

NEJLEPŠÍ TĚSTO. ŘEŠENÍ.

***„Ušetření času a
nákladů při zvýšení
kvality!“***



Tajemství Vašeho Úspěchu –

TRADIČNÍ PEČENÍ S NEJMODERNĚJŠÍ TECHNIKOU

Pod cenou prodávané pekařské výrobky – díky stoupajícímu počtu diskontních pekáren, a také supermarketů a čerpacích stanic s pekařskými výrobky je stále více pekáren vystaveno tomuto pro ně nepříznivému scénáři. Jak může Vaše pekárna v tomto cenovém boji ještě obstát?

Zcela jednoduše – oslovit a nadchnout Vaše zákazníky tradičním pekařským řemeslem, které zajistí nezaměnitelnou a aromatickou chuť Vašich výrobků. My pro docílení tohoto cíle máme řešení, které nevyžaduje větší pracovní nasazení a vyšší personální náklady.

Se zařízeními Hematronic pro výrobu žitného kvasu a pšeničného omládku spojujete tradiční pekařské umění s nejmodernější technikou. Automatické vedení jednostupňové výroby kvasu a omládku Vám dodá základní produkt, s nímž vytvoříte kvalitativně a chuťově výjimečné chleby a pečivo. A to vše za přiměřených pracovních a časových nákladů.

Poznejte nás a naše zařízení. Určitě máme řešení a velikost výroby pro každou pekárnu. Poradíme Vám odborně i technicky, dodáme Vám receptury a návrhy pro pečení, vystavíme společně pro Vás vlastní receptury a zapůjčením testovacího zařízení Hematronic Vám dáme možnost porovnání s Vaší dosavadní výrobou. Přesvědčíte se tak sami!

Co můžeme pro Vás udělat?

Vaše výhody na první pohled:

NEJLEPŠÍ KVALITA CHLEBA A PEČIVA

díky kombinaci tradičního pekařského řemesla s nejmodernější technikou

STABILNÍ KVALITA

díky přesně řízené výrobě kvasu a omládku

JEDNODUCHÝ PŘECHOD NA NOVOU TECHNIKU

díky obsáhlému technickému a odbornému zaškolení od našich technologů

STOUPAJÍCÍ OBRATY VÝROBKŮ

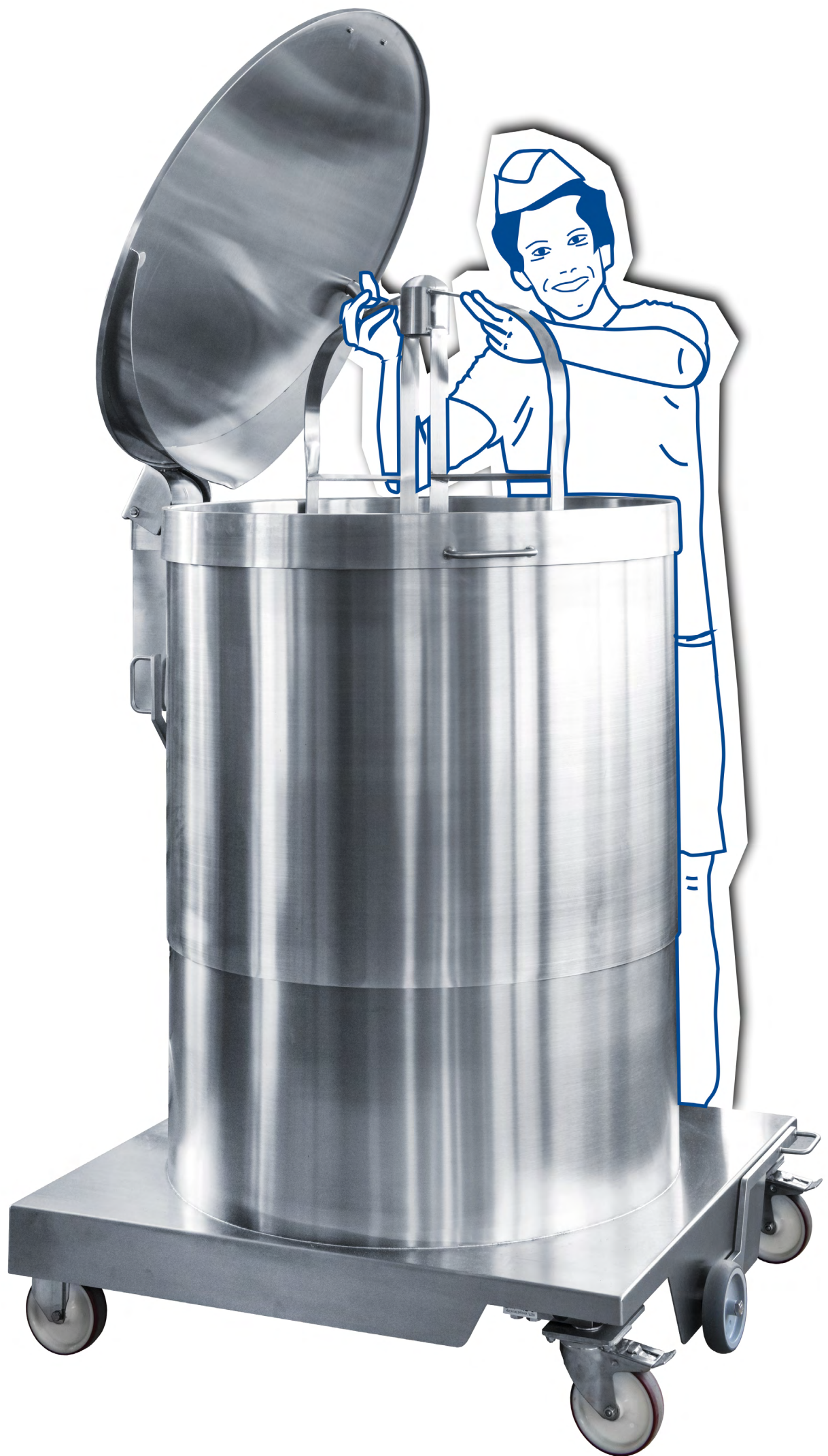
díky aromatické chuti, optimální křupavosti a dlouhé trvanlivosti budou Vaši zákazníci nadšeni

SNÍŽENÍ PROVOZNÍCH NÁKLADŮ

díky možnému snížení dávkování přípravků a jiných přídatných látek, tak také díky nižším personálním nákladům skrz automatizaci procesu

VELICE SNADNÁ PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

díky snadnému ovládání, robustní elektronice, mobilnosti zařízení a dobrému přístupu pro čištění zařízení



Jednostupňový Výrobník Kvasu Hematronic –

VAŠE CESTA K AROMATICKÉ CHUTI CHLEBA

S výrobníky žitného kvasu Hematronic je výroba přírodních kvasů zcela jednoduchá. Celkový proces fermentace, dříve spojen se značným časovým zatížením pekařů, je nyní plně automaticky řízen. Jen málo pracovních kroků a za krátkou chvíli Vám zcela sám vznikne ideálně zfermentovaný a plně aktivní kvas. Tak můžete vždy již na začátku výroby ihned dosáhnout plně aromatických chutných chlebů. A největší výhoda - tento kvas můžete zítra vyrobit znovu ve stejné stabilní kvalitě jaká byla dnes.

Dodání ve stavu pro rychlé zprovoznění zařízení pouze skrz zapojení dvou zástrček	Zařízení je dodáváno ve stavu pro velmi rychlé zprovoznění a je ve velmi krátkém čase zapojeno. K tomu musí být pouze spojeny dva kabely výrobku s jeho rozvaděčem. Díky tvaru zástrček obou kabelů není možná jejich záměna. Řízení výrobku probíhá přes externí rozvaděč s uživatelsky příjemným obslužným panelem.
Integrované tenzometry pro přesné navažování a odběr kvasu	Samotný výrobek sestává z masivního nerezového zásobníku s integrovanými vážicími tenzometry, které umožňují jak přesné dávkování surovin do výrobku, tak přesný odběr potřebného kvasu pro výrobu těsta po skončení fermentace kvasu.
Mobilnost zařízení pro jeho snadné dávkování a čištění	Jednostupňový výrobek kvasu je vybaven pojízdnými kolečky. Toto spolu s malou výškou zařízení umožňuje dávkování mouky přímo z moučného sila, resp. moučné váhy. Díky jeho mobilitě může být převezen na libovolné místo v pekárně pro jeho čištění a sanitaci. (s výjimkou BRSSF1000/P)
Nasaditelné míchadlo pro jeho snadné vyjmutí	Uvnitř ve středu výrobku je trubka, na níž je uložena prostřednictvím motoru poháněná hřídel. Na záložkách této hřídele je nasazeno vějířovité míchadlo. To může být pro čištění zařízení lehce odebráno.
Automatické zastavení míchání pro bezpečnou práci	Pokud během procesu fermentace bude otevřeno víko zařízení, okamžitě dojde k zastavení otáček míchadla. To snižuje nebezpečí poranění téměř na minimum. Jakmile je víko znovu uzavřeno, bude proces fermentace a míchací cyklus opět pokračovat.
Čerpadlo a výpustný kohout pro jednoduchý odběr kvasu	Díky zabudovanému čerpadlu může být vyrobený zfermentovaný kvas dávkován skrz dávkovací hadici přímo do díže na těsto nebo do jiného zásobníku. Případně lze také odebrat skrz mohutný výpustný kohout na zadní straně výrobku.
Zvedací mechanismus pro naklopení a lehké kompletní vyprázdnění výrobku při jeho čištění	Mechanismus pro naklopení zařízení k jedné straně ulehčuje kompletní vyprázdnění výrobku při odběru kvasu nebo odpadní vody při jeho čištění a sanitaci.



Dodání ve stavu pro velmi rychlé zapojení



Mobilnost



Nasaditelné míchadlo

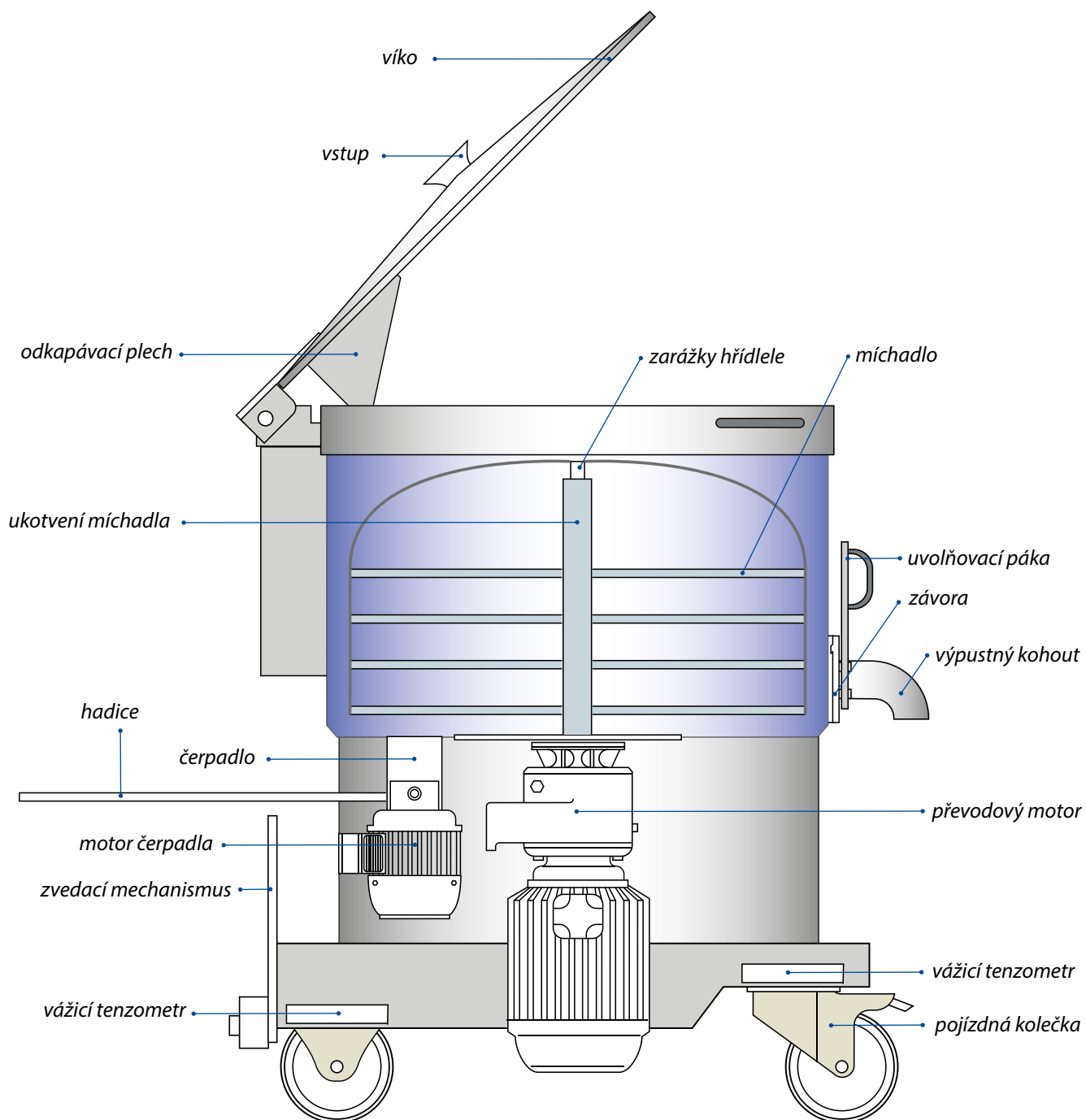


Naklopitelnost

Rychlá amortizace nákladů ...

... během 1 – 2 let výroby s žitným kvasem Hematronic díky úspoře na jiných formách kvasu nebo kvasových přípravcích a díky možnému snížení dávkování zlepšujících přípravků a jiných přídatných látek.

Schéma: technická struktura výrobku BRSSF



Přehled jednostupňových výrobníků kvasu BRSSF

	BRSSF100	BRSSF200	BRSSF200/P	BRSSF300/P	BRSSF500/P	BRSSF1000/P
Pro celkovou potřebu žitné mouky v těstě (kg)	20 – 100	60 – 200	60 – 200	80 – 300	150 – 500	200 – 1.000
Rozměry zařízení v mm (Š x H x V)	640 x 700 x 1.250	840 x 900 x 1.250	840 x 900 x 1.250	850 x 1.020 x 1.300	1.080 x 1.280 x 1.280	1.240 x 1.320 x 1.770
Výška při otevřeném víku v mm	1.710	1.920	1.920	2.040	2.290	2.450
Hmotnost v kg	105	154	154	233	350	613
Max.kapacita žitného kvasu v kg	~ 60	~ 120	~ 120	~ 180	~ 280	~ 600
Čerpadlo/vážicí tenzometry	--	--	ano	ano	ano	ano
Dotykový displej/Ukládání dat	--	--	--	--	--	ano
Mobilnost	ano	ano	ano	ano	ano	--
Rozvaděč: el.připojení	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	1,5 kW 400 V/ 3~/50Hz	2,2 kW 400 V/ 3~/50Hz	4,0 kW 400 V/ 3~/50Hz	5,5 kW 400 V/ 3~/50Hz
Rozměry rozvaděče v mm (Š x H x V)	450 x 230 x 650	450 x 230 x 650	450 x 230 x 650	450 x 230 x 650	450 x 230 x 650	820 x 330 x 820
Hmotnost rozvaděče v kg	22	22	22	22	22	48



Nepokryje Vaši potřebu jeden z těchto výrobníků BRSSF?

Potom nás oslovte.

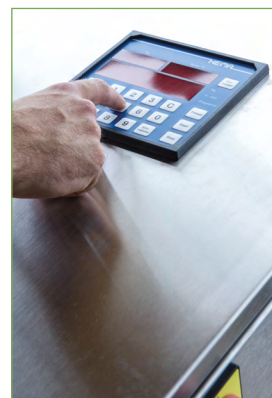
Navrháme koncepci s více výrobníky nebo s jinými objemovými typy.



Připojení výrobku do rozvaděče



Rozvaděč



Obslužný panel



Obr.: BRSSF500/P

Nový výrobník BRSSF1000/P –

PRO VELKÉ PEKÁRNY S VELKOU POTŘEBOU KVASU

Aby byla ještě lépe pokryta potřeba velkých pekáren, vyvinuli jsme pro Vás nový výrobník BRSSF1000/P. Toto zařízení Vám umožňuje ještě větší výrobu kvasu naráz ve velkém – a tím ještě větší úsporu na přípravcích a jiných přídatných látkách. I přes velké množství kvasu dostanete jeho obvyklou čistě přírodní kvalitu. Tak jste nejlépe vybaveni pro požadavky velkých zákazníků na výrobu obzvláště aromatického chleba.

Výrobník BRSSF1000/P je konstruován tak kompaktně jak je možné. Přes jeho velikost šířky x hloubky x výšky = 1.240 x 1.320 x 1.770 mm a jeho hmotnosti 613 kg je stále ještě velmi pohodlně obslužitelný – jedno zda při zakládání kvasu, při odběru vyrobeného kvasu nebo poté při čištění. A každý den je Váš výrobník BRSSF1000/P znovu připraven pro další výrobu kvasu na nadcházející den.

Skrz nový dotykový panel rozvaděče je obsluha výrobniku pro Vás ještě jednodušší a komfortnější. K tomu Vám zde možnost ukládání dat umožňuje dodatečné sledování procesu fermentace kvasu a později zpětně vyhodnocovat. Možné je i přes rozhraní napojení na stávající software dávkovacího centra.

Obrázek: BRSSF1000/P

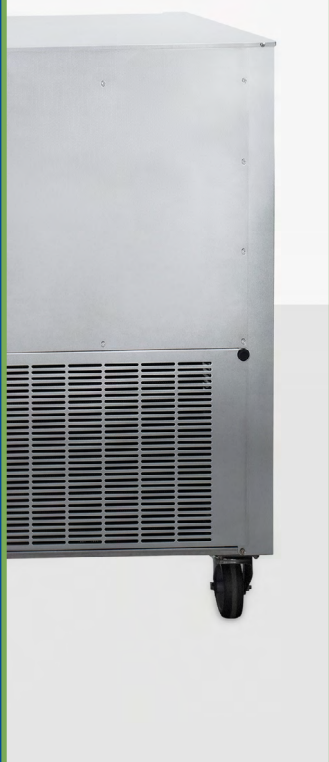


S výrobníkem BRSSF1000/P mohou najednou vyrobit až 600 kg kvasu nebo 600 kg omládku. Odebrat mohou zcela přesné požadované množství díky integrovaným vážicím tenzometrům – vždy podle aktuální potřeby.



Nouzová výpust' pod výrobníkem k jednoduchému vyprázdnění kvasu nebo odpadní vody

Nové vymezovací řetízky k potřebnému zajištění jak dalece má být otevřené víko výrobníku při plnění výrobníku surovinami



Výrobek pšeničného omládku Hematronik –

VAŠE CESTA K JEDINEČNÉ KVALITĚ VÝROBKŮ S PŠENIČNOU MOUKOU

Je jedno zda se jedná o chleby, běžné pečivo nebo sladké pečivo – s pšeničným omládkem z výrobku BRSSF/PVK dosáhnete nesrovnatelně dobrou kvalitu Vašich výrobků. Zcela nepatrná tvorba kyselosti u pšeničného omládku umožňuje jeho dávkování do těsta ve velkém množství. Silné aroma, výborná křupavost, tak velmi dobrá trvanlivost jsou vše vlastnosti, kterými se vyznačují s omládkem vyrobené pšeničné produkty. Vaši zákazníci si tak Vaše výrobky velmi oblíbí!

Postup výroby omládku je zcela jednoduchý: voda, pekařské droždí a pšeničná nebo špaldová mouka jsou přidány do výrobku, který plně automaticky řídí proces fermentace. Po 8 hodinách trvajícím času fermentace následuje automaticky fáze chlazení a celkově po 12 hodinách je omládek plně připraven pro výrobu těsta. Takto vzniklý plně aktivní omládek může být dále zpracováván po dobu dalších 24 hodin.

Výrobek BRSSF/PVK vykazuje stejné veškeré technické výhody jako u výrobků jednostupňových kvasů BRSSF/P:

DODÁNÍ VE STAVU PRO RYCHLÉ ZAPOJENÍ VÝROBNÍKU

pro rychlou připravenost do výrobního procesu

INTEGROVANÉ VÁŽICÍ TENZOMETRY

pro přesné navažování surovin a odběr omládku

MOBILNOST

pro snadný odběr obsahu výrobku a jeho čištění

NASADITELNÉ MÍCHADLO

pro jednoduché vyjmutí mimo výrobek

AUTOMATICKÉ ZASTAVENÍ MÍCHACÍHO CYKLU

pro bezpečnou práci se zařízením

ČERPADLO A VÝPUSTNÝ KOHOUT

pro jednoduchý odběr omládku

NAKLONITELNÝ MECHANISMUS

pro jednoduché kompletní vyprázdnění výrobku

Výrobek BRSSF/PVK je tak ještě více vybaven a je tím určen pro výrobu pšeničného omládku:

Systém chlazení vody pro doplnění teplotního řízení procesu fermentace omládku	U výrobku Hematronik BRSSF/PVK se jedná o tříplášťový výrobek s integrovaným uzavřeným okruhem chlazení vody. Díky systému chlazení pláště vodou je možné přesně řídit teplotní křivku po dobu fermentace omládku.
Teplotní řízení pro stabilní kvalitu omládku	Díky plně automatickému řízení teploty při výrobě omládku si vyrobený omládek zachovává během svých 24 hodin trvalé trvanlivosti vysokou a stabilní požadovanou kvalitu. Pšeničné výrobky z pšeničného omládku jsou tak stále vyráběny za konstantních podmínek.
Teplotní řízení pro snadnější zpracování	Díky chlazení je omládek snadněji zpracovatelný pro jeho použití.

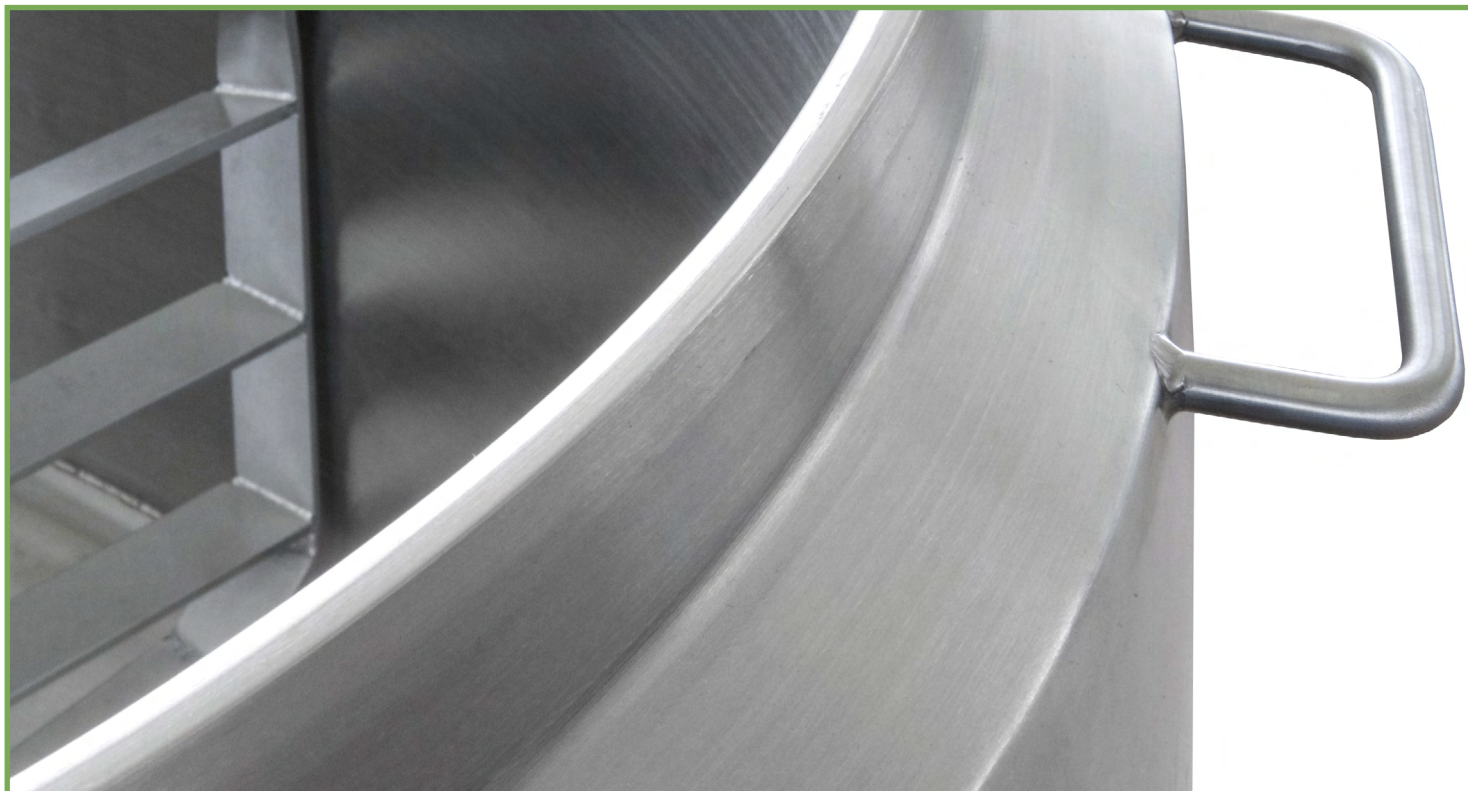
Rychlá amortizace nákladů ...

... během 2 – 4 let výroby s pšeničným omládkem Hematronic díky možnému snížení dávkování zlepšujících přípravků a jiných přídatných látek.

Přehled výrobníků pšeničných omládků BRSSF/PVK

	BRSSF300/PVK	BRSSF500/PVK	BRSSF1000/PVK
Pro celkovou potřebu pšeničné mouky v těstě (kg)	300 – 750	500 – 1.500	700 – 3.000
Rozměry zařízení v mm (Š x H x V)	870 x 1.060 x 1.350	1.140 x 1.320 x 1.360	1.320 x 1.400 x 1.770
Výška při otevřeném víku v mm	2.060	2.340	2.450
Hmotnost v kg	300	417	680
Max.kapacita omládku v kg	~ 200	~ 300	~ 600
Čerpadlo/vážicí tenzometry	ano	ano	ano
Dotykový displej/Ukládání dat	--	--	ano
Mobilnost	ano	ano	--
Rozvaděč: el.připojení	2,2 kW 400V/ 3~/50Hz	4,0 kW 400V/ 3~/50Hz	5,5 kW 400V/ 3~/50Hz
Rozměry rozvaděče v mm (Š x H x V)	450 x 230 x 650	450 x 230 x 650	820 x 330 x 820
Hmotnost rozvaděče v kg	22	22	48
Chlazení vody rozměry v mm (Š x H x V)	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000
Chlazení vody hmotnost v kg	75	75	75





Tříplášťový výrobek omládku s integrovaným chladícím okruhem

Rozvaděč

Obr.: BRSSF500/PVK



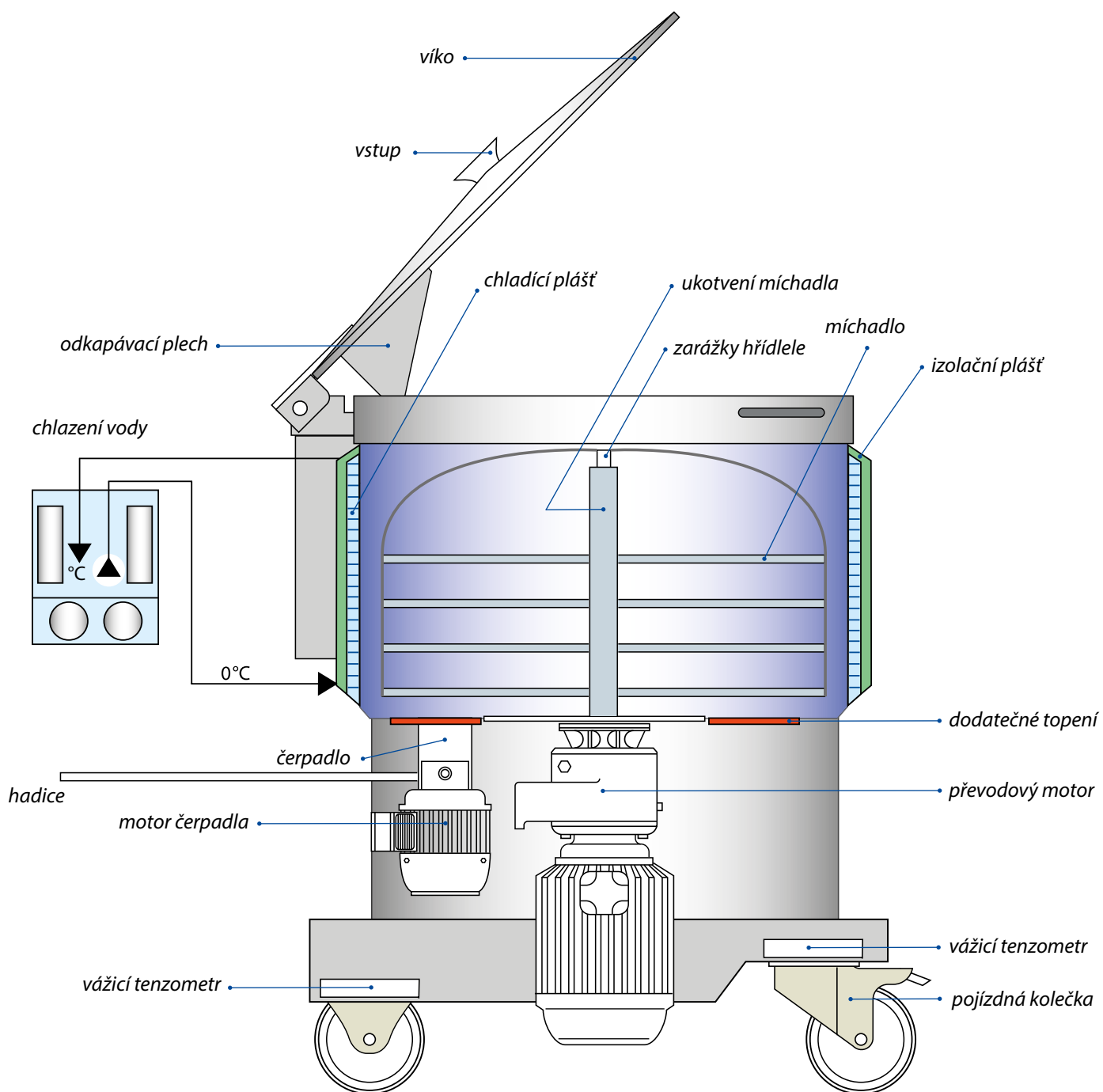
Chlazení vody





Díky mému tříplášťovému výrobniku omládku s integrovaným chladicím okruhem mohu přesně řídit teplotu ve výrobniku a tím i přesně řídit celou fermentaci mého omládku.

Schéma: technická struktura výrobniku BRSSF/PVK



Hematronic pH-fermentátor –

NOVINKA PRO INDIVIDUALIZOVANÝ KVAS A OMLÁDEK

Poznejte novinku z dílny Hematronic: Chlazený výrobek kvasu a omládku BRSSF/PVK PH s integrovaným měřením hodnoty pH. S těmito výrobky docílíte plně automaticky řízené výroby velmi lehkého kvasu nebo omládku pro výrobu pečiva s velkou pórovitostí jako např. bagety, ciabatty nebo kořenový chléb.

Proces fermentace probíhá stejně jako u popsaných výrobníků BRSSF a BRSSF/PVK, s jedním podstatným rozdílem: měření pH. Díky měření pH může pekař individuálně přizpůsobit požadovanou kyselost v kvasu nebo v omládce. Je-li dosažena nastavená hodnota pH a tím i zrání kvasu (omládce), je proces fermentace ukončen. Kvas nebo omládek je poté automaticky zchlazen a udržuje si po čas svého zpracování požadovanou stabilní kvalitu. Ostatně, s naším dotykovým displejem, kterým je vybaven každý pH-fermentátor, je řízení pH-fermentátoru pro Vás ještě snazší a komfortnější. Naše integrované ukládání dat umožňuje dodatečné sledování procesu fermentace a později zpětně její vyhodnocení.

Výrobek BRSSF/PVK PH vykazuje veškeré vlastnosti jako výrobek BRSSF/PVK:

DODÁNÍ VE STAVU PRO RYCHLÉ ZAPOJENÍ VÝROBNÍKU

pro rychlou připravenost do výrobního procesu

INTEGROVANÉ VÁŽICÍ TENZOMETRY

pro přesné navažování surovin a odběr omládky

MOBILNOST

pro snadný odběr obsahu výrobku a jeho čištění

NASADITELNÉ MÍCHADLO

pro jednoduché vyjmutí mimo výrobek

AUTOMATICKÉ ZASTAVENÍ MÍCHACÍHO CYKLU

pro bezpečnou práci se zařízením

ČERPADLO A VÝPUSTNÝ KOHOUT

pro jednoduchý odběr omládky

NAKLOPITELNÝ MECHANISMUS

pro jednoduché kompletní vyprázdnění výrobku

SYSTÉM UZAVŘENÉHO OKRUHU CHLAZENÉ VODY

pro řízení fermentace omládky

ŘÍZENÍ TEPLoty

pro stabilní kvalitu

ŘÍZENÍ TEPLoty

pro snadnější zpracování



Dodání ve stavu pro velmi rychlé zapojení



Mobilnost



Nasaditelné míchadlo



Naklopitelnost

Z toho vyplývají při použití výrobniku BRSSF/PVK PH následující výhody:

Měření pH pro stanovení požadované hodnoty kyselosti v kvasu a omládku	Integrované měření hodnoty pH u výrobniku Hematronic BRSSF/PVK PH umožňuje pekařovi možnost nastavení individuální hodnoty pH dle potřeby kyselosti jeho kvasu nebo omládku. Proces fermentace probíhá do dosažení nastavené hodnoty pH.
Měření pH pro plně automatické řízení procesu fermentace	Jakmile je výrobník naplněn a začíná start procesu výroby, probíhá fermentace automaticky tak dlouho, dokud není dosažena nastavená hodnota pH. Poté je kvas automaticky zchlazen a udržuje si po čas svého zpracování stálou neměnnou kvalitu.
Dotykový displej pro ještě snadnější obsluhu	Inovativní dotykový displej výrobniku BRSSF/PVK PH Vám umožní ještě lehčí a komfortnější obsluhu zařízení.
Ukládání dat o celém průběhu fermentace	Díky integrovanému ukládání dat může být celý proces fermentace dosledován a poté dodatečně vyhodnocován.

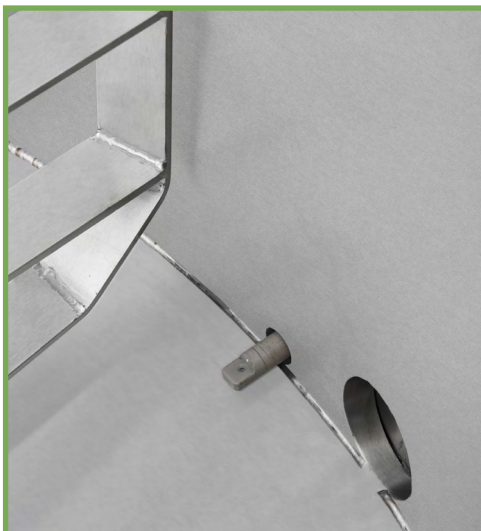
Přehled výrobníků BRSSF pH

	BRSSF300/PVK PH	BRSSF500/PVK PH	BRSSF1000/PVK PH
Pro celkovou potřebu pšeničné mouky v těstě (kg)	300 – 750	500 – 1.500	700 – 3.000
Rozměry zařízení v mm (Š x H x V)	870 x 1.060 x 1.350	1.140 x 1.320 x 1.360	1.320 x 1.400 x 1.770
Výška při otevřeném víku v mm	2.060	2.340	2.450
Hmotnost v kg	300	417	680
Max.kapacita omládku v kg	~ 200	~ 300	~ 600
Čerpadlo/vážicí tenzometry	ano	ano	ano
Dotykový displej/Ukládání dat	ano	ano	ano
Mobilnost	ano	ano	--
Rozvaděč: el.připojení	2,2 kW 400V/3~/50Hz	4,0 kW 400V/3~/50Hz	5,5 kW 400V/3~/50Hz
Rozměry rozvaděče v mm (Š x H x V)	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820
Hmotnost rozvaděče v kg	48	48	48
Chlazení vody rozměry v mm (Š x H x V)	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000	600 x 620 x 1.000
Chlazení vody hmotnost v kg	75	75	75

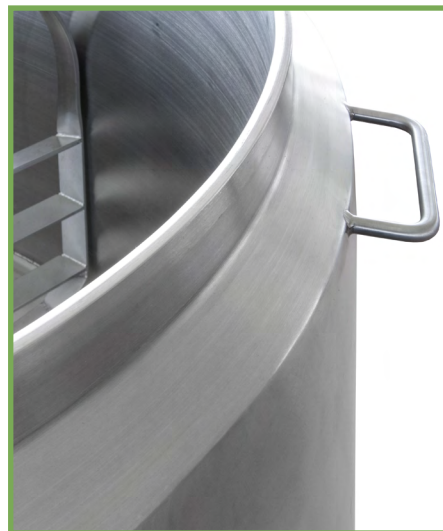
Hematronic pH-fermentátor



Zabudované čidlo pro měření hodnoty pH pro automatické měření a stanovení kyselosti kvasu a omládku



Vnitřní pohled do nového pH-fermentátoru s čidlem pH a s přizpůsobeným míchadlem



Tříplášťový výrobek omládku s integrovaným chladicím okruhem

Obr.: BRSSF500/PVK PH



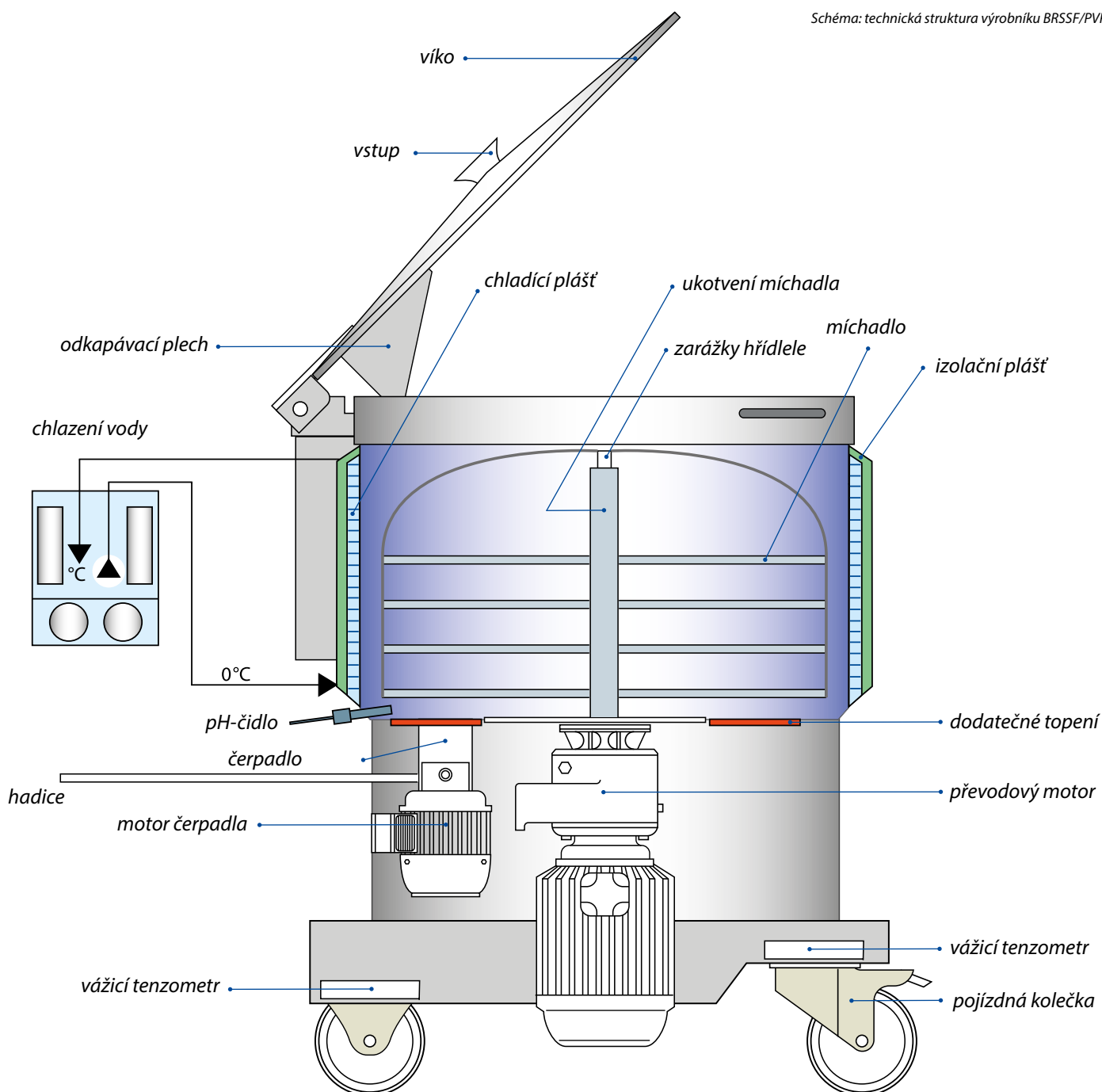
Dotykový displej ke snadnější obsluze



Díky novému integrovanému systému ukládání dat mohou kompletní proces fermentace dodatečně sledovat a zkoumat. A nejlepší je, i později jsou výsledky přesně reprodukovatelné!



Schéma: technická struktura výrobku BRSSF/PVK PH



GARANTOVÁNA SKRZ NÁŠ TECHNOLOGICKÝ KOLEKTIV

Poznejte obsáhlý technologický servis našich technologů firmy Pfahnl i Hematronic, a to před, během koupě ale hlavně po koupi výrobniku Hematronic.

Před koupí: Rozsáhlé informace a poskytnutí testovacího zařízení

Po prvním vysvětlení informací je v případě zájmu z Vaší strany možná organizace zkoušky se zařízením Hematronic formou pronájmu zařízení přímo na Váš provoz. Vy – jako potenciální zákazník – máte možnost po dobu 2 - 3 týdnů pracovat s výrobníkem a provádět výrobní zkoušky s Vaší výrobou. K tomu budou Vaše nejdůležitější receptury přizpůsobeny na pečení s kvasem nebo omládkem Hematronic a úvodní pečení budou probíhat ve spolupráci s našimi technologi. Eventuálně dostanete doporučené receptury přímo od nás. Přesvědčte se sami velmi jednoduchou výrobou kvasu a omládku a proveďte chuťové a kvalitativní srovnání Vaší dosavadní výroby s výrobou Hematronic.

Během koupě: Testovací zařízení po dobu dodání vlastního zařízení, zaškolení pracovníků, receptury a startovací kultury

Pokud se rozhodnete pro koupi zařízení Hematronic, nemusíte se během doby dodání nového vlastního výrobniku vracet k dřívějšímu pečení. Testovací zařízení zůstává stát u Vás tak dlouho, dokud není uvedeno do provozu nové testovací zařízení. Obsáhlé technické a odborné zaškolení Vašeho personálu skrz naše technologie je pro nás samozřejmostí. Rádi Vám společně přepočítáme veškeré pro Vás vlastní receptury pro pečení s naším kvasem nebo omládkem. Jako pomocný prostředek obdržíte kromě jiného od nás již v praxi ověřené receptury, které byly nastaveny na nejvyšší kvalitu pečení chleba a pečiva. Při potřebě Vám obstaráme také rádi startovací kultury Hematronic. Ty tvoří základ pro Váš úspěšně vyrobený kvas.

Po koupi: Jsme tu vždy pro Vás!

Také po koupi zařízení a zprovoznění Vašeho výrobniku jsme Vám plně k dispozici s radami a odpověďmi na Vaše otázky. Nekoupili jste si strojní zařízení, ale technologickou podporu firmy Pfahnl a Hematronic! Jednoduše nás stačí vždy kontaktovat. Rádi Vám pomůžeme! K tomu máte neustále od nás přístup k osvědčeným recepturám kdykoliv si od nás můžete zajistit startovací kultury.



Přestavba mého provozu na zařízení Hematronic byla zcela jednoduchá. Vedle rozsáhlého školení mých zaměstnanců nám technologové Hematronic také společně přizpůsobili naše stávající receptury na pečení s kvasem a omládkem Hematronic. A také nyní jsou mi kdykoliv při mých dotazech nápomocni!

Doporučená recepturní tabulka – kvas TA 250
(všechna zadaná množství se vztahují na 10 kg mouky)



Podíl žita	10 %	20 %	30 %	40 %	50 %	60 %	70 %	80 %	90 %	100 %
Výtěžnost těsta	160	164	167	170	171	173	174	175	178	180
Zakyselení	100 %	60 %	50 %	45 %	42 %	40 %	38 %	35 %	33 %	32 %
Žitná mouka	0,000 kg	0,800 kg	1,500 kg	2,200 kg	2,900 kg	3,600 kg	4,340 kg	5,200 kg	6,030 kg	6,800 kg
Pšeničná mouka	9,000 kg	8,000 kg	7,000 kg	6,000 kg	5,000 kg	4,000 kg	3,000 kg	2,000 kg	1,000 kg	0,000 kg
Sůl	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Kvas	2,500 kg	3,000 kg	3,750 kg	4,500 kg	5,250 kg	6,000 kg	6,650 kg	7,000 kg	7,425 kg	8,000 kg
Droždí	0,200 kg	0,180 kg	0,170 kg	0,160 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,140 kg	0,140 kg	0,140 kg	0,140 kg
Voda	4,500 kg	4,600 kg	4,450 kg	4,300 kg	3,950 kg	3,500 kg	3,410 kg	3,300 kg	3,345 kg	3,200 kg
Množství těsta	16,400 kg	16,780 kg	17,070 kg	17,360 kg	17,450 kg	17,450 kg	17,740 kg	17,840 kg	18,140 kg	18,340 kg
Teplota těsta	24 °C	24 °C	24 °C	24 °C	24 °C	25 °C	25 °C	26 °C	26 °C	27 °C

NEJLEPŠÍ TĚSTO. ŘEŠENÍ.

VAMA Maschinenbau GmbH

Am Riedbach 5
87499 Wildpoldsried
GERMANY

Tel. +49 (0) 8304 92919-0
Fax +49 (0) 8304 92919-19
info@vama.de
www.vama.de
www.hematronic.de

Zastoupení pro Vás**ČR**

Pfahnl Backmittel, spol. s r.o.
Svitavská 1219
570 01 Litomyšl

Tel. +420 461 612 405
Mobil +420 724 809 740
Fax +420 461 612 404
pfahnl@pfahnl.cz
www.pfahnl.cz
www.pfahnl-cz.cz

Slovensko

PFAHNL BACKMITTEL s.r.o.
Fučíkova 8
903 01 Senec

Tel. +421 917 698 124
sklad@pfahnl.sk
www.pfahnl.sk
www.pfahnl-cz.cz



Dodání ve stavu pro velmi rychlé zapojení



Mobilnost



Nasaditelné míchadlo



Naklopitelnost