



| CC_006-16 | | 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) / Masas 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 (FARINHA) (kg)-(lb) Shortcrust pastry (flour) / Masas sin liga (harina) Pâte brisée et similaire (farine) | | MAX. 3 (6,61) | 6 (13,23) | 6 (13,23) | 12 (26,46) | 18 (39,68) | | |
| 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) | - - 2,2 (3) 2,2 (3) | |
| POTÊNCIA DE ELEVAÇÃO (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) | |
| 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) | |
| 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) | 210 (462,97) | 215 (473,99) | | |
| DIMENSÕES (mm)-(in) Dimensions / Dimensiones / Dimensions | | A | B | C | C' | D | D' | E |
| | | 420 (16 9/16) | 645 (25 3/8) | 835 (32 7/8) | 1065 (41 15/16) | 415 (16 5/16) | 380 (14 15/16) | 90 (3 9/16) |
| | | 485 (18 7/8) | 725 (28 9/16) | 1075 (42 5/16) | 1295 (51) | 555 (21 7/8) | 500 (19 11/16) | 150 (5 7/8) |
| | | 530 (20 7/8) | 760 (29 15/16) | 1500 (59 1/6) | 1720 (67 11/16) | 975 (38 3/8) | 920 (36 1/4) | 180 (7 1/16) |
| | | 620 (24 7/16) | 970 (38 3/16) | 1445 (56 7/8) | 1725 (67 15/16) | 870 (34 1/4) | 775 (30 1/2) | 215 (8 7/16) |
| | | 620 (24 7/16) | 970 (38 3/16) | 1445 (56 7/8) | 1725 (67 15/16) | 870 (34 1/4) | 775 (30 1/2) | 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



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

| |
|--|
| 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 automáticos / 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 |

OPÇÕES
Options / Opciones / Options

| |
|--|
| 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 |
| TTP - PROTEÇÃO DO BALDE EM POLÍMERO TÉCNICO Technical polymer bowl's safety cover / Protección para perol en polímero técnico / Protection de la cuve en polymère technique |
| 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 - BTF010, BTF020 Carbon steel frame cover, painted - BTF010, BTF020 / Tapa en acero carbono, pintada - BTF010, BTF020 / Capot acier carbone, peint - BTF010, BTF020 |
| ANL - COMANDO ANALÓGICO Analog control / Mandos analógicos / Commande electromécanique |
| ECT - COMANDO TÁTIL Touchscreen / Pantalla táctil / Écran tactile |
| EEB - ELEVAÇÃO 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 |

ACESSÓRIOS
Accessories / Accesorios / Accueil

| |
|--|
| R.XX.XX - KIT DE REDUÇÃO Reduction kit / Kit reducción de utensilios y perol / Ensemble d'outils et cuve |
| *RP1 - RASPADOR (SEM PORTA RASPADOR) - BTF020, BTF040, BTF060 *Bowl scraper (without scraper holder) - BTF020, BTF040, BTF060 / *Rascador (sin el porta rascador) - BTF020, BTF040, BTF060 / *Racleur (sans porte racleur) - BTF020, 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 / Scrapper 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.