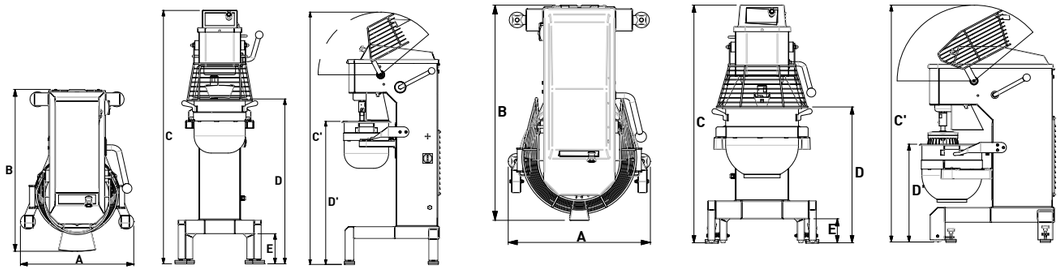

CC_006-16

			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	CE	110V.1ph.50~60Hz	0,37 (0,5)	0,75 (1)	0,75 (1)	-	-
		230V.1ph.50~60Hz	0,37 (0,5)	0,75 (1)	0,75 (1)	2,2 (3)	-
		230V.3ph.50~60Hz	-	-	-	1,5 (2)	2,2 (3)
		400V.3ph.50~60Hz	-	0,75 (1)	0,75 (1)	1,5 (2)	2,2 (3)
POTÊNCIA DE ELEVAÇÃO (kW)-(hp) Power lifting / Potencia elevación Puissance élévation	CE	230~110V.1ph.50~60Hz	-	-	0,25 (0,3)	-	-
		230V.1ph.50~60Hz	-	-	-	0,25 (0,3)	-
		230V.3ph.50~60Hz	-	-	-	0,25 (0,3)	0,25 (0,3)
		400V.3ph.50~60Hz	-	-	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	CE	230~110V.1ph-50~60Hz	-	-	0,55 (0,75)	-	-
		230V.1ph.50~60Hz	-	-	-	0,55 (0,75)	-
		230V.3ph.50~60Hz	-	-	-	0,55 (0,75)	0,55 (0,75)
		400V~3ph-50/60Hz	-	-	0,55 (0,75)	0,55 (0,75)	0,55 (0,75)
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	420 (16 9/16)	485 (18 7/8)	530 (20 7/8)	620 (24 7/16)	620 (24 7/16)
		B	645 (25 3/8)	725 (28 9/16)	760 (29 15/16)	970 (38 3/16)	970 (38 3/16)
		C	835 (32 7/8)	1075 (42 5/16)	1500 (59 1/6)	1445 (56 7/8)	1445 (56 7/8)
		C'	1065 (41 15/16)	1295 (51)	1720 (67 11/16)	1725 (67 15/16)	1725 (67 15/16)
		D	415 (16 5/16)	555 (21 7/8)	975 (38 3/8)	870 (34 1/4)	870 (34 1/4)
		D'	380 (14 15/16)	500 (19 11/16)	920 (36 1/4)	775 (30 1/2)	775 (30 1/2)
		E	90 (3 9/16)	150 (5 7/8)	180 (7 1/16)	215 (8 7/16)	215 (8 7/16)

Outras voltagens e certificações: sob consulta / Other voltages and certifications: under request / Otros voltajes y certificaciones: bajo consulta / Autres voltages et certifications: sur demande

* Baseado em: 60% de hidratação da massa, 12% humidade da farinha, 2ºC 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

ferneto.com

CENTRO 2030 Os Fundos Europeus mais próximos de si. PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

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. **05.26**

BTF
F/SERIE

FERNETO
we speak **bakish**

BATEDEIRA PLANETÁRIA
PLANETARY MIXER / BATIDORA PLANETARIA / BATTEUR PLANÉTAIRE

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 peint

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

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

TTA - PROTEÇÃO DO BALDE AMOVÍVEL EM POLÍMERO TÉCNICO (EN454:2015) - EXCETO BTF010
Removable bowl protection in technical polymer (EN454:2015) except BTF010 / Protección del perol amovible en polímero técnico (EN454:2015) -excepto BTF010 / Protection de la cuve amovible en polymère technique (EN454:2015) - sauf BTF010

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

PGR - PROTEÇÃO ANTISALPICOS (EN454:2015) - EXCETO BTF010
Grid splash protection (EN454:2015) - except BTF010 / Protección antisalpicaduras (EN454:2015) - excepto BTF010 / Protection contre les éclaboussures (EN454:2015) - sauf BTF010

***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 / Scraper only applied on planetary mixers with scraper holder / Rascador solamente aplicable en batidoras con porta-raspador / Racleur seulement utilisable sur des batteurs avec porte-racleur