

La nouvelle gamme de Tradilevain



TRADILEVAIN

Parce que l'innovation est notre raison d'exister, cette nouvelle génération de Tradilevain s'appuie sur de nombreuses avancées technologiques.

Pas de la technologie pour de la technologie mais uniquement des solutions techniques au service du boulanger et de la facilité d'utilisation.



Automix

Ce système de gestion automatique des agitations en fonction des activités fermentaires rend le Tradilevain plus intelligent. Il déclenche ses cycles d'agitation uniquement lorsque cela est nécessaire en analysant le niveau de fermentation. Moins d'agitations, le levain est de meilleure qualité. Finies les programmations de cycles compliquées.



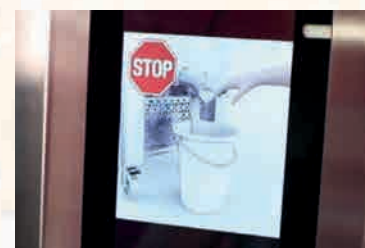
Variospeed

Le Tradilevain va ajuster la vitesse d'agitation en fonction du volume de levain présent pour le brasser sans l'endommager.



Minicare

En plus d'être équipé d'un système anti-débordement, le Tradilevain est équipé d'un système d'alerte de niveau bas paramétrable selon votre production : le Minicare. Ainsi vous avez la certitude d'avoir toujours un minimum de levain mère intact dans le fond de la cuve.



Thermasoft

JAC a développé un système de chaleur douce qui permet de maintenir la température lors de longs cycles de fermentation ou d'ajuster de quelques degrés une température d'eau imprécise lors du rafraîchi.



En option : le Tradilevain peut être équipé d'un système de pesage. Ainsi à tout moment vous savez ce que vous soutirez ou ajoutez en toute simplicité. (uniquement disponible sur TL110 et TL270)



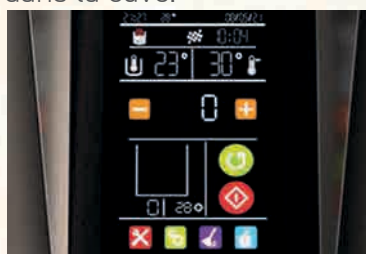
Une vanne aérobie / anaérobie.



Le tour de cuve inox monobloc est parfaitement étanche et hygiénique. Son rebord évite aux impuretés de tomber dans la cuve.

Un écran tactile de grande taille (7 pouces), très intuitif, placé en retrait de la carrosserie et en position oblique pour une utilisation parfaitement ergonomique.

2 recettes usines et 6 recettes personnalisables. Une calculatrice intégrée pour vous aider à suivre la quantité de levain restant dans la cuve.



Une vanne de sortie avec système autoracleur, facile à démonter pour un nettoyage rapide.



Le joint de cuve hermétique est placé autour du couvercle. Il est démontable en quelques secondes pour être nettoyé aisément.

Le profil des pâles mélangeuses a été retravaillé pour offrir un mélange **75% plus puissant.**



Des poignées de manutention intégrées dans les parois latérales inox pour une facilité de déplacement de la machine.

Le groupe froid permet de contrôler la température du levain durant les différents cycles de fabrication.

Une sortie d'air chaud du groupe froid en façade afin d'optimiser le rendement frigorifique de la machine et facilitant le nettoyage (sans outil) du refroidisseur.

Grandes roulettes freinées pour faciliter les déplacements et assurer une bonne stabilité.



C'est aussi une question de quantité

Parce que les besoins de l'un ne sont pas les besoins de l'autre, nous avons développé 3 tailles différentes.

TRADILEVAIN

TL40



TL110



TL270



CARACTÉRISTIQUES

	TL40	TL110	TL270
Automix	•	•	•
Variospeed	•	•	•
Thermasoft	•	•	•
Minicare	•	•	•
Écran tactile	•	•	•
Puissance moteur (kW)	1,5	4	7
Puissance de chauffe en (kW)	0,27	0,45	0,75
Puissance de groupe froid 50Hz (kW)	0,4	0,9	1,4
220v - 50Hz-60Hz (A)	6,5	14,5	25
380v - 50Hz-60Hz (A)	5	10	17,5
Hauteur de chargement (cm)	112	125	135
Volume de la cuve en l	80	220	540
Capacité totale maximale (l)	50	140	340
Capacité utile maximale (l)	40	110	270
Capacité totale minimale (l)	25	70	170
Capacité utile minimale (l)	20	55	136

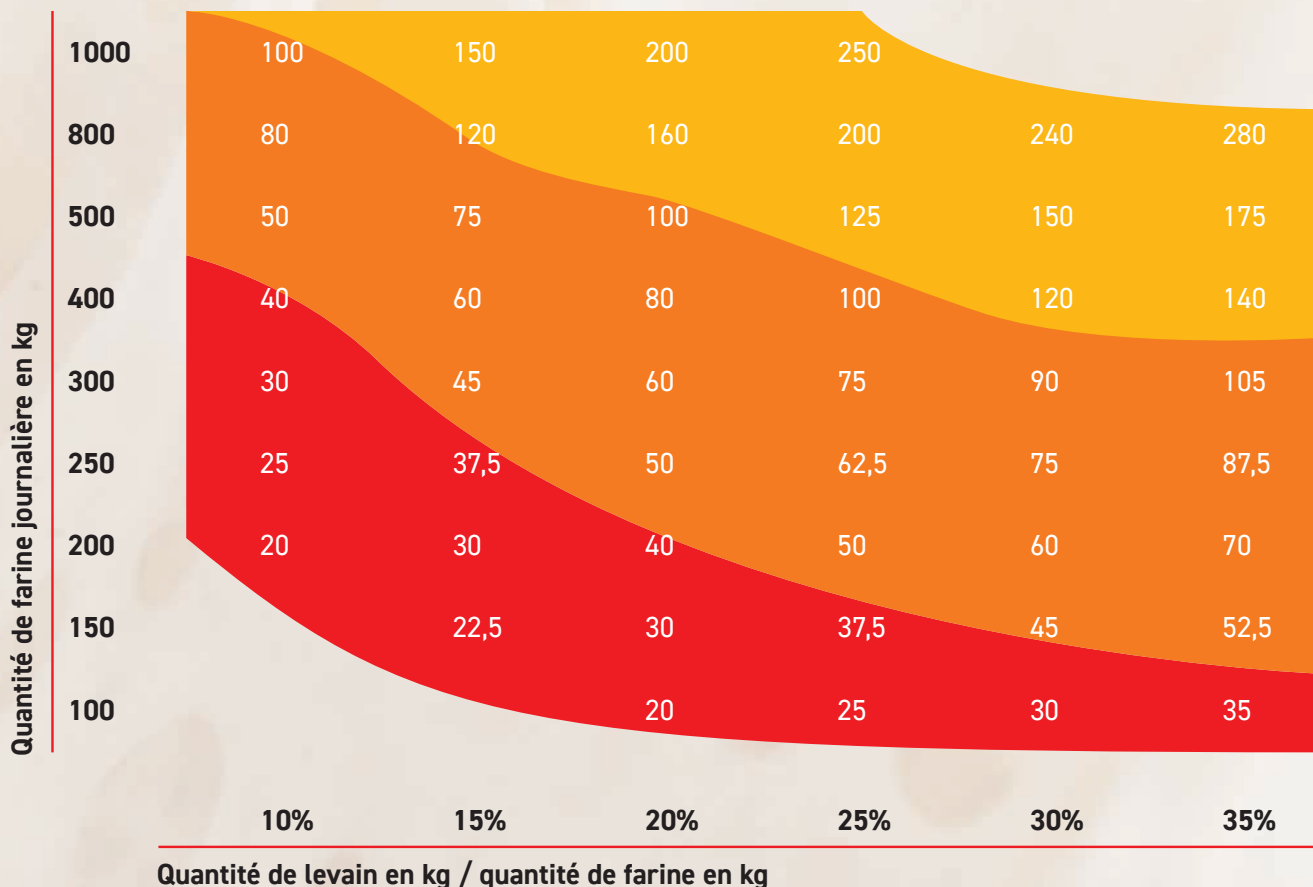
OPTION

Système de pesage

•

•

Quel Tradilevain pour quelle quantité de pain?

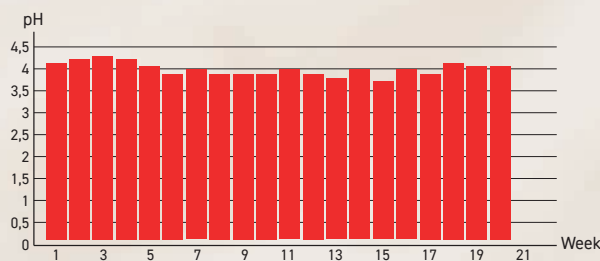


TL40 TL110 TL270

Stabilité et automatisation

Grâce à ses cycles de programmation et de gestion automatisés au quotidien, le Tradilevain assure une parfaite stabilité de votre levain tout au long du processus de fabrication et de conservation. Vous n'avez plus à vous soucier de l'état de votre levain, le Tradilevain s'en occupe pour vous.

Stabilité du pH au cours du temps



Comment créer son propre levain ?



Lundi

Farine à la meule de pierre T80 :	1,000 kg
Eau +/- 30°C :	2,000 kg

Total	3,000 kg
-------	----------

Mélanger la farine et l'eau dans un récipient pour obtenir une crème liquide et la mettre à fermenter dans un lieu à +/- 30°C. Mélanger de temps en temps pendant 48 heures pour commencer la fermentation spontanée. A la fin du premier jour, on peut voir de petites bulles. Ceci est votre base de levain mère.



Mercredi

Base de levain mère :	3,000 kg
Farine à la meule de pierre T80 :	1,500 kg
Eau +/- 30°C :	1,500 kg

Total	6,000 kg
-------	----------

Ajouter la farine T80 et l'eau au levain mère jeune et mélanger tout avant de le mettre à fermenter à nouveau pendant 24 heures dans les mêmes conditions. Mélanger de temps en temps.

Prélever +/- la moitié du levain mère (6,000 - 3,500 = 2,500 kg)



Vendredi

Base de levain mère :	2,500 kg
Farine à la meule de pierre T80 :	2,500 kg
Eau +/- 30°C :	2,500 kg

Total	7,500 kg
-------	----------

Ajouter la farine T80 et l'eau à la pâte mère jeune et mélanger tout avant de le mettre à fermenter pendant 24 heures dans les mêmes conditions. A ce moment-là, la pâte mère commence à être légèrement active.

Prélever +/- la moitié du levain mère (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Vendredi

Base de levain mère :	2,500 kg
Farine à la meule de pierre T80 :	2,500 kg
Eau +/- 30°C :	2,500 kg

Total	7,500 kg
-------	----------

Ajouter la farine T80 et l'eau à la pâte mère jeune et mélanger tout avant de le mettre à fermenter pendant 24 heures dans les mêmes conditions.

Prélever 5Kg de levain mère (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Samedi

Base de levain mère :	2,500 kg
Farine à la meule de pierre T80 :	2,500 kg
Eau +/- 30°C :	2,500 kg

Total	7,500 kg
-------	----------

A ce moment-là, la pâte mère commence à avoir une bonne activité, mais ce n'est pas suffisant pour l'utiliser correctement. C'est pourquoi il est nécessaire d'ajouter à nouveau la farine T80 et l'eau à la pâte mère et de mélanger le tout avant de le mettre à fermenter pendant 14/16 heures cette fois, et de mélanger de temps en temps avant de le mettre au froid à 10°C pour le temps restant.



Dimanche

Base de levain mère :	7,500 kg
Farine à la meule de pierre T80 :	7,500 kg
Eau +/- 30°C :	7,500 kg

Total	22,500 kg
-------	-----------

Donner 12 heures de fermentation avant de mettre au froid à 10°C. Le jour suivant, cette pâte mère pourra être utilisée sans problème. Cependant, il faudra attendre environ 15 jours pour avoir une pâte mère parfaite.

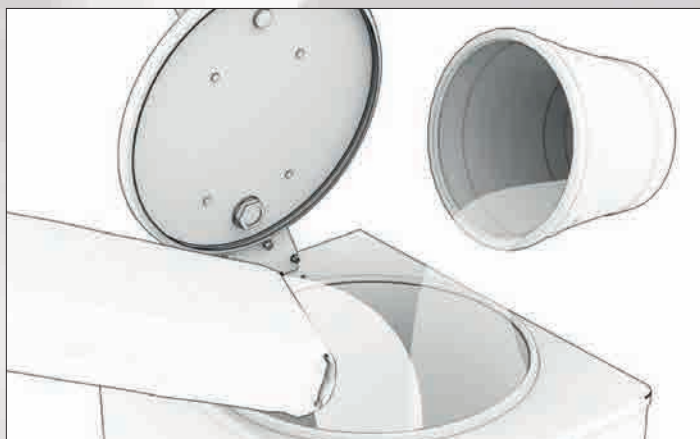
Comment rafraichir son levain?



Lorsque le niveau de levain est au minimum ou après une trop longue période d'inactivité (+/-72h), il est nécessaire de faire un rafraichi, c'est à dire de nourrir votre levain.

Exemple pour un TL 40

- 1 Verser les ingrédients :
Base de levain mère : 12 kg
Farine à la meule de pierre T80 : 20 Kg
Eau chaude +/-45° : 20 kg



- 2 Lancer un cycle de mélange :
Durée 2m30s.



- 3 Bien racler les bords à l'aide de la spatule lorsque l'image s'affiche et refermer le couvercle.



Quelques heures plus tard, votre levain est prêt !