

FERMENTOLEVAIN

APPAREIL À LEVAIN



We provide quality professional equipment and services to artisan bakeries.



GAMME FERMENTOLEVAIN

Fermentolevain® est un appareil permettant l'élaboration et la conservation de levain liquide destiné à être incorporé dans différentes fabrications.

Qualifiée de révolutionnaire lors de sa commercialisation en 1994, cette invention permet de penser différemment le goût et les saveurs et reçoit le trophée de l'innovation à Européen cette même année.

Véritable moyen de résister à l'uniformisation du goût et de mettre en avant le véritable savoir-faire boulanger, son nom de Fermentolevain® ou « Fermento » est vite devenu une référence que l'on retrouve dans le vocabulaire courant de la profession.

SAVOIR-FAIRE

Plus de 60 ans à vos côtés



Avec plus de 60 ans d'expérience, Bertrand Puma a atteint son haut niveau d'expertise grâce à un savoir-faire unique dans la conception d'équipements pour Boulangerie et Pâtisserie, et un développement de produits Made in France, toujours plus fiables et performants.

VISITEZ

WWW.BERTRAND-PUMA.FR

LAB

Découvrez vos futurs équipements



Centre de démonstration et de formation, notre LAB' est à votre disposition pour tester en situation réelles nos équipements. Notre Boulanger Démonstrateur est là pour vous conseiller et vous assister.

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU
+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTANCE

À votre écoute



Bénéficiez de la puissance d'un réseau mondial de distributeurs! Nous apportons une aide de proximité aux boulangers du monde entier, pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

APPELEZ AU
+33 (04) 75 57 55 00

LA TRADITION VERSION HIGH-TECH

LES + DU FERMENTOLEVAIN

- Régularité de qualité et de goût.
- Rapidité de mise au point du levain.
- Hygiène parfaite et maîtrisée.
- Simplicité d'utilisation et de pilotage.
- Un procédé 100% biologique.
- Un produit économique et rentable.
- Possibilité de réaliser le levain « Chef ».



LE GOÛT AVANT TOUT

Que le consommateur soit un fin gourmet ou non, il sera toujours sensible à un pain qui a du goût. La saveur artisanale d'un produit au levain est donc souvent plébiscitée car le croquant de la croûte, l'**alvéolage irrégulier de la mie** et sa couleur crème lui confèrent un côté beaucoup plus rustique, rappelant le pain d'antan.

Les pains obtenus sont **consistants, riches, avec un goût légèrement lactique** qui peut être amené vers des saveurs plus « acides » en jouant sur le « Chef » utilisé et la température.

UNE CONSERVATION ET UN TRAVAIL FACILITÉS

Le pain au levain **se conserve plus longtemps** qu'un pain ordinaire grâce à l'acidité dégagée par les bactéries, ce qui ralentit son rassissement. Ce type de pain présente également une croûte plus dense agissant comme une enveloppe protectrice. Elle permet de conserver l'humidité dans le pain et limite le séchage de la mie. Uniques et reconnus pour leur **saveur caractéristique**, les pains au levain ont une **couleur plus brillante et dorée** en fin de cuisson.

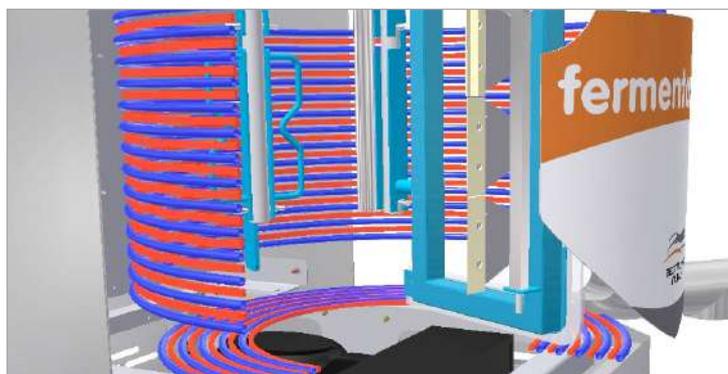
Recourir au levain naturel entraîne un raccourcissement du temps de fermentation, ainsi que des temps de pétrissage. Le tissu glutineux étant beaucoup plus ordonné, les opérations mécaniques sont facilitées : les pâtons sont plus souples et **facilitent donc le laminage et le façonnage**, les découpes sont beaucoup plus franches, la pâte est moins collante et la scarification devient plus aisée.



TUTORIEL
COMMENCER
À FAIRE SON
LEVAIN

SYSTÈME DUAL CARE

Toutes les contenances de cuve, même les plus petites, comportent l'exclusivité Fermentolevain® : DUAL CARE. Ce système prend soin de votre levain en phase de fermentation comme en phase de conservation, afin qu'il développe tous ses arômes et qu'il soit soigneusement conservé jusqu'à ce que vous en ayez besoin.



LA FERMENTATION

Un cordon chauffant est placé entre le serpentin en cuivre, ce qui permet de monter la température de 8°C par heure. De cette manière, la température du levain est **homogène et optimum**, afin de ne pas dépasser les 37°C, permettant des rafraichis courts de 4 heures.

REFROIDISSEMENT ET CONSERVATION

Un groupe frigorifique permet de mettre la cuve à température. Il est raccordé à un serpentin réfrigérant en cuivre qui est enroulé autour de la cuve et du fond d'un seul tenant entre les deux parois. Cette technologie permet un **refroidissement rapide** - sans détruire les bactéries - et une **conservation de 3 jours** (sans rafraichis).

ADAPTATION DU CYCLE DE BRASSAGE À VOTRE LEVAIN

La vitesse de rotation (tours/min) et la fréquence de brassage (temps de brassage/temps de repos) sont ajustables lors des différents rafraichis. Ces paramètres peuvent ainsi être adaptés selon la quantité présente dans la cuve et à la vivacité de fermentation souhaitée, afin d'homogénéiser au mieux le levain.

En modulant à votre guise la durée de conservation, vous **adapterez la production de levain à votre activité et aux horaires de travail**. Les ferments du levain se redéveloppent à chaque rafraichi sous l'effet du brassage unique et du contrôle de la température.

LA BONNE QUALITÉ, AU BON MOMENT

La gamme Fermentolevain® vous assure de disposer d'une capacité de levain naturel en adéquation avec votre production. Tous nos modèles de Fermentolevain® vous permettront de conserver plusieurs jours votre levain-mère et de réaliser vos rafraichis dans les conditions d'hygiène les plus strictes. Il est même désormais **possible de réaliser le « Chef » dans Fermentolevain®**.



CONTRÔLEZ LE GOÛT DE VOTRE PAIN

Contrôler le développement des levains, c'est contrôler les arômes et le goût de vos produits.

En jouant sur les températures, vous pourrez aisément faire varier le rapport entre acide acétique et acide lactique, jouant ainsi avec les saveurs et trouvant celle qui plaira le plus à vos clients.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



UN OUTIL DE BRASSAGE
PERFORMANT (FORME
INCHANGÉE, BREVETÉ)
ASSURE UN MÉLANGE
HOMOGÈNE DE HAUT EN
BAS.



LA VANNE DE
SOUTIRAGE EMPÊCHE
LES RÉSIDUS DE
S'ACCUMULER DANS
LE TUBE.



LA CUVE EST EN INOX
ALIMENTAIRE DE MÊME
QUE LES PÂLES QUI SONT
FACILEMENT DÉMONTABLES
SANS AUCUN OUTIL.

RACLEUR À LAMELLES
DISSOCIÉES, ROBUSTE ET
PERFORMANT.



UNE DOUCHETTE PERMET
DE NETTOYER SANS
EFFORT LA CUVE, LES
OUTILS DE BRASSAGE ET
LE RACLEUR.



NOUVEAU DESIGN

Fermentolevain® possède un nouveau design épuré et graphique. L'extérieur comme l'intérieur de la cuve sont en inox alimentaire. Un bouclier anti-choc en résine prévient la détérioration de l'inox. La cuve a été repensée pour améliorer le soutirage et limiter les zones de rétention. Une sonde de niveau bas logée dans l'outil assure le niveau minimum de levain. A l'inverse, une sonde anti-débordement vous avertira si la fermentation devient trop volumineuse.

Fermentolevain® possède plusieurs fonctionnalités inédites: un **système de pesée** intégré à la machine (optionnel) permet de connaître à tout moment la quantité réelle de levain dans la cuve. Son système de double tare facilite le soutirage et vous permet d'ajouter les ingrédients sans préparer les quantités à l'avance. L'injection d'eau directement dans la cuve est désormais possible. Cette toute dernière génération de Fermentolevain® possède également une **platine électronique avec écran tactile 7 pouces : V-Touch**.



TUTORIAL

SCALING
SYSTEM &
RACKING

UNE HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Déjà une priorité lors de sa création en 1994, Fermentolevain® s'est modernisé davantage sur les aspects de nettoyabilité et d'hygiène.

Les matériaux utilisés respectent toutes les contraintes liées au milieu alimentaire : l'outil de brassage et le racleur de la cuve sont, par exemple, **amovibles sans outils** et aisément nettoyables. Ils peuvent être mis au lave-vaisselle. Fermentolevain® propose un **cycle de nettoyage automatique** (cycle éco et cycle long) qui permet un premier nettoyage en toute facilité. Une **douche** permet d'atteindre tous les recoins de la cuve et des outils (non disponible sur le FL 30).

Une ouverture, protégée par une grille, permet d'introduire directement les ingrédients dans la cuve, tandis qu'un plexiglass permet le contrôle visuel sans nuire à l'hygiène. Fermentolevain® propose une meilleure ergonomie avec son unique **vanne de soutirage anti-goutte et sans dépôt**.



TUTORIEL

CYCLE DE
NETTOYAGE
ET DOUCETTE



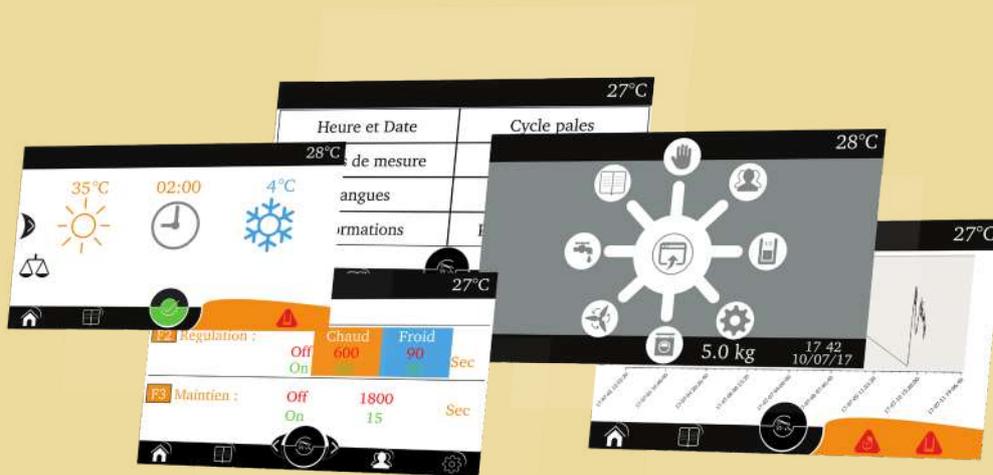
TUTORIEL

DÉMONTAGE
ET LAVAGE
DES OUTILS

V-TOUCH



UTILISER FERMENTOLEVAIN DEVIENT UN JEU D'ENFANT !



GESTION SIMPLIFIÉE AVEC LA V-TOUCH

La V-Touch est une commande tactile intuitive qui permet d'accéder facilement à toutes les fonctionnalités de l'appareil, d'un simple geste. L'utilisateur repère et accède rapidement à de nombreux paramètres depuis le menu principal.



Les cycles de conservation se pilotent aisément à travers des panneaux de commande lisibles et intuitifs. D'un simple coup d'oeil, vous pouvez identifier la phase du cycle en cours: **bleu pour la conservation, orange pour la fermentation.**

Optimisez votre brassage grâce au **système Cycle Manager** : le cycle de rotation des pâles est personnalisable par phases (3 phases) et pour chaque cycle (chaud/froid). Pour chaque recette, il est possible d'ajuster le temps de rotation et d'inertie des pâles.

Adaptable, la V-Touch s'ajuste à chaque boulanger afin de lui proposer une navigation confortable et personnalisée. Les paramètres, tels que la langue d'utilisation ou les unités de mesures, sont facilement modifiables, et il est possible de créer plusieurs profils utilisateurs, protégés par un mot de passe.

La V-Touch vous donne un accès continu au registre des actions effectuées, et vous permet d'observer les statistiques descriptives et graphiques de l'activité du Fermentolevain® (exportables).

En cas de coupure d'électricité ou de débranchement de l'équipement, le cycle en cours reprend au démarrage.

LES PAINS DU MONDE À PORTÉE DE MAIN

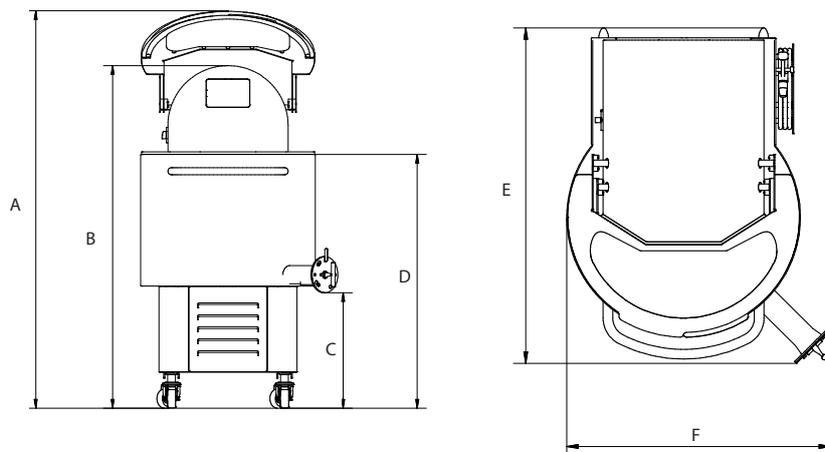
Efficace, la commande tactile guide pas à pas le boulanger par le biais de programmes pré-enregistrés ou personnalisables.

Quatre recettes programmées, mises au point par des maîtres boulangers, vous permettront d'élaborer un levain en tout point. Deux autres recettes vous aideront à sélectionner le type de rafraîchi choisi, lactique ou acétique. Il est également possible de créer ses propres recettes (jusqu'à 15) en jouant sur la température et la durée des cycles, puis les conserver en mémoire.

Retrouvez encore plus d'idées dans le livre de recette qui accompagne Fermentolevain®: 16 recettes de pains au levain venant du monde entier !



DONNÉES ET DIMENSIONS



FERMENTOLEVAIN

● standard

€ option payante

	FL 30	FL 60	FL 100	FL 200
Capacité totale de la cuve (kg)	30	60	100	200
Douchette	-	●	●	●
Conservation du levain mère	●	●	●	●
Buzzer d'alerte	●	●	●	●
Sonde anti-débordement	●	●	●	●
Sonde de niveau bas	-	●	●	●
Système de pesée	-	€	€	€
Raccordement électrique	400V / TRI+T / 50-60 Hz			
Puissance (kW)	1,1	1,5	2,1	3,3
Puissance cordon chauffant (kW)	350	525	700	1050
Descente en froid	env. 6°C par heure			
Raccordement en eau	-	Tuyau Ø15 intérieur		
Fluide	R452A			
Nombre de recettes possibles	15 recettes			
A - Hauteur couvercle levé (mm)	1530	1830	2075	2155
B - Hauteur (mm)	1250	1430	1690	1810
C - Hauteur de vanne (mm)	440	440	440	535
D - Hauteur de chargement (mm)	880	1060	1320	1320
E - Profondeur (mm)	1010	1050	1050	1300
F - Largeur (mm)	735	820	820	1040
Poids (kg)	195	225	270	405

OPTIONS & ACCESSOIRES

OPTIONS	
VERSION PLATINIUM système de pesée, injection d'eau, cycle de nettoyage	€



PLATINIUM

Des options plus techniques pour un travail toujours plus précis et un résultat inégalable dans le fournil.



MANY AND MORE, REAL GOODS



**PAVAILLER
SOLUTION**

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence