



PROCESS NOVA TRAD





UN PROCESS FAIT POUR VOUS.

Le métier de boulanger a évolué ces dernières décennies. Si la tradition et le savoir-faire restent au cœur de la profession, la baisse de la pénibilité est devenue une préoccupation majeure.

Conscient de la nécessité de faire gagner le boulanger en temps et en productivité, sans faire de concession sur la qualité, Bertrand-Puma a créé le process **NOVA TRAD** : un process complet en pointage retardé, centré sur la qualité du pain et dédié à améliorer la manière de s'organiser et de travailler pour gagner en productivité et en confort de travail.

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES.



LEVAIN LIQUIDE

P.8



PETRISSAGE

P.8



RABATS

P.9



FERMENTATION LONGUE

P.10



DIVISION 2X10

P.12



MISE EN FORME

P.12



APPRET SUR COUCHE

P.14



CUISSON

P.14



LE PROCESS NOVA TRAD.

LE GOÛT AVANT TOUT.

Le process NOVA TRAD vous aide à réaliser des baguettes de tradition dignes d'une production traditionnelle. Il vous permettra d'obtenir des baguettes authentiques à bouts ronds, avec un aspect gourmand, une belle grigne, un alvéolage développé, et un goût savoureux.

L'utilisation du levain liquide avec FERMENTOLEVAIN confère à vos pains une saveur particulière, une couleur plus brillante et dorée en fin de cuisson, ainsi qu'une meilleure conservation.

Répondez aux attentes de votre clientèle et aux nouvelles tendances avec flexibilité et réactivité. NOVA TRAD vous permet de laisser libre court à votre imagination et de réaliser une grande variété de produits aux goûts et aux formes différentes.

UN RESPECT A TOUS LES NIVEAUX.

Le respect de vos matières premières pour un produit fini de qualité est essentiel. C'est pourquoi le process NOVA TRAD associe une méthodologie et des équipements conçus pour vous assurer une maîtrise et une qualité totale de vos pains.

Après l'étape de pétrissage, la pâte est stockée en bac entre 6h et 72h à une température basse, une hygrométrie contrôlée et un flux d'air maîtrisé afin d'éviter le croûtage. Cette fermentation lente favorise le développement des arômes et des ferments, vous permettant ainsi de réduire les quantités de levure utilisées au profit d'une fermentation plus naturelle.

Avec l'enrouleuse **Nova Soft**, la mise en forme de vos pâtons se fait en douceur, dans le vrai respect de la pâte et sans dégazage. Elle imite parfaitement la main du boulanger pour un façonnage de tradition et permet aussi bien le travail de pâtes très hydratées et garnies.

- + Des baguettes de tradition à bouts ronds et alvéolées.
- + La saveur artisanale d'un produit au levain.
- + Une variété de production.



- + Fermentation lente en bacs.
- + Mise en forme en douceur, sans dégazage de la pâte.
- + Pains spéciaux, pains en barquettes ou pains garnis.



LE PROCESS NOVA TRAD.

LE PAIN A DISPOSITION DU BOULANGER, PAS L'INVERSE.

- + Division en 20 pâtons.
- + Une production deux fois plus rapide.
- + Des baguettes prêtes en 30min à 1h.



Au cœur du process NOVA TRAD se trouve un objectif majeur : supprimer les contraintes chronophages de la panification traditionnelle, tout en vous assurant la qualité digne d'une production à la main.

Le process NOVA TRAD, bien que proche d'un process de diviseuse formeuse type DiviTrad, a l'avantage de s'appuyer sur une découpe en 20 pâtons et permet donc de réduire de moitié les opérations de décuvage, pesage, ainsi que les manipulations de bacs.

Grâce à son process de stockage en bac jusqu'à 72 heures, travaillez en pâte froide et bénéficiez d'une réelle souplesse de production. Vos pâtes sont prêtes à être découpées, mises en forme et enfournées, pour obtenir rapidement un délicieux pain chaud et croustillant.

UNE MEILLEURE QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL.

- + Charge de travail mieux répartie.
- + De la pâte toujours prête quand vous en avez besoin.
- + Meilleure gestion des stocks.
- + Idéal pour les petits fournils.



Le process NOVA TRAD vous aide à organiser votre journée de travail de la manière la plus simple et efficace possible, et à réduire vos horaires. Il sera possible de commencer sa production plus tard dans la matinée : la pâte est déjà prête à être utilisée lorsque vous arrivez !

NOVA TRAD permet une meilleure gestion quotidienne de la production et des stocks. Sa flexibilité vous permettra de fidéliser les clients en répondant aux besoins urgents de cuisson de baguettes ou de pains spéciaux.

Produisez ce dont vous avez besoin : ce qui n'a pas pu être cuit dans la journée pourra l'être le lendemain, sans crainte de dégradation du goût ou de l'aspect du pain ! Vous réaliserez des économies en limitant le gaspillage et le nombre d'invendus.

Ce process est adapté aux petits fournils, puisqu'il repose sur des équipements compacts de fermentation en bacs et ne nécessite pas d'être équipé d'un repose-pâtons et d'une façonneuse qui sont utilisés lors d'un process direct.



LES ÉTAPES.

1. LEVAIN LIQUIDE



AVANTAGES

- + Cuve en inox, racleur à lamelles dissociées, outils de brassage performant.
- + Régularité de qualité et de goût.
- + Hygiène parfaite et maîtrisée.
- + Possibilité de réaliser le levain «Chef» directement dans la cuve.
- + Système DUAL CARE : cordon chauffant et serpentin réfrigérant.
- + Système CYCLE MANAGER : gestion de rotation des pâles.
- + Commande tactile V-Touch.
- + Sonde de niveau bas logée dans l'outils.

La gamme :

FERMENTOLEVAIN FL 30, FL 60, FL 100 ET FL 200

CAPACITÉ DE
LEVAIN MÈRE

de 7,5 à 50 KG

CAPACITÉ DE
LEVAIN RAFRAICHI

de 30 à 200 KG

CAPACITÉ TOTALE
DE LA CUVE

de 37,5 à 250 KG

2. PÉTRISSAGE



AVANTAGES

- + Commande électronique intuitive avec le **Programme Rabats** (touche « F ») dédié à NOVA TRAD.
- + **Programme Rabats** : jusqu'à 3 rabats programmables.
- + 2 vitesses de rotations + marche arrière (hors SPI 45).
- + Capacité de pétrissage de 2,5 à 60kg de pâte.
- + Couvercle anti-projection de farine.
- + Pétrissage en douceur et sans échauffement pour une oxygénation optimale de la pâte.
- + Ergonomie de décuivage favorisé par un fond de cuve réhaussé.
- + Sonde de température infrarouge (option) qui permet l'arrêt du pétrin dès l'élévation de la température de la pâte.



La gamme :

PÉTRIN SPIRALE SPI 45, SPI 60, SPI 100, SPI 130 ET SPI 200.

CAPACITÉ DE
COULAGE MAX.

de 15 à 60 L

CAPACITÉ DE
FARINE MAX.

de 30 à 125 KG

CAPACITÉ DE
PÂTE MAX.

de 45 à 200 KG

3. RABATS

Afin de vous faciliter davantage le travail et de réduire les tâches répétitives et fatigantes, le pétrin spirale SPI intègre le **Programme Rabats** automatique pour le process NOVA TRAD.

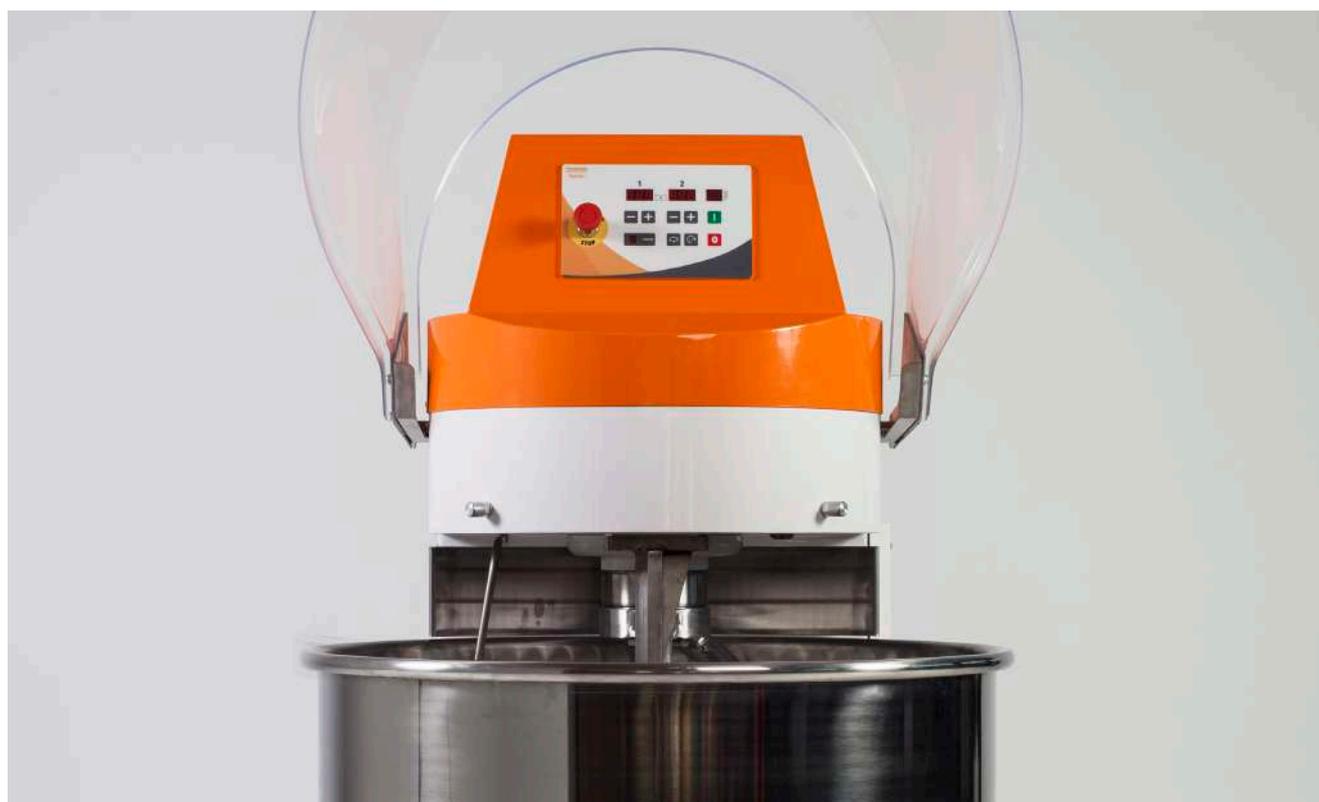
Plus besoin de surveiller votre pétrin, celui-ci se charge de tout et réalise les rabats directement dans la cuve!

FONCTIONNEMENT

- 1 Période de repos de 15 min (les repos sont ajustables entre 0 et 99min, même en cours de programme).
- 2 Premier rabat de 10s en 1ère vitesse.
- 3 Période de repos de 15 min (les repos sont ajustables entre 0 et 99min, même en cours de programme).
- 4 Deuxième rabat de 10s en 1ère vitesse.
- 5 Période de repos de 15 min (les repos sont ajustables entre 0 et 99min, même en cours de programme).
- 6 Troisième rabat de 10s en 1ère vitesse.
- 7 Période de repos de 15 min (les repos sont ajustables entre 0 et 99min, même en cours de programme).
- 8 Une alarme annonce la fin du programme.

SÉCURITÉ

Si le couvercle est ouvert durant une phase de repos, le temps continue de s'écouler. A sa fermeture, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur quoique ce soit pour que le programme se poursuive. En revanche, s'il est ouvert et refermé lors d'une phase active, l'utilisateur doit valider la poursuite du programme.



LES ÉTAPES.

4. FERMENTATION POUSSE LENTE

Les équipements de la gamme Cocoon sont des armoires et chambres de fermentation pousse lente conçues pour le pointage en bacs ou sur chariot. Le process de fermentation pousse lente, ou pâte froide, est parfaitement adapté au process NOVA TRAD, et permet un meilleur développement des arômes ainsi qu'une meilleure conservation de vos produits.



AVANTAGES

- + Fonctionnement de +1°C à +8°C.
- + Panneaux isolés en mousse de polyuréthane 43kg/m³, haute pression, 60mm d'épaisseur, tôle avec revêtement PVC alimentaire.
- + Gaz naturel R290 (armoire)
- + Groupe H.T.A. (Haute Température Ambiante, +43°C max.).



Les gammes :

ARMOIRE COCOON 46 OU 68.

BACS COCOON 46	400x300x75 (supports 35mm) 400x600x70 (supports 60mm) 530x410x140 (supports 100mm)	BACS COCOON 68	400x600x70 (supports 60mm) 530x410x140 (supports 35mm)
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	-----------------------------------------------------------

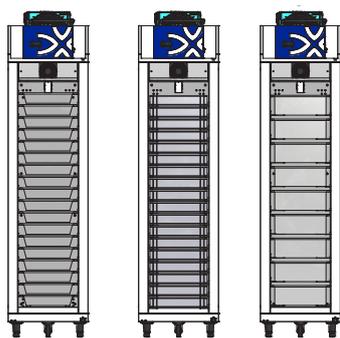
CHAMBRES COCOON.

NOMBRE DE CHARIOTS	2 à 18 (400x600) 2 à 9 (600x800)
-----------------------	-------------------------------------



Cocoon 46

CAPACITÉ MAX. 63KG DE
PÂTE À 4°C



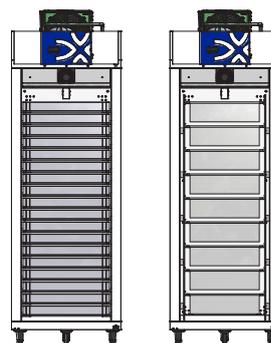
18 NIVEAUX
MAX

18 NIVEAUX
MAX

9 NIVEAUX
MAX

Cocoon 68

CAPACITÉ MAX. 126KG DE
PÂTE À 4°C



18 NIVEAUX
MAX

9 NIVEAUX
MAX

4. FERMENTATION CONTRÔLÉE

Les armoires de fermentation contrôlées à chariot Blue Moon sont polyvalentes. Elles permettent de programmer la pousse des bacs de pâte en manipulant des chariots entiers. Bien utiles pour les grosses productions, cette gamme d'équipements de fermentation allie la robustesse et la praticité des armoires à chariot ainsi que la précision des armoires de fermentation grâce à la commande C-Touch. **Elles intègrent un programme de froid spécifique au process NOVA TRAD.**



C-TOUCH : UN CONDENSÉ DE SAVOIR-FAIRE

Cette commande, très simple d'utilisation, renferme un principe de fonctionnement optimisé qui la rend parfaitement adaptable à tous les types de panifications.

Ses performances en font un véritable outil de gestion, tant sur un plan organisationnel qu'économique. La C-TOUCH contribue à la maîtrise de l'énergie et diminue le coût d'exploitation de chaque appareil par rapport à toute autre commande électromécanique.

C-TOUCH : UNE POLYVALENCE REMARQUABLE

La C-TOUCH vous permet de gérer deux grandes familles de programmes :

- + **Programmes différés (automatiques)** : fermentation contrôlée jusqu'à 72 heures avec une fermentation par paliers, la pousse lente par palier avec une élévation progressive de la température et de la ventilation. Retour en froid automatique en fin de cycle pour chacun des programmes.
- + **Programmes directs (manuels)** : conservation positive (dégivrage automatique), étuvage direct et pousse lente à une température et un taux d'humidité constants.

La C-TOUCH intègre en standard toutes les recettes techniques de panification et garantit l'intégrité et la qualité du produit grâce à sa gestion précise et adaptative de la température, de l'humidité mais également du flux d'air selon le programme choisi. Elle assure également l'optimisation de l'alvéolage, des arômes et du goût de la pâte.

La gamme :

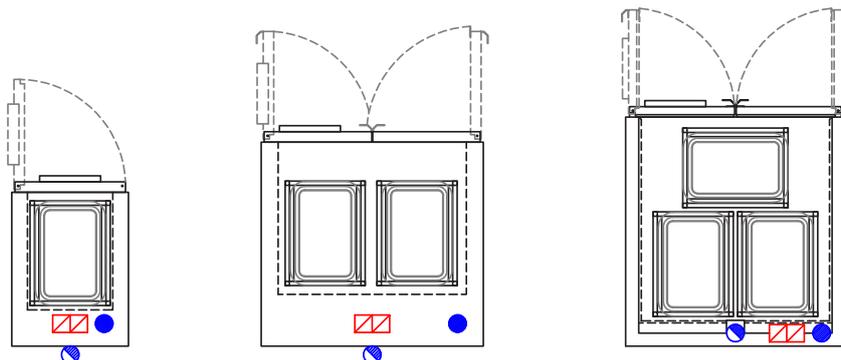
AFC 46 1 CHARIOT, AFC 108 2 CHARIOTS & AFC 46 3 CHARIOTS

DIMENSIONS CHARIOT
400X600 - 18 NIVEAUX

605 x 1756 x 460

DIMENSIONS ÉCHELLE À BACS
8 NIVEAUX

606 x 1786 x 400



LES ÉTAPES.

5. DIVISION



AVANTAGES

- + Découpe 20 ou 2x10 divisions.
- + Remontée automatique des couteaux.
- + Dispositif anti-projection de farine.
- + Bouton de réglage de pression de tassage de la pâte.
- + Accès de maintenance latéral Quick Access.



Les gammes :

DIVISEUSES-FORMEUSES DIVITRAD LEGEND OU COMPACT
DIVISEUSES HYDRAULIQUES EQUINOXE DOUBLE CUT.

VERSION PLATINIUM : AVEC CYCLE
AUTOMATIQUE PUSH N'BAKE

OPTION PAYANTE



6. MISE EN FORME



AVANTAGES

- + Enroule et allonge les pâtons sans les dégazer.
- + Action souple et respectueuse de la pâte.
- + Assure aux produits un développement de qualité, un aspect gourmand aux bouts ronds, et préserve un alvéolage idéal.
- + Reçoit des pâtons allant de 80g à 1500g.
- + Tapis arrière démontable sans outils pour un nettoyage quotidien facilité.
- + Compacte, à poser sur table ou sur socle, elle s'intègre dans tous les fournils.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La gamme :

**ENROULEUSE
NOVA SOFT**

CADENCE HORAIRE	1300 PCS/H	POIDS	70 KG
PUISSANCE	0,26 KW	ALLONGEMENT DES PÂTONS	450
POIDS DES PÂTONS	80 - 1500 G	DIMENSIONS MAX. L X H X P (MM)	648 x 534 x 747
VITESSE DE ROTATION	1340 TR/MIN		

**Nova
Soft**



LES ÉTAPES.

7. APPRÊT

La phase d'apprêt n'est pas une période de temps perdu mais est bien essentielle pour maximiser le rendu du pain après cuisson.

En effet c'est lors de cette phase que l'alvéolage s'homogénéise et que l'aspect gourmand et traditionnel de la baguette cuite se prépare.

INTÉRÊT APRÈS CUISSON

- + Alvéolage irrégulier et homogène.
- + Bouts bien arrondis.
- + Aspect gourmand et développé.
- + Grigne généreuse.



8. CUISSON



AVANTAGES

- + Commande électronique intuitive Easy-Touch (livre de recette, mode Éco, mode Expert).
- + Régularité de cuisson.
- + 3 paliers de puissance
- + Élévateur avec système de guidage ultra-précis pour une maniabilité aisée.
- + Production de buée intensive.
- + Accès de maintenance facilité par l'avant.
- + Four encastrable sur 3 côtés.

Les gammes :

FOUR À SOLES COMPACT ONYX.

NOMBRE D'ÉTAGES	4 ou 5	NOMBRE DE BOUCHE PAR ÉTAGE	1 à 2	SURFACE DE CUISSON	5,13 à 6,41 M ²
-----------------	--------	----------------------------	-------	--------------------	----------------------------

FOUR À SOLES OPALE TOUCH.

NOMBRE D'ÉTAGES	3 à 5	NOMBRE DE BOUCHE PAR ÉTAGE	1 à 3	SURFACE DE CUISSON	3,55 à 21,45 M ²
-----------------	-------	----------------------------	-------	--------------------	-----------------------------



PAROLE D'EXPERTS.



THIERRY MEUNIER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
AMBASSADEUR PAVAILLER

Pavailler, Bertrand-Puma et CFI sont des marques réputées depuis de longues années, et qui font preuve d'écoute et de réactivité. Les évolutions du **Fermentolevain**, le développement de la gamme **Compact**, et désormais le process **Nova Trad**, sont par exemple nés de remontées terrain qui ont été mises en application et qui vont apporter de nombreux bénéfices aux boulangers.

De plus mon four Pavailler cartonne et démontre une réelle robustesse et qualité de cuisson!

**« MON FOUR PAVAILLER
CARTONNE ET DÉMONTRE UNE
RÉELLE ROBUSTESSE ET QUALITÉ
DE CUISSON! »**



RODOLPH COUSTON
PROFESSEUR AU CFA D'AVIGNON
AMBASSADEUR BERTRAND-PUMA

Le process **NOVA TRAD** va aider les professionnels de la boulangerie à répondre à la demande de leurs clients et de cuire en continu tout en optimisant la production et en réorganisant leur journée de travail. **NOVA TRAD** va en effet permettre d'avoir de la baguette chaude toute la journée en moins d'une heure, et va assurer la qualité sur le pain de Tradition Française pour obtenir une baguette haut de gamme. Il s'agit d'un process qui respecte la pâte et qui va permettre de mener des pâtes entre 24h et 48h avec agilité et efficacité.

**« NOVA TRAD VA [...] ASSURER
LA QUALITÉ SUR LE PAIN DE
TRADITION FRANÇAISE POUR
OBTENIR UNE BAGUETTE HAUT DE
GAMME »**



FREDERIC HAWECKER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
AMBASSADEUR CFI

Les armoires et chambres CFI permettent une maîtrise idéale de la fermentation et des résultats optimaux grâce à des groupes avec une puissance conséquente, une bonne étanchéité et une descente en froid progressive et sans à-coups, qui ne brusque pas les produits et leur assure une qualité optimale. La **C-Touch** est une commande complètement intuitive, facile d'utilisation pour tous et avec des programmes aisément accessibles et modifiables.

**« LES ARMOIRES ET CHAMBRES
CFI ONT [...] UNE PUISSANCE
CONSÉQUENTE, UNE BONNE
ÉTANCHÉITÉ ET UNE DESCENTE
EN FROID PROGRESSIVE ET SANS
À-COUPS, QUI NE BRUSQUE PAS
LES PRODUITS »**









www.pavailler.fr - www.froid-cfi.fr - www.bertrand-puma.fr - www.oemali.com

BP 54 - Rue Benoit Frachon - 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0) 475 575 500 - Email : contact@pavailler.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence