

Armoire Spécial blocage de pâte 600x800 et 600x400

L'armoire spéciale pour :
la pâte à pain en bac ou en baguettes / les viennoiseries / les patons pizza ...

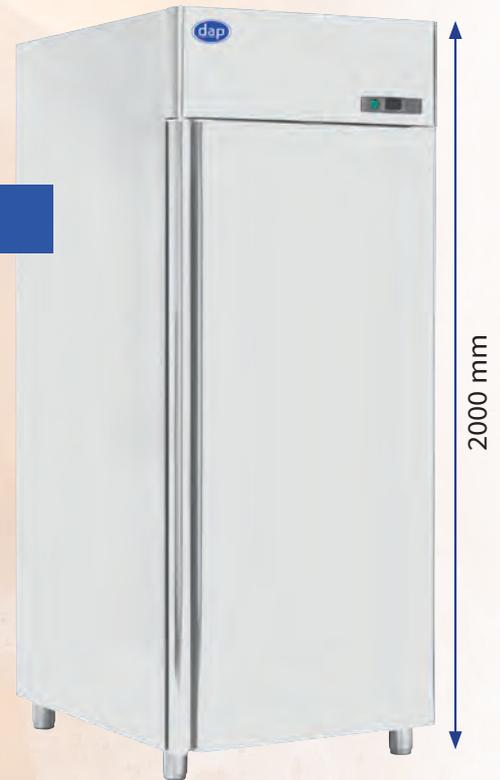
Armoire laquée blanc / Intérieur inox

ABBP900 - 600/800

ABBP700 - 600/400

COMPACTE

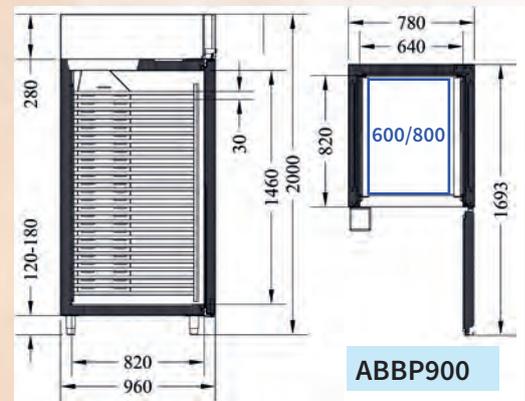
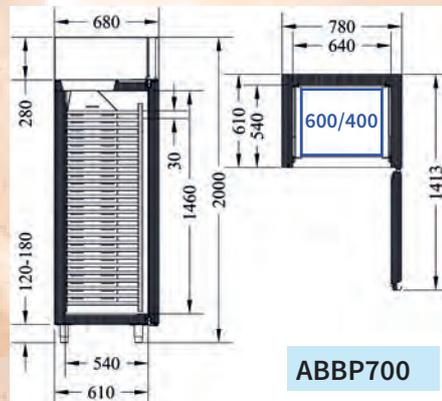
Sa hauteur de seulement 200 cm lui permet d'être installée dans des locaux à plafond bas. La porte réversible permet de changer le sens d'ouverture sur le lieu d'utilisation suivant le besoin.



2 VERSIONS

- simple plaque 600/400
- double plaque 600/800,

Pour une solution adaptée à vos besoins.

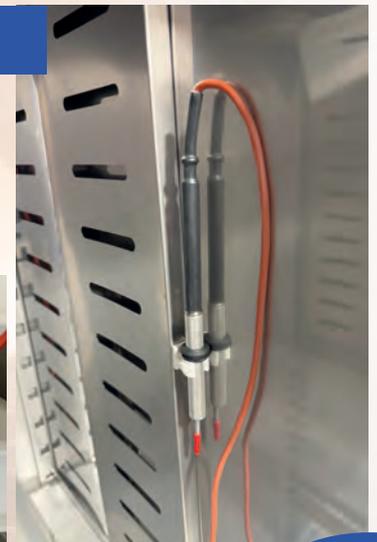


SIMPLE D'UTILISATION

- Une sonde mesure la température à cœur des produits.
- La régulation électronique gère automatiquement la phase d'abaissement et le blocage à une température entre 3 et 6°C.

Plus besoin de programmer les temps de blocage, l'armoire est autonome !

Votre installateur





EFFICIENTE

- La puissance du groupe monobloc et de la ventilation renforcée, assurent une saisie de la pâte pour éviter la pousse.
- Le système de canalisation d'air permet une redistribution douce de la ventilation limitant ainsi la formation de croute.



ROBUSTE

- Le groupe monobloc intégré est tropicalisé à 43°C, permet le fonctionnement dans des ambiances chaudes.
- Le cadre de porte entièrement inox assure une finition parfaite.
- Evaporateur avec traitement anti-corrosion renforcé

FACILITÉ D'ENTRETIEN

Structure démontable sans outil et joint clipsable.



OPTIMISATION DE L'ORGANISATION DE TRAVAIL

Le blocage de pâte permet d'anticiper vos préparations et d'avoir vos produits à disposition jusqu'à 48/72h.



Modèle / Capacité	Pâtes en KG	"Qté Baguettes"	"Qté viennoiseries"	"Bacs H. 75mm"	"Bacs H. 190mm"
ABBP700	50	100	400	14	6
ABBP900	75	200	800	28	12

Informations données à titre indicatif pour :

- Pâte crue introduite à 21°C et blocage à 4°C, uniformément répartie dans l'armoire.
- 5 baguettes par plaque 600/400.
- 20 viennoiserie par plaque 600/400

Ces données peuvent varier en fonction de l'environnement de travail

Intérêt d'une armoire de blocage en Boulangerie Pain et Viennoiseries

Utilisation en Pointage Retardé

Après un pétrissage généralement en amélioré (PA), la pâte de consistance douce, est transférée en bac, et stockée dans l'armoire de blocage de pâte à +6°C environ, pendant une période allant jusqu'à 24 heures ou à +2°C pour une durée de 18 à 48 heures. On procède ensuite, normalement, au pesage des pâtons, à la détente, au façonnage, puis à l'apprêt à température ambiante et à la mise au four. Cette méthode est bien adaptée à la production d'un pain de tradition française de qualité.

IL EXISTE 2 TECHNIQUES DE POINTAGE RETARDÉ

1 Un pesage en bacs de la pâte s'effectue à la fin du pétrissage, le fractionnement en pâtons intervient à la fin du pointage retardé (Blocage).



2 Le boulé-bloqué, dès la fin du pétrissage, la pâte est fractionnée en pâtons (divisage), le blocage-détente "retardé" est effectué ensuite en pâtons boulés



RÉSULTATS

De toutes les méthodes de fermentation contrôlée, c'est celle qui offre la possibilité de produire des pains de grande qualité gustative.

En effet, il est possible d'adopter un pétrissage modéré et de n'utiliser aucun additif (pain de tradition française).

Si, lors d'une production en "Pointage retardé", on opte pour la suppression de l'apprêt en utilisant une diviseuse formeuse, l'aspect final du pain est un peu pénalisé, mais les qualités gustatives de celui-ci restent excellentes, l'alvéolage de la mie et sa couleur sont proches de la perfection.



Utilisation en Pointage retardé associé à la diviseuse-formeuse :



PÉTRISSAGE AMÉLIORÉ

BLOCAGE À +3°C / +6°C
18H À 24HDIVISEUSE
FAÇONNEUSE~~APPRÊT À T° AMBIANTE
24°C / 1H30~~

CUISSON

RÉSULTATS

- Après le pétrissage généralement en amélioré (PA), la pâte de consistance douce, est transférée en bac (poids de pâte correspondant au poids de 10 baguettes par exemple), et stockée en chambre froide à +4°C, pour une durée de 24H ou plus.
- Les bacs de pâte sont fractionnés le lendemain, au fur et à mesure des besoins. Les divisions ont la forme de la catégorie de pains demandée. Les pains sont transférés ensuite manuellement et directement du divisage au tapis d'enfournement, pour une cuisson immédiate.

Cette méthode ne comporte plus de période d'apprêt, mais elle est adaptée à la recherche d'une structure de mie alvéolée, charpentée, souple et élastique avec une très bonne saveur. L'aspect de la croûte manque un peu de brillance et de croustillance. Cette méthode permet de répondre à la demande en moins de 30 minutes, tout au long de la journée.

Intérêt d'une armoire de blocage pour pâtons pizza

PÉTRISSAGE
AMÉLIORÉREPOS PÂTE
1H À 2H

BOULAGE

BLOCAGE À +2°C / +6°C
18H À 72HAPPRÊT À T° AMBIANTE
24°C / 1H À 2H
ET PRÉPARATION

CUISSON

Cette méthode permet d'anticiper la préparation des pâtons à pizza et d'en disposer en fonction de la demande jusqu' à 72h, cela facilite la gestion de production de pâtons et limite fortement les pertes.

Comment bien conserver sa pâte dans l'armoire de Blocage ?

Pour vous assurer de conserver votre pâte dans les meilleures conditions, on vous conseille de suivre ces étapes.

- Après pétrissage, laisser reposer la pâte à température ambiante (1-2h)
- Découper votre pâte en plusieurs boules que l'on appelle les pâtons (250g)
- Munissez-vous d'une boîte hermétique
- Déposez une faible quantité d'huile d'olive sur les côtés et au fond de la boîte
- Vous pouvez badigeonner vos pâtons d'huile pour éviter qu'ils ne sèchent
- Déposer vos bacs dans l'armoire de Blocage 24h, 48h ou 72h maxi
- Sortir les pâtons 1 à 2h avant de les préparer (cela permettra la dernière pousse)



MATÉRIEL DE FABRICATION EUROPÉENNE

