

## AEROMIX : le 1<sup>er</sup> pétrin fermenteur batteur alvéoleur 3 en 1

Depuis maintenant quelques années, Fournil Santé Saveur développe une nouvelle façon de pétrir mais aussi une nouvelle façon de produire. Ces recherches amènent à s'interroger sur les pâtes fermentées comme le pain mais aussi les pâtes plus souples comme certaines crèmes.

**FLUX TROIS DOIGTS POUR LES PÂTES ET CRÈMES COLLANTES**



Flux 1 Doigt



Flux 2 Doigts

### Des résultats supérieurs

**L'**alliance d'un contre-bras tournant en contre-sens autour de l'outil principal à des vitesses lentes différentes (qu'il soit bras spirale, feuille ou fouet) et d'un contre-outil racloir donnent des flux de pétrissage et de mélange in-

galés, permettant des gains de temps de l'ordre de 50% et une augmentation de volume, selon les recettes jusqu'à un tiers de plus. Nous avons vu l'évolution apportée sur la qualité du pain depuis l'arrivée de la baguette de tradition française. Ce fut un grand bouleversement et le pain a retrouvé ses lettres de noblesse. Aujourd'hui, le pétrissage modifie la texture des matières premières et modifie le goût.

Les Aëromix boulangers à partir de 60L disposent de la fonction "fermenteur" pour bénéficier, à chaque reprise du travail en fournil, d'une cuve de levain chef lactique de haute qualité régulière.

Pour un prix équivalent à un bon batteur européen, un AEROMIX assure à lui seul plusieurs fonctions : celles de pétrin et de batteur à large plage de travail, celle de fermenteur en tailles 60, 80, 120 et 160L, avec possibilité de décuve en bacs ou en patière sur roulettes à bonne hauteur de travail ou en trémie.

Au frassage, les cuves sortantes sur roulettes permettent un pointage en masse, en chambre ou en direct (autolyse ou levantolyse), sans bloquer l'AEROMIX.

Après pétrissage, un décuve pratique en patière, en bacs ou en trémie, peut être assuré par les élévateurs-basculeurs ultra-compacts, conçus pour les cuves 60/80L et 120/160L ; apportant ainsi des gains de temps et de place pour peu d'effort.

À savoir également : les AEROMIX 7,5L et 20L sur table sont des "must" pour les Écoles et les Laboratoires.

Interrogez l'entreprise afin de découvrir les avantages de la gamme AEROMIX à cinq vitesses.

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

Lire la suite sur : [www.latdm.fr/aeromix-31](http://www.latdm.fr/aeromix-31)

## Aëromix 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

