

JL Kvasomaty



Fermentolevain®

Kvasomaty Fermentolevain®, francouzského výrobce Bertrand-Puma, patří mezi absolutní špičku v oboru. Přináší způsob, jak odolat normalizaci chuti a zaměřit se na skutečné know-how při pečení.

Výhody:

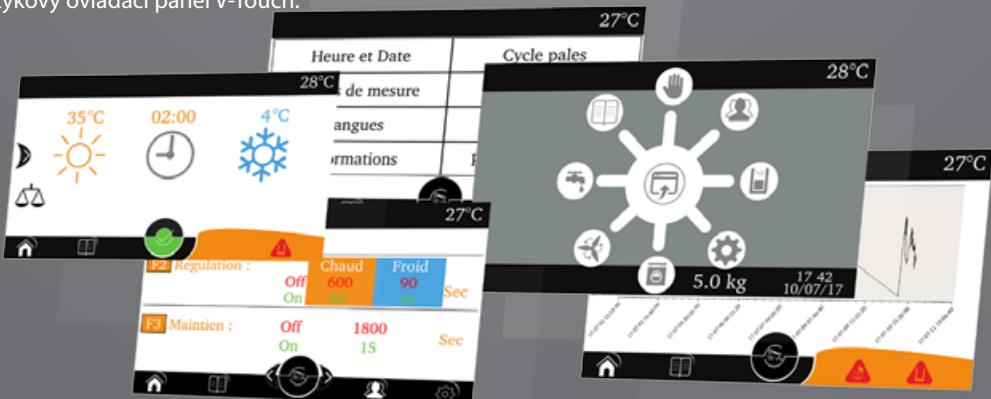
- Konzistentní kvalita a chuť,
- rychlá výroba kvásku,
- perfektní hygiena pod kontrolou,
- snadné použití a čištění,
- 100% přírodní proces,
- ekonomický a profitabilní produkt.

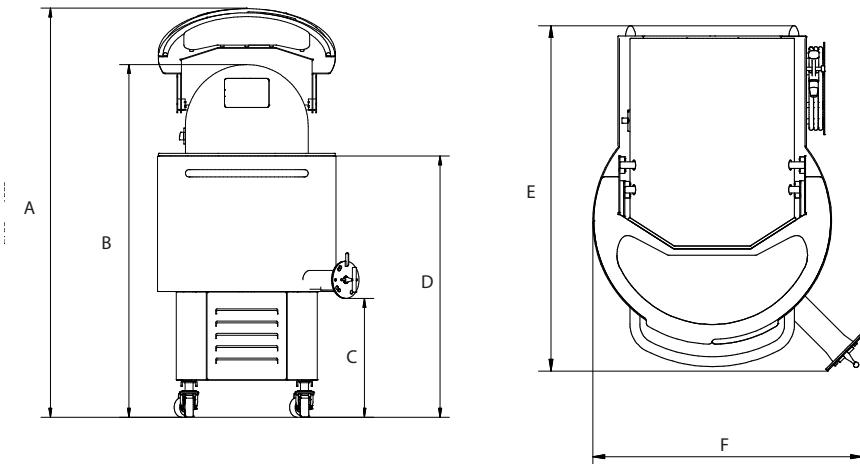
VYŠŠÍ KVALITA CHLEBA

Kváskový chléb může být skladován a déle než obyčejný chléb, díky kyselosti uvolněné bakteriemi, což zpomaluje stárnutí. Tento druh chleba má také silnější kůrku, která působí jako ochranný obal. Pomáhá udržovat vlhkost v chlebu a omezuje vysušování. Obecně známá je jiná charakteristika chuti, jasnější a zlatější barva. Použití přírodního kvasu zkracuje dobu fermentace a hnětení. Jelikož jsou vlákna lepku mnohem strukturovanější, mechanické operace jsou snadnější: těsto je pružnější, což usnadňuje laminování a tvarování, řezání je ostřejší a těsto je méně lepivé.



7" dotykový ovládací panel V-Touch.





Model	FL 30	FL 60	FL 100	FL 200
Kapacita nádoby (L)	30	60	100	200
Hmotnost stroje (kg)	195	225	270	405
A - výška s otevřeným víkem	1530	1830	2075	2155
B	1250	1430	1690	1810
C	440	440	440	535
D	880	1060	1320	1320
E	1010	1050	1050	1300
F	735	820	820	1040
Ruční sprcha	ne	ano	ano	ano
Konzervace kvasu	ano	ano	ano	ano
Výstražný zvukový signál	ano	ano	ano	ano
Senzor proti přetečení	ano	ano	ano	ano
Senzor nízké hladiny	ne	ano	ano	ano
Systém vážení	ne	volitelně	volitelně	volitelně
Tepelný výkon (W)	350	525	700	1050
Příkon (kW)	1,1	1,5	2,1	3,3
Kapacita paměti	15 receptů			
Snižování teploty	6°C/hod.			
Chladivo	R452A			
Přípojka vody	Ø15 vnitřní			
El. napájení	400V/3PH/50Hz			

Fermentolevain®

Fermentolevain® má mnoho funkcí: integrovaný systém vážení (volitelné příslušenství) vám poskytne informace o množství kvasu v nádrži v reálném čase. Systém dvojitý tárty usnadňuje odčerpání kvasu a dokrmení ingrediencí bez předem naváženého množství. Je také možné dávkovat vodu přímo do nádrže.



- 1 • nádoba je z kvalitního nerezu, stejně jako nástroje na míchání, které lze snadno odejmout a vyčistit,
- 2 • nástroje dokonale homogenizují kvásek od shora až dolů,
- 3 • ventil zabraňuje usazování sedimentu na dně,
- 4 • ruční sprcha umožňuje vyčistit jakékoli zákoutí,
- 5 • robustní a účinné škrabky.