

PTF  
F/ SERIE

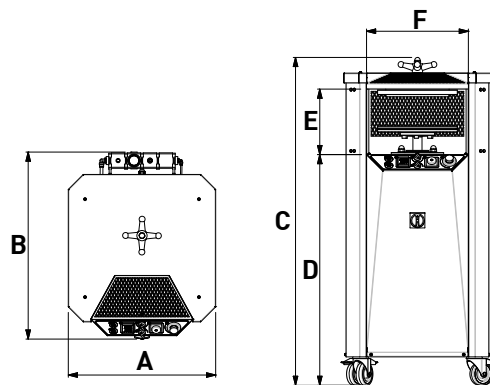


**FERNETO**  
we speak **bakish**



## PRENSA DE TARTES

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



## PTF350

CC\_023-13

PRODUÇÃO (un/h)  
Production / Producción / Production

MÁX. 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) MÁX. 350 (13 3/4)

TEMPERATURA MOLDE SUPERIOR (°C)-(°F)  
Upper mould temperature / Temperatura molde wuperior / Temperature de la presse superieur

MIN. 0 (32) MÁX. 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)

	<b>A</b>	650 (25 9/16)
	<b>B</b>	825 (32 1/2)
	<b>C</b>	1440 (56 11/16)
	<b>D</b>	1015 (39 15/16)
	<b>E</b>	290 (11 7/16)
	<b>F</b>	450 (17 11/16)

DIMENSÕES (mm)-(in)  
Dimensions / Dimensiones / Dimensions

\* 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.