



Fermentolevain

Máquina de levadura líquida natural

Capacidades

- 4 modelos de 30, 60, 100 y 200 Kg útiles.

También disponible los modelos especiales compactos de baja capacidad:

- GL-Mini 5 (de 5 Kg útiles)
- GL-Mini 10 (de 10 Kg útiles)
- GL-Mini 20 (de 20 Kg útiles)

Las Ventajas

- 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 el levain "la base" dentro de la máquina.

Principio de funcionamiento

Las máquinas Fermentolevain están diseñadas únicamente para la panadería y pastelería. El uso de levadura líquida reduce el tiempo de amasado y mejora notablemente la calidad y elasticidad de la masa, obteniendo así un pan con una textura y sabor superior.

Un nombre que ha entrado dentro de la historia de la panadería

En 1994, Bertrand-Puma comercializa su primera Fermentolevain, reproduciendo así el procedimiento de fabricación natural del pan. Cualificada de 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. Es, por tanto, un medio para romper con el tipo de pan estereotipado y poner encima de la mesa el verdadero "savoir-faire" del panadero.

Así pues, nació una leyenda con el nombre de Fermentolevain, que pasó a ser una referencia dentro del vocabulario de esta profesión.

Características

- Chasis de acero Inox AISI304, con un acabado perfecto, limpio y profesional.
- Montada sobre 4 ruedas pivotantes (dos de ellas con freno).
- Tanto la cuba como los útiles de mezclado son de acero INOX. Éstos se desmontan sin herramientas para una limpieza fácil.
- Rejilla de seguridad para el rellenado de agua o harina.
- Tapa plexiglas de 4 mm para la visión inmediata de la mezcla.
- Sonda de nivel bajo y sonda anti-desbordamiento del fermento líquido natural.
- Cuadro de mandos electrónico V-Touch con pantalla IHM de 7 pulgadas. De fácil uso, para una identificación inmediata de la fase del ciclo (**Azul** = Conservación, **Naranja** = Fermentación).
- Capacidad para 15 recetas.
- Memorización del ciclo en curso: en caso de corte de corriente o desconexión. A la reconexión el ciclo seguirá activo.
- Se incluye sistema de limpieza mediante una potente ducha, salvo el modelo FL-30.
- Opción de pesado dentro de la cuba.




Rascadores PEHD y de silicona



Tanque y útiles interiores en acero INOX.



Ducha de lavado incluida

Máquina conforme a las normativas 

Fermentolevain Máquina de levadura líquida natural

Evaluaciones en general

Las ventajas de la levadura líquida respecto a la levadura dura son las siguientes:

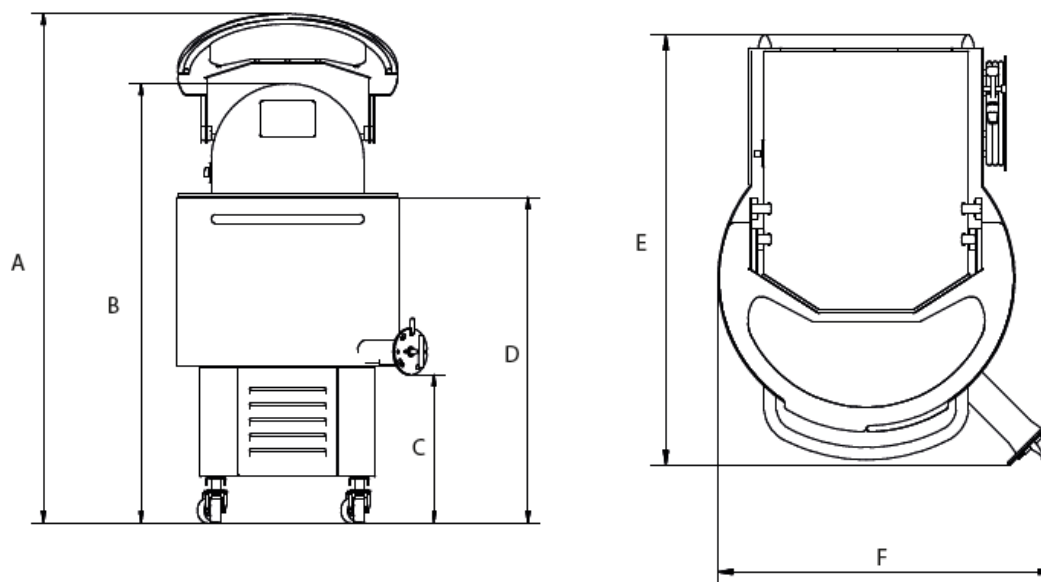
- La masa es más flexible, más extensible y más esponjosa.
- No desarrolla una excesiva acidez acética.
- Se obtiene un pan más fermentado, más ligero (el volumen aumenta del 25 al 30%), permitiendo producir baguettes, bollería, pan de pizza, pitas, panes especiales, etc.
- Favorece la formación de una costra más fina y más crujiente, una greña desarrollada y dorada.

Ventajas de calidad

Personalizamos el pan, consiguiendo aromas, sabores y durabilidad del producto.

Ventajas económicas

- Reducción notable de uso de levadura.
- Reducción total de uso de mejorantes.



Características	FL 30	FL 60	FL 100	FL 200
Dimensiones y pesos				
F - Ancho (mm)	735	820	820	1040
E - Fondo (mm)	1010	1050	1050	1300
B - Altura (mm.)	1250	1430	1690	1810
A - Alto con tapa levantada (mm)	1530	1830	2075	2155
D - Altura de trabajo (mm)	880	1060	1320	1320
C - Altura de válvula	440	440	440	535
Peso neto	195 Kg	225 kg	270 Kg	405 Kg
Capacidad útil				
	30 Kg	60 Kg	100 Kg	200 Kg
Características				
Gas Refrigerante	R452A			
Potencia eléctrica (kW)	1,1	1,5	2,1	3,3
Descenso del frío	6° C por hora			
Número de recetas	15 recetas			
Tensión	400V TRI + N + T			
Ducha incluida	-	•	•	•
Conservación masa madre	•	•	•	•
Avisador acústico	•	•	•	•
Sonda anti-desbordamiento	•	•	•	•
Sonda de bajo nivel	-	•	•	•
Sistema de pesaje	-	*	*	*

• Estándar * Opcional - No Disponible



c/Garbí, 18 Nave 3 (Pol.Ind. Can Volart)
Parets del Vallès (Barcelona, España)
Tlf. 93 573 78 78
www.bongard.es - info@bongard.es