg)-(lb) * Bread dough (flour) / Masa con liga (harina) / Pâte à pain (farine)	MAX.	20 (44,09)	20 (44,09)
MASSAS SEM LIGA (FARINHA) (kg)-(lb) Shortcrust pastry (flour) / Masas sin liga (harina) / Pâte Brisée et similaire (farine)	MAX.	35 (77,16)	49 (108,3)
POTÊNCIA (kW)-(hp) Power / Potencia / Puissance	CE 400V.3ph.50-60Hz	3 (4)	4 (5,3)
POTÊNCIA DE ELEVAÇÃO (kW)-(hp) Power lifting / Potencia elevación / Puissance élévation	CE 400V.3ph.50-60Hz	0,55 (0,75)	0,55 (0,75)
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		612 (1349,22)	635 (1399,92)
	A	960 (37 13/16)	960 (37 13/16)
	A1	1600 (63)	1600 (63)
	B	1240 (48 13/16)	1250 (49 3/16)
	C	2095 (82 1/2)	2095 (82 1/2)
	D	1500 (59 1/16)	1500 (59 1/16)
	D1	890 (35 1/16)	890 (35 1/16)
	E	105 (4 1/8)	105 (4 1/8)
DIMENSÕES (mm)-(in) Dimensions / Dimensiones / Dimensions			

*Baseado em: 60% de hidratação da massa, 12% humidade da farinha, 2°C água / Based on: 60% dough hydration, 12% flour moisture, 2°C water / Basado en: 60% hidratación de la masa, 12% humedad de la harina, 2°C agua / Basé en: 60% hydratation de la pâte, 12% Humidité de la farine, 2°C eau.





EQUIPAMENTO DE SÉRIE
Standard-production equipment
Equipamiento de série
Équipement de série

STANDARD - ESTRUTURA EM AÇO CARBONO PINTADA Standard - white painted carbon steel frame / Standard - estructura en acero carbono pintada en blanco / Standard - bâti en acier au carbone
PÉS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 Feet in AISI 304 stainless steel / Pies en acero inoxidable AISI 304 / Pieds en acier inoxydable AISI 304
VARIAÇÃO ELETRÓNICA DE 20 VELOCIDADES Inverter with 20 speeds / Variación electrónica de 20 velocidades / Variateur électronique de 20 vitesses
BLOQUEIO (SUBIDA) E DESBLOQUEIO (DESCIDA) DO BALDE AUTOMÁTICOS Automatic bowl's locking (up) and unlocking (down) / Bloqueo (subida) y desbloqueo (bajada) del perol automáticos / Blocage (montée) et déblocage (et descente) de cuve automatique
COMANDO DIGITAL Digital control / Mandos digitales / Commande digitale
TTI - PROTEÇÃO DO BALDE EM AÇO INOXIDÁVEL Stainless steel bowl's safety cover / Protección para perol en acero inoxidable / Protection de la cuve en acier inoxydable
PINHA COM TAMPA DESMONTÁVEL PARA LIMPEZA Whisk with dismountable cover for cleaning / Batidor con tapa desmontable para limpieza / Fouet avec couvercle démonte pour aseptisation
SUPORTE DO BALDE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 Bowl support in stainless steel AISI 304 / Soporte del perol en acero inoxidable AISI 304 / Support de la cuve en acier inoxydable AISI 304
DRENO NO BALDE Bowl drain cap / Desagüe en el perol / Bouchon sur la cuve
CE

OPÇÕES
Options / Opciones / Options

ACESSÓRIOS
Accessories / Accesorios / Accueil

INOX - ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 Inox - stainless steel AISI 304 frame / Inox - estructura en acero inoxidable AISI 304 / Inox - bâti en acier inoxydable AISI 304
PFC - ESTRUTURA (PÉS) PREPARADA PARA FIXAR AO PISO Feet for floor anchorages / Pies preparados para sujetar al suelo / Pieds préparés pour la fixation au sol
PLT - PLANETÁRIO IPX5 Planetary seal IPx5 / Planetario IPx5 / Planetaire IPx5
ANL - COMANDO ANALÓGICO Analog control / Mandos analógicos / Commande électromécanique
ECF - COMANDO TÁTIL (IPX5: LIMPEZA COM ÁGUA (LIMITES DEFINIDOS PELO GRAU IPX5)) Touchscreen (IPx5: Cleaning with water (limits set by the IPx5 level)) / Pantalla táctil (IPx5: Limpieza con agua (límites definidos por el grado IPx5)) / Écran tactile (Nettoyage avec l'eau (limites définies par degré IPx5))
CAF - BRAÇO ARTICULADO PARA COMANDO, AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 Articulated control, AISI 304 stainless steel / Brazo articulado para control, acero inoxidable AISI 304 / Bras articulé pour commande, acier inoxydable AISI 304
VAL - VÁLVULA ESFERAS 1 1/2 90° Ball valve 1 1/2 90° / Válvula bola 1 1/2 90° / Vanne à boule 1 1/2 90°
USPHS - PREPARAÇÃO DE EQUIPAMENTO INOX PARA MARINE-USPHS Marine-USPHS upgrade to inox models / Preparación de equipos inox para marine-USPHS / Préparation d'équipement inox pour marine-USPHS
UL-NSF
NR12
R.XX.XX - KIT DE REDUÇÃO Reduction kit / Kit reducción de utensilios y perol / Ensemble d'outils et cuve
* RP1 - RASPADOR (SEM PORTA RASPADOR) * Bowl scraper (without scraper holder) / * Rascador (sin el porta rascador) / * Racleur (sans porte racleur)
CBI - CARRO INOX BALDE 80, 100, 120 E 140L Stainless steel trolley 80, 100, 120 and 140L / Porta peroles acero inoxidable 80, 100, 120 y 140L / Porte-cuve en acier inoxydable 80, 100, 120 et 140L
VED - ANEL VEDANTE TAMPA PROTEÇÃO DO BALDE Seal ring for the bowl / Junta de goma para protección del perol / Cercle d'étanchéité du couvercle de la cuve

* Raspador apenas aplicável em batedeiras com porta-raspador / Scrapper only applied on planetary mixers with scraper holder / Rascador solamente aplicable en batidoras con porta-rascador / Racleur seulement utilisable sur des batteurs avec porte- racleur.