



SUMÁRIO



FORNOS 02

Reconhecida pela qualidade e segurança, a linha completa de fornos FERRI atende as mais variadas necessidades de padarias, restaurantes, confeitarias, conveniências, hotéis entre outros, de todos os portes.

Tradição e Tecnologia que fazem a diferença. Conheça a linha completa de máquinas FERRI para panificação de alta performance e descubra a solução sob medida para seu negócio.

16 MÁQUINAS



GENUINAMENTE
BRASILEIRA 100%

ORDEM E PROGRESSO

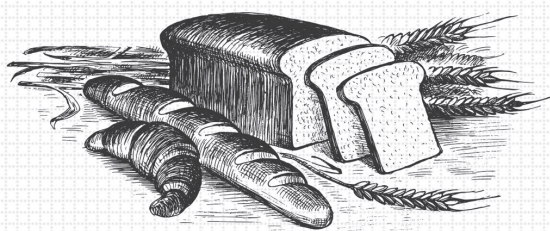


KNOW
HOW



De mais de

50



Qualidade a
norma

★★★★

GENUIN
BRAS

ORD

FERRI



FORNOS



NO BRASIL
E NO
Mundo

Profissi
experie
SINCE 195

FBA Barcelona Eletrico

Forno de lastro com câmaras independentes, pedras de lastro para melhor irradiação de calor, para todos os tipos de pães e confeitaria.

Fonte de calor:
Elétrico.

Capacidade:
02 a 48 assadeiras de 0,60 x 0,70m para cada fornada.

Tecnologia:
Painel digital de série, vapor programado, timer com alarme sonoro, controle individual para teto e lastro com controle percentual, com receitas programáveis no painel IHM colorido touch screen, aquecimento com resistências em fio níquel cromo blindado em material refratário.

Estrutura:
Câmara em aço carbono 2 mm, frente em aço inoxidável, rodízios, portas em aço inoxidável ou vidro, revestimento pintura ou total aço inoxidável.



Portas com alavancas.

	Medidas Externas (m)					Qde.de Câm.	Medidas Internas (m)			Qde.de Assad.	Peso (kg)	Potência (kW/h)
	L	x	P	x	A		L	x	P			
FBAC 2.1	1,40	x	1,25	x	1,89	1	0,85	x	0,75	2	450	6,0
FBAC 2.2	1,40	x	1,25	x	1,81	2	0,85	x	0,75	4	580	12,0
FBAC 2.3	1,40	x	1,25	x	2,05	3	0,85	x	0,75	6	700	18,0
FBAC 2.4	1,40	x	1,25	x	2,22	4	0,85	x	0,75	8	900	24,0
FBA 2.1	1,82	x	1,50	x	1,89	1	1,24	x	0,95	2	480	6,5
FBA 2.2	1,82	x	1,50	x	1,81	2	1,24	x	0,95	4	770t	13,0
FBA 2.3	1,82	x	1,50	x	1,88	3	1,24	x	0,95	6	980	18,5
FBA 2.4	1,82	x	1,50	x	2,05	4	1,24	x	0,95	8	1,200	25,0
FBA 4.1	1,82	x	2,20	x	1,89	1	1,24	x	1,55	4	900	7,5
FBA 4.2	1,82	x	2,20	x	1,81	2	1,24	x	1,55	8	1,150	15,0
FBA 4.3	1,82	x	2,20	x	1,88	3	1,24	x	1,55	12	1,500	22,5
FBA 4.4	1,82	x	2,20	x	2,05	4	1,24	x	1,55	16	1,850	30,0
FBA 6.1	1,82	x	3,00	x	1,89	1	1,24	x	2,15	6	1,050	11,0
FBA 6.2	1,82	x	3,00	x	1,81	2	1,24	x	2,15	12	1,400	22,0
FBA 6.3	1,82	x	3,00	x	1,88	3	1,24	x	2,15	18	1,830	33,0
FBA 6.4	1,82	x	3,00	x	2,05	4	1,24	x	2,15	24	2,260	44,0
FBA 9.1	2,40	x	3,00	x	1,80	1	1,85	x	2,15	9	1,400	16,0
FBA 9.2	2,40	x	3,00	x	1,90	2	1,85	x	2,15	18	1,900	32,0
FBA 9.3	2,40	x	3,00	x	2,05	3	1,85	x	2,15	27	2,650	48,0
FBA 9.4	2,40	x	3,00	x	2,25	4	1,85	x	2,15	36	3,400	64,0
FBA 12.1	3,10	x	3,00	x	1,80	1	2,50	x	2,15	12	1,650	19,0
FBA 12.2	3,10	x	3,00	x	1,90	2	2,50	x	2,15	24	2,550	38,0
FBA 12.3	3,10	x	3,00	x	2,05	3	2,50	x	2,15	36	3,450	57,0
FBA 12.4	3,10	x	3,00	x	2,25	4	2,50	x	2,15	48	4,200	76,0



Versões disponíveis com painel IHM touchscreen (opcional).



Painel digital de série.



FBG Barcelona Gás

Forno de lastro com câmaras independentes, com sistema de calor através de tubos, pedras de lastro para melhor irradiação de calor no lastros, para todos os tipos de pães e confeitarias.

Fonte de calor:

Gás.

Capacidade:

4 a 18 assadeiras de 0,60 x 0,70m para cada fornada.

Tecnologia:

Painel digital de série, vapor programado, timer com alarme sonoro, aquecimento por tubos de aço sem costura SCH 80 Mannesman com duas séries de tubos para cada câmara, câmaras individuais, aquecimento dos tubos através de queimador tipo flauta.

Estrutura:

Câmara em aço carbono, frente em aço inoxidável, portas em aço inoxidável ou vidro, fornalha em tijolos refratário traseira.



	Medidas Externas (m)				Qde. de Câm.	Medidas Internas (m)			Qde. de Assad.	Peso (kg)	Potência (kg)
	L	x	P	x A		L	x	P			
FBG 4.1	1,82	x	2,60	x 2,00	1	1,24	x	1,45	4	2.200	1,5
FBG 4.2	1,82	x	2,60	x 2,00	2	1,24	x	1,45	8	3.000	3,0
FBG 6.1	1,82	x	3,20	x 2,00	1	1,24	x	2,25	6	2.600	2,0
FBG 6.2	1,82	x	3,20	x 2,00	2	1,24	x	2,25	12	3.500	4,0
FBG 9.1	2,40	x	3,20	x 2,00	1	1,85	x	2,25	9	3.700	2,5
FBG 9.2	2,40	x	3,20	x 2,00	2	1,85	x	2,25	18	4.700	5,0

FBL Barcelona Lenha

Forno de lastro com sistema de aquecimento através de tubos, pedras de lastro para melhor irradiação de calor, para todos os tipos de pães e confeitaria.

Fonte de calor:
Lenha.

Capacidade:
4 a 40 assadeiras de 0,60 x 0,70m para cada fornada.

Tecnologia:
Painel digital de série, vapor programado, timer com alarme sonoro, aquecimento por tubos de aço sem costura SCH 80 Mannesman com duas séries de tubos para cada câmara.

Estrutura:
Câmara em aço carbono, frente em aço inoxidável, portas em aço inoxidável ou vidro, fornalha em tijolos refratário, sendo traseira ou lateral, revestimento em pintura ou total aço inoxidável.



	Medidas Externas (m)					Qde. de Câm.	Medidas Internas (m)			Qde. de Assad.	Peso (kg)	Potência (m³)
	L	x	P	x	A		L	x	P			
FBL 4.1	1,82	x	2,75	x	2,00	1	1,24	x	1,45	4	2.700	5,0
FBL 4.2	1,82	x	2,75	x	2,00	2	1,24	x	1,45	8	3.450	7,0
FBL 6.1	1,82	x	3,50	x	2,00	1	1,24	x	2,25	6	3.150	7,0
FBL 6.2	1,82	x	3,50	x	2,00	2	1,24	x	2,25	12	4.200	9,0
FBLL 4.1	2,75	x	2,00	x	2,20	1	1,24	x	1,45	4	3.100	5,0
FBLL 4.2	2,75	x	2,00	x	2,20	2	1,24	x	1,45	8	3.850	7,0
FBLL 6.1	2,75	x	2,85	x	2,30	1	1,24	x	2,25	6	3.550	7,0
FBLL 6.2	2,75	x	2,85	x	2,30	2	1,24	x	2,25	12	4.600	9,0
FBLL 9.1	3,35	x	2,85	x	2,30	1	1,85	x	2,25	9	4.600	8,0
FBLL 9.2	3,35	x	2,85	x	2,30	2	1,85	x	2,25	18	6.100	12,0
FBLL 12.1	3,35	x	3,50	x	2,40	1	1,85	x	2,98	12	5.700	10,0
FBLL 12.2	3,35	x	3,50	x	2,40	2	1,85	x	2,98	24	7.600	15,0
FBLL 20.1	4,10	x	4,80	x	2,60	1	2,50	x	4,10	20	6.800	13,0
FBLL 20.2	4,10	x	4,80	x	2,60	2	2,50	x	4,10	40	8.900	20,0

FBCG Barcelona Ciclo Térmico

Forno de lastro com sistema de calor através de central de calor, pedras de lastro para melhor irradiação de calor, para todos os tipos de pães e confeitaria.

Fonte de calor:

Gás ou Diesel.

Capacidade:

12 a 48 assadeiras de 0,60 x 0,70m para cada fornada.

Tecnologia:

Painel digital de série, vapor programado, timer com alarme sonoro, aquecimento com central de calor refratária, através de queimador de alta pressão.

Estrutura:

Câmara em aço carbono, frente em aço inoxidável, portas em aço inoxidável ou vidro, revestimento em pintura ou total aço inoxidável.



Queimador de alta pressão.

	Medidas Externas (m)					Qde. de Câm.	Medidas Internas (m)			Qde. de Assad.	Peso (kg)	Potência (kg)
	L	x	P	x	A		L	x	P			
FBACG 4.3	1,93	x	2,40	x	2,00	3	1,22	x	1,38	12	3.600	1,8
FBACG 4.4	1,93	x	2,40	x	2,00	4	1,22	x	1,38	16	4.200	2,2
FBACG 9.2	2,53	x	3,30	x	2,00	2	1,83	x	2,08	18	4.000	2,2
FBACG 9.3	2,53	x	3,30	x	2,00	3	1,83	x	2,08	27	4.500	2,8
FBACG 9.4	2,53	x	3,30	x	2,00	4	1,83	x	2,08	36	5.100	3,2
FBACG 12.4	2,53	x	3,30	x	2,00	4	2,44	x	2,08	48	5.500	3,8

FBM Mistral Elétrico

Forno de confecção por circulação de ar quente, forneamento para todos os tipos de pães e confeitaria.

Fonte de calor:

Elétrico.

Capacidade:

16 assadeiras de 40 x 60 ou 40 x 80.

Tecnologia:

Painel digital de série ou painel LCD de 100 programas, assa com carro fixo.

Estrutura:

Câmara em aço inoxidável, vidro duplo, frente em aço inoxidável.



Painel digital.



Sistema de trinco da porta.

	Medidas Externas (m)					Medidas Internas (m)			Qde. de Assad.	Peso (kg)	Potência (kW/h)
	L	x	P	x	A	L	x	P			
FBM	0,91	x	1,02	x	2,05	40	x	60	16	505	25
FBM	0,91	x	1,17	x	2,05	40	x	80	16	525	25

CERTIFICAÇÃO
SEGURANÇA

NO BRASIL
E NO
Mundo

Profiss
experie
SINCE 195

FORNO TURBO Atlanta

Forno turbo com ar quente circulante através de turbina, para todos os tipos de pães e confeitaria.

Fonte de calor:

Elétrico, Gás, Bienergético ou Lenha.

Capacidade:

8 ou 10 assadeiras.

Tecnologia:

Painel digital de série, vapor programado, timer com alarme sonoro, desmontável, maior área de isolamento.

Estrutura:

Câmara em aço carbono ou aço inoxidável frente, rodízios, vidro duplo e no forno à lenha fornalha em ferro fundido.

Mesmo variando sua fonte de energia, os fornos Atlanta são projetados para alcançar um rápido aquecimento, alta produtividade e grande qualidade de cocção, assam, além de pães e produtos de confeitaria e panificação. Os modelos Atlanta atendem as normas de segurança.



Vidro duplo na porta.

	Medidas Externas (m)					Qde.de Câm.	Medidas Internas (m)			Qde.de Assad.	Peso (kg)	Potência (kW)	Potência (kg/h)	Potência (m³/mês)
	L	x	P	x	A		L	x	P					
ELÉTRICO														
FTLE 08	1,15	x	1,50	x	1,90	1	0,70	x	0,80	8	540	14	-	-
FTLE 10	1,15	x	1,50	x	2,00	1	0,70	x	0,80	10	560	15	-	-
GÁS														
FTLG 08	1,15	x	1,50	x	2,00	1	0,70	x	0,80	8	590	0,55	1,00	-
FTLG 10	1,15	x	1,50	x	2,00	1	0,70	x	0,80	10	610	0,55	1,20	-
BIENERGÉTICO														
FTGE 08	1,15	x	1,50	x	2,00	1	0,70	x	0,80	8	620	14	1,00	-
FTGE 10	1,15	x	1,50	x	2,10	1	0,70	x	0,80	10	640	15	1,20	-
LENHA														
FTLL 08	1,15	x	1,50	x	2,00	1	0,70	x	0,80	8	840	0,55	-	4
FTLL 10	1,15	x	1,50	x	2,10	1	0,70	x	0,80	10	900	0,55	-	5



Fornalha do Atlanta à lenha.



Painel digital de série.



FRE / FRG Rotorbake

Forno giratório para alta produção, com forneamento através de carro com assadeiras, para agilizar a produção.

Fonte de calor:

Elétrico ou Gás.

Capacidade:

15 assadeiras ou 36 assadeiras de 0,60 x 0,80m para cada fornada.

Elétrica:

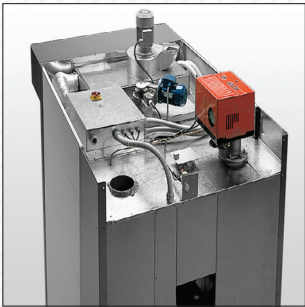
Painel digital de série, vapor programável, timer com alarme sonoro ou painel LCD com 100 receitas programáveis opcional.

Sistema de calor:

Câmara em aço inoxidável, central de calor, queimadores para gás GLP ou GN.

Estrutura:

Frente totalmente em aço inoxidável, coifa exaustora de série, vidros duplos na porta, fechamento da porta com duplo trinco, para melhor isolação de calor, revestimento em pintura ou total aço inoxidável.



Queimador de alta pressão, com válvula anti explosão, sistema aspirador de vapor, coifa extratora.



Sistema de trinco da porta.

	Medidas Externas (m)					Qde. de Assad.	Medidas Assad.	Peso (kg)	Potência (kW)	Potência (Kcal/h)
	L	x	P	x	A					
ELÉTRICO										
E 05	1,15	x	1,39	x	2,32	15	0,40 x 0,80	700	24	-
E 08	1,29	x	1,53	x	2,60	18	0,60 x 0,80	900	47	-
E 11	1,45	x	1,67	x	2,70	18	0,80 x 0,80	950	47/80	-
E 14	1,73	x	1,98	x	2,60	36	0,46 x 0,66	1.300	80	-
E 16	1,73	x	1,98	x	2,60	36	0,60 x 0,80	1.300	80	-
GÁS										
T 5	1,15	x	1,39	x	1,32	15	0,40 x 0,80	800	1	30.000
T 8	1,29	x	1,53	x	2,60	18	0,60 x 0,80	1.000	1,5	55.000
T 11	1,45	x	1,67	x	2,70	18	0,80 x 0,80	1.050	1,5	65.000
T 14	1,73	x	1,98	x	2,60	36	0,46 x 0,66	1.400	1,5	80.000
T 16	1,73	x	1,98	x	2,60	36	0,60 x 0,80	1.400	1,5	80.000

FCG Combinado Grill

Forno de convecção para assar carnes e frangos.

Fonte de calor:

Gás.

Capacidade:

36 ou 90 frangos para cada fornada.

Tecnologia:

Painel digital de série, timer com alarme sonoro, aquecimento através de queimador, com vapor integrado.

Estrutura:

Câmara e frente em aço inoxidável, rodízios, coletor de gordura e vidro duplo, revestimento em pintura ou total aço inoxidável.



Painel digital.

	Medidas Externas (m)					Qde. de Fragos	Medidas Internas (m)					Peso (kg)	Potência (kW)	Potência (kg)
	L	x	P	x	A		L	x	P	x	A			
FCG	1,00	x	1,50	x	2,00	36	640	x	955	x	930	620	1,1	1,0
FCG	1,00	x	1,70	x	2,10	90	640	x	1180	x	1300	700	1,1	1,2

CERTIFICAÇÃO
SEGURANÇA

NO BRASIL
E NO
Mundo

Profissi
experie
SINCE 195

12 - FORNOS

FCP Paris Elétrico

Forno de convecção por ar quente circulante, vapor combinado, ideal para produção de refeições produzindo qualquer tipo de alimento. Produção de alimentos sem mistura de odores e sabores, assa, aquece, regenera, grelha, doura e gratina.

Fonte de calor:
Elétrico.

Capacidade:
6 ou 12 Gns.

Tecnologia:
Painel touchscreen com capacidade de até 500 receitas, higienização automática, opção de cocção por tempo ou temperatura, vapor manual ou programado, cocção por sonda de núcleo.

Estrutura:
Total em aço inoxidável e vidro duplo.



Sistema de trinco da porta.



Suporte em aço inoxidável (opcional).

	Medidas Externas (m)					Qde. de Câm.	Medidas Internas (m)			Qde. Gn's	Qde. Refeições	Peso (kg)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A		L	x	P				
FCP	1,09	x	0,77	x	0,75	1	0,73	x	0,40	6	210	153	11
FCP	1,09	x	0,77	x	1,14	1	0,73	x	0,40	12	420	240	21
BASE	0,91	x	0,55	x	0,82	-	-	-	-	6	-	23	-
BASE	0,91	x	0,55	x	0,63	-	-	-	-	12	-	19	-

FLE Livorno Elétrico

Forno de convecção, com sistema de calor circulante, assa varios tipos de alimentos e salgados em geral.

Fonte de calor:

Elétrico.

Capacidade:

4 assadeiras de 0,35 x 0,35m.

Tecnologia:

Painel digital de série, timer com alarme e ar circulante.

Estrutura:

Total em aço inoxidável, vidro duplo e dupla saída de ar.



Painel digital.



Câmara aço inoxidável.

	Medidas Externas (m)					Medidas Internas (m)					Peso (kg)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A	L	x	P	x	A		
FLC	0,58	x	0,60	x	0,44	0,40	x	0,38	x	0,35	42	3,0

CERTIFICAÇÃO
SEGURANÇA

NO BRASIL
E NO
Mundo

Profissi
experie
SINCE 195

FPG / FPE Pizza

Forno para assar pizzas com rapidez e precisão.

Fonte de calor:
Elétrico ou Gás.

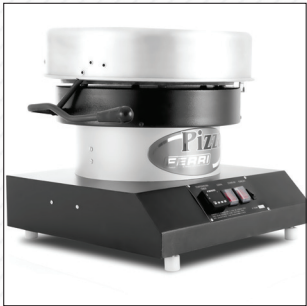
Capacidade:
01 pizza a cada 2 minutos. Disco de até 40 cm de diâmetro.

Tecnologia:
Painel digital de série, contador de tempo de leitura, resistência blindada no teto e lastro, sistema de gás para GN e GLP válvula de segurança.

Estrutura:
Pode ser total em aço inoxidável ou pintado, com a tampa de cozimento em alumínio e lastro de assamento em ferro fundido.



Mesa em aço inoxidável (opcional).



Forno pintado.

	Medidas Externas (m)			Peso (kg)	Potência (kW)	Potência (kg)
	L	x	P x A			
FPG	0,50	x	0,51 x 0,48	27	-	0,6
FPE	0,50	x	0,51 x 0,48	27	2,0	-