

Jak na výrobu stabilního kvasu?

Sledujete aktuální trendy v technologii výroby chleba? Rozšiřujete Váš sortiment o chleby s výraznou chutí, vynikající vláčností, dlouhou trvanlivostí a vyšším podílem prokvašené žitné mouky? Zároveň Vás zajímá spolehlivá výroba kvasu?



Společnost Pekass nabízí **kvasomaty JAC Tradilevain** ve třech různých velikostech. Můžete si vybrat optimální model pro Váš podnik přesně podle Vašich potřeb: Typ TL40 má použitelnou kapacitu 40 litrů, výkon motoru 1,5 kW a objem nádrže 80l a je proto vhodný i do menších pekáren. Kvasomat TL105 s užitným objemem 105l, výkonem motoru 4 kW a objemem nádrže 210l je ideální pro středně velké podniky, zatímco TL270 s působivým užitným objemem 270l, kapacitou nádrže 340l a 7 kW je ideální pro průmyslové pekárny.

Všechny modely moderních JAC kvasomatů se snadno ovládají a usnadní výrobu dokonalého kvasu. Do stroje jednoduše nadávkuje stejné množství vody a mouky, stroj zavře a necháte vše míchat. Exkluzivní systém míchání zajišťuje, že kvas zůstává vysoce homogenní a vždy zachovává dokonalé prostředí pro trvale vynikající aroma a kyseliny. Systém míchání s ponořenými lopatkami vyžaduje minimální údržbu a zamezuje usazování a zasychání kvasu na míchacích ramenech. Tím je zamezeno destabilizaci bakteriologické rovnováhy.

Patentovaný automatický systém řízení Automix spouští cykly míchání pouze v případě potřeby na základě analýzy úrovně fermentace. Odpadá tak nutnost složitého programování cyklů, celkově probíhá méně cyklů míchání a kvas má lepší kvalitu. Další patentovaný systém Variospeed upraví rychlost míchání podle objemu kvasu tak, aby se dobře promíchal, aniž by došlo k jeho poškození. Kvasomaty Tradilevain jsou

také vybaveny systémem monitoringu spodní hladiny Minicare, který lze konfigurovat podle vaší aktuální výroby. Díky Minicare si můžete být jisti, že na dně nádrže zůstane vždy potřebné minimum neporušeného základního kvasu. V tomto výčtu inovací ještě zmíníme systém Thermasoft, jenž umožňuje udržování teploty během dlouhých fermentačních cyklů.

Plně automatický a flexibilní je i jednoduchý ovládací panel, jehož pomocí lze nastavit a ovládat cykly míchání, fermentace a konzervace a zároveň informuje uživatele o průběhu příslušných cyklů. Tento sedmipalcový intuitivní dotykový displej je zapuštěný do stroje v šikmé poloze pro dokonalé ergonomické použití.

Hermeticky těsnící víko zaručuje chemickou stabilitu kvasu, zatímco dva různé vypouštěcí kohouty umožňují úplné nebo částečné vyprázdnění stroje. Při provozu vypouštěcího kohoutu zůstává ve stroji minimální množství startéru, aby byla zachována hodnota pH a bakteriální kultury, zatímco spodní vypouštěcí kohout zcela vyprázdní stroj za účelem čištění.

Stejně jako u všech pekárenských strojů JAC byly i kvasomaty Tradilevain navrženy tak, aby se daly snadno čistit. Speciální tvar míchacích lopatek snižuje nároky na čištění a údržbu na naprosté minimum. Jednotlivé prvky i plášť jsou vyrobeny z nerezové oceli, která zaručuje optimální hygienu, ale také zabraňuje lepení kvasu. Čištění a údržba jsou tak provedeny během okamžiku, což šetří drahocenný čas pekaře.

Kontaktujte nás a my Vám rádi představíme technologická řešení kvasomatů Tradilevain od společnosti JAC. Všichni odborníci společnosti PEKASS a JAC jsou připraveni poskytnout Vám dokonalou zákaznickou podporu. Poradíme Vám nejen při výběru zařízení, ale zajistíme i jeho předvedení a pomůžeme při instalaci a uvedení do provozu. Nezbytnou součástí podpory jsou i servisní kontroly a zajištění technologické pomoci. Další informace získáte přímo u Vašeho obchodního zástupce nebo sledováním našich profilů na sociálních sítích.

Mgr. Jan Řezáč
PEKASS s.r.o.