



CC\_008-10

	LSA516	LSA520	LMA516	LMA520	LMA620	LMA624	LMA630	
ÁREA DE TRABALHO (mm)-(in) Working area / Área de trabajo / Zone de travail	1600 x 480 (63 x 18 7/8)	2000 x 480 (78 3/4 x 18 7/8)	1600 x 480 (63 x 18 7/8)	2000 x 480 (78 3/4 x 18 7/8)	2000 x 580 (78 3/4 x 22 13/16)	2400 x 580 (94 1/2 x 22 13/16)	3000 x 580 (118 1/8 x 22 13/16)	
CAPACIDADE MÁX. DE MASSA (P/ MASSAS S/ FERMENTO) (kg)-(lb) Max. dough capacity (not fermented dough) / Capacidad max. de masa (masa no fermentada) / Capacité max. de pâte (pâte non fermenté)	8 (17,7)	8 (17,7)	8 (17,7)	8 (17,7)	10 (22,1)	12 (26,6)	14 (31)	
ESPAÇAMENTO ENTRE ROLOS (mm)-(in) Roller gap / Distancia entre cilindros / Ecartement cylindre	0-40 (0-1 9/16)	0-40 (0-1 9/16)	0-40 (0-1 9/16)	0-40 (0-1 9/16)	0-40 (0-1 9/16)	0-40 (0-1 9/16)	0-40 (0-1 9/16)	
POTÊNCIA (kW)-(hp) Power / Potencia / Puissance	vel. / speeds / vel. / vit. 1 20 CE 400-230V.3ph.50-60Hz 0,55 (0,73) 0,75 (1) 230-110V.1ph.50-60Hz - 0,75 (1)		1 20 0,55 (0,73) 0,75 (1)		1 20 0,55 (0,73) 0,75 (1)		2 20 0,4/0,7 (1) 0,75 (1)	
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	174 (383,6)	179 (394,62)	212 (467,38)	219 (482,81)	237 (522,49)	249 (548,95)	264 (582,01)	
<b>A</b>	1900 (17 13/16)	2300 (90 9/16)	1900 (17 13/16)	2300 (90 9/16)	2300 (90 9/16)	2700 (106 5/16)	3300 (129 15/16)	
<b>A'</b>	860 (33 7/8)	860 (33 7/8)	714 (28 1/8)	685 (26 15/16)	685 (26 15/16)	900 (35 7/16)	887 (34 15/16)	
<b>B</b>	960 (37 13/16)	960 (37 13/16)	925 (36 7/16)	925 (36 7/16)	1025 (40 3/8)	1025 (40 3/8)	1025 (40 3/8)	
<b>C</b>	825 (32 1/2)	825 (32 1/2)	1170 (46 1/16)	1170 (46 1/16)	1170 (46 1/16)	1170 (46 1/16)	1170 (46 1/16)	
<b>C'</b>	1000 (39 3/8)	1200 (47 1/4)	1650 (64 15/16)	1850 (72 13/16)	1850 (72 13/16)	2050 (80 11/16)	2350 (92 1/2)	
<b>D</b>	500 (19 11/16)	500 (19 11/16)	500 (19 11/16)	500 (19 11/16)	600 (23 5/8)	600 (23 5/8)	600 (23 5/8)	
<b>E</b>	300 (11 13/16)	300 (11 13/16)	920 (36 1/4)	920 (36 1/4)	920 (36 1/4)	920 (36 1/4)	920 (36 1/4)	
<b>F</b>	450 (17 11/16)	450 (17 11/16)						
<b>G</b>	825 (32 1/2)	825 (32 1/2)						
DIMENSÕES (mm)-(in) Dimensions / Dimensiones / Dimensions								

\* Espessura mínima de laminação: 2mm (em função do tipo de massa) / Minimal sheeting thickness: 2mm (depending on dough type) / Espesor mínimo de laminado: 2mm (dependiente del tipo de masa) / Épaisseur minimum du laminage: 2mm (dépendant du type de pâte)

ferneto.com



A informação contida neste catálogo pode ser alterada sem aviso prévio e carece de confirmação / The information contained in this catalogue may be altered without prior warning. It lacks confirmation / La información contenida en este catálogo podrá modificarse sin previo aviso y carece de confirmación / Les informations figurant dans ce catalogue pourront être modifiées sans préavis et elles n'ont pas été confirmées. 08.23

LxA  
F/SERIE



**FERNETO**  
we speak bakish



**(LMA) LAMINADOR**

DOUGH SHEETER / LAMINADORA / LAMINOIR

**(LSA) LAMINADOR DE MESA**

TABLETOP DOUGH SHEETER / LAMINADORA DE SOBREMESA / LAMINOIR SANS SOCLE



EQUIPAMENTO DE SÉRIE  
Standard-production equipment  
Equipamiento de serie  
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 E RODAS (LMA)**  
Feet in AISI 304 stainless steel and castors (LMA) / Pies en acero inoxidable AISI 304 y ruedas (LMA) / Pieds en acier inoxydable AISI 304 et roulettes (LMA)

**MESAS AMOVÍVEIS**  
Removable tables / Mesas amovibles / Tables amovibles

**LAMINAGEM MÍNIMA DE 2MM**  
Minimal sheeting of 2mm / Laminado mínimo de 2mm / Laminage minimum de 2mm

**ROLOS DE LAMINAGEM Ø 60MM EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304**  
Laminating rollers ø 60mm in stainless steel AISI 304 / Rodillos de laminado ø 60mm en acero inoxidable AISI 304 / Cylindres de laminage ø 60mm en acier inoxydable AISI 304

**VARIADOR DE 20 VELOCIDADES (1PH) OU 2 VELOCIDADES (3PH). 1 VELOCIDADE - LSA**  
20 speeds inverter (1ph) or 2 speeds (3ph). 1 speed - LSA / Variador de 20 velocidades (1ph) o 2 velocidades (3ph). 1 velocidad - LSA / Variateur de 20 vitesses (1ph) ou 2 vitesses (3ph). 1 vitesse - LSA

**COMANDO DIGITAL**  
Digital control / Mandos digitales / Commande digitale

**2 ACIONADORES BIDIRECIONAIS DE TELAS**  
2 bidirectional belt drives / 2 accionadores bidireccionales de las telas / 2 déclencheurs bidirectionnels des plaques

**PEDAIS AMOVÍVEIS (LMA)**  
Removable foot controls (LMA) / Pedales amovibles (LMA) / Pédales amovibles (LMA)

CE

OPÇÕES  
Options / Opciones / Options

**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

**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

**IPX5 - PREPARAÇÃO DE EQUIPAMENTO INOX PARA MARINE-IPX5**  
Marine-USPHS upgrade to inox models / Preparación de equipos inox para marine-USPHS / Préparation d'équipement inox pour marine-USPHS

UL-NSF

NR12

ACESSÓRIOS  
Accessories / Accesorios / Accueil

**ECA601.LMA - ESTAÇÃO DE CORTE CIRCULAR (LMA)**  
Cutting station for rollers (LMA) / Estación de corte circular (LMA) / Station de coupe (LMA)

**EST.ECA - RASGOS MESAS (ESQUERDA E DIREITA) PARA ESTAÇÃO DE CORTE (LMA624)**  
Tables (right and left) prepared for cutting station (LMA624) / Mesas preparadas (izquierda y derecha) para la estación de corte (LMA624) / Tables préparées (gauche et droite) pour station de découpe (LMA624)

**CTL60X.ECA - CORTANTE CROISSANT / TRIANGULAR + DISCOS, 2, 3 OU 4 FILAS**  
Croissant / triangular cutting roller + discs. 2, 3 or 4 rows / Troquel croissant - triangular + discos. 2, 3 o 4 filas / Rouleau découpoir croissant / triangulaire + disques. 2, 3 ou 4 files / Croissant

**CDI60X.ECA - DISCOS CORTANTES: 1 E 2 OU 3 E 4 FILAS**  
Discs: 1 and 2 rows or 3 and 4 rows / Discos: 1 y 2 filas o 3 y 4 filas / Disques: 1 et 2 lignes ou 3 et 4 lignes

**CQD60X - CORTANTE RETANGULAR OU QUADRANGULAR + DISCOS, 2 E 3 FILAS OU 4 E 5 FILAS**  
Rectangular or quadrangular cutting roller + discs. 2 and 3 rows or 4 and 5 rows / Troquel rectangular o cuadrangular + discos. 2 y 3 filas o 4 y 5 filas / Rouleau découpoir carrée ou rectangulaire + disques. 2 et 3 ou 4 et 5 files

**CRD6.X.YY - CORTANTE REDONDO Ø: 50-95MM, 100-195MM, 200-300MM**  
Round cutting roller ø: 50-95mm, 100-195mm, 200-300mm / Troquel redondo ø: 50-95mm, 100-195mm, 200-300mm / Rouleau découpoir rond ø: 50-95mm, 100-195mm, 200-300mm

**CPI6YY - CORTANTE DE PICOS: 9 OU 18MM**  
Spike roller: 9 or 18mm / Rodillo de picos: 9 or 18mm / Rouleau découpoir a pique: 9 ou 18mm

**CDONUT.ECA - CORTANTE DONUTS**  
Donut cutting roller / Troquel donut / Rouleau de découpe donut

**PEDAL.LMA - PEDAL**  
Control pedal / Pedal / Pédale

**RML - ROLO DE MASSA**  
Roll pin / Rodillo de masa / Rouleau à pâtisserie