



DAA



CC\_027-4

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)	80 (3)	40 (1 1/2)	300 (10 1/2)	200 (7)	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)
	D	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 e 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 BOLEUSE AUTOMATIQUE

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



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

INOX - ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304  
Stainless steel AISI 304 frame / Estructura en acero inoxidable AISI 304 / Bâti en acier inoxydable AISI 304

LÂMINAS DE CORTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304  
Stainless steel AISI 304 knives / Láminas de corte en acero inoxidable AISI 304 / Lames en acier inoxydable AISI 304

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 construidos 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 intercambiabile (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 9,7", capacitive, with recipe backup and different user access level / Controlador táctil de 7", a cores, 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 360MM: 30, 36 E 54 UNIDADES  
Removable head ø 360mm: 30, 36 and 54 units / Prensa amovible ø 360mm: 30, 36 y 54 unidades / Tête amovible ø 360mm: 30, 36 et 54 unités

ARO Ø 410MM  
Arc ø 410mm / Aro ø 410mm / Anneau ø 410mm

ARO Ø 360MM  
Arc ø 360mm / Aro ø 360mm / Anneau ø 360mm

PRATO Ø 410MM  
Plate ø 410mm / Plato ø 410mm / Plateaux ø 410mm

PRATO Ø 360MM  
Plate ø 360mm / Plato ø 360mm / Plateaux ø 360mm