



BTI  
I / SERIE



CC\_006-12

		BTI080	BTI100	BTI120	BTI140
CAPACIDADE DO BALDE (l) Bowl capacity / Capacidad perol / Capacité de cuve		80	100	120	140
EMULSÕES (l) Emulsion / Emulsión / Emulsion	MAX.	20	25	30	35
CREMES SEM EMULSÃO (l) Creams without Emulsion / Cremas sin emulsión Crèmes sans émulsion	MAX.	40	50	60	70
CREMES COM EMULSÃO (l) Creams with emulsion / Cremas con emulsión Crèmes avec émulsion	MAX.	24	30	36	42
* MASSAS COM LIGA (FARINHA) (kg)-(lb) * Bread dough (flour) / Masa con liga (harina) Pâte à pain (farine)	MAX.	20 (44,09)	25 (55,12)	30 (66,14)	35 (77,16)
MASSAS SEM LIGA (MASSA) (kg)-(lb) Shortcrust pastry (dough) / Masas sin liga (masa) Pâte brisée et similaire (pâte)	MAX.	28 (61,73)	35 (77,16)	42 (92,59)	49 (108,3)
POTÊNCIA (kW)-(hp) Power / Potencia / Puissance	CE 400V.3ph.50-60Hz	3 (4)	3 (4)	4 (5,3)	4 (5,3)
POTÊNCIA DE ELEVAÇÃO (kW)-(hp) Power lifting / Potencia elevación Puissance élévation	CE 400V.3ph.50-60Hz	0,55 (0,75)	0,55 (0,75)	0,55 (0,75)	0,55 (0,75)
POTÊNCIA TOMADA FORÇA (kW)-(hp) Hub attachment power / Potencia toma de fuerza Puissance prise d'accessoire	CE 400V.3ph.50-60Hz	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		607 (1338,19)	612 (1349,22)	631 (1391,10)	635 (1399,92)
	A	920 (36 1/4)	920 (36 1/4)	920 (36 1/4)	920 (36 1/4)
	B	1250 (49 3/16)	1250 (49 3/16)	1250 (49 3/16)	1250 (49 3/16)
DIMENSÕES (mm)-(in) Dimensions / Dimensiones / Dimensions	C	2085 (82 1/16)	2085 (82 1/16)	2085 (82 1/16)	2085 (82 1/16)
	D	1490 (58 11/16)	1490 (58 11/16)	1490 (58 11/16)	1490 (58 11/16)
	E	870 (34 1/4)	870 (34 1/4)	870 (34 1/4)	870 (34 1/4)

\*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

##### 0-16 HORAS DE TRABALHO

0-16 working hours / 0-16 horas de trabajo / 0-16 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

Feet in AISI 304 stainless steel / Pies en acero inoxidable AISI 304 / Pieds en acier inoxydable AISI 304

##### VARIAÇÃO ELETRÔNICA 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

##### TAMPA FECHADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304

Closed security cover in stainless steel AISI 304 / Tapa cerrada en acero inoxidable AISI 304 / Couvercle de protection en acier inoxydable AISI 304

##### PINHA COM TAMPA DESMONTÁVEL PARA LIMPEZA

Whisk with dismountable cover for cleaning / Batidor con tapa desmontable para limpieza / Fouet avec couvercle démonte pour asepsitation

##### SUPORTE DO BALDE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304

Bowl support in stainless steel AISI 304 / Soporte del perol en acero inoxidable AISI 304 / Support de la cuve en acier inoxydable AISI 304

##### DRENO NO BALDE

Bowl drain cap / Desagüe en el perol / Bouchon sur la 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

##### ANL - COMANDO ANALÓGICO

Analog control / Mandos analógicos / Commande électromécanique

##### ECT - COMANDO TÁTIL (IPX5: LIMPEZA COM ÁGUA (LIMITES DEFINIDOS PELO GRAU IPX5))

Touchscreen (IPx5: Cleaning with water (limits set by the IPx5 level)) / Pantalla táctil (IPx5: Limpieza con agua (límites definidos por el grado IPx5)) / Écran tactile (Nettoyage avec l'eau (limites définies par degré IPx5))

#### OPÇÕES

Options / Opciones / Options

##### CAF - COMANDO ARTICULADO, AÇO INOXIDÁVEL AISI 304

Articulated control, AISI 304 stainless steel / Brazo articulado para control, acero inoxidable AISI 304 / Bras articulé pour commande peint, acier inoxydable AISI 304

##### VAL - VÁLVULA 1 1/4

Ball valve 1 1/4 / Válvula bola 1 1/4 / Vanne à boule 1 1/4

##### 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

##### 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) \*

Bowl scraper (without scraper holder) \* / Rascador (sin el porta rascador) \* / Racleur (sans porte racleur) \*

##### CBF - CARRO INOX BALDE 80, 100, 120 E 140L

Stainless steel trolley 80, 100, 120 and 140l / Porta peroles acero inoxidable 80, 100, 120 y 140l / Porte-cuve en acier inoxydable 80, 100, 120 et 140l

\* 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.