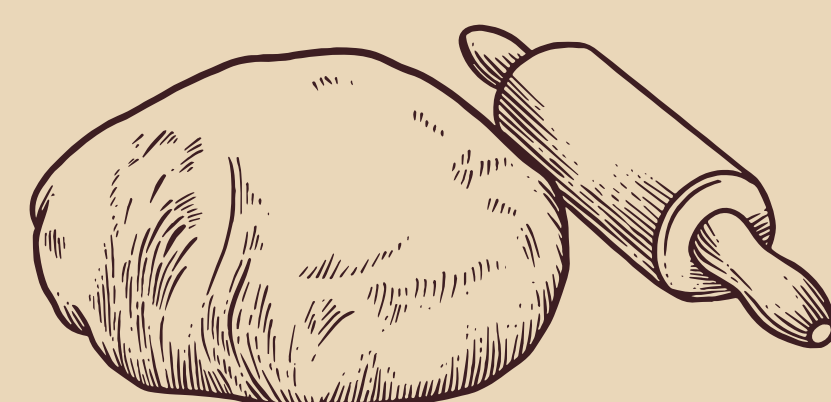




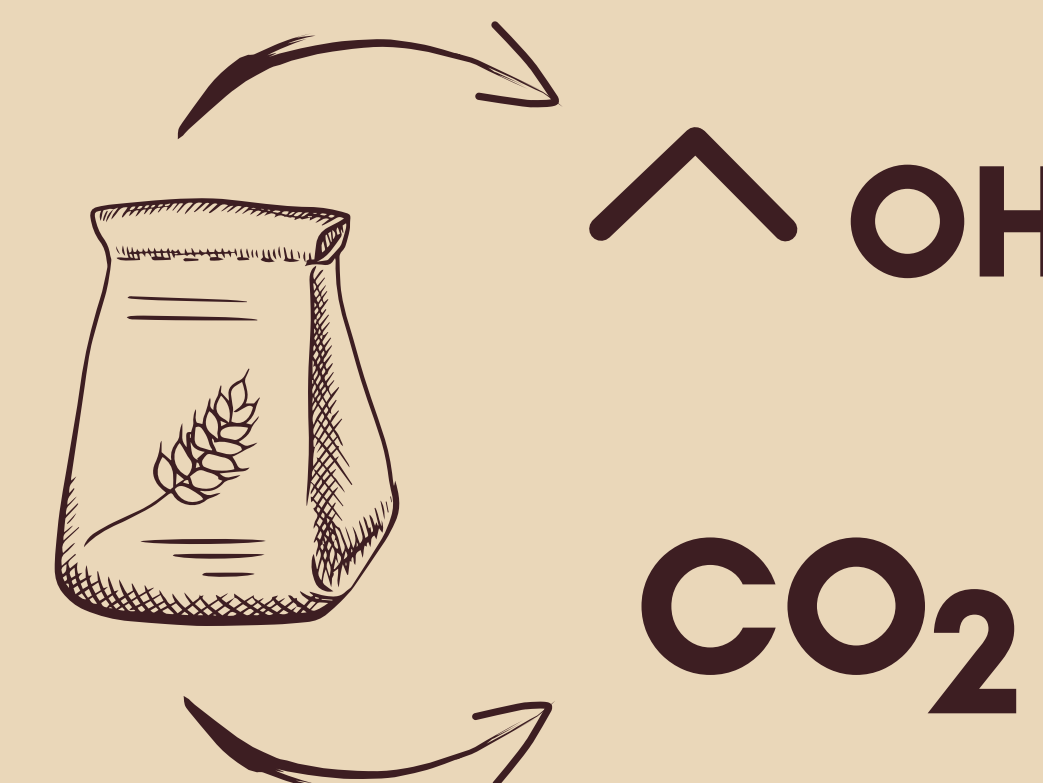
¡Con Fermanta, convertir bandejeras en fermentadoras es pan comido!

Elaboración del pan

Una vez mezclados los ingredientes para obtener la masa, usualmente harina, agua y sal. Esta se deja reposar para que fermente y crezca.

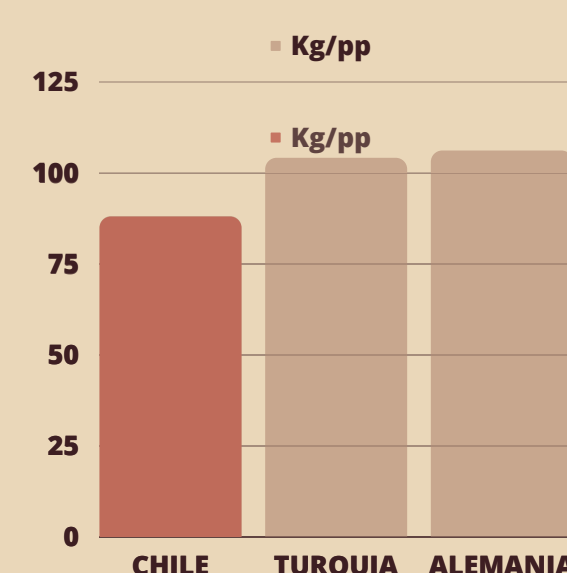


La fermentación es un proceso en el cual participan levaduras, que transforman los azúcares de la harina en etanol y dióxido de carbono. Este proceso se lleva a cabo de mejor manera entre 23 °C y 26 °C y con una humedad ambiental cercana al 80%.

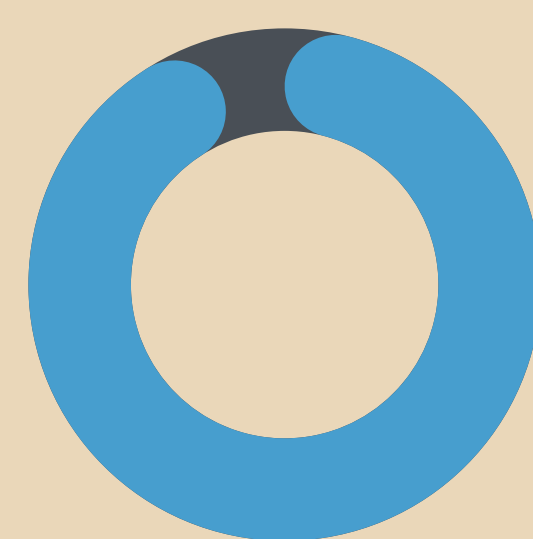


A partir de esto el pan obtiene sus propiedades como textura y esponjosidad.

Con una buena fermentación se logra un pan con menor contenido de gluten, más fácil de digerir y una gran profundidad de sabor.



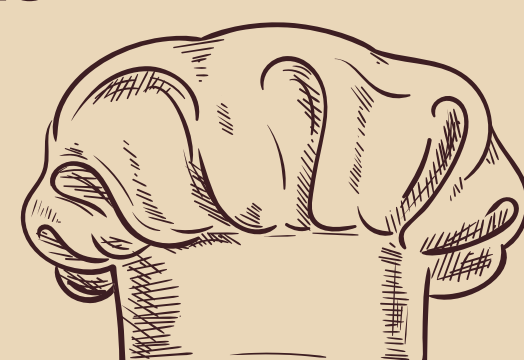
Chile es el 3er país con mayor consumo de pan per cápita a nivel mundial. Por lo tanto es un elemento central de la cultura del país.



El 95% de las panaderías en Chile son MIPYME, las cuales no tienen acceso a maquinaria altamente industrializada o de gran escala.

El pan es un alimento popular y accesible, se encuentra en gran cantidad a lo largo del país

Al hacerlo, si no cumple con la temperatura requerida, la masa no crecerá y se perderá la calidad.

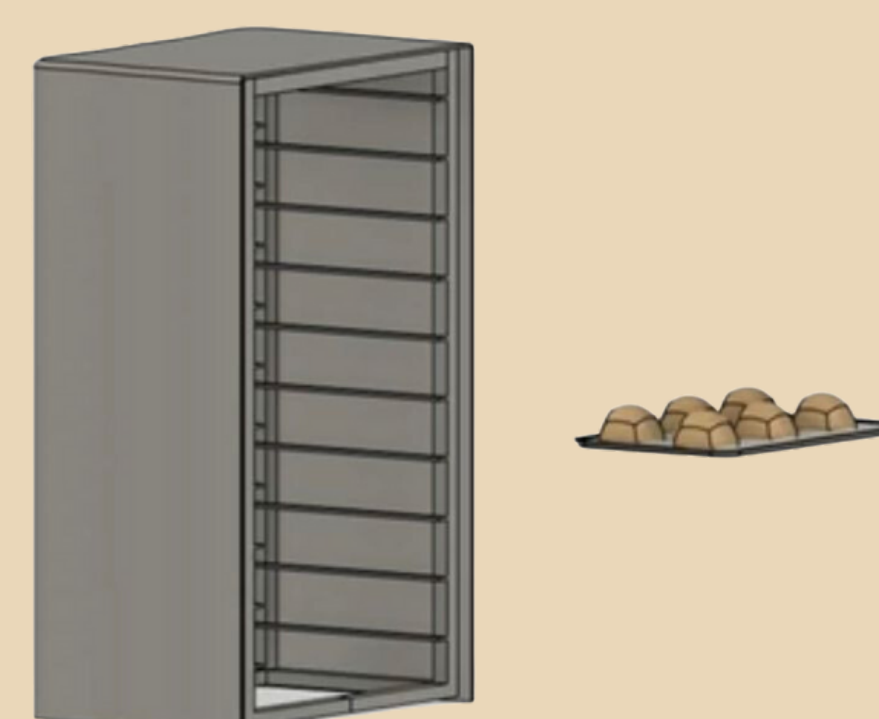


¿Qué es "Fermanta"?

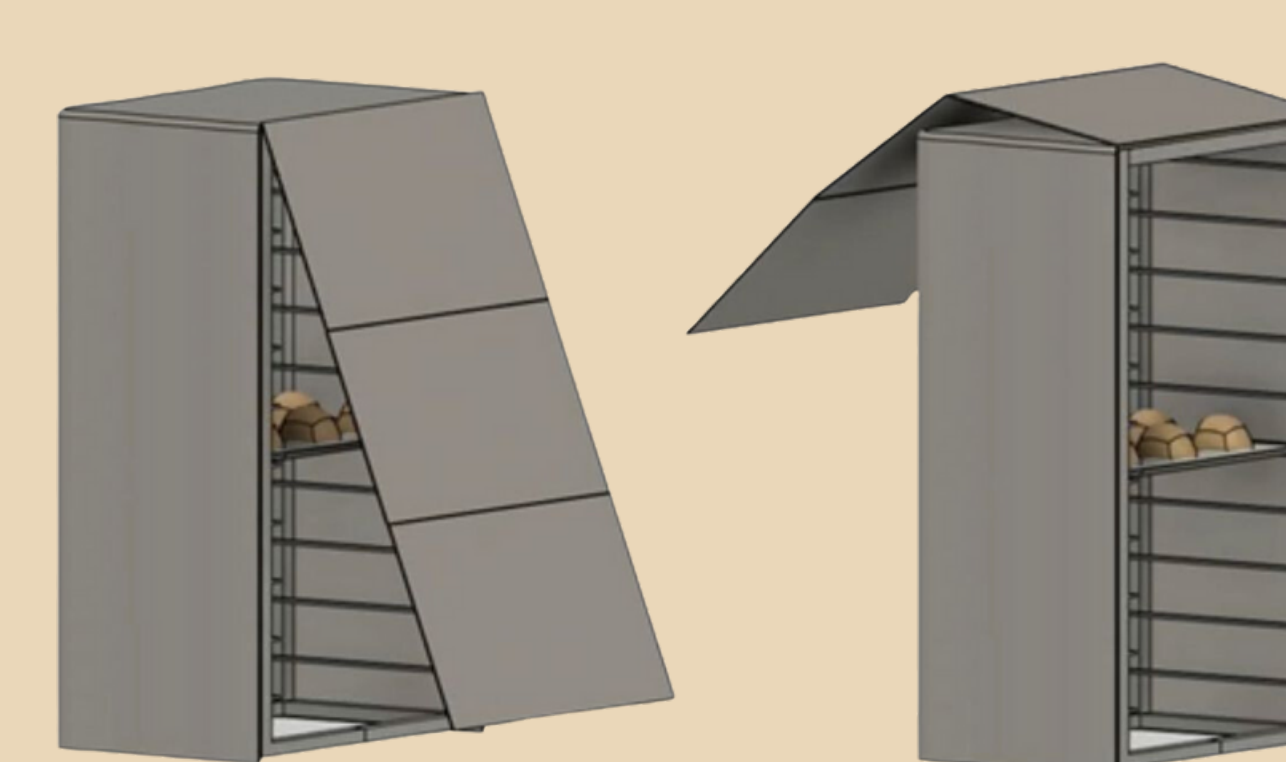
1) Despliega la manta en tu bandejera



2) Posiciona las bandejas



3) Enchufa Fermanta para activar los cables calefactores



4) Espera a que tu pan fermente y ¡a cocinar!



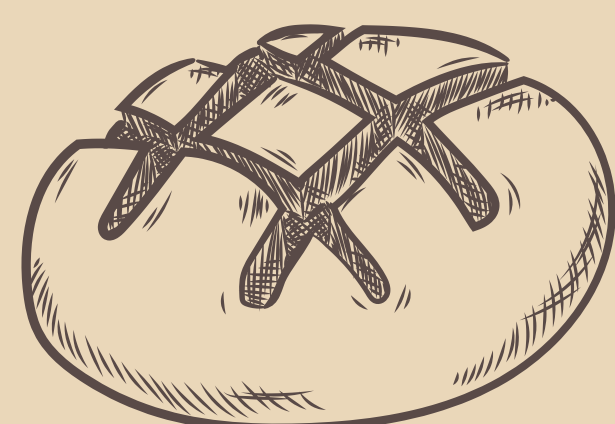
Fermanta analiza el ambiente y en base a eso aumenta la temperatura y humedad del interior para que estén en el rango ideal.

¿Cómo lo hace?

Internamente el cable calefactor está formado por un cable conductor de calor y dos cables conductores eléctricos. El conductor de calor está enrollado en espiral alrededor de los dos conductores eléctricos, y aproximadamente cada 1 metro va haciendo contacto con ellos en forma alternada, formando internamente un sistema de muchas resistencias en paralelo alimentadas por los dos conductores a través de los puntos de contacto. Todo esto es monitoreado por un sensor de temperatura y humedad.

Nuestro Objetivo

Mejorar el manejo de las condiciones ambientales para la fermentación en panaderías de baja escala.



Nuestro Usuario

Panaderos de barrio que llevan a cabo fermentación de masas, que tienen acceso a bandejeras pero no a cámaras fermentadoras, por su elevado costo

