



PRESENTATION

PRÉSENTATION





we speak
bakish



-
- We were born from bakers and grew up with bakers.
 - We have found in partnership and communication our best learning tools.
 - We innovate, in a way that profitability and tradition can coexist.
 - We develop solutions, guided by functionality and reliability.
 - We guarantee close and effective services.
 - We work for each baker to be recognized as an expert in his art...

-
- Nous sommes venus de boulangers et nous avons grandi avec des boulangers.
 - Nous trouvons dans le partenariat et la communication nos meilleurs instruments d'apprentissage.
 - Nous innovons pour faire coexister la rentabilité et la tradition.
 - Nous construisons des solutions guidées par la fonctionnalité et la fiabilité.
 - Nous garantissons des services proches et efficaces.
 - Nous travaillons pour que chaque boulanger soit reconnu comme un expert...



WHO WE ARE

Since 1986, we have been challenging ourselves to develop solutions able to generate value for our customers, always ensuring the respect for their cultures and traditions.

As the gluten net, represented on the front of our company, Ferneto grew up by structuring itself differently in the bakery world, promoting the values of partnership, transparency and ethics.

We count on with the work and dedication of our more than 200 employees, the proximity of our distributors (commercially and technically prepared to defend and value our brand) and the cooperation of our partners, in among which we highlight our customers, with whom we have learned and evolved.

PARTNERSHIP
TRANSPARENCY
ETHICS



QUI SOMMES-NOUS

Ferneto a été fondée en 1986 et depuis a accepté le défi de trouver des solutions innovantes, fiables et robuste, en garantissant le respect des traditions et du savoir-faire de chaque client.

A l'image du réseau du gluten représenté sur la façade de notre entreprise, Ferneto a grandi en se structurant différemment dans le monde de la boulangerie, en promouvant la coopération, la clarté et l'éthique.

Étant cela, nous comptons sur le dévouement de toute notre équipe, composée par plus de 200 employés, sur la proximité à nos distributeurs (commerciallement et techniquement prêts à défendre et valoriser la marque) et la coopération de nos partenaires, mettant en évidence nos clients, avec lesquels nous apprenons perpétuellement et qui nous permettent de continuer à évoluer.

COOPÉRATION
CLARTÉ
ETHIQUE





OUR INNOVATION

We “mix” raw materials and components of excellence with the best technology, to create robust, versatile and easy to maintain work tools, always looking at the needs of each market, culture and tradition.

Spiral mixers, planetary mixers, dough sheeters, dough dividers, pie and tart lines, baguette moulders...

a world of Ferneto solutions.

NOTRE INNOVATION

Nous «mélangeons» des matières premières et des composants d'excellence avec la meilleure technologie, pour créer des outils de travail robustes, polyvalents et faciles à entretenir, en tenant compte des besoins de chaque marché, culture et tradition.

Pétrins à spirale, batteur planétaire, laminoir, diviseuse, fonçage de pâte, façonneuse,...

un monde de solutions Ferneto.



BAKISH CENTER

A space where everyone is working fully and actively towards the development of the bakery industry.

Employees, customers, partners, schools and the community are maximizing their know-how, contributing for a stronger sector.



BAKISH CENTER

Un espace où tout le monde appartient et qui est fondamentale pour le développement du créneau de la boulangerie. Employés, clients, partenaires, écoles et communauté mettent « les mains à la pâte », contribuant pour renforcer le secteur.

The background of the entire page is a dark, textured surface, possibly a stone or metal, with two round loaves of bread. One loaf is large and occupies the upper left quadrant, while the other is smaller and in the upper right. Both loaves have a golden-brown crust with some flour dusting. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the bread and the surface.

OUR SERVICES

COMMERCIAL SUPPORT

Our commercial teams are trained and oriented towards an efficient support, using techniques that allow the equipment optimization, ensuring that Ferneto solutions satisfy the customers' needs, maximizing product quality and profitability.

FOOD TECHNICAL SUPPORT

We do more than provide the ideal solution. Through a team with extensive experience in the food sector, we seek to guarantee the effectiveness of the solution found, reducing constraints, transferring new techniques and recipes, advising for success.

TECHNICAL MAINTENANCE

Most of all, is a way to ensure continuity of work to our customers. That's why our service is:

- Fast – quick access to any component; efficient communication; local teams (direct or indirect); solutions designed for easy maintenance.
- Economical – high quality components available on the global market; equipment with isolated wear elements for targeted interventions.
- Independent and democratic - highly trained technical team; bet on the availability of maintenance tools; team of technicians prepared for direct intervention or remote support.



NOS SERVICES

SUPPORT COMMERCIAL

Les équipes commerciales sont formées et orientées pour apporter des conseils efficaces, qui favorisent l'optimisation des équipements. Le but est de proposer des solutions qui répondent aux besoins des clients, tout en maximisant la rentabilité et la qualité.

SUPPORT TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Nous ne nous limitons pas à proposer un équipement, mais plus tôt, la solution idéale. Notre équipe ayant une grande expérience dans le secteur de la technologie alimentaire, cherche à réduire toutes contraintes, en appliquant des nouvelles techniques et recettes. Notre objectif est de conseiller pour le succès.

SUPPORT TECHNIQUE ET ENTRETIEN

Cela est un moyen d'assurer la cadence de travail de nos clients. Notre service cherche à être :

- Rapide – équipements conçu pour permettre un entretien facile, nous assurons des interventions rapides, par des équipes directes ou indirectes, garantissant l'accès aisé à n'importe quel composant, avec une communication efficace.
- Rentable – composants de haute qualité, disponibles sur le marché mondial ; pièces d'usure isolées permettant des interventions programmées, faciles et rapides.
- Indépendant – ayant une équipe technique hautement qualifiée ; nous parions sur la disponibilité d'outillage pour permettre l'entretien sur place ou bien à distance.



 **FERNETO**
BRASIL



GLOBAL PRESENCE LOCAL COMMITMENT

Throughout the world, we have learned and evolved with our customers and local partnerships, where each region, each reality, each culture, enriches our perception of the bakery industry.

PRÉSENCE GLOBALE ENGAGEMENT LOCAL

Partout dans le monde, nous avons appris et évolué avec nos clients. Chaque région, chaque réalité, chaque culture, enrichit notre perception du monde de la boulangerie.



SPIRAL MIXER PÉTRIN À SPIRALE





TRADITIONAL AND VERSATILE

TRADITIONNEL ET ADAPTABLE

Its well-known ability to adapt to different types of dough in small and large quantities, without affecting the identity of the original handmade process, makes **Ferneto Serie F spiral mixer** the choice of bakery and patisserie professionals.

La capacité reconnue de s'adapter à différents types de pâtes en petites et grandes quantités, sans perdre l'identité du processus artisanal, fait du **pétrin à spirale Ferneto série F**, l'équipement préféré des professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie.

F/
SERIE



Bowl cover in technical
polymer PETG
Dust reduction

Protection de la cuve en
polymère technique
Réduction des poussières

Bowl reversal
Inversion de cuve

Drain cap
Save time in bowl cleaning

Bouchon
Économie de temps au
nettoyage de la cuve

Rugged frame
Painted carbon steel or
stainless steel AISI 304

Structure robuste
Acier au carbone peint ou
acier inoxydable AISI 304



Multispeed
(optional)

Multispeed
(option)

Control adapted to user profile
Digital, analog or touchscreen

Commande adaptable au profil de l'utilisateur
Digitale, électromécanique ou tactile

Bowl with central cone
Better water absorption, reduced friction and
undamaged gluten net.

Cuve avec cône central
Plus grande absorption de l'eau et meilleure
qualité de la pâte, sans augmenter la friction et
sans réduire le réseau de gluten

Feet in stainless steel AISI 304 and castors
No rust after cleaning

Pieds en acier inoxydable AISI 304 et roulettes
Nettoyage sans oxydation

AEF

Spiral mixer
Pétrin à spirale



ABX

Lifting spiral mixer
Pétrin basculant





RUGGED AND POWERFUL

ROBUSTE ET PUISSANT

Its ability to knead doughs with low hydration, high gluten content and intensive work cycles while maintaining quality and consistent results, makes **Ferneto R serie spiral mixer** the ideal equipment for industrial and semi-industrial units.

La capacité à pétrir des pâtes de basse/faible hydratation, de gluten élevé ou des cycles intensifs de travail, tout en maintenant la qualité et la consistance des résultats, fait du **pétrin à spirale Ferneto série R**, l'équipement idéal pour les unités industrielles et semi-industrielles.

R/
SERIE



Bowl cover in technical polymer PETG
Dust reduction

Protection de la cuve en polymère technique
Réduction des poussières

Bowl with central cone
Better water absorption, reduced friction and undamaged gluten net.

Cuve avec cône central
Plus grande absorption de l'eau et meilleure qualité de la pâte, sans augmenter la friction et sans réduire le réseau de gluten

Drain cap
Save time in bowl cleaning

Bouchon
Économie de temps au nettoyage de la cuve



Multispeed

Eco-Efficiency
Powerful motor optimised by inverter

Éco-Efficacité
Moteur puissant optimisé par la variation de fréquence

Rugged frame
Painted carbon steel or stainless steel AISI 304

Structure robuste
Acier au carbone peint ou acier inoxydable AISI 304

Feet in stainless steel AISI 304 and castors
No rust after cleaning

Pieds en acier inoxydable AISI 304 et roulettes
Nettoyage sans oxydation

AFR

Spiral mixer
Pétrin à spirale



AXR

Lifting spiral mixer
Pétrin basculant



ATR

Removable bowl mixer
Pétrin à spirale
avec cuve amovible





INDUSTRIAL AND POWERFUL

INDUSTRIEL ET PUISSANT

Its high performance with doughs at different levels of hydration, along with its ability to withstand intensive work cycles, makes **Fernetto I serie spiral mixer** the perfect equipment for industrial facilities that seek higher productivity without affecting quality.

La haute performance pour les pâtes aux différents niveaux d'hydratation et la capacité à supporter des cycles de travail intensifs font du **pétrin Fernetto série I**, l'équipement idéal pour les unités industrielles, qui recherchent une meilleure productivité sans perte de qualité.

I/
SERIE



Bowl with central cone
Better water absorption,
reduced friction and
undamaged gluten net.

Cuve avec cône central
Plus grande absorption de l'eau et
meilleure qualité de la pâte, sans
augmenter la friction et sans réduire
le réseau de gluten

Removable and interchangeable bowl
Comfort and speed

Cuve amovible et interchangeable
Commodité et rapidité

Drain cap
Save time in bowl cleaning

Bouchon
Économie de temps au
nettoyage de la cuve



Multispeed

Eco-Efficiency
Powerful motor
optimised by inverter

Éco-Efficacité
Moteur puissant optimisé
par la variation de fréquence

**Hydraulic bowl connection
system with constant
monitoring of applied pressure**

Système hydraulique d'accouplement
de la cuve avec contrôle permanent
de la pression appliquée

Rugged frame
Painted carbon steel or
stainless steel AISI 304

Structure robuste
Acier au carbone peint ou
acier inoxydable AISI 304

ATI

Removable bowl mixer
Pétrin à spirale avec cuve amovible



ETE

Bowl lift
Élévateur de cuve



EXB

Bidirectional bowl lift
Élévateur de cuve bidirectionnel



EXU

Bowl lift
Élévateur de cuve



 flour capacity
capacité farine

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





F/I
SERIES



PLANETARY MIXER

BATTEUR PLANÉTAIRE



Le **batteur série F Fernet** est indispensable pour la boulangerie et la pâtisserie traditionnelle, dont l'efficacité et l'adaptabilité sont une exigence.



Pieds en acier inoxydable AISI 304 et roulettes
Nettoyage sans oxydation



BTF

Planetary mixer
Batteur planétaire



BTI

Industrial planetary mixer
Batteur planétaire industriel



EBF

Bowl lift device
Elévateur de cuve



EBM

Manual bowl lift device
Elévateur de cuve manuel



ERGONOMIC AND ROBUST

ERGONOMIQUE ET ROBUSTE

Ferneto I serie planetary mixer is designed to meet the challenges of industrial and semi-industrial plants, as well as facilities with marine requirements.

Le **batteur série I Ferneto** a été conçu pour surmonter les défis des unités industrielles et semi-industrielles, ainsi que les unités d'utilisation Marine.



I/
SERIE

Ergonomics

Greater efficiency, as it is possible to switch bowls without removing tools

Ergonomie

Haute performance grâce à la possibilité de remplacement des cuves sans retrait des outils

Innovative whisk and durable tools

Easily disassembled whisk for sterilisation and fast repairs.
Tools in stainless steel AISI 304

Fouet innovant et outils résistants

Fouet démontable pour le nettoyage et réparation faciles.
Outils en acier inoxydable AISI 304

Drain cap

Save time in bowl cleaning

Bouchon sur la cuve

Économie de temps au nettoyage de la cuve

Feet in stainless steel AISI 304

No rust after cleaning

Pieds en acier inoxydable AISI 304

Nettoyage sans oxydation



Planetary seal IPX5
(optional)

Planétaire IPX5
(option)

Control adapted to user profile
Built-in or articulated for a custom-fit adjustment

Commande adaptable au profil de l'utilisateur
Intégrée dans la structure de la machine ou articulée pour un positionnement personnalisé

Stainless steel bowl support (AISI 304)

Support de la cuve en acier inoxydable AISI 304

Automatic bowl locking

Less effort, greater productivity

Verrouillage automatique de la cuve

Moins d'effort, plus grande productivité

Rugged frame

Painted carbon steel or stainless steel AISI 304

Structure robuste

Acier au carbone peint ou acier inoxydable AISI 304



 bowl capacity
capacité de cuve

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

F/I
SERIES





DOUGH SHEETER LAMINOIR



FLEXIBLE AND EVOLUTIONARY

ADAPTABLE ET ÉVOLUTIF



Designed to evolve alongside your business, **Fernetto F serie dough sheeter** allows to make different products and easily adapts to new market trends. Ideal for artisan patisserie.

Conçu pour évoluer avec votre entreprise, le **laminoir série F Fernetto** lamine divers types de pâte, en s'adaptant facilement aux nouvelles tendances du marché. Idéal pour la pâtisserie artisanales.

F/
SERIE



Removable tables,
in stainless steel AISI 304
Tables amovibles,
en acier inoxydable AISI 304

Inverter, 20 speeds
Greater versatility, better energy optimisation
20 vitesses avec variateur électronique
Plus versatile,
meilleure optimisation énergétique

Control pedal (optional)
Comfortable and intuitive operation
Pédale (option)
Pour un actionnement plus commode et intuitif

Feet in stainless steel AISI 304 and castors
No rust after cleaning
Pieds en acier inoxydable AISI 304 et roulettes
Nettoyage sans oxydation

Minimal sheeting of 2mm
Laminage minimum de 2mm

Sheeting rollers Ø 60mm in stainless
steel AISI 304
Cylindres de laminage Ø 60mm
en acier inoxydable AISI 304

2 bidirectional drive belts
2 déclencheurs bidirectionnels des tapis

Robust frame
Painted carbon steel or stainless steel
AISI 304
Structure robuste
Acier au carbone peint ou acier
inoxydable AISI 304

Dough sheeter
Laminoir



Tabletop dough sheeter
Laminoin sans socle





AUTOMATIC AND HIGHLY TECHNOLOGICAL TECHNOLOGIE DE POINTE ET AUTOMATIQUE

LMI is more than an **automatic sheeter**.

The singularity of each recipe, author and culture request flexible but yet accurate processes.

On the **Ferneto Automatic Sheeter**, you can find the efficiency that modern management demands. Faster and measurable processes with systems that minimize human mistakes.

Le LMI est bien plus qu'un **laminoir automatique**.

La particularité de chaque recette, de chaque créateur et de chaque culture exige des processus flexibles mais précis.

Le **laminoir automatique de Ferneto** vous démontrera l'efficacité que les gestionnaires de nos jours recherchent: des processus rapides et mesurables, avec des systèmes qui minimisent les défaillances humaines.

I/
SERIE



Baker friendly operation

Different sheeting steps with adjustable speed between transitions. 3 reduction curves. Pauses and repetitive cycles

Opération simple

Différentes étapes de laminage avec vitesse réglable entre les passages. 3 niveaux de réduction. Pausés et cycles répétitifs

Responsive colour, touchscreen 9,7", capacitive

Different user access level.
Recipe backup

Écran tactile réactif 9,7", capacitif

Différents niveaux d'accès pour chaque utilisateur.
Sauvegarde de recette

Fast and adjustable

Working speed: 25/100 cm/seconds
Adjustable speed ratio between belts

Rapide et ajustable

Vitesse de travail: 25/100 cm/secondes.
Vitesse réglable entre tapis



Larger working area

Tables width: 700mm

Zone de travail plus large

Largeur des tables: 700 mm

Automatic reeler

(optional)

Automatic removable flour duster

(optional)

Enroleur automatique

(option)

Farineur automatique et amovible

(option)

Better performance, less stress

Sheeting rollers Ø100mm
1mm minimal sheeting

Meilleure performance, moins de stress

Cylindres de laminage Ø100mm
Laminage minimum de 1mm

Robust and easy to clean

Stainless steel construction
Quick belts release system
AntiMicrobial belts

Robuste et facile à nettoyer

Construction en acier inoxydable.
Mécanisme articulé des tables.
Tapis antimicrobien

Automatic dough
sheeter
Laminoin automatique

Automatic dough
sheeter
Laminoir automatique

Dough sheeter
Laminoir

Dough sheeter
Laminoir





STRONG AND PRODUCTIVITY BOOSTER

ROBUSTESSE ET PRODUCTIVITÉ

Designed to operate over several work shifts without neglecting rolling performance and to interact with the cutting tables, **Ferneto R serie dough sheeter** is the ideal partner for semi-industrial and industrial facilities.

Conçu pour fonctionner sur plusieurs équipes/postes de travail, sans devoir renoncer à la productivité du laminage et l'interaction avec les tables de découpe, le **laminoin série R Ferneto** est le partenaire idéal pour les professionnels de boulangerie, pâtisserie et viennoiserie semi-industrielle et industrielle.

R/
SERIE



Minimal sheeting of 2mm

Laminage minimum de 2mm

Sheeting rollers Ø 87mm
in stainless steel AISI 304

Better performance

Cylindres de laminage Ø 87mm
en acier inoxydable AISI 304
Meilleure performance

Inverter, 20 speeds

Greater versatility,
better energy optimisation

20 vitesses avec variateur électronique
Plus versatile,
meilleure optimisation énergétique

Frame in stainless steel AISI 304

Robust and designed for easy cleaning

Structure en acier inoxydable AISI 304
Robuste et entretien facile

Larger work area

Tables with 640mm width

Plus grande zone de travail

Tables avec 640mm de largeur

Removable tables,
in stainless steel AISI 304

Tables amovibles,
en acier inoxydable AISI 304

Articulated belts mechanism

For ease of maintenance and
daily sterilisation of the belts

Mécanisme articulé des tables
Entretien facile et hygiène
quotidienne des plaques

Removable pedals (optional)

Efficient cleaning and
adjustable work position

Pédales amovibles (option)
Nettoyage efficace,
meilleure position de travail



length
largeur

width
longueur

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





DIVIDER DIVISEUSE



ROBUST AND SIMPLE

ROBUSTE ET SIMPLE

The simplicity of **Ferneto manual divider**, combined with its robustness, stands up to the daily challenges of intensive bakery use in the most demanding environments, making it an essential piece of equipment.

La simplicité de la **diviseuse manuelle Ferneto**, allée à la robustesse conférée par Ferneto, permet, même dans les contextes les plus exigeants, de surmonter les défis quotidiens des boulangeries d'usage intensif, faisant d'elle un équipement essentiel.



Stainless steel AISI 304 blades
Lames en acier inoxydable AISI 304

Cast iron structure
With painted carbon steel or stand
stainless steel AISI 304

Structure en fonte
Avec support tubulaire en acier au carbone
peint ou en acier inoxydable AISI 304

Ergonomic head
Lighter and rust free.
Made in POM C

Presse ergonomique
Plus léger et sans oxydation.
Construction en POM C

Free spare parts (springs)
No more urgent maintenance
Kit de pièces de rechange offert
(ressorts)
Entretien sans urgence

Plate in stainless steel AISI 304
Plateau en acier inoxydable AISI 304



DMF

Manual divider
Diviseuse manuelle



DMQ

Manual square divider
Diviseuse manuelle carrée



ERGONOMIC AND PROFITABLE

ERGONOMIQUE ET RENTABLE

Ferneto semi-automatic divider rounder has been reinvented to allow a more comfortable and ergonomic work in modern bakeries and patisseries, where product diversity, versatility and rentability levels are the keys to success.

La **diviseuse bouleuse semi-automatique Ferneto** a été réinventée pour permettre un travail plus confortable et ergonomique dans les boulangeries et les pâtisseries modernes, où la diversité de produits, l'adaptabilité et les niveaux d'occupation de l'équipement sont la clé du succès.



Removable heads

Diversity and easy of cleaning

Wide cutting and winding range

(15g to 300g per unit)

Têtes amovibles

Diversité et facilité de nettoyage

Large gamme de coupe et d'enroulement

(15g à 300g par unité)

Robust

Superior arc and blades
in stainless steel AISI 304
Structure in painted carbon steel
or stainless steel AISI 304

Robuste

Arc supérieur et lames
en acier inoxydable AISI 304
Structure en acier au carbone peint
ou acier inoxydable AISI 304

Free spare parts kit

No more urgent maintenance

Kit de pièces de recharge offert

Entretien sans urgence

Anti-vibration system in stainless steel

Système anti-vibration en acier inoxydable

Head and ring ergonomics

Made in POM C

Presse et anneau ergonomiques

Construction en POM C

Floor raised (100mm) and castors

No rust. Easy to move

Bâti surélevé (100mm) et roulettes

Nettoyage sans oxydation. Facile à déplacer





DSA400

Semi-automatic divider rounder
with removable head
Diviseuse bouleuse semi-automatique
et de tête amovible



DAA400

Automatic divider rounder
Diviseuse bouleuse automatique



AUTOMATIC AND VERSATILE

AUTOMATIQUE ET POLYVALENTE

The new **Ferneto automatic divider rounder** is the natural evolution of the Ferneto Dividers line. As the bakery industry demands, this innovation seeks to increase and homogenize production, bringing to versatility a new meaning.

La nouvelle **diviseuse bouleuse automatique Ferneto** est l'évolution naturelle de la gamme des diviseuses Ferneto, qui réponds à l'augmentation de la capacité productive et à l'homogénéisation et la polyvalence de la production exigée par les industries de la boulangerie.



Responsive colour, touchscreen 9,7", capacitive

Different user access level.
Recipe backup

Écran tactile réactif 7", capacitif

Différents niveaux d'accès pour chaque utilisateur.
Sauvegarde de recette

2 rounding systems (hard and soft doughs)

2 systèmes de boulage
(pâtes plus ou moins hydratées)

Recipes with customized adjustments

Pressing, cutting and rolling time

Wide cutting and winding range
(15g to 300g per unit)

Recettes avec ajustements personnalisés

Coupe, temps de pressage et boulage

Large gamme de coupe et d'enroulement
(15g à 300g par unité)



Removable heads

Diversity and easy of cleaning

Têtes amovibles

Diversité et facilité de nettoyage

Baker friendly operation

Advice on processes and daily maintenance

Opération simple

Conseils sur les processus et la maintenance quotidienne

Robust and ergonomic

Stainless steel AISI 304 structure, with castors
Head and ring made in POM C

Robuste et ergonomique

Structure en acier inoxydable, avec roulettes
Presse et anneau en POM C



DMF	3	15	30			
		50-200	25-100			
	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	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	15	22	30	36	
		85-300	60-200	40-135	35-110	

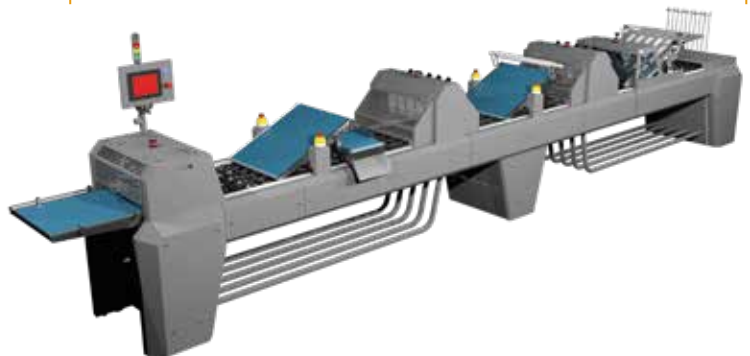
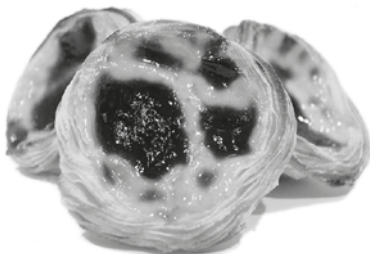
units
unités
piece weight
poids pièce





PIE AND TART LINE

FONÇAGE DE PÂTE





CUSTOMISATION, VERSATILITY AND PROFITABILITY

PERSONNALISATION, POLYVALENCE ET RENTABILITÉ

The versatility of **Ferneto pie-tart machine** makes it perfect for streamlining a range of different semi-industrial work processes without compromising handmade identity and characteristics. It can be used to work with different types and shapes of pastry and be adapted to each recipe and finishing.

La polyvalence de la **fonceuse à tarte Ferneto** est parfaite pour accélérer les divers processus de travail semi-industriel sans compromettre l'identité ni les caractéristiques artisanales. Elle travaille plusieurs types de pâte aux divers types de formes, permettant une personnalisation pour chaque recette, produit et finition.

F/
SERIE



Customised stamp and dies
Designed to meet customer requirements

Poinçon et matrices
Conçus selon la demande de chaque client

Interchangeable stamp and dies
Easy to disassemble

Poinçon et matrices interchangeables
Facile à changer



Temperature, pressure and extraction blower control
Contrôle de température, pression et soufflage d'extraction

Frame in stainless steel AISI 304
Structure en acier inoxydable AISI 304

PMF

Pie-tart machine
Fonceuse à tartes



PTF

Pie-tart machine
Fonceuse à tartes



EMA

Dough extruder
Extrudeuse pour pâte



INNOVATION, FLEXIBILITY AND PRODUCTIVITY

INNOVATION, FLEXIBILITÉ ET PRODUCTIVITÉ

LMM

Pie and tart industrial line
Ligne de fonçage industrielle

I/
SERIE



Foil cup outfeed station (EEL)
With customized exit belt

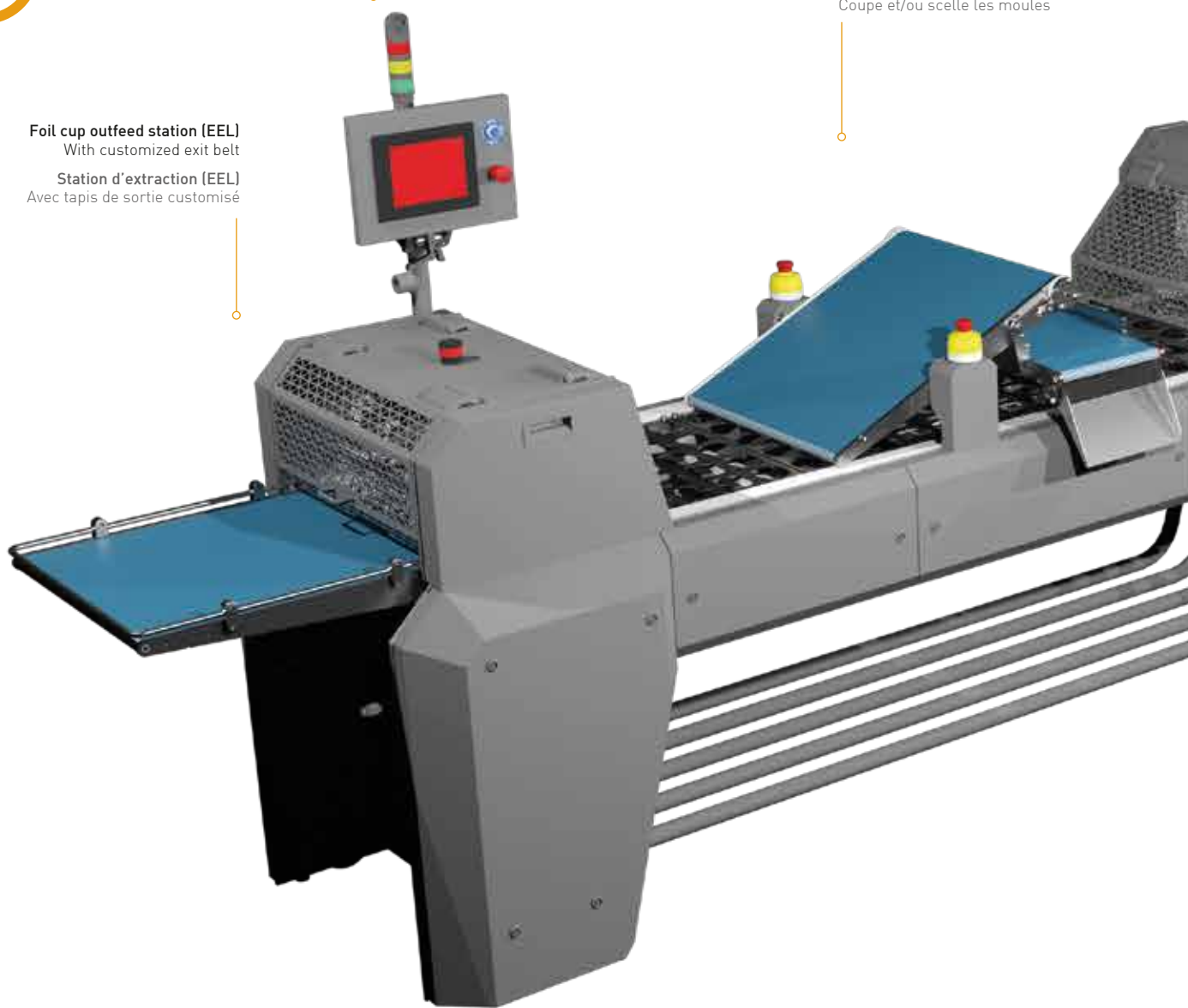
Station d'extraction (EEL)
Avec tapis de sortie customisé

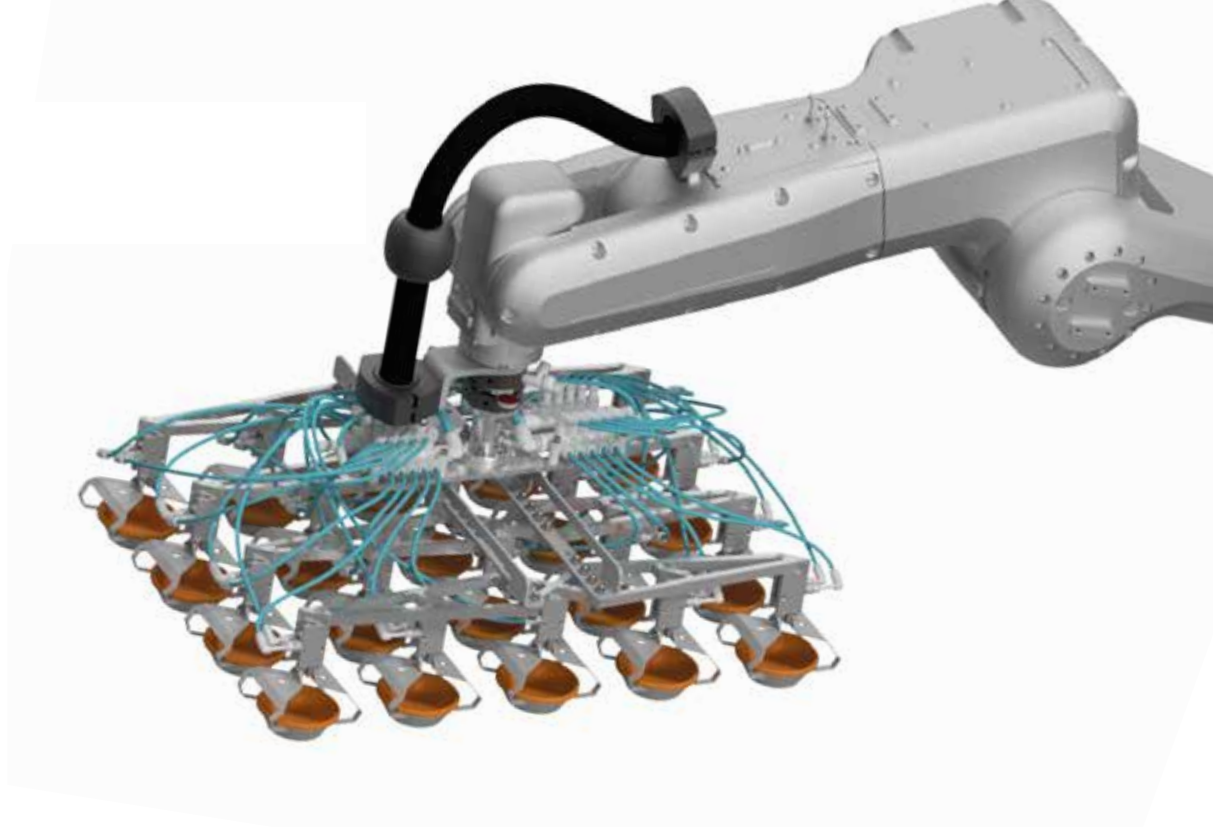
Trimming belt (MAL)
Automatic removal of the offcut

Tapis d'extraction de rognures de pâte (MAL)
Enlève la couche de rognures de manière automatique

Cut-out station (ECL)
Cut-out and/or seals the foil cup

Station de découpe (ECL)
Coupe et/ou scelle les moules





Feeding table (MEL)

Allows a second layer of dough to be feed in

Table d'entrée pour la pâte (MEL)

Permet d'alimenter une deuxième couche de pâte

Adjustable feeding belt (MRL) + Rolled dough feeder (ARL)

Allows dough to be feed in lawyer or dices

Table d'entrée réglable (MRL) + Alimentateur de pâte en rouleau (ARL)

Permet d'alimenter la pâte en bande ou en morceaux

Stamping station (EPL) Station de fonçage (EPL)



Foil cups feeding station (EAL) Station d'alimentation de moules (EAL)

Customised and interchangeable dies Matrices personnalisées et interchangeables

IPx5 Rate Reliable and ease to clean Anodized aluminium structure, covers and protections in stainless steel and removable stamping kits

IPx5 Fiable et facile à nettoyer Structure en aluminium anodisé, couvertures et protections en acier inoxydable et kits amovibles



MTT

Tray transport table
Table de transport de plaques



RTL

Transfer robot
Robot de transfert



DLF

Liquid cream dispenser
Doseur de crème liquide



CCF

Planetary cream cooker
Cuisseur de crème planétaire



 diameter
diamètre

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

rows
files



length
longueur

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



F / I
SERIES

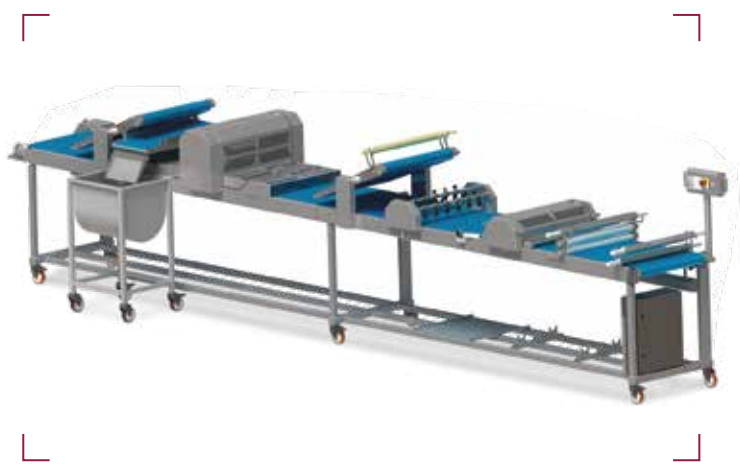




F/
SERIE



CUTTING TABLE TABLE DE DÉCOUPE



Transport table
Table de transport



Cutting table
Table de découpe



Vertical cutting table
Table de découpe
verticale



DIVERSITY, ADAPTABILITY AND CREATIVITY

DIVERSITÉ, ADAPTABILITÉ ET CRÉATIVITÉ

Trimming belts (MAM)

Automatic removal of the offcut

Tapis d'extraction de rognures de pâte (MAM)

Enlève la couche de rognures de manière automatique

Vertical cutting table (ECV)

Pneumatic system fitted with different cutters that allow a range of different shapes and decorations to be stamped

Station de coupe verticale (ECV)

Système pneumatique qui incorpore plusieurs découpoirs qui permettent d'imprimer multiples formes et finitions

F/
SERIE



Reliable modular structure in stainless steel AISI 304

Structure modulaire résistante en acier inoxydable AISI 304



Dough feeding belt (MEM)

Allows to feed a second layer of dough

Table d'entrée de la pâte (MEM)

Permet d'alimenter une deuxième couche de pâte

Twin cutting station (ECC)

Allows simple cuts and feeds more complex processes downstream

Station de coupe circulaire (ECC)

Permet d'exécuter des découpes simples de pâtisserie et d'alimenter des processus plus complexes en aval



F/
SERIE

Folding station (EDM)

Several adjustable accessories to execute the folding process

Station de pliage (EDM)

Plusieurs accessoires adaptables qui exécutent le pliage

Control adapted to user profile

Commande adaptable au profil de l'utilisateur

Bottom decoration station (EMI)

Creates simple decorative effects on the outer face of the dough layer

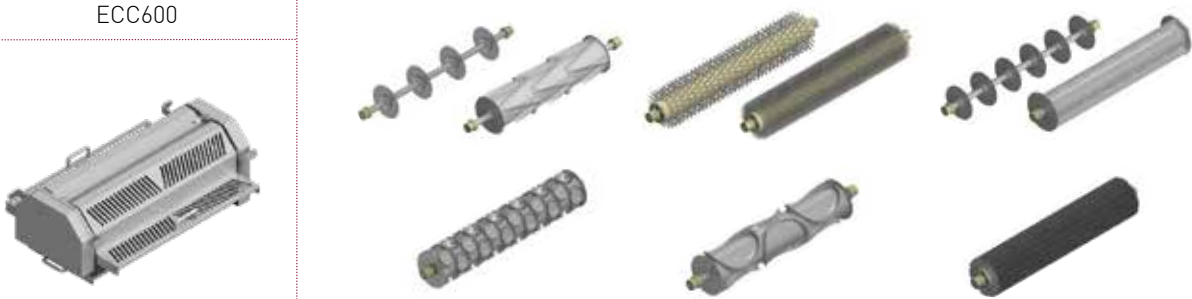
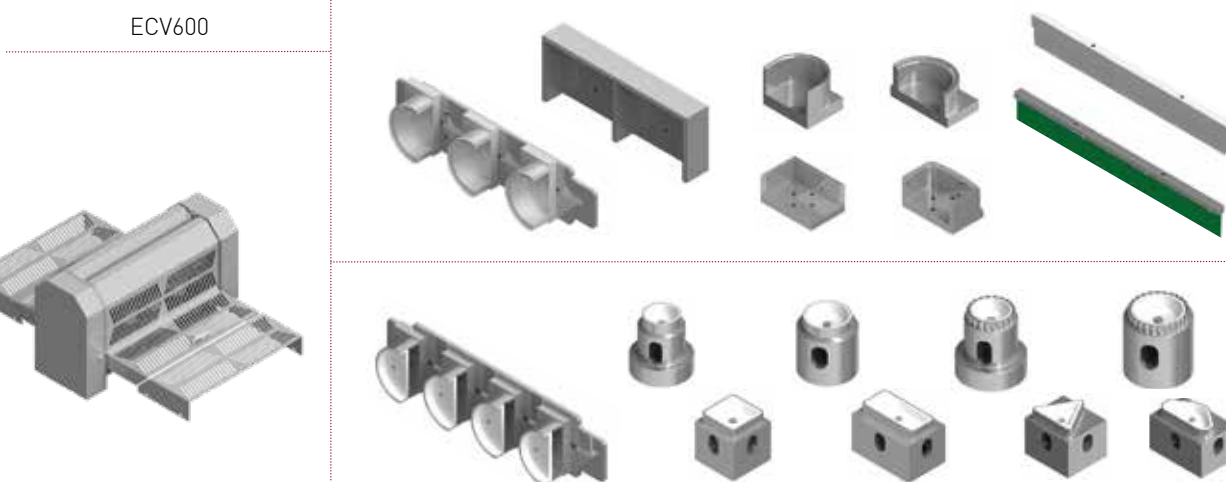
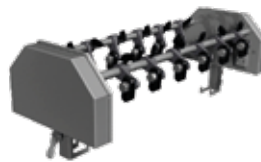
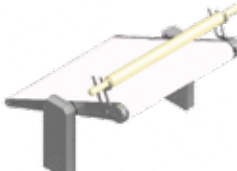
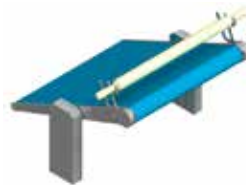
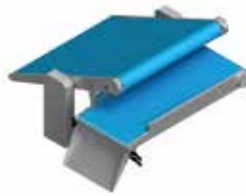
Station de pliage (EMI)

Plusieurs accessoires adaptables qui exécutent le pliage

Lower tray and cutter storing support in stainless steel 304 AISI 304

Support inférieur et support des découpoirs en acier inoxydable 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
					

	width largeur 	length longueur 							
MTF	0,6 0,8 1,0	2	3	4	5	6	7	8	
MCF	0,6	2	3	4	5	6	7	8	
MCV	0,6		3	4	5	6	7	8	





BAGUETTE MOULDER AND DOUGH BRAKE

FAÇONNEUSE À BAGUETTE ET
CYLINDRE DE BOULANGERIE



RELIABLE AND COST-EFFECTIVE

FIABILITÉ ET PRODUCTIVITÉ

Ferneto baguette moulder was designed to shape several types of bread up to 1200 units per hour. Quick and cheap maintenance makes the FVF ideal for all artisan bakery models.

La **façonneuse à baguette Ferneto** a été conçue pour former plusieurs types de pain jusqu'à 1200 unités par heure. Avec un entretien rapide et économique, la FVF est idéale pour les boulangeries artisanales.



Hydra system
(optional)
Système pour pâte hydratée
(option)

**3 rollers in technical
polymer DIN POM C**
For pre-rolling and rolling

**3 rouleaux en polymère
technique DIN POM C**
Pour pré-laminage et laminage

**Transport belts in wool and synthetic
fibres or water repellent belts**
(optional)

**Tapis en laine et en fibres
synthétiques ou tapis hydrofugé**
(option)



Quick and simple belt replacement
System that allows exchanging belts
without dismantling the equipment

Changement de tapis rapide et simple
Système qui permet de retirer les tables
sans démonter l'équipement

Stainless steel AISI 304 tables
No rust, greater durability

Tables des tapis en acier inoxydable AISI 304
Sans oxydation, grande durabilité

Optional front and rear out feed-belt
Option tapis évacuateur pliable avant
ou arrière

**Stainless steel frame (AISI 304) and
anodized aluminium**
Structure en acier inoxydable AISI 304 et
aluminium anodisé

FVF

Baguette moulder
Façonneuse à baguette



CSF

Dough brake
Cylindre de boulangerie



dough pieces weight poids par pièces	g		production production
FVF	50-1200	1200	

	kg	dough's weight poids de la pâte
CSF	2-15	





BREAD SLICER

TRANCHEUSE À PAIN



SIMPLE AND COMPACT

SIMPLE ET COMPACTE

The **CPF bread slicer** and its **bench-top version CMF** are designed to slice up to 250 units per hour of different types of bread, available in multiple thicknesses.

La **trancheuse à pain CPF** et sa **version de table CMF** sont prêtes pour trancher divers types de pain, à de multiples épaisseurs jusqu'à 250 unités par heure.



Bagging spade in stainless steel AISI304
Ensachoir en acier inoxydable AISI 304

Carbon steel slicing blades
Lame en acier au carbone

Castors for easier handling
Roulettes pour faciliter le déplacement



Progression traction lever
Lever à traction progressive

Painted carbon steel frame
Structure en acier au carbone peinte



CPF

Bread slicer
Trancheuse à pain



CMF

Tabletop bread slicer
Trancheuse de table



	máx. loaf lenght longueur max. du pain	 mm	 mm	slice thickness épaisseur tranche
CMF	440	12	14	16
CPF	440	12	14	16
	600	12	14	16





COOLING EQUIPMENT FROID INDUSTRIEL



RAF

Watercooler
Refroidisseur d'eau



DAF

Water meter
Doseur d'eau



MRX

Cold counter
Tour réfrigéré



ANx/APx

Positive or negative
cold cabinet
Armoire froid
positif ou negatif



ADx/ACx

Proofer cabinet or retarder proofer
Armoire étuve ou
fermentation contrôlée



CRF

Cold chamber
Chambre froide



RAF	80	160	240	320	 capacity capacité		
DAF	0,1-999,9				 capacity capacité		
MRX	1	2	3	4	 doors portes		
CRF	1	2	3	4	5	6	 cars charriots

	 temperature température	 doors portes	 mm trays plaques
ANX	-23 -18	1 2	600x400 750x450 600x800
APX	2 6	1 2	

	 fermentation fermentation	 temperature température	 mm trays plaques
ADX	Direct Étuve	*RT 45	600x400 750x450 600x800
ACX	Controlled Contrôlée	2 45	

*Room temperature | Température ambiante



A horizontal number line with arrows at both ends. There are two open circles at the endpoints of the line.

