



PRESENTATION
PRÉSENTATION

-
- 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 boulanger et nous avons grandi avec des boulanger.
 - Nous trouvons dans le partenariat et la communication nos meilleurs instruments d'apprentissage.
 - Nous innovons pour faire coexister la rentabilit et la tradition.
 - Nous construisons des solutions guid es par la fonctionnalit et la fiabilit .
 - 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, Fernetto 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**

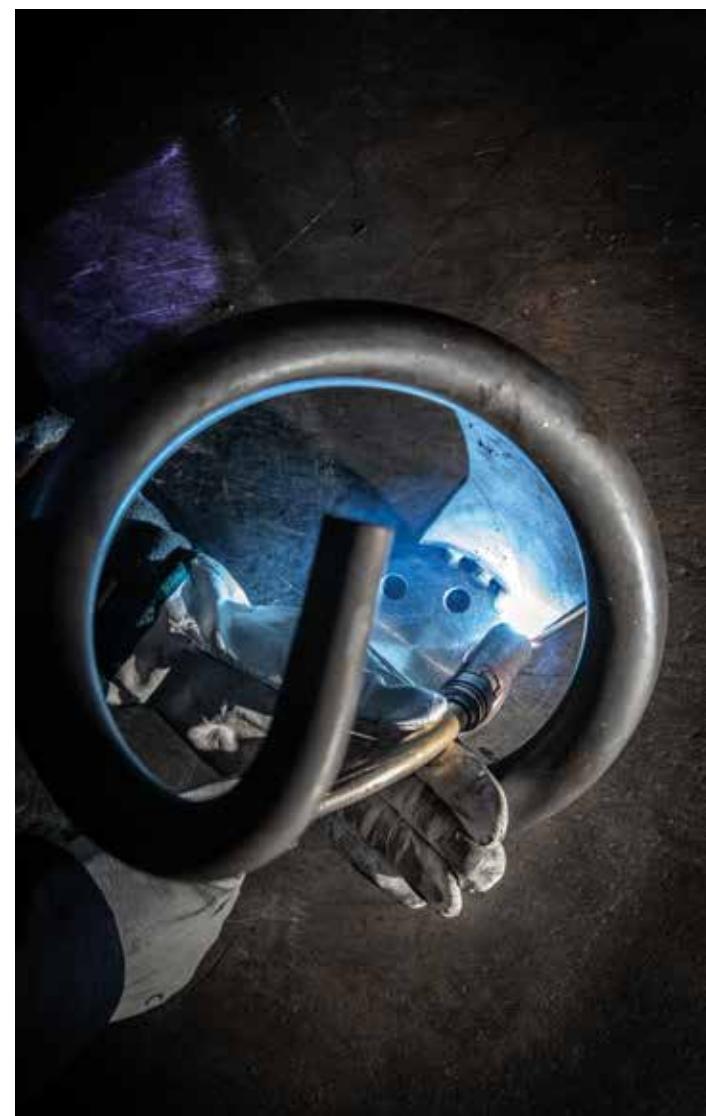
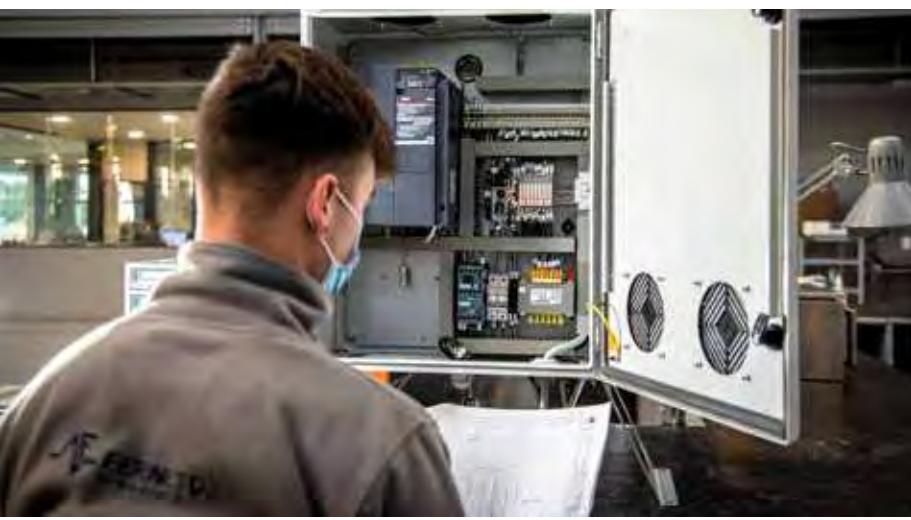


QUI SOMMES-NOUS

Ferneto a été fondé en 1986 et depuis a accepté le défi de trouver des solutions innovantes, fiables et robustes, 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. Tant cela, nous comptons sur le dévouement de toute notre équipe, composée par plus de 200 employés, sur la proximité nos distributeurs (commercialement et techniquement) pour défendre et valoriser la marque et la coopération de nos partenaires, mettant en évidence nos clients, avec lesquels nous apprenons périodiquement 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 Fernetto solutions.

NOTRE INNOVATION

Nous «mélangeons» des matériaux premiers 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.

Prétrins spirale, batteur planitaire, laminoir, diviseuse, fongage de pâte, fourneuse,...

un monde de solutions Fernetto.



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 réseau de la boulangerie.

Employés, clients, partenaires, collègues et communautés mettent « les mains dans la pâte », contribuant pour renforcer le secteur.



OUR SERVICES

COMMERCIAL SUPPORT

Our commercial teams are trained and oriented towards an efficient support, using techniques that allow the equipment optimization, ensuring that Fernetto 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 tard, 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.

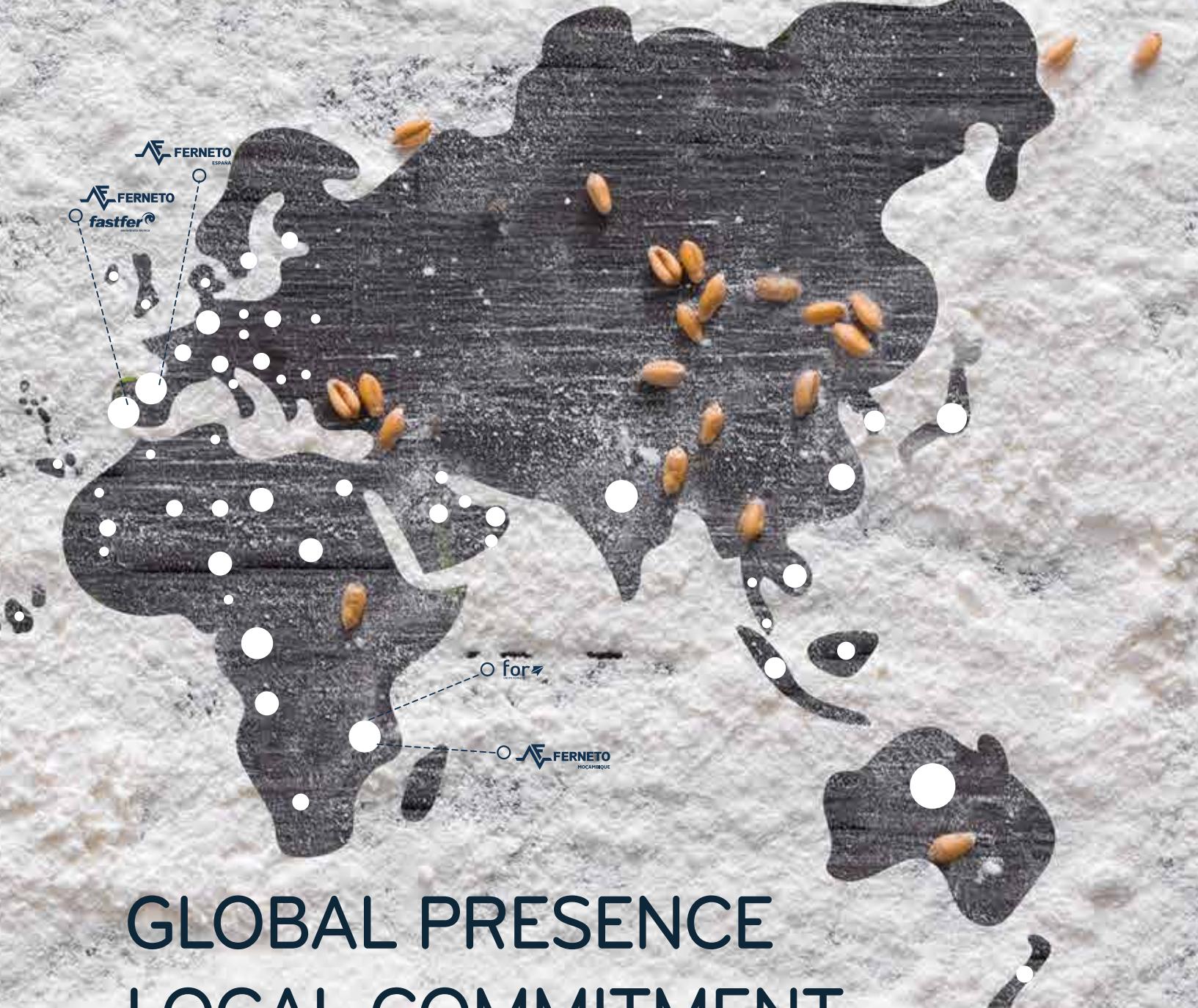
SUPPORT TECHNIQUE ET ENTRETIEN

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

- Rapide – équipements conçus pour permettre un entretien facile, nous assurons des interventions rapides, par des équipes directes ou indirectes, garantissant l'accès 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.

FERNET
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 volu avec nos clients. Chaque r gion, chaque r alit , chaque culture, enrichit notre perception du monde de la boulangerie.



SPIRAL MIXER

PÉTRIN À SPIRALE



TRADITIONAL AND VERSATILE

TRADITIONNEL ET ADAPTABLE



F/
SERIE



AEF

Spiral mixer
P trin spirale



ABX

Lifting spiral mixer
P trin 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 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 endommager le filet 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
P trin spirale



AXR

Lifting spiral mixer
P trin basculant



ATR

Removable bowl mixer
P trin 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 **prin Fernetto s rie 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 rapide

Drain cap
Save time in bowl cleaning

Bouchon
conomie de temps au
nettoyage de la cuve



Multispeed

Eco-Efficiency
Powerful motor
optimised by inverter

co-Efficacit
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 spirale avec cuve amovible



ETE

Bowl lift
l'vateur de cuve



EXB

Bidirectional bowl lift
l'vateur de cuve bidirectionnel



EXU

Bowl lift
l'vateur de cuve



 flour capacity
capacit farine

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





F/I
SERIES



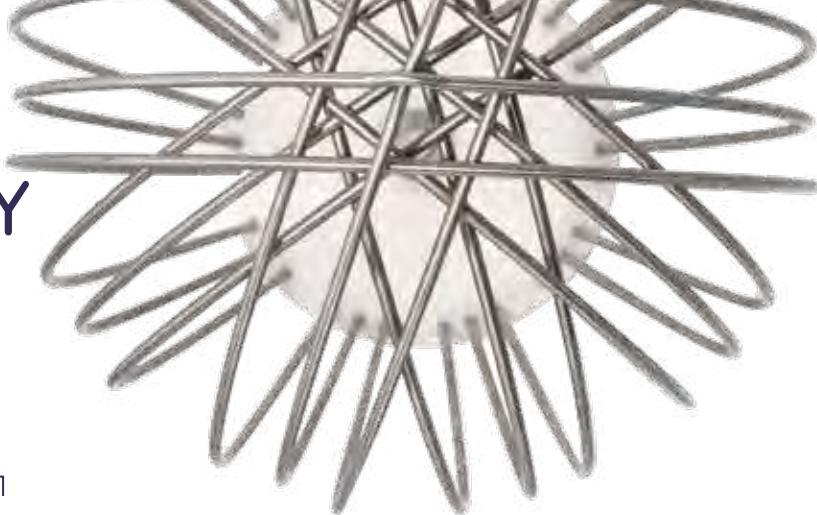
PLANETARY MIXER

BATTEUR PLANÉTAIRE



VERSATILE AND USER-FRIENDLY

ADAPTABLE ET RAPIDE



Fernetto F serie planetary mixer is essential for artisan bakery and patisserie, where efficiency and versatility are the key requirements.

Le **batteur s rie F Fernetto** est indispensable pour la boulangerie et la p tisserie traditionnelle, dont l'efficacit et l'adaptabilit sont une exigence.



- Control adapted to user profile
 - Digital, analog or touchscreen
 - Commande adaptable au profil de l'utilisateur
 - Digitale, lectrom canique ou tactile
- Innovative whisk and durable tools
 - Easily disassembled whisk for sterilisation and fast repairs. Tools in stainless steel AISI 304
 - Fouet innovant et outils r sistants
 - Fouet d montable pour le nettoyage et la r paration faciles. Outils en acier inoxydable AISI 304
- Scratch free and rust free
 - Bowl support with stainless steel AISI 304 front structure
 - Sans rayures, sans oxydation
 - Support de la cuve avec structure frontale en acier inoxydable
- Versatility
 - Wide range of options to maximise productivity levels
 - Polyvalence
 - L'ensemble de diff rentes options qui maximise les niveaux de productivit
- 20 Speeds
 - Electronic speed control for selecting the perfect speed for each product
 - 20 Vitesses
 - Variation lectronique qui permet de s lectionner la vitesse id ale pour chaque produit
- Quick lock
 - Automatic bowl locking system to streamline work processes
 - Verrouillage Rapide
 - Syst me de verrouillage automatique de la cuve qui facilite le processus de travail
- 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



BTF

Planetary mixer
Batteur plan taire



BTI

Industrial planetary
mixer
Batteur plan taire
industriel



BFI

Industrial planetary
mixer
Batteur plan taire
industriel



EBF

Bowl lift device
El vateur de cuve



EBM

Manual bowl lift device
El vateur 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 Ferneto** a été conçu pour surmonter les défis des unités industrielles et semi-industrielles, ainsi que les unités d'utilisation Marine.



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



 capacidad balde
capacidad perol

F / SERIE	BTF	10	20	40	60		
I / SERIE	BTI					100	140
	BFI						180
	EBM			✓	✓		
	EBF		✓	✓	✓	✓	✓

F/I
SERIES





DOUGH SHEETER LAMINOIR





AUTOMATIC AND HIGHLY TECHNOLOGICAL TECHNOLOGIE DE POINTE ET AUTOMATIQUE

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.

La particularité de chaque recette, créateur et 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.

II
SERIE



Baker friendly operation

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

Opération simple

Different tapes of laminating with variable speed between passes. 3 levels of reduction.
Pauses and repetitive cycles

Responsive colour, touchscreen 9,7", capacitive

Different user access level.
Recipe backup

cran tactile réactif 9,7", capacitif

Different levels of access for each user.
Recipe backup

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



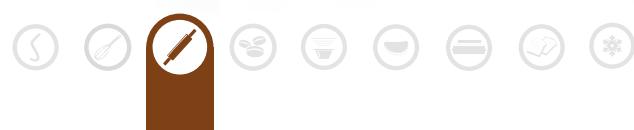
LMI

Automatic dough sheeter
Laminoir automatique



LMR

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, **Fernetto 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 **laminoir série R Fernetto** est le partenaire idéal pour les professionnels de boulangerie, de pâtisserie et de viennoiserie semi-industrielle et industrielle.

R/
SERIE



FLEXIBLE AND EVOLUTIONARY

ADAPTABLE ET ÉVOLUTIF

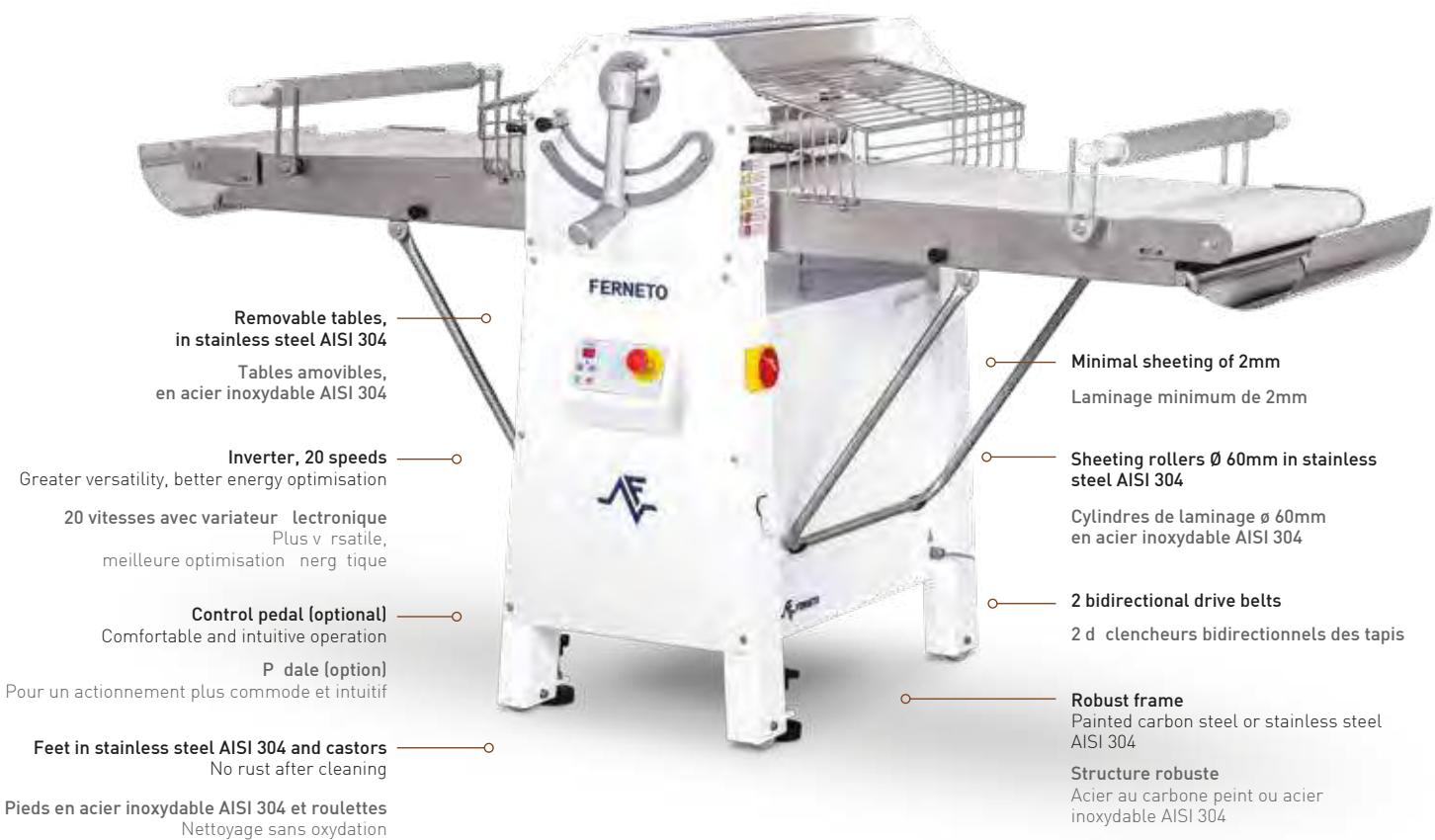


Designed to evolve alongside your business, **Ferneto F** **serie dough sheeter** allows to make different products and easily adapts to new market trends. Ideal for artisan patisserie.

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



F/
SERIE



LMA

Dough sheeter
Laminoir



LSA

Tabletop dough sheeter
Laminoir sans socle



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



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 répond 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 7", capacitive**
Different user access level.
Recipe backup
- cran 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 (pâte plus ou moins hydratée)
- 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 - 300g par unité)



- Removable heads**
Diversité et facilité de nettoyage
- 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
Robuste et ergonomique
Structure en acier inoxydable, avec roulettes





DAA400

Automatic divider rounder
Diviseuse bouleuse automatique



DSA400

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

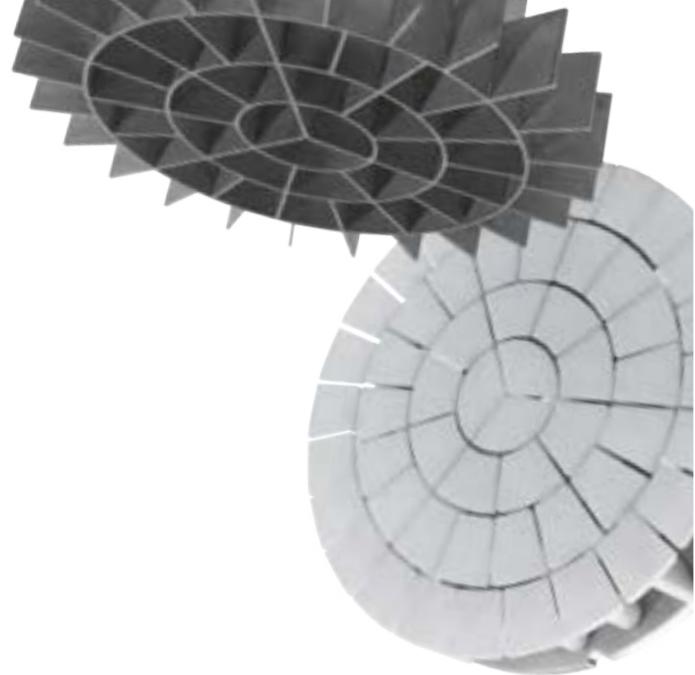


ERGONOMIC AND PROFITABLE

ERGONOMIQUE ET RENTABLE

Ferneto semi-automatic divider rounder has been reinvented to allow a more comfortable and ergonomical 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 inventée 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.

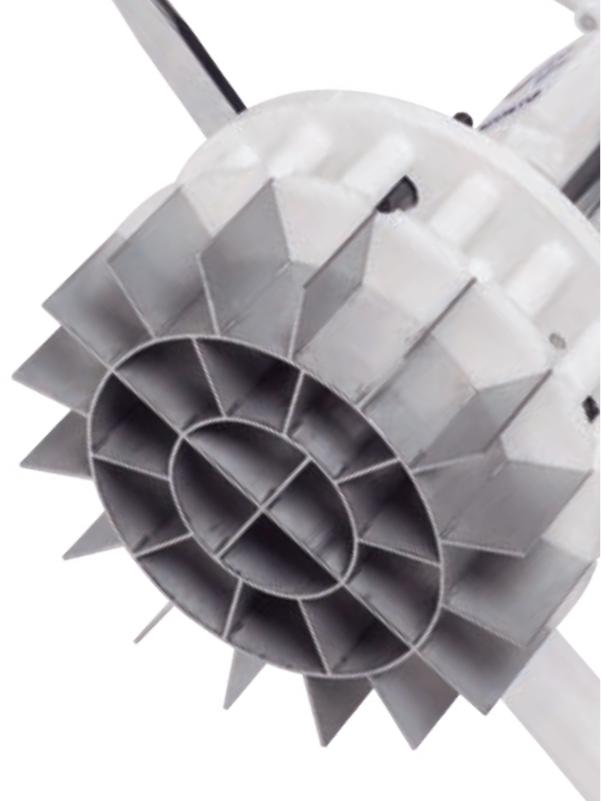


ROBUST AND SIMPLE

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**, alliée 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.



DMF

Manual divider
Diviseuse manuelle



DMQ

Manual square divider
Diviseuse manuelle carrée



units
unit s
piece weight
poids pi ce

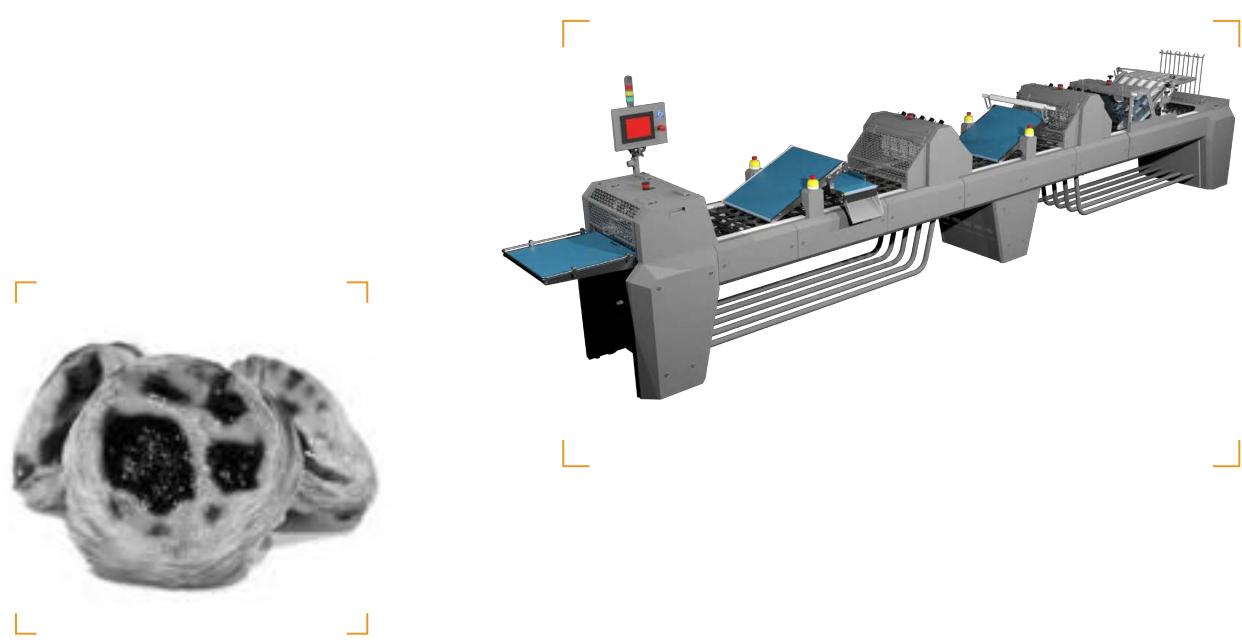
DMF	3	15	30			
		50-200	25-100			
DMQ	8	8	15	20	30	
		115-1000	60-530	45-400	30-265	
DMQ	8	5-100				
DSA 400	3			30	36	54
				30-100	25-80	15-40
	4	15	22	30	36	
		85-300	60-200	40-135	35-110	
DAA 400	3			30	36	54
				30-100	25-80	15-40
	4	15	22	30	36	
		85-300	60-200	40-135	35-110	





PIE AND TART LINE

FONÇAGE DE PÂTE



CUSTOMISATION, VERSATILITY AND PROFITABILITY

PERSONNALISATION, POLYVALENCE ET RENTABILITÉ

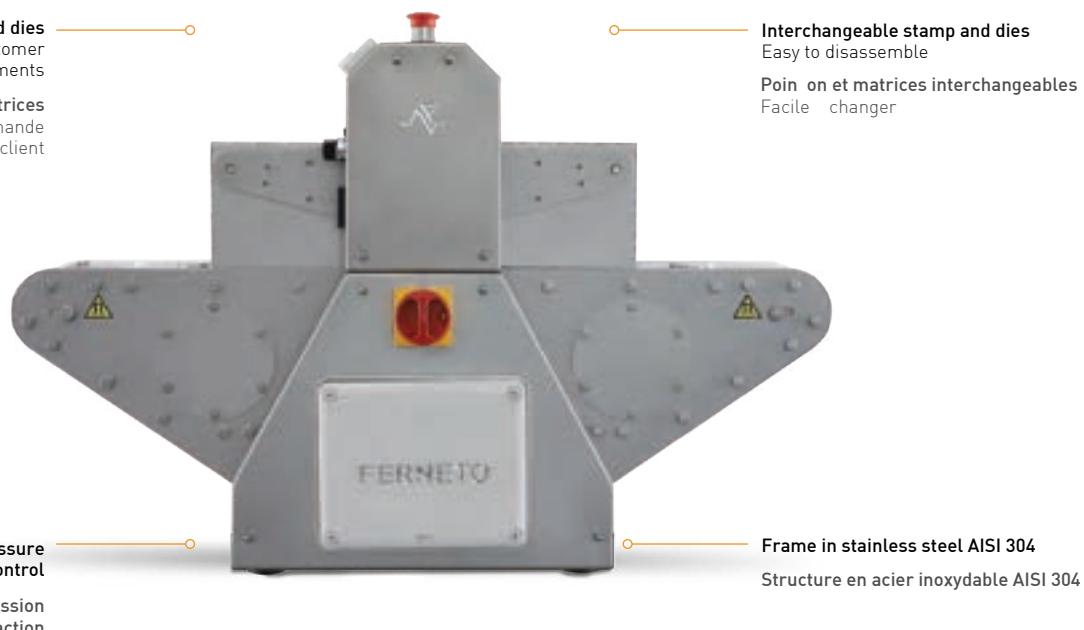


F/
SERIE



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 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.



PMF

Pie-tart machine
Fonceuse tartes



PTF

Pie-tart machine
Fonceuse tartes



EMA

Dough extruder
Extrudeuse pour pâte



	width largeur	length longueur	2	3	4	5	6	7	8
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 **fa onneuse baguette Ferneto** a été conue pour former plusieurs types de pain jusqu' à 1200 unit s par heure. Avec un entretien rapide et économique, la FVF est id ale pour les boulangeries artisanales.



FVF

Baguette moulder
Façonneuse baguette



CSF

Dough brake
Cylindre de boulangerie



dough pieces weight
poids par pi ces

g

un/h

production
production

FVF

50-1200

1200

dough's weight
poids de la p te

kg

CSF

2-15





COOLING EQUIPMENT

FROID INDUSTRIEL



RAF

Watercooler
Refroidisseur d'eau



DAF

Water meter
Doseur d'eau



MRX

Cold counter
Tourne frig r



ANx/APx

Positive or negative
cold cabinet
Armoire froid
positif ou negatif



ADx/ACx

Proofer cabinet or retarder proofer
Armoire tuve ou
fermentation contrôle



CRF

Cold chamber
Chambre froide



RAF	100	200	300	400	 capacity capacit
DAF	0,1-999,9				 capacity capacit
MRX	1	2	3	4	 doors portes

	temperature temp rature		 doors portes	 mm trays plaques
ANX	-22	-18	1 2	600x400
APX	2	5	1 2	750x450
ANX	TA	45	1 2	600x400
APX	2	45	1 2	750x450

TA: room temp. / Temp. ambiente



The information contained in this catalogue may be altered without prior warning. It lacks confirmation.
Les informations figurant dans ce catalogue pourront être modifiées sans préavis et elles n'ont pas été confirmées.
08.24



