

# Fermentazione

Fermentatori, sciogli lievito e frantumatori pane  
per lievito madre, preimpasto e poolish



Per prodotti sani,  
naturali e aromatici  
di lunga conservazione

Razionalizzazione  
delle risorse:  
spazio, manodopera,  
additivi e lievito

Acciaio inossidabile

Sistema di pulizia CIP o PIG

Automatizzazione  
totale o parziale  
con controllo PLC

Pane di segale, frumento  
e multicereali, pizza,  
focacce, brioches  
e cracker

Applicazioni speciali  
**Fermentazione**

[www.cepilos.com](http://www.cepilos.com)  
[cepilos.com/contact](http://cepilos.com/contact)  
cepilos    ..





Panificazione  
e biscotti



Pasticceria

La fermentazione crea prodotti sani, naturali e aromatici con una lunga durata, una migliore digeribilità e valore nutritivo. Per questi motivi, è un processo particolarmente indicato per la produzione di pani di segale, frumento e multicereali, pizza, focacce, brioches e cracker.

La nostra tecnologia di fermentazione è altamente versatile e diversificata, con sistemi modulari adatti a piccole, medie e grandi linee di produzione. Offriamo fermentatori, sciogli lievito e frantumatori pane per la produzione di lievito madre, preimpasto e poolish. I sistemi sono altamente personalizzati e possono essere autonomi o integrati nel processo produttivo. La produzione del pane può avvenire sia con metodo diretto che con metodo indiretto a due fasi, a seconda delle necessità del produttore.

I nostri sistemi preservano completamente le caratteristiche delle materie prime, rispondendo agli standard igienici più elevati. Costruiti in acciaio inossidabile, sono facili da pulire e possono essere dotati di sistema di pulizia CIP o PIG.

La nostra tecnologia permette di razionalizzare le risorse coinvolte, risparmiando spazio, manodopera, additivi e lievito. Con una profonda conoscenza dei materiali coinvolti e di tutti gli aspetti del processo, offriamo soluzioni flessibili che garantiscono i massimi livelli di precisione e il pieno controllo di tutti i processi, nonché la standardizzazione e la ripetibilità delle procedure.

Automazione integrata e completa tracciabilità. La gestione è flessibile con opzioni manuali o automatiche per tutte le operazioni. Controllo PLC con touch panel.



## Features & Technologies



Cisterne a doppia camicia e/o coibentate di svariate dimensioni

Sistemi di raffreddamento e riscaldamento integrati

Controllo temperatura e PH

Agitatore con raschiatori per pareti e pavimenti con velocità regolabile, per una lavorazione delicata nella cisterna e per evitare la formazione di grumi

Miscelazione a monte per la produzione di un impasto più omogeneo e un veloce assorbimento dell'acqua

Estrazione con svuotamento totale

Facile da pulire

Pulizia con sistema CIP o PIG

Carico manuale o automatico

Dosaggio automatico di acqua e farina

Pesatura in tempo reale, automazione integrata e piena tracciabilità



① Agitatore

② Estrazione con svuotamento totale

③ Portello di ispezione

④ Ingresso della farina

⑤ Ingresso dell'acqua

⑥ Raffreddamento e riscaldamento



I prodotti fermentati sono prodotti di alta qualità e più salutari: sono più gustosi, più profumati e più aromatici, con una shelf life più lunga, maggiore digeribilità e alto valore nutritivo.



Applicazioni speciali  
**Fermentazione**

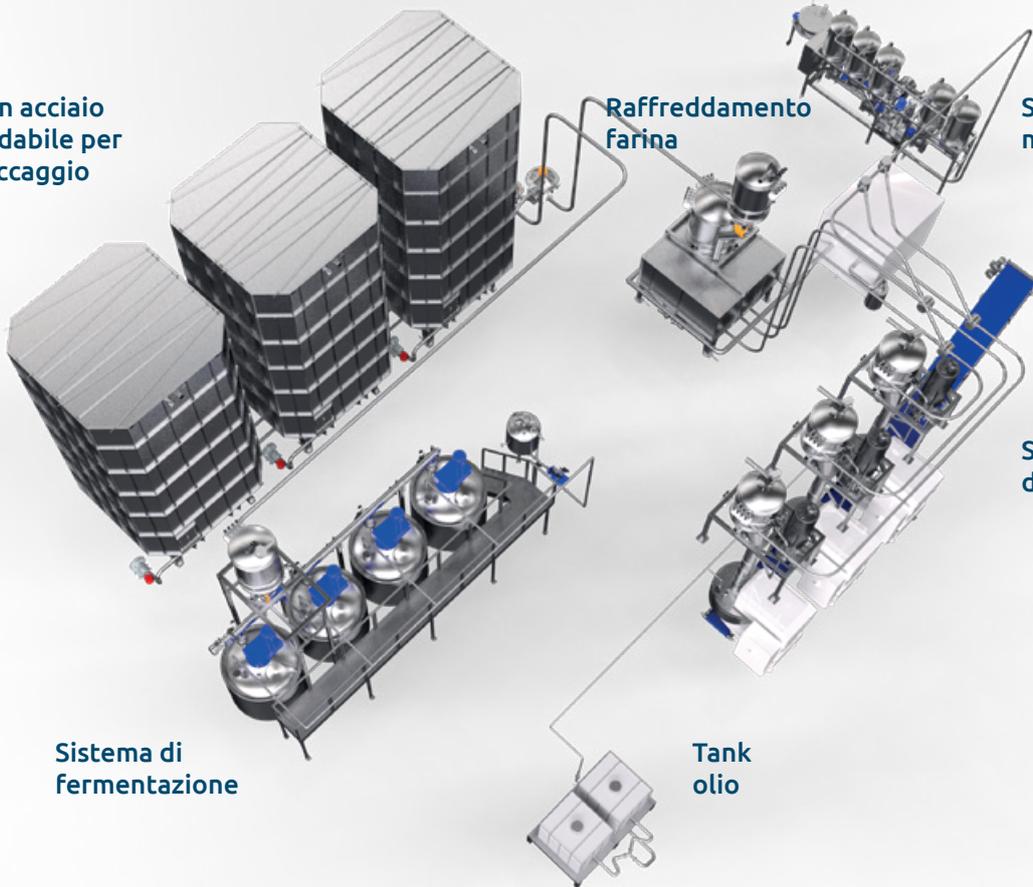
[www.cepilos.com](http://www.cepilos.com)  
[cepilos.com/contact](http://cepilos.com/contact)  
cepilos    ..



Silos in acciaio  
inossidabile per  
lo stoccaggio  
farina

Raffreddamento  
farina

Stazione  
microingredienti



Sistema di  
fermentazione

Tank  
olio

Sistema di fermentazione completamente integrato all'interno di un'installazione con una linea che dosa farina raffreddata, olio e microingredienti nelle tramogge e una linea di produzione del lievito madre (vedi sotto) che dosa farina dai silos e acqua da serbatoio liquidi



Applicazioni speciali  
**Fermentazione**

[www.cepilos.com](http://www.cepilos.com)  
[cepilos.com/contact](http://cepilos.com/contact)  
cepilos    ..





Gruppo di preparazione pasta madre completamente automatizzato per grandi volumi di produzione con controllo PLC



Applicazioni speciali  
**Fermentazione**

[www.cepilos.com](http://www.cepilos.com)  
[cepilos.com/contact](http://cepilos.com/contact)  
cepilos    ..





Gruppo preparazione lievito madre per volumi medi di produzione. Sopra: agitatore e portello di ispezione. Sotto: sistema di dosaggio a svuotamento totale





Agitatore con raschiatori per pareti e pavimenti con velocità regolabile, per una lavorazione delicata nella cisterna e per evitare la formazione di grumi



Recupero pane in forma liquida



Fermentatore manuale. Capacità 180 L

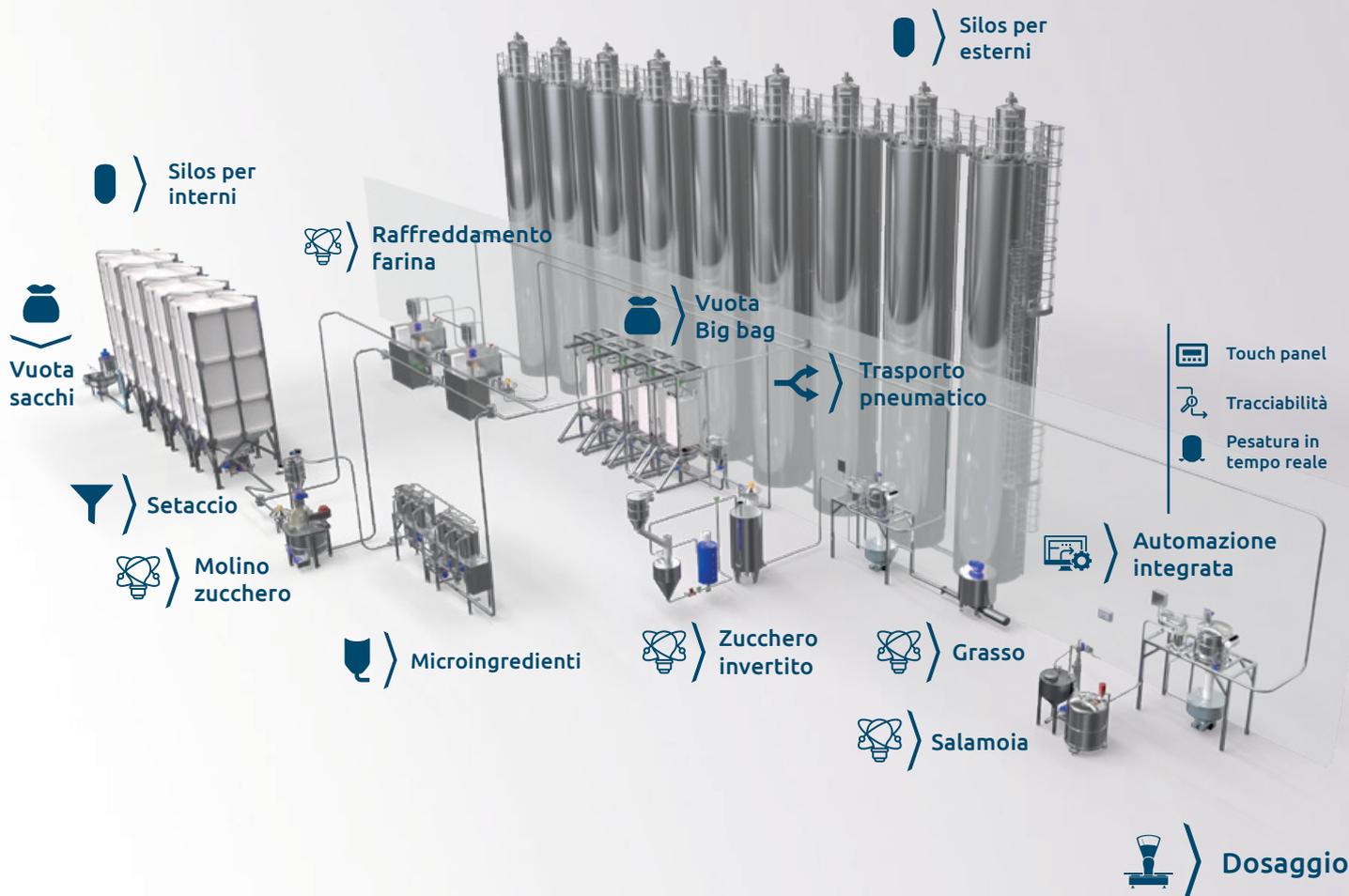
### **Controllo PLC con touch panel**

Controllo completo dei parametri e del processo  
Sistema flessibile con automazione parziale o totale in funzione delle esigenze di ogni specifico processo

Applicazioni speciali  
**Fermentazione**

[www.cepilos.com](http://www.cepilos.com)  
[cepilos.com/contact](http://cepilos.com/contact)  
cepilos    ..





## Sistemi di stoccaggio e movimentazione per l'industria alimentare dal 1985



STOCCAGGIO



TRASPORTO



DOSAGGIO



AUTOMAZIONE

Analisi di prodotto e processo  
Progettazione meccanica ed elettronica  
Produzione diretta  
Project management  
Logistica, installazione e avviamento  
Monitoraggio e servizio clienti



Panificazione  
Pasticceria  
Pasta & Cereali  
Latticini  
Premix

Alimenti funzionali  
Alimenti per l'infanzia  
Mangimistica  
Chimico  
Farmaceutico