

PMF  
DMR  
F / SERIE

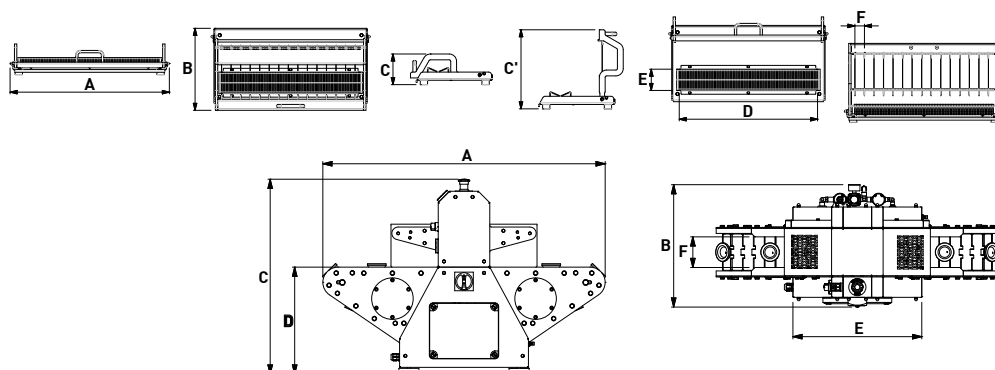


**(PMF) PRENSA DE MASSA**

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		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)   *126-145 (4 15/16 - 5 11/16)
TEMPERATURA MOLDE SUPERIOR (°C)-(°F) Upper mould temperature / Temperatura molde wuperior / 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)
PRESSÃO MÁX. AR (bar) Max. air pressure / 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. 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)
	<b>A</b>	986 (38 13/16)
	<b>B</b>	427 (16 13/16)
	<b>C</b>	677 (26 5/8)
	<b>D</b>	374 (14 3/4)
	<b>E</b>	450 (17 11/16)
	<b>F</b>	100 (3 15/16)
DIMENSÕES (mm)-(in) Dimensions / Dimensiones / Dimensions		

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 Massa quebrada / Shortcrust pastry / Masa quebrada / Pâte brisée	50 (1 15/16) 80 (3 1/8)
PESO LÍQUIDO (kg)-(lb) Net weight / Peso neto / Poids net		6 (13,23)
DIMENSÕES (mm)-(in) Dimensions / Dimensiones / Dimensions		<b>A</b> 550 (21 5/8) <b>B</b> 285 (11 1/4) <b>C</b> 105 (4 1/8) <b>C'</b> 275 (10 13/16) <b>D</b> 475 (18 11/16) <b>E</b> 75 (2 15/16) <b>F</b> 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)

\* Sob consulta / Under request / Bajo consulta / Sur demande.

\*\* 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.

Outras tensões de alimentação: sob consulta / Further power supplies: under request / Otras tensiones eléctricas: bajo consulta / Autre tension d'alimentation: sur demande.

ferneto.com

