

FERMENTADOR AUTOMÁTICO



MARCA:
AGRIFLEX

REFERENCIA:
 FNL

PROCEDENCIA:
 Italia

CONSTRUCCIÓN:
 Enteramente construida en acero inoxidable.

FUNCIÓN:
 La levadura natural es un empaste formado por harina, agua y contiene varias especias y cepas de levaduras y bacterias siempre productivas bajo el perfil de la cinética fermentativa.

La elaboración efectuada según la tradición es bastante laboriosa y delicada, no obstante algunos panaderos han mantenido la tradición y han continuado a producir pan y derivados con levadura natural. Lamadre ácida tradicional consiente obtener excelentes productos con aromas y sabores incomparables.

Aún así, la experiencia, la habilidad y el arte del panadero, a menudo no son suficientes para garantizar la estabilidad y la eficacia de la levadura natural ya que el equilibrio biológico sufre a menudo una cierta fragilidad.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”



mantenimientopreventivo@citalsa.com

Para la preparación de la levadura natural, sin la mano experta del panadero, se propone el FERMENTADOR AUTOMÁTICO FLM Agriflex que en modo simple y fiable, mediante la automatización, permite conseguir un seguro y constante resultado.

CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad total de levadura 80, 120, 300 y 500 l .
- Capacidad útil de levadura 60, 100, 240, 400 l .
- Deposito trap cold aislado.
- Ducha de lavado.
- Válvula de toma que sirve también como mínimo nivel.
- Válvula de descarga total.
- Electroagitador con cuerpos raspantes.
- Electroagitador tipo cowless (MOD. 300 - 500)
- Termostato digital para el control de la temperatura de maduración y conservación de la levadura.
- Sonda de medición de la temperatura.
- Regulador del pH con sonda de inmersión.
- Termorregulador con dos setup.
- Temporizadores al servicio de los electroagitadores.
- Cuadro de potencia y control adaptable a diversas frecuencias y voltajes.
- Compresor automático dirigido por el regulador de pH.

VENTAJAS:

- Efecto relajante en el empaste y mejor extensibilidad del mismo.
- Mejor blandura y duración de almacenamiento (acción “anti-staling”).
- Estructura más regular de la miga y corteza fina.
- Mayor resistencias a los hongos y a las bacterias filantes.
- Exaltación de los característicos sabores y aromas

FERMENTADOR AUTOMÁTICO

- Mejoría del valor nutritivo del producto acabado debido a la prolongada acción de las bacterias y de las levaduras .
- Reducción del ácido fítico presente en el pan integral .
- Reducción de los efectos de la intolerabilidad de la levadura de cerveza.
- Menor cantidad de desechos en los productos laminados.
- Mayor seguridad de los resultados (constancia de la calidad productiva) .

VENTAJAS ECONÓMICAS:

- Gratificante prospectiva comercial derivada de productos cualitativamente diferenciados y realizados en manera natural.
- Reducción y eventual eliminación de la levadura de cerveza .
- Eliminación de coadyuvantes / aditivos
Utilización de harinas débiles (y menos caras) en las fases de refresco .
- Optimización y automatización de las fases productivas (eliminación del poolish).
- Ahorro de espacio y de equipos (eliminación de las “cestas” y de las celdas para el poolish).
- Mayor respeto de las normas higiénicas.
- Menor empleo de mano de obra.
- Mano de obra no especializada(AmortizaciÓN de la figura del“levadurista”).
- Rápida amortización de la instalación.

APLICACIONES:

- Productos para hornos dulces para el desayuno: Bollos, Croissants, Panetone y Colomba.
- Pan: Chabata, Toscano, Pancarré, con cereales, Integral, con pasas, Hot dog, Hamburger, Pitta bread, Campagnolo, Segale, Baguette, De derivación alemana, Base para pizza, Hogazas.
- La cantidad de levadura natural puede ser dosificada en el empaste desde el 25 al 40% del peso de la harina. Para aplicaciones especiales se puede aumentar hasta el 50%.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”

mantenimientopreventivo@citalsa.com