



Fermentolevain

machine à levure liquide

Capacités

--2 modèles de 60 et 100 kg utiles

Également disponible, le modèle spécial GL MINI-25 de faible capacité avec une capacité utile de 20 kg (nous consulter pour les caractéristiques).

Les avantages

- Régularité de la qualité et de la saveur
- Ajustement rapide du levain
- Hygiène parfaite
- Simplicité d'utilisation
- Procédure 100% biologique
- Un produit économique et rentable

Principe de fonctionnement

Les machines Fermentolevain sont conçues uniquement pour les boulangeries et pâtisseries. L'utilisation de levure liquide réduit le temps de pétrissage et améliore considérablement la qualité et l'élasticité de la pâte, obtenant ainsi un pain d'une texture et d'une saveur supérieures.

Un nom entré dans l'histoire de la boulangerie

En 1994, Bertrand-Puma commercialise son premier Fermentolevain, reproduisant ainsi le procédé naturel de fabrication du pain. Qualifiée de révolutionnaire, cette invention a reçu le trophée de l'innovation au salon Européen.

Les professionnels qui s'y sont intéressés ont vite compris ses avantages d'utilisation et de fabrication d'un pain différencié pour les secteurs semi-industriels. C'est donc une manière de rompre avec les stéréotypes du pain et de mettre sur la table le véritable savoir-faire du boulanger.

Ainsi est née une légende avec le nom de Fermentolevain, qui est devenu une référence dans le vocabulaire de ce métier.

Caractéristiques

- Châssis en acier galvanisé.-
- Monté sur 4 roues pivotantes (dont deux avec freins).-
- Le réservoir et les outils de mélange sont en acier INOXYDABLE. Ceux-ci se démontent facilement pour le nettoyage.-
- Panneau de commande électronique pour une programmation très simple des trois paramètres de base (température, temps de fermentation et temps de conservation).-
- Un système de nettoyage est inclus utilisant une douche puissante.
- Livré en standard avec moteur renforcé.
- PH mètre pour semi-solides disponible en option.



Outils de réservoir et d'intérieur en acier INOXYDABLE.



Douche de lavage incluse

Machine conforme à la réglementation

Fermentolevainmachine à levure liquide

Caractéristiques	FL80	FL140
Dimensions et poids		
Largeur (mm)	825	825
Profondeur (mm)	970	970
Fond avec bouche (mm)	1140	1140
Hauteur totale (mm.)	1480	1740
Hauteur utile (mm)	1830	2090
Poids net	220	265
Capacités		
capacité maximale (kg)	75	125
Capacité utile (kg)	60	100
Capacité totale (litres)	140	210
Pouvoir		
Puissance électrique (kW)	1.3	2.2

Confort d'utilisation: Afin de vous offrir une plus grande autonomie nous avons augmenté les capacités de nos machines Fermentolevain FL 80 et FL 140.

Son design compact facilite son remplissage puisque vous pouvez directement verser la farine dans le seau. De plus, le dispositif anti-débordement exclusif est un véritable atout pour tout professionnel toujours à la recherche d'une machine impeccable et parfaite.

Egalement équipé d'une arrivée d'eau, vous pourrez raccorder et régler le Fermentolevain directement à votre réseau de distribution habituel.

Les poignées latérales en acier inoxydable permettent de déplacer la machine sans effort.

Mais ce n'est pas tout! Avec Fermentolevain c'est vous qui orientez et commandez la qualité de votre levure grâce à la parfaite maîtrise des chaînes chaud/froid intégrées à la machine avec les nouveaux systèmes de chauffage et de refroidissement qui y sont incorporés.

L'entretien du Fermentolevain est extrêmement simple. En quelques secondes vous accédez au groupe froid en démontant le carter. La deuxième sortie du réservoir simplifie la vidange totale. Et, en option, la douche facilite un nettoyage rapide et efficace qui vous permet de toujours garder votre machine propre et prête à l'emploi.

Évaluations générales

Les avantages de la levure liquide par rapport à la levure dure sont les suivants :

- La pâte est plus souple, plus extensible et plus spongieuse.

- Ne développe pas d'acidité acétique excessive.

- On obtient un pain plus fermenté, plus léger (le volume augmente de 25 à 30%), permettant la réalisation de baguettes, pâtisseries, etc.

- Favorise la formation d'une croûte plus fine et plus croustillante.

Avantages qualité

Nous personnalisons le pain, nous obtenons les arômes, les saveurs et la durabilité du produit.

N'oubliez pas que nous travaillons le Levain par autolyse. Nous le créons uniquement avec de l'eau et de la farine, en 8 heures de maturation, avec 60/100 litres de levain (selon le modèle). Dans les zones côtières ou humides, il permet au pain de se conserver 24 heures.

Avantages économiques

1000 grammes de levain liquide coûtent 0,12 centime d'euro. En tenant compte du fait que pour un kilogramme de farine, nous avons besoin de 20% de levain liquide. Le coût par kilogramme de farine serait de 0,02 centime d'euro.

On travaillerait à 2% de levure pressée par kilo de farine. On réduirait l'additif à 2 grammes par kilo de farine avec la possibilité de l'éliminer avec des farines équilibrées et des fermentations adaptées. Nous aurions une qualité imbattable.

Dans le pain précuit, nous éviterions le glaçage une fois congelé. Nous disposons de machines pour tout type de production.

Exemple : Une machine de 100 litres fournit une production de 800 à 1000 kilogrammes de farine.

