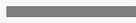






we speak
bakish



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.
Construímos soluções, norteados pela funcionalidade e fiabilidade.
Garantimos acompanhamento técnico próximo e eficaz.
Lutamos para que cada padeiro seja reconhecido como especialista na sua arte!

We speak bakish

¡Nacimos de panaderos y crecimos con panaderos!
Encontramos en la asociación y la comunicación nuestras mejores herramientas de aprendizaje.
Innovamos, para que la rentabilidad y la tradición puedan convivir.
Creamos soluciones, guiados por la funcionalidad y la confiabilidad.
Garantizamos un soporte técnico cercano y eficaz.
¡Nos esforzamos 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 Ferneto 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



QUIENES 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 Ferneto 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.

COOPERACIÓN TRANSPARENCIA ÉTICA





NOSSA INOVAÇÃO

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

Amassadeiras, batadeiras, laminadores, divisoras, linhas de moldagem, formadoras,... um mundo de soluções Fernetó.

NUESTRA INNOVACIÓN

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

Amasadoras, batidoras, laminadoras, divisoras, Línea de producción de masa, formadoras,... un mundo de soluciones Fernetó.

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 por as mãos na massa, em prol de um setor mais forte.

Un espacio donde todos son parte integral y activa en el desarrollo de la industria de la panadería. Empleados, clientes, socios, escuelas y comunidad aplican, en la práctica, la expresión hands on, a favor de un sector más fuerte.





FERNETO



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.

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.

NOSSOS COMPROMISSOS

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.



NUESTROS SERVICIOS,

ASESORAMIENTO COMERCIAL

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

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. Por eso nuestra asistencia es:

- Rápido: brindamos asistencia directa o indirectamente, con acceso rápido a cualquier componente, con comunicación eficiente y un diseño diseñado para un fácil mantenimiento.
- Económico: aplicamos componentes de alta calidad disponibles en el mercado global y diseñamos elementos de desgaste aislados para intervenciones específicas.
- Independiente y democrática - con un equipo técnico altamente capacitado, apostamos por la disponibilidad de herramientas para apoyar el mantenimiento y un equipo de técnicos preparados para intervenir directamente o para asesorar a distancia.

NUESTROS COMPROMISOS

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.



 FERNETO
BRASIL



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 carácter multirregional y cultural, donde cada región, cada realidad, madura nuestra percepción de la panadería.



AMASSADEIRA ESPIRAL

AMASADORA ESPIRAL





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 Fernetto** 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 Fernetto** 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
(AEF012: sistema JOG)

Inversor de artesa
(AEF012: sistema JOG)

Dreno
Economize tempo na limpeza da tina

Desagüe
Económice tiempo en la limpieza de la artesa



Comando adaptável ao perfil do utilizador
Digital, analógico ou tátil

Mando adaptable al perfil del usuario
Digital, analógico o táctil

Velocidades sincronizadas (gancho e tina)
Menor stress na massa e melhor amassadura

Velocidades sincronizadas (gancho y artesa)
Menor estrés en la masa y mejor amasado

Tina com cone central
Maior absorção de água e fricção reduzida sem cortar as redes de glúten

Artesa con cilindro central
Mayor absorción de agua y rápido desarrollo de la red de gluten

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

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 Ferneto** 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 **amasadora serie R Ferneto** 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 e fricção reduzida sem cortar as redes de glúten

Artesa con cilindro central
Mayor absorción de agua y rápido desarrollo de la red de gluten

Dreno
Economize tempo na limpeza da tina

Desagüe
Economice tiempo en la limpieza de la artesa

Comando adaptável ao perfil do utilizador
Digital, analógico ou tátil

Mando Adaptable al perfil del usuario
Digital, analógico o táctil

Eco-Eficiência
Motor potente otimizado pela variação de frequência

Ecoeficiencia
Motor potente optimizado con variador de frecuencia

Velocidades sincronizadas (gancho e tina)
Menor stress na massa e melhor amassadura

Velocidades sincronizadas (gancho y artesa)
Menor estrés en la masa y mejor amasado

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 Ferneto**, 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 **amassadora serie I Ferneto**, 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 y intercambiable
- Comodidad y rapidez

Dreno

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

Comando adaptável ao perfil do utilizador

Digital, analógico ou tátil. Corte, tempo de prensagem e enrolamento

Mando adaptable al perfil del usuario

Digital, analógico o tátil

Eco-Eficiência

Motor potente optimizado pela variação de frequência

Ecoeficiencia

Motor potente optimizado por la variación de frecuencia

Velocidades sincronizadas

Velocidades sincronizadas

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



EXU

Elevador de tinas
Volquete de artesas



EXB

Elevador de tinas bidirecional
Volquete de artesas bidireccional





F/R/I
SERIES 



			AEF					AFR		
TINA FIXA / ARTESA FIXA	Farinha Harina		12	30	50	80	100	80	100	150
	Massa Masa		20	50	80	130	160	130	160	240
	Hidratação Hidratación		55-100%					45-100%		
	Potência Potencia		1ph	3ph	3ph	3ph	3ph	3ph	3ph	3ph
	1ªVel./1ªVel		2	2	4	6,1	6,1	7	7	7
	2ªVel./2ªVel		2	4	7	10	10	11	11	11
	Velocidade variável Velocidad variable		-	-	-	9,7	9,7	13	17	17

			ABX		AXR		
TINA BASCULANTE / ARTESA BASCULANTE	Altura viragem Altura viraje		1400-1800	1400-1800	1400-1800	1400-1800	1400-1800
	Farinha Harina		80	100	80	100	150
	Massa Masa		130	160	130	160	240
	Hidratação Hidratación		55-100%		45-100%		
	Potência Potencia		3ph	3ph	3ph	3ph	3ph
	1ªVel./1ªVel		6,1	6,1	7	7	7
	2ªVel./2ªVel		10,2	10,2	11	11	11
Velocidade variável Velocidad variable		9,7	9,7	13,2	13,2	17,2	

			ATR		ATI	
TINA EXTRAÍVEL / ARTESA AMOVÍVEL	Farinha Harina		80	100	150	200
	Massa Masa		130	160	240	320
	Hidratação Hidratación		45-100%		45-100%	
	Potência Potencia		3ph	3ph	3ph	3ph
	1ªVel./1ªVel		-	-	-	-
	2ªVel./2ªVel		-	-	-	-
	Velocidade variável Velocidad variable		11	11	15	15





BATEDEIRA PLANETÁRIA

BATIDORA PLANETARIA



VERSÁTIL E SIMPLES

VERSÁTIL Y SIMPLES

A bateadeira série F Ferneto é imprescindível para a padaria e pastelaria tradicional, **cuya eficiência e versatilidade são uma exigência.**

La batidora serie F Ferneto 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 AISI 304

Batidor inovador e ferramentas resistentes
Batidor desmontável
(higienización y reparación fáciles).
Herramientas en acero inoxidable AISI 304

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

Sin daños en 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 producto

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 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



BTF

Batedeira planetária
Batidora planetária



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.



Comando adaptável ao perfil do utilizador

Digital, analógico ou tátil

Mando adaptable al perfil del usuario

Digital, analógico o tátil

Ergonomia

Maior eficiência - troca de baldes sem remoção das ferramentas

Ergonomia

Mayor eficiencia - cambio de peroles sin desmontar las herramientas

Pinha inovadora e ferramentas resistentes

Pinha desmontável
(higienização e reparação fáceis).
Ferramentas em aço inoxidável AISI 304

Batidor inovador e ferramentas resistentes

Batidor desmontable
(higienización y reparación fáciles).
Herramientas en acero inoxidable AISI 304

Elevação elétrica e bloqueio automático do balde

Menor esforço, maior produtividade

Elevación eléctrica y bloqueo automático del perol

Menor esfuerzo, mayor productividad

Pés em aço inoxidável AISI 304

Limpeza sem oxidação

Pies en acero inoxidable AISI 304

Limpeza sin oxidación

IPX5

Limpeza com água deixa de ser um problema (versão inox)

IPX5

La limpieza con agua deja de ser un problema (versión inox)

Suporte do balde em aço inoxidável AISI 304

Suporte del perol en acero inoxidable AISI 304

Estrutura robusta

Aço carbono pintado ou aço inoxidável AISI 304

Estructura robusta

Acero carbono pintado o acero inoxidable AISI 304

Dreno no balde

Economize tempo na limpeza do balde

Desague

Económice tiempo en la limpieza del perol



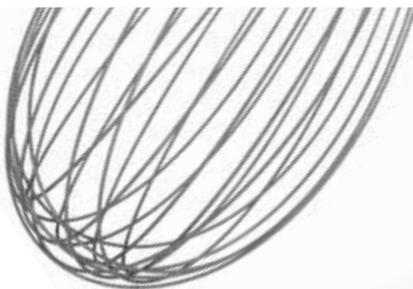
//
SERIE





		BTF					BTI		EBM	EBF	
Capacidade Capacidad		10	20	20	40	60	100	140	40-60	100	140
Potência Potencia		0,37 (0,5)	0,75 (1)	0,75 (1)	1,5 (2)	2,2 (3)	3 (4)	4 (5,3)	-	-	-
Elevação Elevación	mm	-	-	-	-	-	-	-	1500	1500 / 1800	

F/I
SERIES





LAMINADOR LAMINADORA



ADAPTÁVEL E EVOLUTIVO

ADAPTABLE Y EVOLUTIVA

Concebido para evoluir com o seu negócio, o laminador série F Ferneto 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 Ferneto lamina varios tipos de masa, adaptándose, fácilmente, a 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

Rolos de laminagem de ϕ 60mm
em aço inoxidável
Rodillos de laminado ϕ 60mm
en acero inoxidable AISI 304

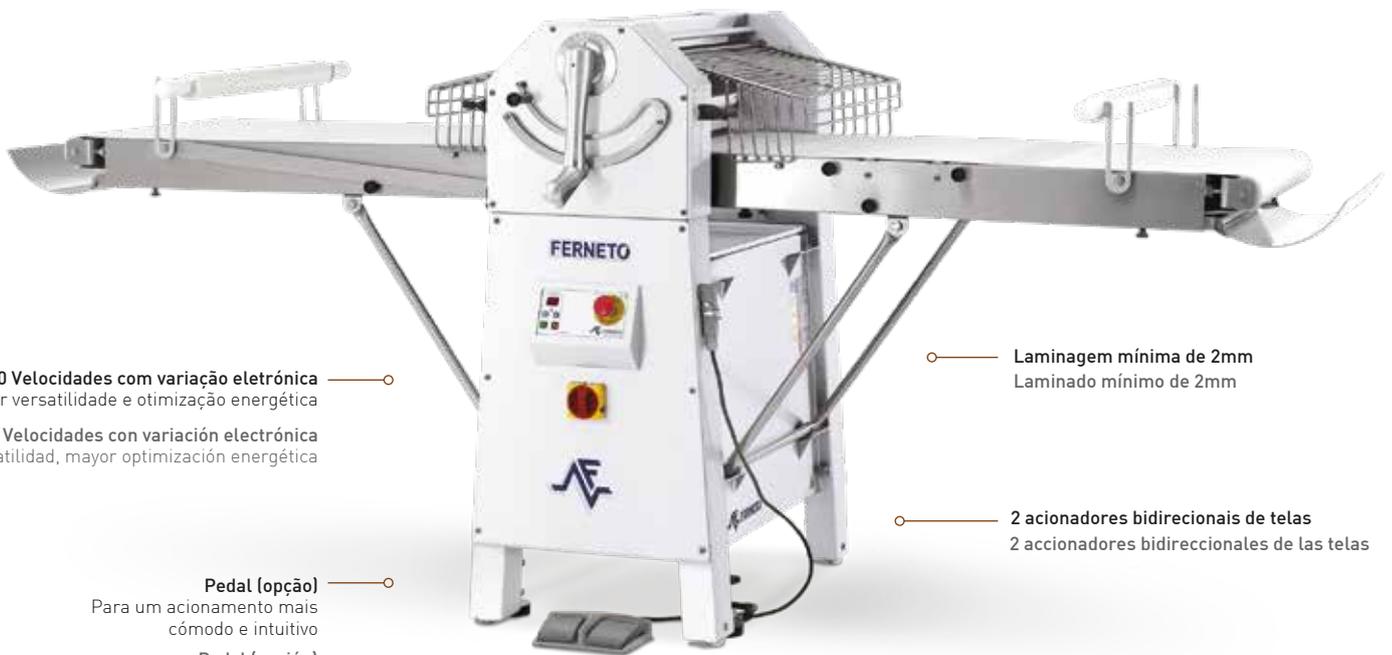
20 Velocidades com variação eletrónica
Maior versatilidade e otimização energética
20 Velocidades con variación electrónica
Mayor versatilidad, mayor optimización energética

Pedal (opção)
Para um acionamento mais
cômodo e intuitivo
Pedal (opción)
Para un accionamiento más
cômodo y intuitivo

Laminagem mínima de 2mm
Laminado mínimo de 2mm

2 acionadores bidirecionais de telas
2 accionadores bidireccionales de las telas

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



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 pastelaria 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



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

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

Maior área de trabalho
Mesas com 640mm de largura

Mayor área de trabajo
Mesas con 640mm de ancho

Laminagem mínima de 2mm
Laminado mínimo de 2mm

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

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

**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

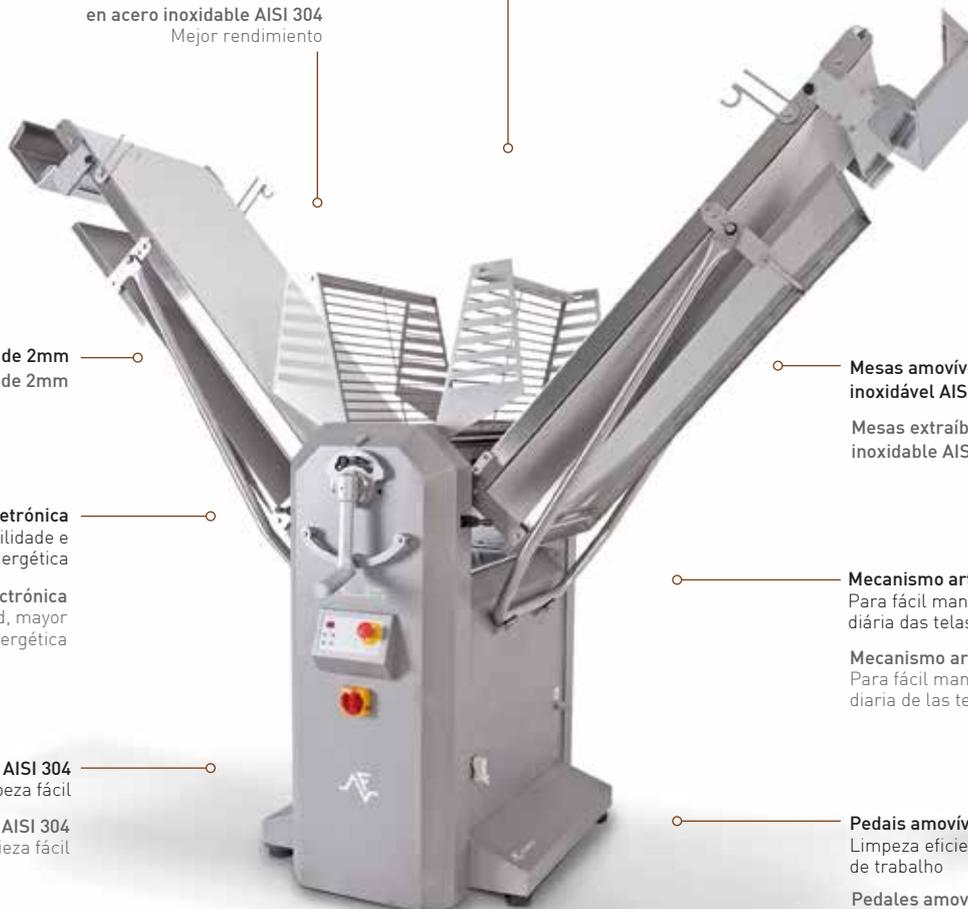
Mecanismo articulado de las mesas
Para fácil mantenimiento y higienización
diaria de las telas

Pedais amovíveis (opção)

Limpeza eficiente, melhor posicionamento
de trabalho

Pedales amovibles (opción)

Limpeza eficiente, mejor posicionamiento
de trabajo





		LSA		LMA				LMR		
Largura Ancho		0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,64	0,64
Comprimento Longitud		1,6	2	1,6	2	2	2,4	3	3,2	4,2
Cap. Massa Cap. Masa	kg	8	8	8	8	10	12	14	16	16
Velocidades Velocidades	un	1 20		1 20		2 20		20		
Potência Potencia		0,55 (0,73)	0,75 (1)	0,55 0,75 (0,73) (1)	0,4 / 0,7 (0,53) (0,93)		0,75 (1)	1,1 (1,5)		





DIVISORA DIVISORA

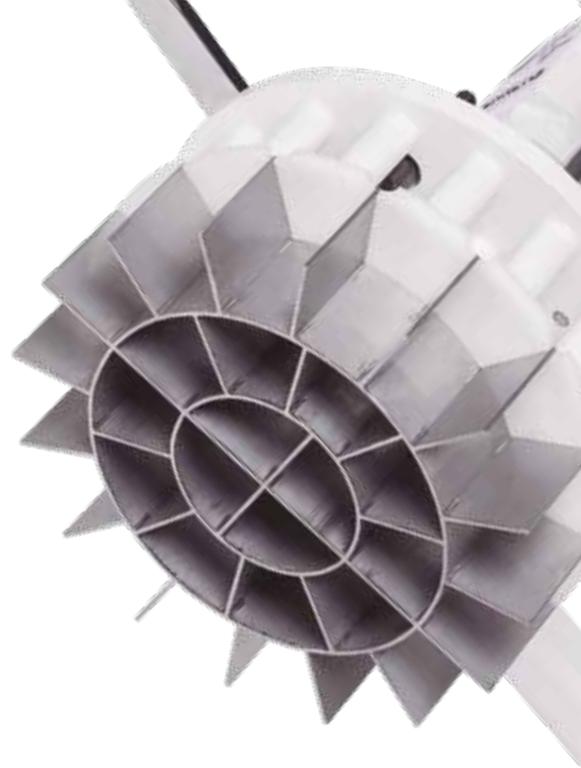


ROBUSTA E SIMPLES

ROBUSTA Y SIMPLES

A simplicidade da divisora manual Fernetto, aliada à robustez conferida pela Fernetto, 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 Fernetto, unida a la robustez otorgada por Fernetto, 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



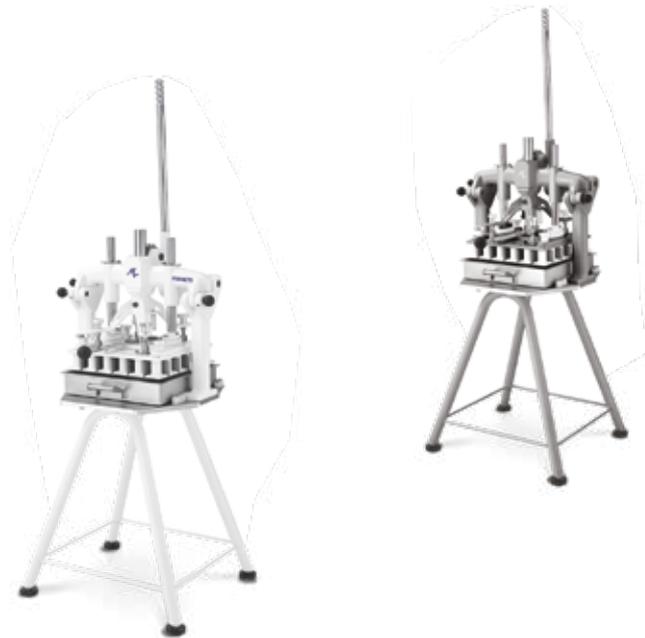
DMF

Divisora manual
Divisora manual



DMQ

Divisora manual quadrada
Divisora manual cuadrada

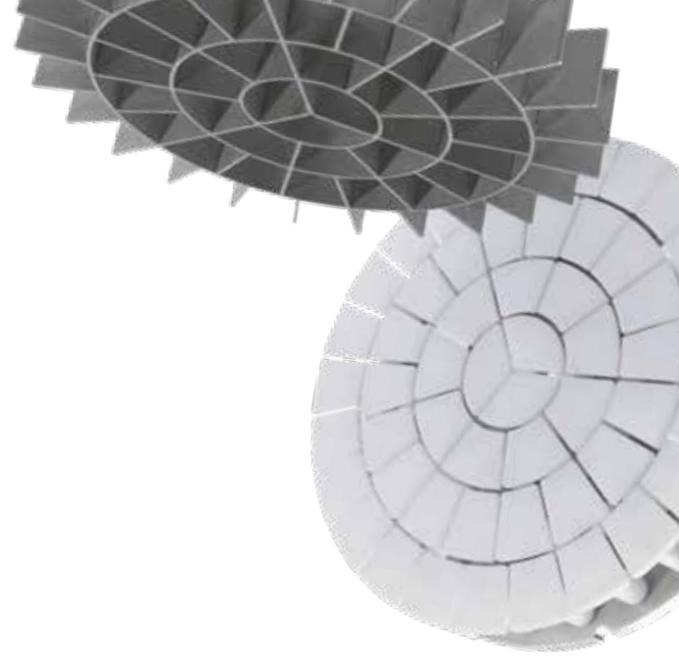


ERGONÓMICA E RENTÁVEL

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.



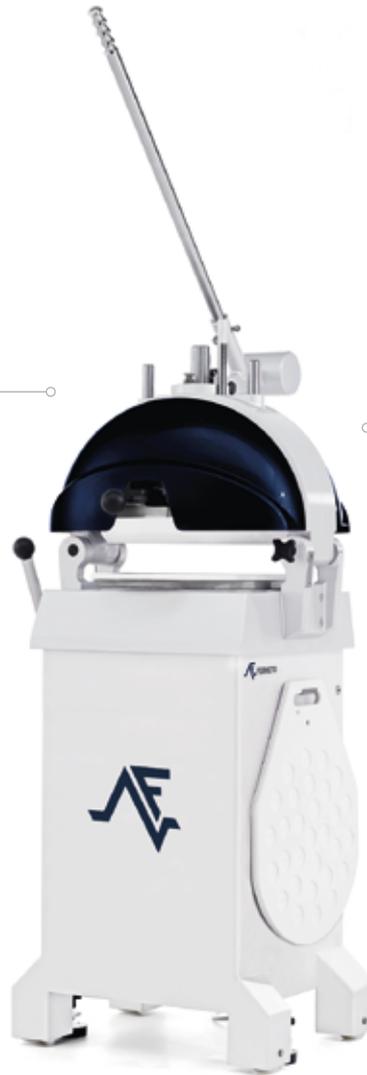
Diferentes unidades de corte
Diversidade no corte e enrolamento:
15, 22, 30, 36 e 54 unidades

Multiplas Prensas
Diversidad en el corte y boleado:
15, 22, 30, 36 y 54 unidades

Lâminas de corte em aço inoxidável AISI 304
Láminas de corte en acero inoxidable AISI 304

Pés em aço inoxidável AISI 304 e rodas
Limpeza sem oxidação. Fácil de mover

Pies en acero inoxidable AISI 304 y ruedas
Limpieza sin oxidación. Fácil de mover



Kit gratuito de peças substituição (molas e batente)
Manutenção sem urgência

Kit gratuito de piezas de recambio (muelles y batiente)
Mantenimiento sin urgencia

Prensa e aro ergonómicos
Construção em POM C
Prensa y aro ergonómicos
Construcción en POM C

Sólida
Estrutura em fundição e base em aço carbono pintada ou aço inoxidável AISI 304
Sólida
Estructura superior de fundición y base en acero de carbono pintada o acero inoxidable AISI 304



DSF / DSA

Divisora semiautomática e de
prensa amovível
Divisora boleadora semiauto-
mática y de prensa amovible



DAA

Divisora automática
Divisora boleadora automática



AUTOMÁTICA E VERSÁTIL

AUTOMÁTICA Y VERSÁTIL

A nova **divisora automática** Ferneto é uma evolução natural na gama de divisoras Ferneto, 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** Ferneto es la evolución natural de las divisoras Ferneto. Su función es suplir las necesidades de incremento, homogenización y rapidez de producción que las industrias de panificación exigen.





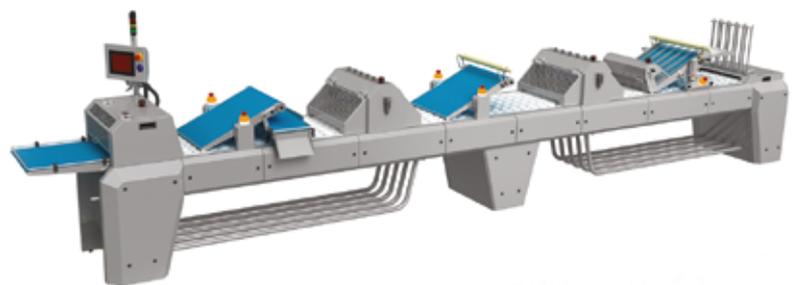
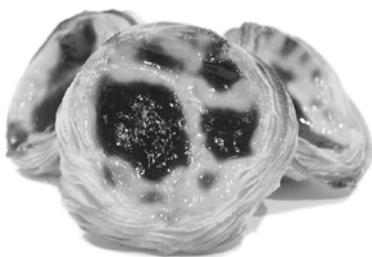
		Potência Potencia 	Peças Piezas 					
DMF	3	-	15	30				
	8		50-200	25-100				
			8	15	20	30		
DMQ	8	-	115-1000	60-530	45-400	30-265		
DSF	4	0,55 (0,75)	15	22	5-100			
			60-240	40-165	30-122			
DSA	3	0,55 (0,75)	15	22	30	36	54	
			60-200	40-135	30-100	25-66	15-40	
DAA	2	2,4 (3,2)	30					
	3		25-80					
			15	22	30	36	54	
			60-200	40-135	30-100	25-66	15-40	





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
específicas de cada cliente

Sello y matrices personalizadas
Diseñados para las necesidades
específicas de cada cliente

Punção e matrizes intermutáveis
Fáceis de desmontar

Sello y matrices intercambiables
Fáceis 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 tartaletas



EMA

Extrusora de massas
Extrusora de massas



INOVAÇÃO, FLEXIBILIDADE E PRODUTIVIDADE

INNOVACIÓN, FLEXIBILIDAD Y PRODUCTIVIDAD

1/
SERIE



Estação de extracção (EEL)
Mesa de saída personalizada

Estación de extracción (EEL)
Mesa de salida personalizada

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





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

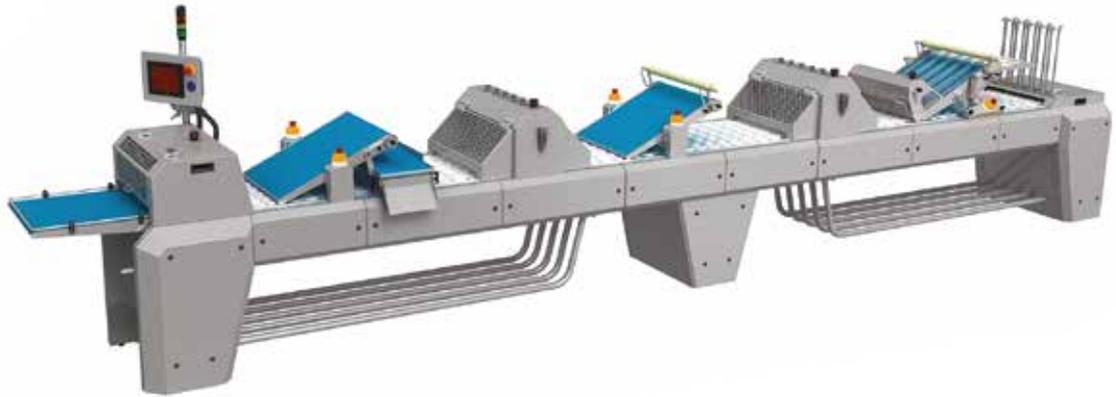
Grau de IP: IPx5 Fiável e fácil de limpar
Estrutura modular resistente em aço inoxidável AISI 304

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



LMM

Linha de moldagem
de massas
Línea de producción
de masa



LMM560i



LMM575i



LMM590i



DLF

Doseadora de líquidos
Dosificadora de líquidos





	PMF	PTF	EMA
Diâmetro máx. exterior Diâmetro máx. exterior	40 - 125	170 - 350	5 - 35mm
Formatos Formatos	○ □ △ ◊ ?	-	-
Produção Producción	1900	600	60 - 540 (1 saída) 120 - 1080 (2 saídas)

		DLF	LMM
Nº. filas Nº. filas		5	4 5
Largura linha Largo linea		-	4,5 6 7,5 9
Diâmetro forma Diámetro forma		-	40 125





MESA DE CORTE

MESA DE CORTE



MTF

Mesa de transporte
Mesa de transporte



MCF

Mesa de corte
Mesa de corte



MCV

Mesa de corte vertical
Mesa de corte vertical



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 malha 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



Estrutura modular resistente em aço inoxidável AISI 304

Estructura modular resistente en acero inoxidable AISI 304

F/
SERIE



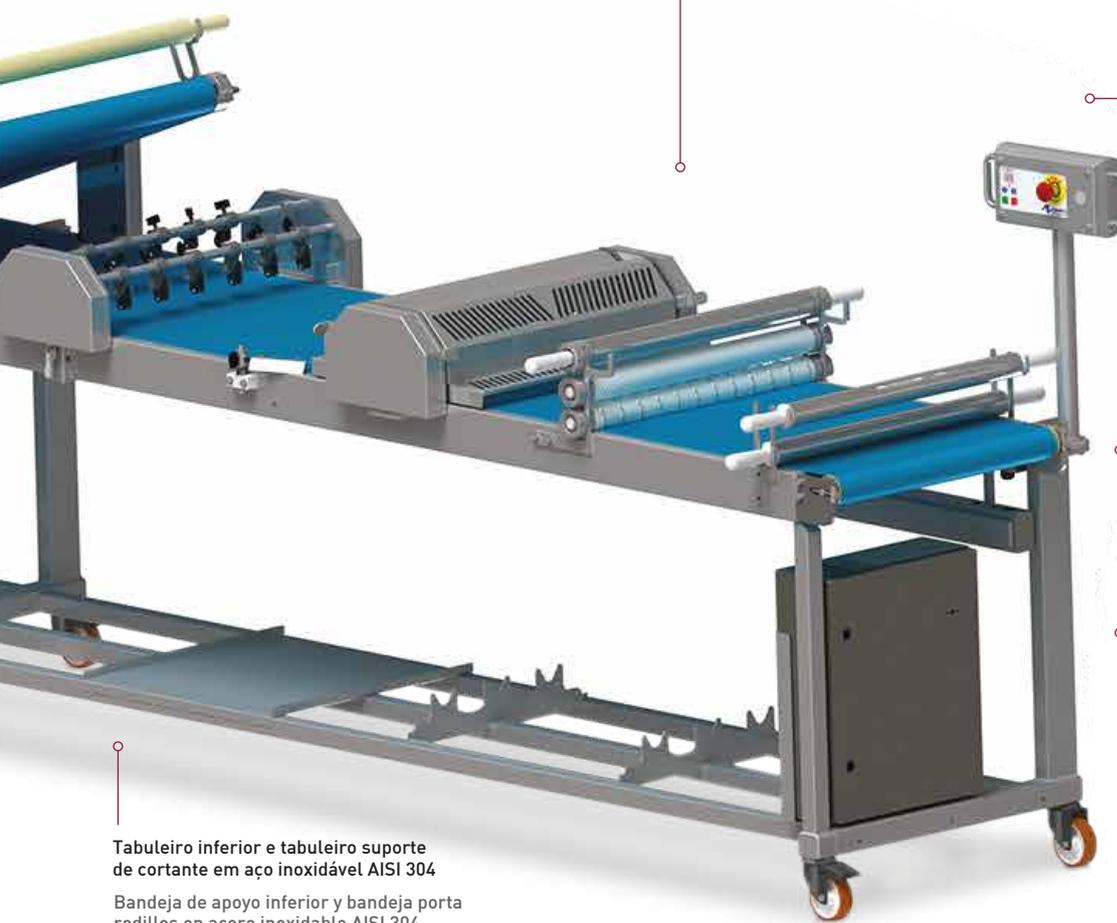


Mesa de entrada de massa (MEM)
 Permite alimentar uma segunda camada de massa. Para um acionamento mais cómodo e intuitivo

Mesa de entrada de massa (MEM)
 Permite alimentar una segunda capa de masa

Estação de corte circular (ECC)
 Permite executar cortes simples de pasteleria 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 apoyo inferior y bandeja porta rodillos en acero inoxidable AISI 304



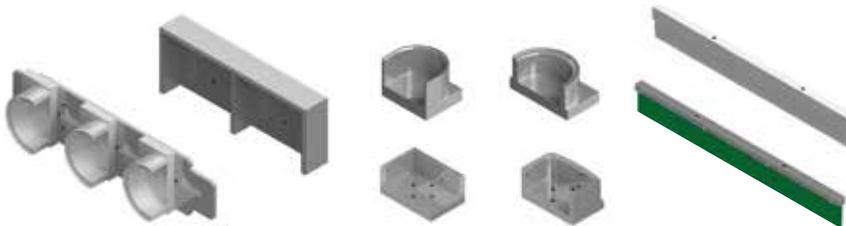
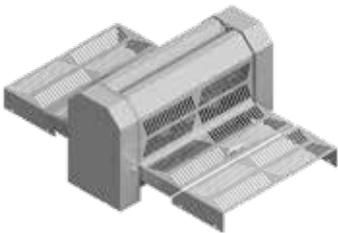
ECC

ECC600



ECV

ECV600



EMI

EDM

EMI600

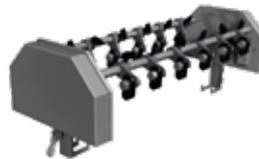
RM11

EDM600

GDE1xx

GDD1xx

CM1



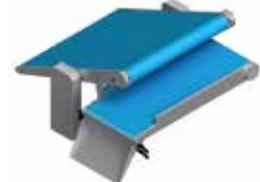
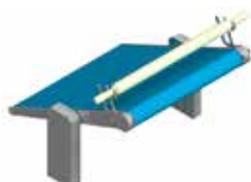
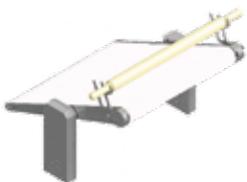
MEM / MAM

MEM600.MCF

MEM600.MCV

MAM600.MCF

MAM600.MCV



CA1.MAM

ENF.601.MCV

TIF1

PTM1

CUV1

ANL



TPC1

PTS1

EAR600

ECT





FORMADORA DE BAGUETES

E CILINDRO SOVADOR



FORMADORA DE BARRAS

Y REFINADORA SOBADORA



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 baguettes 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.



3 rolos em polímero técnico DIN POM C
Para pré-laminagem e laminagem

3 rodillos en polímero técnico DIN POM C
Para prelaminado y laminado

Tolva maior, maior segurança
(236mm da zona de segurança)
Tolva alta para mayor seguridad
(236mm hasta zona de riesgo)

**Tela de transporte em
lã e fibras sintéticas**

Telas de transporte en
lana y fibras sintéticas

**Estrutura de apoio em aço
inoxidável AISI 304**
Robusta e desmontável para transporte

**Estructura de apoyo en acero
inoxidable AISI 304**
Robusta y desmontable para transporte

Troca de tapetes simples

Sistema rápido de desmontagem de mesas

Cambio de cintas rápido y sencillo

Sistema que permite retirar las mesas
sin desmontar el equipamiento

Mesas de tapetes em aço inoxidável AISI 304

Sem oxidação, maior durabilidade

Mesas de cintas en acero inoxidable AISI 304

Sin oxidación, mayor durabilidad

**Estrutura em aço inoxidável AISI 304
e alumínio anodizado**

Estructura en acero inoxidable AISI 304
y aluminio anodizado

**Opção de tapete de saída frontal
rebatível ou traseiro**

Opción de cinta de descarga frontal
plegable o trasera



POTENTE E RÁPIDO

POTENTE Y RÁPIDA

O cilindro sovador Ferneto permite sovar massas de baixa hidratação, criando-lhes uma liga consistente e uma textura suave que a padaria tradicional procura diariamente.

La sobadora Ferneto permite sobar/refinar masas de baja hidratación, creándoles una mezcla consistente y una textura suave que la panadería artesanal busca diariamente.



Rolos de ø 130mm em aço inoxidável AISI 304
Maior superfície de contacto, maior rapidez,
maior suavidade

Rodillos de laminado ø 130mm en acero inoxidable AISI 304
Mayor superficie de contacto, más rapidez,
mayor suavidad

2 motores potentes

Accionam de forma independente cada um dos rolos, permitindo um trabalho mais eficiente

2 motores potentes

Accionan de forma independente cada uno de los rodillos, permitiendo un trabajo más eficiente

Estrutura robusta

Aço carbono pintado ou aço inoxidável AISI 304

Estructura robusta

Acero carbono pintado o acero inoxidable AISI 304



Regulação de espessura manual
Regulación de grosor manual

Pés em aço inoxidável AISI 304 e rodas
Limpeza sem oxidação

Pies en acero inoxidable AISI 304 y ruedas
Limpeza sin oxidación



FVF

Formadora de baguetes
Baguette moulder



CSF

Cilindro sovador
Refinadora sobadora





		FVF	CSF
Peso peça Peso pieza	g	50 - 1200	-
Produção Producción	un/h	1200	-
Peso massa Peso masa	kg	-	2 - 15





CORTADORA DE PÃO REBANADORA



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
Lâminas 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
Bread slicer



CMF

Cortadora de pão para mesa
Rebanadora de pan sobremesa





	CMF			CPF		
Largura máx. pão Anchura máx. pan 	440			440	600	
Espessura fatia Anchura rebanada 	12	14	16	12	14	16
Potência Potencia 				0,49 (0,66)		



**COMPETE
2020**

**PORTUGAL
2020**



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

www.ferneto.com