

La meilleure pâte.  
**Naturellement.**



Catalogue produits

**Installations pour  
préferments et levains**

 **HEMATRONIC SERIES**



# LE SECRET DE VOTRE SUCCÈS –

## La tradition boulangère alliée à la technologie de pointe

Des produits boulangers de qualité à un prix juste – c’est notre engagement. Les boulangeries des discounters, les supermarchés et les stations-service inondent le marché de produits à prix cassés. Dans ce contexte, les boulangeries traditionnelles peinent de plus en plus à tirer leur épingle du jeu. Comment votre boulangerie peut-elle se démarquer face à une concurrence aussi forte ?

La réponse : misez sur votre savoir-faire artisanal, celui qui crée des arômes authentiques et fidélise vos clients. Cela semble simple... mais demande du temps, des efforts et souvent plus de personnel. Il existe cependant une solution.

Adoptez les nouveaux fermenteurs rapides Hematronic pour levain et préferment, et alliez votre savoir-faire artisanal aux dernières innovations technologiques. Une gestion entièrement automatisée du levain et du préferment est la clé pour produire des pains riches en goût et de haute qualité – avec un minimum de temps et d’efforts.

Découvrez dès maintenant nos équipements et profitez de nos conseils personnalisés. Nous vous accompagnons dans le choix de l’équipement le mieux adapté à votre fournil, quelles que soient vos idées ou vos besoins. Qu’il s’agisse de conseils techniques ou d’un accompagnement métier, nous sommes à vos côtés. Nous vous proposons des recettes sur mesure, vous aidons à adapter vos propres formules et vous faisons bénéficier de conseils pratiques en boulangerie.

Et ce n’est pas tout : vous avez également la possibilité de tester un fermenteur Hematronic dans votre propre production. Comparez les résultats avec vos produits habituels – et jugez par vous-même la différence de qualité.

**Contactez-nous, nous sommes à votre entière disposition !**



### Vos avantages en un coup d’œil :



**QUALITÉ DE PAIN EXCEPTIONNELLE**  
grâce à l’alliance de technologies avancées et du savoir-faire boulangier traditionnel



**HAUSSE DU CHIFFRE D’AFFAIRES**  
portée par des pains riches en arômes, une croûte parfaite et une fraîcheur durable



**QUALITÉ CONSTANTE**  
assurée par une production précise et régulière de levains et de préferments



**RÉDUCTION DES COÛTS D’EXPLOITATION**  
grâce à une fabrication sans additifs et à une gestion optimisée du personnel



**TRANSITION TECHNIQUE FACILITÉE**  
grâce à des formations complètes dispensées par nos maîtres boulangers expérimentés



**MACHINES FACILES À UTILISER**  
conçues pour une utilisation intuitive, avec une électronique durable, une mobilité aisée et un nettoyage simplifié

# Fermenteurs rapides Hematronic mobiles et fixes – Quelle solution convient le mieux à votre atelier ?

## Fermenteurs rapides mobiles – Flexibilité maximale pour des processus dynamiques

Les fermenteurs rapides mobiles ont été spécialement conçus pour les structures ayant besoin d'une flexibilité maximale dans leur production. Contrairement aux modèles fixes, ces équipements peuvent être déplacés facilement dans le fournil ou la production, et utilisés à différents emplacements selon les besoins.

Grâce à leurs roulettes stables et maniables, ils se déplacent sans effort. Qu'il s'agisse d'une petite boulangerie artisanale avec un espace variable ou d'un atelier plus important nécessitant une implantation flexible des machines, les fermenteurs mobiles offrent la mobilité indispensable pour s'adapter à des exigences en constante évolution.

### Avantages :

#### Flexibilité d'installation et d'utilisation

Le fermenteur peut être déployé à différents emplacements dans le fournil, en fonction des besoins de production du moment. Un atout précieux, notamment pour les petites boulangeries, où le manque d'espace constitue souvent un vrai défi.

#### Nettoyage et entretien simplifiés

Après utilisation, le fermenteur peut être roulé sans effort vers la zone dédiée au lavage. Cela facilite grandement le nettoyage et permet de gagner un temps précieux au quotidien.

#### Utilisation polyvalente

Ne nécessitant aucune installation fixe, cet équipement peut être utilisé de manière flexible pour différents types de processus ou volumes de pâte. Une solution idéale pour les ateliers dont la production varie selon les périodes ou les saisons.

#### Efficacité garantie, mobilité assurée

Bien qu'il soit mobile, le fermenteur offre les mêmes performances techniques que les modèles fixes, telles que la régulation automatique de la température ou la reproductibilité précise des pâtes.

Découvrez nos modèles mobiles à partir de la page 13.



## Fermenteurs rapides fixes – Performance maximale pour les grandes productions

Les fermenteurs rapides fixes sont spécialement conçus pour un fonctionnement permanent en boulangeries artisanales ou en unités de production industrielle. Ils sont installés directement sur site et raccordés de manière fixe à l'infrastructure de l'atelier, ce qui leur permet de s'intégrer parfaitement au processus de fabrication.

### Avantages :

#### Stabilité et robustesse optimales

Grâce à leur installation fixe, les fermenteurs bénéficient d'une excellente stabilité et fonctionnent quasiment sans vibrations. Ils sont parfaitement adaptés à un usage en continu dans les boulangeries à fort volume de production.

#### Parfaits pour de grandes quantités et une qualité constante

Les fermenteurs fixes sont conçus pour préparer de grandes quantités de levain ou de préferment en une seule fois. Leur pilotage entièrement automatisé garantit une qualité constante et une reproductibilité parfaite des pâtes.

#### Intégration directe dans les lignes de production

Les fermenteurs peuvent être raccordés à des systèmes de convoyage ou à des pétrins, ce qui réduit les manipulations manuelles. Cela fait gagner du temps et optimise les processus dans le fournil.

### Notre recommandation :

Optez pour un fermenteur mobile si vous avez besoin d'une flexibilité maximale, si vous changez fréquemment de poste de travail ou si votre espace est limité. Le fermenteur fixe est idéal pour votre atelier si vous recherchez une solution durable et stable, capable de gérer de grands volumes et parfaitement intégrée à votre chaîne

Ce type de fermenteur est idéal pour les structures produisant de grandes quantités de levain ou de préferment avec une qualité constante, tout en misant sur une solution automatisée et efficace. Grâce à leur conception robuste, les fermenteurs fixes sont adaptés à un usage intensif et résistent aux cadences élevées de production.



BRSSF 1000 PVK-S

de production. Les deux versions garantissent une qualité constante et une grande efficacité. La meilleure solution dépendra de vos besoins spécifiques en production. Vous hésitez ? Nous sommes là pour vous conseiller !

[Découvrez nos modèles fixes à partir de la page 23.](#)

## Fermenteurs rapides Hematronic pour levain – La clé d'un pain riche en arômes

Avec les fermenteurs Hematronic, la préparation du levain se fait quasiment toute seule. Plus besoin de longs pétrissages, de prélèvements d'échantillons ou de pesées fastidieuses : il suffit d'ajouter les ingrédients, de sélectionner le programme souhaité, et tout se déroule automatiquement.

Au matin, un levain frais, parfaitement préparé et arrivé à maturité optimale vous attend. Un autre avantage : la qualité des levains est toujours constante, exactement comme vous le souhaitez – fini les rendements irréguliers ou les résultats imprévisibles.

### Amortissement rapide des coûts

- Avec le levain de seigle, renoncer aux améliorants et autres additifs permet une fabrication naturelle – un choix dont les effets positifs se font sentir dès 1 à 2 ans.

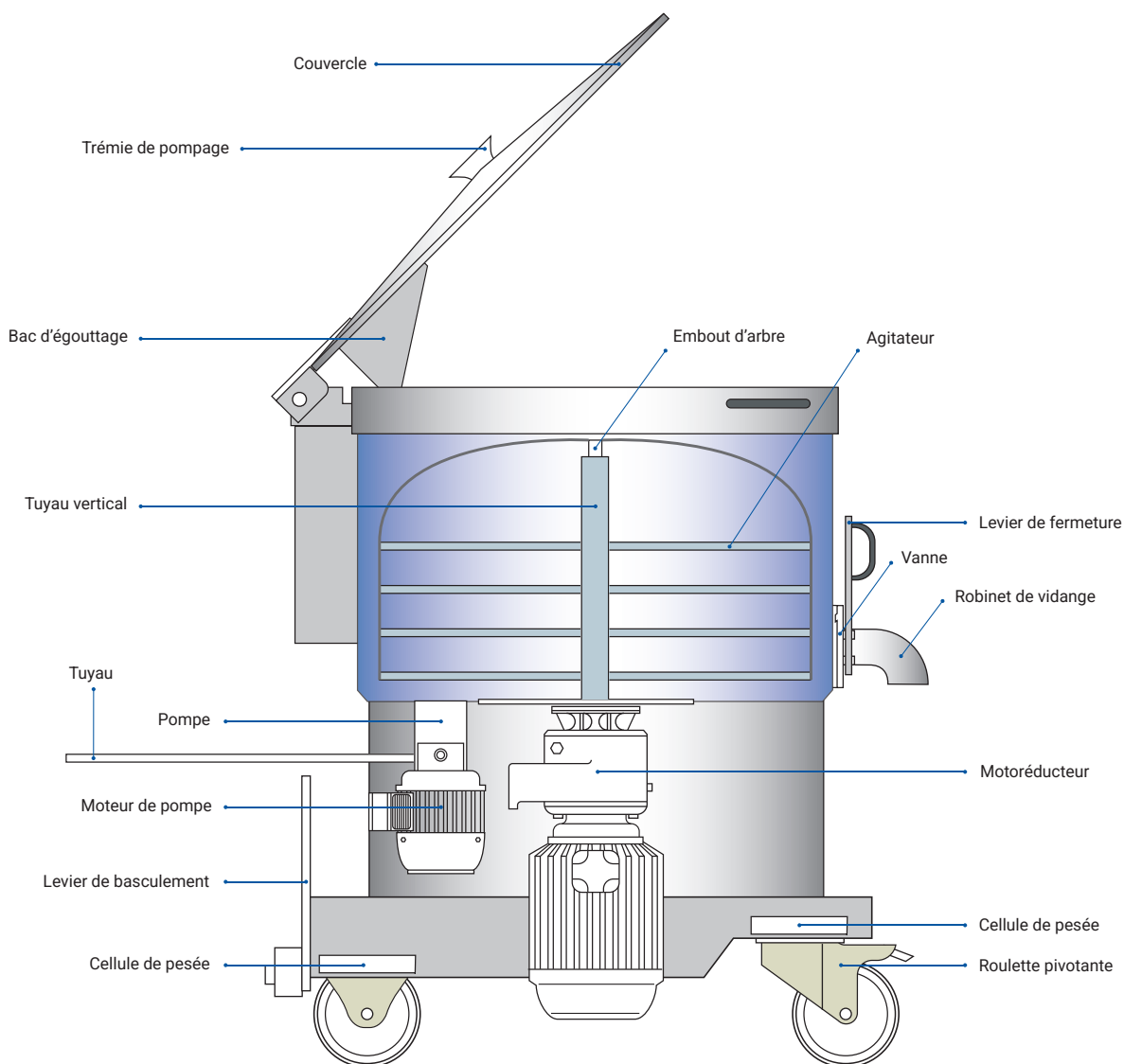


Illustration : schéma technique du BRSSF



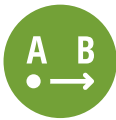
#### **Livré prêt à brancher pour une mise en service rapide**

Le fermenteur est livré prêt à brancher et peut être mis en service en quelques minutes seulement. Il suffit de relier deux connecteurs entre le fermenteur et l'armoire de commande. Un mauvais branchement est exclu grâce à la conception spécifique des connecteurs. Le système est piloté via une armoire de commande externe, qui regroupe toute l'électronique de commande et dispose d'une interface claire et facile à utiliser.



#### **Cellules de pesée intégrées pour un dosage précis à l'entrée comme au prélèvement**

Le fermenteur, entièrement conçu en acier inoxydable V4A robuste, est équipé de cellules de pesée. Elles permettent un dosage précis des ingrédients ainsi qu'un prélèvement automatisé de la quantité de levain en fin de fermentation.



#### **Mobilité pour un approvisionnement et un nettoyage facilités**

Grâce à ses roulettes maniables, le fermenteur rapide pour levain se déplace aisément. Il peut ainsi être positionné avec flexibilité à l'endroit souhaité dans la boulangerie, ce qui rend le nettoyage particulièrement simple. De plus, sa hauteur compacte permet un remplissage direct depuis des silos.



#### **Agitateur enfichable pour un retrait facile**

Au centre du fermenteur se trouve un arbre motorisé avec entraînement par motoréducteur. L'agitateur en forme d'éventail s'enfiche simplement sur l'embout d'arbre et peut être retiré facilement pour le nettoyage.



#### **Conception pensée pour un nettoyage facile**

Grâce aux surfaces lisses en acier inoxydable et à des composants faciles à démonter, le nettoyage de la machine est très simple. Propreté garantie.



#### **Arrêt automatique du brassage pour un travail en toute sécurité**

Lorsque le couvercle est ouvert, le brassage s'interrompt automatiquement et l'agitateur est désactivé par mesure de sécurité. Le processus ne reprend qu'une fois le couvercle refermé.



#### **Pompe et robinet de vidange pour un prélèvement de pâte aisé**

Une pompe à engrenages en acier inoxydable, couplée à un moteur externe, garantit un fonctionnement fiable. Grâce à cette pompe, le levain prêt peut être prélevé facilement via un tuyau doseur ou par le robinet de vidange situé à l'arrière. Le tuyau doseur est résistant aux acides, supporte la pression et est renforcé par une spirale en acier inoxydable.



#### **Levier de basculement pour une vidange complète facilitée**

Le fermenteur rapide pour levain est équipé d'un levier de basculement pratique qui permet de basculer l'appareil et de le vider entièrement, que ce soit pour évacuer la pâte ou l'eau de nettoyage.



**Raccord enfichable pour eau de refroidissement**

## Fermenteurs rapides pour levain BRSSF – En un coup d’œil

Dimensions	BRSSF 100 V-S	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 1000 PVK-S
Dimensions en mm (L x P x H)	640 x 700 x 1.250	840 x 900 x 1.250	850 x 1.020 x 1.300	1.080 x 1.280 x 1.280	1.240 x 1.320 x 1.770
Hauteur avec couvercle ouvert en mm	1.710	1.920	2.040	2.290	2.450
Dimensions de l'armoire de commande en mm (L x P x H)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	850 x 330 x 870

Poids	BRSSF 100 V-S	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 1000 PVK-S
Poids en kg	105	154	233	350	613
Capacité en levain de seigle en kg	~ 60	~ 120	~ 180	~ 280	~ 600
Poids de l'armoire de commande en kg	33	33	33	33	56

Modèle	BRSSF 100 V-S	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 1000 PVK-S
Mobilité	✓	✓	✓	✓	-
Armoire de commande : raccordement électrique	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	2,2 kW 400 V/ 3~/50Hz	4,0 kW 400 V/ 3~/50Hz	5,5 kW 400 V/ 3~/50Hz
Pompe	-	✓	✓	✓	✓
Pesée	✓	✓	✓	✓	✓
Écran tactile/ Stockage des données	✓	✓	✓	✓	✓



### Un seul BRSSF ne suffit pas à couvrir vos besoins ?

► Aucun problème ! Contactez-nous et nous concevrons une solution sur mesure avec plusieurs BRSSF, parfaitement adaptée à vos exigences.

# Fermenteurs rapides pour préferment de blé Hematronic – Votre allié pour des produits boulangers au blé d'une qualité incomparable

Les préferments de blé réalisés avec le BRSSF/PVK garantissent une qualité homogène pour toutes vos préparations à base de farine de blé, qu'il s'agisse de pains, de petits pains ou de viennoiseries. Leur faible acidité permet une utilisation en grande quantité. Il en résulte des arômes puissants, une croûte particulièrement croustillante et une excellente conservation. De quoi séduire durablement votre clientèle.

Pour préparer le préferment, il suffit d'introduire dans le fermenteur de l'eau, de la levure boulangère et de la farine de blé ou d'épeautre. Le fermenteur pilote ensuite automatiquement le processus de fermentation. Après 8 heures de maturation, un refroidissement automatique est déclenché, ce qui permet d'obtenir un préferment prêt au bout de 12 heures. La pâte reste active jusqu'à 24 heures, offrant ainsi une grande flexibilité d'utilisation.

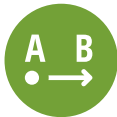
Le BRSSF/PVK réunit tous les avantages techniques des fermenteurs rapides pour levain BRSSF :



**LIVRAISON PRÊT À L'EMPLOI**  
pour une mise en service rapide



**CELLULES DE PESÉE INTÉGRÉES**  
pour un dosage des ingrédients et un prélèvement précis



**MOBILITÉ**  
pour un approvisionnement et un nettoyage facilités



**AGITATEUR ENFICHABLE**  
pour un nettoyage simplifié



**ARRÊT AUTOMATIQUE DU BRASSAGE**  
pour un travail en toute sécurité



**POMPE ET ROBINET DE VIDANGE**  
pour un prélèvement de pâte aisé



**LEVIER DE BASCULEMENT**  
pour une vidange complète facile



**NETTOYAGE FACILITÉ**  
pour un nettoyage simple et rapide des équipements

Le BRSSF/PVK va encore plus loin et se révèle idéal pour la production de préferment de blé :



**Système de refroidissement intelligent pour maîtriser la maturation du préferment**  
Le fermenteur BRSSF/PVK Hematronic est une cuve à triple paroi équipée d'un circuit de refroidissement intégré. Ce système permet un contrôle précis de la température à cœur, favorisant ainsi une fermentation optimale du préferment.



**Régulation thermique pour une qualité constante**  
Grâce à la surveillance fine de la température, la qualité du préferment de blé reste constante sur toute la durée du processus, jusqu'à 24 heures. Cela permet une reproductibilité rigoureuse de la structure et des arômes des produits finis.



**Température maîtrisée pour un travail facilité**  
Grâce à son circuit de refroidissement intégré, le préferment reste parfaitement prêt à être travaillé, à tout moment.

« L'utilisation du fermenteur Hematronic est d'une simplicité enfantine et l'automatisation nous fait gagner un temps précieux. Notre préferment de blé est désormais toujours produit avec la même précision et la même fraîcheur. Grâce au fermenteur, je peux même ajuster la température pour contrôler avec exactitude la maturation de mon préferment. »

—Michael Remke, Recke

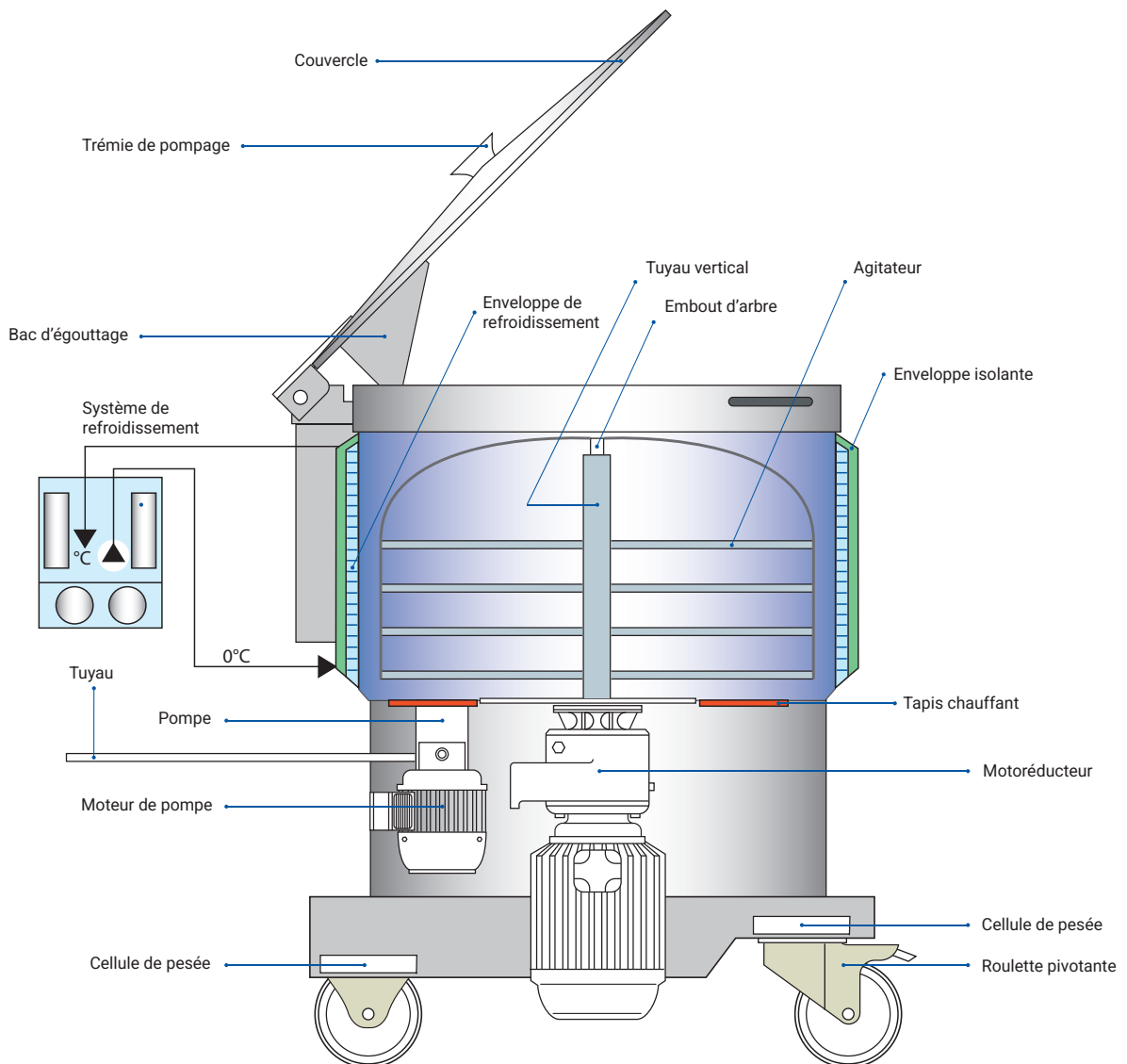


Illustration : schéma technique du BRSSF/PVK

## Fermenteurs rapides pour préferment BRSSF – En un coup d’œil

Dimensions	BRSSF 200 PVK-S	BRSSF 300 PVK-S	BRSSF 500 PVK-S	BRSSF 1000 PVK-S
Dimensions en mm (L x P x H)	840 x 1050 x 1320	870 x 1.060 x 1.350	1.140 x 1.320 x 1.360	1.320 x 1.400 x 1.770
Hauteur avec couvercle ouvert mm	1.880	2.060	2.340	2.450
Dimensions de l'armoire de commande en mm (L x P x H)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	850 x 330 x 870	850 x 330 x 870
Dimensions du groupe de refroidissement en mm (L x P x H)	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000	1170 x 630 x 770

Poids	BRSSF 200 PVK-S	BRSSF 300 PVK-S	BRSSF 500 PVK-S	BRSSF 1000 PVK-S
Poids en kg	260	300	417	680
Capacité en préferment en kg	~ 120	~ 200	~ 300	~ 600
Poids de l'armoire de commande en kg	33	33	56	56
Poids du groupe de refroidissement en kg	75	75	75	115

Modèle	BRSSF 200 PVK-S	BRSSF 300 PVK-S	BRSSF 500 PVK-S	BRSSF 1000 PVK-S
Mobilité	✓	✓	✓	-
Armoire de commande : raccordement électrique	2,2 kW 400V/3~/50Hz	2,2 kW 400V/3~/50Hz	4,0 kW 400V/3~/50Hz	5,5 kW 400V/3~/50Hz
Pompe	✓	✓	✓	✓
Pesée	✓	✓	✓	✓
Écran tactile/ Stockage des données	✓	✓	✓	✓

« Depuis que nous utilisons le fermenteur Hematronic, notre préferment de blé est toujours parfait : une qualité constante, un processus simplifié et des arômes qui font toute la différence ! »

– Benjamin et Dirk Voß, Bäckerei Voß







Pour levains, préferments de blé et d'épeautre

## Installations mobiles

## BRSSF 100 V-S

### Compact et performant



Le BRSSF 100 est le « poids plume » de notre gamme de fermenteurs rapides pour levain – la solution idéale pour les petites boulangeries qui souhaitent se lancer dans la production maison de levains et préferments de qualité. Avec une capacité allant jusqu'à 60 kg de levain, il permet la fermentation d'environ 25 kg de farine.

Grâce à sa structure mobile, le fermenteur peut être déplacé facilement dans le fournil. Son agitateur amovible et sa cuve basculante garantissent un nettoyage simple et rapide. L'horloge programmable intégrée permet de planifier l'ajout du levain-chef, de l'eau et de la farine, afin que le levain soit exactement prêt au moment souhaité. Le panneau de commande externe offre une maîtrise précise du processus de fermentation, tandis que le robinet de vidange assure une évacuation contrôlée du levain prêt à l'emploi.

Compact et polyvalent, le BRSSF 100 réunit toutes les conditions pour démarrer efficacement la production de préferments et levains de haute qualité.

Dimensions	BRSSF 100 V-S
------------	---------------

Dimensions en mm (L x P x H)	640 x 700 x 1.250
------------------------------	-------------------

Hauteur avec couvercle ouvert en mm	1.710
-------------------------------------	-------

Dimensions de l'armoire de commande en mm (L x P x H)	650 x 230 x 650
---	-----------------

Poids	BRSSF 100 V-S
-------	---------------

Poids en kg	105
-------------	-----

Capacité en levain de seigle en kg	~ 60
------------------------------------	------

Poids de l'armoire de commande en kg	33
--------------------------------------	----

Modèle	BRSSF 100 V-S
--------	---------------

Mobilité	✓
----------	---

Armoire de commande : raccordement électrique	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz
---	--------------------------

Pompe	-
-------	---

Pesée	✓
-------	---

Écran tactile/ Stockage des données	✓
--	---

■ Fermenteur rapide pour levain



Le BRSSF 100 se distingue par son châssis en acier inoxydable compact, son robinet de vidange intégré, sa structure mobile et son agitateur démontable.

## BRSSF 200 PV-S & BRSSF 200 PVK-S

### Efficaces et faciles d'utilisation



Le BRSSF 200 est la solution idéale pour les structures de taille moyenne qui recherchent à la fois efficacité et qualité dans leur production. Il permet de produire jusqu'à 120 kg de levain de haute qualité en un temps réduit. Des conditions de fermentation optimales sont assurées grâce à la régulation intégrée de la température et à la programmation horaire.

Pour un nettoyage facilité, le châssis mobile en acier inoxydable peut être incliné et l'agitateur retiré. Un robinet de vidange situé à l'arrière permet un prélèvement aisé du levain prêt à l'emploi.

Le BRSSF 200 se commande aisément grâce à son module de contrôle externe, avec un panneau de commande particulièrement intuitif. Autre atout du BRSSF 200 : sa polyvalence. Il permet de traiter une grande variété de types de pâte, ce qui le rend idéal aussi bien en boulangerie qu'en pâtisserie.

**Efficacité et qualité au cœur de votre production : le BRSSF 200 est la solution idéale pour les structures de taille moyenne à grande qui souhaitent intégrer la fermentation au levain de manière optimale dans leur processus de production.**

Dimensions	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 200 PVK-S
Dimensions en mm (L x P x H)	840 x 900 x 1.250	840 x 1.050 x 1.320
Hauteur avec couvercle ouvert en mm	1.920	1.880
Dimensions de l'armoire de commande en mm (L x P x H)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650
Dimensions du groupe de refroidissement en mm (L x P x H)	-	600 x 620 x 1.000

Poids	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 200 PVK-S
Poids en kg	154	260
Capacité en levain de seigle en kg	~ 120	-
Capacité en préferment en kg	-	~ 120
Poids de l'armoire de commande en kg	33	33
Poids du groupe de refroidissement en kg	-	75

Modèle	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 200 PVK-S
Mobilité	✓	✓
Armoire de commande : raccordement électrique	2,2 kW 400 V/3~/50Hz	2,2 kW 400 V/3~/50Hz
Pompe	✓	✓
Pesée	✓	✓
Écran tactile/ Stockage des données	✓	✓
Refroidissement	-	✓

- Fermenteur rapide pour levain
- Fermenteur rapide pour préferment



## BRSSF 300 PV-S & BRSSF 300 PVK-S

### Précis et sécurisés



Avec le BRSSF 300 Hematronic, vous accédez à un confort d'utilisation encore accru pour la fabrication de vos pâtes. Doté d'une capacité allant jusqu'à 180 kg de levain, ce modèle est particulièrement adapté aux structures de production importantes qui souhaitent optimiser leur processus de fermentation.

Comme tous nos fermenteurs pour levain, le BRSSF 300 est conçu de manière compacte et peut être déplacé facilement dans le fournil grâce à ses roulettes pivotantes. Le châssis peut être incliné à l'aide d'un levier de basculement et l'agitateur retiré, ce qui facilite grandement le nettoyage.

En plus de sa régulation intégrée de la température et du temps, le BRSSF 300 est équipé de cellules de pesée permettant un dosage extrêmement précis des ingrédients. Pour encore plus de sécurité, le brassage s'interrompt automatiquement à l'ouverture du couvercle.

Le BRSSF 300 allie technologie de pointe, flexibilité maximale et sécurité d'utilisation. Ce fermenteur rapide pour levain est le choix idéal pour tous ceux qui recherchent une plus grande capacité et une précision accrue.

Dimensions	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 300 PVK-S
Dimensions en mm (L x P x H)	850 x 1.020 x 1.300	870 x 1.060 x 1.350
Hauteur avec couvercle ouvert en mm	2.040	2.060
Dimensions de l'armoire de commande en mm (L x P x H)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650
Dimensions du groupe de refroidissement en mm (L x P x H)	-	600 x 620 x 1.000

Poids	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 300 PVK-S
Poids en kg	233	300
Capacité en levain de seigle en kg	~ 180	-
Capacité en préferment en kg	-	~ 200
Poids de l'armoire de commande en kg	33	33
Poids du groupe de refroidissement en kg	-	75

Modèle	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 300 PVK-S
Mobilité	✓	✓
Armoire de commande : raccordement électrique	2,2 kW 400 V/3~/50Hz	2,2 kW 400 V/3~/50Hz
Pompe	✓	✓
Pesée	✓	✓
Écran tactile/ Stockage des données	✓	✓
Refroidissement	-	✓

- Fermenteur rapide pour levain
- Fermenteur rapide pour préferment



**BRSSF 300 PV-S**



**BRSSF 300 PVK-S**

## BRSSF 500 PV-S & BRSSF 500 PVK-S

### Flexibles et spacieux



Le BRSSF 500 est notre plus grand modèle de fermenteur rapide mobile. Il permet de fermenter jusqu'à 280 kg de levain de haute qualité en une seule fois.

Comme tous nos modèles, le BRSSF 500 est équipé d'un châssis compact en acier inoxydable, dont la faible hauteur le rend compatible avec une alimentation directe via des silos. Un agitateur amovible, une régulation intégrée du temps et de la température ainsi que des cellules de pesée font partie de l'équipement standard.

Pour une sécurité renforcée, le brassage s'interrompt automatiquement dès l'ouverture du couvercle. Une pompe et un robinet de vidange permettent un prélèvement aisé du levain prêt à l'emploi. Le pilotage de l'appareil s'effectue, comme sur les autres modèles, via une armoire de commande externe.

Le BRSSF 500 réunit tous les avantages de nos fermenteurs rapides mobiles pour levain, avec une capacité maximale – la solution idéale pour les structures qui souhaitent produire efficacement en grande quantité.

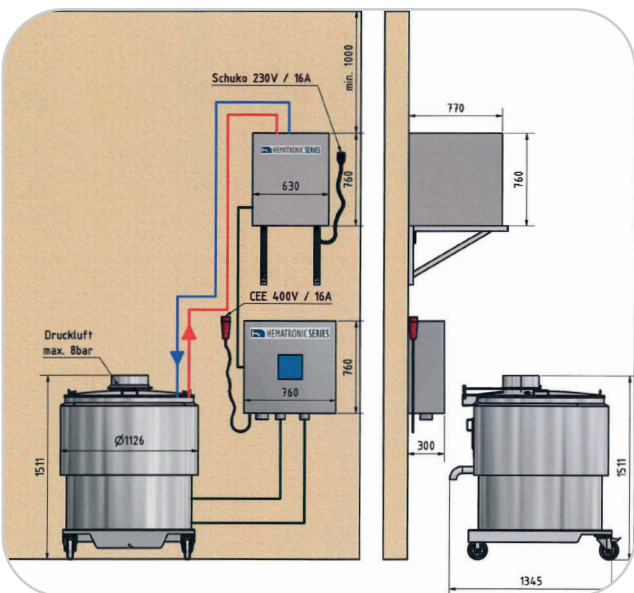
Dimensions	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 500 PVK-S
Dimensions en mm (L x P x H)	1.080 x 1.280 x 1.280	1.140 x 1.320 x 1.360
Hauteur avec couvercle ouvert en mm	2.290	2.340
Dimensions de l'armoire de commande en mm (L x P x H)	650 x 230 x 650	850 x 330 x 870
Dimensions du groupe de refroidissement en mm (L x P x H)	–	600 x 620 x 1.000

Poids	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 500 PVK-S
Poids en kg	350	417
Capacité en levain de seigle en kg	~ 280	–
Capacité en préferment en kg	–	~ 300
Poids de l'armoire de commande en kg	33	56
Poids du groupe de refroidissement en kg	–	75

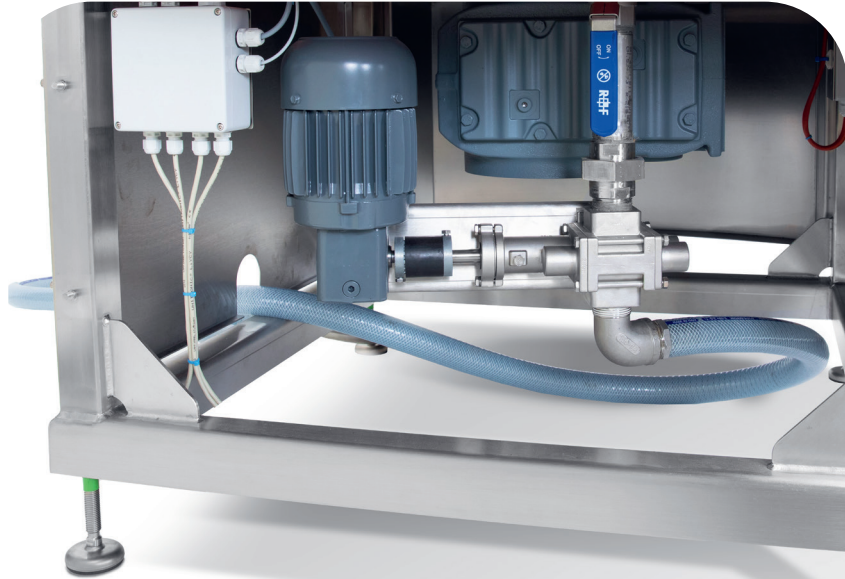
Modèle	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 500 PVK-S
Mobilité	✓	✓
Armoire de commande : raccordement électrique	4,0 kW 400 V/ 3~/50Hz	4,0 kW 400 V/ 3~/50Hz
Pompe	✓	✓
Pesée	✓	✓
Écran tactile/ Stockage des données	✓	✓
Refroidissement	–	✓

■ Fermenteur rapide pour levain

■ Fermenteur rapide pour préferment







Pour levains, préferments de blé et d'épeautre

## Installations fixes

## BRSSF 1000 PVK-S

### Grande capacité, haute performance



Pour répondre aux exigences croissantes des grandes boulangeries, nous avons développé le BRSSF 1000. Il permet de produire jusqu'à 600 kg de levain ou de préferment, sans aucun recours à des additifs ou améliorants. Malgré sa capacité étendue, le processus reste entièrement naturel, ce qui en fait une solution idéale pour répondre à la demande croissante en pains de haute qualité.

Le BRSSF 1000 est le choix parfait pour augmenter vos volumes de production de levain ou de préferment sans jamais faire de compromis sur la qualité.

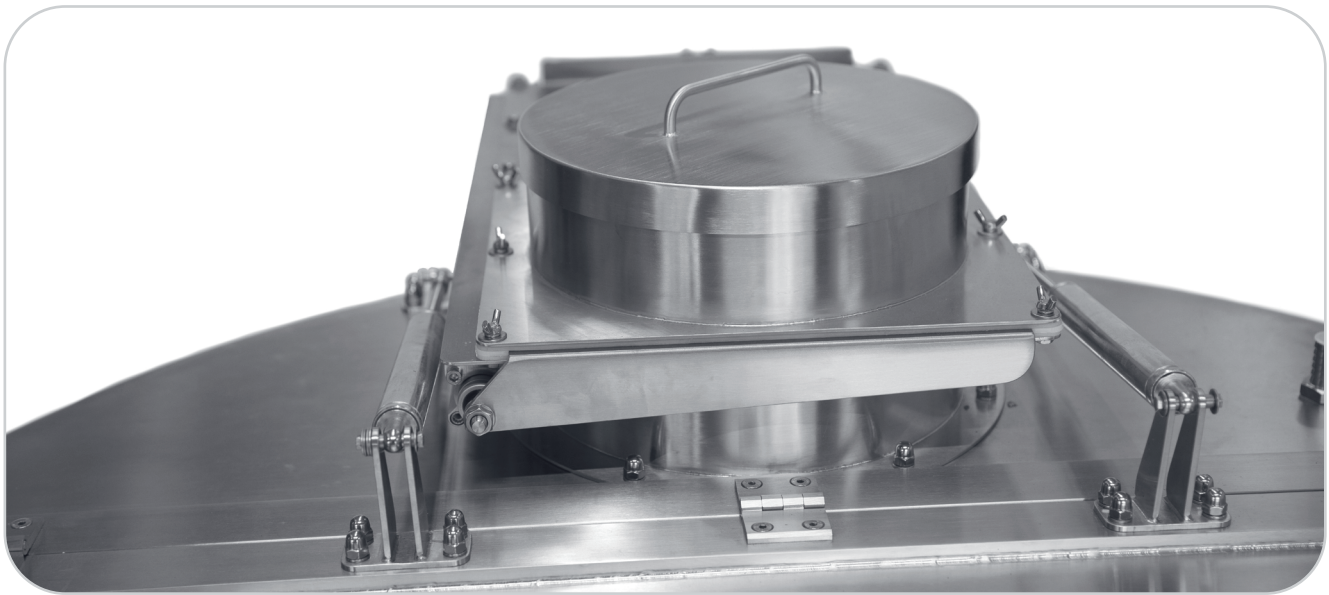
Conçu pour la performance et l'efficacité, ce modèle permet : un chargement et un prélèvement simples et rapides ainsi qu'un nettoyage facile qui peut être réalisé en parallèle de la production même avec une masse de plus de 600 kg. Après le nettoyage, la remise en service se fait quasiment automatiquement.

Dimensions	BRSSF 1000 PVK-S
Dimensions en mm (L x P x H)	1.240 x 1.320 x 1.770
Hauteur avec couvercle ouvert en mm	2.450
Dimensions de l'armoire de commande en mm (L x P x H)	850 x 330 x 870
Dimensions du groupe de refroidissement en mm (L x P x H)	1.170 x 630 x 770

Poids	BRSSF 1000 PVK-S
Poids en kg	613
Capacité en levain de seigle en kg	~ 600
Capacité en préferment en kg	~ 600
Poids de l'armoire de commande en kg	56
Poids du groupe de refroidissement en kg	115

Modèle	BRSSF 1000 PVK-S
Mobilité	–
Armoire de commande : raccordement électrique	5,5 kW 400 V / 3~/50Hz
Pompe	✓
Pesée	✓
Écran tactile / Stockage des données	✓
Refroidissement	✓

■ Fermenteur rapide pour levain et préferment



Votre avantage : le nouvel interface tactile du BRSSF 1000 guide l'utilisateur tout au long du processus, sans qu'il ait à se préoccuper des détails techniques.

Nous avons également intégré une fonction de mémorisation dans l'écran, permettant l'enregistrement précis, minute par minute, de toutes les données nécessaires.

Un véritable atout pour toutes les boulangeries qui souhaitent investir dans l'augmentation de leur capacité de production et de leur efficacité.



## Hematronic pH-fermenters

### La nouveauté pour des levains et des préferments sur mesure

**Découvrez la toute dernière génération de nos fermenteurs – désormais équipés d'un système de mesure du pH intégré !**

Ces fermenteurs innovants, conçus pour le levain et le préferment, sont idéaux pour la production de pains à mie aérée ou à alvéolage large, comme les baguettes, pains rustiques ou ciabatta.

Le principe de fermentation chimique est similaire à celui des modèles BRSSF ou BRSSF/PVK, mais avec un avantage décisif : la mesure précise du pH, qui permet un pilotage individualisé de l'acidité du levain ou du préferment. Le refroidissement s'active automatiquement dès que le pH souhaité est atteint et que la maturation est optimale.

Le processus de fermentation est alors interrompu immédiatement.

Un autre avantage clé réside dans le refroidissement de la pâte, qui lui permet de conserver toutes ses qualités tout au long du processus de transformation.

La toute nouvelle interface tactile offre une navigation plus simple et plus intuitive. Grâce à l'enregistrement automatique dans une base de données, l'intégralité du processus de fermentation est conservée, assurant une reproduction fidèle de la pâte à tout moment.

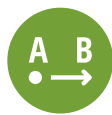
**Le BRSSF/PVK PH réunit tous les avantages des modèles BRSSF/PVK :**



**LIVRAISON PRÊT À L'EMPLOI**  
pour une mise en service rapide



**CELLULES DE PESÉE INTÉGRÉES**  
pour un dosage des ingrédients et un prélèvement précis



**MOBILITÉ**  
pour un approvisionnement et un nettoyage facilités



**AGITATEUR ENFICHABLE**  
pour un démontage sans effort



**ARRÊT AUTOMATIQUE DU BRASSAGE**  
pour un travail en toute sécurité



**POMPE ET ROBINET DE VIDANGE**  
pour un prélèvement pratique de la pâte



**LEVIER DE BASCULEMENT**  
pour une vidange complète facile



**SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT INTELLIGENT**  
pour un contrôle précis de la maturation du préferment



**RÉGULATION THERMIQUE**  
pour une qualité constante



**RÉGULATION THERMIQUE**  
pour un travail facilité



**NETTOYAGE FACILITÉ**  
pour un entretien simple des machines

Le BRSSF/PVK PH vous offre en plus les avantages suivants :



**Mesure du pH pour un contrôle personnalisé de l'acidité du levain et du préferment**

Grâce à la mesure du pH intégrée, il est possible de définir avec précision le degré d'acidité souhaité pour le levain ou le préferment. Le boulanger peut ainsi fixer librement la valeur cible du pH, et le processus de fermentation s'ajuste automatiquement en fonction de ce paramètre.



**Mesure du pH pour un pilotage entièrement automatisé du processus de fermentation**

Le fermenteur démarre automatiquement la fermentation et l'interrompt dès que le pH prédéfini est atteint. Il fonctionne en autonomie complète et active automatiquement le refroidissement garantissant ainsi une qualité constante du levain pendant toute la durée de sa transformation.



**Écran tactile pour une utilisation encore plus intuitive**

Le nouvel écran tactile moderne permet une prise en main ergonomique de l'interface de commande.



**Enregistrement complet du processus de fermentation**

Grâce à la mémoire intégrée, l'ensemble du processus de fermentation peut être documenté de manière complète, permettant ainsi de reproduire fidèlement chaque paramètre.

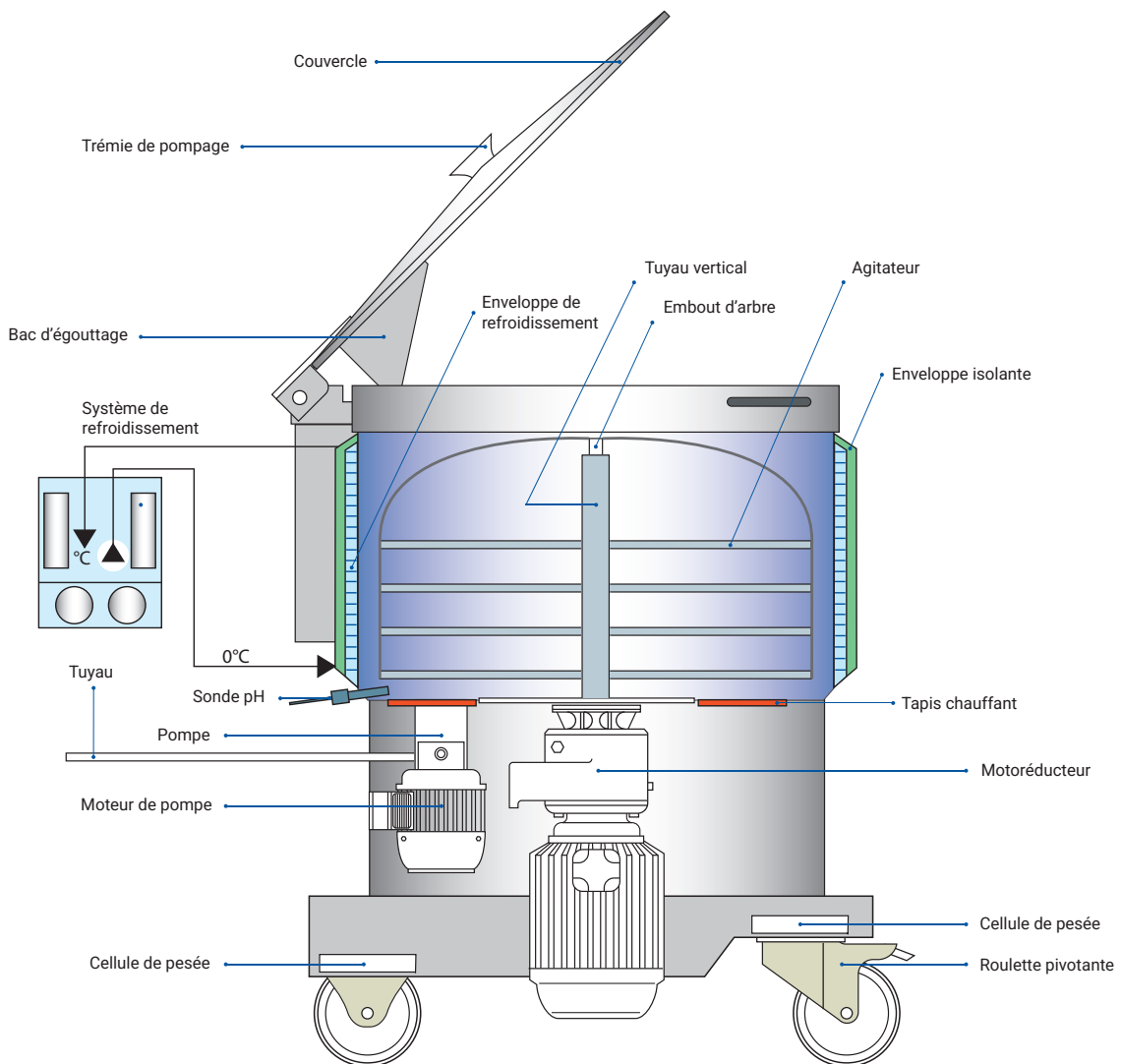


Illustration : schéma technique du BRSSF/PVK PH

## Fermenteurs pH BRSSF – En un coup d’œil

Dimensions	BRSSF 300 PVK PH	BRSSF 500 PVK PH	BRSSF 1000 PVK PH
Dimensions en mm (L x P x H)	870 x 1.060 x 1.350	1.140 x 1.320 x 1.360	1.320 x 1.400 x 1.770
Hauteur avec couvercle ouvert en mm	2.060	2.340	2.450
Dimensions de l'armoire de commande en mm (L x P x H)	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820
Dimensions du groupe de refroidissement en mm (L x P x H)	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000

Poids	BRSSF 300 PVK PH	BRSSF 500 PVK PH	BRSSF 1000 PVK PH
Poids en kg	300	417	680
Capacité en préferment en kg	~ 200	~ 300	~ 600
Poids de l'armoire de commande en kg	48	48	48
Poids du groupe de refroidissement en kg	75	75	75

Modèle	BRSSF 300 PVK PH	BRSSF 500 PVK PH	BRSSF 1000 PVK PH
Mobilité	✓	✓	–
Armoire de commande : raccordement électrique	2,2 kW 400V/3~/50Hz	4,0 kW 400V/3~/50Hz	5,5 kW 400V/3~/50Hz
Pompe/pesée	✓	✓	✓
Écran tactile/ Stockage des données	✓	✓	✓



## Accompagnement complet garanti par nos maîtres boulangers

### Notre service tout-en-un – Avant, pendant et après l'achat de votre fermenteur Hematronic

#### Avant l'achat : conseil personnalisé et test sans engagement

Avant de faire votre choix, nous vous accompagnons avec un conseil approfondi et vous offrons la possibilité de tester notre matériel. Après un premier échange d'information, nous nous rendons dans votre boulangerie pour découvrir vos installations et vos besoins sur place. Si vous le souhaitez nous mettons à votre disposition un fermenteur Hematronic BRSSF pour une période d'essai de 2 à 3 semaines directement sur place. Durant cette phase nous optimisons avec vous vos principales recettes pour une production efficace avec levain et préferment et réalisons ensemble des fournées d'essai. Vous pouvez également choisir parmi nos propositions de recettes éprouvées. Vous découvrirez ainsi la simplicité d'utilisation du fermenteur, tout en comparant le goût de vos préparations avec vos produits habituels. Et très vite, une impression s'imposera : quelque chose a changé... et c'est incontestablement meilleur avec Hematronic !

#### Pendant l'achat : une transition sans accroc, avec formation et accompagnement autour du fermenteur

Une fois votre choix arrêté sur un fermenteur Hematronic, vous ne restez pas sans solution pendant le délai de livraison. L'installation de test reste à votre disposition dans votre fournil jusqu'à la livraison et la mise en service de votre propre équipement. Nos maîtres boulangers expérimentés assurent une formation complète de votre équipe à l'utilisation et à l'optimisation du fermenteur. Ils vous accompagnent également dans l'adaptation de vos recettes actuelles pour une production efficace avec levain et préferment. Vous bénéficiez en complément de recettes validées par nos soins, conformes aux normes de qualité définies par la DLG pour les pains (Société Agricole Allemande). Et si vous avez la moindre question en cours de route notre équipe est également disponible par téléphone pour vous conseiller et vous assister.

#### Après l'achat : nous restons à vos côtés !

Même après la mise en service, nos conseillers techniques sont à votre disposition pour répondre à toutes vos questions ou demandes. Vous pouvez également continuer à utiliser les recettes éprouvées d'Hematronic et commander facilement de nouvelles cultures de départ.

« La transition vers les équipements Hematronic se fait en toute fluidité. Nous formons votre personnel de manière approfondie et les accompagnons avec compétence. En collaboration avec nos conseillers techniques, nous adaptons vos recettes existantes pour les rendre compatibles avec l'utilisation de levain et de préferment. Nous nous réjouissons toujours de voir à quel point nos clients sont enthousiasmés par le nouveau profil aromatique de leurs produits. »

*Marius Fässler,  
technicien d'application  
GMSA Moulins, Suisse*



## Tableau de recettes – Levain RP 250 (toutes les quantités indiquées sont calculées pour 10 kg de farine)

Proportion de seigle	Rendement en pâte	Taux d'acidification	Farine de seigle	Farine de blé	Sel	Levain	Levure boulangère	Eau	Masse de pâte	Température de la pâte
10 %	160	100 %	0,000 kg	9,000 kg	0,200 kg	2,500 kg	0,200 kg	4,500 kg	16,400 kg	24 °C
20 %	164	60 %	0,800 kg	8,000 kg	0,200 kg	3,000 kg	0,180 kg	4,600 kg	16,780 kg	24 °C
30 %	167	50 %	1,500 kg	7,000 kg	0,200 kg	3,750 kg	0,170 kg	4,450 kg	17,070 kg	24 °C
40 %	170	45 %	2,200 kg	6,000 kg	0,200 kg	4,500 kg	0,160 kg	4,300 kg	17,360 kg	24 °C
50 %	171	42 %	2,900 kg	5,000 kg	0,200 kg	5,250 kg	0,150 kg	3,950 kg	17,450 kg	24 °C
60 %	173	40 %	3,600 kg	4,000 kg	0,200 kg	6,000 kg	0,150 kg	3,500 kg	17,450 kg	25 °C
70 %	174	38 %	4,340 kg	3,000 kg	0,200 kg	6,650 kg	0,140 kg	3,410 kg	17,740 kg	25 °C
80 %	175	35 %	5,200 kg	2,000 kg	0,200 kg	7,000 kg	0,140 kg	3,300 kg	17,840 kg	26 °C
90 %	178	33 %	6,030 kg	1,000 kg	0,200 kg	7,425 kg	0,140 kg	3,345 kg	18,140 kg	26 °C
100 %	180	32 %	6,800 kg	0,000 kg	0,200 kg	8,000 kg	0,140 kg	3,200 kg	18,340 kg	27 °C



# HEMATRONIC SERIES

## Hematronic – VAMA Maschinenbau GmbH

Am Riedbach 5  
87499 Wildpoldsried

Tél +49 (0) 8304 92919-0  
Fax +49 (0) 8304 92919-19  
info@hematronic.de  
www.hematronic.de

## Conseillers techniques Hematronic

Bäckereitechnik für moderne Teigmacherei  
www.teigmacherei.de

### Sud

Adalbert Bartenschlager  
Schlösslestraße 5  
87746 Erkheim

Tél +49 (0) 8336 9888  
Mobile +49 (0) 160 7433703  
info@teigmacherei.de



### Nord

Bernhard Schüttert  
Beerlagerstraße 11  
48366 Laer-Holthausen

Tél +49 (0) 2554 902358  
Mobile +49 (0) 163 3351312  
b.schuettert@teigmacherei.de

