

et travaille le gluten en douceur.

- Il limite l'échauffement et l'oxygénation des pâtes. Il préserve ainsi les **couleurs et les arômes du blé**
- Il excelle en **tradition française** quelle que soit la méthode (direct, pousse contrôlée, pousse lente...) ou la mécanisation (façonnage manuel, façonneuses, diviseuses-formeuses)
- Il performe en **panification biologique ou ancienne** : pains rustiques au levain (campagne, seigle, complet, bis...), pains signature (céréales, légumineuses, farines spéciales...)
- Il maîtrise les **productions contemporaines très hydratées** : pains de mie, pains moelleux et brioches, pains italiens, process en surhydratation...

qui veulent travailler autrement !



Avantages
des modèles



- Les capacités de cuve couvrent tous les besoins, des plus petites pétrisées (3 kg) aux plus grands volumes de pâte (90 kg)
- La version manuelle (électromécanique) répond à de nombreuses situations
- La version programmable (interface tactile) permet une plus grande maîtrise et un grand confort à l'utilisation : recettes automatiques (à plusieurs

