



CC_003.2-2

		AXR480	AXR880	AXR410	AXR810	AXR490	AXR890
CAPACIDADE	* FARINHA (kg)-(lb)	4 (8,82)	4 (8,82)	5 (11,02)	5 (11,02)	7,5 (16,5)	7,5 (16,5)
	* Flour / Harina / Farine	80 (176,37)	80 (176,37)	100 (220,46)	100 (220,46)	150 (330,69)	150 (330,69)
	* MASSA (kg)-(lb)	6,5 (14,33)	6,5 (14,33)	8 (17,64)	8 (17,64)	12 (26,46)	12 (26,46)
	* Dough / Masa / Pâte	130 (280,60)	130 (280,60)	160 (352,74)	160 (352,74)	240 (529,10)	240 (529,10)
	(l)	190	190	250	250	355	355
ELEVAÇÃO DA TINA (mm)-(in)		1400 (55 1/8)	1800 (70 7/8)	1400 (55 1/8)	1800 (70 7/8)	1400 (55 1/8)	1800 (70 7/8)
Bowl lifting / Elevación de la artesa / Étévation de la cuve							
POTÊNCIA MOTOR		velocidade / speed / velocidad / vitesse					
ESPIRAL (kW)-(hp)		400V.3ph.50-60Hz	7 11 - (9,5) (15)	7 11 - (9,5) (15)	7 11 - (9,5) (15)	7 11 - (9,5) (15)	7 11 - (9,5) (15)
Power spiral motor / Potencia motor espiral / Puissance moteur spirale		CE	400-230V.3ph.50-60Hz	- - 11 (15)	- - 11 (15)	- - 11 (15)	- - 11 (15)
POTÊNCIA MOTOR TINA (kW)-(hp)		400V.3ph.50-60Hz	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -
Power bowl motor / Potencia motor artesa / Puissance moteur cuve		CE	400-230V.3ph.50-60Hz	- - 2,3 (3)	- - 2,3 (3)	- - 2,3 (3)	- - 2,3 (3)
POTÊNCIA DO SISTEMA HIDRÁULICO (kW)-(hp)		400V.3ph.50-60Hz	1,5 (2)	1,5 (2)	1,5 (2)	1,5 (2)	1,5 (2)
Power hydraulic system / Potencia sistema hidráulico / Puissance moteur système hydraulique			1,5 (2)	1,5 (2)	1,5 (2)	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							
CAP. MÁX. ELEVAÇÃO (kg)-(lb)		300	300	300	300	300	300
Max lifting cap. / Cap. máx. elevación / Cap. máx. élévation		(661,38)	(661,38)	(661,38)	(661,38)	(661,38)	(661,38)
PESO LÍQUIDO (kg)-(lb)		1329	1532	1329	1532	1395	1553
Net weight / Peso neto / Poids net		(2929,91)	(3377,45)	(2929,91)	(3377,45)	(3075,42)	(3423,74)
DIMENSÕES (mm)-(in)							
Dimensions		A	1730 (68 2/16)	1730 (68 2/16)	1730 (68 2/16)	1730 (68 2/16)	1780 (70 1/16)
Dimensions		A1	2250 (88 9/16)	2250 (88 9/16)	2250 (88 9/16)	2300 (90 9/16)	2340 (92 2/16)
Dimensions		A2	1965 (77 3/8)	2050 (80 11/16)	1965 (77 3/8)	2050 (80 11/16)	2050 (80 11/16)
Dimensions		B	1925 (75 13/16)	1925 (75 13/16)	1925 (75 13/16)	1925 (75 13/16)	1925 (75 13/16)
Dimensions		B1	650 (25 9/16)	650 (25 9/16)	650 (25 9/16)	650 (25 9/16)	650 (25 9/16)
Dimensions		C	1520 (59 3/16)	1520 (59 3/16)	1520 (59 3/16)	1520 (59 3/16)	1570 (61 3/16)
Dimensions		C1	2545 (100 3/16)	2980 (117 5/16)	2545 (100 3/16)	2980 (117 5/16)	2980 (117 5/16)
Dimensions		D	460 (18 2/16)	510 (20 1/16)	460 (18 2/16)	510 (20 1/16)	485 (19 2/16)
Dimensions		E	1525 (60 1/16)	1960 (77 3/16)	1525 (60 1/16)	1960 (77 3/16)	1460 (57 1/2)
Dimensions		F	965 (38)	965 (38)	965 (38)	965 (38)	1015 (39 15/16)
Dimensions		G	840 (33 1/8)	840 (33 1/8)	840 (33 1/8)	840 (33 1/8)	840 (33 1/8)
Dimensions		H	1090 (42 7/8)	1090 (42 7/8)	1090 (42 7/8)	1090 (42 7/8)	1090 (42 7/8)

*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

AXR
R/SERIE



FERNETO
we speak bakish



ferneto.com



AMASSADEIRA BASCULANTE
LIFTING MIXER / AMASADORA VOLCABLE / PÉTRIN BASCULANT

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

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

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

TTP - PROTEÇÃO DA TINA EM POLÍMERO TÉCNICO
Technical polymer bowl's safety cover / Protección para artesa en polímero técnico / Protection de la cuve en polymère technique

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

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

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

EV1 - BASE DO ELEVADOR COM ESTABILIZADOR (EVITA FIXAR AO PISO)
Lift bottom structure with stabiliser (avoid bolting unit to the floor) / Base estabilizadora (evita tener que sujetar al suelo) / Base de l'élevateur avec stabilisateur de bascule (évite une fixation au sol)

BBI - BASE DO ELEVADOR, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM PINTURA EXTERNA
Bottom structure, in stainless steel, with external paint / Base, en acero inoxidable, con pintura exterior / Base de l'élevateur en acier inoxydable, avec peinture extérieure

ANL - COMANDO ANALÓGICO
Analog control / Mandos analógicos / Commande électromécanique

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

TEM - LEITOR DE TEMPERATURA INFRAVERMELHOS
Infrared temperature reader / Lector de temperatura infrarrojos / Capteur de température infrarouge

IT1 - INVERSÃO DE TINA
Bowl reverse / Inversor de artesa / Marche arrière

UL-NSF

NR12

DAF001 - DOSEADOR DE ÁGUA (EXTERNO)
Water meter (external) / Cuentalitros (exterior) / Doseur d'eau (extérieur)

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

TUB002 - TUBAGEM PARA APLICAÇÃO DE DOSEADOR DE ÁGUA (DAF001)
Piping installation for water meter (DAF001) / Tubería para cuentalitros externo (DAF001) / Tuyauterie pour doseur d'eau (DAF001)

ACESSÓRIOS
Accessories / Accesorios / Accueil

OPÇÕES
Options / Opciones / Options