BERTRAND PUMA

La griffe boulangère

FERMENTOLEVAIN®

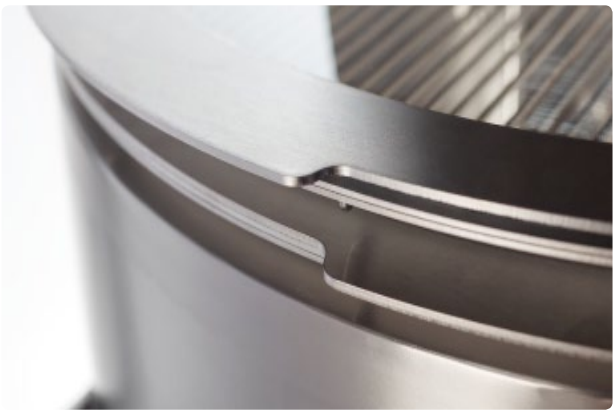
Máquina de levadura líquida

FERMENTOLEVAIN®

La tradición en alta-tecnología

FL200 FL100 FL60 FL30

FERMENTOLEVAIN® es una máquinaa concebida para la elaboración y la conservación de la levadura líquida para posteriormente añadir a los diferentes masas que se deseen eleborar.



FERMENTOLEVAIN® : un nombre en la historia de la panadería.

En 1994, Bertrand-Puma inicia la fabricación su primera Fermentolevain, reproduciendo así el procedimiento de elaboración natural del pan. Cualificada como revolucionaria, esta invención recibió el trofeo de la innovación en el salón de Europain.

Los profesionales que se han interesado en ella han comprendido rápidamente sus ventajas de uso y realización de un pan diferenciado con los sectores industriales. Es, por tanto, un medio para romper con la estandarizción del sabor del pan y poner encima de la mesa el verdadero "savoir-faire" del panadero.

Así nace una leyenda con el nombre de Fermentolevain, que rápidamente acaba siendo una referencia y parte de nuestro vocabulario panadero habitual.

Fermentolevain®

+ Regularidad, calidad y sabor
+ Rapidez de puesta a punto del levain
+ Higiene perfecta
+ Simplicidad de uso
+ Un procedimiento 100% biológico
+ Un producto económico y rentable
+ Posibilidad de realizar la base del levain

El sabor por encima de todo :

El consumidor actual, aprecia cada vez más el buen hacer y el sabor del pan. Por lo tanto, prefieren el sabor de un producto artesano con levadura natural y con una corteza crujiente, una miga alveolada, con un color cremoso que le da un aspecto mucho más rústico que recuerda al pan de antaño.

Los panes obtenidos son consistentes, ricos, con sabores ligeramente "lácticos" que se pueden llevar a sabores más "ácidos" según se quiera. Este procedimiento se puede realizar jugando con la base y graduando parámetros como el tiempo, la temperatura o la rotación de las palas.

Una conservación y un trabajo fácil:

El pan con levadura natural líquida se conserva durante más tiempo que un pan común sin levadura. Esto es gracias a la acidez liberada por las bacterias que ralentizan su envejecimiento. Este tipo de pan presenta también una corteza más densa que actúa como una envoltura protectora. Permitiendo conservar la humedad en el pan y limitando el secado de la miga.

Único y conocido por su sabor característico, los panes con levadura natural ofrecen un color más brillante y dorado al final de la cocción.

Con el uso de Fermentolevain acortaremos los tiempos de fermentación y de amasado. Cómo el tejido glutinoso es más ordenado, las operaciones mecánicas se facilitan: Los pastones son mas flexibles, se facilita el laminado o el formado y la masa es menos pegajosa, con lo cual, la escarificación se vuelve más fácil.

Algunos dirán que no hay necesidad de una máquina para hacer levadura natural...
Sin embargo, un profesional concienzudo querrá obtener una levadura de calidad, regularidad y de gran sabor, bajo condiciones de higiene impecables.

La buena calidad, en el momento correcto :

La gama Fermentolevain® nos asegura de disponer de una capacidad de levadura natural adecuada a su producción.

Todos los modelos de Fermentolevain® les permitirán mantener y conservar durante varios días su masa madre y realizar los refrescos en las condiciones de higiene más estrictas. Ahora es posible incluso realizar la base del levain des del inicio.

Todos los modelos de Fermentolevain están compuestos por un **cordón de calor** y un **serpentín refrigerante** para favorecer la maduración y el almacenamiento del fermento natural líquido.

Fermentolevain® nos permite adaptar y modular la producción y conservación a sus horarios de trabajo y actividad diaria.

Los fermentos de levadura se desarrollan con cada refresco bajo el efecto de la maceración, controlando la temperatura. Es posible conservar la levadura durante 3 días sin refrescarla.

Controle el sabor de su pan:

Controle el desarrollo del levain, es controlar los aromas y el gusto de sus productos.

Jugando con las temperaturas, podrá variar la relación entre el ácido acético y el ácido láctico, obteniendo así sabores que satisfagan a sus clientes.

Una higiene irreprochable:

Des de su creación, en 1994 Fermentolevain® se ha hecho hincapié en modernizar los aspectos de limpieza e higiene.

Los materiales utilizados respetan todas las obligaciones para el uso alimenticio: el útil de mezclado y los rascadores de la cuba son extraíbles sin herramientas y **fáciles de limpiar**. Se pueden poner en el lavavajillas.

Fermentolevain® dispone de un **ciclo de limpieza automática** (ciclo eco y ciclo largo) que permiten una primera limpieza con toda facilidad. Una **ducha incorporada** permite llegar a cada esquina de la cuba y útiles (no disponible en el modelo FL 30).

Una apertura, protegida por una rejilla, permite introducir directamente los ingredientes en la cuba mientras que una tapa transparente permite un control visual sin comprometer la higiene. Fermentolevain® ofrece una mejor ergonomía con su exclusiva **válvula de dispensación antigoteo** y sin residuos.

Nuevo diseño:

Fermentolevain® posee un nuevo diseño más limpio y depurado. Tanto el exterior cómo el interior de la cuba son de **acero inoxidable.** Un escudo protector de resina previenen el deterioro del inoxidable. La cuba se ha rediseñado para mejorar la extracción y limitar las zonas de retención. Una **sonda de nivel bajo** ubicada en la parte inferior de la pala de mezclado asegura el nivel mínimo de levadura. Por el contrario, una **sonda anti-desbordamiento** les avisará si la fermentación es demasiado voluminosa.

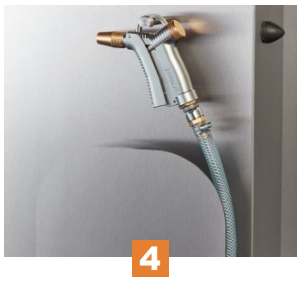
Fermentolevain® tiene varias características nuevas: un ***sistema de pesaje*** integrado en la máquina (opcional) permite conocer en todo momento la cantidad real de levain en la cuba. Su sistema de doble tara facilita la extracción y le permite ajustar los ingredientes sin preparar la cantidad por adelantado. También ahora se dispone de **inyección de agua** directamente en la cuba.

Esta última generación de Fermentolevain® también tiene un nuevo **panel de control electrónico** con pantalla táctil de 7 pulgadas: **V-Touch**.

1

2

3

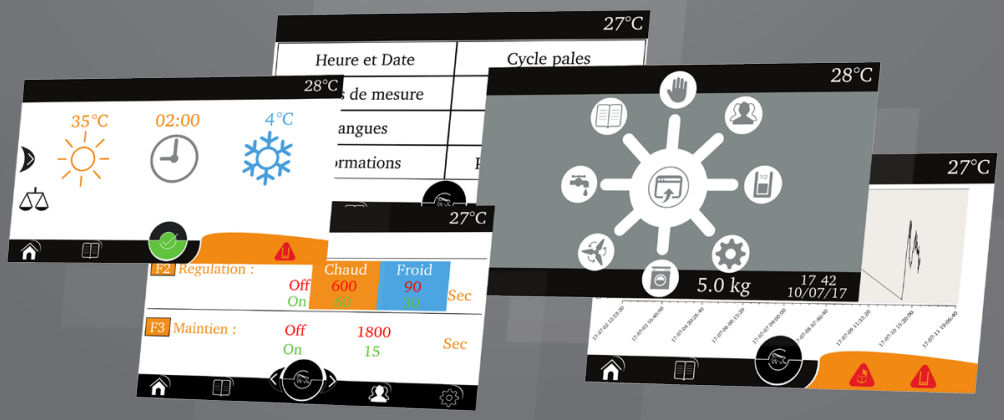

4

1. La cuba es de acero inoxidable apto para el uso alimenticio, igual que las cuchillas que son facilmentes extraibles sin herramientas.
2. La pala de mezclado (forma patentada) asegura una mezcla homogenea de arriba a abajo.
3. La válvula de extracción evita que se acumulen residuos en el tubo.
4. Una ducha permite limpiar sin esfuerzo la cuba, los útiles de mezclado y el rascador.
5. Rasacador robusto y eficiente, de láminas separadas.

5

V-TOUCH

El uso de Fermentolevain® se convierte en un juego de niños !



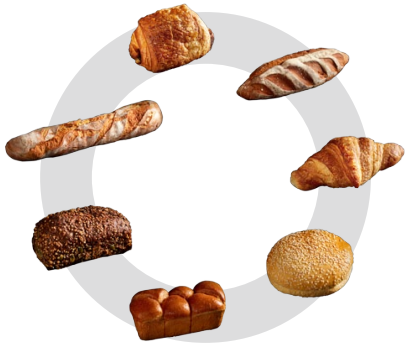
Gestión simplificada con el cuadro V-TOUCH

El V-Touch es un **cuadro de mandos táctil e intuitivo** que permite acceder facilemente a todas las funciones de la máquina, con un simple gesto. El usuario encuentra y accede rápidamente a los parámetros desde el menú principal.

Los ciclos de conservación se controlan a través del panel de control legible e intuitivo. A simple vista, puede identificar la fase del ciclo en que se encuentra: **azul para la conservación, naranja para la fermentación**.

Los panes del mundo a tu alcance

Eficiente, el cuadro de mandos táctil guía al panadero paso a paso a través de programas pre-grabados o personalizados.



Cuatro recetas programadas, realizadas por maestros panaderos, le permitirán desarrollar un **levain** en todos los sentidos. Otras dos recetas le ayudarán a seleccionar el tipo de refresco seleccionado, láctico o acético. También es posible crear sus propias recetas (hasta 15) jugando con la temperatura y la duración de los ciclos y guardándolos en la memoria.

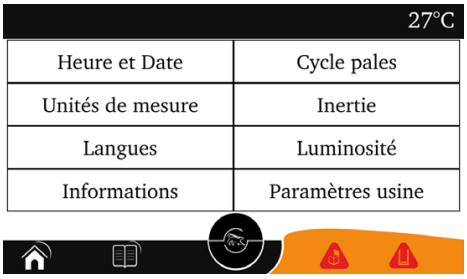
Encuentre más ideas en el libro de recetas que acompaña a Fermentolevain®: 16 recetas de panes de masa fermentada de todo el mundo !

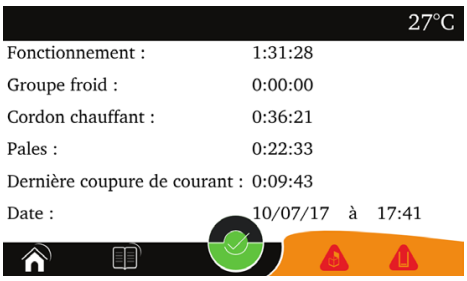
Un manejo fácil

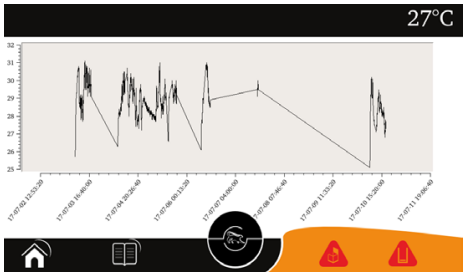
Adaptable, el V-Touch se ajusta a cada panadero para ofrecer una navegación cómoda, cofortable y personalizada. Los parámetros, cómo el idioma de uso y las unidades de medida, son fácilmente modificables y, es posible crear varios perfiles de usuario, protegidos por una contraseña.

El V-Touch le da acceso continuo al registro de acciones efectuadas y permite observar las estadísticas descriptivas y gráficas de la actividad Fermentolevain® (con opción de exportarlas).

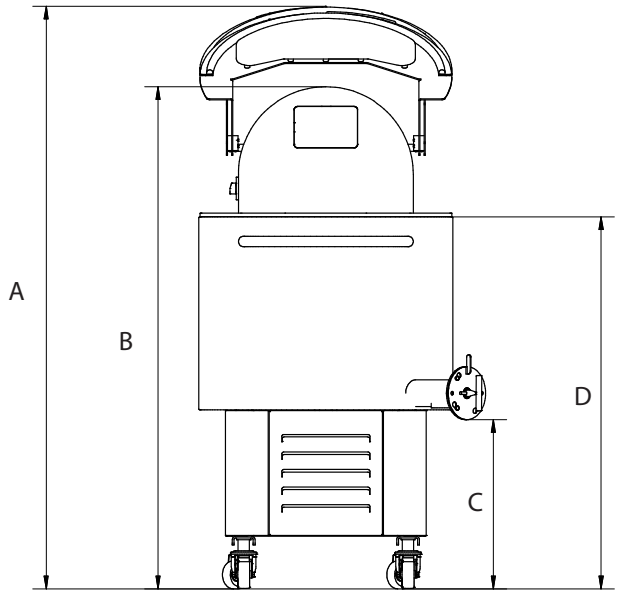
En caso de un fallo eléctrico o desconexión del equipo, el ciclo en curso se reanudará al inicio.

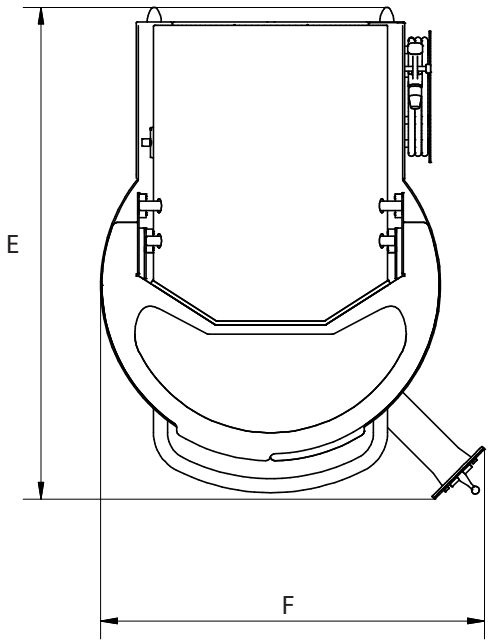






Fotos ejemplos en idioma original (el software está completamente traducido al castellano)





Modelos	FL 30	FL 60	FL 100	FL 200
Capacidad total de la cuba (kg)	30	60	100	200
Peso (kg)	195	225	270	405
Tensión	400V / Tri+N+T			
Potencia (kW)	1,1	1,5	2,1	3,3
Potencia cordón caloríico (W)	350	525	700	1050
A - Altura con tapa levantada (mm)	1530	1830	2075	2155
B - Altura (mm)	1250	1430	1690	1810
C - Altura del grifo (mm)	440	440	440	535
D - Altura de carga (mm)	880	1060	1320	1320
E - Profundidad (mm)	1010	1050	1050	1300
F - Anchura (mm)	735	820	820	1040
Descenso del frío	6°C por hora			
Conexión del agua	_	Tubo de Ø15 interior		
Gas	R452A			
Número de recetas posibles	15 recetas			
Ducha incluída	_	●	●	●
Conservación de la masa madre	●	●	●	●
Avisador acústico	●	●	●	●
Sonda antidesbordamiento	●	●	●	●
Sonda de nivel bajo	_	●	●	●
Sistema de pesaje	_	❍	❍	❍

● Estándar ❍ Opcional — No disponible

BONGARD IBERIA, S.A. c/ Garbí nº 18 Nave 3, P.I. Can Volart - 08150 Parets del Vallès (Barcelona) España.
Tel.: 0034 93 573 78 78 - www.bongard.es - info@bongard.es

an Ali Group Company
The Spirit of Excellence