

Kompakter Kleinfermenter Petit Levain für Vorteige & Sauerteige

Sauerteig erlebt eine Renaissance – genau wie der Petit Levain.

Die Fermentation von Schrotten und Mehlen bietet zahlreiche Vorteile und steigert die Backwarenqualität spürbar. Nutzen Sie den kompakten Fermenter Petit Levain, den wir mit moderner Technik ausgestattet haben und nehmen Sie die positiven Eigenschaften von ein- und mehrstufig geführten Vorteigen in Anspruch.

Vorteile auf einen Blick:

- Verbesserte Schnittfähigkeit
- Verlängerte Haltbarkeit
- Geschmack- und Aromaintensivierung
- Konstante Produktqualität auf Knopfdruck
- **Reduzierte Kosten für Backmittel**
- **Reduzierte Anfälligkeit gegenüber mikrobiellen Verunreinigungen**

Produktinformationen:

- Behälter: Dreiwandig, Edelstahl
- Rührwerk: Entnehmbar, mit Abstreifer
- Befüllung: Große Öffnung, Sicherheitsendschalter
- Kühlung: Kaltwasserkreislauf
- Entnahme: Handentnahme über Auslassventil



Petit Levain SPL-80



Petit Levain SPL-150



Petit Levain SPL-300



Petit Levain SPL-500

Hochwertige Backwaren herstellen - mit Sauerteig wie früher und Technik von heute.

Unser Kleinfermenter Petit Levain unterstützt Bäckereibetriebe bei der Herstellung traditioneller Vorprodukte. Zudem kann das Gerät in der Produktentwicklung und zur Herstellung von Sonderprodukten eingesetzt werden. Für Ihren persönlichen Bedarf stehen vier Modellgrößen mit jeweils 500, 300, 150 und 80 Litern zur Auswahl. Als mobiles und steckerfertiges Gerät ist der Fermenter jederzeit schnell einsatzbereit und lässt sich flexibel in Ihre Arbeitsabläufe integrieren.

Für die tägliche Produktion stehen Ihnen zwei Programme mit mehrstufiger Temperaturführung zur Seite. Das Bedienelement informiert Sie über die aktuelle Temperatur und die Zieltemperatur sowie über die aktuelle Stufe der Automatik und deren Restlaufzeit. Durch eine intuitive Bedienung kann das Fermentationsprogramm schnell an Spezial- und Saisonprodukte angepasst werden.

Unser Anspruch ist es, Ihnen ein hochwertiges technisches Hilfsmittel mit einfacher Handhabung und einem hygienischen Design anzubieten. Dabei bestimmen Sie durch Ihre Rezepte und Vorgaben selbst über die Art und Komplexität des Sauerteiges. Überlassen Sie es dabei dem Fermenter, die besten Bedingungen für eine erfolgreiche Fermentation zu schaffen.

Folgen Sie dem Zeitgeist und steigern Sie die Qualität Ihrer Backwaren mit der Führung betriebseigener Vor- und Sauerteige. Wir informieren Sie gerne über weitere Funktionen des Petit Levain und beraten Sie bei der Auswahl einer bedarfsgerechten Ausführung.



W&K-Automation GmbH

Wir sind einer der weltweit führenden Anbieter für Vorteig- und Restbrotssysteme. Darüber hinaus bieten wir unseren Kunden Lösungen in den Bereichen der Automatisierungstechnik an. Mit unseren Systemen können wir alle relevanten Schritte der Teigproduktion abdecken: Angefangen bei der Silotechnik, über die Vorteigproduktion und der Rezeptursteuerung bis hin zur Knettechnik.

Unsere Leistungen umfassen:



Vorteige / Sauerteige



Restbrotverarbeitung



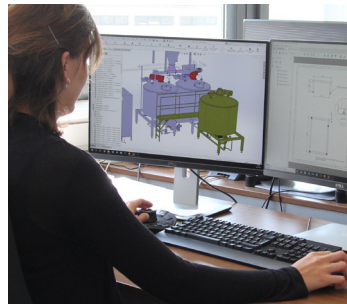
Hammermühlen



Wassersysteme



Steuerungstechnik



Verfahrens- & Prozesstechnik



Hefeanlagen



Kundenspezifische Planung und Entwicklung

Unsere Kunden

Unsere Kunden sind überwiegend Mittelstands- und Großbäckereien. Durch unsere Kompetenzen in den Bereichen der Flüssigkeiten und der Automatisierungstechnik übernehmen wir aber auch Projekte in anderen Lebensmittelbereichen, wie z.B. in Schokoladenwerken oder Brauereien.

Uns zeichnet aus, dass wir mit unseren Kunden in der Regel langjährige Partnerschaften eingehen und sie bei der Konzeption und Realisation von neuen Projekten wieder mit W&K-Lösungen unterstützen dürfen.

Unser Netzwerk - Ihr Vorteil

Wir kooperieren mit festen spezialisierten Partnern aus dem Behälter- und Anlagenbau. Hierdurch ist eine hohe Qualität in der Planung und Ausführung gewährleistet. Durch diese Ressourcen sind Projekte im In- und Ausland für uns durchführbar. Unsere Kunden kennen diese Struktur und schätzen die Vorteile.

