

GENUINAMENTE
BRASILEIRA 100%

ORDEM & PROGRESSO



KNOW
HOW



De mais de

50

Qualidade a

GENUIN
BRAS

ORD



MÁQUINAS

SEGURANÇA

NO BRASIL
E NO
Mundo

Profissi
experie
SINCE 195

FAE

Amassadeira

Máquina modelo espiral para misturar e cilindrar ingredientes, com objetivo de obter homogeneização da massa para o preparo final do pão.

Capacidade:

15 a 100 kg de farinha.

Tecnologia:

Painel digital de série ou touchscreen com controle de velocidade. Máquina produzida conforme norma regulamentadora NR-12.

Estrutura:

Tacho, garfo e torre em aço inoxidável, máquina pintada ou total aço inoxidável 304 e pés vibrastop.



Tacho, garfo e torre em aço inoxidável.



Painel IHM touchscreen.

	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (cv)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A			
FAE 15	0,49	x	0,81	x	1,32	220	2,0	1,5
FAE 25	0,49	x	0,81	x	1,36	360	4,0	3,0
FAE 50	0,78	x	1,25	x	1,53	420	7,5	5,6
FAE 75	0,89	x	1,37	x	1,55	600	9,0	6,7
FAE 100	0,89	x	1,43	x	1,63	780	9,0	6,7

FCM / FCL Cilindro

Máquina para sovar a massa, deixando mais densa e compacta.

Capacidade:

Até 15 kg de massa.

Tecnologia:

02 motofreios para frenagem instantânea. Regulagem de abertura dos rolos, com sistema de abertura da tampa protetora dos rolos com 02 sensores magnéticos. Máquina produzida conforme norma regulamentadora NR-12.

Estrutura:

Mesas em aço inoxidável, laterais em polietileno, máquina pintada ou total aço inoxidável 304, 02 rolos em ferro fundido e pés vibrastop.

Modelos:

FCM: Rolo de 50 cm de largura.

FCL: Rolo de 60 cm de largura.



Volante de abertura dos rolos e caixa de farinha.



Rolos em ferro fundido.

	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (cv)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A			
FCM 02	1,02	x	1,45	x	1,84	190	4,0	3,0
FCL 02	1,11	x	1,45	x	1,87	330	4,0	3,0

CERTIFICAÇÃO
SEGURANÇA

NO BRASIL
E NO
Mundo

Profiss
experie
SINCE 195

FMD Modeladora

Máquina para modelar vários tipos de pães.

Capacidade:

30 a 1500 gramas.

Tecnologia:

Máquina reversível, regulagem de abertura dos rolos. Máquina produzida conforme norma regulamentadora NR-12.

Estrutura:

Mesas em aço inoxidável, máquina pintada ou total aço inoxidável 304 com rodízio.



Esteira de proteção dos rolos.



Mesa de reversão.

	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (cv)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A			
FMD	0,80	x	0,91	x	1,26	103	0,75	0,55

FBT Batedeira

Máquina para misturar e homogeneizar ingredientes líquidos e equipada com 03 batedores para diferentes tipos de massas.

Capacidade:
10, 20 ou 40 litros.

Tecnologia:
Painel digital de série com 03 velocidades ou touchscreen com 05 velocidades. Máquina produzida conforme norma regulamentadora NR-12.

Estrutura:
Tacho em aço inoxidável, com 03 batedores em alumínio, máquina pintada ou total aço inoxidável 304.



Painel IHM touchscreen.



Tacho e batedor globo em aço inoxidável.

	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (cv)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A			
FBT 10	0,35	x	0,50	x	0,86	55	0,5	0,37
FBT 20	0,62	x	0,80	x	1,28	360	1,0	0,75
FBT 40	0,89	x	0,94	x	1,42	420	2,0	1,5

FGA Conjunto Automático

Máquina para dividir, modelar e alongar pães e baguetes, para todos os tipos de massas.

Capacidade:

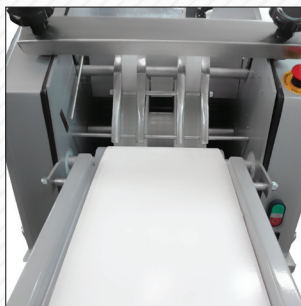
Produzir até 20.000 pães de 50 gramas, por hora.

Tecnologia:

Máquina que corta e dividi por volume de massa, com variador de velocidade podendo ser com 02 ou 03 canais de corte, para vários tipos e tamanhos de pães.

Estrutura:

Máquina em aço carbono, com rolo de corte em nylon technyl 6.6 e com rodízios. Máquina produzida conforme norma regulamentadora NR-12.



Rolo de corte para 2 e 3 canais.



Alongador de massa.

	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (cv)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A			
FGA	0,65	x	2,65	x	1,45	250	1,0	0,75



FDVL

Divisora Volumétrica

Máquina para dividir e cortar vários tipos de pães.

Capacidade:

Produzir até 6.000 pães de 50 gramas por hora.

Tecnologia:

Máquina que corta e divide por volume de massa, pode ser ajustada a qualquer marca de modeladora com variador de velocidade, que pode ser com 02 ou 03 canais de corte, para vários tipos e tamanhos de pães. Máquina produzida conforme norma regulamentadora NR-12.

Estrutura:

Rolos de corte em nylon technyl 6.6, com rodízios, máquina pintada ou em total aço inoxidável 304.



Esteira de transporte recolhida.



Rolo de corte.

	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (cv)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A			
FDVL	0,57	x	2,00	x	1,50	80	0,75	0,55



CERTIFICAÇÃO
SEGURANÇA

NO BRASIL
E NO
Mundo

Profissi
experie
SINCE 195

FBL Boleadora

Máquina divisora e boleadora para grandes produções, que proporciona maior rapidez e economia na produção.

Capacidade:

30 pedaços de 25 a 100 gramas

20 pedaços de 37,5 a 150 gramas.

Tecnologia:

Semi automática e acompanha pratos de corte em PVC. Máquina produzida conforme norma regulamentadora NR-12.

Estrutura:

Máquina em bloco de ferro fundido com pintura de alta resistência, bloco de corte e facas com teflon.



Pratos de corte.



Painel elétrico.

	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (cv)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A			
FBL	0,65	x	0,71	x	2,05	340	0,75	0,55



FDM Divisora Manual

Máquina para dividir vários tipos de pães.

Capacidade:

30 pedaços de 25 a 125 gramas.

Tecnologia:

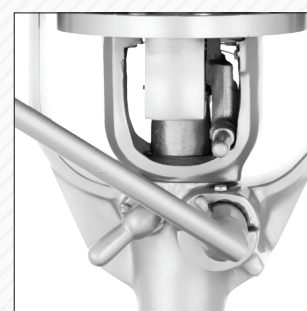
Máquina produzida conforme norma regulamentadora NR-12.

Estrutura:

Máquina com bloco e corpo em ferro fundido com pintura de alta resistência, bloco de corte e facas com teflon.



Bloco de corte e facas.



Sistema de trava e alavanca.

	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (cv)
	L	x	P	x	A		
FDM	0,57	x	0,50	x	1,00	160	-



CERTIFICAÇÃO
SEGURANÇA

PRESENTE
NO BRASIL
E NO
Mundo

Profissi
experie
SINCE 195

FLM

Lâminadora

Máquina para laminar e cortar massas em geral com alta produtividade.

Capacidade:

Laminar até 5 kg de massa.

Tecnologia:

Mesas articuladas, esteira com velocidade variável, com alavanca de regulagem acompanha rolo de nylon e esteiras. Máquina produzida conforme norma regulamentadora NR-12.

Estrutura:

Máquina em aço carbono pintada.



Alavanca de regulagem.



Rolo e esteira.

	Posição	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (kW)
		L	x	P	x	A		
FLM	Fechada	1,00	x	1,20	x	1,75	170	0,55
FLM	Aberta	1,00	x	2,55	x	1,74	170	0,55



FFT

Fatiadeira

Máquina para fatiar vários tipos de pães em 03 espessuras de fatia.

Funcionamento:

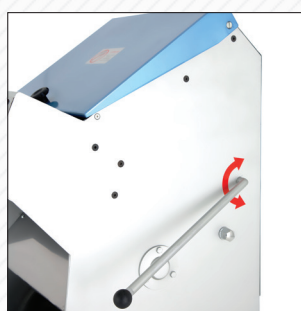
Para fatiar pães com até 380 mm de largura e até 165 mm de altura.

Tecnologia:

Máquina com mesa e rampa em aço inoxidável, tear para fatias de 10, 12 ou 14 mm de espessura. Máquina produzida conforme norma regulamentadora NR-12.

Estrutura:

Mesa e rampa em aço inoxidável, máquina pintada ou total aço inoxidável 304.



Alavanca do carro de transporte.



Carro de transporte dos pães.

	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (cv)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A			
FFT	0,49	x	0,97	x	1,34	80	0,33	0,4

CERTIFICAÇÃO
SEGURANÇA

NO BRASIL
E NO
Mundo

Profissi
experie
SINCE 195

FMO Moinho

Máquina para transformar pães em farinha de rosca.

Funcionamento:

Para moer pães que estiverem totalmente secos ou torrados.

Tecnologia:

Máquina com alto rendimento e compacta, com pés anti-derrapante, produzida conforme norma regulamentadora NR-12.

Estrutura:

Máquina em aço carbono pintada ou total aço inoxidável 304.



Entrada dos pães.



Painel.

	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (cv)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A			
FMO	0,33	x	0,50	x	0,81	30	0,75	0,55

FCC

Câmara Climática

Máquina para retardar ou acelerar a fermentação dos pães.

Capacidade:

500 a 1000 pães ou 40 assadeiras.

Tecnologia:

Controlador de temperatura digital, com programação semanal, auto-reversão quente/frio, calendário e relógio, sistema forçador de ar interno, que impede o bloqueio do evaporador eliminando a necessidade de descongelamento da câmara.

Estrutura:

Construída totalmente em alumínio stucco com o fundo em aço inoxidável 304, com isolamento em poliuretano injetado.



Vista interna.



Câmara duas portas.

		Medidas Externas (m)					Qde. de Câm.	Medidas Internas (m)			Qde. de Assad.	Peso (kg)	Potência Frio (kW)	Potência Quente (kW)
		L	x	P	x	A		L	x	P				
FCC	500	0,72	x	1,18	x	2,06	0	0,85	x	1,50	20	70	0,15	0,50
FCC	1000	0,72	x	1,76	x	2,06	1	1,44	x	1,50	40	140	0,15	0,50
FCC2	1000	1,66	x	1,06	x	2,06	1	0,85	x	1,50	40	160	0,15	0,50

CERTIFICAÇÃO
SEGURANÇA

NO BRASIL
E NO
Mundo

Profissi
experie
SINCE 195

FDO Resfriador

Máquina para resfriar a água.

Capacidade:

100 e 300 litros.

Tecnologia:

Máquina com refrigeração estática, possui controle de abertura de água termômetro digital, pés reguláveis, com torneira e mangueira para esguicho e bóia para entrada automática de água.

Estrutura:

100% poliuretano, revestimento interno e externo em aço inoxidável.



Mangueira e esguicho.



Controle de abertura de água.

	Medidas Externas (m)					Peso (kg)	Potência (kW)
	L	x	P	x	A		
FDO 100 L	0,52	x	0,60	x	1,04	39	0,3
FDO 300 L	1,12	x	0,73	x	1,34	70	0,6



NOSSA HISTÓRIA

Presente no mercado desde início dos anos 1980, os sócios João Fernando Gomiero e Rinaldo Leite de Camargo, profissionais que sempre contribuíram de forma assídua para o desenvolvimento do mercado, criaram no início dos anos 1990 a empresa FERRI, uma empresa que hoje é considerada uma das mais importantes do setor e que atua no desenvolvimento e comercialização de equipamentos para a indústria alimentícia, nas áreas de panificação, confeitaria e Food Service.

Todos esses anos de experiência serviram como embasamento para conhecer a real necessidade e desejo do mercado. Desta forma, com as melhores matérias-primas, muitos estudos e mão de obra especializada, a FERRI construiu a imagem de melhor custo-benefício em equipamentos de panificação e, como empresa inovadora, aprendeu a premeditar novas tendências, e seus produtos oferecem alta tecnológica, durabilidade e segurança.

No início de suas atividades, a FERRI produzia apenas fornos, mas em pouco tempo passou a oferecer uma linha completa de máquinas e acessórios para produção. Com reconhecimento nacional, a FERRI ultrapassou fronteiras e começou a exportar seus produtos e a representar o Brasil em muitos outros países. E hoje, além do orgulho de ser uma empresa 100% Nacional e Líder do segmento de equipamentos para panificação.

É reconhecida internacionalmente pela qualidade de seus produtos e soluções que desenvolve.

Como empresa inovadora, em 2006, a FERRI iniciou a utilização da cor prata em seus produtos, estabelecendo um novo marco na história do setor panaderil em todo Brasil, após 50 anos de tradição na cor branca a FERRI acabara de reescrever o desenvolvimento do setor.

A FERRI, sempre foi uma empresa preparada às principais tendências de mercado, desta forma, com o avanço tecnológico eminente, além de uma preocupação cada vez maior com a segurança na operação de máquinas, a NR-12 foi desenvolvida pelo Ministério do Trabalho e, mais uma vez, a FERRI foi pioneira em adotar as mudanças e, antes mesmo da norma se tornar obrigatória, a empresa já oferecia ao mercado todos os seus produtos regularizados.

Em seus 33 anos dedicados ao setor de panificação e confeitaria, os sócios Fernando e Rinaldo, buscam cada vez mais formar amigos dentro do setor, com dedicação, honestidade, qualidade e durabilidade em seus produtos. Prova disso, são os resultados da marca, que não param de crescer: atualmente, a FERRI está presente em Padarias, grandes Redes de Supermercados, Hotéis, Restaurantes e Pizzarias do Brasil e do Mundo, com produtos de qualidade e um dos melhores serviços de suporte técnico do setor.

