



**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**  
**SUSTAINABILITY**



# 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  
DURABILITÉ





# 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 Fernet 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 Fernet.**



# 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 slate, with two round loaves of bread. One loaf is large and in the foreground, showing a golden-brown crust with some flour dust. The other is smaller and in the background, also showing a similar crust. The lighting is dramatic, highlighting the texture 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**  
BRAND



# 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 (IoT)

**Commande adaptable au profil de l'utilisateur**  
Digitale, électromécanique ou tactile (IoT)

**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

Spiral mixer  
Pétrin à spirale



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



# VERSATILE AND USER-FRIENDLY

## ADAPTABLE ET RAPIDE

**Ferneto F serie planetary mixer** is essential for artisan bakery and pâtisserie, where efficiency and versatility are the key requirements.

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



**Control adapted to user profile**  
Digital, analog or touchscreen

**Commande adaptable au profil de l'utilisateur**  
Digitale, électromécanique 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 résistants**  
Fouet démontable pour le nettoyage et la réparation 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 différentes options qui maximise les niveaux de productivité

**20 Speeds**  
Electronic speed control for selecting the perfect speed for each product

**20 Vitesses**  
Variation électronique qui permet de sélectionner la vitesse idéale pour chaque produit

**Quick lock**  
Automatic bowl locking system to streamline work processes

**Verrouillage Rapide**  
Système 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 planétaire



## BTI

Industrial planetary  
mixer  
Batteur planétaire  
industriel



## BFI

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



 capacidade balde  
capacidad perol

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





# 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.

1/  
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. Pauses 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



# LMI

Automatic dough sheeter  
Laminoin automatique



# LMR

Dough sheeter  
Laminoin





# 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 **laminoir 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



# FLEXIBLE AND EVOLUTIONARY

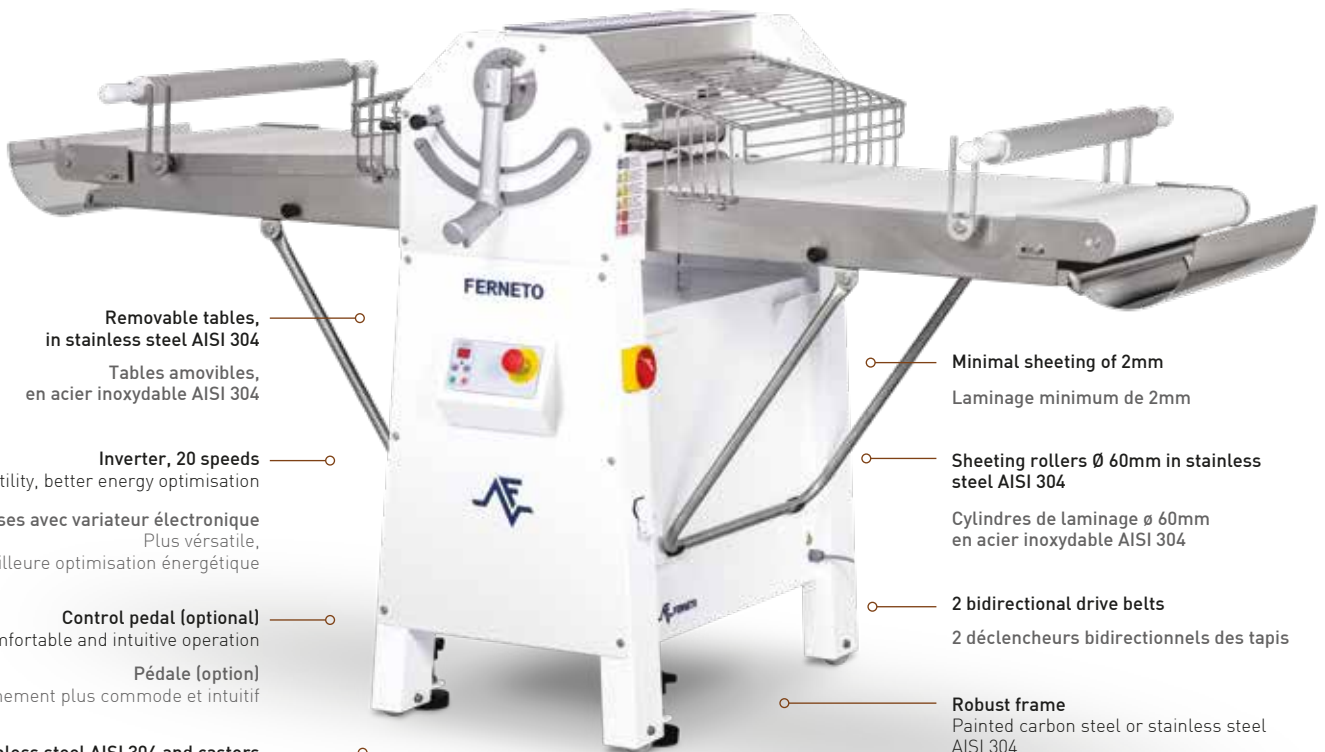
## ADAPTABLE ET ÉVOLUTIF

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 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



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 **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 **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 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





## DAA400

Automatic divider rounder  
Diviseuse bouleuse automatique



---

## DSA400

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

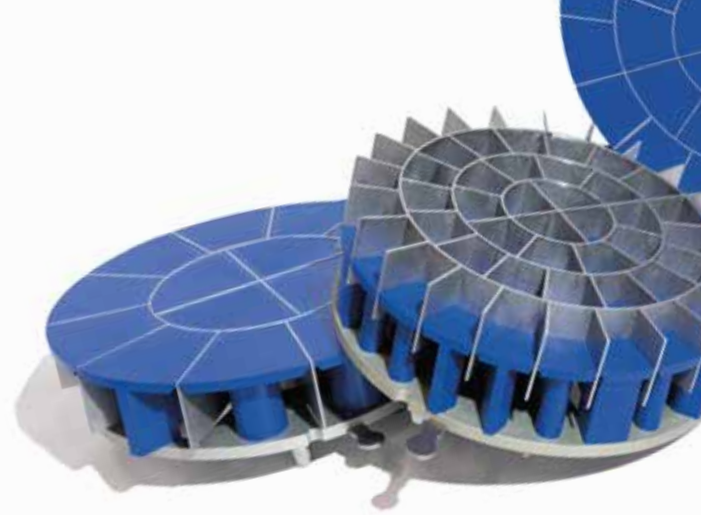


# ERGONOMIC AND PROFITABLE

## ERGONOMIQUE ET RENTABLE

**Ferneto semi-automatic divider rounder** has been reinvented to allow a more comfortable and 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



# 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



|            |   |          |        |        |        |       |
|------------|---|----------|--------|--------|--------|-------|
| DMF        | 3 | 15       | 30     |        |        |       |
|            |   | 50-200   | 25-100 |        |        |       |
|            | 8 | 8        | 15     | 20     | 30     |       |
|            |   | 115-1000 | 60-530 | 45-400 | 30-265 |       |
| DSA<br>400 | 3 |          |        | 30     | 36     | 54    |
|            |   |          |        | 30-100 | 25-85  | 15-40 |
|            | 4 | 15       | 22     | 30     | 36     |       |
|            |   | 85-300   | 60-205 | 40-135 | 35-110 |       |
| DAA<br>400 | 3 |          |        | 30     | 36     | 54    |
|            |   |          |        | 30-100 | 25-85  | 15-40 |
|            | 4 | 15       | 22     | 30     | 36     |       |
|            |   | 85-300   | 60-205 | 40-135 | 35-110 |       |

un

units

unités

g

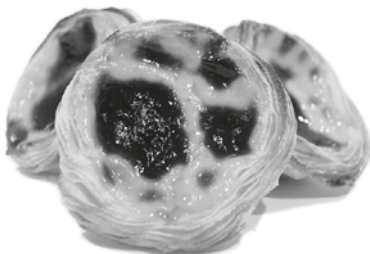
piece weight

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

## LTI

Pie and tart industrial line  
Ligne de fonçage industrielle

I/  
SERIE



**Foil cup outfeed station (EEL)**  
With customized exit belt

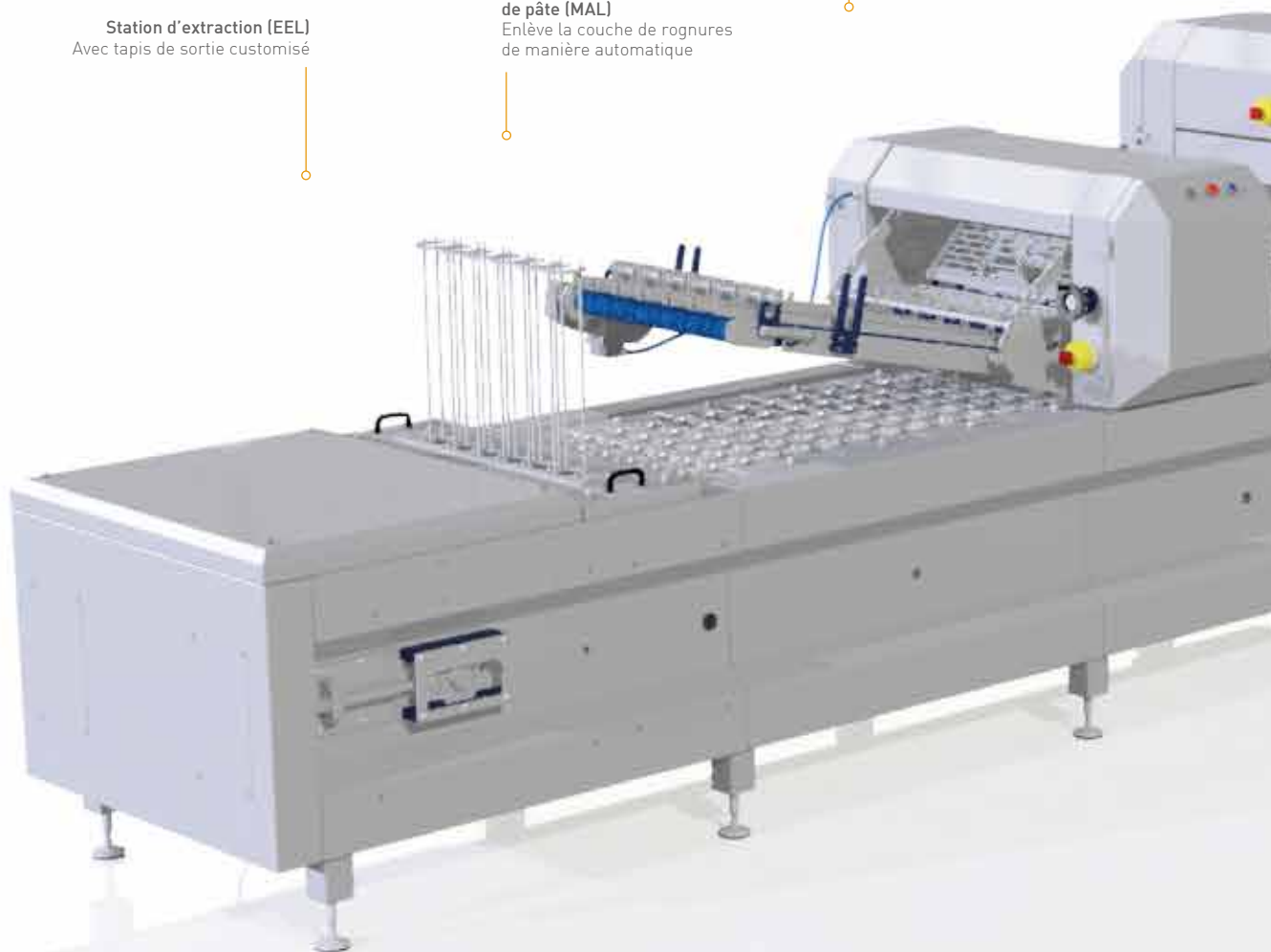
**Station d'extraction (EEL)**  
Avec tapis de sortie customisé

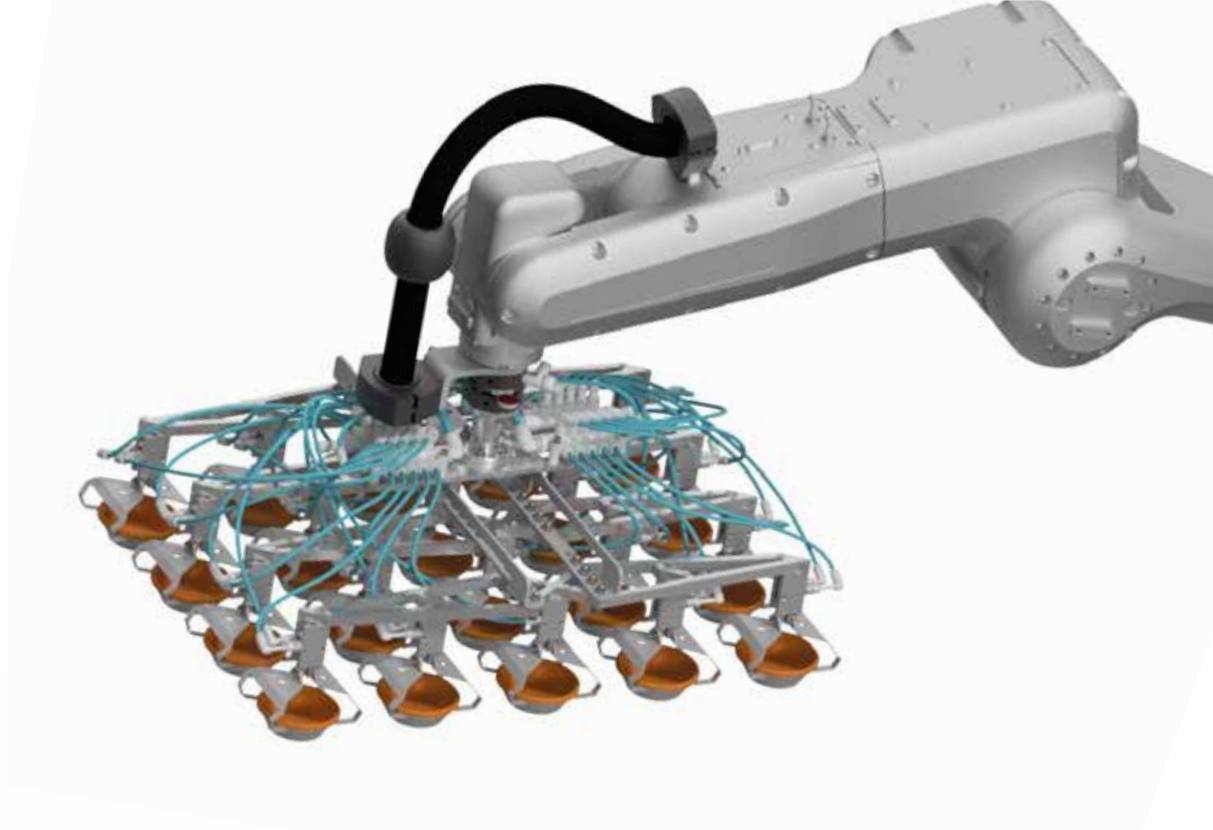
**Trimming belt (MAL)**  
Automatic removal of the offcut

**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

#### Stamping station (EPL)

Station de fonçage (EPL)

#### 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



#### 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

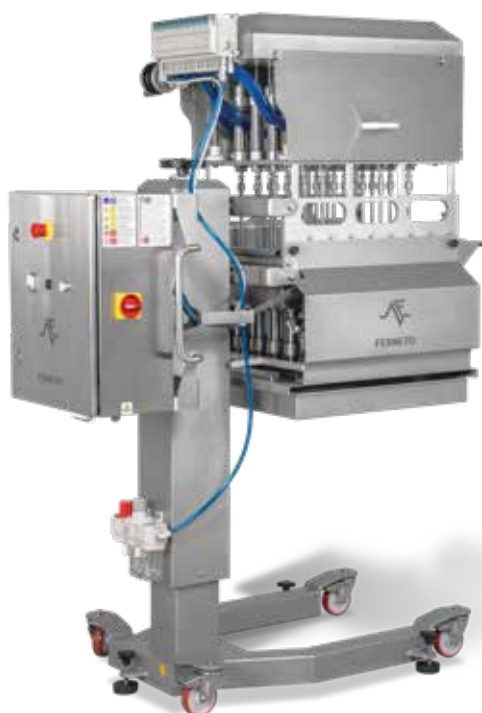
#### Fiable et facile à nettoyer

Structure en aluminium anodisé, couvertures et protections en acier inoxydable et kits amovibles



# DLF

Liquid cream dispenser  
Doseur de crème liquide



---

# CCF

Planetary cream cooker  
Cuisinier de crème planétaire



 diameter  
diamètre

|           |     |         |
|-----------|-----|---------|
| F / SERIE | PMF | 40-125  |
|           | PTF | 130-350 |
|           | EMA | 4-35    |

rows  
files



length  
longueur

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



F / I  
SERIES

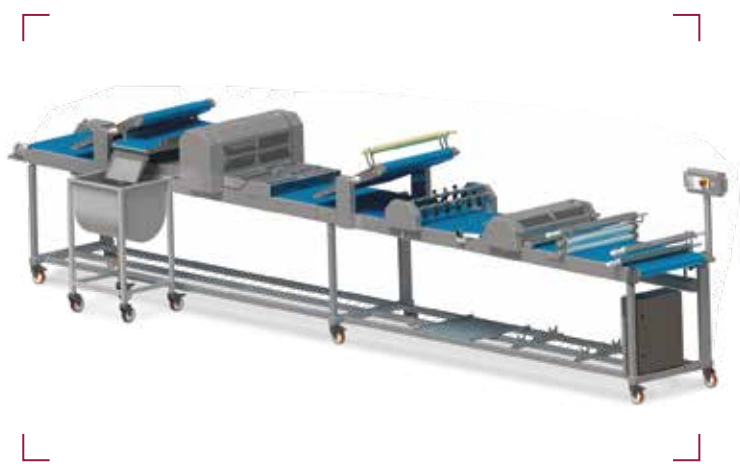




F/  
SERIE



# 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

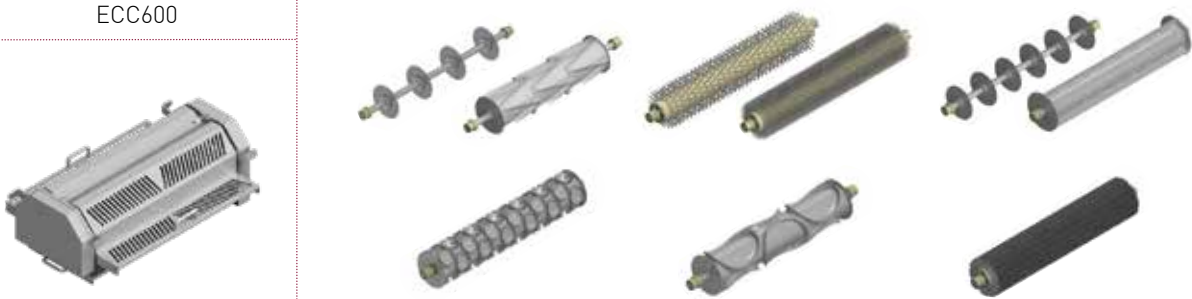
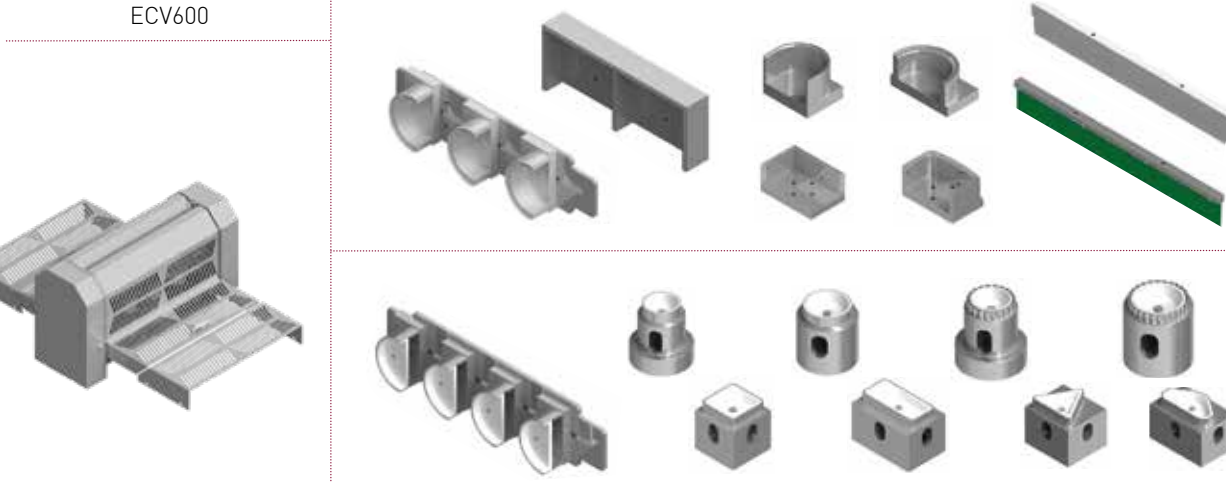
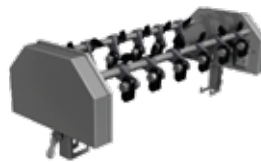
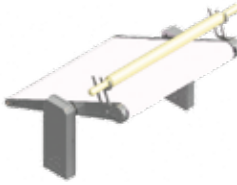
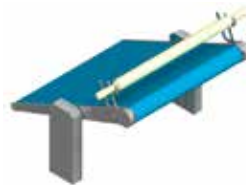
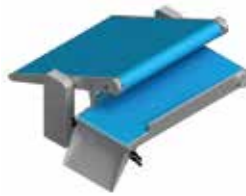
#### Station de pliage (EMI)

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<br>largeur  | length<br>longueur  |   |   |   |   |   |   |  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|--|
| <b>MTF</b> | 0,6   0,8   1,0                                                                                    | 2                                                                                                    | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  |
| <b>MCF</b> | 0,6                                                                                                | 2                                                                                                    | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  |
| <b>MCV</b> | 0,6                                                                                                |                                                                                                      | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  |





## 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<br>poids par pièces | g       |      | production<br>production |
| <b>FVF</b>                              | 50-1200 | 1200 |                          |

|            |      |                                    |
|------------|------|------------------------------------|
|            | kg   | dough's weight<br>poids de la pâte |
| <b>CSF</b> | 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 slice thickness  
mm 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 | 100       | 200                                                                                                    | 300 | 400 |  capacity<br>capacité |
| DAF | 0,1-999,9 |  capacity<br>capacité |     |     |                                                                                                        |
| MRX | 1         | 2                                                                                                      | 3   | 4   | 5  doors<br>portes    |

|     |  temperature<br>température |     |  doors<br>portes |  mm trays<br>plaques |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANX | -22                                                                                                          | -18 | 1   2                                                                                             | 600x400<br>750x450                                                                                    |
| APX | 2                                                                                                            | 5   | 1   2                                                                                             |                                                                                                       |
| ANX | TA                                                                                                           | 45  | 1   2                                                                                             | 600x400<br>750x450                                                                                    |
| APX | 2                                                                                                            | 45  | 1   2                                                                                             |                                                                                                       |

TA: room temp. / Temp. ambiante



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

