



*matfour*

# TRADILEVAIR



Pre tú pravú a spoľahlivú vôňu

V tomto kvasomate, ktorý je založený na "Zunicovom" kysnúcim procese, vyrobíte pevný a stabilný kvas.





1. Pridajte 50% múky a 50% vody (40°C)

PRÍKLAD S TYPOM STROJA TL 40	PRÍKLAD S TYPOM STROJA TL 95
12L kvasu 20kg múky 20L vody 40°C	28.5L kvasu 47.50kg múky 47.50L vody 40°C

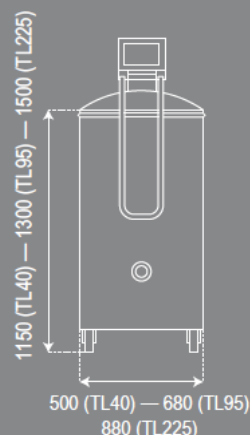
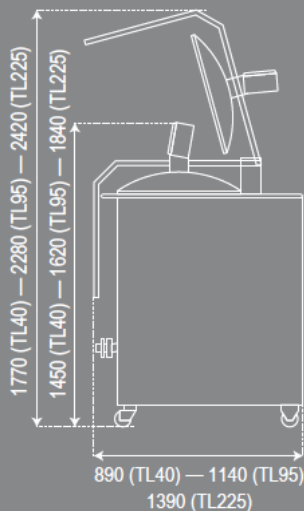
2. Zatvorte poklop. Stlačte tlačidlo ŠTART a spusti sa miešací proces. Miešanie sa deje pri vysokej rýchlosti v stanovenom čase (2 minúty). V procese je taktiež vytvorená prestávka na stabilizovanie hmoty a na usadenie a klesnutie múky.

- Po určitej dobe sa na displeji zobrazí: "FAIRE LE RACLAGE" (NA OŠKRABANIE).
- Zatvorte poklop, znova stlačte tlačidlo a začne sa proces kvasenia a konzervácie. Toto je prvý cyklus a trvá 2.5 hodiny. Teplota kvasenia je 30°C.
- Druhý cyklus kysnutia trvá 12 hodín a začne automaticky po ukončení prvého cyklu. Teplota pri konzervovaní je 14°C. Teplotné nastavenia pri oboch cykloch sú nastavené už vo výrobnom centre.
- Kvas môžete vybrať na konci druhého cyklu.
- Ak potrebujete vytvoriť čerstvý kvas, vymeňte kvas za vodu a múku takého istého množstva.

#### VAROVANIE:

**Pri vyberaní kvasu ponechajte v kvasomate aspoň 30% kvasu, ktorý je potrebný na ďalšie kvasenie.**

#### DIMENSIONS (mm)



- Ak nevyrobate nový čerstvý kvas (čiže bez pridania múky a vody), môžete kvas ponechať v dieži po dobu až 48 hodín a to pri teplote nižšej ako +12°C.

- Kvas sa môže uskladňovať v komore od 3 do 21 dní pri teplote nižšej ako +4°C (mimo dieže). V tomto prípade musí byť dieža kompletne vyčistená.

- Potom môžete vložiť kvas do dieže bez akéhokoľvek dodatočného ošetrovania. Takže ako môžete vidieť, je možné jednoducho zachovať určité množstvo kvasu (ako rezervu) a použiť ho pri reštartovaní stroja vždy keď to potrebujete (toto môže byť veľmi užitočné na začiatku, keď sa ešte pracovník snaží naučiť správny technologický postup, a keď ak nie sú jeho schopnosti ešte dostačujúce na to, aby bol schopný ovládať celý proces).

Podľa receptu je potrebné použiť od 10 do 30 % kvasu (v prípade váhy múky). Hodnota použitá pri meraní kvasu je LITER. Teplota vody by mala byť 40°C. toto všetko je potrebné na dosiahnutie správnej teploty (30°C) na začiatku prvého cyklu. Je tam systém chladenia ale nie je tam žiaden systém otepľovania. V prípade, že teplota je vyššia ako požadovaná teplota, automaticky sa aktivuje chladiaci systém. V prípade, že teplota je nižšia ako požadovaná teplota, potrebné je dosiahnuté nasledujúcimi elementmi:

- Vložená voda má teplotu 40°C,
- Miešaním (s automatickým časovačom),
- Systém tesnení.
- **Tento stroj môžete používať na bielu aj ražnú múku.**
- **Navštívte nás na výstave Danubius Gastro 2013 - kde Vám v stánku PEKASTROJ - hala D2**



