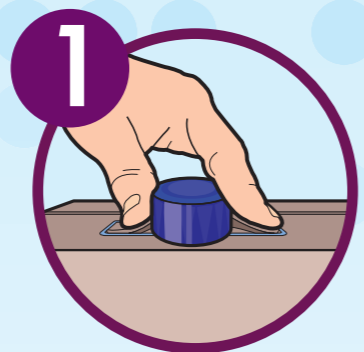


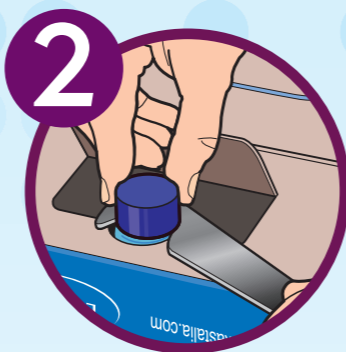


LESAFFRE POLSKA

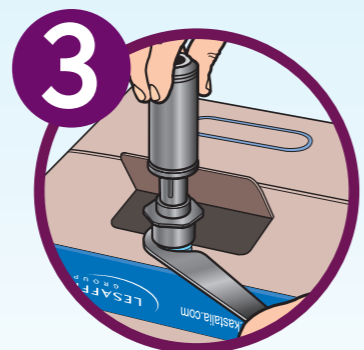
Jak używać systemu Kastalia?



Wyjąć niebieski korek do montażu zaworu.



Nałożyć klucz na korek (klucz zapobiega schowaniu się gwintu po odkręceniu korka). Odkręcić korek.



Zamontować zawór dozujący.



Umieścić karton z drożdżami w lodówce.

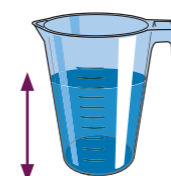
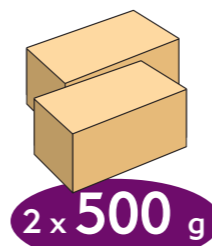


Odmierzyć żądaną ilość drożdży do miarki.



Dodać drożdże bezpośrednio do ciasta.

OBLICZANIE WSKAŹNIKA



W niektórych przypadkach należy dostosować ilość dodanej wody, aby osiągnąć optymalną konsystencję ciasta.

1 kg drożdży prasowanych = ok. 1,5 l drożdży płynnych

System doskonale sprawdzający się w zakładach używających 50 (lub więcej) kg drożdży / tydzień



Lesaffre Polska SA
ul. Dworcowa 36, 46-250 Wólczyn
tel. 077 41 88 280, www.lesaffre.pl

DROŻDŻE Z PEWNEGO ŹRÓDŁA, PRAKTYCZNE JAK ŻADNE INNE



Innowacja Lesaffre

Firma Lesaffre jest obecna na rynku od ponad 150 lat. Różnorodne marki Lesaffre są dziś dobrze rozpoznawalne i cenione w branży piekarskiej. Lesaffre stara się od lat sprostać życzeniom swoich Klientów, oferując im unikatowe rozwiązania know-how, by zoptymalizować proces produkcji pieczywa.

Kastalia jest zupełnie nową koncepcją oferowaną przez Lesaffre. Daje ona możliwość polepszenia procesu używania drożdży oraz zaoszczędzenia czasu. Jednocześnie pomaga zachować wymaganą i tak ważną podczas produkcji pieczywa higienę.

**Kastalia ma wiele zalet,
warto je sprawdzić i z nich skorzystać!**

Nowy system do chłodzenia i dystrybucji drożdży płynnych

Kastalia to system chłodzenia i dystrybucji drożdży płynnych, który ułatwia przygotowanie produktów piekarskich oraz optymalizuje proces produkcji. Płynne drożdże Kastalia zostały rozwinięte na podstawie know-how Grupy Lesaffre. Są to drożdże stabilne, wysokiej jakości, rozlewane do specjalnego opakowania typu Bag in Box.

● PROSTSZE

Koniec z wędrówkami do chłodni! Lodówkę należy zamontować obok młynki, dzięki czemu drożdże można w razie konieczności dodać bezpośrednio do ciasta. Sama wymiana kartonu z drożdżami jest bardzo prosta i nie zajmuje dużo czasu.

● BEZPIECZNIEJSZE

Nowy system Kastalia pozwala na higieniczne dozowanie drożdży. Lodówka gwarantuje optymalne warunki przechowywania dla drożdży, zachowując ich jakość i świeżość.

● WYDAJNIEJSZE

Dzięki systemowi Kastalia drożdże dozowane są z dużą precyzją i dodawane bezpośrednio do dzieży, co sprzyja ich asymilacji w cieście i optymalizuje proces fermentacji.



8 powodów, by ułatwić sobie życie

● OSZCZĘDNOŚĆ MIEJSCA

Kastalia zajmuje mało miejsca i powinna być w pobliżu młynki.

● NIEWIELKI WYSIŁEK

Karton z drożdżami wymienia się łatwo i szybko. Jego wymiana w lodówce zajmuje mniej niż 2 minuty.

● HIGIENA

Kastalia jest zamkniętym systemem. Zapobiega to bezpośredniemu kontaktowi drożdży z dłońmi i zmniejsza ryzyko zanieczyszczenia.

● ŻADNYCH ZMIAN

System Kastalia nic nie zmienia w procesie wypieku pieczywa, tylko ułatwia pracę!

● ŁATWE CZYSZCZENIE

Dozownik można łatwo wyczyścić w kilka minut.

● OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

Kastalia pozwala na oszczędność czasu, który można przeznaczyć na rozwijanie technik wypieku pieczywa.

● NIEZNACZNE KOSZTY

Dzięki perfekcyjnemu dozowaniu marnotrawienie drożdży nie jest możliwe!

● PEŁNA GWARANCJA

System Kastalia jest wyposażony w niezawodną mechanikę, która została rozwinięta przez specjalistów. W razie konieczności fachowcy Lesaffre natychmiast odpowiedzą na wszelkie pytania.

Elementy systemu



dozownik



kontrola temperatury



miarka



zawór
dozownika



klucz
konserwacyjny



karton

DANE TECHNICZNE

Wymiary urządzenia:

dł. × szer. × wys. 725 × 396 × 896 mm

Waga: 50 kg z 2 kartonami: około 100 kg

Zużycie prądu:

230 V, AC 50 Hz, 110 Watt

Wymiar kartonu:

dł. × szer. × wys. 254 × 233 × 439 mm

Waga kartonu:

22 kg netto z 20,7 l drożdży płynnych

Wymiar palety i waga: 3 warstwy z 15 kartonami, tzn. 990 kg netto

Przechowywanie: w temperaturze 0-6°C

Składniki: drożdże piekarskie

Zgłoszony patent