

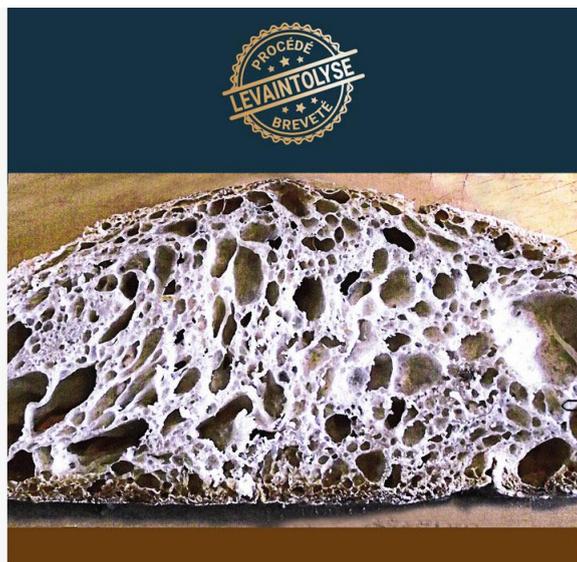


FOURNIL LEVAINTOLYSE[©]

FOURNIL-SANTÉ-SAVEUR

*Nouveaux fournils en panification naturelle et biologique augmentés**

Aboutissement de plus de 35 années de recherches et développement en ingénierie panaière et plus de 15 années d'essais et d'innovations sur les axes : **Santé, Saveur, Conservation**, les fournils LEVAINTOLYSE[©] se distinguent aujourd'hui par leurs résultats inégalés en termes de qualité et possibilités de diversification des productions, avec une dégradation des glutens, gains de productivité, gains d'espace, de main-d'oeuvre, gain d'énergie significative et une ergonomie du travail en fournil optimisée.



CONCEPT

“L'ingénierie et l'innovation au service de la tradition, pour l'amour du bon pain et autres recettes en viennoiserie pâtisserie gastronomie”

Un fournil pour travailler la valorisation des produits fermentés, par des productions automatisées de levains lactiques sur des cycles de fermentation constant, garantissant des qualités de pâtes et crèmes fermentées hautement valorisées.

Photos non contractuelles - Brevets et marques déposés

TECHNOLOGIES BREVETÉES

Centrale de pétrissage-fermentation NEOMIX[©]

- Chambre LEVAINTOLYSE[©]
- Tour LEVAINTOLYSE[©]
- Cuisson four EBO MAG

+

- Étude d'implantation



FOURNIL-SANTÉ-SAVEUR
NEOMIX | LEVAINTOLYSE | NEOFURNIL

SAS FOURNIL-SANTÉ-SAVEUR
Le Causse F-12 490 Montjoux 05 65 61 13 84
contact@neofournil.com - www.neofournil.com

Édition 09 2023 - Page 1/4



neofournil.com



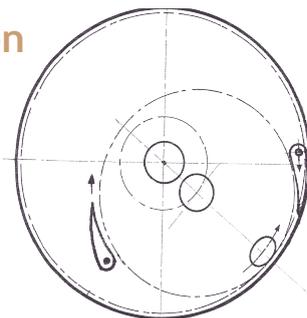
ÉQUIPEMENTS

LEVAINTOLYSE®

1. Centrale de pétrissage-fermentation

NEOMIX© 3 en 1

- Fonctions Pétrin-Batteur-Mélangeur
- Fonction Fermenteur
- Cuves compactes sur roulettes



Principe de l'invention

- 1er Contre-outil en interaction avec le bras, la palette ou le fouet
- 2ème Contre-outil racleur
- Pétrissages et battages (à mouvements lents) de type souffleur...
- Ergonomie du travail optimisé
- Gains de temps, place, consommation électrique

2. Chambre et tour

LEVAINTOLYSE©

- Fermentation lente en masses et semi-masses
- Froid positif économique
- Elargissement aisé des productions
- Gain de surface au sol x 2 : renseignez-vous



3. Four EBO MAG

- Compact, polyvalent, modulaire
- Haut rendement, fort volant thermique
- 3 hauteurs de cuisson à choisir
- Soles réfractaires, isolation performante
- Système de buée avec filtration
- Hotte à condensation sans extraction extérieure
- Vitre auto-reverse pour nettoyage sans démontage

* GAINS EN PANIFICATION

+

50%

GAINS DE PRODUCTIVITÉ

+

40%

GAINS D'ESPACE

+

65%

GAINS D'ERGONOMIE

+

35%

GAINS DE SAVEUR

+

70%

GAINS CONSERVATION

-

55%

DÉGRADATION DES GLUTENS



FOURNIL-SANTÉ-SAVEUR

NEOMIX | LEVAINTOLYSE | NEOFOURNIL





PROCÉDÉ

LEVAINTOLYSE®

PROCÉDÉ LEVAINTOLYSE® EN FOURNILS

La multiplication des micro-organismes est assurée par la production d'un levain lactique régulier pendant le temps d'arrêt du fournil. 5 rabats automatisés pour disposer en fin de cycle d'une cuve de levain dès la reprise du travail pour assurer les productions de la journée. La centrale de pétrissage-fermentation **NEOMIX®** est ensuite utilisée en journée pour la production de 6 cuves de pâtes ou crèmes fermentées valorisées par 3 rabats complémentaires permis par les cuves mobiles à placer dans un Tour **LEVAINTOLYSE®** à froid positif.

3 PROCESSUS

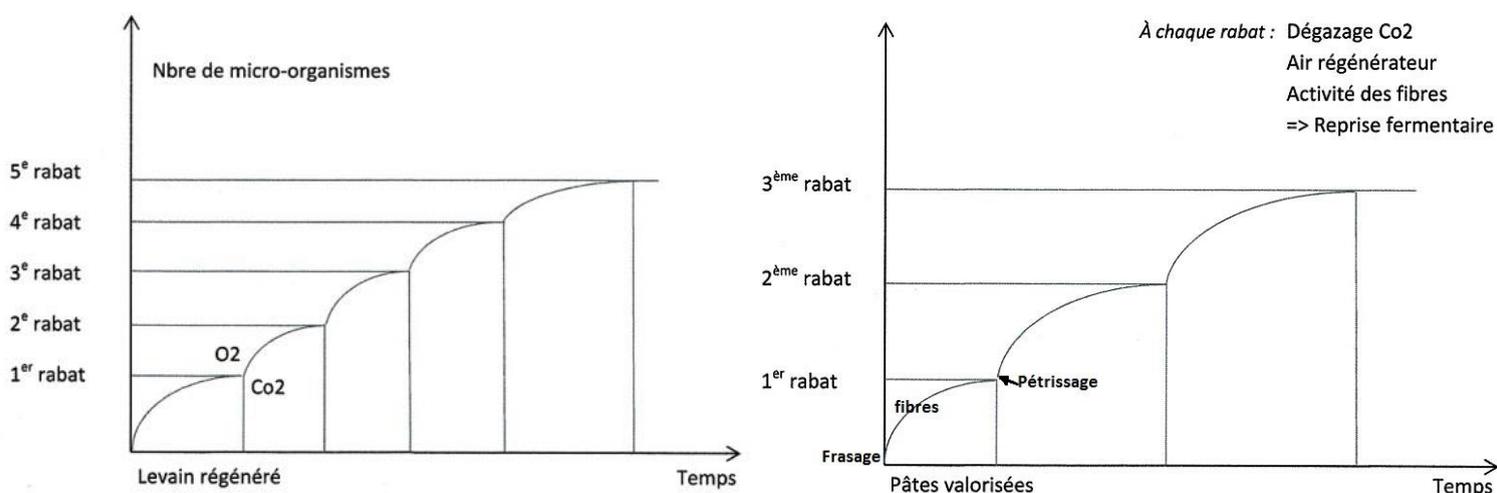
1. Levain régulier
2. Levain/Levure lente
3. Levure lente

Ces 3 processus, à temps de pétrissage réduit suivi d'une pousse lente en masses et semi-masses, permettent de produire mieux dans moins de surface au sol, pour des productions plus goûteuses et diversifiées, avec un besoin de puissance électrique réduit.

PRINCIPE SCIENTIFIQUE

Chaque rabat suivi d'un bassinage dans un espace-temps fermentaire lié à la température en masses assure une reprise fermentaire aromatique et nutritive nécessaire à la production de nouvelles bactéries naturelles vivantes, utiles à la santé, à la dégradation des glutens et au développement des arômes.

COMPRENDRE LE PROCÉDÉ LEVAINTOLYSE À 8 RABATS



PRÉREQUIS

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Levain régéné lactique• Levure lente• Typologie des farines• NEOMIX® 3 en 1• Jeu de cuves mobiles• Chambre et tour LEVAINTOLYSE® | <ul style="list-style-type: none">• Décuvage facilité• Diviseuse formeuse• Échelle de pâtons formés• Armoire de régulation• Four modulaire à fort volant Th.• Filtration de l'eau |
|---|--|



FOURNIL-SANTÉ-SAVEUR
NEOMIX | LEVAINTOLYSE | NEOFURNIL





CAPACITÉS

LEVAINTOLYSE®

CAPACITÉS DE PRODUCTIONS SELON ÉQUIPEMENTS

 NEOMIX neofournil.com	QTÉ DE PÉTRIES X TPS/Min		
		PRODUCTION PÂTE/JOURS kg	
			PRODUCTION LEVAIN/NUIT kg
20 L	12 x 7'	120	9
40 L	8 x 7'	160	20
60 L	7 x 7'	210	30
80 L	6 x 7'	265	44
100 L	6 x 7'	300	50
120 L	6 x 7'	390	65
160 L	6 x 7'	480	85

EXEMPLE DE PRODUCTIONS + DIVERSIFIÉES

