

PMF
F/ SERIE



FERNETO
we speak bakish

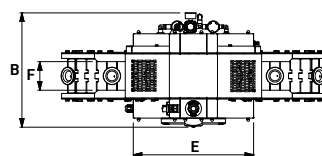
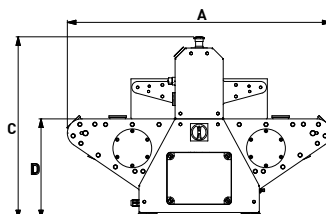
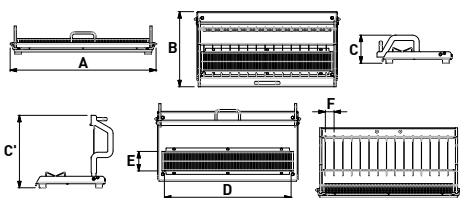


(PMF) PRENSA DE MASSA

PIE-TART MACHINE / PRENSA DE TARTALETAS / FONCEUSE À TARTES

(DMR) DIVISORA DE MASSA EM ROLO

DOUGH ROLL DIVIDER / GUILLOTINA DE TACOS / DIVISEUSE DE PÂTE EN ROULEAU



CC_023-12

PMF125

PRODUÇÃO (un/h)

Production / Producción / Production

MÁX. 1900

DIÂMETRO EXTERIOR DA FORMA (mm)-(in)

Max. exterior die diameter / Diámetro máx. exterior del molde / Diamètre max. ext. du moule

MIN. 40 (1 9/16) MÁX. 125 (4 15/16)

ALTURA DA MASSA (mm)-(in)

Dough height / Altura de la masa / Hauteur de la pâte

MÁX. 40 (1 9/16)

TEMPERATURA MOLDE SUPERIOR (°C)-(°F)

Upper mould temperature / Temperatura molde superior / Temperature de la presse superieur

MIN. 30 (86) MÁX. 60 (140)

OFF Temp. ambiente / Room temp. / Temp. amb. / Temp. amb.

POTÊNCIA (kW)-(hp)

Power / Potencia / Puissance

230V.1ph.50-60Hz

0,3 (0,2)

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 pressure / Presión max. aire / Pression d'air max.

8

* COMPRESSOR - CAPACIDADE DEPÓSITO AR (l)

* Air pump - Tanks cap. air / * Compresor - Cap. del dep. aire / * Compresseur - Cap. réservoir air

MIN. 150

CONSUMO MÉDIO AR (l/min)

Average consumption air / Consumo medio aire / Consommation d'air moyenne

120

PESO LÍQUIDO (kg)-(lb)

Net weight / Peso neto / Poids net

62 (136,69)

DIMENSÕES (mm)-(in)

Dimensions / Dimensiones / Dimensions

A 986 (38 13/16) B 427 (16 13/16) C 677 (26 5/8) D 374 (14 3/4)

E 450 (17 11/16) F 100 (3 15/16)

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

PUNÇÃO E MATRIZES CUSTOMIZADAS, DESENHADAS PARA CADA PRODUTO

Customised stamp and dies, designed to meet customer requirements / Sello y matrices personalizadas, diseñados para las necesidades específicas de cada cliente / Poinçon et matrices conçus selon la demande de chaque client

PUNÇÃO E MATRIZES INTERMUTÁVEIS, FÁCEIS DE DESMONTAR

Interchangeable stamp and dies, easy to disassemble / Sello y matrices intercambiables, fáciles de desmontar / Poinçon et matrices interchangeables, facile à démonter

CONTROLO DE TEMPERATURA, PRESSÃO E SOPRO DE EXTRAÇÃO

Temperature, pressure and extraction blower control / Control de la temperatura, presión y soplado de extracción / Contrôle de température, pression et soufflage d'extraction

TIPO DE FORMA: RÍGIDA OU DESCARTÁVEL

Type of cup: metallic, foil, paper or other (under request) / Tipo de molde: metálica o desechable / Type de moules : fer-blanc ou jetable

FORMATO: REDONDO, TRIANGULAR, QUADRANGULAR, RETANGULAR OU OUTRO (SOB CONSULTA)

Format: round, square, rectangular, triangular or other (under request) / Formato: redondo, triangular, cuadrangular, rectangular u otro (bajo consulta) / Format : rond, triangulaire, carré, rectangulaire ou autre (sur demande)

EXTERIOR / INTERIOR DA FORMA: LISO OU ONDULADO

Exterior / interior shape: plain or wavy / Exterior / interior del molde: lisa u ondulada / Extérieure/intérieure du moule : lisse ou ondulé

ABA DA FORMA: LISA, RASA OU RENDILHADA

Rim: plain, geared or rimless / Reborde del molde: liso, rizado o sin tope / Bord du moule: lisse, rase ou pincée

EQUIPAMENTO DE SÉRIE

Standard-production equipment

Equipamiento de série

Équipement de série

OPÇÕES

Options / Opciones / Options

CC_023-122

DMR5xx

CAPACIDADE (mm)-(in)

Capacity / Capacidad / Capacité

500 (19 11/16)

** PEÇAS (mm)-(in)

* Pieces / * Piezas / * Pièces

10 (3/8) | 15 (9/16) | 20 (13/16) | 25 (1) | 30 (1 3/16) | 35 (1 3/8) | 40 (1 9/16) | 50 (1 15/16)

DIÂMETRO MÁX. DE CORTE (mm)-(in)

Max. cutting diameter / Diámetro máx. corte /
Diamètre de coupe max.

Massa folhada / Puff pastry / Masa hojaldre / Pâte feuilletée

50 (1 15/16)

Massa quebrada / Shortcrust pastry / Masa quebrada / Pâte brisée

80 (3 1/8)

PESO LÍQUIDO (kg)-(lb)

Net weight / Peso neto / Poids net

6 (13,23)

DIMENSÕES (mm)-(in)

Dimensions / Dimensiones / Dimensions

A 550 (21 5/8) B 285 (11 1/4) C 105 (4 1/8) C' 275 (10 13/16) D 475 (18 11/16) E 75 (2 15/16)

F 10 (3/8) | 15 (9/16) | 20 (13/16) | 25 (1) | 30 (1 3/16) | 35 (1 3/8) | 40 (1 9/16) | 50 (1 15/16)

* 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.

** Outras espessuras de corte (múltiplos de 5mm (3/16in) com espessura mínima de 10mm): sob consulta / Other slice thicknesses (multiples of 5mm (3/16in) with minimum thicknesses of 10mm): under request / Otros espesores de corte (múltiplos de 5mm (3/16in) con espesor mínimo de 10mm): bajo consulta / Autres épaisseurs de coupe (multiples de 5 mm (3/16in) avec une épaisseur minimale de 10 mm) : sur demande.

ferneto.com

UNIÃO EUROPEIA
Fundos Europeus Estruturais
e de Investimento