

MODERNÍ VÝROBNÍK TRADIČNÍHO KVASU

- příprava přírodního stabilního kvasu standardní kyselosti bezobslužně
- optimálně zachlazený kvas
- zrání kvasu 48 hodin
- trvalý starter Lesaffre - při dobré péči není třeba nový
- silná chuť i aroma bez přípravků
- zvýšení výtěžnosti a objemu pečiva
- doplňuje se pouze mouka a voda
- hermeticky uzavíratelný kryt
- chladičí agregát = kontrola teploty
- kompletně nerez
- výrobník je možno využívat na pšeničný nebo žitný kvas dle programu



Za příplatek nadstandardní provedení:
+ technologická pomoc, starter
+ tenzometry, čerpadlo
+ další zpracování Diviform, Tradiform



ovládací panel
- program udržuje automaticky teplotu a řídí cykly zrání kvasu.



dva ventily
1. vypouštěcí ventil = v zařízení zůstane minimální množství kvasu
2. vypouštěcí ventil = úplné vyprázdnění



exkluzivní míchací systém
- jednoduchý šroubovicový systém míchání umožňuje získat konzistentní kvas bez zvyšování teploty



hermeticky uzavíratelný kryt
- zaručuje vysokou stabilitu kvasu, opatřen pohyblivým kloubem umožňující široké otevření pro snadný přístup pro plnění vodou a moukou

K dispozici i další velikosti = projektované řešení

Technické údaje	TL 40	TL 105	TL 220
užitečný objem kvasu (l)	40	105	220
orientačně kg těsta	260	630	1500
objem tanku (l)	80	210	450
příkon (kW) včetně chladičího agregátu	1,6	3,6	6,25
váha (kg)	200	290	420
rozměry (šxhxv)	500x890x1126	680x1155x1170	1000x1430x1455

projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Pízeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863, mobil: 602 436 618
IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz