

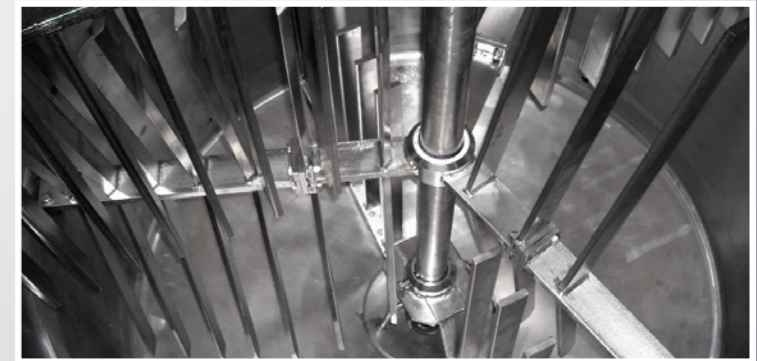


FERMENTATION SOURDOUGH-POLISH

AGRIFLEX®

since 1975

“Solutions. Quality. Reliability.”



Agriflex S.r.l.
Via Barsanti 6/8 - 47122
Forlì (FC) Italy
Tel: +39 0543 796153
info@agriflex.it | www.agriflex.it



AGRIFLEX®



Tailor-made solutions for the food industry – Fermentation

Since 1975 Agriflex, Italian company based in Forlì, has been designing, manufacturing and installing automatic systems for the storing, conveying and dosing of powder, granulate and liquid ingredients, in bulk, medium and micro quantities. Its focus is mainly on the food sector (bread, biscuits, confectionery, pasta manufacturers and beverage). Agriflex systems are equipped with the latest management, control and diagnosis software that can be remotely programmed and monitor the main operational functions and report on consumptions and batches traceability. Industrial automation and continuous R&D make it possible to create straight forward, functional and reliable solutions, that can be customized to suit the unique needs and specific requirements of all its clients. When approaching a new project, Agriflex puts special attention to the characteristics of the products to be handled as well as the environmental conditions and layout constraints. For many years Agriflex S.r.l. has been designing, manufacturing and installing industrial systems and standalone machines for the production of natural liquid yeast, suitable for many types of flours and starters. It is an integrated solution that provides mechanical and thermal energy for preparing natural liquid yeast – from dissolution to maturation and maintenance. It guarantees

consistent quality standards and constant characteristics, by controlling and managing from the operator panel and PLC, the chemical-physical parameters that influence the process, such as maturing temperature, acidity level and cooling.

Advantages

- Repeatable production process and constant quality of finished product
 - Reduction in working surface areas and equipment, such as “baskets” and starter slowing cells
 - Reduction in the labour force
 - No specialist labour required as the process is highly automated.
- Qualitative advantages of natural liquid yeast
- Reduction and possible elimination of brewer's yeast and adjuvant additives
 - Relaxing effect on the dough, making it more stretchy, softer and with improved shelf-life
 - More regular crumb structure and thinner crust
 - Better resistance to moulds and stringy bacteria
 - Improved characteristic flavours and fragrances
 - Improved nutritional value of the finished product due to the prolonged action of bacteria and yeasts
 - Reduction of the phytic acid present in wholemeal bread
 - Reduction of brewer's yeast intolerance effects
 - Consistency of results (reliable production quality)

Soluciones a medida para la industria alimentaria - Fermentación

Desde 1975 Agriflex, una empresa italiana con sede en Forlì, diseña, fabrica e instala sistemas automáticos para el almacenamiento, el transporte y la dosificación de ingredientes en polvo, granulados y líquidos en grandes, medianas y micro cantidades. La empresa centra su atención principalmente en el sector alimentario (pan, galletas, dulces, fábricas de pastas alimenticias y bebidas). Los sistemas Agriflex están equipados con software de gestión, control y diagnóstico de última generación programable de forma remota que es capaz de monitorizar las principales funciones operativas y de proporcionar informes sobre el consumo y la trazabilidad de los lotes. La automatización industrial, así como la investigación y el desarrollo continuos permiten crear soluciones simples, funcionales y fiables que se pueden personalizar de acuerdo con las necesidades únicas y las solicitudes específicas de todos sus clientes. Al abordar

un nuevo proyecto, Agriflex presta especial atención a las características de los productos a tratar, a las condiciones ambientales y a los vínculos de diseño.

Agriflex S.r.l. lleva años produciendo, construyendo e instalando plantas industriales y máquinas autónomas para la producción de levadura natural líquida aptas para diversos tipos de harinas y starters (masas madres).

Se trata de una solución integrada que aporta energía mecánica y térmica para la preparación de levadura natural en sus fases de disolución, maduración y mantenimiento, garantizando la continuidad de los estándares de calidad y la constancia de las características mediante el control y gestión, a través del panel operador y el PLC, de las cantidades químico-físicas que afectan el proceso, tales como la temperatura de maduración, el grado de acidez y el enfriamiento.

Ventajas

- Replicabilidad del proceso de producción y consecuente calidad constante del producto acabado;
- Reducción de las superficies de trabajo y de equipos tales como “cestas” y cámaras para carros;
- Reducción de la fuerza laboral requerida;
- No requiere mano de obra calificada gracias a su alto nivel de automatización;

Ventajas cualitativas de la levadura natural líquida

- Reducción y posible eliminación de la levadura de cerveza y de los aditivos coadyuvantes
- Efecto relajante sobre la masa para una mayor extensibilidad, suavidad y durabilidad de la misma
- Estructura más regular de la miga y corteza fina.
- Mayor resistencia a los mohos y a las bacterias fibrosas.
- Potenciación de sabores y aromas característicos.
- Mejora del valor nutricional del producto acabado debido a la acción prolongada de las bacterias y levaduras.
- Reducción del ácido fítico presente en el pan integral.
- Reducción de los efectos de intolerancia a la levadura de cerveza.
- Mayor certeza de resultados (constancia de la calidad de la producción).



Agriflex Srl

VIA BARSANTI 6/8 - 47122 FORLÌ, ITALY
TEL. +39 0543 796 153 - FAX +39 0543 725 152
INFO@AGRIFLEX.IT - WWW.AGRIFLEX.IT