

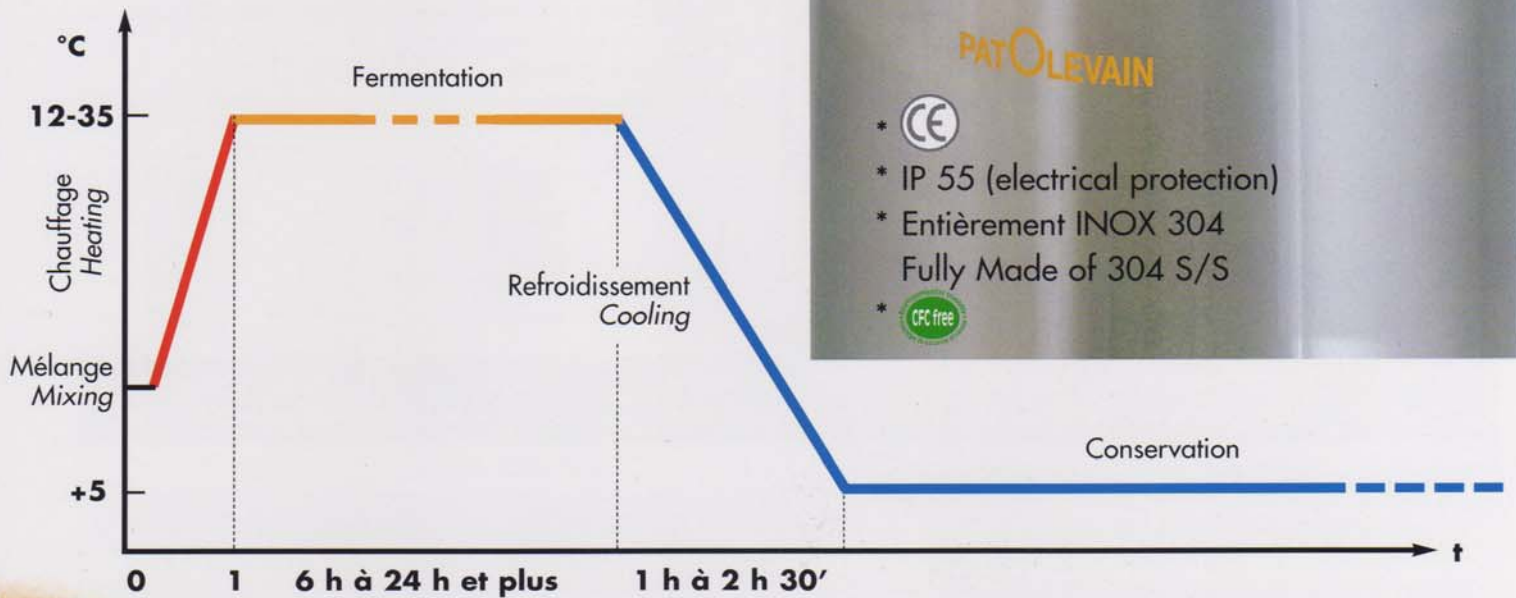
# autofrigor



## PATOLEVAIN<sup>®</sup>

### Fermenteur à levain liquide *Liquid ferment processor*

Davantage qu'une machine, un véritable concept de panification artisanale de qualité.

*More than a machine, a true concept of artisanal quality bread-making*



- \* 
- \* IP 55 (electrical protection)
- \* Entièrement INOX 304  
Fully Made of 304 S/S
- \* 



### **SIMPLIFIEZ-VOUS LA TACHE EN AUGMENTANT LE PLAISIR DE VOS CLIENTS**

Obtenez grâce à un levain liquide ou semi-pâteux stabilisé et constant : un pain plus épanoui au goût personnalisé, qui garde plus longtemps sa fraîcheur, une pâte plus tolérante, plus facile à travailler, en économisant sur les améliorants et la levure.

### **SIMPLIFY YOUR TASK BY INCREASING YOUR CLIENTS' PLEASURE**

Thanks to a stabilized and constant liquid or semi-dough type ferment, get : a more developed bread with a personalized taste and flavour, that remains fresh a longer time a more tolerant dough, easier to be worked by saving on improvers and yeast.

**Q**ue vous fabriquiez des pains au levain, des pains spéciaux de blé ou de seigle, de la viennoiserie, conformément au décret de 1993, ou cherchiez simplement à améliorer la qualité et le goût de vos baguettes, pains, brioches habituels, le **PATOLEVAIN** vous permet d'obtenir et de **répéter**, grâce à son fonctionnement entièrement **automatique**, à partir d'un «chef» naturel ou d'un «starter» du commerce, le type de levain que vous souhaitez, plus ou moins lactique ou plus ou moins acétique, liquide ou semi-liquide, selon les produits que vous travaillez. Nos conseillers vous aideront à faire les choix les plus adaptés à votre laboratoire, à vos méthodes de fabrication, aux produits que vous travaillez et au résultat auquel vous voulez parvenir. Un recueil de recettes est livré avec chaque machine.

**W**hether you manufacture leaven bread, wheat or rye special bread, danish or only look for improving the quality and taste of your usual baguettes, bread or brioches, the **PATOLEVAIN** allows you to get and **repeat**, thanks to its fully **automatic** operation, from a natural «chef» or an industrial «starter», the type of fermentation you wish, more or less lactic or more or less acetic, liquid or semi-liquid type, according to the products you work up. Our counsellors will help you to choose the solutions that fit better to your business, working methods, products you work up and results you want to reach. A book of recipes is delivered with each machine.

## LES EXCLUSIVITES AUTOFRIGOR

Construction entièrement en acier inoxydable.  
Accès total à la cuve.  
Cycle de fabrication entièrement automatique avec régulation de la température, de la durée de fermentation et de l'agitation (double réglage).  
Chauffage et refroidissement puissants autorisant un démarrage à l'eau froide et un blocage rapide de la fermentation.  
Indicateur de niveau gradué.  
Double vidange assurant une garantie de conservation d'un «chef» de levain égal à 1/5 de la capacité utile.

## AUTOFRIGOR EXCLUSIVITIES

Wholly manufactured in 304 S/S.  
Full access to the tank.  
Fully automatic cycle of production with regulation of temperature, time of fermentation and stirring (double regulation).  
Powerful heating and cooling capacities allows starting with cold water and fast fermentation stoppage.  
Graduated level indicator.  
Two draining points secure the keeping of a leaven «chef» equal at 1/5 of the useful capacity.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modèle model	Capacité cuve L Tank capacity L	Cap. utile kg* Useful cap. kg*	Puissance/Power 400/3/50 kw	Dim.mm L x P** x H	Poids net/brut kg Net/gross weight kg
PL 80	90	55-70	2,2	665 x 820 x 1440	150/180
PL 120	130	80-100	3,0	665 x 820 x 1565	170/200
PL 180	200	125-150	4,4	800 x 800 x 1575	270/300
PL 300	330	200-250	6,4	1000 x 1300 x 1620	410/450
PL 600	660	400-500	10,3	1700 x 1230 x 2080	540/600

\* Y compris le «chef» - varie selon la densité et le gonflement du levain en cours de fermentation  
\* Including the «chef» - varies according to leaven density and inflation during the fermentation phase

\*\* ajouter 300 mm pour le robinet d'extraction  
\*\* add 300mm for the draining valve

**Option :** alimentation électrique spécifique.

**Option :** specific electrical supply.

Machines conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Le patolevain bénéficie d'une garantie d'un an contre tout vice de fabrication.

Nous vous réservons le droit de modifier sans préavis les caractéristiques techniques de nos appareils dans le cadre de leur amélioration continue.

Machines in conformity with sanitary and security norms in force.

The Patolevain beneficiates from a one year warranty against manufacture defects.

We keep our rights to modify the technical specifications of our machines without previous notice within our policy of continuous improvement.

**autofrigor**

**MACHINES AUTOFRIGOR S.A.**  
S.A. AU CAPITAL DE 150.000 €  
26-28, rue Mozart - F. 95870 BEZONS  
**Téléphone 33 (0)1 30 76 51 52**  
**Télécopie 33 (0)1 30 76 11 82**

Votre conseiller  
Your counsellor

