



CC_003.4-4

			AT1150	AT200
	* FARINHA (kg)-(lb) * Flour / Harina / Farine	MIN - MAX	7,5 (16,5) - 150 (330,69)	10 (22) - 200 (440,92)
CAPACIDADE Capacity / Capacidad / Capacité	* MASSA (kg)-(lb) * Dough / Masa / Pâte	MIN - MAX	12 (26,46) - 240 (529,10)	16 (35,27) - 320 (705,47)
	(l)		400	470
	velocidade / speed / velocidad / vitesse		Vr	Vr
POTÊNCIA MOTOR ESPIRAL (kW)-(hp) Power of spiral motor / Potencia motor de la espiral Puissance du moteur de spirale	CE	400-230V.3ph.50-60Hz	15 (20)	15 (20)
POTÊNCIA DO SISTEMA HIDRÁULICO (kW)-(hp) Power of hydraulic system / Potencia sistema hidráulico Puissance moteur système hydraulique	CE	400-230V.3ph.50-60Hz	1,5 (2)	1,5 (2)
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			1325 (2921,1)	1367 (3013,69)
PESO LÍQUIDO DO CARRO (kg)-(lb) Trolley net weight / Peso neto del carro / Poids net du charriot			400 (882)	385 (850)
	A		1120 (44 1/8)	1120 (44 1/8)
	B		2285 (89 15/16)	2285 (89 15/16)
	B1		2300 (90 9/16)	2300 (90 9/16)
	B2		485 (19 1/8)	485 (19 1/8)
	C		1460 (57 1/2)	1460 (57 1/2)
	C1		2010 (79 1/8)	2010 (79 1/8)
	D		935 (36 13/16)	935 (36 13/16)
	F		1110 (43 11/16)	1110 (43 11/16)
	G		1230 (48 7/16)	1230 (48 7/16)
	H		950 (37 3/8)	950 (37 3/8)

*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.
Vr - Velocidade variável / Variable speed / Velocidad variable / Vitesse variable

ATI
I/SERIE



FERNETO
we speak bakish



AMASSADEIRA DE TINA AMOVÍVEL

REMOVABLE BOWL MIXER / AMASADORA CON ARTESA EXTRAÍBLE /
PÉTRIN À SPIRALE CUVE AMOVIBLE

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. 02.25



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

45-100% HIDRATAÇÃO EXCELENTE OXIGENAÇÃO E INCORPORAÇÃO DE ÁGUA NA MASSA
45-100% hydration: excellent oxygenation and water absorption in the dough / 45-100% hidratación: excelente oxigenación y incorporación de agua en la masa / 45-100% hydratation: excellente oxygénation et incorporation d'eau dans la pâte

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

MULTISPEED

TINA COM CONE CENTRAL
Bowl with central poste / Artesa con cilindro central / Cuve avec cône central

PERMITE AMASSAR 5% DA CAPACIDADE TOTAL DA TINA
Allows 5% of the total bowl capacity to be kneaded / Permite amasar 5% de la capacidad total de la artesa / Permet de pétrir 5% de la capacité totale du pétrin

DRENO
Drain cap / Desagüe / Bouchon

COMANDO DIGITAL
Digital control / Mandos digitales / Commande digitale

TTI - PROTEÇÃO DA TINA EM AÇO INOXIDÁVEL
Stainless steel bowl's safety cover / Protección para artesa en acero inoxidable / Protection de la cuve en acier inoxydable

GANCHO EM ESPIRAL EM AÇO INOXIDÁVEL
Spiral hook in stainless steel / Gancho en espiral en acero inoxidable / Crochet à spirale en acier inoxydable

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

GTP - PROTEÇÃO DA TINA EM GRELHA
Stainless steel bowl's security bars / Rejilla de protección para artesa / Protection de la cuve en grille

PA1 - PÁ
Paddle / Pala / Palette

RP1 - RASPADOR
Scraper / Rascador / Racleur

IOT - COMANDO IOT COM MULTISPEED
IoT touchscreen with multispeed / Pantalla IoT con multispeed / Commande IoT avec multispeed

TEM - TERMÓMETRO DE INFRAVERMELHOS
Infrared thermometer / Termómetro de infrarrojos / Thermomètre à infrarouge

QED - QUADRO ELÉTRICO À DISTÂNCIA - 2M
Electrical board at distance of - 2m / Cuadro eléctrico a distancia - 2m / Armoire électrique à distance - 2m

UL-NSF

NR12

ACESSÓRIOS
Accessories / Accesorios / Accueil

DAF001 - DOSEADOR DE ÁGUA (EXTERIOR)
Water meter (external) / Dosificador de agua (exterior) / Doseur d'eau (extérieur)

DAF002 - DOSEADOR DE ÁGUA INTEGRADO
Integrated water meter / Dosificador de agua integrado / Doseur d'eau intégré

TINA EXTRA: 150KG, 200KG
Extra bowl: 150Kg, 200Kg / Artesa extra: 150Kg, 200Kg / Cuve extra: 150Kg, 200Kg