

# La centrale de Pétrissage-Décuvage **Aéromix® 160DT + EBB 120/160®** ultra compact de Fournil Santé Saveur®

*L'AEROMIX® 160DT de 680 kg, allié à l'élévateur décuveur EBB 120/160® de 150 kg correspond à un progrès formidable en fournil, l'avenir étant lié aux pousses successives en masses et semi-masses. Du bel ouvrage de la société Fournil Santé Saveur, de plusieurs entreprises européennes et de Michel Loiselet, chercheur au service de la panification.*



**L**'heure étant à la gestion du temps et de l'argent, un regard attentif est conseillé sur la centrale de la gamme Aéromix. Les Aéromix boulangers 60/80 et 120/160 et un décuveur assurement les productions quotidiennes pour le prix d'un bon batteur européen. Il faut y voir une nouvelle façon de pétrir avec un rendu amélioré et les décuvages assurés.

Les Aéromix assurent les fonctions suivantes :  
**Fermenteur**, produire avec régénération cyclique un levain/chef lactique de haute qualité régulière pendant l'arrêt du fournil et de nouveau disposer dès l'ouverture d'une cuve de levain pour valoriser les productions journalières.

**Pétrin** : le frassage de 3 minutes en cuve(s) compacte(s) sur roulette(s) favorise l'Autolyse, ou mieux une Levaintolyse® en masse. Le pétrissage de 4 à 6 minutes par 3 outils alvéoleurs en vitesse lente assure des résultats inégalés, y compris avec du



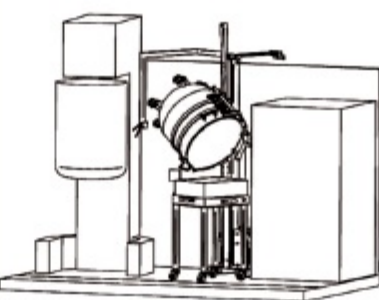
petit épeautre, sur "une large plage de travail par cuve 160L, de 100kg à 15kg de pâte onctueuse plus hydratée, chaque professionnel ayant son savoir-faire".

**Batteur** : le battage des crèmes, grâce à plusieurs outils travaillant en synergie, permet des gains de temps de 50% et une augmentation de volume pour des recettes incomparables (exemple : crème d'amande).

**Mélangeur** : les émulsions se réalisent avec un fouet de forme novatrice unique sur le marché pour des blancs plus fermes.

**Décuveur** : le décuveur progressif en bacs se fait avec le modèle EBB 120/160 et en trémie, des peseuses volumétriques du marché avec le modèle EBT 120/160. "Cette centrale brevetée s'intègre dans moins de 4m² au sol, ce qui est un exploit. De plus, de par son débit avec économie de manutention, elle assure une nette diminution des charges financières en fournil".

L'Aéromix 160DT est le matériel idéal aux applications à hauts débits alors que le 7,5L, utilisé en laboratoires de recherche et écoles professionnelles, permet de tester à petite échelle les ingrédients.



Surface fonctionnelle de travail sur 4m² minimum x H 2060

Les Aéromix Boulangers 60/80 et 120/160 peuvent être dotés des options suivantes : cuve(s) supplémentaire(s). Décuveur ultra compact. Arrivée d'eau avec buse de pulvérisation (microbulles air/eau anti-poussières) pour augmenter l'alvéolage. Arrivée de gaz valorisateur avec clapet anti-retour sous cuve et flexible à raccord rapide. Pour les nougatiers, système de chauffe réglable.

Interrogez l'entreprise afin de découvrir les avantages de la gamme DT, des Aéromix Boulangers.

Film sur [www.fournil-sante-saveur.fr](http://www.fournil-sante-saveur.fr)  
[contact@fournil-sante-saveur.fr](mailto:contact@fournil-sante-saveur.fr)

à suivre sur : [www.latdm.fr/aeromix-30](http://www.latdm.fr/aeromix-30)

## 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](http://www.fournil-sante-saveur.fr)  
[contact@fournil-sante-saveur.fr](mailto:contact@fournil-sante-saveur.fr)