

FATIADORA

FFT 10 / 12 / 14

As Fatiadeiras FERRI são indicadas para fatiar pães de massa doce ou salgada, macios ou rústicos, em opções para 1, 2 ou 4 pães ao mesmo tempo.



TECNOLOGIA

Equipada com painel de comando de botões, para controle liga/desliga. Na parte superior, abre-se a tampa para depositar o pão que será fatiado. Um contra-peso pressiona o pão contra as serras, que se movimentam para cima e para baixo e executam o corte com perfeição. Disponível em configurações de corte nas espessuras de 10, 12 ou 14mm. O equipamento possui todos os sistemas de segurança previstos pela NR-12.

CONSTRUÇÃO

Estrutura e carcaça construídas em aço carbono com pintura epóxi de alta resistência à abrasão e corrosão, podendo ser opcionalmente em aço inoxidável 304. Parte superior composta por mesa, suporte de lâminas, rampa, contrapeso, tampa e painel elétrico construídos em aço inoxidável 304. Lâminas de aço rápido adequados ao contato com alimentos, para fatiar pães de até 380mm de largura, por 165mm de altura. Alimentação elétrica em 220V ou 380V trifásico, ou 220V monofásico.



Alavanca do carro de transporte.



Carro de transporte dos pães.

DIFERENCIAIS

- Robustez com alta tecnologia. Conjunto mecânico e sistemas elétricos projetados para resistir à operações de longas jornadas de trabalho;
- O painel de comando simplificado proporciona rápido aprendizado e produtividade;
- Ajuste preciso entre, facas e velocidade garante um corte preciso e rápido, sem deformar ou prejudicar o aspecto do pão.

	Medidas Externas (m)			Peso (kg)	Potência (cv)	Potência (kW)
	L	x	P x A			
FFT	0,62	x	0,72 x 1,35	93	0,50	0,37
FFT I-2	0,82	x	0,82 x 1,45	125	0,50	0,37
FFT I-4	0,82	x	0,92 x 1,55	132	0,50	0,37