

FERMENTOLEVAIN

MACCHINA PER LA LIEVITAZIONE



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.



GAMMA FERMENTOLEVAIN

Fermentolevain® è un dispositivo per la produzione e la conservazione del lievito madre liquido da utilizzare in diversi prodotti.

Definita rivoluzionaria al momento del lancio nel 1994, questa invenzione ci permette di pensare in modo diverso al gusto e al sapore, e nello stesso anno è stata premiata con il trofeo dell'innovazione all'Europain.

Il nome Fermentolevain® o «Fermento» è un vero e proprio modo di resistere alla standardizzazione del gusto e di mettere in risalto l'autentica competenza panificatoria, ed è rapidamente diventato un riferimento nel vocabolario quotidiano della professione.

CONOSCENZA

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

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 Dimostratore Baker è a disposizione per consigliarvi e assistervi.

FISSARE UN APPUNTAMENTO PRESSO
+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTENZA

Al vostro servizio



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

CHIAMATA
+33 (04) 75 57 55 00



LA VERSIONE TRADIZIONALE HIGH-TECH

I VANTAGGI DEL LIEVITO MADRE

- Qualità e gusto costanti.
- Sviluppo rapido del lievito madre.
- Igiene perfetta e controllata.
- Semplice da usare e da controllare.
- Un processo 100% biologico.
- Un prodotto economico e redditizio.
- È disponibile il lievito madre «Chef».



PRIMA IL GUSTO

Che i consumatori siano buongustai o meno, apprezzeranno sempre un pane dal buon sapore. Il sapore artigianale di un prodotto a lievitazione naturale è spesso apprezzato perché la crosta croccante, l'alveolatura irregolare della mollica e il colore crema gli conferiscono una sensazione molto più rustica, che ricorda il pane di una volta.

I pani che ne derivano sono **sostanziosi e ricchi, con un gusto leggermente lattico** che può essere portato a sapori più «acidi» giocando pasta madre utilizzato e la temperatura.

PIÙ FACILE DA CONSERVARE E LAVORARE

Il pane a lievitazione naturale **si conserva più a lungo** di quello comune grazie all'acidità rilasciata dai batteri, che rallenta l'inacidimento. Questo tipo di pane ha anche una crosta più densa che agisce come un involucro protettivo. Questo mantiene il pane umido ed evita che la mollica si secchi. Unico e rinomato per il suo **sapore caratteristico**, il pane a lievitazione naturale ha un colore **più brillante e dorato** alla fine della cottura.

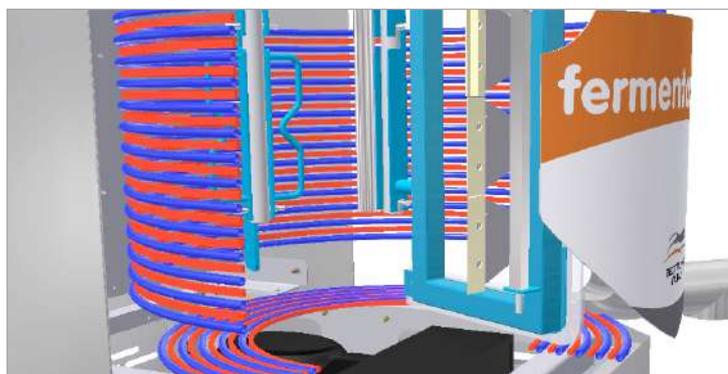
L'utilizzo del lievito madre naturale comporta tempi di fermentazione e di impasto più brevi. Poiché il tessuto glutinoso è molto più ordinato, le operazioni meccaniche sono facilitate: i pezzi di pasta sono più elastici, il che **facilita la laminazione e la formatura**, i tagli sono molto più netti, la pasta è meno appiccicosa e la scarificazione diventa più facile.



TUTORIAL
INIZIATE A FARE IL
VOSTRO LIEVITO
MADRE

SISTEMA DI DUAL CARE

Tutti i tini, anche i più piccoli, sono dotati dell'esclusivo sistema DUAL CARE di Fermentolevain®. Questo sistema si prende cura del vostro lievito madre sia nella fase di fermentazione che in quella di conservazione, in modo che sviluppi tutti i suoi sapori e venga conservato con cura fino al momento in cui ne avrete bisogno.



FERMENTAZIONE

Tra i tubi di rame è inserita una resistenza riscaldante che consente di aumentare la temperatura di 8°C all'ora. In questo modo, la temperatura del lievito madre è **uniforme e ottimale**, in modo da non superare i 37°C, consentendo brevi rinfreschi di 4 ore.

RAFFREDDAMENTO E CONSERVAZIONE

Per portare a temperatura la vasca si utilizza un'unità di refrigerazione. È collegata a una serpentina di rame per il refrigerante che si avvolge intorno al serbatoio e al fondo in un unico pezzo tra le due pareti. Questa tecnologia consente un **raffreddamento rapido** - senza distruggere i batteri - e una durata di **conservazione di 3 giorni** (senza raffreddamento).

ADATTARE IL CICLO DI FERMENTAZIONE AL PROPRIO LIEVITO MADRE

La velocità di rotazione (giri al minuto) e la frequenza di mescolamento (tempo di mescolamento/tempo di riposo) possono essere regolate durante le varie fasi di rinfresco. Questi parametri possono essere adattati in base alla quantità presente nella vasca e alla velocità di fermentazione desiderata, al fine di omogeneizzare al meglio il lievito madre.

Regolando la durata di conservazione a piacimento, potete adattare la **produzione di pasta madre alla vostra attività e ai vostri orari di lavoro**. I fermenti della pasta madre si sviluppano di nuovo ogni volta che viene rinfrescata, grazie all'esclusivo controllo dell'agitazione e della temperatura.

LA QUALITÀ GIUSTA, AL MOMENTO GIUSTO

La gamma Fermentolevain® vi garantisce la capacità di lievito naturale adatta alla vostra produzione. Tutti i nostri modelli Fermentolevain® vi permetteranno di conservare il vostro lievito madre per diversi giorni e di preparare i vostri rinfreschi in condizioni di massima igiene. Ora è persino **possibile produrre «Chef» in Fermentolevain®**.



CONTROLLATE IL GUSTO DEL VOSTRO PANE

Controllare lo sviluppo della pasta madre significa controllare gli aromi e il gusto dei vostri prodotti.

Regolando le temperature, si può facilmente variare il rapporto tra acido acetico e acido lattico, giocando con i sapori e trovando quello che più piace ai clienti.

DATI TECNICI



Uno strumento di agitazione ad alte prestazioni (forma invariata, brevettato) assicura una miscelazione uniforme dall'alto verso il basso.



Il rubinetto di travaso impedisce l'accumulo di residui nel tubo.



Il serbatoio è in acciaio inossidabile per uso alimentare, così come le lame, che sono facilmente rimovibili senza l'ausilio di alcuno strumento.

Un raschietto robusto e performante con lame separate.



Una doccetta per pulire senza fatica la vasca, gli attrezzi per mescolare e il raschietto.



NUOVO DESIGN

Fermentolevain® ha un nuovo design grafico ed elegante. Sia l'esterno che l'interno del tino sono realizzati in acciaio inossidabile per uso alimentare. Uno scudo in resina antiurto impedisce il danneggiamento dell'acciaio inossidabile. La vasca è stata ridisegnata per migliorare il riempimento e limitare le zone di ritenzione. Una sonda di basso livello alloggiata nell'utensile assicura il livello minimo di pasta madre. Al contrario, una sonda anti-tracimazione vi avvertirà se la fermentazione diventa troppo voluminosa.

Il Fermentolevain® ha una serie di caratteristiche innovative: un **sistema di pesatura** integrato nella macchina (opzionale) consente di conoscere in ogni momento la quantità effettiva di lievito madre nella vasca. Il sistema di doppia tara facilita il riempimento e consente di aggiungere gli ingredienti senza dover preparare le quantità in anticipo. L'acqua può essere iniettata direttamente nella vasca. Quest'ultima generazione di Fermentolevain® dispone anche di un **pannello di controllo elettronico con touch screen da 7 pollici: V-Touch**.



TUTORIAL
SCALING
SYSTEM &
RACKING

IGIENE IMPECCABILE

Già prioritario quando è stato creato nel 1994, il Fermentolevain® è stato ulteriormente modernizzato in termini di pulibilità e igiene.

I materiali utilizzati sono conformi a tutti i requisiti dell'industria alimentare: l'agitatore e il raschietto della vasca, ad esempio, possono essere **rimossi senza attrezzi** e sono facili da pulire. Possono essere messi in lavastoviglie. Fermentolevain® dispone di un **ciclo di pulizia automatico** (ciclo eco e ciclo lungo) per facilitare la pulizia iniziale. Una **doccetta** raggiunge ogni angolo del tino e degli attrezzi (non disponibile su FL 30).

Un'apertura, protetta da una griglia, consente di introdurre gli ingredienti direttamente nel tino, mentre un pannello in plexiglas permette l'ispezione visiva senza compromettere l'igiene. Fermentolevain® offre una migliore ergonomia grazie all'esclusiva **rubinetto di travaso antigoccia e senza deposito**.



TUTORIAL
CICLO DI
PULIZIA E
DOCCETTA



TUTORIAL
SMONTAGGIO
E LAVAGGIO
DEGLI
STRUMENTI

USARE LA FERMENTOLEVAIN È UN GIOCO DA RAGAZZI!



GESTIONE SEMPLIFICATA CON V-TOUCH

Il V-Touch è un controllo intuitivo sensibile al tocco che consente di accedere facilmente a tutte le funzioni del dispositivo con un semplice gesto. Gli utenti possono individuare e accedere rapidamente a numerosi parametri dal menu principale.



MODALITÀ
MANUALE



PROFILI
UTENTI



CICLO MEZZA-
VASCA



IMPOSTAZIONI



CICLO DI
PULIZIA



CICLO DI
ROTAZIONE
DELLE PALE
CYCLE MANAGER



INTRODUZIONE
ACQUA



RICETTARIO

I cicli di conservazione sono facilmente controllabili attraverso pannelli di controllo intuitivi e di facile lettura. A colpo d'occhio è possibile identificare la fase del ciclo in corso: **blu per la conservazione, arancione per la fermentazione.**

Ottimizzate la miscelazione con il **sistema Cycle Manager**: il ciclo di rotazione delle pale può essere personalizzato per fase (3 fasi) e per ogni ciclo (caldo/freddo). Per ogni ricetta, è possibile regolare i tempi di rotazione e di inerzia delle pale.

V-Touch è adattabile e può essere adattato alle esigenze di ogni panettiere, offrendo una navigazione confortevole e personalizzata. Le impostazioni, come la lingua e le unità di misura, possono essere facilmente modificate e si possono creare più profili utente, protetti da una password.

V-Touch consente di accedere costantemente al registro delle azioni svolte e di osservare statistiche e grafici descrittivi dell'attività di Fermentolevain® (esportabili).

In caso di interruzione dell'alimentazione o di disconnessione dell'apparecchiatura, il ciclo in corso viene ripreso all'avvio.

I PANI DEL MONDO A PORTATA DI MANO

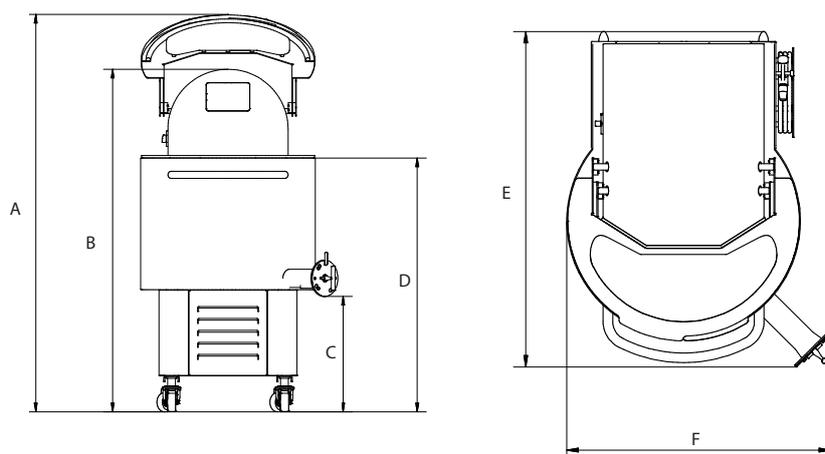
L'efficiente comando a sfioramento guida il panettiere passo dopo passo attraverso programmi preregistrati o personalizzabili.

Quattro ricette programmate, sviluppate da maestri panificatori, vi permetteranno di creare un perfetto lievito madre. Altre due ricette vi aiuteranno a selezionare il tipo di raffaichi desiderato, lattico o acetico. È inoltre possibile creare le proprie ricette (fino a 15) regolando la temperatura e la durata dei cicli, per poi salvarle in memoria.

Trovate ancora più idee nel ricettario fornito con il Fermentolevain®: 16 ricette di pane a lievitazione naturale da tutto il mondo!



DATI E DIMENSIONI



FERMENTOLEVAIN

● standard

€ option payante

	FL 30	FL 60	FL 100	FL 200
Capacità del lievito madre (kg)	7,5	15	25	50
Capacità del lievito madre rinfrescato (kg)	30	60	100	200
Capacità totale del serbatoio (kg)	37,5	75	125	250
Rinfresco minimo (kg)	15	30	50	100
Doccino	-	●	●	●
Conservazione del lievito madre	●	●	●	●
Cicalino di avviso	●	●	●	●
Sensore di troppo pieno	●	●	●	●
Sonda di basso livello	-	●	●	●
Sistema di pesatura	-	€	€	€
Collegamento elettrico	400V / TRI+T / 50-60 Hz			
Potenza (kW)	1,1	1,5	2,1	3,3
Potenza resistenza (kW)	350	525	700	1050
Capacità di raffreddamento	circa 6°C all'ora			
Allacciamento all'acqua	-	Tubo flessibile Ø15 interno		
Gas	R455A			
Numero di ricette possibili	15 ricette			
A - Altezza del coperchio sollevato (mm)	1530	1830	2075	2155
B - Altezza (mm)	1250	1430	1690	1810
C - Altezza della valvola (mm)	440	440	440	535
D - Altezza di carico (mm)	880	1060	1320	1320
E - Profondità (mm)	1010	1050	1050	1300
F - Larghezza (mm)	735	820	820	1040
Peso (kg)	195	225	270	405

DATI EXTRACONTRATTUALI

OPZIONI E ACCESSORI

OPZIONI	
VERSIONE PLATINIUM sistema di pesatura, iniezione d'acqua, ciclo di pulizia	€



PLATINIUM

Più opzioni tecniche per un lavoro sempre più preciso e risultati imbattibili in panetteria.



MANY AND MORE, REAL GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tel : +33 (0) 475 575 500 - Email : contact@sebp-bertrand.com
www.bertrand-puma.fr - www.pavailler.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence