



TRADILEVAIN



Kvasomat

2021

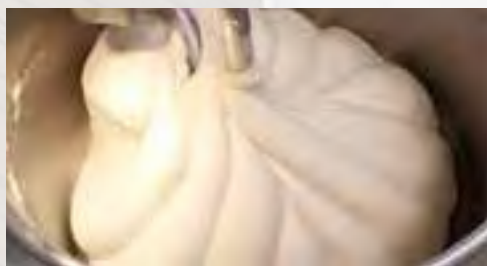
O co vlastně jde?

Každý vášnivý pekař zná hodnotu pečení založenou na tekutém kvasu.

Kvas je tekuté těsto se stejným dílem vody a mouky podrobené přirozenému kvašení, jehož funkcí je produkce kyselin prospěšných pro hnětení těsta. Tyto kyseliny zlepšují také vzhled a chuť produktu. Umožňují delší skladování a výrazně zlepšují nutriční kvality.

Především je to ale způsob jak zlepšovat vaši výrobu a udržet si zákazníky chutí, kterou nikde jinde nenajdou.

Výhody:



Lepší hnětení

- 1 Zkrácení času hnětení
- 2 Snížení oxidace



Vzhled a chuť produktu

- 1 Zvýšení objemu během několika prvních minut pečení
- 2 Lepší výsledek
- 3 Lepší střídka
- 4 Zlatá barva s křupavou kůrkou
- 5 Méně výrazná kyselá chuť

Kapalný stav umožňuje převahu mléčné reakce nad kyselou.

Kyselina mléčná dodává jemnou chuť. Kyselina octová, mírně vinná, působí jako zvýrazňovač chuti a pomáhá snižovat množství soli při zachování chuti.



Delší skladování

Tato dlouhá konzervace je daná dvěma hlavními prvky:

- 1 Pevnější a křupavější kůrka
- 2 Mikroorganismy v kvasu, které zachycují vlhkost a omezují vysychání

Kůra kvasového chleba, který je hutný, funguje jako ochranná skořápka. Pomáhá zadržovat vlhkost v chlebu a omezuje vysoušení střídky. Kůrka je hustší a měkne pomaleji.



Vylepšené nutriční hodnoty

Kromě toho, že dává chlebu nezaměnitelnou chuť a vynikající čerstvost, zlepšuje kvas nutriční hodnotu chleba ze tří hlavních důvodů:

- 1 Jednodušší trávení
- 2 Lepší vstřebávání minerálů
- 3 Lepší vstřebávání sacharidů. To je o to víc důležitější pro vegetariány a vegany, u kterých většina příjmu minerálních látek pochází ze zrn.

Volba mouky

Tekutý kvas je přirozené kvašení způsobené kultivací buněk přirozeně přítomných ve vzduchu. Výběr buněk probíhá sám díky potravě, kterou mají k dispozici: mouce.

Vysoký typ mouky (typ T530, T600, T750) podpoří aktivitu kvašení a vůni chleba. Mouka rozdrcená mlýnským kamenem bude ještě výživnější.

Upozornění: Použití příliš vysokého typu mouky (T1050) může omezit rozvoj chleba.

3 fáze rozvoje kvasu

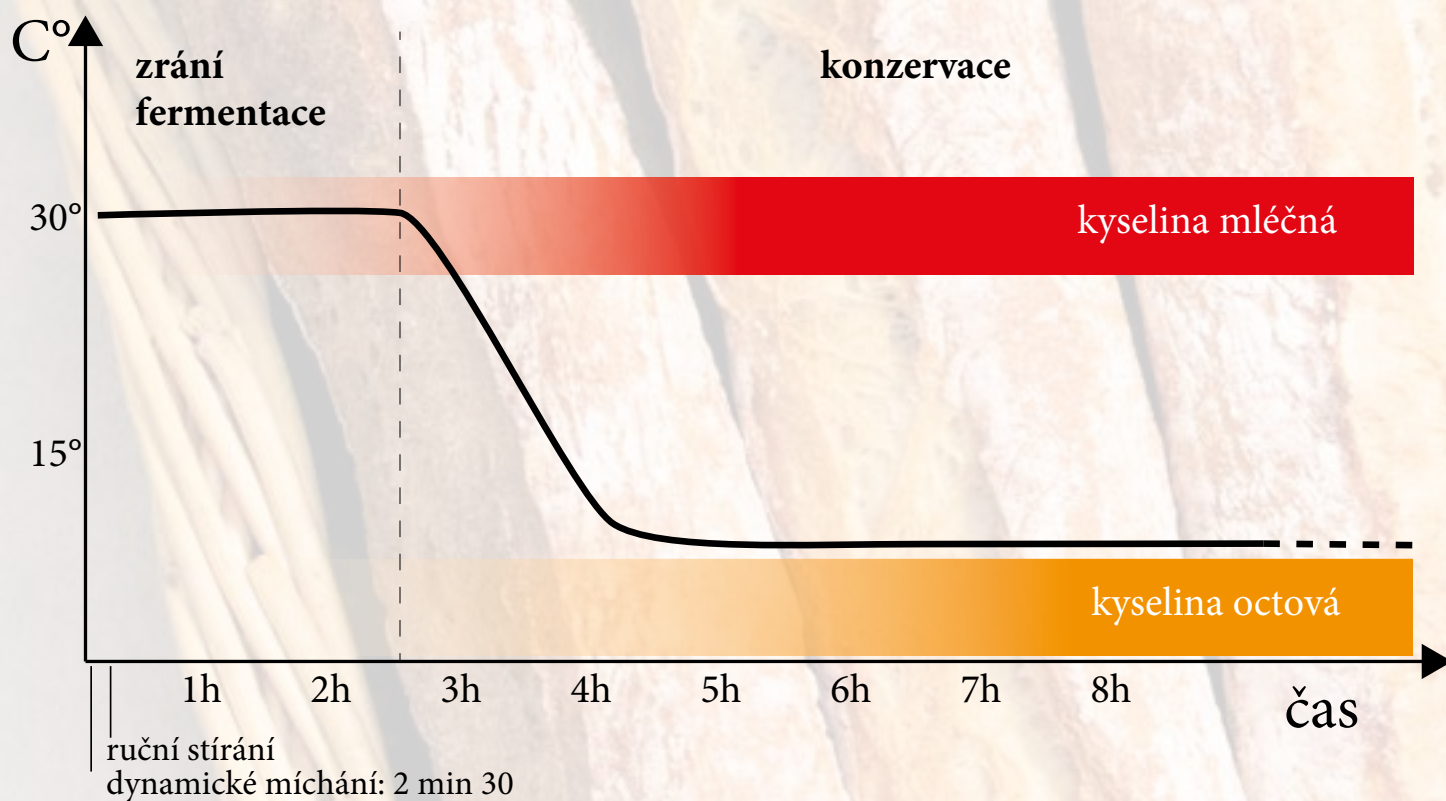
Rozvoj kvasu probíhá ve 3 fázích: míchání / zrání / konzervace

Tekutý přírodní kvas je výsledkem spontánního kvašení směsi vody a 50% / 50% mouky při pokojové teplotě 28-30 °.

Při vyšší hladině mouky je proces spouštění rychlejší.

Cílem této fermentace je produkce kyseliny mléčné / octové a kvasinek, aby chléb nakynul a dostal specifickou vůni. Díky tomu je chléb stravitelnější.

Jakmile proběhne fermentace, je třeba pravidelně každý den přidávat mouku a vodu v přesných poměrech, aby flóra byla vyvážená.



Teoreticky může zvládnutí výroby tekutého kvasu vyvolat otázky. Ve skutečnosti není nic jednoduššího a přínosnějšího, **pokud na to máte ideální stroj.**

Ve firmě JAC nám naše mezinárodní aktivita umožnila čelit mnoha výzvám, protože tekutý kvas používaný v Lyonu není ten samý jako v Moskvě, Barceloně, New Yorku, Berlíně nebo Bruselu.

Všestranný stroj a dobře zvládnutý proces však umožňují efektivně splnit všechny tyto potřeby.

Nejprve zachováme výhody naší původní řady **Tradilevain**, a to:

- 1** Celonerezový stroj pro jednoduché čištění a dlouhodobou životnost.
- 2** Systém míchání s ponořenými lopatkami, který vyžaduje malou údržbu a zamezuje usazování kvasu (v kvasu, který schne na míchacích ramenech standardních kvasomatů, se množí bakterie, které spadnou do nádrže a destabilizují bakteriologickou rovnováhu).
- 3** Žádné topení, ale jemný topný systém, takže není třeba do nádrže umisťovat škrabky, které vyžadují čištění.
- 4** Stroj, který vyžaduje počáteční přidání teplé vody (45 až 50 °) a který proto **nevytváří tepelný šok ve kvasu.**
- 5** Provoz s horkou vodou k **pravidelné fermentaci**, která začíná, jakmile je do nádrže vložena voda a mouka. (Není třeba čekat na zahřátí kvasu).
- 6** Vzduchotěsný kryt z nerezové oceli **zabraňující oxidaci** kvasu a široký otvor pro vysypání celých pytlů mouky.



TRADILEVAIN

Protože inovace je naším důvodem k existenci, je tato nová generace založena na mnoha technologických pokrocích.

Ne technologie pro technologii, ale pouze řešení pro pekaře a snadné používání.



PATENT

Automix

Tento automatický systém řízení míchání založený na fermentaci dělá Tradilevain chytřejším. Cykly míchání spouští analýzou úrovně fermentace pouze v případě potřeby. Méně míchání, kvas má lepší kvalitu. Už žádné složité programování cyklu.



PATENT

Variospeed

Tradilevain upraví rychlost míchání podle objemu kvasu, aby se dobře promíchal, aniž by došlo k jeho poškození.



PATENT

Minicare

Kromě toho, že je Tradilevain vybaven systémem proti přetečení, je vybaven také výstražným systémem nízké úrovně, který lze konfigurovat podle vaší výroby. Tímto způsobem si můžete být jisti, že na dně nádrže máte vždy minimum neporušeného základního kvasu.



INOVACE

Thermasoft

JAC vyvinul jemný tepelný systém, který umožňuje udržování teploty během dlouhých fermentačních cyklů nebo úpravu nepřesné teploty vody o několik stupňů během chlazení.



Za příplatek: Tradilevain může být vybaven systémem vážení. Jednoduše tak víte, kolik odebíráte nebo přidáváte.

(k dispozici pouze u TL110 a TL270)

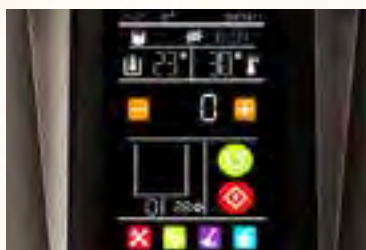


aerobní / anaerobní ventil



Monoblok z nerezové oceli je dokonale utěsněný a hygienický. Jeho okraj zabraňuje vniknutí nečistot do nádrže.

Velký dotykový displej (7 palců), velmi intuitivní, zapuštěný do stroje a v šikmé poloze pro dokonale ergonomické použití. 2 tovární recepty a 6 přizpůsobitelných receptů. Vestavěná kalkulačka, která vám pomůže sledovat množství kvasu, který v nádrži zbývá.



Výstupní ventil se samočisticím systémem, snadno demontovatelný pro rychlé čištění.



Vzduchotěsné těsnění nádrže je umístěno kolem víka. Lze jej snadno rozebrat během několika sekund, což usnadňuje čištění. Profil míchacích lopatek byl přepracován tak, aby nabízel **o 75% výkonnější míchání.**



Zapuštěné rukojeti jsou integrovány do bočních stěn z nerezové oceli pro snadný pohyb stroje.

Chlazení umožňuje řídit teplotu kvasu během různých výrobních cyklů.

Odvod horkého vzduchu z chladicí jednotky na přední straně pro optimalizaci chladicího výkonu stroje a usnadnění čištění (bez náradí) chladiče.

Velká kolečka s brzdou usnadňující pohyb a zajišťující dobrou stabilitu.



Protože každý pekař má jiné potřeby, nabízíme 3 různé velikosti.

TRADILEVAIN

TL40

TL110

TL270



SPECIFIKACE

	TL40	TL110	TL270
Automix	•	•	•
Variospeed	•	•	•
Thermasoft	•	•	•
Minicare	•	•	•
Dotyková obrazovka	•	•	•
Příkon (kW)	1,5	4	7
Topný výkon (kW)	0,27	0,45	0,75
50Hz chladicí výkon (kW)	0,4	0,9	1,4
220v - 50Hz-60Hz (A)	6,5	14,5	25
380v - 50Hz-60Hz (A)	5	10	17,5
Výška osazování (cm)	112	125	135
Objem tanku (l)	80	220	540
Max. celková kapacita (l)	50	140	340
Max. využitelná kapacita (l)	40	110	270
Min. celková kapacita (l)	25	70	170
Min. využitelná kapacita (l)	20	55	136

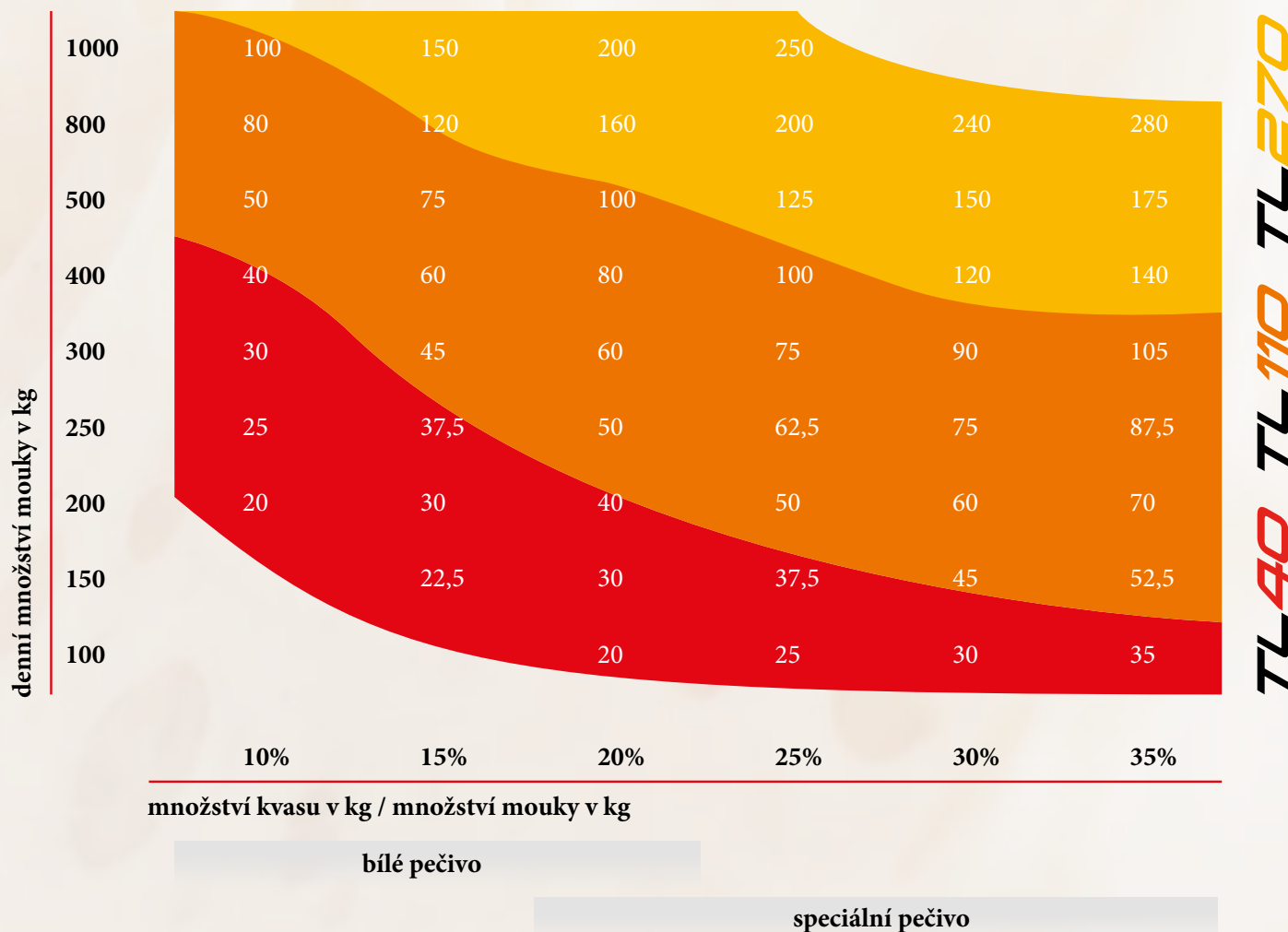
Za příplatek

System vážení

•

•

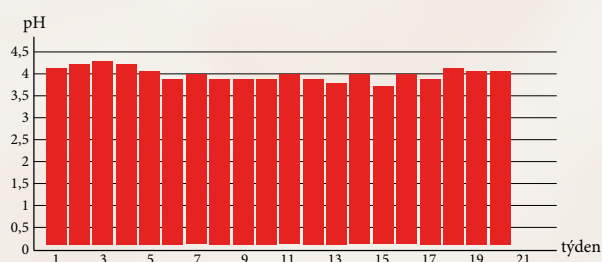
Jaký Tradilevain pro jaké množství chleba?



Stabilita a automatizace

Díky každodennímu automatickému programování a cyklům řízení zajišťuje Tradilevain dokonalou stabilitu vašeho kvasu během celého výrobního a skladovacího procesu. Už si nemusíte dělat starosti se stavem svého kvasu, Tradilevain se o něj stará za vás.

stabilita PH v průběhu času



Jak si vytvořit vlastní kvas?

Pondělí

T530 mouka	1,000 kg
voda +/- 30 °C	2,000 kg
celkem	3,000 kg

Mouku a vodu smíchejte v nádobě, abyste získali tekutou krémovou hmotu a dejte ji kvasit na místo při +/- 30 ° C. Občas míchejte 48 hodin, aby se zahájilo spontánní kvašení. Na konci prvního dne můžete vidět malé bublinky. Toto je základ vašeho kvasu.

Středa

základ kvasu	3,000 kg
T530 mouka	1,500 kg
voda +/- 30 °C	1,500 kg
celkem	6,000 kg

Přidejte mouku T530 a vodu do základu kvasu a vše promíchejte, než jej znovu necháte 24 hodin kvasit za stejných podmínek. Čas od času promíchejte.

Odeberte +/- polovinu základního kvasu ($6\,000 - 3\,500 = 2\,500$ kg)

Čtvrtek

základ kvasu	2,500 kg
T530 mouka	2,500 kg
voda +/- 30 °C	2,500 kg
celkem	7,500 kg

Přidejte mouku T530 a vodu do základu kvasu a vše promíchejte, než ho necháte 24 hodin kvasit za stejných podmínek. V tuto chvíli začíná být základ kvasu mírně aktivní.

Odeberte +/- polovinu základního kvasu ($7\,500 - 5\,000 = 2\,500$ kg)

Pátek

základ kvasu	2,500 kg
T530 mouka	2,500 kg
voda +/- 30 °C	2,500 kg
celkem	7,500 kg

Do základu kvasu přidejte mouku T530 a vodu a vše promíchejte, než ho necháte 24 hodin kvasit za stejných podmínek.

Odeberte 5 kg základu kvasu ($7\,500 - 5\,000 = 2\,500$ kg)

Sobota

základ kvasu	2,500 kg
T530 mouka	2,500 kg
voda +/- 30 °C	2,500 kg
celkem	7,500 kg

V tuto chvíli začne mít základ kvasu dobrou aktivitu, ale ještě nestačí pro správné použití. To je důvod, proč je nutné znovu přidat mouku T530 a vodu do základu kvasu a vše promíchat, nechat kvasit 14/16 hodin, a čas od času promíchat, poté po zbývajícím čase dát do chladu v 10 ° C.

Neděle

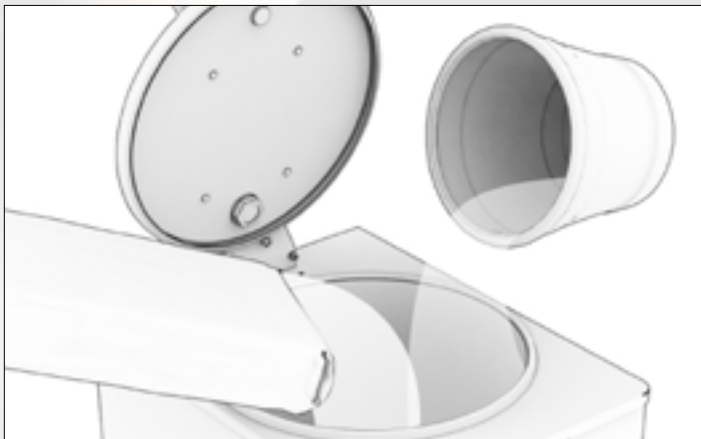
základ kvasu	7,500 kg
T530 mouka	7,500 kg
voda +/- 30 °C	7,500 kg
celkem	22,500 kg

Před chlazením při 10 ° C nechte 12 hodin fermentovat. Následující den lze kvas bez problémů použít. Dokonalý základ kvasu však bude trvat asi 15 dní.

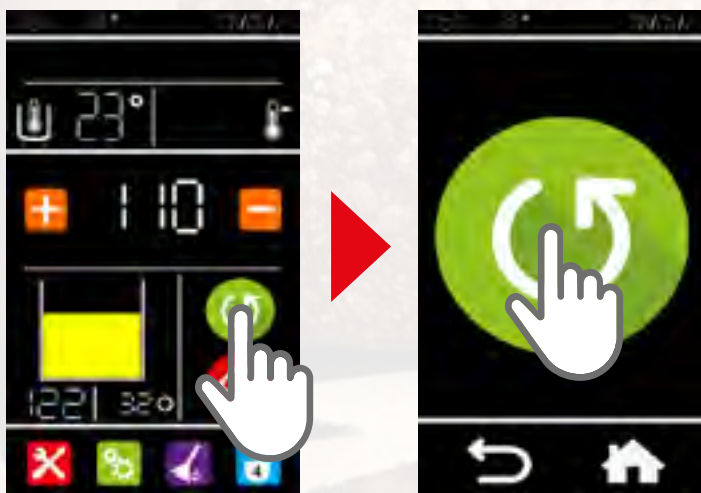
Když je hladina kvasu na minimu nebo po příliš dlouhé době nečinnosti (+/- 72 hodin), je nutné kvas oživit, to znamená nakrmit ho.

Příklad pro TL 40

- 1** Přidejte:
Základ kvasu: 12 kg
mouka T 530: 20 kg
horká voda +/- 45 °: 20 kg



- 2** Spusťte míchací cyklus:
Trvání 2 m 30 s



- 3** Když se objeví tento obrázek, dobře setřete okraje špachtlí a zavřete víko.



O několik hodin později je váš kvas připraven!

Děličky a děličky se skulováním

DIV-R TRADIFORM PANIFORM



JAC udělal ambiciózní
technická rozhodnutí
upřednostňující

r o b u s t n o s t :
vyztužený válec,
míchadlo z litého hliníku ošetřené
systémem Easyclean, systém Start a
Stop, nabroušené nože z nerezové
oceli, hranatá nádrž z nerezové oceli,
pohodlná pracovní výška,
ergonomická rukojeť, systém proti
rozstříku mouky, automatické
zatahování nožů, Easyflour atd. Tyto
technické možnosti jsou výsledkem
pokročilých odborných znalostí
vyvinutých ze strany našich
zákazníků.



Záruka platí pro všechny části vašeho stroje, s výjimkou spotřebních dílů.
Pro více informací neváhejte kontaktovat svého autorizovaného prodejce.

PEKASS s.r.o. · Hřbitovní 100 · CZ-31200 Plzeň · tel: +420 377 235 972 · pekass@pekass.cz · www.pekass.cz