



FOURNIL-SANTÉ-SAVEUR

Technologies & process Levaintolyse



- PROCÉDE LEVAINTOLYSE©
- PETRINS AEROMIX©
- CENTRALE DE PETRISSAGE, BATTAGE ET FERMENTATION



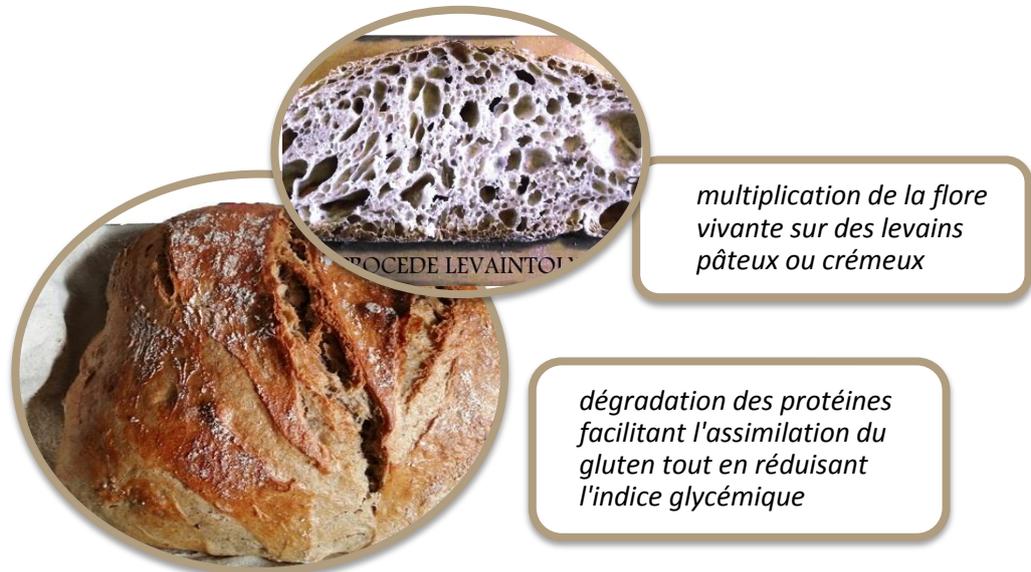
7,5 - 10 - 20 - 30 - 40 - 60 - 80 - 100 - 120 - 160
35kg - 60kg - 110kg - 135kg - 175kg - 310kg - 420kg - 440kg - 640kg - 680kg

4 en 1 : Pétrin batteur mélangeur fermenteur de type souffleur
1 seule machine permet le procédé LEVAINTOLYSE© pour la multiplication de la flore naturelle vivante dans les levains pâteux ou crémeux et les pâtes ou crèmes fermentées

Une technologie innovante et en avance sur son temps



- 1. Bras Spirale aérodynamique** à la place du Crochet
Feuille ultra performante
Fouet de conception unique
- 2. Contre-Bras** ajouté qui permet un étirage des fibres et un alvéolage des pâtes
- 3. Contre-outil racleur** spécifiquement étudié pour les pâtes douces, collantes et autres recettes de pâtisserie
- 4. Programme Fermenteur** : plusieurs programmes adaptés à vos productions, dont le programme Fermenteur qui permet d'obtenir un levain pâteux lactique régulier de haute qualité organoleptique
- 5. Cuves sortantes sur roulettes** : quel est le pétrin économique qui aujourd'hui peut sortir ses cuves avec simple impulsion d'un doigt pour les stocker directement en chambre de fermentation ?



multiplication de la flore vivante sur des levains pâteux ou crémeux

dégradation des protéines facilitant l'assimilation du gluten tout en réduisant l'indice glycémique

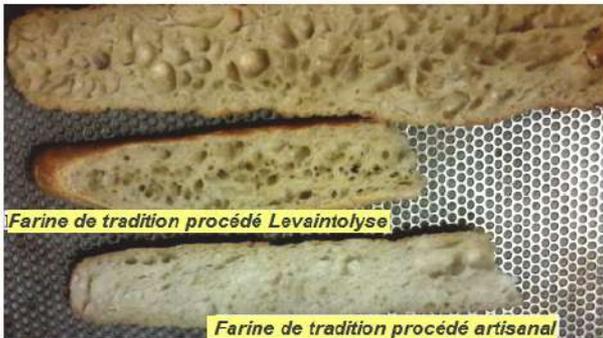
AVANTAGES :

Un espace de Fournil optimisé au profit de la Boutique

Une meilleure qualité de travail, des temps réduits, moins de personnel nécessaire

Meilleur rendement, production de qualité, satisfaction clientèle

PLANÉTAIRES AEROMIX POUR TOUTES VOS APPLICATIONS



Pupitre
version DT
Complet, simple
et robuste



Flux 2D

BOULANGERS

"4 en 1 : Pétrin Batteur Fermenteur "

Diversité des pains avec des pétrins plus petits, plus productifs grâce à plusieurs cuves sortantes sur roulettes.
Possibilité de faire une 1^{ère} pousse en masse après frasage et avant pétrissage sans bloquer votre pétrin. 5 V. plus lentes
Décuvage plus aisé étudié pour vous. Renseignez-vous !
Production de levains pâteux la nuit pendant votre temps de repos.

PÂTISSIERS

"Un super Batteur et Pétrin Fermenteur "

Résultat incomparable des pétrissages grâce au contre-bras 2D.
Gain de temps et de résultat en recettes pâtisseries avec le contre-outil racleur 3D.
Ex : Brioches => 48% de temps en moins
Crème d'amande => 49% de temps de moins
Blancs => plus fermes

PIZZERIAS

"La robustesse multifonctions"

Force des bras, moins de fatigue du pétrin pour le travail des pâtes consistantes par le principe novateur de pétrissage 2D.
Possibilité de réaliser des recettes de pâtisseries et viennoiseries en plus.

RESTAURATEURS

"Super Robot planétaire"

Gain de temps dans vos recettes culinaires mixées et valorisées.
Production de petits pains aromatiques.

LABORATOIRES ET ECOLES D'ENSEIGNEMENT

Évolution des process d'enseignement en Fournils d'Écoles
Laboratoires de Meunerie et de Recherche + autres secteurs tels que cosmétique et pharmaceutique, sur cahier des charges.



AEROMIX
version 7,5
avec pupitre
intégré 6V
un "must"

« texte et photos non contractuels, les réalisations pouvant présenter des différences pour amélioration »

Données techniques par taille

Issue de plus de 35 années de recherche et développement en ingénierie ès panification et 10 années d'essais, la gamme AEROMIX bénéficie de plusieurs innovations uniques et brevetées à hautes valeurs ajoutées.

Pétrin-Batteur	Cuves	Pâtes & Levains		Farines		Vitesses	Moteur	Encombrement	Poids	Commande	Relevage cuve
		en L	Mini kg	Maxi kg	Mini						
Désignations										<i>Fermenteur / Minuterie</i>	<i>Cuve sur roulettes</i>
AEROMIX 160 DT	160 roulettes	16	85	8	42	5	6	990x1115x2045	680	3 Programmes levain, 6 recettes	Automatique
AEROMIX 120 DT	120 roulettes	12	65	6	32	5	6	990x1115x2045	640	3 Programmes levain, 6 recettes	Automatique
AEROMIX 100 DT	100 roulettes	10	55	5	27	5	4,55	770x1030x1960	440	3 Programmes levain, 6 recettes	Automatique
AEROMIX 80 DT	80 roulettes	8	45	4	22	5	4,55	770x1030x1960	420	3 Programmes levain, 6 recettes	Automatique
AEROMIX 60 DT	60 roulettes	6	34	3	17	5	2,7	770x910x1750	310	3 Programmes levain, 6 recettes	Automatique
AEROMIX 40 DT	40	5	24	2,5	12	5	1,6	770x860x1360	135	3 Programmes levain, 6 recettes	Automatique
AEROMIX 40	40	5	24	2,5	12	7	1,6	700x860x1360	175	Minuterie	Automatique
AEROMIX 30	30	4	15	2	7,5	7	1,1	605x735x1180	135	Minuterie	Manuel
AEROMIX 20 DT LAB	20	3	10	1,5	5	5	0,75	605x735x840 +chariot spécial 630x750x620	115 + 20	3 Programmes levain, 6 recettes	Manuel
AEROMIX 20 DT Bas	20	3	10	1,5	5	5	0,75	605x735x840	115	3 Programmes levain, 6 recettes	Manuel
AEROMIX 20 Haut	20	3	10	1,5	5	7	0,75	605x735x1180	130	Minuterie	Manuel
AEROMIX 10	10	1,5	6	0,7	3	7	0,5	560x600x780	60	Minuterie	Manuel
AEROMIX 7,5	7,5	1	4	0,5	2	6	0,25	365x440x615	35	Arrêt/Marche 6 Vitesses	Manuel
AEROMIX BANC	Banc d'essai Mini-pétrins de Laboratoire par 2, 4, ou 6							Selon quantité de Mini-pétrins		3 Programmes levain, 6 recettes	Manuel

FOURNIL SANTÉ SAVEUR
Michel LOISELET

Le Causse F-12 490 Montjaux
05 65 61 13 84 / 06 13 98 43 66

Mail : contact@neofournil.com

Site : www.neofournil.com



FOURNIL-SANTÉ-SAVEUR