

Robots "Aéromix Gastronomes"



L'invention des batteurs mélangeurs Planétaires, qui est très utilisée en Pâtisseries, Écoles, Cuisines et Restauration date de 1907 par la compagnie américaine HOBART. Un siècle s'est ensuite écoulé, avec des évolutions (ergonomie, légèreté des matériaux...). C'est en 2009 que la gamme Aéromix a été découverte par Michel Loiselet, inventeur français, président de la SAS Fournil Santé Saveur implantée en terre Aveyronnaise, par l'apport de contre-outils transformant les résultats, avec gain de temps.



Aéromix 7,5L (à gauche) et l'Aéromix 20 LAB

À la demande de deux grands chefs de la Gastronomie Française et d'Écoles Professionnelles, deux modèles ont été développés : l'Aéromix 7,5L et le 20LAB. Et ils font le bonheur de leurs utilisateurs ! Commercialisée depuis le Salon Européen 2012, la gamme des Aéromix s'est étoffée de 7,5L à 160L de cuve pour devenir un pétrin batteur supérieur de type "souffleur" à 5 vitesses, à mouvements lents. Pouvoir produire des petits pains de qualité supérieure est devenu un atout facile en restauration, grâce à l'Aéromix pouvant être allié à une diviseuse manuelle économique. Des recettes qualitatives suite à 10 années d'essais sont fournies avec l'Aéromix et notamment le Procédé Levaintolyse breveté, applicable en cuisine à des recettes créatives.

Robots à l'attention des professionnels mais aussi des novices, intéressés par le "Do it Yourself" (le "Fait soi-même").

Pour tous renseignements : Mr Loiselet 06.13.98.43.66 mail : contact@fournil-sante-saveur.fr site : www.fournil-sante-saveur.fr