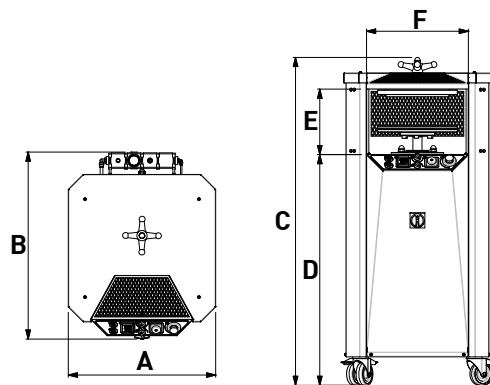


PTF
F / SERIE



PRENSA DE TARTES

PIE-TART PRESS / PRENSA DE TARTAS / FONCEUSE À TARTES



CC_023-11

PTF350**PRODUÇÃO (un/h)**

Production / Producción / Production

MÁX. 600**DIÂMETRO EXTERIOR DA FORMA (mm)-(in)**

Max. exterior die diameter / Diámetro máx. exterior del molde / Diamètre max. ext. du moule

MIN. 170 (6 11/16) MÁX. 350 (13 3/4)**TEMPERATURA MOLDE SUPERIOR (°C)-(°F)**

Upper mould temperature / Temperatura molde wuperior / Temperature de la presse superieur

MIN. 0 (32) MÁX. 100 (212)**OFF Temp. ambiente / Room temp. / Temp. amb. / Temp. amb.****POTÊNCIA (kW)-(hp)**

Power / Potencia / Puissance

230V.1ph.50-60Hz**2 (1,5)****PRESSÃO MÁX. AR (bar)**

Max. air pression / Presión max. aire / Pression d'air max.

8*** COMPRESSOR - CAPACIDADE DEPÓSITO AR (l)**

* Air pump - Tanks capacity air / Compresor - Capacidad del depósito aire / Compresseur - Capacité du réservoir air

MIN. 200**CONSUMO MÉDIO AR (l/min)**

Average consumption air / Consumo medio aire / Consommation d'air moyenne

550**PESO LÍQUIDO (kg)-(lb)**

Net weight / Peso neto / Poids net

145 (319,67)

	A	650 (25 9/16)
	B	825 (32 1/2)
	C	1440 (56 11/16)
	D	1015 (39 15/16)
	E	290 (111 7/16)
	F	450 (17 11/16)

DIMENSÕES (mm)-(in)

Dimensions / Dimensiones / Dimensions

* Compressor (não fornecido) isento de óleo ou lubrificado com óleo alimentar / Air pump (not supplied), no need of oil or lubricated with edible oil / Compresor (N/D) sin necesidad de aceite o lubricado con aceite alimentario / Compresseur (Non Fourni) n'a pas besoin d'huile ou de lubrification avec de l'huile alimentaire. Outras tensões de alimentação: sob consulta / Further power supplies: by request / Otras tensiones eléctricas: bajo consulta / Autre tension d'alimentation: sur demande .