



Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

Leilão de Equipamentos para Padaria diversas

08

Grande leilão
de equipamentos
para padaria

Grande leilão
de equipamentos

Grande leilão
de equipamento
para padaria

Julho – as 14 Hs



Ao vivo no site:

www.leiloeirodenis.com.br

Obs.: TODOS os equipamentos serão vendidos no estado que se encontram, é indispensável que o comprador faça a vistoria presencialmente antes de fazer sua compra. Queixas posteriores não serão aceitas. Transporte, desmontagem e carregamento serão por conta do comprador.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086

Fones: (31) 9.8602.7499

(31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com

Leiloeiro publico oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

01



Preço inicial: R\$ 5.000,00

Lote: **01** Marca: **FERRI** Modelo: **FBA 2.3** Ano: **06/2022** Descrição: **FORNO ELÉTRICO**
Voltagem: **380 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Marca: Ferri** (uma marca tradicional e amplamente reconhecida no Brasil pela fabricação de equipamentos industriais para panificação, confeitaria e *food service*).
- **Tipo de Equipamento:** Trata-se de um **Forno de Lastro Industrial** modular, geralmente de alimentação elétrica (da linha FBA / FBAM) ou a gás.
- **Configuração:** O modelo da foto possui **3 câmaras independentes** dispostas de forma sobreposta. Cada câmara possui seu próprio painel de controle digital/eletrônico na lateral direita, o que permite assar diferentes tipos de produtos simultaneamente com tempos e temperaturas distintos.
- **Construção:** Sua estrutura externa é totalmente revestida em **aço inoxidável**. O interior utiliza pedras refratárias (lastro) na base de cada câmara para conservar e distribuir o calor de maneira uniforme, ideal para pães, salgados, pizzas e doces.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com
Leiloeiro público oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

02



Preço inicial: R\$ 5.000,00

Lote: **02** Marca: FERRI Modelo: FBA 2.3

Descrição: **FORNO ELÉTRICO** Voltagem: **380 V**

Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Marca: Ferri** (uma marca tradicional e amplamente reconhecida no Brasil pela fabricação de equipamentos industriais para panificação, confeitaria e *food service*).
- **Tipo de Equipamento:** Trata-se de um **Forno de Lastro Industrial** modular, geralmente de alimentação elétrica (da linha FBA / FBAM) ou a gás.
- **Configuração:** O modelo da foto possui **3 câmaras independentes** dispostas de forma sobreposta. Cada câmara possui seu próprio painel de controle digital/eletrônico na lateral direita, o que permite assar diferentes tipos de produtos simultaneamente com tempos e temperaturas distintos.
- **Construção:** Sua estrutura externa é totalmente revestida em **aço inoxidável**. O interior utiliza pedras refratárias (lastro) na base de cada câmara para conservar e distribuir o calor de maneira uniforme, ideal para pães, salgados, pizzas e doces.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086

Fones: (31) 9.8602.7499

(31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com

Leiloeiro público oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

03



Preço inicial: R\$ 5.000,00

Lote: **03** Marca: **FERRI** Modelo: **Barcelona** Descrição: **FORNO ELÉTRICO**

Voltagem: **380 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Marca e Linha:** Ferri, especificamente do modelo **Barcelona (Linha FBA)**. A marcação "FERRI BARCELONA" e a sigla "FBA" estão bem visíveis nos painéis de controle verticais à direita.
- **Tipo de Equipamento:** Trata-se de um **Forno de Lastro Modular Industrial**, amplamente utilizado em panificadoras para o fornecimento de pães franceses, pães artesanais e produtos de confeitaria.
- **Configuração:** Este modelo possui **4 câmaras (lastros) sobrepostas**, uma configuração de grande capacidade. Cada câmara conta com seu próprio conjunto de comandos verticais dedicados para o controle individual de temperatura, tempo e acionamento de vapor.
- **Controladores Digitais:** Cada um dos módulos possui um controlador digital eletrônico de temperatura (mostrando os dígitos em vermelho/verde) para programar o aquecimento exato.
- **Chaves Rotativas (Teto / Lastro):** Logo abaixo dos controladores digitais, há seletores manuais que permitem regular de forma independente o calor que vem do **teto** (parte superior da câmara) e do **lastro** (base de pedra refratária). Isso garante o ajuste fino para diferentes tipos de massas.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com
Leiloeiro público oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



04



Preço inicial: R\$ 18.000,00

Lote: **04** Marca: **RAMALHOS/FERRI** Modelo: **Ramalhos/FERRI** Ano: **2018**

Qtde: **02** Descrição: **FORNO ELÉTRICO** Voltagem: **400 V**

Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Tipo de Equipamento:** Também é um **Forno Rotativo Industrial (Forno Turbo)**, de porte e proposta semelhantes ao da esquerda.
- **Marca: RAMALHOS/ Ferri** (visível no logotipo na testeira/coifa superior preta).
 - **Porta:** Possui uma área envidraçada consideravelmente maior (uma grande janela de vidro na porta quase inteira), permitindo excelente visibilidade do interior do forno.
 - **Maçaneta:** Modelo clássico de alavanca com cabo claro.
 - **Painel:** O comando de controle fica localizado na lateral direita da estrutura (parcialmente visível entre os dois equipamentos).
- Ambos são fornos de alta produtividade para panificação industrial (ideais para grandes volumes de pães franceses, pães de forma, panetões, etc.).
- **Porta:** Conta com um visor vertical de vidro temperado duplo para acompanhar o assamento e uma maçaneta robusta de fechamento por compressão.





05



Preço inicial: R\$ 6.500,00

Lote: **05** Marca: **FERRI TURBO** Modelo: **ATLANTA** Ano: **2021/2023** Qtde: **02**
Descrição: **FORNO ELÉTRICO** Voltagem: **380 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Tipo de Equipamento:** Trata-se de dois **Fornos Turbo Convectores Industriais de Bancada**, montados individualmente sobre suas respectivas estruturas/suportes de elevação.
- **Sistema de Aquecimento:** Diferente dos fornos rotativos grandes anteriores, estes modelos utilizam uma **turbina traseira** (visível nitidamente através do vidro de ambas as portas, protegida por uma grade circular) que força a circulação do ar quente por toda a câmara. Isso garante uma cocção rápida e uniforme para pães de queijo, folhados, biscoitos, confeitaria e salgados em geral.

Capacidade: Olhando pelas guias laterais internas, cada forno tem capacidade para cerca de 5 assadeiras

- **Construção:** Gabinete externo e câmaras internas em **aço inoxidável**.
- **Design da Porta:** Possuem portas modernas com moldura serigrafada em preto ao redor do vidro temperado amplo, permitindo total visibilidade do interior. Há também um triângulo amarelo de aviso de segurança na base do vidro (alerta de alta temperatura/superfície quente).
- **Suporte de Apoio (Cavalete):** Cada forno está fixado sobre um cavalete tubular de aço inoxidável feito sob medida. Esses cavaletes possuem **rodízios (rodas com travas)** na base.





06



Preço inicial: R\$ 9.000,00

Lote: **06** Marca: **FERRI TURBO** Modelo: **ATLANTA** Qtde: **03**

Descrição: **FORNO ELÉTRICO** Voltagem: **380 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Tipo de Equipamento:** Trata-se de uma fileira com pelo menos **3 Fornos Turbo Industriais (de média capacidade)** instalados sobre bases fixas/cavaletes. Ao contrário dos grandes fornos rotativos (lote 04), estes modelos utilizam circulação forçada de ar quente por turbina interna para assar as bandejas posicionadas em suas guias fixas.
- **Marca: Ferri** (especificamente o modelo central traz a inscrição "**Ferri Atlanta**" visível em seu painel vertical). Essa é uma linha clássica, muito robusta e amplamente utilizada no mercado brasileiro de panificação tradicional.
 - Estrutura em aço inoxidável com porta de visor retangular vertical.
 - O painel de controle vertical (localizado entre o primeiro e o segundo forno) é mecânico/analógico tradicional da linha Atlanta, composto por termostato controlador de temperatura, timer/temporizador e chaves liga/desliga para luz e vapor.
 - Apresenta marcas visíveis de desgaste e pontos de oxidação na base inferior de ferro e nos cantos da estrutura, indicando bastante tempo de uso ou armazenamento prolongado.





Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

07

Preço inicial: R\$ 500,00

Lote: **07** Marca: **KLIMAQUIP** Modelo: **CF 20** Ano: **2014** Qtde: **03**

Descrição: **CLIMATIZADOR** Voltagem: **220 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Tipo de Equipamento:** Trata-se de uma fileira de **3 Câmaras de Retardo e Fermentação** (comumente chamadas no setor de panificação de **Climatizadores** ou **Câmaras Climáticas**).
- **Marca:** **Climaquip** (marca líder e amplamente reconhecida no mercado brasileiro por equipamentos de controle térmico para massas). O logotipo dourado/amarelado da Climaquip está visível na testeira superior de aço inox de cada unidade.
- **Função Principal:** Esses equipamentos servem para controlar com precisão o ciclo de produção dos pães. Eles possuem sistemas internos de refrigeração, aquecimento e umidificação que permitem **retardar** o crescimento da massa (mantendo-a resfriada para que não estrague de um dia para o outro) e, posteriormente, programar o **aquecimento automático** para que os pães cresçam (fermentem) no horário exato de irem para o forno.
- **Estrutura:** Gabinete vertical robusto construído totalmente em **aço inoxidável escovado** (interno e externo), ideal para garantir a higiene exigida pelo setor alimentício e facilitar a limpeza.
- **Capacidade Estimada:** Pelas dimensões padrão de mercado desse modelo de porta única da Climaquip (linhas como a AC ou CF), cada câmara comporta **1 carrinho porta-assadeiras de panificação** (geralmente com capacidade para 20 a 40 assadeiras, dependendo do espaçamento das guias).



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com
Leiloeiro público oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



08



Preço inicial: R\$ 12.000,00

Lote: **08** Marca: **PROGRESSO** Modelo: **VERTICAL** Qtde: **02**

Descrição: **FORNO ROTATIVO** Voltagem: **380 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Marca: Progresso** (marca tradicional e amplamente conhecida no mercado brasileiro na fabricação de máquinas e fornos robustos para panificação industrial). O logotipo clássico da marca está bem visível nas testeiças superiores pretas/inox de ambos os equipamentos centrais.
- **Tipo de Equipamento: São Fornos Rotativos Industriais (Fornos Turbo)** de grande porte. Eles operam com um sistema onde um carrinho metálico cheio de assadeiras (*gaiola*) é inserido e gira mecanicamente em seu próprio eixo lá dentro, enquanto uma turbina faz o ar quente circular, garantindo um assamento perfeitamente homogêneo para grandes volumes de pães.
- **Painel de Controle:** Localizado na coluna lateral esquerda da porta. É um painel digital (provavelmente controlador eletrônico *Inova* ou similar de mercado) para ajuste de tempo, temperatura e injeção de vapor. Traz também uma etiqueta amarela de aviso técnico indicando a voltagem de operação de **380V**.
- **Motor Superior:** Na parte superior do teto deste forno, é possível ver nitidamente o motor elétrico externo exposto, responsável por fazer o mecanismo do carrinho girar lá dentro.
- **Exaustão:** No topo da sua coifa, há uma saída cilíndrica de exaustão superior voltada para cima, usada para a conexão do duto de chaminé (para saída de calor e vapores da queima/cozimento).





09



Preço inicial: R\$ 12.000,00

Lote: **09** Marca: **PROGRESSO** Modelo: **VERTICAL** Ano: **2018** Qtde: **02**

Descrição: **FORNO ROTATIVO** Voltagem: **380 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Marca: Progresso** (marca tradicional e amplamente conhecida no mercado brasileiro na fabricação de máquinas e fornos robustos para panificação industrial). O logotipo clássico da marca está bem visível nas testeiras superiores pretas/inox de ambos os equipamentos centrais.
- **Tipo de Equipamento:** São **Fornos Rotativos Industriais (Fornos Turbo)** de grande porte. Eles operam com um sistema onde um carrinho metálico cheio de assadeiras (*gaiola*) é inserido e gira mecanicamente em seu próprio eixo lá dentro, enquanto uma turbina faz o ar quente circular, garantindo um assamento perfeitamente homogêneo para grandes volumes de pães.
- **Painel de Controle:** Localizado na coluna lateral esquerda da porta. É um painel digital (provavelmente controlador eletrônico *Inova* ou similar de mercado) para ajuste de tempo, temperatura e injeção de vapor. Traz também uma etiqueta amarela de aviso técnico indicando a voltagem de operação de **380V**.
- **Motor Superior:** Na parte superior do teto deste forno, é possível ver nitidamente o motor elétrico externo exposto, responsável por fazer o mecanismo do carrinho girar lá dentro.
- **Exaustão:** No topo da sua coifa, há uma saída cilíndrica de exaustão superior voltada para cima, usada para a conexão do duto de chaminé (para saída de calor e vapores da queima/cozimento).





10



Preço inicial: R\$ 12.000,00

Lote: **10** Marca: **PROGRESSO** Modelo: **VERTICAL** Ano: **2018** Qtde: **02**
Descrição: **FORNO ROTATIVO** Voltagem: **380 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Marca: Ferri** (logotipo centralizado em destaque na coifa superior).
- **Modelo/Linha: Linha FBA / FBAM** (Forno de Lastro Elétrico Modular).
- **Configuração: 3 câmaras de lastro independentes** sobrepostas.
- **Painéis de Controle:** Há três módulos digitais verticais à direita. Cada um controla individualmente a temperatura e os parâmetros de uma câmara.
- **Detalhe de Alimentação (Fundo):** Na lateral inferior direita, sai o chicote de fiação elétrica de alta potência sem tomada instalada (fios decapados prontos para ligação direta em disjuntor/caixa de passagem), além da tubulação metálica de alimentação de água que serve para o sistema gerador de vapor do lastro.
- **Tipo de Equipamento: Forno Turbo Rotativo.** Projetado para receber carrinhos (*gaiolas*) de assadeiras que giram internamente.
- **Painel de Controle:** Localizado na coluna vertical à esquerda da porta. É um modelo digital integrado com botões de membrana cinza e setas laranjas (padrão de controladores como *Inova* ou *Tholz* para panificação), trazendo botões verdes e vermelhos na base para acionamento





11



Preço inicial: R\$ 3.000,00

Lote: **11** Marca: **RAMALHOS** Modelo: **2 GAVETAS** Ano: **2015** Qtde: **01**

Descrição: **FORNO ELETRICO** Voltagem: **380 V / 220 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Marca: Ramalho Tipo de Equipamento: Forno de Lastro Elétrico Modular Industrial** (de bancada/cavalete). É uma linha altamente consagrada no mercado nacional pela robustez e estabilidade térmica, sendo muito utilizada em padarias artesanais, confeitarias finas e pizzarias.
- **Estrutura:** Composto por **2 câmaras (módulos) independentes** montadas de forma sobreposta.
- **Portas:** Cada módulo possui uma porta basculante em aço inoxidável com visor horizontal preto e equipada com **puxadores duplos anatômicos** em baquelite preta, facilitando a abertura rápida e segura. **Base (Cavalete):** O conjunto está instalado sobre um cavalete estrutural tubular reforçado, feito sob medida em aço inoxidável, contando com **rodízios (rodas)** na base para movimentação rápida e limpeza do espaço.

Sistema de Controle: Localizado na coluna vertical à direita do equipamento. **Painéis Eletrônicos:** Conta com **2 controladores digitais dedicados** (um para cada câmara). **Recursos do Teclado (Membrana Cinza):** Esse painel eletrônico permite a operação fina do forno, Ajuste e leitura digital da temperatura em tempo real. Programação independente para a intensidade de calor do **Teto** (resistências superiores) e do **Lastro** (base de pedra refratária), garantindo que a base do produto não queime enquanto o topo doura.





Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

12



Preço inicial: R\$ 12.000,00

Lote: **12** Marca: **RATIONAL** Modelo: **SELF COOKING CENTER**

Qtde: **03** Descrição: **FORNO ELETRICO** Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Marca: Rational** (marca alemã líder absoluta mundial e referência máxima no mercado de cozinhas profissionais para restaurantes, hotéis, hospitais e grandes redes de supermercados).
- **Tipo de Equipamento: Fornos Combinados Inteligentes.** São equipamentos de altíssima tecnologia que combinam três métodos de cocção em uma única câmara: **calor seco** (convecção), **calor úmido** (vapor puro injetado) e a **combinação de ambos** (ar quente + vapor controlado). Isso permite assar, grelhar, vaporizar, fritar (sem óleo), brasear e regenerar alimentos com precisão absoluta de temperatura e umidade.
- **Modelo: Rational SelfCookingCenter (SCC) 5 Senses** (identificável pela inscrição na faixa azul do painel frontal). É uma linha inteligente que ajusta automaticamente o clima, o tempo e a velocidade do ar de acordo com o alimento inserido.
- **Tamanho/Capacidade:** Modelo compacto de bancada, provavelmente de **6 ou 10 GN's 1/1** (Gastronorm — padrão internacional de recipientes de inox).
- **Painel de Controle:** Possui uma tela digital vertical (display touch screen que fica acoplada à faixa azul). Nota-se também uma etiqueta de manutenção/calibração da empresa parceira técnica "Penatec" colada acima da porta.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com
Leiloeiro publico oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



13



Preço inicial: R\$ 9.000,00

Lote: **13** Marca: **UNOX** Modelo: **XVC705EP** Qtde: **03**

Descrição: **FORNO ELETRICO** Voltagem: **220 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Marca: Unox** (marca italiana de prestígio internacional, altamente reconhecida pela precisão, tecnologia de ponta e eficiência energética em cozinhas profissionais e confeitarias).
- **Tipo de Equipamento: Fornos Combinados de Bancada / Fornos de Convecção Profissionais** (geralmente da linha *ChefTop* ou *BakerTop*).
- **Funcionamento:** Operam com sistemas inteligentes de circulação de ar quente e controle de umidade, permitindo assar, grelhar e regenerar alimentos com extrema uniformidade. São muito utilizados em restaurantes de alta produção, redes de fast-food, padarias gourmet e cafeterias.
- **Painel de Controle:** Localizado na barra inferior preta (abaixo do vidro da porta). É um painel digital touch/membrana integrado à estrutura, onde se controlam os parâmetros de tempo, temperatura, introdução de umidade/vapor e os programas salvos de receitas.
- **Câmara Interna:** Construída em aço inoxidável cirúrgico de cantos arredondados (para facilitar a higienização). É possível ver a turbina de convecção ao fundo, protegida por uma grade circular.

Capacidade Estimada: Modelos de bancada compactos deste porte geralmente comportam de **3 a 5 GNs 1/1** ou assadeiras de confeitaria





14

Preço inicial: R\$ 500,00

Lote: **14** Marca: **GAIOLAS DE TRANSPORTE** Modelo: **TRANSPORTE DE PRODUTOS**
Qtde: **35** Descrição: **CARRINHOS COM RODAS EM ESTRUTURA METÁLICA**
Localização: **VESPASIANO - MG**

- **Tipo de Equipamento:** Carrinho Aramado Industrial com Divisória (Gaiola Aramada Móvel).
- **Utilização Principal:** Este modelo é amplamente utilizado no setor comercial e logístico (supermercados, hipermercados, centros de distribuição e indústrias alimentícias). Serve para a movimentação interna de mercadorias volumosas, reabastecimento de gôndolas, transporte de fardos ou organização de produtos em promoção diretamente na área de vendas.
- **Construção:** Estrutura totalmente confeccionada em **aço aramado** com pintura eletrostática epóxi na cor branca. Essa malha aramada permite total visibilidade dos itens armazenados e excelente ventilação.
- **Mecanismo de Separação/Prateleira:** O modelo possui uma divisória ou prateleira intermediária articulada, permitindo criar dois níveis de armazenamento ou otimizar o espaço para cargas de diferentes alturas.
- **Base e Mobilidade:** * É equipado com **4 rodízios giratórios (rodas)** com revestimento de borracha ou poliuretano e garfos de aço. Os rodízios facilitam a manobra em corredores estreitos e pisos lisos de lojas.





15



Preço inicial: R\$ 500,00

Lote: **15** Marca: **FERRI** Modelo: **VERTICAL** Qtde: **03**

Descrição: **CLIMATIZADOR** Voltagem: **220 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

Câmara de Fermentação e Retardo (Climatizador), Marca: Ferri (com a inscrição da linha "Novaclimática" em destaque na testeira superior). Tipo de Equipamento: Câmara Climática para Panificação (Climatizador de Massas).

- **Função:** Equipamento técnico essencial para controlar o ciclo biológico de fermentação do pão. Atua no resfriamento (interrompendo ou retardando o crescimento da levedura para segurar a massa de um dia para o outro) e no aquecimento/umidificação programados (ativando o crescimento do pão de forma homogênea para que ele esteja pronto exatamente no horário do primeiro turno de forneamento).
- **Capacidade de Assadeiras:** Diferente das câmaras que recebem o carrinho inteiro (gaiola), este modelo possui **guias laterais fixas estampadas/rebitadas** em aço inox diretamente na estrutura interna. Pelas divisões, comporta cerca de **20 assadeiras comerciais** dispostas individualmente nas canaletas.
- **Isolamento Térmico:** Porta de face única espessa com revestimento interno isolante texturizado e gaxeta de vedação magnética emborrachada preta em todo o perímetro, minimizando a perda de temperatura e umidade. Há também um adesivo técnico de fábrica colado no lado interno da porta com instruções de "ATENÇÃO" para o operador sobre o manuseio correto do ciclo.





16



Preço inicial: R\$ 500,00

Lote: **16** Marca: **FERRI** Modelo: **NOVA CLIMÁTICA** Qtde: **03**

Descrição: **CLIMATIZADOR** Voltagem: **220 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

Câmara de Fermentação e Retardo (Climatizador), Marca: Ferri (com a inscrição da linha "Novaclimática" em destaque na testeira superior). Tipo de Equipamento: Câmara Climática para Panificação (Climatizador de Massas).

- **Função:** Equipamento técnico essencial para controlar o ciclo biológico de fermentação do pão. Atua no resfriamento (interrompendo ou retardando o crescimento da levedura para segurar a massa de um dia para o outro) e no aquecimento/umidificação programados (ativando o crescimento do pão de forma homogênea para que ele esteja pronto exatamente no horário do primeiro turno de forneamento).
- **Capacidade de Assadeiras:** Diferente das câmaras que recebem o carrinho inteiro (gaiola), este modelo possui **guias laterais fixas estampadas/rebitadas** em aço inox diretamente na estrutura interna. Pelas divisões, comporta cerca de **20 assadeiras comerciais** dispostas individualmente nas canaletas.
- **Isolamento Térmico:** Porta de face única espessa com revestimento interno isolante texturizado e gaxeta de vedação magnética emborrachada preta em todo o perímetro, minimizando a perda de temperatura e umidade. Há também um adesivo técnico de fábrica colado no lado interno da porta com instruções de "ATENÇÃO" para o operador sobre o manuseio correto do ciclo.





17



Preço inicial: R\$ 500,00

Lote: **17** Marca: **FERRI** Modelo: **NOVA CLIMÁTICA** Qtde: **03**

Descrição: **CLIMATIZADOR** Voltagem: **220 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

Câmara de Fermentação e Retardo (Climatizador), Marca: Ferri (com a inscrição da linha "Novaclimática" em destaque na testeira superior). Tipo de Equipamento: Câmara Climática para Panificação (Climatizador de Massas).

- **Função:** Equipamento técnico essencial para controlar o ciclo biológico de fermentação do pão. Atua no resfriamento (interrompendo ou retardando o crescimento da levedura para segurar a massa de um dia para o outro) e no aquecimento/umidificação programados (ativando o crescimento do pão de forma homogênea para que ele esteja pronto exatamente no horário do primeiro turno de forneamento).
- **Capacidade de Assadeiras:** Diferente das câmaras que recebem o carrinho inteiro (gaiola), este modelo possui **guias laterais fixas estampadas/rebitadas** em aço inox diretamente na estrutura interna. Pelas divisões, comporta cerca de **20 assadeiras comerciais** dispostas individualmente nas canaletas.
- **Isolamento Térmico:** Porta de face única espessa com revestimento interno isolante texturizado e gaxeta de vedação magnética emborrachada preta em todo o perímetro, minimizando a perda de temperatura e umidade. Há também um adesivo técnico de fábrica colado no lado interno da porta com instruções de "ATENÇÃO" para o operador sobre o manuseio correto do ciclo.





18



Preço inicial: R\$ 500,00

Lote: **18** Marca: **FERRI** Modelo: **NOVA CLIMÁTICA** Qtde: **03**

Descrição: **CLIMATIZADOR** Voltagem: **220 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

Câmara de Fermentação e Retardo (Climatizador), Marca: Ferri (com a inscrição da linha "Novaclimática" em destaque na testeira superior). Tipo de Equipamento: Câmara Climática para Panificação (Climatizador de Massas).

- **Função:** Equipamento técnico essencial para controlar o ciclo biológico de fermentação do pão. Atua no resfriamento (interrompendo ou retardando o crescimento da levedura para segurar a massa de um dia para o outro) e no aquecimento/umidificação programados (ativando o crescimento do pão de forma homogênea para que ele esteja pronto exatamente no horário do primeiro turno de forneamento).
- **Capacidade de Assadeiras:** Diferente das câmaras que recebem o carrinho inteiro (gaiola), este modelo possui **guias laterais fixas estampadas/rebitadas** em aço inox diretamente na estrutura interna. Pelas divisões, comporta cerca de **20 assadeiras comerciais** dispostas individualmente nas canaletas.
- **Isolamento Térmico:** Porta de face única espessa com revestimento interno isolante texturizado e gaxeta de vedação magnética emborrachada preta em todo o perímetro, minimizando a perda de temperatura e umidade. Há também um adesivo técnico de fábrica colado no lado interno da porta com instruções de "ATENÇÃO" para o operador sobre o manuseio correto do ciclo.





Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

19



Preço inicial: R\$ 100,00

Lote: **19** Marca: **PENATEC/PELIMA**

Modelo: **PRATELEIRA /ESTUFA**

Qtde: **02** Descrição: **PRATELEIRA METALICA PARA TRANSPORTE**

Localização: **VESPASIANO - MG**

Obs.: TODOS os equipamentos serão vendidos no estado que se encontram, é indispensável que o comprador faça a vistoria presencialmente antes de fazer sua compra. Queixas posteriores não serão aceitas. Transporte, desmontagem e carregamento serão por conta do comprador.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com

Leiloeiro publico oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



20



Preço inicial: R\$ 9.000,00

Lote: **20** Marca: UNOX Modelo: BAKERTOP/CHEFTOP Qtde: 02

Descrição: **FORNO ELÉTRICO** Localização: VESPASIANO - MG

- **Marca e Linha: Unox Bakertop** (com tecnologia *Mind.Maps* indicada na base do vidro). É a linha da Unox desenvolvida especificamente para **confeitaria e panificação de alta precisão**.
- **Tipo e Formato:** Forno Combinado Vertical de Chão (modelo em torre). Diferente dos modelos de bancada menores (como o Lote 13), este tamanho é projetado para receber diretamente um **carrinho porta-assadeiras (gaiola) inteiro** em seu interior, permitindo alta produtividade.
- **Painel de Controle:** Possui um display digital vertical *touch screen* localizado na coluna superior esquerda. O sistema *Mind.Maps* permite que o operador desenhe a curva de cozimento (temperatura e umidade) diretamente na tela.
- **Marca e Linha: Unox Cheftop** (com tecnologia *Mind.Maps*). É a linha irmã da Bakertop, porém otimizada para a **gastronomia geral** (restaurantes, hotéis, buffets). Ela gerencia o fluxo de ar e a extração de umidade focando em assar carnes, grelhar, vaporizar legumes e fritar sem óleo.
- **Características Visuais:** É idêntico em porte e design ao modelo ao lado, mas traz a inscrição vertical "CHEFTOP" na chapa de inox à esquerda da porta.
- **Diferencial de Engenharia:** Com a porta fechada e limpa, é possível ver com perfeita clareza a sua potente engenharia interna: uma coluna vertical com **5 turbinas de convecção sobrepostas** com resistências circulares ao fundo da câmara. Esse arranjo garante que o calor seja distribuído com total homogeneidade de cima a baixo do carrinho.





21



Preço inicial: R\$ 8.500,00

Lote: **21** Marca: **RATIONAL** Modelo: **ICOMBI PRO** Qtde: **01**

Descrição: **FORNO ELÉTRICO** Localização: **VESPASIANO - MG**

Equipamento de maior valor e tecnologia de ponta para cozinhas profissionais e alta gastronomia do mercado atual., **Marca: Rational** (fabricante alemã, referência e líder mundial absoluta em tecnologia de cocção inteligente).

- **Linha/Modelo: iCombi Pro** (visível na testeira superior do painel preto à esquerda). Esta é a **geração mais recente, moderna e avançada** da marca, que substituiu a antiga linha SelfCookingCenter (SCC).
- **Tipo de Equipamento: Forno Combinado Inteligente de Chão (Modelo em Torre)**. Opera combinando calor convector seco e vapor regulado eletronicamente, permitindo assar, vaporizar, grelhar e brasear volumes massivos de alimentos com controle absoluto de clima.
- **Capacidade Operacional:** Trata-se de um modelo vertical de alta produtividade de chão. Ele é projetado com trilhos internos para receber diretamente uma **gaiola/carrinho móvel porta-assadeiras inteiro** carregado de cubas GN (Gastronorm), otimizando o tempo de carregamento e descarregamento da cozinha.
- **Painel de Controle de Última Geração:** Localizado na coluna vertical esquerda, apresenta uma interface totalmente digital e intuitiva (tela touch screen de alta resolução), acompanhada pelo clássico **botão seletor rotativo central cromado** com anel iluminado. O sistema monitora dinamicamente o tamanho, a quantidade e o estado dos alimentos, ajustando o tempo e a temperatura de forma autônoma.





Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

22



Preço inicial: R\$ 100,00

Lote: **22** Marca: **PELIMA**

Modelo: **PRATELEIRA TRANSPORTE**

Qtde: **06** Descrição: **PRATELEIRA METALICA PARA TRANSPORTE**

Localização: **VESPASIANO - MG**

Obs.: TODOS os equipamentos serão vendidos no estado que se encontram, é indispensável que o comprador faça a vistoria presencialmente antes de fazer sua compra. Queixas posteriores não serão aceitas. Transporte, desmontagem e carregamento serão por conta do comprador.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086

Fones: (31) 9.8602.7499

(31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com

Leiloeiro público oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

23



Preço inicial: R\$ 900,00

Lote: **23** Marca: **PRATELEIRAS COM FORMAS**

Qtde: **19** Descrição: **PRATELEIRA METALICA PARA TRANSPORTE COM FORMAS**

Localização: **VESPASIANO - MG**

Obs.: TODOS os equipamentos serão vendidos no estado que se encontram, é indispensável que o comprador faça a vistoria presencialmente antes de fazer sua compra. Queixas posteriores não serão aceitas. Transporte, desmontagem e carregamento serão por conta do comprador.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com
Leiloeiro publico oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

24



Preço inicial: R\$ 100,00

Lote: **24** Marca: **PRATELEIRAS EM INOX COM FORMAS**

Qtde: **05** Descrição: **PRATELEIRA INOX PARA TRANSPORTE COM FORMAS**

Localização: **VESPASIANO - MG**

Obs.: TODOS os equipamentos serão vendidos no estado que se encontram, é indispensável que o comprador faça a vistoria presencialmente antes de fazer sua compra. Queixas posteriores não serão aceitas. Transporte, desmontagem e carregamento serão por conta do comprador.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com
Leiloeiro público oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

25



Preço inicial: R\$ 500,00

Lote: **25** Marca: **PRATELEIRAS EM ESTRUTURAS METÁLICAS**

Qtde: **05** Descrição: **PRATELEIRA BRANCAS PARA TRANSPORTE**

Localização: **VESPASIANO - MG**

Obs.: TODOS os equipamentos serão vendidos no estado que se encontram, é indispensável que o comprador faça a vistoria presencialmente antes de fazer sua compra. Queixas posteriores não serão aceitas. Transporte, desmontagem e carregamento serão por conta do comprador.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com
Leiloeiro publico oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

26

Lote: **26**



Preço inicial: R\$ 800,00

Lote: **26** Marca: **EXPOSITOR/ PRATELEIRAS EM ESTRUTURAS DE MADEIRAS**

Qtde: **08** Descrição: **EXPOSITOR/PRATELEIRA EM MADEIRAS**

Localização: **VESPASIANO - MG**

Obs.: TODOS os equipamentos serão vendidos no estado que se encontram, é indispensável que o comprador faça a vistoria presencialmente antes de fazer sua compra. Queixas posteriores não serão aceitas. Transporte, desmontagem e carregamento serão por conta do comprador.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com

Leiloeiro publico oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

27



Preço inicial: R\$ 100,00

Lote: **27** Marca: **EXPOSITOR/ PRATELEIRAS EM ESTRUTURAS DE MADEIRAS**

Qtde: **08** Descrição: **EXPOSITOR/PRATELEIRA EM MADEIRAS**

Localização: **VESPASIANO - MG**

Obs.: TODOS os equipamentos serão vendidos no estado que se encontram, é indispensável que o comprador faça a vistoria presencialmente antes de fazer sua compra. Queixas posteriores não serão aceitas. Transporte, desmontagem e carregamento serão por conta do comprador.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com
Leiloeiro publico oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

28



Preço inicial: R\$ 100,00

Lote: **28** Marca: **ILHAS/BANCADAS/BALCÕES E PRATELEIRAS EM MADEIRA**

Qtde: **02 ILHAS DE FRUTAS/ 02 BANCADAS / 04 BALCÕES / 01 PRATELEIRA**

Localização: **VESPASIANO - MG**

Obs.: TODOS os equipamentos serão vendidos no estado que se encontram, é indispensável que o comprador faça a vistoria presencialmente antes de fazer sua compra. Queixas posteriores não serão aceitas. Transporte, desmontagem e carregamento serão por conta do comprador.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com
Leiloeiro publico oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



29



Preço inicial: R\$ 10.000,00

Lote: **29** Marca: **FERRI** Modelo: **BARCELONA** Ano: **2008** Qtde: **03**

Descrição: **FORNO ELÉTRICO** Voltagem: **380 V** Localização: **VESPASIANO - MG**

Forno de Lastro Elétrico Ferri Barcelona (Lote 03)

- **Potência Nominal: 22.5 kW, Tensão Elétrica (Voltagem): 380 V** (Equipamento Trifásico Industrial).
- **Número de Série / Identificação: 11445/4x3, Data de Fabricação: 01/2008** (Equipamento fabricado em janeiro de 2008). Marca: Ferri.
- **Modelo/Linha: Barcelona — FBA** (conforme impresso na chapa do painel de controle). É um forno modular elétrico de lastro projetado especificamente para alta produtividade em panificação pesada (como pães franceses, pães de forma e receitas artesanais que exigem forte injeção de vapor e calor de pedra refratária).

O painel vertical à direita detalha os comandos analógicos e digitais por câmara; **Controladores Digitais:** Display eletrônico duplo para indicação e ajuste de temperatura em tempo real (Teto e Lastro).

- **Chaves Seletoras Rotativas:** Duas chaves mecânicas robustas logo abaixo do display para comutação e ajuste fino das resistências independentes do **Teto** e do **Lastro**.
- **Comandos de Base:** Interruptor geral do módulo (chave liga/desliga tipo gangorra vermelha), botão de acionamento da iluminação interna da câmara ("Luz") e sinalizador sonoro de fim de ciclo ("Alarme").

Configuração: Forno composto por câmaras/módulos independentes sobrepostos, equipados com portas basculantes pesadas acionadas por puxadores de alavanca com ponteira arredondada preta.





Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural

30



Preço inicial: R\$ 100,00

Lote: **30** Marca: **PORTAS DE CÂMARA FRIA**

Qtde: **DIVERSAS**

Localização: **VESPASIANO - MG**

Obs.: TODOS os equipamentos serão vendidos no estado que se encontram, é indispensável que o comprador faça a vistoria presencialmente antes de fazer sua compra. Queixas posteriores não serão aceitas. Transporte, desmontagem e carregamento serão por conta do comprador.



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com
Leiloeiro publico oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br



Dênis de Oliveira

Leiloeiro Público Oficial e Leiloeiro Rural



Dênis de Oliveira

Leiloeiro

Whatsapp: (31) 98602.7499

www.leiloeirodenis.com.br



Rua: Santa Catarina, 364 – Vila Brasil – Sete Lagoas – MG – 35700 – 086
Fones: (31) 9.8602.7499 (31) 9.8663.0487 – E-mail: denisleiloeiro@gmail.com
Leiloeiro publico oficial e leiloeiro Rural -Perito Judicial, Avaliador de Imóveis & Corretor de Imóveis

www.leiloeirodenis.com.br