



BTF
F / SERIE



CC_006-12

		BTF010	BTF020	BTL020	BTF040	BTF060		
CAPACIDADE DO BALDE (l) Bowl capacity / Capacidad perol / Capacité de cuve		10	20	20	40	60		
EMULSÕES (l) Emulsion / Emulsión / Emulsion		MAX. 2,50	5	5	10	15		
CREMES SEM EMULSÃO (l) Creams without emulsion / Cremas sin emulsión Crèmes sans émulsion		MAX. 5	10	10	20	30		
CREMES COM EMULSÃO (l) Creams with emulsion / Cremas con emulsión Crèmes avec émulsion		MAX. 3	6	6	12	18		
* MASSAS COM LIGA (FARINHA) (kg)-(lb) * Bread dough (flour) / Masa con liga (harina) Pâte à pain (farine)		MAX. 1,50 (3,31)	4 (8,82)	4 (8,82)	8 (17,64)	12 (26,46)		
MASSAS SEM LIGA (MASSA) (kg)-(lb) Shortcrust pastry (dough) / Masas sin liga (masa) Pâte brisée et similaire (pâte)		MAX. 3 (6,61)	6 (13,23)	6 (13,23)	12 (26,46)	18 (39,68)		
HORAS TRABALHO (h) Working hours / Horas trabajo / Heures de travail		0-8						
POTÊNCIA (kW)-(hp) Power / Potencia / Puissance		110V.1ph.50-60Hz 230V.1ph.50-60Hz 230V.3ph.50-60Hz 400V.3ph.50-60Hz	0,37 (0,5) 0,37 (0,5) - 0,75 (1)	0,75 (1) 0,75 (1) - 0,75 (1)	0,75 (1) 0,75 (1) - 0,75 (1)	- 2,2 (3) 1,5 (2) 1,5 (2)	- 3 (4) 2,2 (3) 2,2 (3)	
POTÊNCIA DE ELEVACÃO (kW)-(hp) Power lifting / Potencia elevación Puissance élévation		230-110V.1ph.50-60Hz 230V.1ph.50-60Hz 230V.3ph.50-60Hz 400V.3ph.50-60Hz	- - - -	- - - 0,25 (0,3)	- - - 0,25 (0,3)	- 0,25 (0,3) 0,25 (0,3) 0,25 (0,3)	- 0,25 (0,3) 0,25 (0,3) 0,25 (0,3)	
POTÊNCIA TOMADA FORÇA (kW)-(hp) Hub attachment power / Potencia toma de fuerza Puissance prise d'accessoire		230-110V.1ph.50-60Hz 230V.1ph.50-60Hz 230V.3ph.50-60Hz 400V.3ph.50/60Hz	- - - -	- - - 0,55 (0,75)	- - - 0,55 (0,75)	- 0,55 (0,75) 0,55 (0,75) 0,55 (0,75)	- 0,55 (0,75) 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		67 (147,71)	106 (233,69)	125 (275,58)	197 (434,31) 210 (462,97)	215 (473,99)		
DIMENSÕES (mm)-(in) Dimensions / Dimensiones / Dimensions		A	B	C	C'	D	D'	E
		420 (16 9/16)	485 (18 7/8)	530 (20 7/8)	630 (24 13/16)	620 (24 7/16)	620 (24 7/16)	620 (24 7/16)
		645 (25 3/8)	725 (28 9/16)	760 (29 15/16)	970 (38 3/16)	970 (38 3/16)	970 (38 3/16)	970 (38 3/16)
		835 (32 7/8)	1075 (42 5/16)	1500 (59 1/6)	1335 (52 9/16)	1445 (56 7/8)	1445 (56 7/8)	1445 (56 7/8)
		1065 (41 15/16)	1295 (51)	1720 (67 11/16)	1620 (63 3/4)	1725 (67 15/16)	1725 (67 15/16)	1725 (67 15/16)
		415 (16 5/16)	555 (21 7/8)	975 (38 3/8)	765 (30 1/8)	870 (34 1/4)	870 (34 1/4)	870 (34 1/4)
		380 (14 15/16)	500 (19 11/16)	920 (36 1/4)	670 (26 3/8)	775 (30 1/2)	775 (30 1/2)	775 (30 1/2)
		90 (3 9/16)	150 (5 7/8)	180 (7 1/16)	135 (5 5/16)	215 (8 7/16)	215 (8 7/16)	215 (8 7/16)

*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.





www.ferneto.com



CARACTERÍSTICAS GERAIS

Main features / Características generales
Caractéristiques générales

0-8 HORAS DE TRABALHO

0-8 working hours / 0-8 horas de trabajo / 0-8 heures de travail

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

Feet in AISI 304 stainless steel and castors / Pies en acero inoxidable AISI 304 y ruedas / Pieds en acier inoxydable AISI 304 et roulettes

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 automático / Blocage (montée) et déblocage (et descente) de cuve automatique

COMANDO DIGITAL

Digital control / Mandos digitales / Commande digitale

GTP - PROTEÇÃO DO BALDE EM GRELHA

Stainless steel bowl's security bars / Rejilla de protección para perol / Protection de la cuve en grille

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 COM ESTRUTURA DIANTEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304

Bowl support with stainless steel AISI 304 front structure / Soporte del perol con estructura delantera en acero inoxidable AISI 304 / Support de la cuve avec structure frontale en acier inoxydable

EQUIPADA COM 3 FERRAMENTAS (PINHA, PÁ E GANCHO) E BALDE

Equipped with 3 tools (whisk, paddle and hook) and bowl / Equipada con 3 herramientas (batidor, pala y gancho) y perol / Équipée avec 3 outils (fouet, crochet et palette) et cuve

CE

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

RD1 - RODAS - BTF010, BTF020

Castors - BTF010, BTF020 / Aplicación de ruedas - BTF010, BTF020 / Roulettes - BTF010, BTF020

TCB - TAMPA DO EQUIPAMENTO EM AÇO CARBONO, PINTADA

Carbon steel frame cover, painted / Tapa en acero carbono, pintada / Capot acier carbone, peint

ANL - COMANDO ANALÓGICO

Analog control / Mandos analógicos / Commande electromécanique

ECT - COMANDO TÁTIL

Touchscreen / Pantalla táctil / Écran tactile

EEB - ELEVÇÃO ELÉTRICA DO BALDE [EXCETO BTF010 E BTF020]

Electric bowl lifting (except BTF010 and BTF020) / Elevación eléctrica del perol (excepto BTF010 y BTF020) / Élévation électrique de la cuve - BTF (sauf le BTF010 et BTF020)

TF1 - TOMADA DE FORÇA

Hub attachment / Toma de fuerza / Prise de force

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-IPX5 upgrade to inox models / Preparación de equipos inox para marine-IPX5 / Préparation d'équipement inox pour marine-IPX5

UL-NSF

NR12

R.XX.XX - KIT DE REDUÇÃO

Reduction kit / Kit reducción de utensilios y perol / Ensemble d'outils et cuve

ACESSÓRIOS

Accessories / Accesorios / Accueil

RP1 - RASPADOR (SEM PORTA RASPADOR) - BTF040, BTF060*

Bowl scraper (without scraper holder) - BTF040, BTF060* / Rascador (sin el porta rascador) - BTF040, BTF060 *

CBF - CARRO INOX BALDE 40 E 60L - BTF040, BTF060

Stainless steel trolley 40 and 60L - BTF040, BTF060 / Porta peroles acero inoxidable 40 y 60L - BTF040, BTF060 / Porte-cuve en acier inoxydable 40 et 60L

* Raspador apenas aplicável em batedeiras com porta-raspador / Scraper 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.