

# VOLUTE/ TORRENT

  
PRODOTTO IN FRANCIA

## DINAMIZZATORI D'ACQUA



We provide quality,  
professional equipment  
and services to artisan bakeries.

  
**BERTRAND  
PUMA**



# DINAMIZZATORI D'ACQUA

La gamma di dinamizzatori d'acqua Bertrand Puma ha un'impressionante capacità di trattamento e offre una fornitura rapida e costante di acqua purificata, dinamizzata e strutturata.

Il sistema di filtrazione è progettato per ridurre significativamente la presenza di metalli pesanti e pesticidi, preservando i minerali essenziali ed eliminando il cloro.

Con una filtrazione all'avanguardia e un processo di dinamizzazione e strutturazione dell'acqua, garantiscono un'acqua sana per la produzione di prodotti di qualità.

SAPER FARE

## 70 anni al vostro fianco



Con 70 anni di esperienza, Bertrand Puma ha raggiunto il suo alto livello di competenza grazie a un know-how unico nella progettazione di attrezzature per panifici e pasticcerie e allo sviluppo di prodotti Made in France, sempre più affidabili ed efficienti.

VISITA

[WWW.BERTRAND-PUMA.FR](http://WWW.BERTRAND-PUMA.FR)

LAB

## Scoprite la vostra attrezzatura futura



Come centro di dimostrazione e formazione, il nostro LAB' è a vostra disposizione per testare le nostre apparecchiature in situazioni reali. Il nostro Baker Demonstrator è a disposizione per consigliarvi e assistervi.

FISSARE UN APPUNTAMENTO PRESSO  
[+33 \(04\) 75 57 55 00](tel:+330475575500)

ASSISTENZA

## Ascoltarvi



Approfittate della potenza di una rete globale di distributori! Forniamo assistenza locale ai panificatori di tutto il mondo, aiutandovi in ogni fase del vostro progetto.

CHIAMATA  
[+33 \(04\) 75 57 55 00](tel:+330475575500)

# DINAMIZZATORI D'ACQUA I BENEFICI DELL'ACQUA VIVA

L'acqua è un ingrediente essenziale nella panificazione, che rappresenta circa il 70% della ricetta totale. Così come un panettiere seleziona meticolosamente la sua farina, è fondamentale non trascurare la qualità dell'acqua utilizzata per non rovinare il prodotto finale.

Secondo uno studio della ONG FoodWatch, il 90% dei campioni di pane analizzati in Europa presenta tracce di prodotti sintetici e oltre il 60% delle aziende agricole che coltivano il grano utilizza erbicidi dannosi che inquinano l'acqua.

Quindi, quando si tratta di scegliere l'acqua per la preparazione del pane, è meglio optare per un'acqua sana ed energizzata - un'acqua *viva*.



## CHE COS'È L'ACQUA VIVA?

L'acqua viva è quella che proviene dai torrenti, che scorre **libera e dinamica**. Scorre in un ambiente naturale sano, pieno di vita, esposto al sole, e si insinua tra i ciottoli, a **contatto con i minerali**.

L'acqua morta, invece, è spesso stagnante e risente di secoli di rivoluzione industriale. Questo vale per l'acqua in bottiglia e per l'acqua del rubinetto, il cui **valore energetico e biologico è stato degradato dall'inquinamento e dalle influenze umane**.

Con i sistemi Bertrand Puma, **TORRENT** e **VOLUTE**, è possibile ripristinare le qualità dell'acqua in due fasi: **purificazione e dinamizzazione**.

# IN POCHE CIFRE

## PRIMA DELLA FILTRAZIONE

0.01 µg/L

0.14 mg/L

<0.3 µg/L

0.34 mg/L

10.8 µg/L

22 Bq/L

3

20.9 mg/L

4.72 mg/L

1.4 µg/L

1.4 mg/L

METOLACLORO ESA

CLORO TOTALE

GLIFOSATO R3

CARBONIO

RAME

RADON 222 (RADIOATTIVITÀ)

COLIFORMI TOTALI R3

NITRATI (SPETTROMETRIA)

NITRATI (CALCOLO)

ARSENICO

POTASSIO

0.0061 µg/L

< 0.05 mg/L

<0.03 µg/L

0.27 mg/L

6.1 µg/L

11.7 Bq/L

<1

16.5 mg/L

3.72 mg/L

1.1 µg/L

2.9 mg/L

## FILTRAZIONE

Sebbene l'acqua del rubinetto sia potabile, può contenere tracce di elementi nocivi. È qui che la fase di filtrazione del dinamizzatore d'acqua svolge un ruolo cruciale nell'eliminazione di questi contaminanti indesiderati.

L'acqua viene filtrata attraverso filtri ciclonici riempiti di **pietra vulcanica e carbone attivo** (e un filtro centrifugo a elica nel modello Torrent). Questa filtrazione blocca naturalmente gli inquinanti di vario tipo:

- Odori e sapori sgradevole (cloro);
- Metalli pesanti (piombo, zinco, arsenico, ecc.);
- Residui agricoli (nitrati, nitriti, clorotalonil, ecc.);
- Calcare, tartaro.

Le analisi mostrano risultati notevoli: le tracce di microrganismi coliformi, cloro, piombo o arsenico diventano impercettibili, le tracce di radioattività e nitrati si dimezzano, ecc.

**I minerali essenziali per la salute umana, come il magnesio e il calcio, vengono conservati.**

# I BENEFICI NELLA PANIFICAZIONE

La realizzazione di un prodotto di qualità inizia anche dall'acqua: è un ingrediente importante quanto la farina e, come quest'ultima, la sua qualità cambia di giorno in giorno.

Con un sistema di filtrazione/dinamizzazione efficace, si possono ottenere molti vantaggi.



## VANTAGGI PER LA VOSTRA PRODUZIONE

- **Migliore assorbimento dell'acqua:** il lievito madre è più attivo;
- **Rete glutinica meglio tessuta:** migliore crogiolatura e maggiore idratazione;
- **Miglioramento del gusto:** è possibile ridurre il sale, in linea con l'impegno dell'industria a ridurre il contenuto di sale nel pane;
- **Maggiore fermentazione:** è possibile ridurre il lievito;
- **Impasto più rapido** (dal 15% al 40% a seconda dei casi) e quindi meno caldo;
- **Impasto meno appiccicoso:** più facile da versare in vaschetta o in macchina;
- **Fermentazione più attiva;**
- **Il pane si sviluppa maggiormente durante la cottura:** maggiore volume;
- **Più gusto di grano:** clienti soddisfatti!



VIDEO  
VOLUTE &  
TORRENT  
clicca qui

## MA VA BENE ANCHE PER



LA PELLE



PULIZIA



FRUTTA E  
VERDURA



I VOSTRI  
DIPENDENTI E  
CLIENTI



IL PIANETA

## MAGGIORE PROTEZIONE CONTRO IL CALCARE

I problemi principali dell'acqua di rete sono due: la presenza di cloro, che agisce come disinfettante ma inibisce il gusto, e la durezza associata al calcare. Quest'ultimo intasa le tubature e lascia macchie bianche su superfici e stoviglie. Nella pasta, è responsabile del collasso della rete glutinica, in particolare nella sua forma cristallina più comune: la calcite.

La dinamizzazione dell'acqua, soprattutto per effetto del campo magnetico specifico dei dinamizzatori Bertrand Puma, trasforma la calcite incrostata in aragonite, una forma più leggera che scorre senza depositarsi, preservando così la pasta e le attrezzature.

I sistemi Torrent e Volute sono gli unici a combinare due sistemi di protezione dal calcare: le pietre di filtrazione vulcanica (zeolite e pozzolana) e il campo magnetico della cartuccia del dinamizzatore. Il risultato è visibile e molto apprezzabile quotidianamente per la vostra attrezzatura e il vostro corpo.

## LA GAMMA

I sistemi di dinamizzazione Bertrand Puma si basano su una **fase di filtrazione** dell'acqua seguita da una **fase di dinamizzazione** in cui l'acqua vortica in vortici ad alta velocità vicino a una cartuccia energizzata.

Disponibile in due modelli: Torrent e Volute.

### TORRENT



**UTILIZZO :** per l'intera pasticceria (panetteria, bevande, docce, ecc.)

**DIMENSIONI :** 1090 x 600 mm

**CAPACITÀ :** 2000 litri/ora

**CONSUMO ANNUALE :** 150 m<sup>3</sup>

**CONSUMO GIORNALIERO :** 470 litri/giorno

### VOLUTE



**UTILIZZO :** per il miscelatore (da installare dopo l'erogatore d'acqua)

**DIMENSIONI :** 500 x 820 mm

**CAPACITÀ :** 16 litri/minuto

**CONSUMO ANNUALE :** 70 m<sup>3</sup>

**CONSUMO GIORNALIERO :** 220 litri/giorno

8 anni di materiali di consumo sono inclusi nell'installazione.

# TESTIMONIANZE PARERE DI UN ESPERTO



VIDEO  
ALTRE  
TESTIMONIANZE

 [clicca qui](#)



Se si presta attenzione alla farina, si deve prestare attenzione all'acqua. [...] Si vede che l'attività di fermentazione è più alta del solito. Guadagneremo un po' in colore, un po' in attività, è ovvio! E un po' di sapore in più, automaticamente.

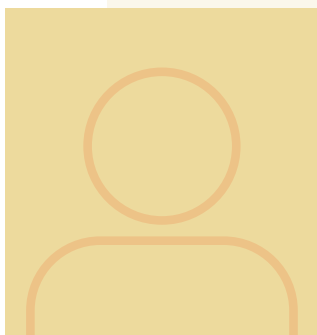
**THIERRY MEUNIER**  
*Meilleur Ouvrier de France*



La maggior parte dei panificatori utilizza l'acqua potabile del rubinetto senza sapere quali residui possa contenere e quale impatto avrà sulla loro produzione. Questo è in parte uno spreco del lavoro varietale svolto a monte nella selezione del grano. L'acqua dinamizzata ci dà un volume maggiore e alla fine avremo un pane che si conserva meglio e ha un sapore migliore: solo vantaggi. È un modo per valorizzare tutto il lavoro svolto a monte: il mio lavoro di mugnaio, il lavoro degli agricoltori. È un bene per tutti e, soprattutto, per il consumatore finale.

**OLIVIER PICARD**  
*Responsabile vendite, Moulins Marion (mugnaio biologico)*





Il tempo di impasto si riduce, l'impasto si struttura più rapidamente e consente un maggiore bacino. Durante la sformatura, l'impasto è anche meno appiccicoso. La fermentazione di massa subito dopo è più avanzata: migliore ossigenazione, maggiore vitalità, ho persino dovuto regolare le temperature e i tempi di fermentazione per adattarli. Il prodotto finale è più voluminoso e gli aromi del grano emergono molto meglio.

**NICOLAS BOISSY**  
Panetteria biologica " Farine" (Francia)



Abbiamo fatto due prove [con e senza acqua dinamizzata]. La degustazione è stata incredibile! Abbiamo fatto una degustazione alla cieca con una pasta a 16 g/kg di sale e l'altra a 12 g/kg. Alcune persone sono state ingannate! Hanno detto che la pasta da 12 g era più salata di quella da 16 g, quindi avremmo potuto abbassare ulteriormente il livello di sale.

**ALEX MAGALHAES**  
Professore - Centro di formazione per apprendisti di Agen (Francia)





# MANY AND MORE, REAL GOODS



555 Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)  
Tel : +33 (0)4 75 57 55 00 -Email : [contact@sebp-bertrand.com](mailto:contact@sebp-bertrand.com)  
[www.bertrand-puma.fr](http://www.bertrand-puma.fr) - [www.pavailler.fr](http://www.pavailler.fr)

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence