

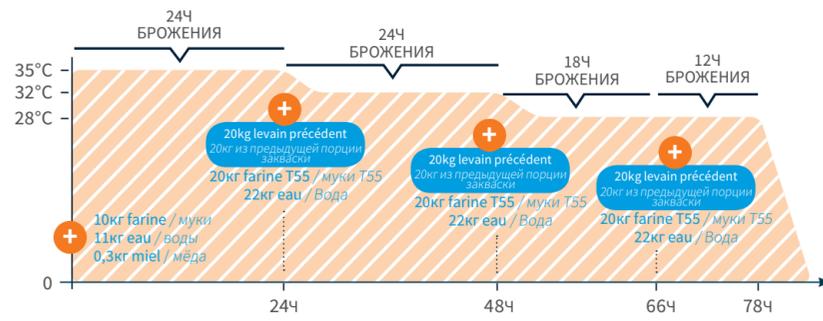
Réalisez votre levain chef vous-même !

Приготовьте собственную уникальную закваску!



EXEMPLE DE RECETTE ПРИМЕР РЕЦЕПТУРЫ

farine complète bio	кг
Цельнозерновая мука bio	10
eau / Вода	11
miel / Мёд	0,3



Témoignages Рекомендации

Professeur de Toulouse

«Depuis un an que je possède le fermenteur AF Compact 100 EV de VMI, j'apprécie le fonctionnement ultra-simple de la machine, et la rapidité de sa prise en main. La programmation se fait très facilement via le tableau de commande, ce qui permet des réglages très fins selon le type de levain que l'on souhaite obtenir. La précision dans les durées de fermentation et les températures permet de bien maîtriser sa recette et son process, et ainsi une régularité parfaite des créations de chacun.»

La machine à levain VMI me permet ainsi d'avoir du levain liquide toujours prêt à utiliser, sans modification dans le temps (conservation 48 heures maximum).

L'entretien de la machine est tellement aisé qu'il permet d'avoir une machine toujours propre au laboratoire, grâce à la conception tout inox et aux outils démontables.»

<http://www.esm-muret.fr/>

Boulangier belge

«Pour le travail de précision que demandent des produits haut de gamme faits avec du levain, le fermenteur de VMI a été un choix évident. Qu'ils soient à base de farine biologique blanche ou grise, tous mes produits sont réalisés au levain, et ce pour les 4 boutiques « Le Pain d'Antan ». J'avais donc besoin d'une machine qui puisse assurer avec précision et reproductibilité mes recettes, élaborées avec soin et rigueur.»

L'AF Compact 100 EV accompagne notre démarche qui consiste, par une approche quasi scientifique, à viser l'excellence, par exemple en contrôlant tous les paramètres liés à la qualité de la pâte et en étant capable d'avoir à disposition une souche de levain toujours fraîche et utilisable. La facilité de nettoyage de la machine permet ce renouvellement quotidien. L'authenticité et la qualité gustative comme nutritionnelle de nos produits s'obtiennent grâce à l'exigence de nos process et la modernité de nos équipements.»

www.lepaindantan.be

Профессор из Тулузы

«Ферментер VMI Compact 100 EV у меня в лаборатории уже год. Мне нравится насколько суперпроста эта машина в управлении и как быстро я с ней разобрался. Ферментер программируется через панель управления и может быть «подстроен» точно в соответствии с тем видом закваски, который Вы намерены получить. Точность настроек продолжительности брожения и температур позволяет детально отслеживать процесс и, следовательно, каждый раз получать одинаковый результат.»

Заквасочная машина VMI обеспечивает постоянную поставку готовой к применению жидкой закваски, которая не меняет своих свойств со временем (хранится до 48 часов).

Машина изготовлена из нержавеющей стали, оснащена съемными инструментами, что значительно упрощает ее обслуживание и позволяет содержать в чистоте.

<http://www.esm-muret.fr/>

Бельгийский Пекарь

Для точной работы, которой требуют продукты высокого класса, ферментер VMI стал очевидным выбором. Для всех 4 бутиков «Le Pain d'Antan» продукты на базе белой или серой органической муки делаются с заквасками. Поэтому мне нужна была машина, которая может изготавливать закваску неизменного качества, точно по моим тщательно отработанным рецептурам.

AF Compact 100 EV отвечает нашему практически научному подходу, нацеленному на совершенство конечного продукта. Например, мониторинг всех параметров закваски при получении свежей порции закваски для возобновления. Машина легко моется, что позволяет заниматься возобновлением закваски ежедневно. Вкус и питательные свойства наших оригинальных продуктов результат применения технологий и возможностей этого современного оборудования.

www.lepaindantan.be

Автоферментёр

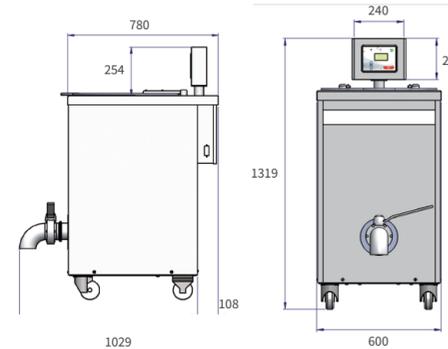
AF COMPACT 100 EV

Caractéristiques techniques

Технические характеристики

CAPACITÉ / ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Capacité cuve (l) Ёмкость танка из нержавеющей стали (l)	100
Capacité max. de levain semi-pâteux (kg) Макс. производительность полулидской закваски (кг)	80
Capacité min. de levain semi-pâteux (kg) Мин. производительность полулидской закваски (кг)	20
Tension (Hz) Питание (Hz)	220 V MONO + T - 50 HZ
Puissance (kW) / Мощность (кВт)	0,75
Intensité (A) / Сила тока (A)	10,5



VMI, L'expert du mélange

VMI, The Mixing Company

VMI : Une dimension internationale

VMI est le leader de la fabrication de pétrins, batteur et mélangeurs pour l'artisanat et l'industrie.

Son champ d'activité s'étend de la filière agro-alimentaire jusqu'aux domaines de la chimie, cosmétique et pharmacie.

Fort de son expérience, riche et longue dans la filière boulangère, VMI est synonyme de qualité aussi bien dans l'artisanat que dans la Boulangerie-Vienniserie-Pâtisserie industrielle et propose aujourd'hui la gamme de pétrins et batteurs la plus complète au monde.

VMI: международный масштаб

VMI - лидер в производстве тестомесильных, планетарных кремосбивальных машин и миксеров для мелких и крупных промышленных производств.

Сфера применения машин VMI простирается от агропищевой до химической, косметической и фармацевтической отраслей промышленности.

VMI может похвалиться богатым опытом работы в хлебопекарной промышленности. Полуиндустриальные и индустриальные машины VMI для хлебопекарной кондитерской промышленности отличает высочайшее качество исполнения. VMI предлагает самый широкий в мире ассортимент тестомесильных и планетарных кремосбивальных машин.



70 rue Anne de Bretagne
PA Les Marches de Bretagne
85600 St-Hilaire-de-Loulay - France
vmimixing.com



ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ И
КРЕМОСБИВАЛЬНЫЕ
МАШИНЫ ДЛЯ
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ
И КОНДИТЕРСКОЙ

Автоферментёр

AF COMPACT 100 EV

La signature du boulanger

«Почерк» пекаря



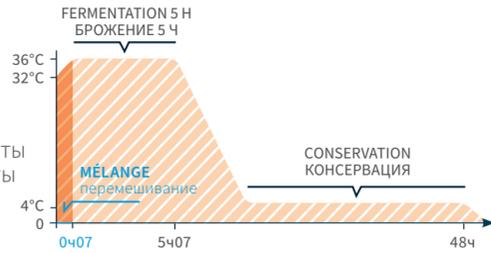
La technologie au service de la tradition boulangère

Технологии на службе традиций хлебопечения

Exemples de levain / Примеры молочнокислых заквасок

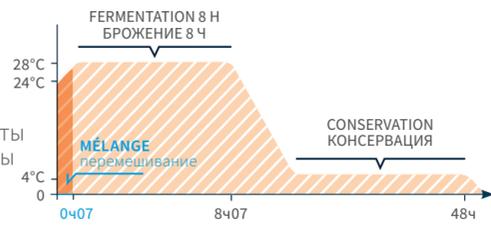
85% LACTIQUE
15% ACÉTIQUE

85% молочной кислоты
15% уксусной кислоты



80% LACTIQUE
20% ACÉTIQUE

80% молочной кислоты
20% уксусной кислоты



75% LACTIQUE
25% ACÉTIQUE

75% молочной кислоты
25% уксусной кислоты



Calculs de la quantité de pâte fabriquée avec le levain

Levain : 80 kg
Max. fabriqué dans l'AF100

Quantité utilisable pour la pâte : 60-70 kg

Si travail avec « rafraîchi » : on conserve 10-20kg de pâte pour redémarrer le levain

Quantité de pâte fabriquée : 726-847 kg
Levain à 15%

РАСЧЁТ КАЧЕСТВА ТЕСТА, ПРИГОТОВЛЕННОГО НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОКИСЛЫХ ЗАКВАСОК

Молочнокислая закваска: 80 кг
Макс. для AF100

Рабочее количество закваски: 60-70кг
Если работать с «возобновлением» закваски: остается 10 – 20 кг на «перезапуск» процесса

Производимое количество теста: 726 – 847 кг при 15% закваски

BAGUETTE TRADITION ТРАДИЦИОННЫЙ БАГЕТ

	kg	+10kg de levain + 10 кг закваски
farine / Мука	70	65
eau / Вода	49	44
sel / Соль	1,2	1,2
levure / Дрожжи	0,8	0,8

Hydratation à 100% = 5kg d'eau + 5kg de farine
Addition de levain pour un dosage à 15%
Соотношение воды и муки = 1 : 1
Содержание закваски на уровне 15%

TOURTE DE MEULE ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ

	kg	% sur poids farine % по весу муки
farine / Мука	57,8	100
eau / Вода	37,6	65
sel / Соль	1,4	2
levure / Дрожжи	0,1	0,2
levain liquide / Жидкая закваска	23,1	40

CROISSANT КРУАССАН

	kg	% sur poids farine % по весу муки
farine / Мука	68	100
eau / Вода (8-9°C)	24	35
sel / Соль	1,2	2
levure / Дрожжи	1,6	2
levain liquide / Жидкая закваска	3,6	5

Auto-fermenteur

AF COMPACT 100 EV

ERGONOMIE ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

CONFORT D'UTILISATION

- Grâce à son faible encombrement et à sa motorisation monophasée, il trouve sa place partout.
- Équipé de roulettes auto-freinées, il se déplace aisément.
- Le couvercle transparent permet un contrôle permanent du levain et son dégagement total facilite le versement des ingrédients dans la cuve.
- Niveau sonore réduit.

Комфортность использования

- AF 100 компактен, оснащен однофазным мотором, поэтому может быть установлен в любом удобном месте.
- Ферментер оснащен колесами с блокировкой для удобства перемещения
- Прозрачная крышка позволяет постоянно наблюдать за закваской, а также загружать ингредиенты в емкость.
- AF 100 Compact тихо работает.

NETTOYABILITÉ Простота чистки



- Équipement tout inox.
- Accès aisé aux différents organes pour un entretien rapide.
- Racleur de cuve intégré aux outils de mélange.
- Outils démontables pour un nettoyage en lave-batterie.
- Cuve monobloc.

- Конструкция исполнена из нержавеющей стали.
- Простой доступ ко всем частям машины, простота обслуживания.
- Скребок танка установлен на смешивающем инструменте.
- Съёмные инструменты, которые можно мыть в промышленной посудомоечной машине.
- Бесшовный танк.



Sonde anti-débordement
Датчик переполнения

Laisser parler sa créativité

Дайте волю своей изобретательности!

Pour se différencier de la concurrence, il est indispensable pour un boulanger de proposer des recettes à la fois spécifiques et variées, dont la qualité apporte chaque jour satisfaction à ses clients.

Le fermenteur AF COMPACT 100 EV permet d'exprimer toute la créativité des artisans. La quantité de levain, le temps de fermentation, la température de chauffe... autant de paramètres qui feront la signature du boulanger, le goût et l'aspect incomparables des produits de sa boulangerie.

Testé par le LEMPA (Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires), dont les préconisations ont permis d'apporter les meilleures évolutions pour les boulangers soucieux de faire rimer qualité avec rapidité et tranquillité, l'AF Compact 100 EV permet d'élaborer un levain liquide à partir de 100% d'hydratation. En fin de fermentation, le levain peut être stocké dans le fermenteur au froid positif et conservé jusqu'à 48 heures. Quel que soit le type de levain fabriqué, il est important d'être précis lors de la fabrication et de contrôler la reproductibilité du procédé.

Оригинальные и разнообразные рецепты хлеба, который пользуется ежедневным спросом покупателей - это ключевой фактор выживания пекаря в конкурентной борьбе.

Ферментер AF COMPACT 100 EV помогает хлебопеку в полной мере проявить свою изобретательность. Количество закваски, время её брожения, температура нагрева... это параметры, формирующие личный «почерк» пекаря, уникальный вкус и внешний вид продукции его пекарни.

AF COMPACT 100 EV был протестирован LEPMA (Испытательная лаборатория пищевого оборудования) и её рекомендации помогли использовать лучше достижения новых технологий тем пекарям, которые решились комбинировать качество с быстротой действий и спокойствием ума.

AF COMPACT 100 EV позволяет приготавливать закваску с содержанием воды от 100 л на 100 кг муки. По окончании процесса брожения закваска может храниться в ферментере при низкой положительной температуре до 48 часов. Независимо от типа закваски точность является самым главным условием при её производстве и воспроизводстве.

FONCTIONNALITÉS ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Cuve inox 100 litres permettant de produire jusqu'à 80 kg de levain semi-pâteux.
- Cycle rapide assurant un mélange parfaitement homogène en 10 minutes environ.
- Pupitre de commande avec mise en mémoire du temps et des températures.
- Chauffage par plaque chauffante siliconée régulée assurant une diffusion homogène dans la cuve.
- Système de refroidissement par cuve gauffrée.
- Sonde anti-débordement.



- 100-литровый танк из нержавеющей стали, позволяет производить до 80 кг полужидкой закваски.
- Быстрый, примерно 10-минутный, цикл замеса обеспечивает высокую гомогенность смеси.
- Панель управления дает возможность вводить в память температурные и временные показатели.
- Регулируемый нагрев дисковообразными нагревателями, покрытыми силиконом, способствует равномерному распределению температуры в закваске.
- Охлаждение стенок танка посредством рубашки охлаждения.
- Датчик переполнения.