



Nouveautés

Procédé LEVAINTOLYSE® et matériels brevetés

Le procédé Levaintolyse® en Fournil permet de pétrir des pâtes et battre des crèmes plus alvéolées en moins de temps et place ! Le pétrin fermenteur Aeromix® à cuves ultra-compactes sur roulettes est le seul matériel permettant d'assumer ce procédé novateur qui multiplie les micro-organismes naturels, utiles à la nutrition, au développement des arômes et à la dégradation des glutens.



il est important de s'adapter aux différentes méthodes de travail tant pour le confort de l'artisan que pour celui, sur le plan nutritif, du client. Le procédé LEVAINTOLYSE® inventé par Monsieur Loiselet répond à ces demandes. S'équiper de l'Aeromix permet au boulanger de travailler de manière différente et de pouvoir diversifier ses productions : 4 cuves compactes sur roulettes donnent la possibilité de pétrir, en faisant des rabats, sans découper, en utilisant les outils en place sur plusieurs types de pâtes et de crèmes car l'Aeromix fait office de pétrin, de batteur et de fermenteur.

En effet, les rotations lentes des bras et la combinaison de mouvements d'outils vous procurent de nombreuses possibilités. Redonner du goût aux pains et faciliter l'existence de l'artisan boulanger est l'axe principal de cette méthode, avec gain de place.

En ce qui concerne la fabrication de pains de qualité, un frasage de 3 minutes, un

pétrissage de 5 minutes, puis 3 rabats suffisent, permettant, avec les équipements que possèdent de nombreux artisans dans leur fournil d'évoluer vers des produits finis de meilleure qualité. Actuellement une chambre levaintolyse novatrice à froid positif renforcé est proposée afin de laisser pousser lentement les pâtes en 3 cuves en sa partie basse et en 3 rangées de bacs en sa partie haute.

Pour les cuves, il suffit de les vider à l'aide du découpeur, outil compact là encore adapté pour une évolution du métier, en prenant soins des opérateurs en fournils.

Interrogez directement l'entreprise pour découvrir les produits et services. Conseils sur les températures, les rabats, l'enfournement, les cuissons sur dalles...

Un site internet est également à votre disposition :

www.fournil-sante-saveur.fr.

M. Loiselet 06 13 98 43 66

contact@fournil-sante-saveur.fr

Lire la suite sur : www.latdm.fr/aeromix-42