

JAC

**20
22**

JAC



**Ekşi Maya
Üretme
Tankları**

TRADILEVAIN

Ne Hakkında?

İşini seven tecrübeli bir fırıncı ekşi mayaya dayalı pişirmenin değerini bilir. Ekşi maya, işlevi hamuru yoğurmak için faydalı asitler üretmek olan, doğal fermantasyona tabii tutulan eşit miktarda su ve un içeren sıvı bir hamurdur. Bu asitler ayrıca ürünün görünümünü ve tadını iyileştirir. Daha uzun depolamaya izin verirler ve beslenme özelliklerini önemli ölçüde iyileştirirler.

Her şeyden önce üretimizi kişiselleştirmenin ve müşterilerinizi rakiplerinizde bulunmayacağı bir lezzetle müşterilerinizi elinizde tutmanın bir yoludur.

Faydaları



Daha iyi yoğurma

- 1 Azaltılmış yoğurma süresi
- 2 Hamur oksidasyonunun azaltılması



Ürünün görünüşü ve tadı

- 1 Pişirmenin ilk birkaç dakikasında hacimde artış
- 2 Daha iyi sonuç
- 3 Gelişmiş gözenek boşluğu
- 4 Çıtır çıtır kabuklu altın rengi
- 5 Daha az belirgin asetik lezzet

Sıvı hal, laktik davranışın asetik davranışa göre baskın olmasına izin verir. Laktik asit hafif bir tat verir. Asetik asit, biraz sirke, biraz lezzet arttırıcı görevi görür ve tadı korurken tuz miktarını azaltmaya yardımcı olur.



Daha uzun depolama

Bu uzun koruma ikiana unsurdan kaynaklanmaktadır:

- 1 Daha yoğun, daha gevrek bir kabuk
- 2 Ekşi hamurdaki nemi tutan ve kurumayı sınırlayan mikroorganizmalar

Ekşi mayalı ekmeğin yoğun olan kabuğu koruyucu bir kabuk görevi görür. Ekmeğin içindeki nemin korunmasına yardımcı olur ve kırıntıların kurummasını sınırlar. Kabuk daha yoğun olduğundan daha az çabuk yumuşar.



Geliştirilmiş beslenme özellikleri

Ekmeğe eşsiz bir tat ve mükemmel koruma sağlamanın yanı sıra, ekşi maya, üç ana nedenden dolayı ekmeğin besin kalitesini artırır:

- 1 Daha kolay sindirim, minerallerin daha iyi emilmesi
- 2 Karbonhidratların emilimini artırır.
- 3 Bu, mineral alımının çoğunun tahıllardan geldiği vejeteryenler ve veganlar için daha önemlidir.

Un seçimi

Sıvı ekşi hamur, havada doğal olarak bulunan hücrelerin yetiştirilmesinden kaynaklanan doğal bir fermantasyondur. Mevcut gıda sayesinde bir dizi hücre kendi kendine gerçekleşir: un Yüksek bir un türü (tip 80), ekşi mayanın mayalanma faaliyetini ve ekmeğin aromasını destekleyecektir. Değirmen taşıyla ezilen un daha da besleyici olacaktır.

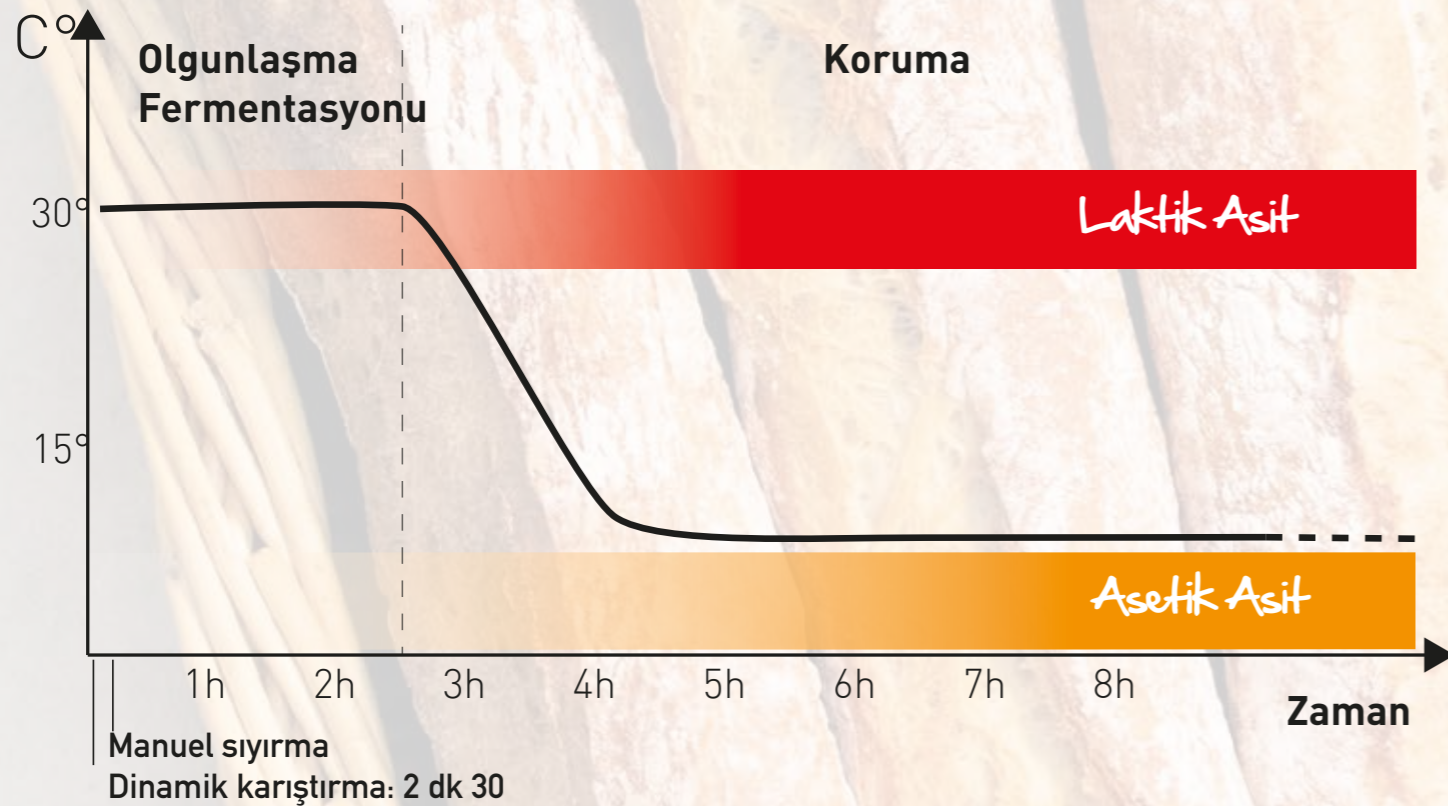
Uyarı: Çok yüksek un türü (T150) kullanılması ekmeğin gelişimini azaltabilir.

Ekşi hamurun gelişimi 3 aşamada gerçekleşir. Karıştırma/Olgunlaştırma/Konservasyon

Sıvı doğal ekşi hamur, su ve %50 un karışımının 28-30 °oda sıcaklığında kendiliğinden mayalanmasının bir sonucudur.

Kabukları daha yüksek olan bir unla, başlama işlemi daha hızlıdır. Bu fermentasyonun amacı, ekmeğin kabarmasını sağlamak ve özel aromalar vermek için laktik/asetik asitler ve mayalar üretmektir.

Ayrıca ekmeği daha sindirilebilir hale getirir. Bu fermentasyon gerçekleştikten sonra, bu floranın dengesini bozmamak için günlük düzenli oranlarda un ve su eklemeniz gerekir.



Teoride, sıvı ekşi hamur üretiminde ustalaşmak soruları gündeme getirebilir. Gerçekte, ideal makineye sahip olduğunuz sürece daha basit ve daha ödüllendirici bir şey yoktur.

JAC'de uluslararası faaliyetlerimiz, Lyon'da kullanılan sıvı ekşi hamur Moskova, Barselona, New York, Berlin veya Brüksel'inki olmadığı için birçok zorlukla yüzleşmemize izin verdi.

Ancak çok yönlü bir makine ve iyi yönetilen bir süreç, tüm bu ihtiyaçları verimli bir şekilde karşılamayı mümkün kılar.

Her şeyden önce, tarihi Tradilevain ürün yelpazemizin avantajlarını koruyoruz, yani:

- 1 Temizleme kolaylığı sağlayan ve zamanla bozulmayan tamamı paslanmaz çelik bir makine.
- 2 Çok az bakım gerektiren ve ekşi hamurun sürüklenmesini önleyen daldırılmış bıçaklardan oluşan bir karıştırma sistemi (standart ekşi hamur makinelerinin karıştırma kollarında koruyan ekşi hamur, sonunda tanka düşen ve bakteriyolojik dengeyi bozan bakterileri geliştirir.)
- 3 Isıtma yok, ancak hafif bir ısıtma sistemi, bu nedenle kısıtlayıcı temizlik gerektiren tank sıyırıcılarını konumlandırmaya gerek yok.
- 4 Başlangıçta sıcak su (45° ila 50°) eklenmesini gerektiren ve nu nedenle ekşi hamur üzerinde termal şoklar oluşturmayan bir makine.
- 5 Su ve un tanka yüklenir yüklenmez başlayan düzenli bir fermentasyon için sıcak su ile çalıştırma. (Sıvı mayanın ısınmasını beklemenize gerek yok)
- 6 Ekşi mayanın oksidasyonunu önleyen ve tüm unu boşaltmak için geniş bir açıklığa sahip hava geçirmez paslanmaz çelik kapak.

TRADILEVAIN



Yenilik, var olma nedenimiz olduğundan, bu yeni nesil Tradilevain, birçok teknolojik gelişmeye dayanmaktadır.

Teknoloji için teknoloji değil, sadece fırıncı ve kullanım kolaylığı için çözümler.

Automix

Fermantasyon faaliyetlerine dayalı bu otomatik karıştırma yönetim sistemi Tradilevain'i daha akıllı hale getirir. Sadece gerekli olduğunda fermantasyon seviyesini analiz ederek çalkalama döngülerini tetikler. Daha az çalkalama, maya daha kaliteli olur. Artık karmaşık döngü programlama yok.



Variospeed

Tradilevain ekşi mayaya zarar vermeden karıştırmak için karıştırma hızını mevcut ekşi mayanın hacmine göre ayarlanacaktır.



Minicare

Tradilevain'de taşıma önleyici sistemin yanı sıra üretimimize göre konfigüre edebilen düşük seviyeli bir uyarı sistemi bulunuyor. Minicare, bu şekilde tankın dibinde her zaman minimum bozulmamış anne mayasına sahip olduğunuzdan emin olabilirsiniz.



Thermasoft

Yenilik: JAC, uzun fermantasyon döngüleri sırasında sıcaklığın korunmasına veya soğutma sırasında belirsiz bir su sıcaklığının birkaç derece ayarlanmasına izin veren yumuşak bir ısıtma sistemi geliştirmiştir.



Opsiyonel: Tradilevain birtartım sistemi ile donatılabilir. Böylece ne kadar çektiğimizi veya eklediğimizi her zaman kolaylıkla anlayabilirsiniz.

(sadece 110 lt ve 270 lt'de geçerlidir.)



Bir aerobik / aerobik valf.

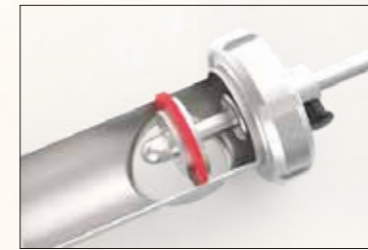


Monoblok paslanmaz çelik tank kulesi mükemmel bir şekilde sızdırmaz ve hijyeniktir. Kenarı, pisliklerin tankın içine düşmesini önler.

Büyük bir dokunmatik ekran (7 inç), son derece sezgisel, mükemmel ergonomik kullanım için üstyapıdan geriye ve eğik bir konuma yerleştirilmiştir. 2 fabrika tarifi ve 6 özelleştirilebilir tarif. Tankta kalan maya miktarını takip etmenize yardımcı olacak yerleşik bir hesap makinesi.



Hızlı temizlik için sökülmesi kolay, kendi kendini temizleme sistemli bir çıkış valfi.



Hava geçirmez tank contası kapağın etrafına yerleştirilmiştir. Kolay temizlik için birkaç saniye içinde sökülebilir.

Karıştırma bıçaklarının profili, %75 daha güçlü bir karıştırma sunmak için elden geçirildi.



Gömme tutamaklar, makinenin kolay hareketi için paslanmaz çelik yan duvarlara entegre edilmiştir.

Soğuk grup, çeşitli üretim döngüleri sırasında mayanın sıcaklığını kontrol etmeyi mümkün kılar.

Makinenin soğutma performansını optimize etmek ve soğutucunun temizlenmesini (alet olmadan) kolaylaştırmak için ön taraftaki soğutma ünitesinden gelen sıcak hava deliği.

Hareketi kolaylaştırmak ve iyi bir denge sağlamak için büyük kilitleme tekerlekleri.

Birinin ihtiyacı diğerinin ihtiyacı olmadığı için 3 farklı boy geliştirdik.

TRADILEVAIN

TL40

TL110

TL270



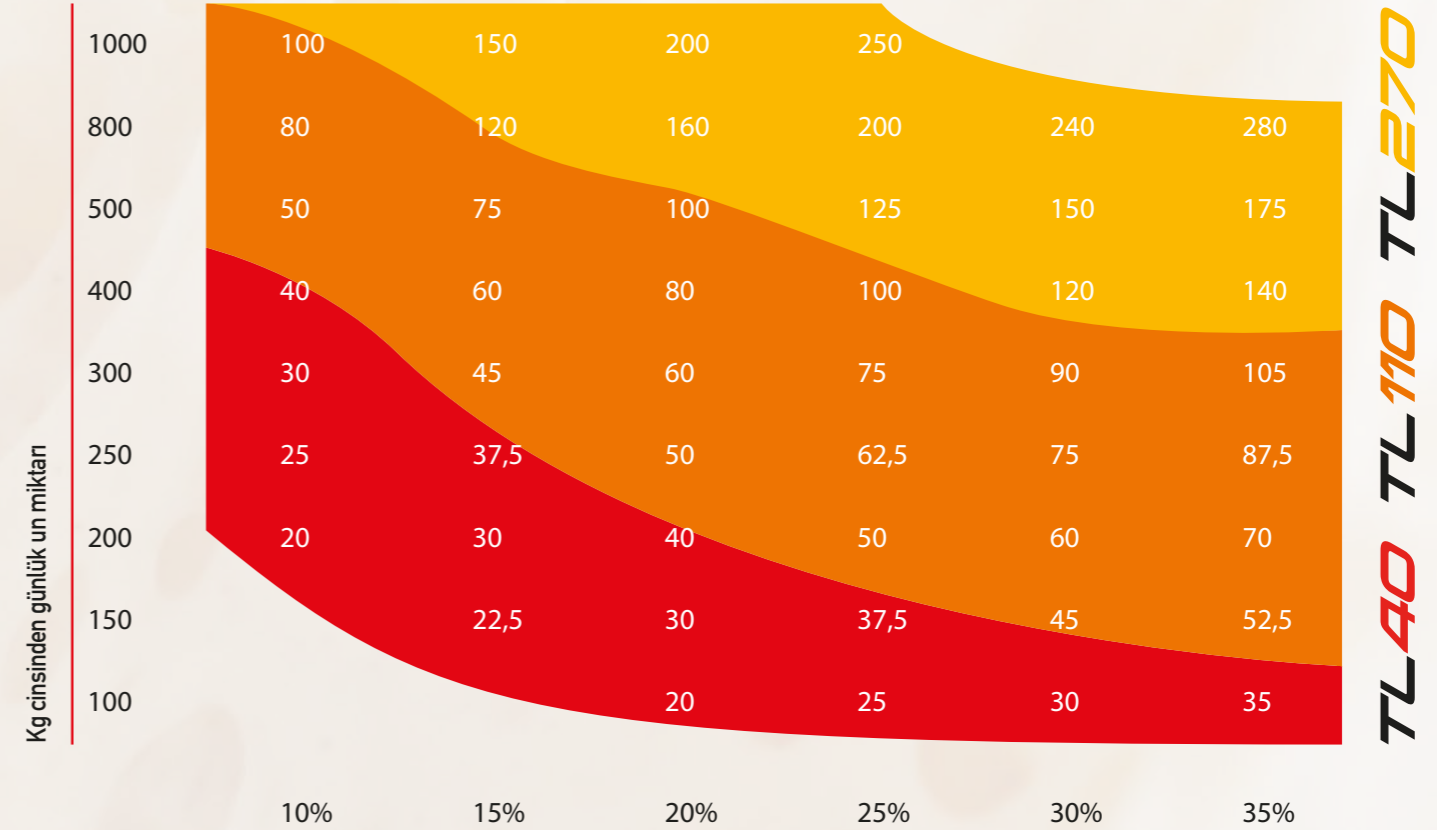
ÖZELLİKLERİ

	TL40	TL110	TL270
Automix	•	•	•
Variospeed	•	•	•
Thermasoft	•	•	•
Minicare	•	•	•
Dokunmatik Ekran	•	•	•
Motor gücü (kW)	1,5	4	7
Isıtma gücü (kW)	0,27	0,45	0,75
50Hz soğutma grubu gücü (kW)	0,4	0,9	1,4
220v - 50Hz-60Hz (A)	6,5	14,5	25
380v - 50Hz-60Hz (A)	5	10	17,5
Yükleme yüksekliği (cm)	112	125	135
Tank hacmi l	80	220	540
Maksimum toplam kapasite (l)	50	140	340
Maksimum faydalı kapasite (l)	40	110	270
Minimum toplam kapasite (l)	25	70	170
Minimum faydalı kapasite (l)	20	55	136

OPSİYON

	TL40	TL110	TL270
Tartı sistemi		•	•

Hangi ekmek için hangi Tradilevain?



Kg cinsinden ekşi maya miktarı / kg cinsinden un miktarı

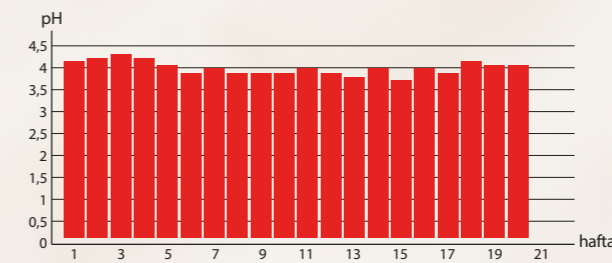
Beyaz ekmekler

Özel ekmekler

Kararlılık ve otomasyon

Günlük otomatik programlama ve yönetim döngüleri sayesinde Tradilevain, üretim ve depolama süreci boyunca ekşi hamurunuzun mükemmel stabilitesini sağlar. Artık mayanızın durumu hakkında endişelenmenize gerek yok, Tradilevain bunu sizin için hallediyor.

Zamanla PH stabilitesi





T80 taş değirmen unu: 1,000 kg
Su +/- 30 °C: 2,000 kg

Toplam 3,000 kg
Un ve suyu bir kapta karıştırarak sıvı bir krema elde edin ve +/- 30 °C'de bir yerde mayalandırın. Kendiliğinden mayalanmayı başlatmak için ara sıra 48 saatte 1 defa karıştırın. İlk günün sonunda küçük baloncuklar görebilirsiniz. Bu sizin ana ekşi mayanızdır.



Ana hamur mayası: 3,000 kg
T80 taş değirmen unu: 1,500 kg
Su +/- 30 °C: 1,500 kg

Toplam 6,000 kg
Genç anne ekşi mayasına T80 unu ve suyu ilave edin ve tekrar aynı koşullarda 24 saat mayalanmadan önce her şeyi karıştırın. Zaman zaman karıştırın.



Ana ekşi maya tabanının +/- yarısını alın (6,000 - 3,500 = 2,500 kg)

Ana hamur mayası: 2,500 kg
T80 taş değirmen unu: 2,500 kg
Su +/- 30 °C: 2,500 kg

Toplam 7,500 kg
Genç anne hamuruna T80 un ve su ilave edilerek karıştırılır ve aynı şartlarda 24 saat mayalanmaya bırakılır. Bu noktada anne hamuru biraz hareketlenmeye başlar.



Ana ekşi maya tabanının +/- yarısını alın (7.500 - 5.000 = 2.500 kg)

Ana hamur mayası: 2,500 kg
T80 taş değirmen unu: 2,500 kg
Su +/- 30 °C: 2,500 kg

Toplam 7,500 kg
Genç anne hamuruna T80 un ve su ilave edilerek karıştırılır ve aynı şartlarda 24 saat mayalanmaya bırakılır.



5Kg anne ekşi mayası alın (7.500 - 5.000 = 2.500 kg)

Ana hamur mayası: 2,500 kg
T80 taş değirmen unu: 2,500 kg
Su +/- 30 °C: 2,500 kg

Toplam 7,500 kg
Bu noktada anne hamuru iyi bir aktivite göstermeye başlar ancak doğru kullanmak için yeterli değildir. Bu nedenle ana hamura tekrar T80 unu ve suyu ekleyip bu sefer 14/16 saat mayalanmadan önce her şeyi karıştırmak ve ara sıra karıştırarak 10 derecede soğuğa koymak gerekiyor. °C kalan süre için.



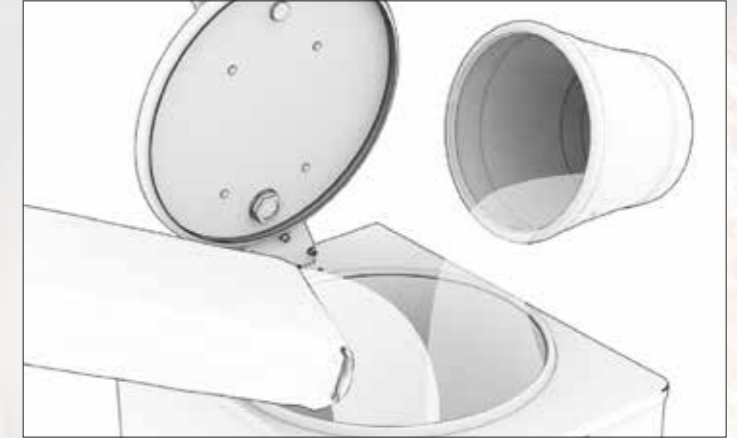
Ana hamur mayası: 7,500 kg
T80 taş değirmen unu: 7,500 kg
Su +/- 30 °C: 7,500 kg

Toplam 22,500 kg
10°C'de soğutmadan önce 12 saat fermantasyon verin. Ertesi gün bu ana macun sorunsuz kullanılabilir. Ancak mükemmel bir anne hamuruna sahip olmak yaklaşık 15 gün sürecektir.

Ekşi hamur seviyesi minimumda olduğunda veya çok uzun bir süre hareketsiz kaldıktan sonra (+/- 72 saat), tazelemeniz, yani ekşi hamurunuzu beslemeniz gerekir.

40 lt için örnek

- 1 Malzemeleri dökün:
Ana hamur mayası: 12 kg
T80 taş değirmen unu: 20 Kg
Sıcak su +/- 45 °: 20 kg



- 2 Bir karıştırma döngüsü başlatın:
Süre 2 dakika 30sn.



- 3 Resim görüntülediğinde spatula ile kenarları iyice kazıyın ve kapağı kapatın.



Birkaç saat sonra ekşi mayanız hazır!

Bölücü ve bölücü kalıpcılar

DIV-R TRADIFORM PANIFORM



JAC iddali teknik tercihler sağlamlaştırılmış silindir, işlenmiş alüminyum şamandıraları kolaytemizleme, başlat ve durdur ile sistem, bilenmiş paslanmaz çelik bıçaklar, kare paslanmaz çelik tankı. Uygun çalışma yüksekliği ergonomik sap, un sıçraması önleyici sistem otomatik bıçak standart olarak geri çekme, kolay unlama vb. Bu teknik seçenekler gelişmiş uzmanlığın sonucu müşterilerimiz tarafında geliştirildi.



Garanti, aşınan parçaları hariç makinenizdeki tüm parçalar için geçerlidir. Daha fazla bilgi için lütfen yetkili satıcınızla iletişime geçmekten çekinmeyin.

JAC Turkey

Tel: +90 850 346 40 40
Fax: +90 216 580 85 65
satis@wiak.com.tr

JAC Liège

Tél : +32 (0)4 234 98 70
Fax : +32 (0)4 234 98 97
info@jac-machines.com

JAC Langres

Tél : +33 (0)3 25 86 00 20
Fax : +33 (0)3 25 86 00 30
mail@jac-machines.com

JAC Moscow

Tel. : +7 916 474 2694
info.ru@jac-machines.com

JAC Boston

Tel. : +1 781-721-2100
info.us@jac-machines.com