



**BERTRAND
PUMA**

La griffe boulangère



FERMENTOLEVAIN[®]

appareil à levain liquide

FERMENTOLEVAIN®

La tradition version high-tech



FL200

FL100

FL60

FL30

Les FERMENTOLEVAIN® sont des appareils permettant l'élaboration et la conservation de levain liquide destiné à être incorporé dans différentes fabrications.



■ FERMENTOLEVAIN® : un nom entré dans l'histoire de la boulangerie

En 1994, Bertrand-Puma commercialise son premier Fermentolevain®, reproduisant ainsi le processus de fabrication naturelle du pain.

Qualifiée de révolutionnaire, cette invention permet de penser différemment le goût et les saveurs et reçoit le trophée de l'innovation lors du salon Européen. Les professionnels qui s'y intéressent en comprennent rapidement les avantages et l'utilisation qui peut en être faite pour se différencier d'un pain qualifié «d'industriel». C'est un moyen de résister à l'uniformisation du goût et de mettre en avant le véritable savoir-faire boulanger.

Une «légende» est née et le nom de Fermentolevain® ou «Fermento» deviendra vite une référence, passant même dans le vocabulaire courant de la profession.

Les + Fermentolevain®

- + Régularité de qualité et de goût
- + Rapidité de mise au point du levain
- + Hygiène parfaite et maîtrisée
- + Simplicité d'utilisation et de pilotage
- + Un procédé 100% biologique
- + Un produit économique et rentable
- + Possibilité de réaliser le levain « Chef »



■ Le goût avant tout :

Que le consommateur soit un fin gourmet ou non, il sera toujours sensible à un pain qui a du goût. La saveur artisanale d'un produit au levain est donc souvent plébiscitée car le croquant de la croûte, l'alvéolage irrégulier de la mie et sa couleur crème lui confèrent un côté beaucoup plus rustique, rappelant le pain d'antan.

Les pains obtenus sont consistants, riches, avec un goût légèrement lactique qui peut être amené vers des saveurs plus « acides » en jouant sur le « Chef » utilisé et la température.



■ Une conservation et un travail facilités :

Le pain au levain **se conserve** plus longtemps qu'un pain ordinaire grâce à l'acidité dégagée par les bactéries, ce qui ralentit son rassissement. Ce type de pain présente également une croûte plus dense agissant comme une enveloppe protectrice. Elle permet de conserver l'humidité dans le pain et limite le séchage de la mie.

Uniques et reconnus pour leur **savoir** caractéristique, les pains au levain ont une couleur plus **brillante et dorée** en fin de cuisson.

Recourir au levain naturel entraîne un raccourcissement du temps de fermentation, ainsi que des temps de pétrissage. Le tissu glutineux étant beaucoup plus ordonné, les opérations mécaniques sont facilitées : les pâtons sont **plus souples** et facilitent donc le laminage et le **façonnage**, les découpes sont beaucoup plus franches, la pâte est moins collante et la scarification devient plus aisée.

Certains diront qu'il n'est nul besoin d'une machine pour réaliser du levain naturel...
Ils auront raison ! Néanmoins, un professionnel consciencieux sera attentif à obtenir un levain de qualité
et de goût constants, dans des conditions d'hygiène irréprochables.

■ La bonne qualité, au bon moment :

La gamme Fermentolevain® vous assure de disposer d'une capacité de levain naturel en adéquation avec votre production.

Tous nos modèles de Fermentolevain® vous permettront de conserver plusieurs jours votre levain-mère et de réaliser vos rafraîchis dans les conditions d'hygiène les plus strictes. Il est même désormais possible de réaliser le « **Chef** » dans Fermentolevain®.

Tous, même les plus petites contenances de cuve, comportent en effet un **cordons chauffant** et un **serpentin réfrigérant** destinés à favoriser la maturation et le stockage du levain naturel.

En modulant à votre guise la durée de conservation, vous adapterez la production de levain à votre activité et aux horaires de travail.

Les ferments du levain se redéveloppent à chaque rafraîchi sous l'effet du brassage unique et du contrôle de la température. Il est possible de conserver le levain pendant 3 jours sans rafraîchis.



■ Contrôlez le goût de votre pain :

Contrôler le développement des levains, c'est contrôler les arômes et le goût de vos produits.

En jouant sur les températures, vous pourrez aisément faire varier le rapport entre acide acétique et acide lactique, jouant ainsi avec les saveurs et trouvant celle qui plaira le plus à vos clients.

■ Une hygiène irréprochable :

Déjà une priorité lors de sa création en 1994, Fermentolevain® s'est modernisé davantage sur les aspects de nettoyabilité et d'hygiène.

Les matériaux utilisés respectent toutes les contraintes liées au milieu alimentaire : l'outil de brassage et le racleur de la cuve sont, par exemple, **amovibles sans outils** et aisément nettoyables. Ils peuvent être mis au lave-vaisselle. Fermentolevain® propose un **cycle de nettoyage automatique** (cycle éco et cycle long) qui permet un premier nettoyage en toute facilité. Une **douchette** permet d'atteindre tous les recoins de la cuve et des outils (non disponible sur le FL 30).

Une ouverture, protégée par une grille, permet d'introduire directement les ingrédients dans la cuve, tandis qu'un plexiglass permet le contrôle visuel sans nuire à l'hygiène. Fermentolevain® propose une meilleure ergonomie avec son unique **vanne de soutirage anti-goutte** et sans dépôt.

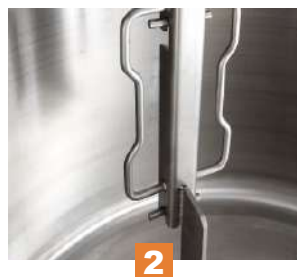
■ Nouveau design :

Fermentolevain® possède un nouveau design épuré et graphique. L'extérieur comme l'intérieur de la cuve sont en **inox alimentaire**. Un bouclier anti-choc en résine prévient la détérioration de l'inox. La cuve a été repensée pour améliorer le soutirage et limiter les zones de rétention. Une **sonde de niveau bas** logée dans l'outil assure le niveau minimum de levain. A l'inverse, une **sonde anti-débordement** vous avertira si la fermentation devient trop volumineuse.

Fermentolevain® possède plusieurs fonctionnalités inédites : un **système de pesée** intégré à la machine (optionnel) permet de connaître à tout moment la quantité réelle de levain dans la cuve. Son système de double tare facilite le soutirage et vous permet d'ajouter les ingrédients sans préparer les quantités à l'avance. L'**injection d'eau** directement dans la cuve est désormais possible. Cette toute dernière génération de Fermentolevain® possède également une **nouvelle platine électronique** avec écran tactile 7 pouces : **V-Touch**.



1



2



3



4

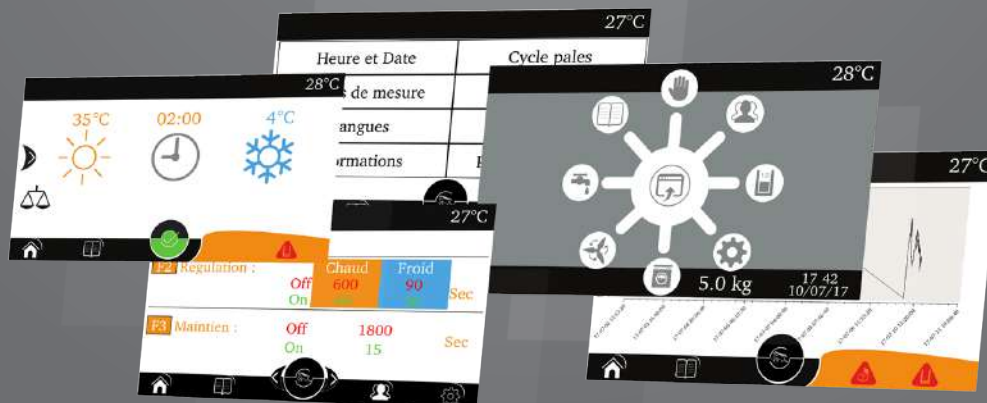
- 1 La cuve est en inox alimentaire de même que les pâles qui sont facilement démontables sans aucun outil.
- 2 Un outil de brassage performant (forme inchangée, breveté) assure un mélange homogène de haut en bas.
- 3 La vanne de soutirage empêche les résidus de s'accumuler dans le tube.
- 4 Une douchette permet de nettoyer sans effort la cuve, les outils de brassage et le racleur.
- 5 Racleur à lamelles dissociées, robuste et performant



5

V-TOUCH

Utiliser Fermentolevain® devient un jeu d'enfant !



■ Gestion simplifiée avec la V-TOUCH

La V-Touch est une **commande tactile intuitive** qui permet d'accéder facilement à toutes les fonctionnalités de l'appareil, d'un simple geste. L'utilisateur repère et accède rapidement à de nombreux paramètres depuis le menu principal.



Mode manuel



Profils utilisateurs



Mode demi-cuve



Réglages



Cycle de nettoyage



Rotation des pâles



Injection d'eau



Recettes

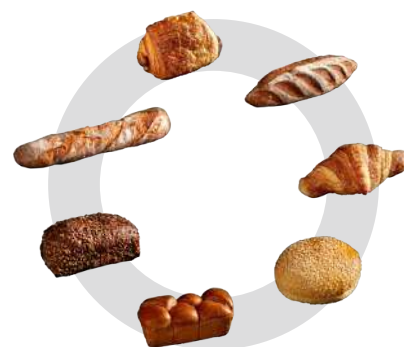
Les cycles de conservation se pilotent aisément à travers des panneaux de commande lisibles et intuitifs. D'un simple coup d'oeil, vous pouvez identifier la phase du cycle en cours: **bleu pour la conservation, orange pour la fermentation.**

■ Les pains du monde à portée de main

Efficace, la commande tactile guide pas à pas le boulanger par le biais de programmes pré-enregistrés ou personnalisables.

Quatre recettes programmées, mises au point par des maîtres boulangers, vous permettront d'élaborer un levain en tout point. Deux autres recettes vous aideront à sélectionner le type de rafraîchi choisi, lactique ou acétique. Il est également possible de créer ses propres recettes (jusqu'à 15) en jouant sur la température et la durée des cycles, puis les conserver en mémoire.

Retrouvez encore plus d'idées dans le livre de recette qui accompagne Fermentolevain® : 16 recettes de pains au levain venant du monde entier !



■ Une prise en main facilitée

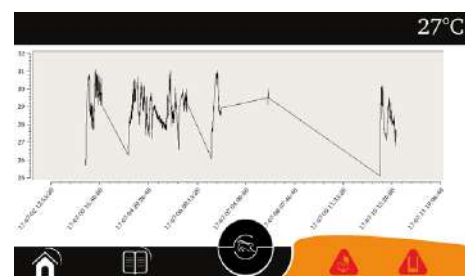
Adaptable, la V-Touch s'ajuste à chaque boulanger afin de lui proposer une navigation confortable et personnalisée. Les paramètres, tels que la langue d'utilisation ou les unités de mesures, sont facilement modifiables, et il est possible de créer plusieurs profils utilisateurs, protégés par un mot de passe.

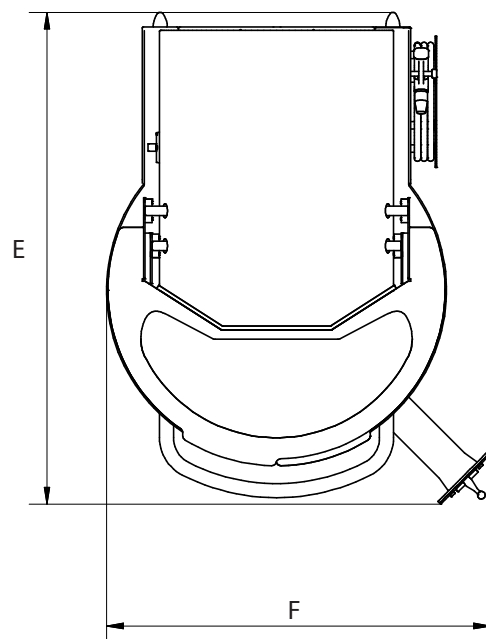
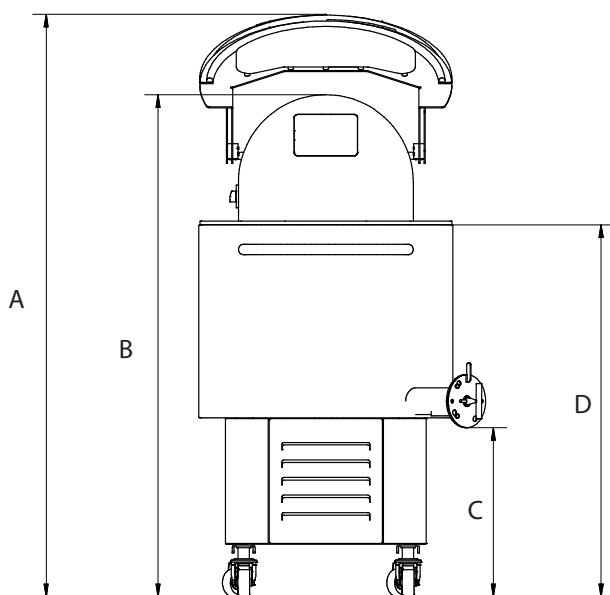
La V-Touch vous donne un accès continu au registre des actions effectuées, et vous permet d'observer les statistiques descriptives et graphiques de l'activité du Fermentolevain® (exportables).

En cas de coupure d'électricité ou de débranchement de l'équipement, le cycle en cours reprend au démarrage.

27°C	
Heure et Date	Cycle pales
Unités de mesure	Inertie
Langues	Luminosité
Informations	Paramètres usine

27°C	
Fonctionnement :	1:31:28
Groupe froid :	0:00:00
Cordon chauffant :	0:36:21
Pales :	0:22:33
Dernière coupure de courant :	0:09:43
Date :	10/07/17 à 17:41





Modèles	FL 30	FL 60	FL 100	FL 200
Capacité totale de la cuve (kg)	30	60	100	200
Poids (kg)	195	225	270	405
Tension	400V / Tri+N+T			
Puissance (kW)	1,1	1,5	2,1	3,3
Puissance cordon chauffant (W)	350	525	700	1050
A - Hauteur couvercle levé (mm)	1530	1830	2075	2155
B - Hauteur (mm)	1250	1430	1690	1810
C - Hauteur de vanne (mm)	440	440	440	535
D - Hauteur de chargement (mm)	880	1060	1320	1320
E - Profondeur (mm)	1010	1050	1050	1300
F - Largeur (mm)	735	820	820	1040
Descente en froid	env. 6°C par heure			
Raccordement en eau	-	Tuyau Ø15 intérieur		
Fluide	R452A			
Nombre de recettes possibles	15 recettes			
Douchette	-	●	●	●
Conservation du levain mère	●	●	●	●
Buzzer d'alerte	●	●	●	●
Sonde anti-débordement	●	●	●	●
Sonde de niveau bas	-	●	●	●
Système de pesée	-	○	○	○

● Standard ○ Option — Non disponible

BERTRAND-PUMA, BP 54 - Rue Benoît Frachon - 26802 Portes-Les-Valence Cedex - Tél. +33 (0)475 575 500 - Fax +33 (0)475 572 319
 Email : contact@bertrand-puma.fr - www.bertrand-puma.fr

an Ali Group Company

