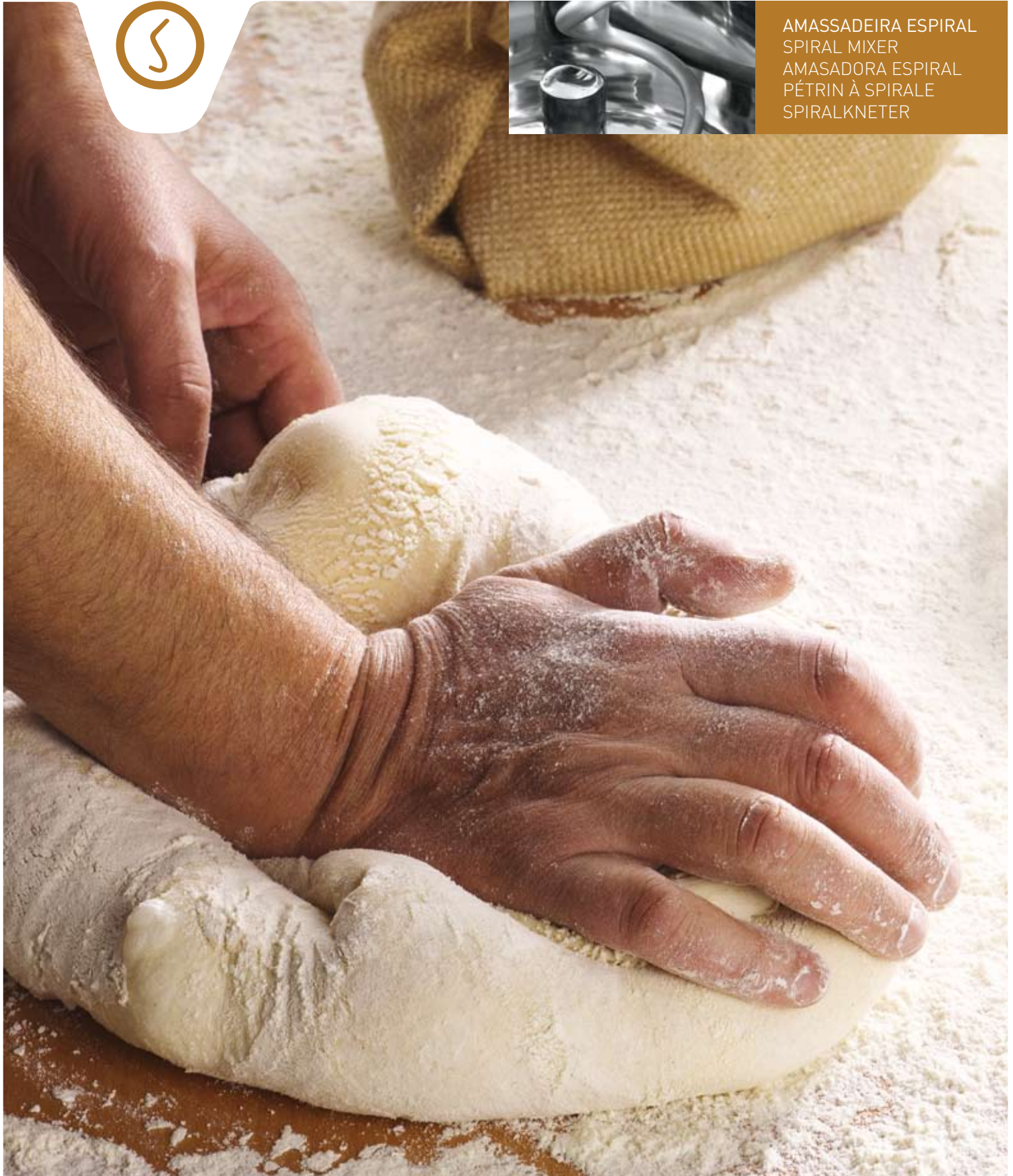




AMASSADEIRA ESPIRAL
SPIRAL MIXER
AMASADORA ESPIRAL
PÉTRIN À SPIRALE
SPIRALKNETER







AMASSADEIRA ESPIRAL SPIRAL MIXER AMASADORA ESPIRAL PÉTRIN À SPIRALE SPIRALKNETER

*Aveludando o seu sucesso!
Meeting your kneads!*



Excelente oxigenação e incorporação de água na massa :: Tina especialmente concebida para evitar sobreaquecimento das massas :: Uso de duas velocidades na tina e no gancho proporcionando o perfeito sincronismo entre mesmos :: Permite trabalhar pequenas quantidades de farinha (5% da capacidade da tina) :: Não necessita de lubrificação.

Excellent oxygenation and water absorption :: Bowl specially designed to avoid dough overheating :: Two perfectly synchronised speeds on bowl and spiral :: Able to knead small amounts of flour (5% of total bowl capacity) No need for lubrication.

Excelente oxigenación e incorporación de agua en la masa :: Tina especialmente concebida para evitar sobrecalentamiento de la masa :: Uso de dos velocidades en la tina y en el gancho proporcionando el perfecto sincronismo entre ellos :: Permite trabajar pequeñas cantidades de harina (5% de la capacidad de la tina) :: No necesita lubricación.

Excellent oxygénation et incorporation d'eau dans la pâte :: Cuve spécialement conçue pour éviter le surchauffement de la pâte :: Cuve et crochet a deux vitesses permettant leur parfait synchronisme :: Permet le pétrissage de petites quantités de farine (5% de la capacité de la cuve) :: Sans besoin de lubrification.

Optimale Sauerstoffanreicherung und Hydratation dem Teig :: Kessel besonders durchdacht um Teigüberwärmung zu vermeiden. :: 2 Geschwindigkeiten bei dem Kessel und der Spirale :: Perfekt synchronisierte Kessel und Spirale :: Ermöglicht kleine Mehlmengen zu kneten (5% aus der Kessel Kapazität) :: Benötigt keine Einölung.



.REF: ATA100.



ATA100

AMASSADEIRA TINA AMOVÍVEL
SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL
AMASADORA ESPIRAL ARTESA EXTRAÍBLE
PÉTRIN À SPIRALE CUVE AMOVIBLE
SPIRALKNETER MIT AUSFAHRBAREN KESSEL



.REF: ATA100.



.REF: ATA100.



ELEVADOR DE TINAS :: BOWL LIFT :: BASCULEUR DE CUVE
VOLQUETE DE ARTESAS :: HEBEKIPPER



.REF: EDT181.



.REF: ABD810.



.REF: ABD810.

κ ABD ↑ EDT

AMASSADEIRA BASCULANTE :: LIFTING MIXER :: AMASADORA ESPIRAL CON VOLQUETE
PÉTRIN À SPIRALE BASCULANT :: SPIRALKNETER MIT HEBEKIPPER



**AMASSADEIRA ESPIRAL :: SPIRAL MIXER :: AMASADORA ESPIRAL
PÉTRIN À SPIRALE :: SPIRALKNETER**



.REF: AEF150.

 **FERNETO**



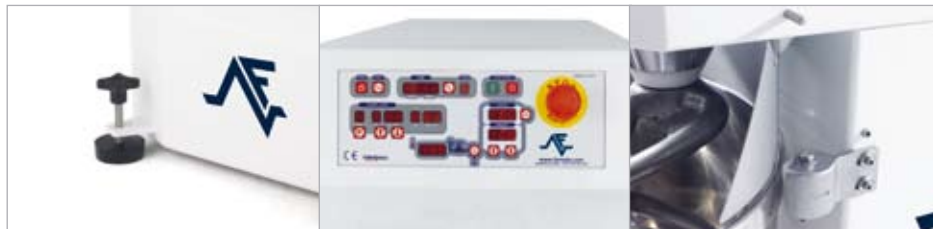
AEF



.REF: AEF100.



.REF: AEF050.



AMASSADEIRA ESPIRAL :: SPIRAL MIXER :: AMASADORA ESPIRAL
PÉTRIN À SPIRALE :: SPIRAL KNETTER



AMASSADEIRA ESPIRAL :: SPIRAL MIXER :: AMASADORA ESPIRAL
PÉTRIN À SPIRALE :: SPIRALKNETER



.REF: AEF035.



.REF: AEF015.

DADOS TÉCNICOS
TECHNICAL SPEC.
DATOS TÉCNICOS
DONNÉES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN





AMASSADEIRA ESPIRAL
SPIRAL MIXER
AMASADORA ESPIRAL
PÉTRIN À SPIRALE
SPIRALKNETER





FERNETO
MÁQUINAS E ARTIGOS PARA A INDÚSTRIA ALIMENTAR, LDA
ZONA INDUSTRIAL DE VAGOS
LOTE 59 APARTADO 42 - 3844-909 VAGOS
PORTUGAL

T: +351 234 799 160
F: +351 234 799 169

www.ferneto.com
sede@ferneto.com
dep.comercial@ferneto.com

Internacional:
export@ferneto.com

ASSISTÊNCIA 24H.: +351 234 799 164
dep.tecnico@ferneto.com

DELEGAÇÃO DE LISBOA
RUA PÉ DE MOURO – POL. EMP. DE PÉ DE MOURO
ARMAZÉM 10 – APT. 16
2710-335 LINHÓ SINTRA
PORTUGAL

T: +351 219 100 000
F: +351 219 100 009

ASSISTÊNCIA 24H: +351 219 100 004

FERNETO MOÇAMBIQUE LDA
AV. REBELLO DE SOUSA, Nº 8117
BAIRRO MATOLA A – MATOLA
MAPUTO - MOÇAMBIQUE

T: +258 217 21 700
F: +258 217 21 696
ferneto.map@teledata.mz

MITAM – COMÉRCIO E SERVIÇOS LDA
ESTRADA DE CACUACO, KM 4
LUANDA - ANGOLA

T: +244 222 333 681
F: +244 222 333 496
mitamangola@gmail.com

www.ferneto.com