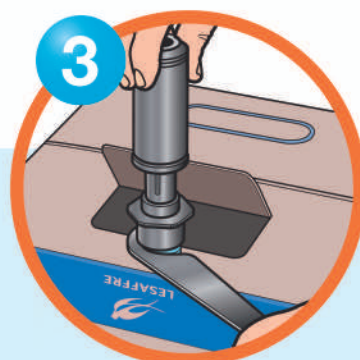




PREMIUM

System dozowania podajnika drożdży zapewnia dokładniejsze dawkowanie drożdży, czyli lepszą kontrolę zużycia drożdży.

+ intuicyjna obsługa



+ bezpieczne

Zapieczętowany system dozowania i brak bezpośredniego kontaktu drożdży z dłońmi oznacza, że Kastalia Premium zmniejsza ryzyko zanieczyszczenia i zapewnia większą higienę.

+ praktyczne

Zainstalowanie systemu chłodzenia i dystrybucji obok miesiarki zmniejsza potrzebę częstych dostaw z chłodni. Pojemniki bag-in-boxes z płynnymi drożdżami zapewniają większą autonomię i mogą być wymienione w mniej niż 2 minuty.

+ wydajne

Płynne drożdże łatwiej rozprzeczają się i asymilują się z ciastem, dzięki czemu jest ono bardziej jednolite i elastyczne. Stała jakość zapewnia stabilność procesu produkcyjnego.

www.kastalia.com



Lesaffre Polska SA ul. Dworcowa 36, 46-250 Wołczyn
Dział Marketingu - tel.: + 48 77 40 72 455 | www.lesaffre.pl



Teraz jeszcze lepsza!

Lesaffre stworzył Kastalię Premium w odpowiedzi na potrzeby i oczekiwania piekarzy-rzemieślników.

To produkt nowej generacji. Płynne drożdże zapewniają stabilną i wysoką skuteczność we wszystkich zastosowaniach piekarniczych.

Lesaffre
przedstawia piekarzom
nowy, lepszy i efektywny
produkt jakim jest
**KASTALIA
PREMIUM**

JAKOŚĆ, STABILNOŚĆ, EFEKTYWNOŚĆ

Kastalia Premium jest produktem wysokiej jakości, który zapewnia stabilność i niezmienną efektywność produkcji wszystkich rodzajów wyrobów piekarniczych: chleba, ciast, wypieków sposobem bezpośrednim lub odroczonym. Nowa formuła w pełni odpowiada wymaganiom procesów produkcyjnych, przechowywania, jakości i wydajności.

LESAFFRE 

PREMIUM

UMÓW
WIZYTĘ TECHNOLOGA,
KTÓRY ZAPREZENTUJE
DZIAŁANIE TEGO
INNOWACYJNEGO
PRODUKTU.

SEKRETY NIEZMIENNEJ JAKOŚCI

Niepowtarzalny proces produkcyjny oznacza, że badaczom Lesaffre udało się skoncentrować płynne drożdże w takim stopniu, aby osiągnąć moc zbliżoną do mocy drożdży prasowanych.

“ PRAWDZIWY SUKCES TECHNICZNY ”

„Zespoły handlowe, laboratoria, działy badań i rozwoju, zakłady produkcyjne, Centra Piekarnicze™..., cała wiedza Lesaffre została zaangażowana do opracowania i wypuszczenia na rynek produktu, który przeszedł wieloetapowy proces doskonalenia” - wyjaśnia Jean-Pierre Chassard, Dyrektor Techniczny Działu Rozwoju Produktów w Lesaffre International.

Jakie były najważniejsze etapy tworzenia i produkcji Kastalii Premium?

Przypomnijmy najpierw, że drożdże są kulturą żywą. To oznacza, że opracowanie Kastalii Premium wymagało licznych prób technicznych w celu utrzymania jej efektywności. Musieliśmy ponownie przemyśleć schematy przemysłowe, pracę linii produkcyjnych, formułę oraz sposób pakowania. Zmieniliśmy proces w oparciu o wyniki badań przeprowadzonych zarówno w laboratoriach, jak i w piekarniach na poziomie przemysłowym. Następnie, uwzględniając liczne analizy i obserwacje, udoskonaliliśmy proces produkcji.

STABILNE I WYDAJNE DOZOWANIE

Zaprojektowany z największą starannością system dystrybucji, który znajdować się może obok miesiarki ciasta, oznacza, że Kastalia Premium gwarantuje praktyczne warunki pracy oraz szybkie i dokładne dozowanie. Sama zasada stosowania systemu dozowania płynnych drożdży zapewnia absolutną higienę.

Niezawodność i kontrolowana konserwacja

Systemy chłodzenia i dystrybucji zapewniają wszystkie zalety kontrolowanego chłodzenia. Ustawione na +4° tworzą dla drożdży idealne warunki dla zachowania jakości i wydajności.

Gwarantowane bezpieczeństwo spożywcze

Budowa systemu chłodzenia i dystrybucji zapewnia czystość miejsca pracy – drożdże nie rozpryskują się po pomieszczeniu, oraz ciała obce nie trafiają do drożdży.

Precyzja i kontrola

System dystrybucji zapewnia precyzję odmierzania pożądanych ilości produktu oraz lepszą kontrolę zużycia.

Produktywność i praktyczność

- Umieszczony obok miesiarki, system chłodzenia i dystrybucji zawsze znajduje się pod ręką.
- Pojemniki bag-in-box (22 kg) zapewniają większą autonomię i mogą być wymienione w mniej niż 2 minuty.
- Obsługiwanie systemu jest zredukowane do minimum.



2 typy systemów chłodzenia i dystrybucji dla wygody piekarzy



Pojemność:
22 kg

Praktyczność
dostosowana do
potrzeb małych
zakładów.



Pojemność:
2x22 kg

Praktyczność
dostosowana do
potrzeb większych
zakładów.

