

FERMENTOLEVAIN

ЛУЧШИЙ ИЗ ЛУЧШИХ



Мы предлагаем качественное профессиональное оборудование и услуги ремесленным пекарням.



ФЕРМЕНТАТОРЫ СЕРИИ

Fermentolevain®— это оборудование, позволяющее как готовить, так и консервировать жидкие закваски для добавления в различные теста.

Это изобретение, которое считалось революционным, когда оно было выпущено на рынок в 1994 году, предложило новый подход к вкусу и аромату и в том же году получило награду Innovation Trophy на торговой ярмарке Europain.

Истинный способ противостоять стандартизации вкуса и сосредоточиться на подлинном ноу-хау выпечки, его название Fermentolevain® или «Fermento» вскоре стало эталоном, даже частью повседневного лексикона.

НОУ-ХАУ

Более 60 лет рядом с тобой



Обладая более чем 60-летним опытом, компания Bertrand Puma достигла высокого уровня профессионализма благодаря уникальному **ноу-хау** в разработке оборудования для пекарен и кондитерских, а также разработке продуктов Made in France, всегда более надежных и эффективных.



Вы оперативно можете получить консультацию у наших специалистов

+7 965 327 21 8

Всегда к Вашим услугам



Воспользуйтесь преимуществами всемирной сети дистрибьюторов! Мы оказываем местную поддержку пекарям по всему миру, чтобы помочь вам на каждом этапе вашего проекта.

ПОЗВОНИТЕ НАМ

+7 495 260 19 46

ТРАДИЦИЯ ВЫСОКИХ ТЕХНОЛОГИЙ АКТИВЫ FERMENTOLEVAIN

- Соответствие качества и вкуса.
- Быстрый рост закваски.
- Идеальная контролируемая гигиена.
- Простое использование и смешивание.
- 100% органический процесс.
- Экономичный и прибыльный продукт.
- «Шеф» сделан прямо в танке.



ПОПРОБУЙТЕ ПЕРВЫМ

Утонченные гурманы или нет, потребители всегда будут любить вкусный хлеб. Вкус дрожжевого продукта ручной работы популярен, поскольку хрустящая корочка, неравномерная структура воздушных пор в тесте и его кремовый цвет придают ему более деревенский вид, напоминающий хлеб в старом стиле.

Хлеба получаются однородными, богатыми, со слегка молочным вкусом, который можно изменить на более кислый, регулируя «Шеф», температуру и время расстойки.



ЛУЧШЕЕ ХРАНЕНИЕ И РАБОТА ТЕСТА

Хлеб на закваске можно хранить дольше, чем обычный хлеб, благодаря кислоте, выделяемой бактериями, которая замедляет черствение. Этот вид хлеба также имеет более толстую корку, которая действует как защитное покрытие. Это помогает сохранить влажность хлеба и ограничивает высыхание мякиша.

Уникальный и широко известный своим характерным вкусом хлеб на закваске после выпечки приобретает более яркий и золотистый цвет.

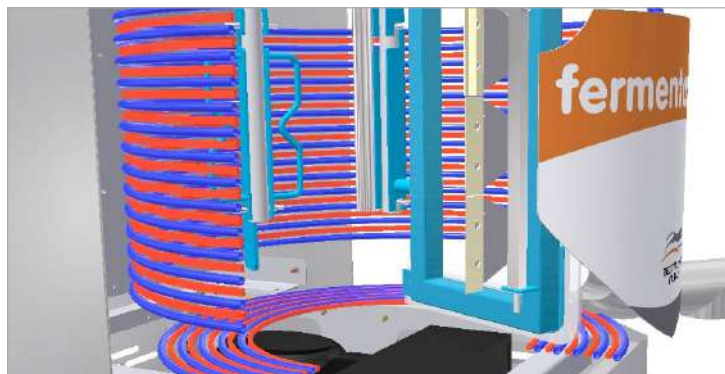
Использование натуральной закваски сокращает время брожения и замеса. Так как клейковина гораздо более структурирована, механические операции облегчаются: тесто получается более податливым, что облегчает расслоение и формование, резка получается более острой, а тесто менее липким.



TUTORIAL
HOW TO START
MAKING YOUR
LEAVEN ?

ДВОЙНАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Все баки, даже самые маленькие, содержат эксклюзивный продукт Fermentolevain®: DUAL CARE. Эта система позаботится о вашей закваске на этапе расстойки, а также на этапе консервации, чтобы она могла раскрыть все свои ароматы и бережно храниться до тех пор, пока она вам не понадобится.



Ферментация

Между медным змеевиком холодильного контура помещён кольцевой нагревательный элемент, позволяющий повышать температуру на 8°C в час. Таким образом, температура закваски является однородной и оптимальной, чтобы не превышать 37°C, что позволяет освежать короткие 4-часовые закваски.

ОХЛАЖДЕНИЕ И КОНСЕРВАЦИЯ

Холодильная установка доводит резервуар до температуры. Он соединен с медным охлаждающим змеевиком, который обернут вокруг резервуара и на дне за одно целое между двумя сторонами. Эта технология позволяет быстро охлаждать - без уничтожения бактерий - и хранить 3 дня (без освежения закваски).

АДАПТАЦИЯ ЦИКЛА СМЕШИВАНИЯ К ВАШЕЙ ЗАКАЗКЕ

Скорость вращения (об/мин) и частота смешивания (время смешивания/время отдыха) регулируются на разных этапах свежей закваски. Эти параметры также могут быть адаптированы в зависимости от количества, присутствующего в резервуаре, и от желаемой активности брожения, чтобы в лучшем случае гомогенизировать закваску.

Вы можете модулировать продолжительность хранения, чтобы адаптироваться к производству закваски и рабочему времени. Ферменты обновляются при каждой обновленной закваске в результате уникального перемешивания и контроля температуры.

НУЖНОЕ КАЧЕСТВО В НУЖНОЕ ВРЕМЯ

Ассортимент Fermentolevain® гарантирует, что производительность вашей натуральной закваски соответствует вашему производству. Все наши модели Fermentolevain® позволяют хранить базовую закваску в течение нескольких дней и производить обновленную закваску в самых строгих гигиенических условиях. Теперь можно приготовить закваску «Шеф» в Fermentolevain®.



КОНТРОЛИРУЙТЕ ВКУС ХЛЕБА

Контроль образования закваски означает контроль вкуса и аромата ваших продуктов.

Регулируя температуру, вы можете легко варьировать соотношение между уксусной и молочной кислотами, таким образом играя со вкусами и находя то, что больше всего подходит вашим клиентам.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ
ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ
МИКСИРОВАНИЯ (БЕЗ
ИЗМЕНЕНИЙ)
ФОРМА,
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ)
ОБЕСПЕЧИВАЕТ
ОДНОРОДНОЕ
СМЕШИВАНИЯ ОТ
ВЕРХА К НИЗУ БАКА



РАЗГРУЗОЧНЫЙ КЛАПАН,
ПРЕДОТВРАЩАЮЩИЙ
ОСАЖДЕНИЕ ОСАДКА НА
ДНЕ.



БАК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ, БЕЗОПАСНОЙ ДЛЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ДЕМОНТИРОВАТЬ И НЕ
ТРЕБУЕТ СПЕЦИАЛЬНЫХ
ИНСТРУМЕНТОВ.
ПРОЧНЫЙ И
ЭФФЕКТИВНЫЙ
СКРЕБКИ С
РАЗДЕЛЕННЫМИ
ПОЛОСАМИ.



РУЧНОЙ ДУШ
РАСПЫЛИТЕЛЬ
ПОЗВОЛЯЕТ ЛЕГКО
ОЧИСТИТЬ БАК,
МЕШАЛКУ И
СКРЕБКИ.

НОВЫЙ ДИЗАЙН

Fermentolevain® имеет новый элегантный и изысканный дизайн. Рама, как и корпус, выполнены из нержавеющей стали. Передний защитный экран из смолы защищает раму от случайных ударов, тем самым предотвращая износ нержавеющей стали. Резервуар был переработан, чтобы улучшить дренаж и ограничить зоны удержания. Датчик низкого уровня информирует вас о том, сколько закваски осталось в баке, а датчик предотвращения перелива предупреждает вас, если брожение становится слишком сильным. При превышении уровня, запускается мешалка для обминки.

Fermentolevain® имеет много новых функций: система взвешивания (опция), встроенная в машину, дает вам информацию в режиме реального времени о количестве закваски, присутствующей в баке. Его система двойного веса тары облегчает извлечение закваски и позволяет добавлять ингредиенты без предварительной подготовки количества. Теперь также можно впрыскивать воду прямо в бак. Последнее поколение Fermentolevain® имеет новую 7-дюймовую сенсорную панель управления: V-Touch.



TUTORIAL

SCALING
SYSTEM &
RACKING

БЕЗУПРЕЧНАЯ ГИГИЕНА

Когда Fermentolevain® был впервые разработан в 1994 году, уже являясь приоритетом, понятия чистоты и гигиены были модернизированы.

Используемые материалы соответствуют всем требованиям пищевой промышленности: например, лопасти и скребок в баке снимаются без инструментов и легко чистятся. Их можно мыть в посудомоечной машине. Fermentolevain® предлагает автоматический цикл промывки (2 цикла: экономичный и полный), который обеспечивает быструю и легкую очистку. Ручной распылитель легко достигает каждого уголка резервуара и инструментов (недоступно для моделей FL 30).

Имеется отверстие для добавления ингредиентов непосредственно в бак или через наклонное сито. Экран из плексигласа позволяет осуществлять визуальный контроль без ущерба для гигиены. Fermentolevain® становится более эргономичным благодаря своему уникальному переливному клапану, не допускающему протекания и отложений.



TUTORIAL

CLEANING
CYCLE AND
HAND SPRAY

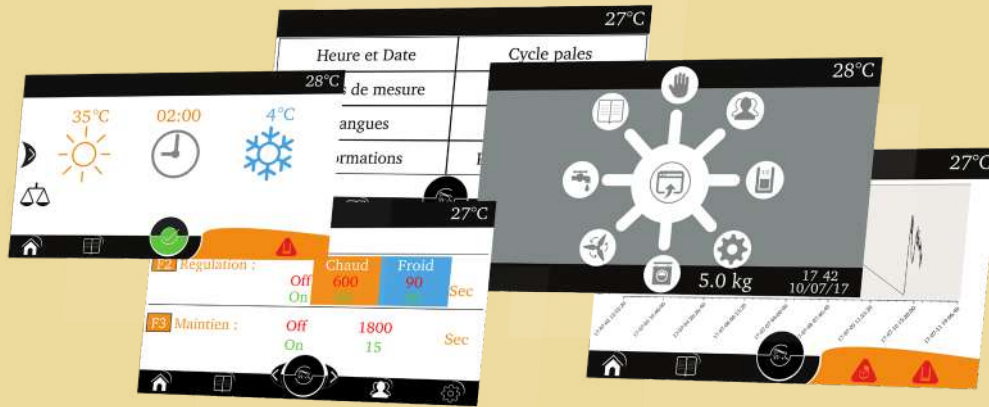


TUTORIAL

DISSASSEMBLY
+ CLEANING
OF TOOLS



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ FERMENTOLEVAIN® СТАНОВИТСЯ ДЕТСКОЙ ИГРОВОЙ!



УПРОЩЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ V-TOUCH

V-Touch — это интуитивно понятная панель управления, обеспечивающая легкий доступ ко всем функциям машины. Пользователь находит и быстро получает доступ ко многим параметрам из главного меню.



РУЧНОЕ
УПРАВЛЕНИЕ



USER
PROFILES



ПОЛУБАК
РЕЖИМ



НАСТРОЙКИ



ЦИКЛ
МОЙКИ



КОНТРОЛИРУЕМЫЙ
ЦИКЛ
ВВРАЩЕНИЯ МЕШАЛОК



РАСПЫЛИТЕЛЬ
ИВОДЫ



РЕЦЕПТЫ

Циклы хранения легко контролировать с помощью понятных и интуитивно понятных панелей управления. Одним взглядом можно определить текущую фазу цикла: синяя для консервации, оранжевая для ферментации.

Оптимизируйте пивоварение благодаря системе Cycle Manager: цикл вращения лопастей имеет 3 настраиваемые фазы для каждого цикла (брожение/охлаждение). Для каждого рецепта можно настроить, когда вращать и когда останавливать лопасти.

Адаптируемый, V-Touch подходит каждому пекарю и предлагает удобную и персонализированную навигацию. Параметры, такие как используемый язык или единицы измерения, могут быть легко изменены, и можно создать несколько пользовательских профилей, защищенных паролем.

V-Touch предоставляет постоянный доступ к журналу выполненных действий и позволяет просматривать описательную статистику и графические изображения активности Fermentolevain® (с возможностью экспорта).

В случае отключения электроэнергии или если машина отключена от сети, текущее состояние цикла запоминается.

ХЛЕБА МИРА В ВАШЕЙ ДОСТУПНОСТИ

Эффективная панель управления шаг за шагом направляет пекаря благодаря предварительно зарегистрированным или настраиваемым программам.

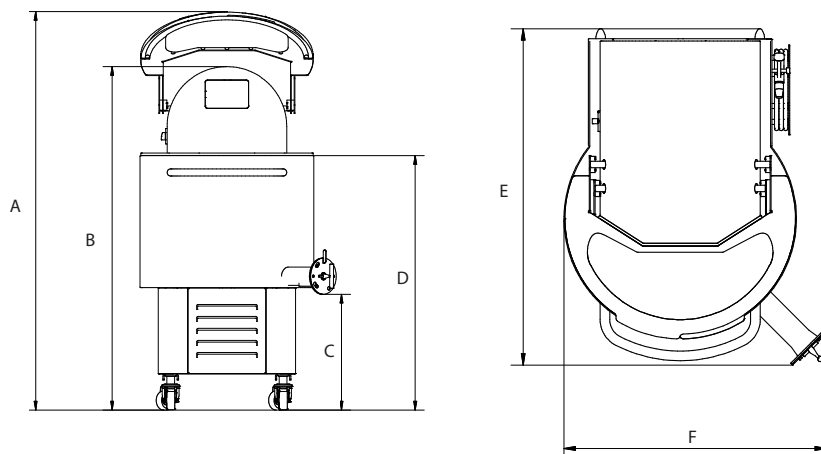
Четыре запрограммированных рецепта, разработанных мастерами-пекарями, помогут вам в приготовлении окончательной закваски. Два дополнительных рецепта помогут выбрать тип освежающей закваски, молочную или уксусную.

Вы также можете создавать свои собственные рецепты (до 15), регулируя температуру, продолжительность цикла и сохраняя их в памяти машины.

Найдите еще больше идей в книге рецептов, прилагаемой к Fermentolevain®: **16 рецептов хлеба на закваске со всего мира!**



ТЕХНИЧЕСКИЕ АРАКТЕРИСТИКИ



FERMENTOLEVAIN


● standard

€ paying option

	FL 30	FL 60	FL 100	FL 200
Общая вместимость бака (kg)	30	60	100	200
Ручной пистолет для воды	-	●	●	●
Основа закваски консервация	●	●	●	●
Предупреждающий зуммер	●	●	●	●
Датчик защиты от переполнения	●	●	●	●
Датчик низкого уровня	-	●	●	●
Система взвешивания	-	€	€	€
Электрическое подключение	400V / TRI+T / 50-60 Hz			
Мощность (kW)	1,1	1,5	2,1	3,3
Мощность нагревательного змеевика (W)	350	525	700	1050
Снижение температуры	around 6°C per hour			
Подключение к воде	-	Pipe Ø15 interior		
Фреон	R452A			
Количество возможных рецептов	15 recipes			
A - Высота с открытой крышкой (mm)	1530	1830	2075	2155
B - Высота (mm)	1250	1430	1690	1810
C - Высота клапана (mm)	440	440	440	535
D - Рабочая высота (mm)	880	1060	1320	1320
E - Глубина (mm)	1010	1050	1050	1300
F - Ширина (mm)	735	820	820	1040
Вес в пустом состоянии (kg)	195	225	270	405

ОПЦИИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

OPTIONS	
ПЛАТИНОВАЯ ВЕРСИЯ Система очистки от накипи, впрыск воды, циклы очистки	€



PLATINIUM

Больше технических опций для еще более точного и непревзойденного результата в пекарне.



MANY AND MORE, REAL GOODS



Официальный дистрибьютор ООО "СЕРВИС ПЛЮС", 117342, г. Москва, ул. Обручева, 34/63, Сот. +7(965) 327 21 88
Тел. +7(495)260 19 46, E-mail: kn@plus-service.su www.plus-service.su



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Phone : +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