

CSF

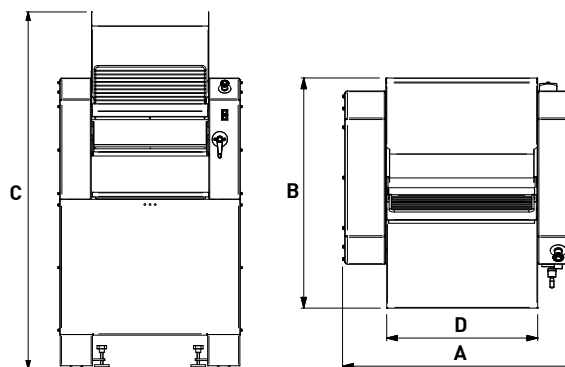


**FERNETO**  
we speak **bakish**



## **CILINDRO SOVADOR**

DOUGH BRAKE / REFINADORA / CYLINDRE DU BOULANGERIE



CC\_017-6

**CSF600****ESPESSURA DA MASSA (mm)-(in)**

Dough thickness / Espesor de la masa / Épaisseur de la pâte

MIN. 6 (1/4)

MAX. 38 (1 1/2)

**PESO DA MASSA (kg)-(lb)**

Dough's weight / Peso de la masa / Poids de la pâte

MIN. 2 (4,41)

MAX. 15 (33,07)

**DIÂMETRO ROLOS (mm)-(in)**

Roller diameter / Diámetro de los rodillos / Diamètre des cylindres

130 (5 1/8)

**POTÊNCIA (kW)-(hp)**

Power / Potencia / Puissance

400-230V.3ph.50-60Hz 6 (8)

**PESO LÍQUIDO (kg)-(lb)**

Net Weight / Peso Neto / Poids Net

427 (941,36)

**DIMENSÕES (mm)-(in)**

Dimensions / Dimensiones / Dimensions

A 890 (35 1/16)

B 850 (33 7/16)

C 1720 (67 11/16)

D 560 (22 1/16)

**INOX - ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL**

Inox - stainless steel frame / Inox - estructura en acero inoxidable / Inox - bâti en acier inoxydable

**SOVAGEM DE MASSAS A PARTIR DE 40% DE HIDRATAÇÃO**

Doughs from 40% hydration / Masas sobadas/refinadas a partir de 40% de hidratación / Pâtes à partir de 40% d'hydratation

**REGULAÇÃO DA ESPESSURA POR MANÍPULO LATERAL**

Thickness regulation by side handle / Regulación del espesor por manipulador lateral / Réglage de l'épaisseur par poignée latérale

**ROLOS DE Ø 130MM EM AÇO INOXIDÁVEL**

Laminating rollers ø 130mm in stainless steel / Rodillos de laminado ø 130mm en acero inoxidable / Cylindres de laminage ø 130mm en acier inoxydable

**PÉS EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO COM RODAS**

Feet in stainless steel and wheels / Pies en acero inoxidable y ruedas / Pieds en acier inoxydable et roulettes

CE

**CARACTERÍSTICAS GERAIS**

Main features / Características generales / Caractéristiques générales