

# Kvasomaty

## pro moderní pečení a pestrý sortiment

V druhé polovině září 2022 proběhlo v sídle společnosti PEKASS školení na téma „Práce s přírodním tekutým kvasem“. Zástupce renomované společnosti JAC, Serge Zjukovitsj, během své prezentace seznámil obchodně – technologický tým zástupců firmy PEKASS s důležitými informacemi o práci s kvasomaty JAC Tradilevain a jejich uplatněním v moderních pekárnách.



Snížení surovinových nákladů, vyšší kvalita pečiva a zlepšení organoleptických vlastností výrobků jsou jen některé z benefitů, které užití této technologie pekařům přináší.

Všechny modely JAC kvasomatů se snadno ovládají a usnadní výrobu dokonalého kvasu. 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.





Další patentovaný systém Vario-speed 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 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.



Praktickou část semináře vedl pan Christian Kintzig, mistr pekař s dlouholetou zkušeností nejen v oblasti technologie a užití kvasů.

Předal nám i své zkušenosti s použitím řízeného kynutí pro dosažení maximální flexibility výrobního procesu a lepších organoleptických vlastností finálního produktu. V neposlední řadě pak předvedl koncept bezstresového tvarování těsta pomocí speciálního zařízení JAC - Diviform / Rollform, které imituje ruční práci a umožňuje zachování velkých pórů těsta.



Kontaktujte nás a my Vám rádi představíme technologická řešení kvasomatů Tradilevain nebo koncept bezstresového dělení a tvarování těsta od společnosti JAC. 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, na webových stránkách společnosti PEKASS nebo sledováním našich profilů na sociálních sítích.

Mgr. Jan Řezáč  
PEKASS s.r.o.