



	LMR632	LMR642
--	--------	--------

CC\_008-10

ÁREA DE TRABALHO (mm)-(in)  
Working area / Área de trabajo / Zone de travail

	3200 x 640 (126 x 25 3/16)	4200 x 640 (165 3/8 x 25 3/16)
--	-------------------------------	-----------------------------------

\* 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)

	16 (35,27)	16 (35,27)
--	------------	------------

ESPAÇAMENTO ENTRE ROLOS (mm)-(in)  
Roller gap / Distancia entre cilindros / Ecartement cylindre

	0-60 [0-2 3/8]	0-60 [0-2 3/8]
--	----------------	----------------

POTÊNCIA (kW)-(hp)  
Power / Potencia / Puissance

	CE	230-110V, 1ph, 50-60Hz	20	20
			1,1 (1,5)	1,1 (1,5)

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

	295 (650,36)	320 (705,47)
--	--------------	--------------

DIMENSÕES (mm)-(in)  
Dimensions / Dimensiones / Dimensions

<b>A</b>	3690 (145 4/16)	4690 (184 5/8)
<b>A'</b>	2860 (112 5/8)	3880 (152 3/4)
<b>B</b>	1164 (45 13/16)	1164 (45 13/16)
<b>C</b>	1215 (47 13/16)	1215 (47 13/16)
<b>C'</b>	2115 (83 1/4)	2250 (88 9/16)
<b>D</b>	655 (25 13/16)	655 (25 13/16)
<b>E</b>	940 (37)	940 (37)

\* 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)

LMR  
R/SERIE



**FERNETO**  
we speak bakish



**LAMINADOR**  
DOUGH SHEETER / LAMINADORA / LAMINOIR

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 modificar 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  
Inox - stainless steel AISI 304 frame / Inox - estructura en acero inoxidable AISI 304 / Inox - bâti en acier inoxydable AISI 304

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 87MM EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304  
Laminating rollers ø 87mm in stainless steel AISI 304 / Rodillos de laminado ø 87mm en acero inoxidable AISI 304 / Cylindres de laminage ø 87mm en acier inoxydable AISI 304

VARIADOR DE 20 VELOCIDADES  
20 speeds inverter / Variador de 20 velocidades / Variateur de 20 vitesses

COMANDO DIGITAL  
Digital control / Mandos digitales / Commande digitale

MECANISMO ARTICULADO DAS MESAS  
Articulated belts mechanism / Mecanismo articulado de las mesas / Mécanisme articulé des tables

FÁCIL REMOÇÃO DOS APARADORES (DAS MESAS E DE MASSA) PARA LIMPEZA  
Easy removal of the collectors (flour and dough) for cleaning / Fácil extracción de las bandejas colectoras (de harina de las mesas y de la masa) para limpieza / Retrait facile des collecteurs (de pâte et de farine) pour nettoyage

2 ACIONADORES BIDIRECIONAIS DE TELAS  
2 bidirectional belt drives / 2 accionadores bidireccionales para las lonas / 2 déclencheurs bidirectionnels des plaques

CE

OPÇÕES  
Options / Opciones / Options

TAM - TELAS AZUIS ANTIMICROBIANAS  
Antimicrobial blue belts / Lonas azules antimicrobianas / Tapis bleu anti-microbiens

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

UL-NSF

NR12

ECR601.LMR - ESTAÇÃO DE CORTE CIRCULAR  
Cutting station for rollers / Estación de corte circular / Station de coupe circulaire

CTL60X - CORTANTES 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 découpe croissant - triangulaire + disques, 2, 3 ou 4 lignes

CDI60X - 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 - QUADRANGULAR + DISCOS, 2 E 3 FILAS OU 4 E 5 FILAS  
Rectangular - quadrangular cutting roller + discs, 2 and 3 rows or 4 and 5 rows / Troquel rectangular - cuadrangular + discos, 2 y 3 filas o 4 y 5 filas / Rouleau découpe carrée - rectangulaire + disques, 2 et 3 ou 4 et 5 lignes

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 découpe rond ø: 50-95mm, 100-195mm, 200-300mm

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

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

PEDAL  
Control pedal / Pedal / Pédale

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

ACESSÓRIOS  
Accessories / Accesorios / Accueil