



L'élévateur Basculeur Mobile EBC 6080[©]

AEROMIX, Fournil Santé Saveur, sont de véritables défenseurs de la filière blé farine pain mais aussi et surtout, du savoir-faire gustatif. Détenteur de plusieurs brevets, Michel Loiselet présente deux nouveaux modèles d'élévateurs de cuves et sacs. Enfin une solution aux exigences en matière de sécurité et de pénibilité...

Cet élévateur assure les décuivages journaliers en bacs, sans fatigue et avec gain de temps des cuves sur roulettes des AEROMIX[©] Boulangers 60DT et 80DT. Vider vos sacs dans le pétrin ou le batteur, vider vos cuves sur votre tour ou tout simplement pour le pesage devient aujourd'hui une tâche très fa-

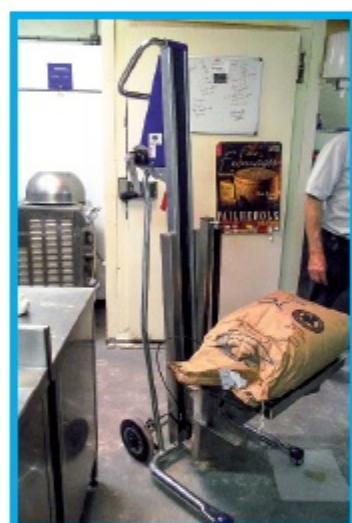
cile pour l'ensemble des professionnels. En effet, ces efforts répétés sont sources de nombreux arrêts de travail, Fournil Santé Saveur vous apporte une solution.

Vous envisagez de changer de pétrin ou de batteur ? Interrogez Fournil Santé Saveur et faites le test de l'Aéromix.

Aujourd'hui, l'avenir appartient déjà aux pâtes et crèmes fermentées pour deux raisons principales :

- Pour des raisons de Santé, de Saveur et de Gain de place.
- Par des pousses successives en masses et semi-masses, les Aéromix facilitent la dégradation des glutens, et par la levainolyse, ils permettent la production de milliards de microorganismes utiles à la santé et à la production d'arômes.

C'est en 2014 que fût créé le premier élévateur/basculeur pour Aéromix en version relevage manuel, puis en 2016 le second élévateur/basculeur sur batterie rechargeable.



Aéromix fabrication Européenne



Pétrir et produire autrement

M. Loiselet
30 années
d'inventions
Matériels
et procédé
brevetés

Renseignez-vous !

Gamme du 7,5 L au 160 L
Roulements et mécanique renforcés



SAS FSS
Le Causse
F 12 490 Montjoux

05 65 61 13 84
06 13 98 43 66
www.fournil-sante-saveur.fr
contact@fournil-sante-saveur.fr

