



—

**APRESENTAÇÃO**  
PRESENTACIÓN

—





we speak  
**bakish**



- 
- Nascemos de padeiros e crescemos com padeiros!
  - Encontramos na parceria e comunicação as nossas melhores ferramentas de aprendizagem.
  - Inovamos, para que rentabilidade e tradição possam coexistir.
  - Construimos soluções, norteados pela funcionalidade e fiabilidade.
  - Garantimos serviços próximos e eficazes.
  - Lutamos para que cada padeiro seja reconhecido como especialista na sua arte.

- 
- ¡Nacimos de panaderos y crecimos con panaderos!
  - Encontramos en la cooperación y la comunicación nuestras mejores herramientas de aprendizaje.
  - Innovamos, para que la rentabilidad y la tradición coexistan.
  - Construimos soluciones, orientados por la funcionalidad y fiabilidad.
  - Garantizamos servicios cercanos y eficaces.
  - Luchamos para que cada panadero sea reconocido como un experto en su arte.



# QUEM SOMOS

---

Desde 1986, sempre nos desafiámos pela procura de soluções que criem valor aos nossos clientes, garantindo respeito pelas suas culturas e tradições.

Tal como a rede do glúten, representada na fachada da nossa empresa, a Fernetto cresceu estruturando-se de forma diferenciada no mundo da padaria, promovendo os valores de parceria, transparência e ética.

Neste caminho, contamos com o trabalho e dedicação dos nossos mais de 200 colaboradores, a proximidade dos nossos distribuidores (comercial e tecnicamente preparados) e a cooperação dos nossos parceiros, de entre os quais destacamos os nossos clientes, com os quais temos aprendido e evoluído.

**PARCERIA**  
**TRANSPARÊNCIA**  
**ÉTICA**



# QUIEN SOMOS

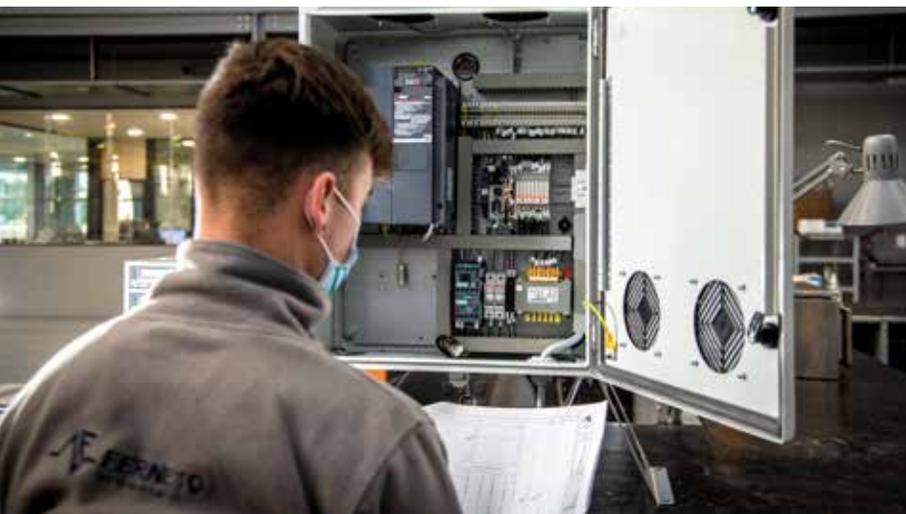
---

Desde 1986, nos hemos desafiado siempre en la búsqueda de soluciones que generen valor para nuestros clientes, garantizando el respeto por sus culturas y tradiciones.

Tal como la cadena de gluten, representada en la fachada de nuestra empresa, Ferneto creció estructurándose de forma diferenciada en el mundo de la panadería, promoviendo los valores de colaboración, transparencia y ética.

En este camino, contamos con el trabajo y la dedicación de nuestros más de 200 empleados, la cercanía de nuestros distribuidores (comercial y técnicamente preparados) y la cooperación de nuestros aliados, entre los cuales destacamos a nuestros clientes, con los cuales hemos aprendido y evolucionado.

COOPERACIÓN  
TRANSPARENCIA  
ÉTICA





# NOSSA INOVAÇÃO

---

“Misturamos” matérias-primas e componentes de excelência com a melhor tecnologia, para criar ferramentas de trabalho fiáveis e versáteis e de fácil manutenção, adequadas às dinâmicas modernas, mas sem esquecer as necessidades intrínsecas de cada mercado, de cada cultura e de cada tradição.

Amassadeiras, batedeiras, laminadores, divisoras, linhas de moldagem, formadoras,...

**um mundo de soluções Fernetto.**

# NUESTRA INNOVACIÓN

---

“Mezclamos” materias primas y componentes de excelencia con la mejor tecnología, para crear herramientas de trabajo fiables, versátiles y de fácil mantenimiento, adaptadas a las dinámicas modernas, pero sin olvidar las necesidades intrínsecas de cada mercado, cada cultura y cada tradición.

Amasadoras, batidoras, laminadoras, divisoras, línea moldeadoras, formadoras,...

**un mundo de soluciones Fernetto.**



# BAKISH CENTER

---

Um espaço onde todos são parte integrante e ativa no desenvolvimento da indústria da panificação.

Colaboradores, clientes, parceiros, escolas e comunidade aplicam, na prática, a expressão “pôr as mãos na massa”, em prol de um setor mais forte.



# BAKISH CENTER

---

Un espacio donde todos son parte integral y activa en el desarrollo de la industria de la panadería.

Colaboradores, clientes, socios, escuelas y comunidad aplican, en la práctica, la expresión "meter las manos en la masa" en pro de un sector cada vez más fuerte.



# NOSSOS SERVIÇOS

---

## ASSESSORIA COMERCIAL

As equipas comerciais são formadas e orientadas para uma assessoria eficiente, usando técnicas que permitem a otimização dos equipamentos, garantindo que as soluções satisfazem as necessidades dos clientes, maximizando rentabilidade e qualidade.

## ASSESSORIA TÉCNICO ALIMENTAR

Não nos limitamos a garantir a solução ideal. Com uma equipa com larga experiência na técnica alimentar, procuramos garantir a eficácia da solução encontrada, reduzindo constrangimentos, transferindo novas técnicas e receitas, assessorando para o sucesso.

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA E MANUTENÇÃO

Não é um objetivo, mas um meio para garantir continuidade de trabalho aos nossos clientes e aprendizagem à nossa equipa. Por isso as nossas assistências são:

- Rápidas – proporcionamos assistências direta ou indiretamente, com acesso rápido a qualquer componente, com uma comunicação eficiente e uma conceção pensada para fácil manutenção.
- Económicas – aplicamos componentes de alta qualidade disponíveis no mercado global e desenhamos elementos de desgaste isolados para intervenções direcionadas.
- Independentes e democráticas - com uma equipa técnica altamente capacitada, apostamos na disponibilização de ferramentas de apoio à manutenção e de uma equipa de técnicos preparados para intervir diretamente ou para assessorar à distância.



# — NUESTROS SERVICIOS

## ASESORAMIENTO COMERCIAL

Los equipos comerciales están capacitados y orientados hacia un asesoramiento eficiente, utilizando técnicas que permitan la optimización de los equipos, garantizando que las soluciones satisfagan las necesidades de los clientes, maximizando su rentabilidad y calidad.

## ASESORAMIENTO TÉCNICO ALIMENTARIO

No nos limitamos a garantizar la solución ideal. Con un equipo con amplia experiencia en la técnica alimentaria, buscamos garantizar la efectividad de la solución encontrada, reduciendo limitaciones, transfiriendo nuevas técnicas y recetas, asesorando para el éxito.

## SERVICIO TÉCNICO Y MANTENIMIENTO

No es un objetivo, sino un medio para asegurar la continuidad del trabajo de nuestros clientes y el aprendizaje de nuestro equipo. Es por ello que nuestras asistencias son:

- Rápido: brindamos asistencia directa o indirectamente, con acceso rápido a cualquier componente, con una comunicación eficiente y un diseño pensado para facilitar su mantenimiento.
  - Económico: aplicamos componentes de alta calidad disponibles en el mercado global y diseñamos elementos de desgaste aislados para intervenciones específicas.
  - Independientes y democráticas - con un equipo técnico altamente capacitado, apostando por la disponibilidad de herramientas para apoyar el mantenimiento y un equipo de técnicos preparados para intervenir de forma directa o para asesorar a distancia.
-



 FERNETO  
BRASK



# PRESENÇA GLOBAL COMPROMISSO LOCAL

---

Nos 4 cantos do globo, temos aprendido e evoluído com o trabalho de parceira desenvolvido com os nossos clientes, de natureza multiregional e cultural, onde cada região, cada realidade, amadurece a nossa percepção da padaria.

# PRESENCIA GLOBAL COMPROMISO LOCAL

---

En los 4 rincones del globo, hemos aprendido y evolucionado con el trabajo de colaboración desarrollado con nuestros clientes, de naturaleza multirregional y cultural, donde cada región, cada realidad, madura nuestra percepción de la panadería.







# TRADICIONAL E VERSÁTIL

# TRADICIONAL Y VERSÁTIL

A reconhecida capacidade de se adaptar aos diversos tipos de massas em pequenas e grandes quantidades, sem anular a identidade do processo artesanal, faz da **amassadeira série F Fernet** o equipamento preferido pelos profissionais da padaria e pastelaria.

La reconocida capacidad de adaptarse a los diferentes tipos de masas en pequeñas y grandes cantidades, sin anular la identidad del proceso artesanal, hace de la **amasadora serie F Fernet** el equipamiento preferido por los profesionales de la panadería y pastelería.

F/  
SERIE



**Proteção da tina em polímero técnico**  
Redução de poeiras

**Protección para artesa en polímero técnico**  
Reducción de polvo

**Inversão de tina**  
Inversor de artesa

**Dreno**  
Economize tempo na limpeza da tina  
**Desagüe**  
Economice tiempo en la limpieza de la artesa

**Estrutura robusta**  
Aço carbono pintado ou aço inoxidável AISI 304

**Estructura robusta**  
Acero carbono pintado o acero inoxidable AISI 304



**Comando adaptável ao perfil do utilizador**  
Digital, analógico ou tátil

**Mando adaptable al perfil del usuario**  
Digital, analógico o táctil

**Multispeed**  
(opcional)

**Tina com cone central**  
- Maior absorção de água  
- Menor temperatura na massa  
- Rápido desenvolvimento da rede de glúten

**Artesa con cilindro central**  
- Mayor absorción de agua  
- Menos temperatura en la masa  
- Rápido desarrollo de la red de gluten

**Pés em aço inoxidável AISI 304 e rodas**  
Limpeza sem oxidação

**Pies en acero inoxidable AISI 304 y ruedas**  
Limpieza sin oxidación

# AEF

Amassadeira espiral  
Amasadora espiral



# ABX

Amassadeira basculante  
Amasadora volcable





# ROBUSTA E POTENTE

## ROBUSTA Y POTENTE

A capacidade de amassar massas de baixa hidratação, elevado glúten e ciclos intensivos de trabalho, mantendo qualidade e consistência nos resultados, faz da **amassadeira série R Fernetto** o equipamento ideal para unidades industriais e semi-industriais.

La capacidad de amasar masas de baja hidratación, elevado gluten y ciclos intensivos de trabajo, manteniendo calidad y consistencia en los resultados, son características que hace de la **amassadora serie R Fernetto** el equipamiento ideal para unidades industriales y semiindustriales.

R/  
SERIE



**Proteção da tina em polímero técnico**  
Redução de poeiras

**Protección para artesa en polímero técnico**  
Reducción de polvo

**Tina com cone central**  
- Maior absorção de água  
- Menor temperatura na massa  
- Rápido desenvolvimento da rede de glúten

**Artesa con cilindro central**  
- Mayor absorción de agua  
- Menos temperatura en la masa  
- Rápido desarrollo de la red de gluten

**Dreno**  
Economize tempo na limpeza da tina

**Desagüe**  
Económice tiempo en la limpieza de la artesa



**Multispeed**

**Eco-Eficiência**

Motor potente otimizado pela variação de frequência

**Ecoeficiencia**

Motor potente optimizado con variador de frecuencia

**Estrutura robusta**

Aço carbono pintado ou aço inoxidável AISI 304

**Estructura robusta**

Acero carbono pintado o acero inoxidable AISI 304

**Pés em aço inoxidável AISI 304 e rodas**  
Limpeza sem oxidação

**Pies en acero inoxidable AISI 304 y ruedas**  
Limpieza sin oxidación

# AFR

Amassadeira espiral  
Amasadora espiral



# AXR

Amassadeira basculante  
Amasadora volcable



# ATR

Amassadeira tina amovível  
Amasadora con artesa extraíble





# INDUSTRIAL E POTENTE

## INDUSTRIAL Y POTENTE

Elevada performance nas massas de diferentes níveis de hidratação e a capacidade de suportar ciclos de trabalho intensivos fazem da **amassadeira série I Fernetto**, o equipamento certo para unidades industriais, que procuram maior produtividade sem prejuízo da qualidade.

Elevado rendimiento en las masas de diferentes niveles de hidratación y la capacidad de soportar ciclos de trabajo intensivos, hacen de la **amasadora serie I Fernetto**, el equipamiento adecuado para unidades industriales, que buscan mayor productividad sin perjuicio de la calidad.

I/  
SERIE



### Tina com cone central

- Maior absorção de água
- Menor temperatura na massa
- Rápido desenvolvimento da rede de glúten

### Artesa com cilindro central

- Mayor absorción de agua
- Menos temperatura en la masa
- Rápido desarrollo de la red de gluten

### Tina extraível e intermutável

Comodidade e rapidez

### Artesa extraíble e intercambiável

Comodidad y rapidez

### Dreno

Economize tempo na limpeza da tina

### Desagüe

Economice tiempo en la limpieza de la artesa



### Multispeed

### Eco-Eficiência

Motor potente otimizado pela variação de frequência

### Ecoeficiencia

Motor potente optimizado por la variación de frecuencia

### Sistema hidráulico de acoplamento da tina com monitorização constante da pressão aplicada

Sistema hidráulico de acoplamiento de la artesa con monitorización constante de la presión aplicada

### Estrutura robusta

Aço carbono pintado ou aço inoxidável AISI 304

### Estructura robusta

Acero carbono pintado o acero inoxidable AISI 304

# ATI

Amassadeira tina amovível  
Amasadora con artesa extraíble



# ETE

Elevador de tinas  
Volquete de artesas



# EXB

Elevador de tinas bidireccional  
Volquete de artesas bidireccional



# EXU

Elevador de tinas  
Volquete de artesas



 capacidade farinha  
capacidad harina

<b>F / SERIE</b>	<b>AEF</b>	12	30	50	80	100		
	<b>ABX</b>				80	100		
<b>R / SERIE</b>	<b>AFR</b>				80	100	150	
	<b>AXR</b>				80	100	150	
	<b>ATR</b>				80	100		
	<b>ETE</b>				✓	✓		
	<b>EXB</b>				✓	✓		
	<b>EXU</b>				✓	✓		
	<b>ATI</b>						150	200
<b>I / SERIE</b>	<b>ETE</b>						✓	✓
	<b>EXB</b>						✓	✓
	<b>EXU</b>						✓	✓





F/I  
SERIES



# BATEDEIRA PLANETÁRIA BATIDORA PLANETARIA



# VERSÁTIL E SIMPLES

## VERSÁTIL Y SIMPLES

A **batedeira série F Fernetto** é imprescindível para a padaria e pastelaria tradicional, cuja eficiência e versatilidade são uma exigência.

La **batidora serie F Fernetto** es imprescindible para la panadería y pastelería tradicional, cuya eficiencia y versatilidad son una exigencia.



**Comando adaptável ao perfil do utilizador**  
Digital, analógico ou tátil

**Mando adaptable al perfil del usuario**  
Digital, analógico o tátil

**Pinha inovadora e ferramentas resistentes**  
Pinha desmontável  
(higienização e reparação fáceis).  
Ferramentas em aço inoxidável

**Batidor inovador e ferramentas resistentes**  
Batidor desmontable  
(higienización y reparación fáciles).  
Herramientas en acero inoxidable

**Sem riscos, sem oxidação**  
Suporte do balde com estrutura  
dianteira em aço inoxidável AISI 304

**Sin daños em la pintura, sin oxidación**  
Soporte del perol con estructura  
delantera en acero inoxidable AISI 304

**Versatilidade**  
Diverso conjunto de opções que  
maximiza os níveis de produtividade

**Versatilidad**  
Diverso conjunto de opciones que  
maximiza los niveles de productividad

**20 Velocidades**  
Variação eletrónica que permite seleccionar  
a velocidade ideal para cada produto

**20 Velocidades**  
Variación electrónica que permite seleccionar  
la velocidad ideal para cada producto

**Bloqueio rápido**  
Sistema de bloqueio automático do balde  
que agiliza os processos de trabalho

**Bloqueo rápido**  
Sistema de bloqueio automático del perol  
que agiliza los procesos de trabajo

**Estrutura robusta**  
Aço carbono pintado ou aço  
inoxidável AISI 304

**Estructura robusta**  
Acero al carbono pintado o acero  
inoxidable AISI 304

**Pés em aço inoxidável AISI 304 e rodas**  
Limpeza sem oxidação

**Pies en acero inoxidable AISI 304 y ruedas**  
Limpeza sin oxidación



# BTF

Batedeira planetária  
Batidora planetaria



# BTI

Batedeira planetária industrial  
Batidora industrial



# EBF

Elevador de baldes  
Elevador de peroles



# EBM

Elevador de baldes manual  
Elevador de peroles manual

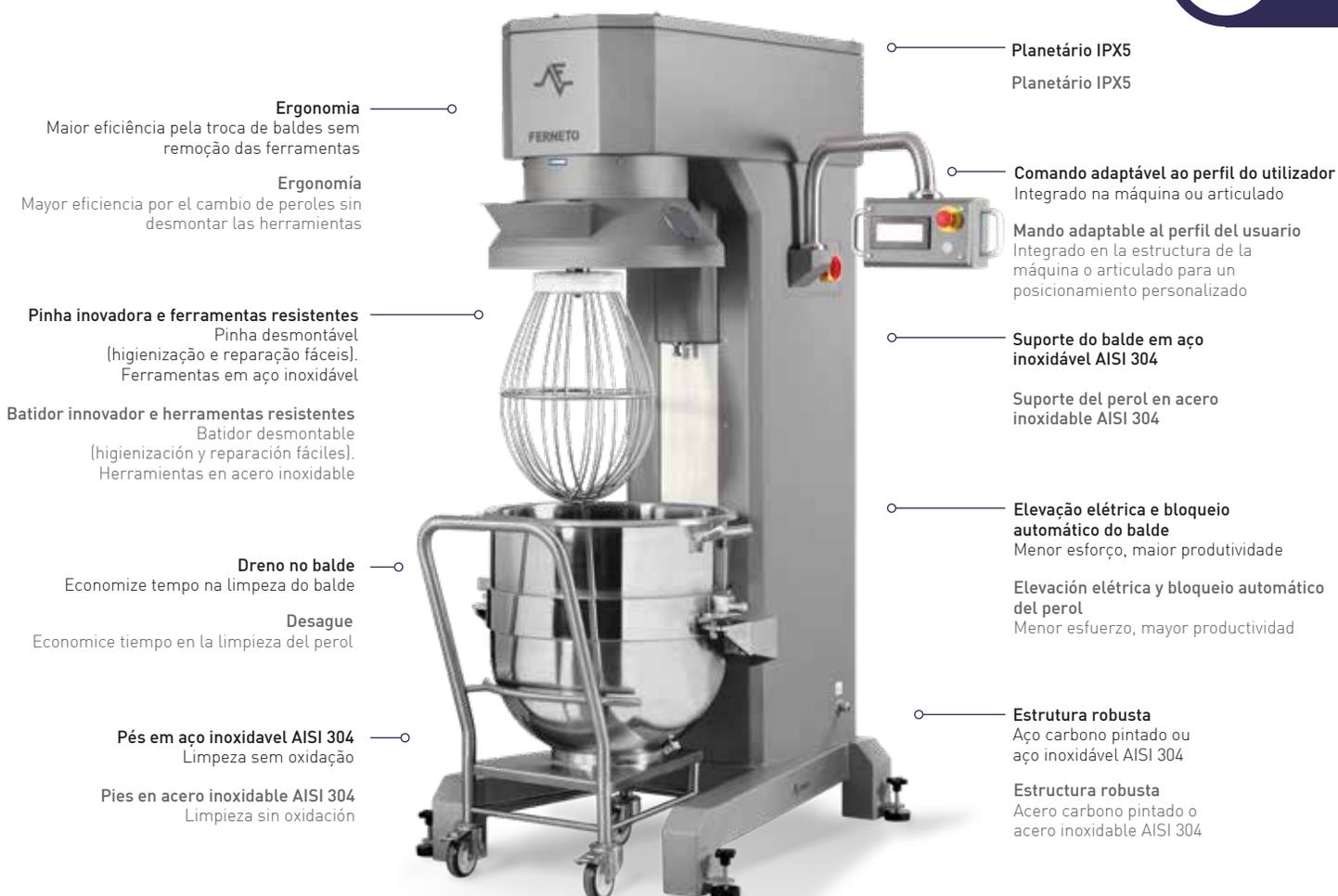


# ERGONÓMICA E ROBUSTA

## ERGONÓMICA Y ROBUSTA

A **batedeira série I Fernetto** está concebida para superar os desafios das unidades industriais e semi-industriais, bem como as unidades de uso Marine.

La **batidora serie I Fernetto** está concebida para superar los desafíos de las unidades industriales y semiindustriales, así como los de las unidades de uso Marine.



 capacidade balde  
capacidad perol

<b>F / SERIE</b>	<b>BTF</b>	10	20	40	60		
<b>I / SERIE</b>	<b>BTI</b>					100	140
	<b>EBM</b>			✓	✓		
	<b>EBF</b>			✓	✓	✓	✓

F/I  
SERIES





# LAMINADOR LAMINADORA



# ADAPTÁVEL E EVOLUTIVO

## ADAPTABLE Y EVOLUTIVA



Concebido para evoluir com o seu negócio, o **laminador série F Fernetto** lamina vários tipos de massa, adaptando-se, facilmente, às novas tendências de mercado. Ideal para a pastelaria tradicional.

Concebida para evolucionar con su negocio, la **laminadora serie F Fernetto** lamina varios tipos de masa, adaptándose, fácilmente, a las nuevas tendencias de mercado. Ideal para la pastelería artesanal.

F/  
SERIE



Mesas amovíveis,  
em aço inoxidável AISI 304

Mesas extraíbles,  
en acero inoxidable AISI 304

20 Velocidades com variação eletrónica  
Maior versatilidade e otimização energética

20 Velocidades con variación electrónica  
Mayor versatilidad, mayor optimización energética

Pedal (opção)

Para um acionamento mais cómodo e intuitivo

Pedal (opción)

Para un accionamiento más cómodo e intuitivo

Pés em aço inoxidável AISI 304 com rodas

Limpeza sem oxidação

Pies en acero inoxidable AISI 304 y ruedas

Limpeza sin oxidación

Laminagem mínima de 2mm

Laminado mínimo de 2mm

Rolos de laminagem de  $\varnothing$  60mm  
em aço inoxidável

Rodillos de laminado  $\varnothing$  60mm  
en acero inoxidable AISI 304

2 acionadores bidirecionais de telas

2 accionadores bidireccionales para las lonas

Estrutura robusta

Aço carbono pintado ou aço inoxidável AISI 304

Estructura robusta

Acero carbono pintado o acero inoxidable AISI 304

# LMA

Laminador  
Laminadora



---

# LSA

Laminador de mesa  
Laminadora de sobremesa





# AUTOMÁTICO E TECNOLÓGICO

# AUTOMÁTICA Y TECNOLÓGICA

## Mais do que um laminador automático.

A singularidade de cada receita, de cada criador e cada cultura exige processos flexíveis mas, necessariamente, rentáveis e fiáveis.

No **laminador automático Fernetto**, encontramos a eficiência e o controle de processos que a atual gestão moderna requiere e, ainda, processos rápidos e mensuráveis, usando mecanismos que reduzem o erro humano.

## LMI es más que una laminadora automática.

La singularidad de cada receta, de cada creador y cada cultura exige procesos flexibles pero necesariamente, rentables y fiables.

En la **laminadora automática Fernetto** encontramos la eficiencia y el control de procesos que requiere la gestión moderna, y adicionalmente, procesos rápidos y mensurables, utilizando mecanismos que reduzcan la posibilidad del error humano.

1/  
SERIE



### Operação Baker Friendly

Diferentes etapas de laminagem com velocidades ajustáveis entre transições. Pausas e ciclo para repetição. 3 curvas de redução.

### Operación Baker Friendly

Diferentes etapas de laminado con velocidades ajustables entre transiciones. Pausas y ciclo para repetición. 3 curvas de reducción.

### Comando tátil 9,7", a cores, capacitivo

Utilizadores com diferentes níveis de acesso.  
Porta USB - cópia de segurança para receitas

### Pantalla táctil 9,7", en color, capacitiva

Usuarios con diferentes niveles de acceso.  
Puerta USB - copia de seguridad de todas las recetas

### Rápido e ajustável

Velocidade 25/100 cm/seg  
Rácio de velocidades ajustável entre telas

### Rápida y ajustable

Velocidad 25/100 cm/seg  
Relación de velocidad ajustable entre las lonas



Área de trabalho mais ampla  
700mm de largura

Área de trabajo más amplia  
700mm de ancho

Enrolador automático  
(opção)

Enfarinhador automático e amovível  
(opção)

Enrollador automático  
(opción)

Harinador automático y amovible  
(opción)

### Melhor desempenho, menor stress

Rolos de laminagem Ø100mm  
Laminagem mínima de 1mm

### Mejor desempeño, menor estrés

Rodillos de laminado Ø100mm  
Laminado mínimo de 1mm

### Robusto e de fácil limpeza

Construção em aço inoxidável  
Mecanismo rápido para aliviar tensão de telas (limpeza)  
Telas antimicrobianas

### Robusta y de fácil limpieza

Construcción en acero inoxidable  
Mecanismo rápido para aflojar las lonas (limpieza)  
Lonas antimicrobiales

# LMI

Laminador automático  
Laminadora automática



# LMR

Laminador  
Laminadora





# RESISTENTE E EFICIENTE

# RESISTENTE Y EFICIENTE

Concebido para operar em vários turnos de trabalho, sem descuidar a performance de laminagem e interagir com as mesas de corte, o **laminador série R Fernetto** é o parceiro ideal para os profissionais da padaria e pasteleria semi-industrial e industrial.

Concebida para operar en varios turnos de trabajo, sin descuidar la calidad del laminado e interactuar con las mesas de corte, la **laminadora serie R Fernetto** es el aliado ideal para los profesionales de la panadería y pastelería semiindustrial e industrial.

R/  
SERIE



**Laminagem mínima de 2mm**  
Laminado mínimo de 2mm

**Rolos de laminagem ø 87mm em aço inoxidável AISI 304**  
Melhor performance

**Rodillos de laminado ø 87mm en acero inoxidable AISI 304**  
Mejor rendimiento

**20 Velocidades com variação eletrónica**  
Maior versatilidade e otimização energética

**20 Velocidades con variación electrónica**  
Mayor versatilidad, mayor optimización energética

**Estrutura em aço inoxidável AISI 304**  
Robusta e pensada para uma limpeza fácil

**Estructura en acero inoxidable AISI 304**  
Robusta y pensada para una limpieza fácil

**Maior área de trabalho**  
640mm de largura

**Mayor área de trabajo**  
640mm de ancho

**Mesas amovíveis, em aço inoxidável AISI 304**

Mesas extraíveis, en acero inoxidable AISI 304

**Mecanismo articulado das mesas**  
Para fácil manutenção e higienização diária das telas

**Mecanismo articulado de las mesas**  
Para fácil mantenimiento y higienización diaria de las lonas

**Pedais amovíveis (opção)**

Limpeza eficiente, melhor posicionamento de trabalho

**Pedales amovibles (opción)**

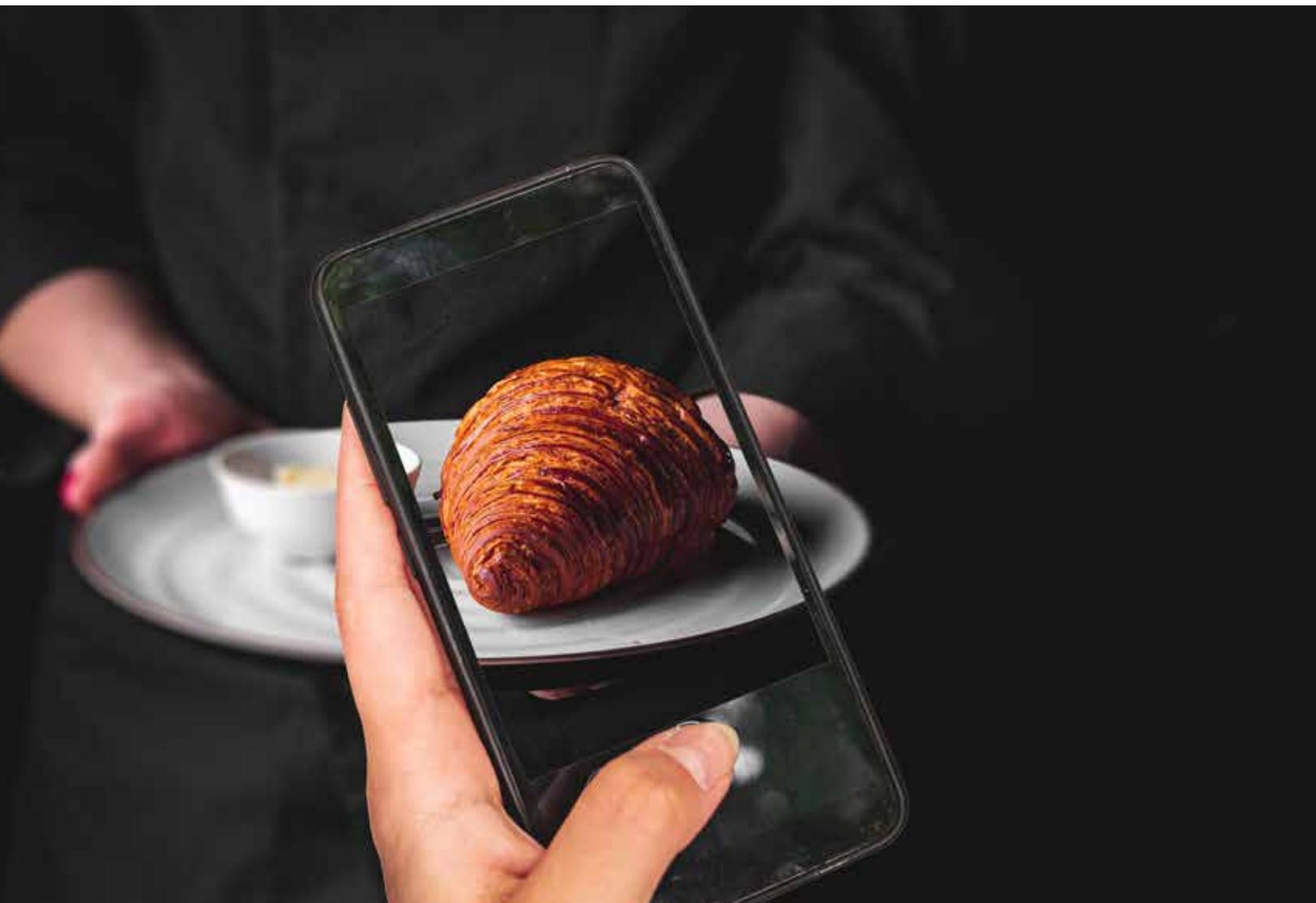
Limpeza eficiente, mejor posicionamiento de trabajo

largura  
ancho




comprimento  
longitud

	<b>LSA</b>	0,5	1,6	2,0		
<b>F / SERIE</b>	<b>LMA</b>	0,5	1,6	2,0		
		0,6		2,0	2,4	3,0
<b>R / SERIE</b>	<b>LMR</b>	0,65			3,2	4,2
<b>I / SERIE</b>	<b>LMI</b>	0,72			3,2	4,2





# DIVISORA DIVISORA

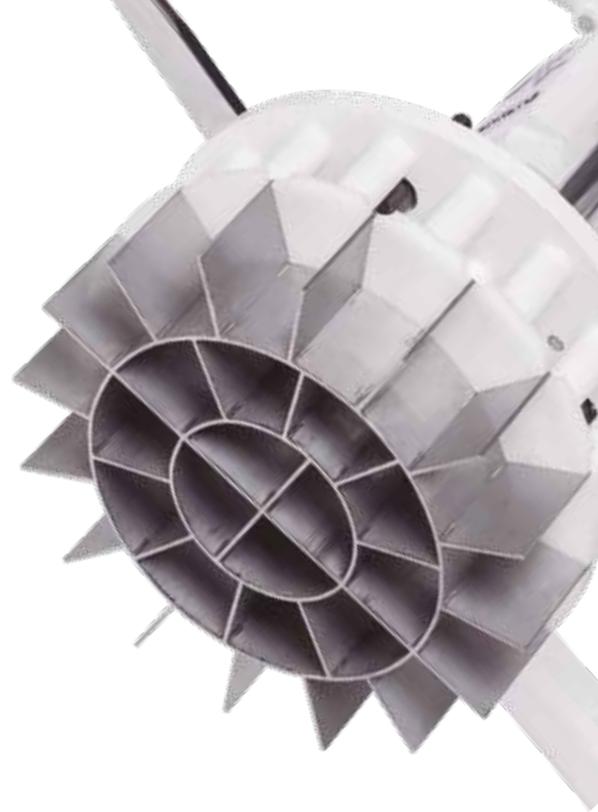


# ROBUSTA E SIMPLES

## ROBUSTA Y SIMPLES

A simplicidade da **divisora manual Ferneto**, aliada à robustez conferida pela Ferneto, permite, mesmo nos contextos mais exigentes, ultrapassar os desafios diários das padarias de uso intensivo, tornando-a num equipamento essencial.

La simplicidad de la **divisora manual Ferneto**, unida a la robustez otorgada por Ferneto, permite, incluso en los contextos más exigentes, superar los desafíos diarios de las panaderías de uso intensivo, convirtiéndola en un equipamiento esencial.



Lâminas de corte em aço inoxidável AISI 304

Láminas de corte en acero inoxidable AISI 304

Estrutura em fundição

Com suporte tubular em aço carbono pintado ou em aço inoxidável AISI 304

Estructura superior de fundición

Soporte tubular en acero de carbono pintado o en acero inoxidable AISI 304

Prensa ergonómica

Mais leve e sem oxidação  
Construção em POM C

Prensa ergonómica

Más ligero y sin oxidación  
Construcción en POM C

Kit gratuito de substituição de molas

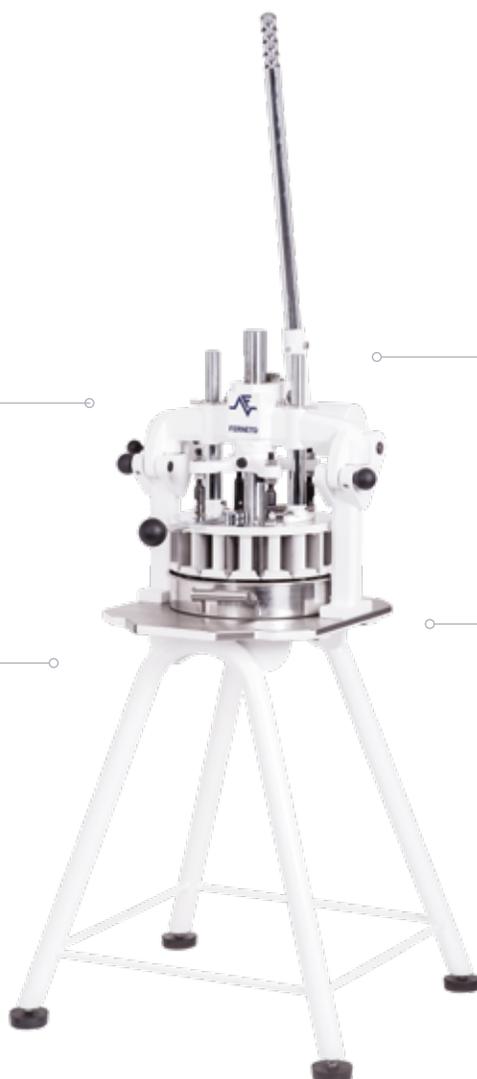
Manutenção sem urgência

Kit gratuito de recambio de muelles

Mantenimiento sin urgencia

Prato em aço inoxidável AISI 304

Plato en acero inoxidable AISI 304



# DMF

Divisora manual  
Divisora manual



---

# DMQ

Divisora manual quadrada  
Divisora manual cuadrada



# ERGONÓMICA E RENTÁVEL

## ERGONÓMICA Y RENTABLE

A **divisora semiautomática Ferneto** foi reinventada para permitir um trabalho mais cómodo e ergonómico nas padarias e pastelarias modernas, onde a diversidade de produtos, a versatilidade e os níveis de ocupação do equipamento são a chave do sucesso.

La **divisora semiautomática Ferneto** ha sido reinventada para permitir un trabajo más cómodo y ergonómico en las panaderías y pastelerías modernas, donde la diversidad de productos, la versatilidad y los niveles de ocupación del equipamiento son la clave del éxito.



**Prensas amovíveis**  
Diversidade e facilidade de higienização

**Amplo intervalo de corte e enrolamento**  
(15g a 300g por unidade)

**Prensas amovibles**  
Diversidad y facilidad de higienización

**Amplo intervalo de corte y enrolado**  
(15g a 300g por unidad)

**Robusta**  
Arco superior e lâminas de corte  
em aço inoxidável AISI 304  
Base em aço carbono pintada  
ou aço inoxidável AISI 304

**Robusta**  
Arco superior y láminas de corte  
en acero inoxidable AISI 304  
Base en acero al carbono pintado  
o acero inoxidable AISI 304



**Kit gratuito de peças substituição**  
Manutenção sem urgência

**Kit gratuito de piezas de recambio**  
Mantenimiento sin urgencia

**Sistema anti vibratório em aço inoxidável**  
Sistema anti vibratório en acero inoxidable

**Prensa e aro ergonómicos**  
Construção em POM C

**Prensa y aro ergonómicos**  
Construcción en POM C

**Estrutura elevada (100mm do solo), com rodas**  
Limpeza sem oxidação. Fácil de mover

**Estructura elevada a 100mm del suelo, con ruedas**  
Limpieza sin oxidación. Fácil de mover





## DSA400

Divisora semiautomática  
de prensa amovível  
Divisora boleadora semiautomática  
de prensa amovible



---

## DAA400

Divisora automática  
Divisora boleadora automática

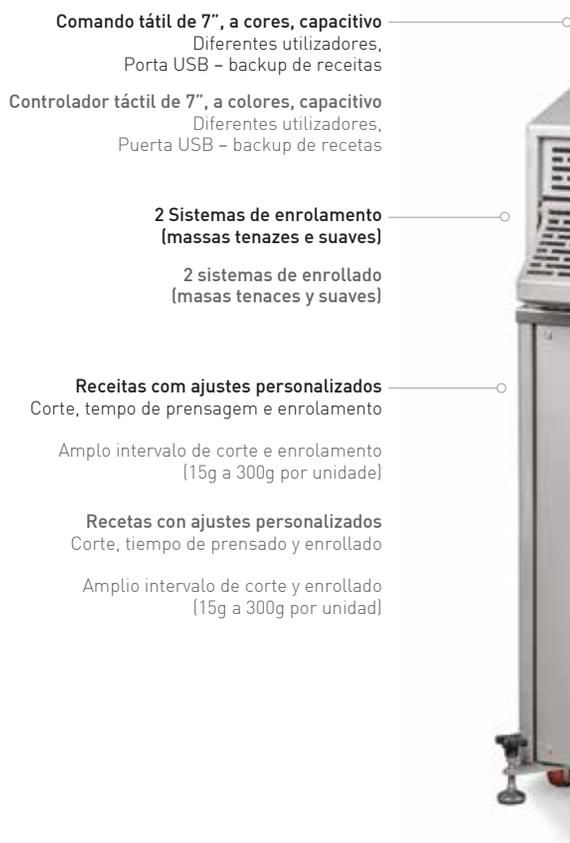


# AUTOMÁTICA E VERSÁTIL

## AUTOMÁTICA Y VERSÁTIL

A nova **divisora automática Fernetto** é evolução natural na gama de divisoras Fernetto, que procura responder às necessidades de aumento de produtividade e da homogeneização e versatilidade da produção, que as indústrias da panificação exigem.

La nueva **divisora automática Fernetto** es la evolución natural en la gama de divisoras Fernetto, que busca responder a las necesidades de aumento de productividad, homogeneidad y versatilidad de la producción, que las industrias de la panificación exigen.



**Comando tátil de 7", a cores, capacitivo**

Diferentes utilizadores,  
Porta USB - backup de receitas

**Controlador tátil de 7", a cores, capacitivo**

Diferentes utilizadores,  
Puerta USB - backup de recetas

**2 Sistemas de enrolamento  
(massas tenazes e suaves)**

2 sistemas de enrollado  
(masas tenaces y suaves)

**Recetas con ajustes personalizados**

Corte, tempo de prensagem e enrolamento

Amplio intervalo de corte e enrolamento  
(15g a 300g por unidade)

**Recetas con ajustes personalizados**

Corte, tiempo de prensado y enrollado

Amplio intervalo de corte y enrollado  
(15g a 300g por unidad)

**Prensas Amovíveis**

Diversidade e facilidade de higienização

**Prensas Amovibles**

Diversidad y facilidad de higienización

**Operação Baker Friendly**

Assessoramento nos processos  
e manutenção diária

**Operación Baker Friendly**

Asesoramiento en los procesos y  
mantenimiento diario

**Robusta e ergonómica**

Estrutura em aço inoxidável com rodas  
Prensa e Aro em POM-C

**Robusta y ergonómica**

Estructura en acero inoxidable con ruedas  
Prensa y Aro en POM-C



DMF	3	15	30			
		50-200	25-100			
8	8	8	15	20	30	
		115-1000	60-530	45-400	30-265	
DMQ	8	5-100				
DSA 400	3			30	36	54
				30-100	25-80	15-40
4	4	15	22	30	36	
		85-300	60-200	40-135	35-110	
DAA 400	3			30	36	54
				30-100	25-80	15-40
4	4	15	22	30	36	
		85-300	60-200	40-135	35-110	

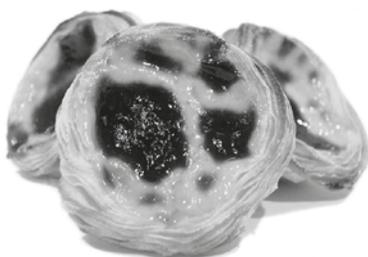
un unidades  
g peso peça  
peso pieza





# LINHAS DE MOLDAGEM

# LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE MASA





# CUSTOMIZAÇÃO, POLIVALÊNCIA E RENTABILIDADE

## PERSONALIZACIÓN, POLIVALENCIA Y RENTABILIDAD

A polivalência da **prensa de massa Fernetto** é perfeita para agilizar os diversos processos de trabalho semi-industrial, sem comprometer a identidade e as características artesanais. Trabalha vários tipos de massa em diversos tipos de formas, costumizando-se a cada receita, produto e acabamento.

La polivalencia de la **prensa de tartaletas Fernetto** es perfecta para agilizar los diferentes procesos de trabajo semiindustrial sin que se comprometan la identidad y las características artesanales. Trabaja varios tipos de masa en diferentes tipos de moldes, adaptándose a cada receta, producto y acabado.

F/  
SERIE



**Punção e matrizes customizadas**  
Desenhadas para as necessidades especificadas de cada cliente

**Sello y matrizes personalizadas**  
Diseñados para las necesidades específicas de cada cliente

**Punção e matrizes intermutáveis**  
Fáceis de desmontar

**Sello y matrizes intercambiables**  
Fáciles de desmontar



**Controlo de temperatura, pressão e sopro de extração**

Control de la temperatura, presión y soplado de extracción

**Estrutura em aço inoxidável AISI 304**  
Estructura en acero inoxidable AISI 304

# PMF

Prensa de massa  
Prensa de tartaletas



# PTF

Prensa de tartes  
Prensa de tartas



# EMA

Extrusora de massas  
Extrusora de masas



# INOVAÇÃO, FLEXIBILIDADE E PRODUTIVIDADE

# INNOVACIÓN, FLEXIBILIDAD Y PRODUCTIVIDAD

## LMM

Linha de moldagem de massas  
Línea de producción de masa

### Mesa de aparas (MAL)

Remove a malha de aparas de forma automática

### Mesa de recortes (MAL)

Retira la malla de recortes automáticamente

### Estação de recorte (ECL)

Recorta e/ou sela as formas

### Estación de recorte (ECL)

Recorta y/o sella los moldes

I/  
SERIE

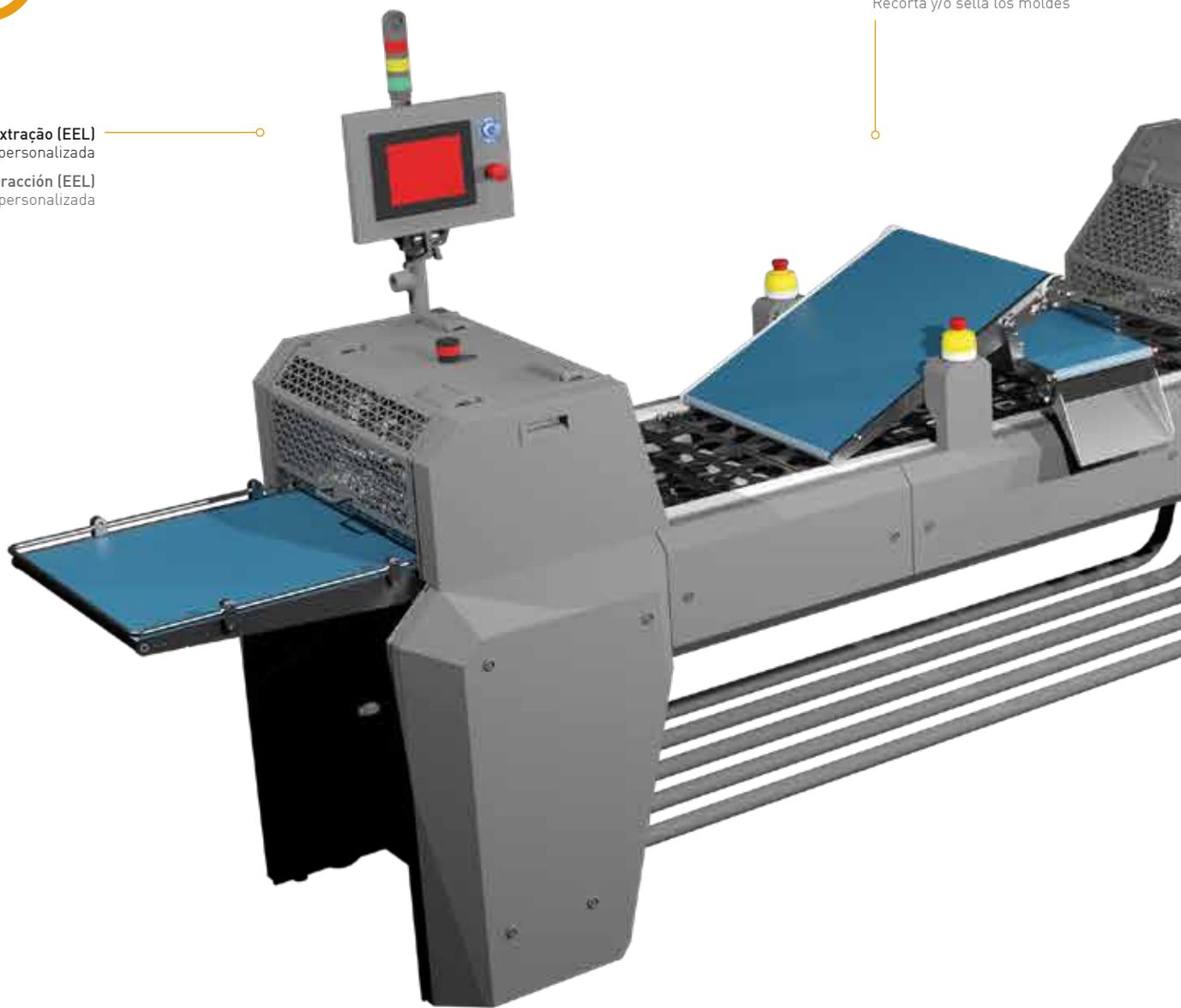


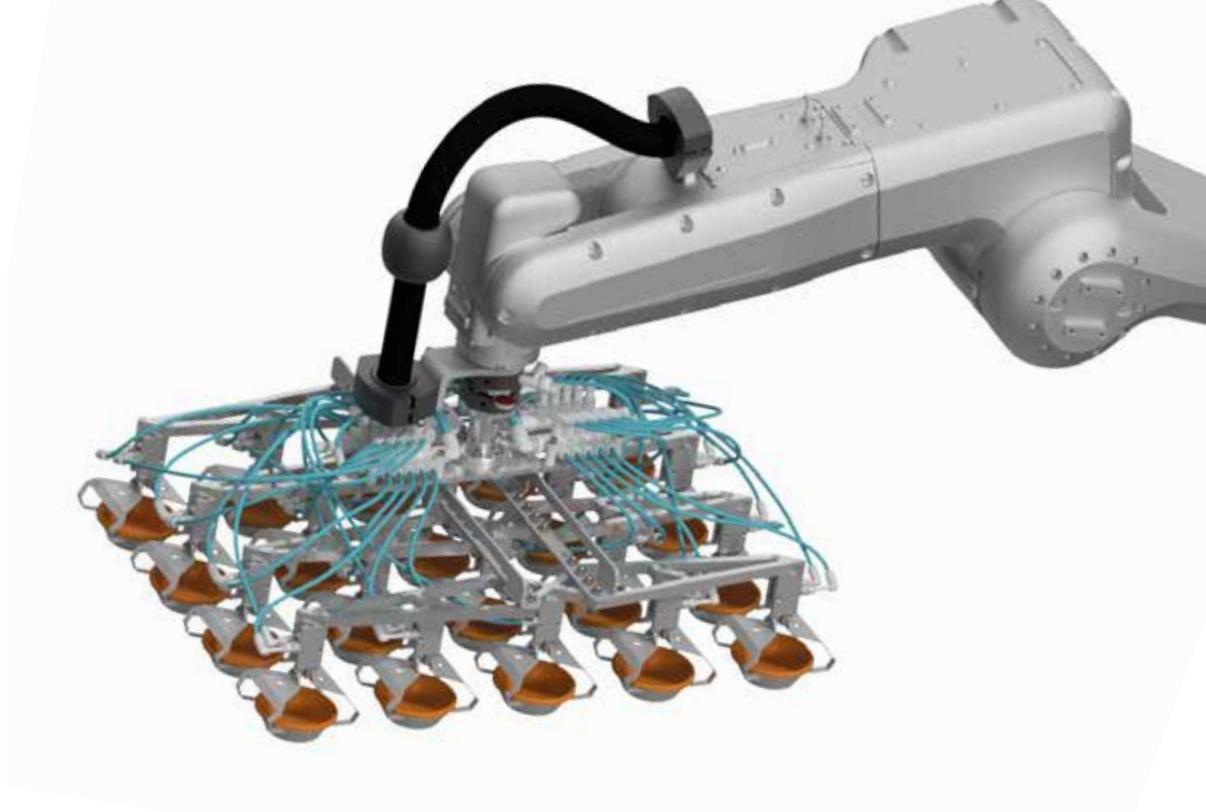
### Estação de extração (EEL)

Mesa de saída personalizada

### Estación de extracción (EEL)

Mesa de salida personalizada





**Mesa de entrada de massa (MEL)**  
Permite alimentar uma segunda camada de massa

**Mesa de entrada de masa (MEL)**  
Permite alimentar con una segunda capa de masa

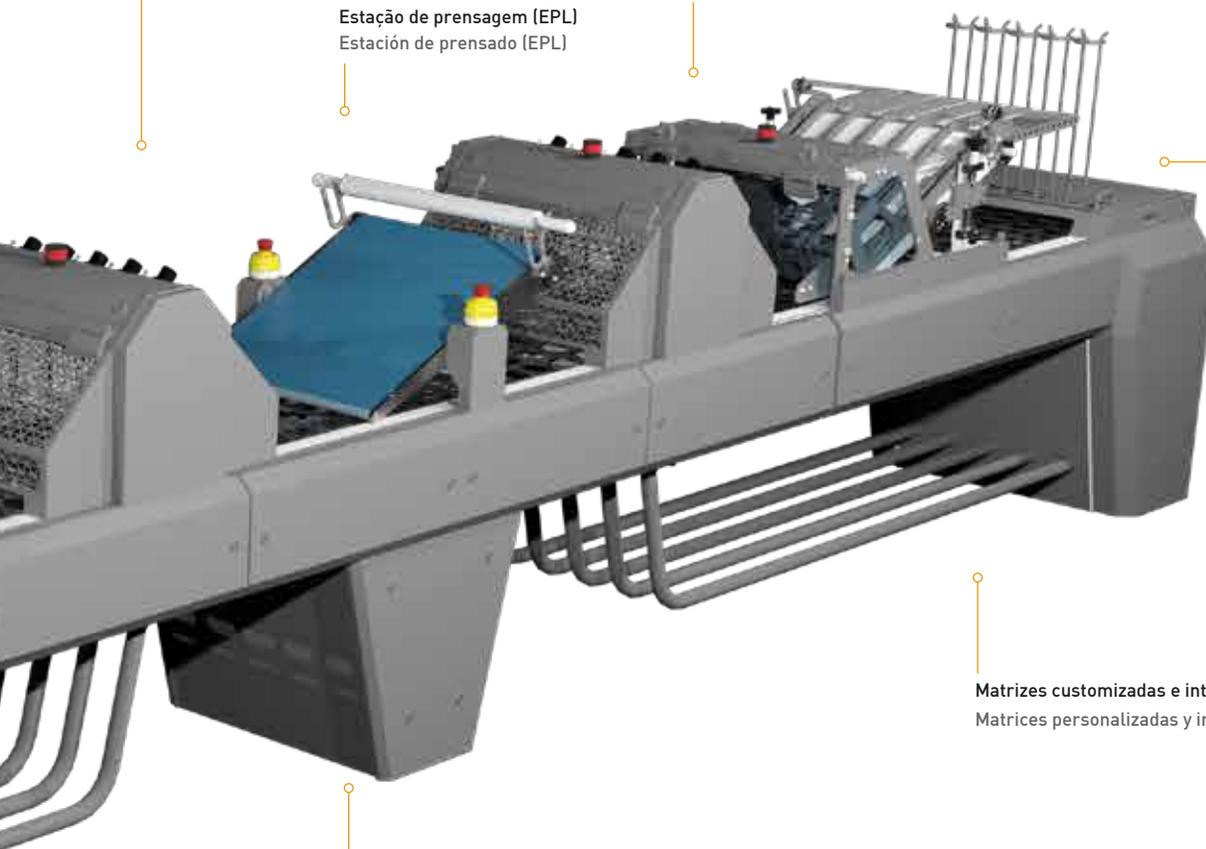
**Mesa de entrada regulável (MRL) + Alimentador de massa em rolo (ARL)**  
Permite alimentar massa em tapete ou em tacos

**Mesa de entrada regulable (MRL) + Alimentador de masa en rolo (ARL)**  
Permite alimentar masa en sabana o porciones

**Estação de prensagem (EPL)**  
Estación de prensado (EPL)



**Estação de alimentação de formas (EAL)**  
Estación de alimentación de moldes (EAL)



**Matrizes customizadas e intermutáveis**  
Matrices personalizadas y intercambiables

**Grau de IP: IPx5**  
Fiável e fácil de limpar  
Estructura modular resistente em aço inoxidável AISI 304

**Grado de IP: IPx5**  
Fiáble y fácil de limpiar  
Estructura modular resistente en acero inoxidable AISI 304



# MTT

Mesa de transporte em tabuleiro  
Mesa de transporte en bandeja



# RTL

Robot de trasfega  
Robot de transferencia



# DLF

Doseadora de cremes líquidos  
Dosificadora de cremas líquidas



# CCF

Cozedora planetária de cremes  
Cuece cremas planetaria



 diâmetro  
diâmetro

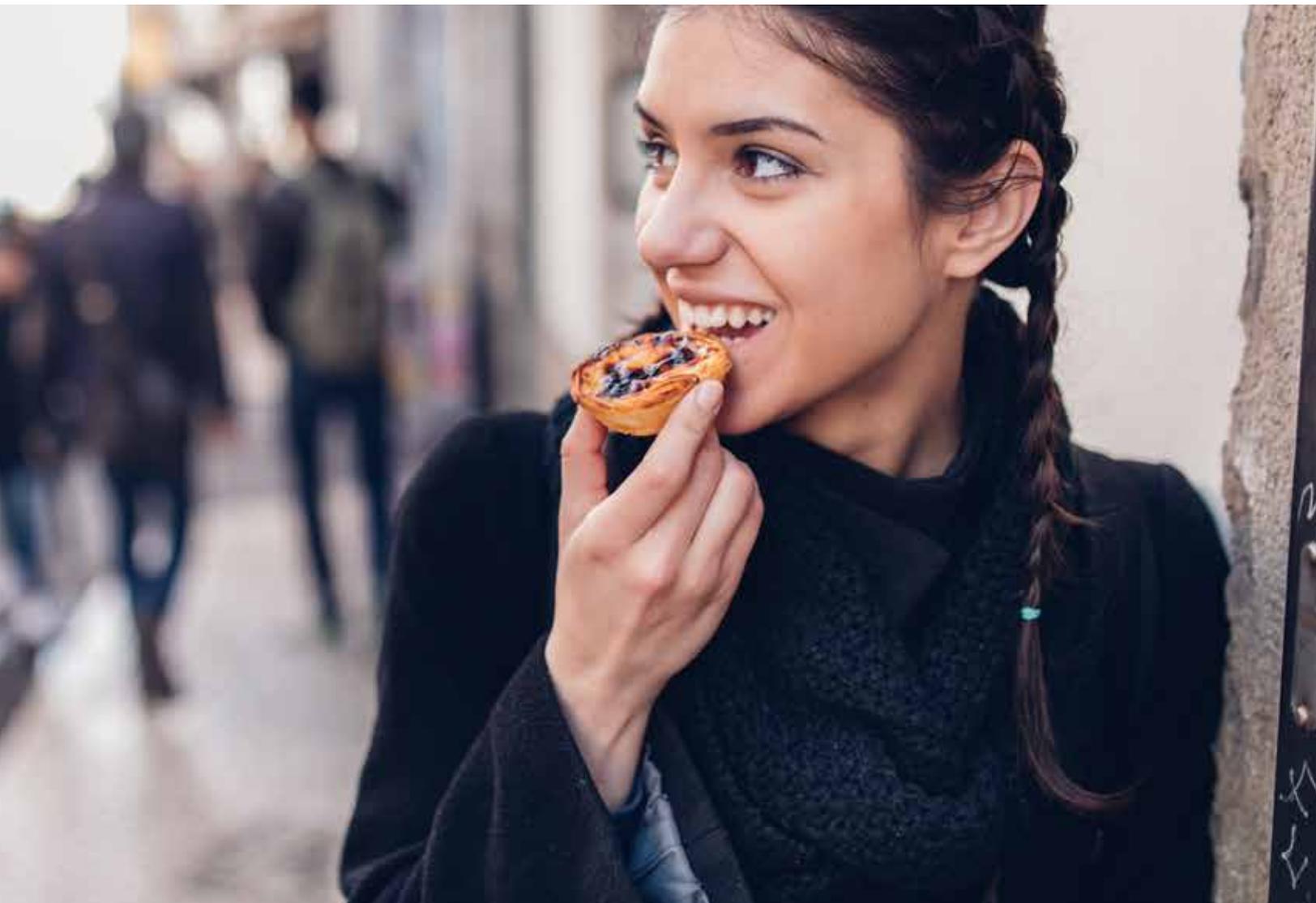
<b>F / SERIE</b>	<b>PMF</b>	40-125
	<b>PTF</b>	170-350
	<b>EMA</b>	4-35

filas  
filas



comprimento  
longitud

<b>I / SERIE</b>	<b>LMM</b>	4   5	4,5	6	7,5	9
	<b>DLF</b>	5   20				
	<b>CCF</b>	-				





F/  
SERIE



# MESA DE CORTE MESA DE CORTE





# DIVERSIDADE, ADAPTABILIDADE E CRIATIVIDADE

# DIVERSIDAD, ADAPTABILIDAD Y CREATIVIDAD

### Mesa de aparas (MAM)

Remove a malha de aparas de forma automática

### Mesa de recortes (MAM)

Retira la malla de recortes automáticamente

### Estação de corte vertical (ECV)

Sistema pneumático que incorpora diversos cortantes que permitem estampar múltiplas formas e acabamentos

### Estación de corte vertical (ECV)

Sistema neumático que incorpora diversos cortantes que permiten estampar múltiples moldes y acabados

F/  
SERIE



Estrutura modular resistente  
em aço inoxidável AISI 304

Estructura modular resistente  
en acero inoxidable AISI 304



#### Mesa de entrada de massa (MEM)

Permite alimentar uma segunda camada de massa

#### Mesa de entrada de massa (MEM)

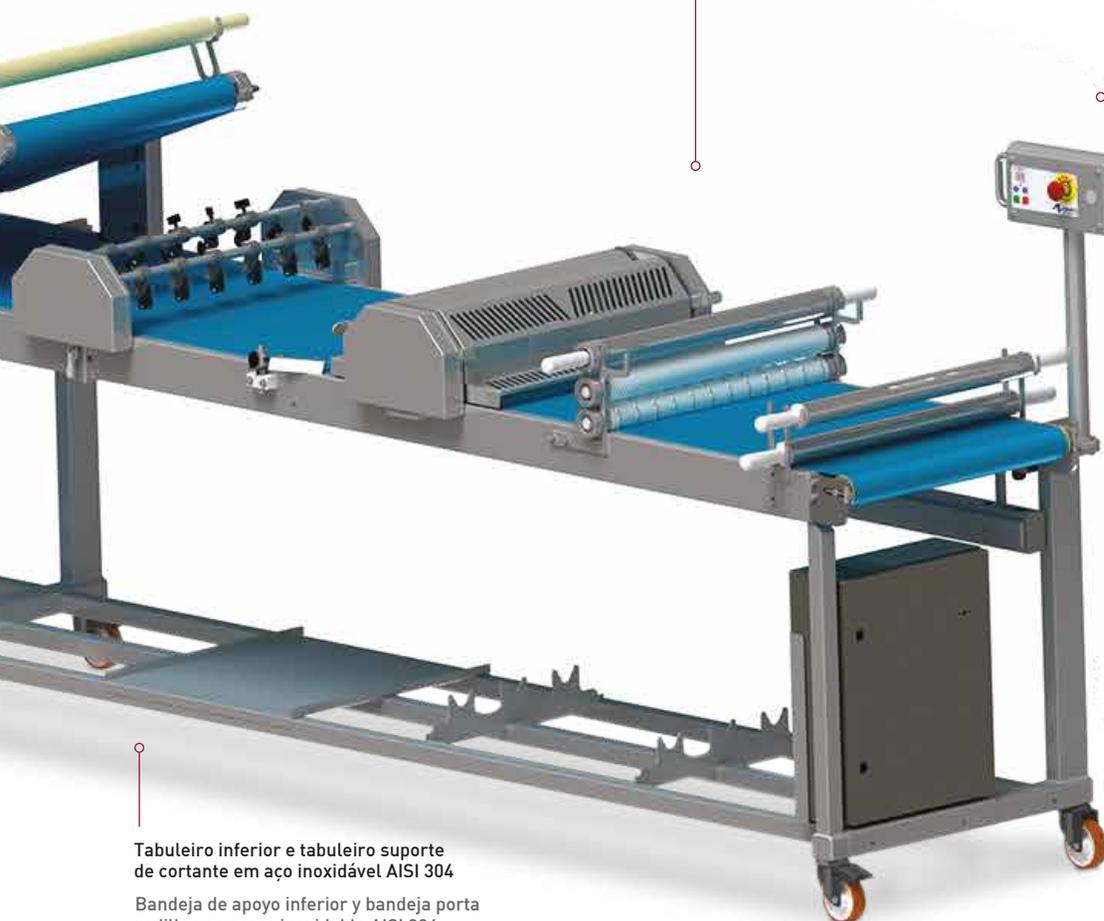
Permite alimentar una segunda capa de masa

#### Estação de corte circular (ECC)

Permite executar cortes simples de pastelaria e alimentar os processos mais complexos a jusante

#### Estación de corte circular (ECC)

Permite ejecutar cortes sencillos de pastelería y alimentar los procesos posteriores más complejos



#### Estação de dobragem de massa (EDM)

Vários acessórios adaptáveis que executam o processo de dobragem

#### Estación de pliegue de masas (EDM)

Varios accesorios adaptables que ejecutan el proceso de plegado

#### Comando adaptável ao perfil do utilizador

Mando adaptable al perfil del usuario

#### Estação de marcação invertida (EMI)

Cria efeitos decorativos simples no exterior do lençol de massa

#### Estación de marcación invertida (EMI)

Crea efectos decorativos sencillos en la superficie de la masa

Tabuleiro inferior e tabuleiro suporte de cortante em aço inoxidável AISI 304

Bandeja de apoio inferior y bandeja porta rodillos en acero inoxidable AISI 304



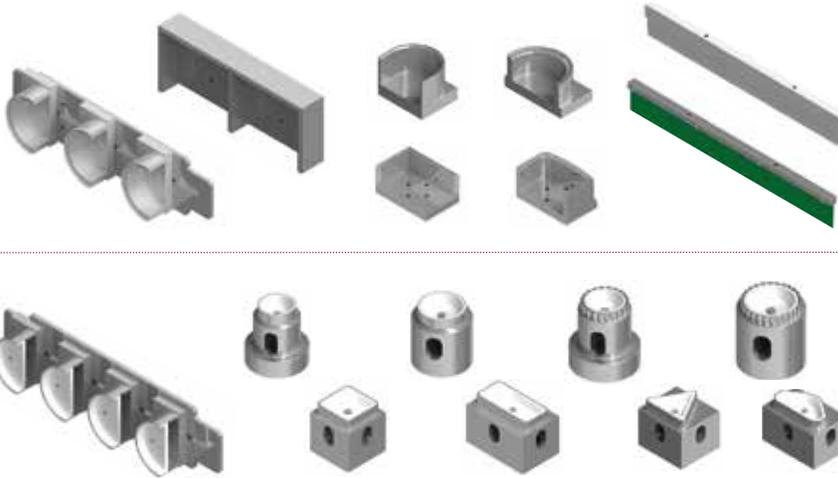
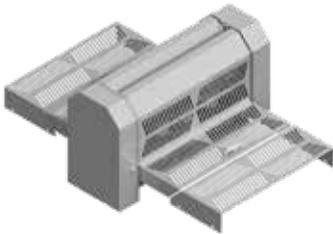
ECC

ECC600



ECV

ECV600



EMI

EDM

EMI600

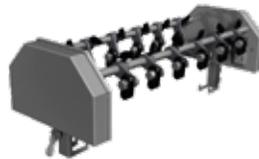
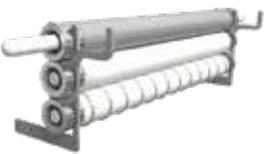
RM11

EDM600

GDE1xx

GDD1xx

CM1



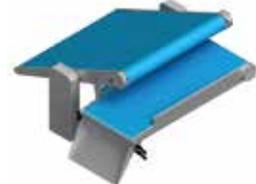
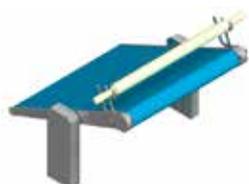
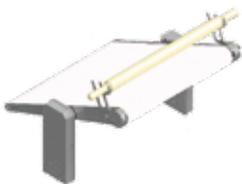
MEM / MAM

MEM600.MCF

MEM600.MCV

MAM600.MCF

MAM600.MCV



CA1.MAM

ENF.601.MCV

TIF1

PTM1

CUV1

ANL



TPC1

PTS1

EAR600

ECT



largura  
ancho 

comprimento  
longitud 

<b>MTF</b>	0,6   0,8   1,0	2	3	4	5	6	7	8
<b>MCF</b>	0,6	2	3	4	5	6	7	8
<b>MCV</b>	0,6		3	4	5	6	7	8





# FIÁVEL E RENTÁVEL

## FIABLE Y RENTABLE

A **formadora de baguetes Ferneto** foi concebida para formar vários tipos de pão até 1200 unidades por hora. Com manutenção rápida e económica a FVF é ideal para os vários modelos de padarias tradicionais.

La **formadora de barras vertical Ferneto** ha sido concebida para formar varios tipos de pan hasta 1200 unidades por hora. Con mantenimiento rápido y económico la FVF es ideal para los diferentes modelos de panaderías tradicionales.



# FVF

Formadora de baguetes  
Formadora de barras  
vertical



---

# CSF

Cilindro sovador  
Refinadora sobadora



peso peça  
peso pieza

g

un/h

produção  
producción

**FVF**

50-1200

1200

kg

peso massa  
peso masa

**CSF**

2-15





# CORTADORA DE PÃO

## REBANADORA DE PAN



# SIMPLES E COMPACTA

## SENCILLA Y COMPACTA

A **cortadora de pão CPF** e a sua **versão de mesa CMF** estão preparadas para cortar diversos tipos de pão, em múltiplas espessuras até 250 unidades por hora.

La **rebanadora de pan CPF** y su **versión de sobremesa CMF** están preparadas para rebanar diferentes tipos de pan, en diferentes grosores hasta 250 unidades por hora.



Ensacador em aço inoxidável AISI 304

Embolsadora de panes en acero inoxidable AISI304

Lâminas de corte em aço carbono

Láminas de corte en acero carbono

Rodas para fácil manuseamento

Ruedas para un fácil desplazamiento



Alavanca de tração progressiva  
Palanca de tracción progresiva

Estrutura em aço carbono pintada  
Estructura en acero carbono pintada



# CPF

Cortadora de pão  
Rebanadora de pan



---

# CMF

Cortadora de pão para mesa  
Rebanadora de pan sobremesa



larg. máx. pão  
anchura máx. pan



espessura fatia  
anchura rebanada

<b>CMF</b>	440	12	14	16
<b>CPF</b>	440	12	14	16
	600	12	14	16





# FRIO INDUSTRIAL

# FRÍO INDUSTRIAL



# RAF

Refrigerador de água  
Enfriador de água



# DAF

Doseador de água  
Cuentalitros



# MRX

Mesa refrigerada  
Mesa refrigerada



## ANx/APx

Armário de frio  
positivo ou negativo  
Armário de frio  
positivo o negativo



## ADx/ACx

Armário de fermentação  
direta ou controlada  
Armario de fermentación  
directa o controlada



## CRF

Câmara de refrigeração  
Cámara de refrigeración



RAF	80	160	240	320	 capacidade capacidad
-----	----	-----	-----	-----	---

DAF	0,1-999,9	 capacidade capacidad
-----	-----------	---

MRX	1	2	3	4	 portas puertas
-----	---	---	---	---	---

CRF	1	2	3	4	5	6	 carros carros
-----	---	---	---	---	---	---	--

	 temperatura temperatura	 portas puertas	 mm tabuleiros bandejas
ANX	-23   -18	1   2	600x400 750x450 600x800
APX	2   6	1   2	

	 fermentação fermentación	 temperatura temperatura	 mm tabuleiros bandejas
ADX	Direta   Directa	*TA   45	600x400 750x450 600x800
ACX	Controlada	2   45	

\*Temperatura ambiente



---

A informação contida neste catálogo pode ser alterada sem aviso prévio e carece de confirmação.  
La información contenida en este catálogo podrá modificar sin previo aviso y carece de confirmación.  
12.23

