

To nejlepší těsto.
Přírodní cestou.



Katalog výrobků

**Stroje na omládkové
a kváskové těsto**

 **HEMATRONIC SERIES**



TAJEMSTVÍ VAŠEHO ÚSPĚCHU – Kombinace tradičního pekařského umění s nejnovějšími technologiemi

Ceníme si kvalitních pekařských výrobků za férové ceny. Diskontní pekárny, supermarket a čerpací stanice však stále častěji prodávají pečivo za dumpingové ceny, zatímco tradiční pekárny bojují o přežití. Jak může vaše pekárna obstát v této tvrdé konkurenci?

Odpověď: Spolehněte se na své řemeslo a vytvořte lahodné chutě, které potěší vaše zákazníky. Zní to jednoduše, ale vyžaduje to tvrdou práci a vyšší náklady na personál. Existuje však řešení.

Použijte nové rychlé fermentory Hematronic k přípravě kváskového a omládkového (předkvašeného) těsta a spojte tradiční umění pečení s nejnovějšími technologiemi. Plně automatické řízení přípravy kváskového a omládkového těsta tvoří základ pro vysoce kvalitní a chutné pečivo – a pro méně časově náročnou a pracnou výrobu.

Objevte naše stroje právě teď. Jsme vám vždy k dispozici, abychom vám poradili a pomohli vám vybrat nejlepší vybavení pro vaši pekárnu, ať už máte jakékoli představy. Ať už potřebujete odbornou podporu nebo technické poradenství – jsme tu pro vás. Nabízíme recepty vytvořené na míru, pomáháme vám přizpůsobit vaše stávající recepty a jsme vždy připraveni podělit se o naše bohaté zkušenosti a užitečné tipy na pečení.

Můžete dokonce vyzkoušet fermentor Hematronic – porovnejte výsledky s vašimi obvyklými výrobky a přesvědčte se o kvalitě na vlastní oči.

Těšíme se na Vaši zprávu!



**Náš cíl: skvělé pečivo,
spokojení zákazníci**

Souhrn výhod:



CHLÉB NEJVYŠŠÍ KVALITY

díky kombinaci nejnovějších technologií s tradičním pekařským uměním



ZVÝŠENÝ PRODEJ

díky intenzivní, lahodné chuti chleba, dokonalé kůrce a dlouhé době čerstvosti



KONZISTENTNÍ KVALITA

zaručená přesnou a nepřetržitou výrobou kváskového a omládkového těsta



SNÍŽENÉ PROVOZNÍ NÁKLADY

díky výrobě bez umělých přísad a efektivnímu využití personálu



SNADNÝ PŘECHOD NA NOVOU TECHNOLOGII

díky rozsáhlému odbornému školení od našich zkušených pekařských mistrů



UŽIVATELSKY PŘÍVĚTIVÉ STROJE

které se snadno ovládají, přemísťují a čistí a mají odolnou elektroniku

Mobilní a stacionární rychlé fermentory Hematronic

Které řešení je pro vaši firmu nejlepší?

Mobilní rychlofermentory – Maximální flexibilita pro dynamické procesy

Mobilní rychlofermentory jsou speciálně navrženy pro podniky, které vyžadují maximální flexibilitu ve své výrobě. Na rozdíl od stacionárních modelů lze tyto stroje snadno přemísťovat po pekárně nebo výrobní hale, což umožňuje jejich použití na různých místech podle potřeby. Stabilní

kolečka s hladkým chodem usnadňují jejich posunování. Ať už v malé řemeslné pekárně s měnícími se požadavky na prostor nebo ve větší pekárně, kde musí být stroje flexibilní v použití – mobilní fermentory nabízejí potřebnou mobilitu, aby bylo možné reagovat na měnící se požadavky.

Výhody:

Flexibilní umístění a přizpůsobení

Fermentor lze použít na různých místech v pekárně, v závislosti na výrobních požadavcích. To je obzvláště praktické v menších pekárnách, kde je nedostatek místa často problémem.

Snadné čištění a údržba

Jakmile je kváskové nebo omládkové těsto připraveno, lze fermentor snadno přemístit do samostatného prostoru k umytí, což výrazně usnadňuje čištění a šetří čas.

Univerzální

Vzhledem k tomu, že fermentor není instalován na jednom místě, lze jej podle potřeby používat pro různé procesy nebo množství těsta, což jej činí ideálním řešením pro podniky s proměnlivým nebo sezónním objemem výroby.

Efektivní výroba i přes svou mobilitu

Přestože je fermentor mobilní, má stejné technické vlastnosti jako stacionární modely, včetně plně automatické regulace teploty a přesné reprodukovatelnosti těsta.

Naše mobilní stroje najdete od strany 13 dále.



Stacionární rychlofermentory – Maximální výkon pro velkovýrobu

Stacionární rychlofermentory jsou speciálně navrženy pro nepřetržitý provoz ve velkých pekárnách a průmyslových pekárnách.

Jsou instalovány na místě a trvale připojeny k provozní infrastruktuře, což umožňuje jejich hladkou integraci do výrobního procesu.

Výhody:

Maximální stabilita a odolnost

Díky své stacionární instalaci je fermentor extrémně bezpečný, vykazuje nízkou úroveň vibrací, což ho činí ideálním pro nepřetržitý provoz ve větších pekárnách s vysokým objemem výroby.

Ideální pro velké množství a stálou kvalitu

Stacionární fermentory jsou určeny k výrobě velkého množství kváskového nebo omládkového těsta najednou. Plně automatické ovládání zaručuje konzistentní kvalitu a reprodukovatelnost těsta.

Přímá integrace do výrobních linek

Fermentor lze připojit k dopravníkovým systémům nebo hnětacím strojům, čímž se minimalizují ruční pracovní kroky, šetří se čas a optimalizují se procesy v pekárně.

Naše doporučení:

Vyberte si mobilní fermentor, pokud potřebujete maximální flexibilitu, často měníte místo pracoviště nebo máte k dispozici jen malý prostor.

Stacionární fermentor je ideální pro vaši pekárnu, pokud hledáte dlouhodobé, stabilní řešení pro vysoké objemy výroby a chcete jej trvale integrovat do svých procesů.

Tento typ fermentoru je ideální pro podniky, které potřebují automatizované a efektivní řešení pro výrobu velkého množství kváskového nebo omládkového těsta konzistentní kvality. Díky své robustní konstrukci jsou stacionární fermentory určeny pro nepřetržitý provoz a zvládnou i ty nejnáročnější výrobní požadavky.



Obě varianty nabízejí konzistentní kvalitu a efektivitu. Nejlepší řešení pro vaši firmu závisí na vašich individuálních výrobních požadavcích.

Rádi vám poradíme, který model je pro vás nejvhodnější!

[Naše stacionární stroje najdete od strany 23 dále.](#)

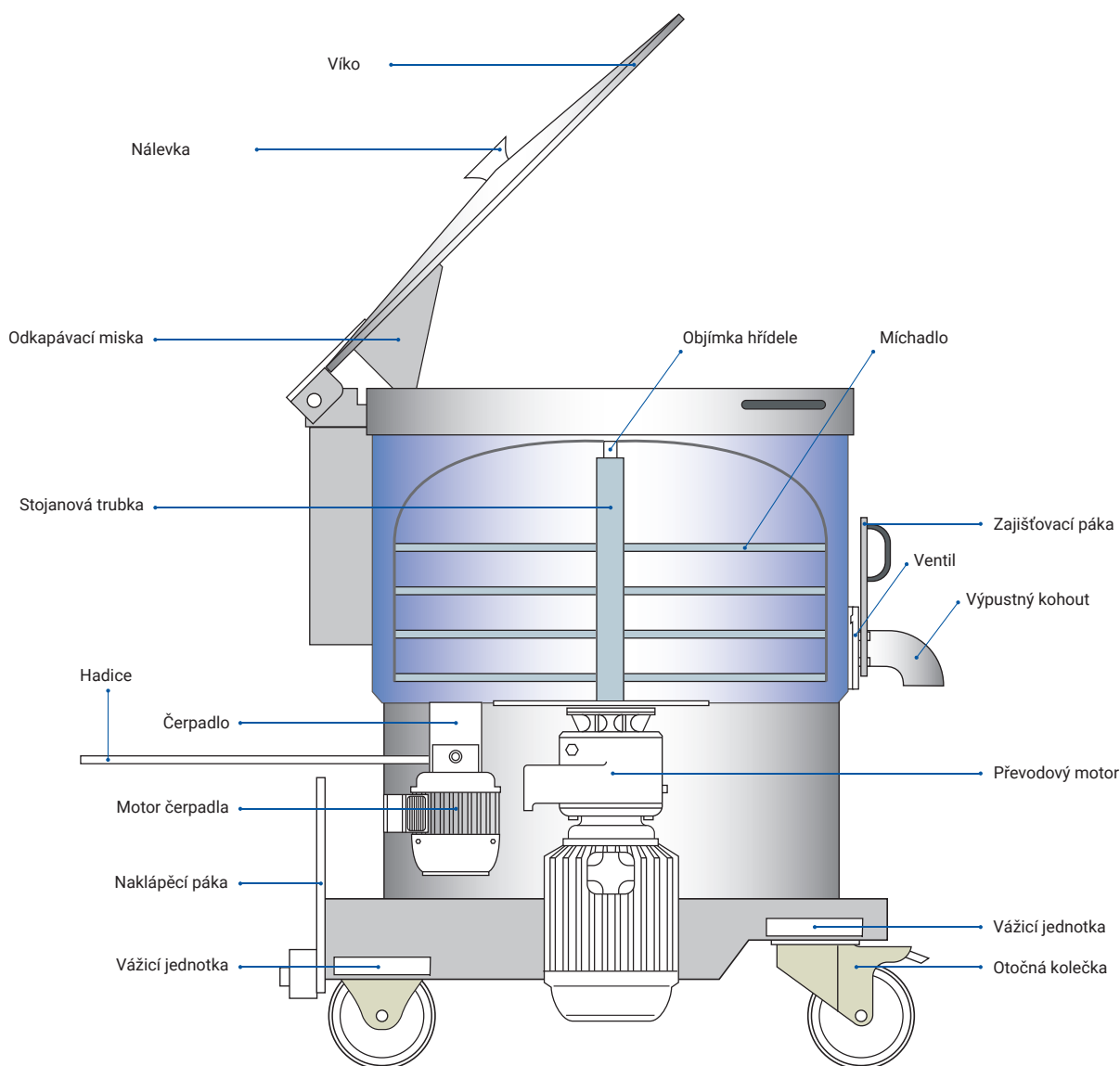
Rychlofermentory na kváskové těsto Hematronic – Pro chléb skvělé chuti

S fermentorem Hematronic se vaše kváskové těsto připraví téměř samo. Žádné zdlouhavé hnětení, žádné ochutnávání, žádné vážení – stačí přidat ingredience, vybrat požadovaný program a zbytek proběhne automaticky.

ARáno budete mít čerstvé, dokonale připravené a vyzrálé kváskové těsto. Další výhodou je, že je vždy zaručena stejná kvalita kváskového těsta – už žádné nepodařené těsto.

Rychlá amortizace nákladů

- U žitného kváskového těsta znamená odstranění nutnosti používat zlepšující přísady a další chlebová aditiva přirozený výrobní proces – **pozitivní účinky jsou patrné již po 1 až 2 letech.**



Obrázek: Schéma BRSSF



Dodáváno kompletně smontované a připravené k použití

Stroj se dodává kompletně smontovaný a může být uveden do provozu během několika minut. Mezi fermentorem a ovládací skříň je třeba připojit pouze dva konektory. Díky speciálnímu tvaru konektorů není možné je připojit nesprávně. Stroj se ovládá pomocí externí ovládací skříň. Tato ovládací skříň obsahuje veškerou řídicí elektroniku a má jednoduché, uživatelsky přívětivé rozhraní.



Integrované vážicí jednotky pro přesné plnění a vyprazdňování

Fermentor je vyroben z odolné nerezové oceli V4A a je vybaven vážicími jednotkami pro přesné dávkování ingrediencí a automatické vyjmutí kváskového těsta na konci fermentačního procesu.



Mobilita pro snadné plnění a čištění

Díky pojízdným kolečkům s hladkým chodem lze rychlofermentor na kváskové těsto přemístit kamkoli v pekárně, což také velmi usnadňuje čištění. Kompaktní výška také umožňuje plnění fermentoru přímo ze sil.



Nasazovací míchadlo pro snadné vyjmutí

Ve středu fermentoru se nachází hřídel s převodovým motorovým pohonem. Vějířovité míchadlo se jednoduše připevňuje k objímce hřídele a lze jej snadno sejmout pro čištění.



Pohodlné čištění

Čištění stroje je velmi pohodlné díky hladkým povrchům z nerezové oceli a snadno instalovatelným komponentům – je to hračka.



Automatické zastavení pro bezpečný provoz

Při otevření víka se z bezpečnostních důvodů zastaví míchání a vypne se míchadlo. Míchání lze obnovit až po uzavření víka.



Čerpadlo a vypouštěcí kohout pro snadné odebrání těsta

Vysoce kvalitní zubové čerpadlo z nerezové oceli s externím motorem umožňuje snadné odebrání kváskového těsta, jakmile je připraveno, pomocí dávkovací hadice nebo vypouštěcího kohoutu na zadní straně fermentoru. Dávkovací hadice je odolná vůči kyselinám a tlaku a je vyztužena nerezovou spirálou.



Naklápěcí páka pro úplné vyprázdnění fermentoru

Rychlofermentor na kváskové těsto je vybaven praktickou naklápěcí pákou, kterou lze použít k naklonění fermentoru za účelem jeho úplného vyprázdnění, ať už jde o těsto nebo vodu k vyčištění.



Rychlospojka pro připojení chladicí vody

Přehled rychlofermentátorů BRSSF na kváskové těsto

Rozměry	BRSSF 100 V-S	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 1000 PVK-S
Rozměry v mm (š x h x v)	640 x 700 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	2.040	2.290	2.450
Rozměry ovládací skříňe v mm (š x h x v)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	850 x 330 x 870

Hmotnosti	BRSSF 100 V-S	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 1000 PVK-S
Hmotnost v kg	105	154	233	350	613
Množství žitného kvásku v kg	~ 60	~ 120	~ 180	~ 280	~ 600
Hmotnost ovládací skříňe v kg	33	33	33	33	56

Další funkce	BRSSF 100 V-S	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 1000 PVK-S
Mobilita	✓	✓	✓	✓	-
Ovládací skříň: elektrické připojení	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
Čerpadlo	-	✓	✓	✓	✓
Vážení	✓	✓	✓	✓	✓
Dotykový displej / uchovávání dat	✓	✓	✓	✓	✓



Jeden stroj BRSSF nestačí k uspokojení vašich potřeb?

➔ Žádný problém! Kontaktujte nás a my vám vytvoříme řešení na míru s několika stroji BRSSF, které budou vyhovovat vašim požadavkům.

Rychlofermentory Hematronic pro pšeničné omládkové těsto – Pro pšeničné pečivo výjimečné kvality

Fermentační stroje na pšeničné omládkové těsto BRSSF/PVK se používají k výrobě všech druhů pšeničných pekárenských výrobků – chleba, rohlíků nebo pečiva – v trvale vynikající kvalitě.

Protože při přípravě omládky vzniká jen nízká kyselost, lze ho snadno zpracovávat ve větších množstvích, což vede k silné chuti, velmi křupavé kůrce a dlouhé trvanlivosti – vaši

zákazníci budou nadšeni. K přípravě omládky se do kvasné nádoby přidá voda, droždí a pšeničná nebo špaldová mouka, která pak automaticky řídí proces kvašení. Po 8 hodinách zrání se omládek automaticky ochladí, aby byl po 12 hodinách připraven k použití.

Těsto zůstává aktivní až 24 hodin, což umožňuje velmi flexibilní použití.

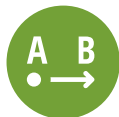
BRSSF/PVK má všechny stejné technické vlastnosti jako rychlofermentor BRSSF na kváskové těsto:



**DODÁVÁNO V KOMPLETNĚ
SMONTOVANÉM STAVU**
a připraveno k použití



INTEGROVANÉ VÁŽÍCÍ JEDNOTKY
pro přesné plnění a vyprazdňování



MOBILITA
pro snadné plnění a čištění



NASAZOVACÍ MÍCHADLO
pro snadné čištění



AUTOMATICKÉ ZASTAVENÍ
pro bezpečný provoz



ČERPADLO A VÝPUSTNÝ KOHOUT
pro snadné odebírání těsta



NAKLÁPĚCÍ PÁKA
pro úplné vyprázdnění fermentoru



SNADNÉ ČIŠTĚNÍ
pro bezproblémovou sanitaci strojů

A BRSSF/PVK dokáže ještě více, což jej činí ideálním strojem pro výrobu pšeničného omládku:



**Sofistikovaný chladicí systém pro řízení
zralosti omládku**

Hematronic BRSSF/PVK je tříplášťový fermentor s vestavěným systémem cirkulace chladicí vody, který umožňuje přesnou regulaci teploty uvnitř fermentoru a pomáhá těstu dokonale dozrát.



Řízení teploty pro stálou kvalitu

Přesné monitorování teploty zaručuje konzistentní kvalitu pšeničného omládkového těsta během celého 24hodinového výrobního procesu a umožňuje přesné reprodukování struktury a chuti pečiva v pozdější fázi procesu.



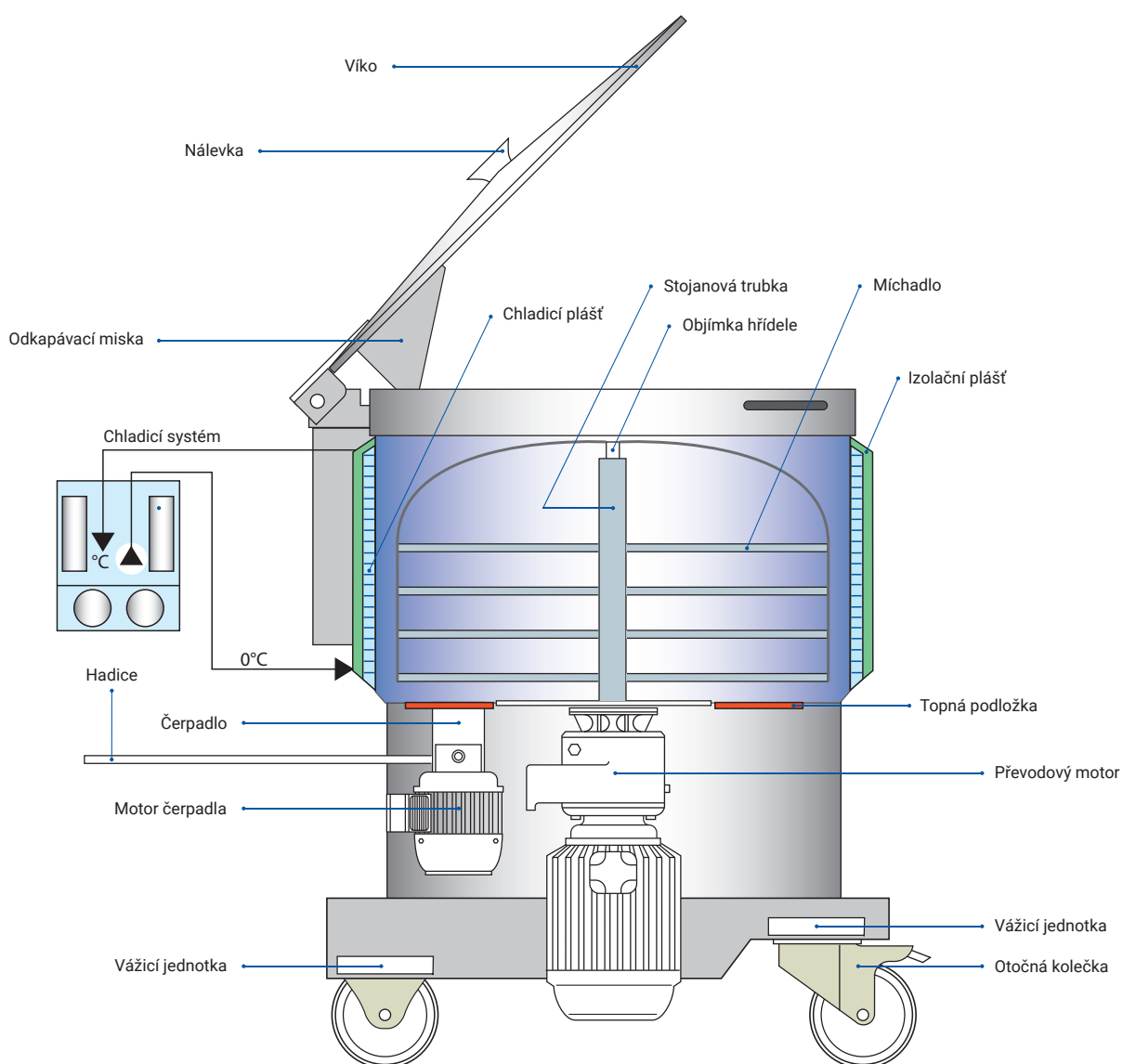
Řízení teploty pro snadné zpracování

Integrovaný chladicí okruh udržuje omládek v dokonalém stavu pro další zpracování po celou dobu.

„Fermentor Hematronic se velmi snadno ovládá a díky automatizaci nám šetří spoustu času. Náš pšeničný omládek se nyní vyrábí vždy s jednotnou přesností a čerstvostí.

Fermentor mi dokonce umožňuje nastavit teplotu a tím přesně kontrolovat zralost mého omládku.“

–Michael Remke, Recke



Obrázek: Schéma stroje BRSSF/PVK

Přehled rychlofermentátorů BRSSF na omládkové těsto

Rozměry	BRSSF 200 PVK-S	BRSSF 300 PVK-S	BRSSF 500 PVK-S	BRSSF 1000 PVK-S
Rozměry v mm (š x h x v)	840 x 1050 x 1320	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	1.880	2.060	2.340	2.450
Rozměry ovládací skříně v mm (š x h x v)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650	850 x 330 x 870	850 x 330 x 870
Rozměry chladicí jednotky 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	1170 x 630 x 770

Hmotnosti	BRSSF 200 PVK-S	BRSSF 300 PVK-S	BRSSF 500 PVK-S	BRSSF 1000 PVK-S
Hmotnost v kg	260	300	417	680
Množství omládku v kg	~ 120	~ 200	~ 300	~ 600
Hmotnost ovládací skříně v kg	33	33	56	56
Hmotnost chladicí jednotky v kg	75	75	75	115

Další funkce	BRSSF 200 PVK-S	BRSSF 300 PVK-S	BRSSF 500 PVK-S	BRSSF 1000 PVK-S
Mobilita	✓	✓	✓	-
Ovládací skříň: elektrické připojení	2,2 kW 400V/3~/50Hz	2,2 kW 400V/3~/50Hz	4,0 kW 400V/3~/50Hz	5,5 kW 400V/3~/50Hz
Čerpadlo	✓	✓	✓	✓
Čerpadlo	✓	✓	✓	✓
Dotykový displej / uchovávání dat	✓	✓	✓	✓

„Když jsme začali používat fermentor Hema-tronic, je naše pšeničné omládkové těsto vždy dokonalé – konzistentní kvalita, jednoduchý proces a výrobky, které chutnají lépe než kdykoli předtím!“

– Benjamin a Dirk Voß, pekárna Bäckerei Voß







Pro kváskové a omládkové těsto z pšenice/špaldy

Mobilní stroje

BRSSF 100 V-S

Kompaktní a výkonný



BRSSF 100 je „odlehčená“ verze našich rychlofermentorů na kváskové těsto a ideální řešení pro menší pekárny, které chtějí začít vyrábět vlastní vysoce kvalitní kváskové a omládkové těsto. BRSSF 100 s kapacitou až 60 kg kváskového těsta umožňuje zakyselení přibližně 25 kg mouky.

Díky mobilnímu designu lze fermentor snadno přemístit kamkoli v areálu. Díky odnímatelnému míchadlu a možnosti naklonění mísy se stroj snadno čistí. Pomocí integrovaného časového spínače lze naprogramovat přidávání kvásku, vody a mouky, což umožňuje dokončit přípravu kváskového těsta v požadovaném čase. Externí ovládací prvky zajišťují přesnou kontrolu kvasného procesu. Kromě toho umožňuje výpustný kohout podle potřeby vypustit těsto, jakmile je hotové.

Kompaktní a flexibilní – BRSSF 100 má vše, co potřebujete k zahájení výroby vysoce kvalitních omládkových a kváskových těst.

Rozměry	BRSSF 100 V-S
---------	---------------

Rozměry v mm (š x h x v)	640 x 700 x 1.250
--------------------------	-------------------

Výška při otevřeném víku v mm	1.710
-------------------------------	-------

Rozměry ovládací skříně v mm (š x h x v)	650 x 230 x 650
--	-----------------

Hmotnosti	BRSSF 100 V-S
-----------	---------------

Hmotnost v kg	105
---------------	-----

Množství žitného kvásku v kg	~ 60
------------------------------	------

Hmotnost ovládací skříně v kg	33
-------------------------------	----

Další funkce	BRSSF 100 V-S
--------------	---------------

Mobilita	✓
----------	---

Ovládací skříň: elektrické připojení	1,5 kW 400 V / 3~/50Hz
--------------------------------------	------------------------

Čerpadlo	–
----------	---

Vážení	✓
--------	---

Dotykový displej / uchovávání dat	✓
-----------------------------------	---

■ Rychlofermentor kváskového těsta



BRSSF 100 má kompaktní nerezový plášť s výpustným kohoutem, mobilní konstrukci a odnímatelné míchadlo.

BRSSF 200 PV-S & BRSSF 200 PVK-S

Efektivní a uživatelsky přívětivé



Náš rychlofermentor na kváskové těsto BRSSF 200 je ideálním řešením pro středně velké podniky, které při výrobě kladou důraz na efektivitu a kvalitu. Umožňuje vyrobit až 120 kg vysoce kvalitního kváskového těsta ve velmi krátkém čase. Integrovaná regulace teploty a programování času zajišťují optimální podmínky pro kvašení.

Pro snazší čištění lze mobilní nerezové tělo naklonit a odstranit míchadlo. Výpustný kohout na zadní straně umožňuje snadné vyjmutí hotového těsta.

BRSSF 200 se snadno ovládá pomocí uživatelsky přívětivého externího ovládacího modulu. Další výhodou fermentoru je jeho flexibilita: dokáže zpracovat širokou škálu druhů těsta, takže je vhodný pro použití v pekárnách i cukrárnách.

Pro všechny, kdo ocení efektivitu a vysokou kvalitu – BRSSF 200 je ideálním řešením pro střední a větší podniky, které chtějí začlenit kvašení kváskového těsta do svých výrobních procesů.

Rozměry	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 200 PVK-S
Rozměry v mm (š x h x v)	840 x 900 x 1.250	840 x 1.050 x 1.320
Výška při otevřeném víku v mm	1.920	1.880
Rozměry ovládací skříň v mm (š x h x v)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650
Rozměry chladicí jednotky v mm (š x h x v)	–	600 x 620 x 1.000

Hmotnosti	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 200 PVK-S
Hmotnost v kg	154	260
Množství žitného kvásku v kg	~ 120	–
Množství omládku v kg	–	~ 120
Hmotnost ovládací skříň v kg	33	33
Hmotnost chladicí jednotky v kg	–	75

Další funkce	BRSSF 200 PV-S	BRSSF 200 PVK-S
Mobilita	✓	✓
Ovládací skříň: elektrické připojení	2,2 kW 400 V/3~/50Hz	2,2 kW 400 V/3~/50Hz
Čerpadlo	✓	✓
Vážení	✓	✓
Dotykový displej / uchování dat	✓	✓
Chlazení	–	✓

- Rychlofermentor kváskového těsta
- Rychlofermentor omládkového těsta



BRSSF 200 PV-S



BRSSF 200 PV-S



BRSSF 300 PV-S & BRSSF 300 PVK-S

Přesné a bezpečné



Hematronic BRSSF 300 ještě více usnadňuje výrobu těsta. S kapacitou až 180 kg kváskového těsta je zvláště vhodný pro větší podniky, které chtějí optimalizovat proces kvašení těsta.

Stejně jako všechny naše fermentory kváskového těsta má i model BRSSF 300 kompaktní design a díky otočným kolečkům jej lze umístit kdekoli v pekárně. Plášť lze naklonit pomocí naklápěcí páky a odstranit míchadlo, což výrazně usnadňuje čištění.

Kromě integrovaných regulátorů teploty a času je model BRSSF 300 vybaven také vážicími jednotkami, které umožňují přidávat přesné množství ingrediencí. Pro větší bezpečnost se míchadlo automaticky zastaví při otevření víka.

BRSSF 300 kombinuje nejnovější technologii s maximální flexibilitou a bezpečností – díky tomu je tento rychlofermentor kváskového těsta ideální volbou pro všechny, kteří hledají větší kapacitu a přesnost.

Rozměry	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 300 PVK-S
Rozměry v mm (š x h x v)	850 x 1.020 x 1.300	870 x 1.060 x 1.350
Výška při otevřeném víku v mm	2.040	2.060
Rozměry ovládací skříň v mm (š x h x v)	650 x 230 x 650	650 x 230 x 650
Rozměry chladicí jednotky v mm (š x h x v)	–	600 x 620 x 1.000

Hmotnosti	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 300 PVK-S
Hmotnost v kg	233	300
Množství žitného kvásku v kg	~ 180	–
Množství omládku v kg	–	~ 200
Hmotnost ovládací skříň v kg	33	33
Hmotnost chladicí jednotky v kg	–	75

Další funkce	BRSSF 300 PV-S	BRSSF 300 PVK-S
Mobilita	✓	✓
Ovládací skříň: elektrické připojení	2,2 kW 400 V/3~/50Hz	2,2 kW 400 V/3~/50Hz
Čerpadlo	✓	✓
Vážení	✓	✓
Dotykový displej / uchování dat	✓	✓
Chlazení	–	✓

- Rychlofermentor kváskového těsta
- Rychlofermentor omládkového těsta



BRSSF 300 PV-S



BRSSF 300 PVK-S

BRSSF 500 PV-S & BRSSF 500 PVK-S

Flexibilní a velké



BRSSF 500 je náš největší model mobilního rychlofermentoru. Umožňuje fermentaci až 280 kg vysoce kvalitního kváskového těsta najednou.

Stejně jako všechny naše modely má i BRSSF 500 kompaktní nerezový plášť a nízkou výšku, díky čemuž je vhodný také pro přímé plnění ze sil. Součástí standardní výbavy je nasazovací míchadlo, integrované ovládání času a teploty a vážicí jednotky.

Pro větší bezpečnost je stroj vybaven také funkcí automatického zastavení, která se aktivuje při otevření víka. Čerpadlo a výpustný kohout umožňují snadné vyjmutí kváskového těsta, když je hotové. Stejně jako naše ostatní modely je i BRSSF 500 ovládán pomocí externí ovládací skříně.

BRSSF 500 kombinuje všechny výhody našich mobilních rychlofermentorů na kváskové těsto s maximální kapacitou – ideální pro všechny, kteří potřebují efektivní velkovýrobu.

Rozměry	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 500 PVK-S
Rozměry v mm (š x h x v)	1.080 x 1.280 x 1.280	1.140 x 1.320 x 1.360
Výška při otevřeném víku v mm	2.290	2.340
Rozměry ovládací skříně v mm (š x h x v)	650 x 230 x 650	850 x 330 x 870
Rozměry chladicí jednotky v mm (š x h x v)	–	600 x 620 x 1.000

Hmotnosti	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 500 PVK-S
Hmotnost v kg	350	417
Množství žitného kvásku v kg	~ 280	–
Množství omládku v kg	–	~ 300
Hmotnost ovládací skříně v kg	33	56
Hmotnost chladicí jednotky v kg	–	75

Další funkce	BRSSF 500 PV-S	BRSSF 500 PVK-S
Mobilita	✓	✓
Ovládací skříň: elektrické připojení	4,0 kW 400 V / 3~/50Hz	4,0 kW 400 V / 3~/50Hz
Čerpadlo	✓	✓
Vážení	✓	✓
Dotykový displej / uchování dat	✓	✓
Chlazení	–	✓

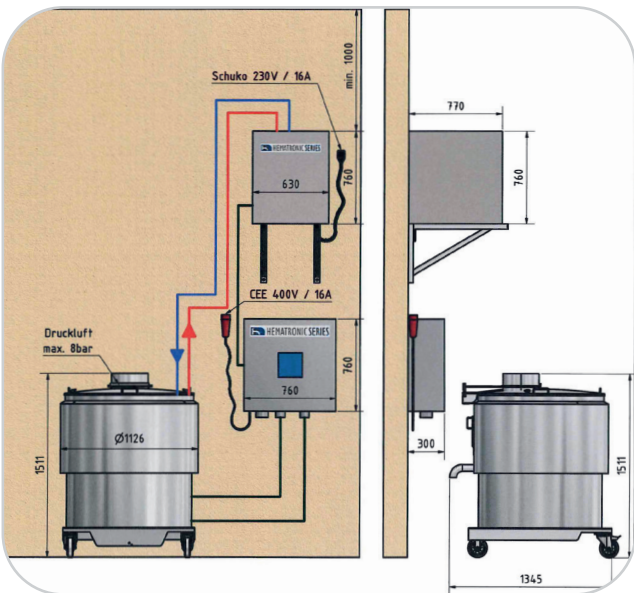
- Rychlofermentor kváskového těsta
- Rychlofermentor omládkového těsta



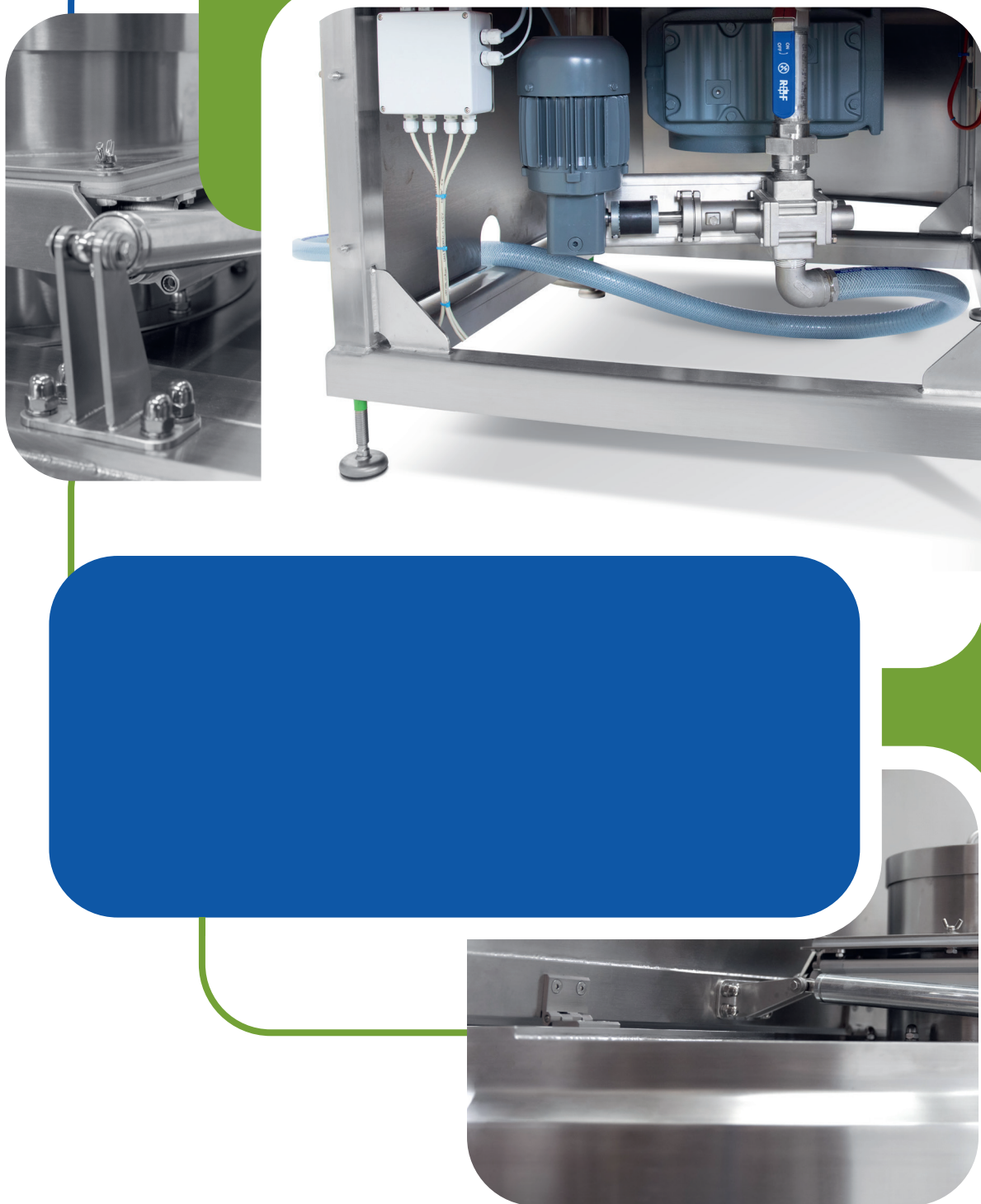
BRSSF 500 PV-S



BRSSF 500 PVK-S







Pro kváskové a omládkové těsto z pšenice/špaldy

Stacionární stroje

BRSSF 1000 PVK-S

Kvantita a kvalita



Stroj BRSSF 1000 jsme vyvinuli, abychom vyhověli rostoucím požadavkům větších pekáren. Tento stroj umožňuje výrobu ještě větších množství kváskového a omládkového těsta až do 600 kg, a to vše bez použití zlepšujících přísad nebo aditiv. Navzdory zvýšené kapacitě stroje zůstává těsto stále stejně přírodní – přesně tak, jak má být, aby splňovalo stále rostoucí poptávku po vysoce kvalitních pekařských výrobcích.

BRSSF 1000 je proto nejlepší volbou, pokud chcete rozšířit svou výrobu kváskového a omládkového těsta, aniž byste museli slevit z kvality.

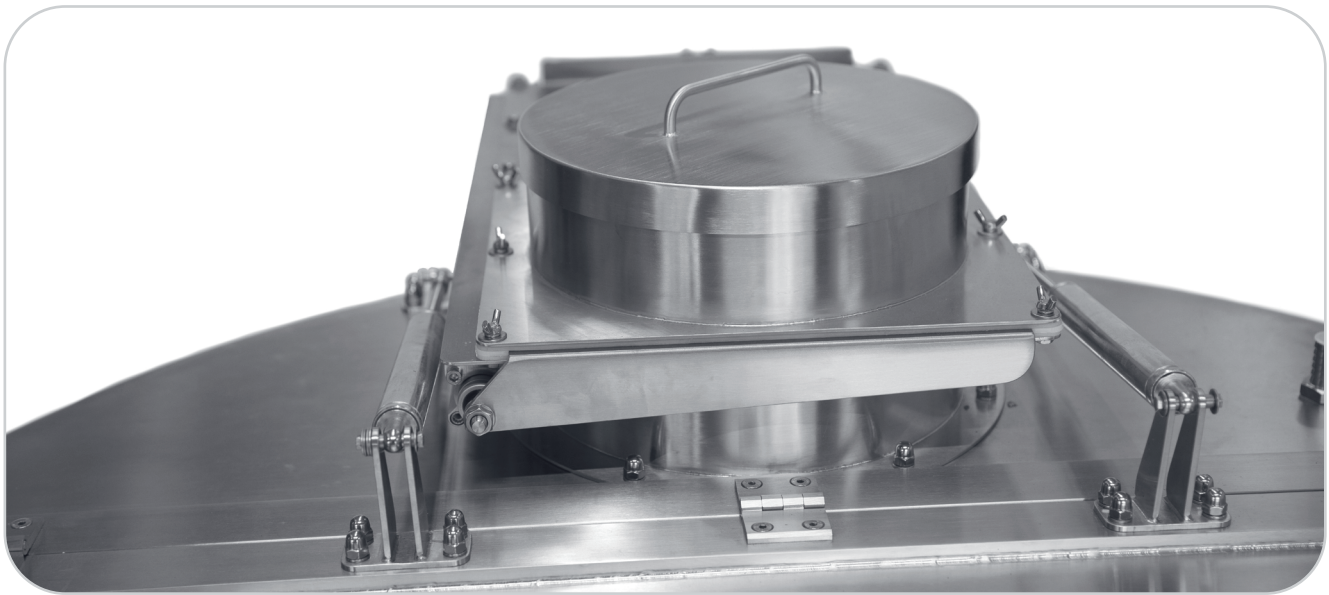
Tento stroj je navržen s ohledem na efektivitu: plnění a vyjímání je rychlé a snadné a navzdory hmotnosti přes 600 kg jej lze čistit i během výroby kváskového těsta. Po vyčištění se stroj automaticky znovu spustí.

Rozměry	BRSSF 1000 PVK-S
Rozměry v mm (š x h x v)	1.240 x 1.320 x 1.770
Výška při otevřeném víku v mm	2.450
Rozměry ovládací skříně v mm (š x h x v)	850 x 330 x 870
Rozměry chladicí jednotky v mm (š x h x v)	1.170 x 630 x 770

Hmotnosti	BRSSF 1000 PVK-S
Hmotnost v kg	613
Množství žitného kvásku v kg	~ 600
Množství omládku v kg	~ 600
Hmotnost ovládací skříně v kg	56
Hmotnost chladicí jednotky v kg	115

Další funkce	BRSSF 1000 PVK-S
Mobilita	–
Ovládací skříň: elektrické připojení	5,5 kW 400 V / 3~/50Hz
Čerpadlo	✓
Vážení	✓
Dotykový displej / uchování dat	✓
Chlazení	✓

 Rychlofermentor pro kváskové a omládkové těsto



Další výhodou je nové dotykové rozhraní BRSSF 1000, které uživatele provádí procesem, aniž by se museli probírat spoustou technických informací.

Kromě toho jsme do displeje integrovali paměťovou funkci, která umožňuje zaznamenávat a ukládat všechna potřebná data v minutových sekvencích.

Další výhodou pro všechny pekárny, které chtějí investovat do zvýšení své výrobní kapacity a efektivity.



pH fermentory Hematronic

Inovace pro přizpůsobené kváskové a omládkové těsto

Objevte nejnovější generaci našich fermentorů – nyní s integrovaným měřením pH!

Tyto inovativní fermentory na kváskové a omládkové těsto jsou ideální pro výrobu sypkého nebo hrubě strukturovaného pečiva, jako jsou bagety, ciabatty nebo kroucené pečivo.

Chemický proces fermentace je podobný jako u modelů BRSSF nebo BRSSF/PVK, má však jednu zásadní výhodu: přesné měření hodnoty pH, které umožňuje individuální regulaci kyselosti. To znamená, že těsto se ochladí přesně v okamžiku, kdy je dosaženo požadované hodnoty pH, a

dozrává rovnoměrně. V tomto okamžiku se také zastaví proces kvašení. Chlazení těsta umožňuje zachovat jeho kvalitu po celou dobu zpracování.

Zcela nové uživatelské pokyny na dotykovém displeji jsou snadnější k použití i k pochopení. Je zde také vestavěná databáze, takže celý proces kvašení lze uložit a kdykoli reprodukovat pomocí přesně stejného postupu.

BRSSF/PVK PH má všechny výhody BRSSF/PVK:



DODÁVÁNO V KOMPLETNĚ SMONTOVANÉM STAVU
a připraveno k použití



INTEGROVANÉ VÁŽÍCI JEDNOTKY
pro přesné plnění a vyprazdňování



MOBILITA
pro snadné plnění a čištění



NASAZOVACÍ MÍCHADLO
pro snadné odebírání



AUTOMATICKÉ ZASTAVENÍ
pro bezpečný provoz



ČERPADLO A VÝPUSTNÝ KOHOUT
pro snadné odebírání těsta



NAKLÁPĚCÍ PÁKA
pro úplné vyprázdnění fermentoru



SOFISTIKOVANÝ CHLADICÍ SYSTÉM
pro řízení zralosti omládku



ŘÍZENÍ TEPLoty
pro konzistentní kvalitu



ŘÍZENÍ TEPLoty
pro snazší zpracování



SNADNÉ ČIŠTĚNÍ
pro bezproblémovou sanitaci strojů

Použití strojů BRSSF/PVK PH nabízí také následující výhody:



Měření pH pro stanovení individuální kyselosti kváskového a omládkového těsta

Integrované měření pH umožňuje přesnou regulaci stupně okyselení kváskového nebo omládkového těsta. To umožňuje pekaři definovat požadovanou hodnotu pH podle potřeby a proces kvašení probíhá automaticky podle této specifikace.



Měření pH pro plně automatické řízení kvasného procesu

Jakmile je kvasný proces zahájen, probíhá zcela automaticky, dokud není dosaženo přednastavené hodnoty pH. Následuje automatické chlazení, které udržuje těsto a tím i kvalitu výrobku konstantní po celou dobu zpracování.



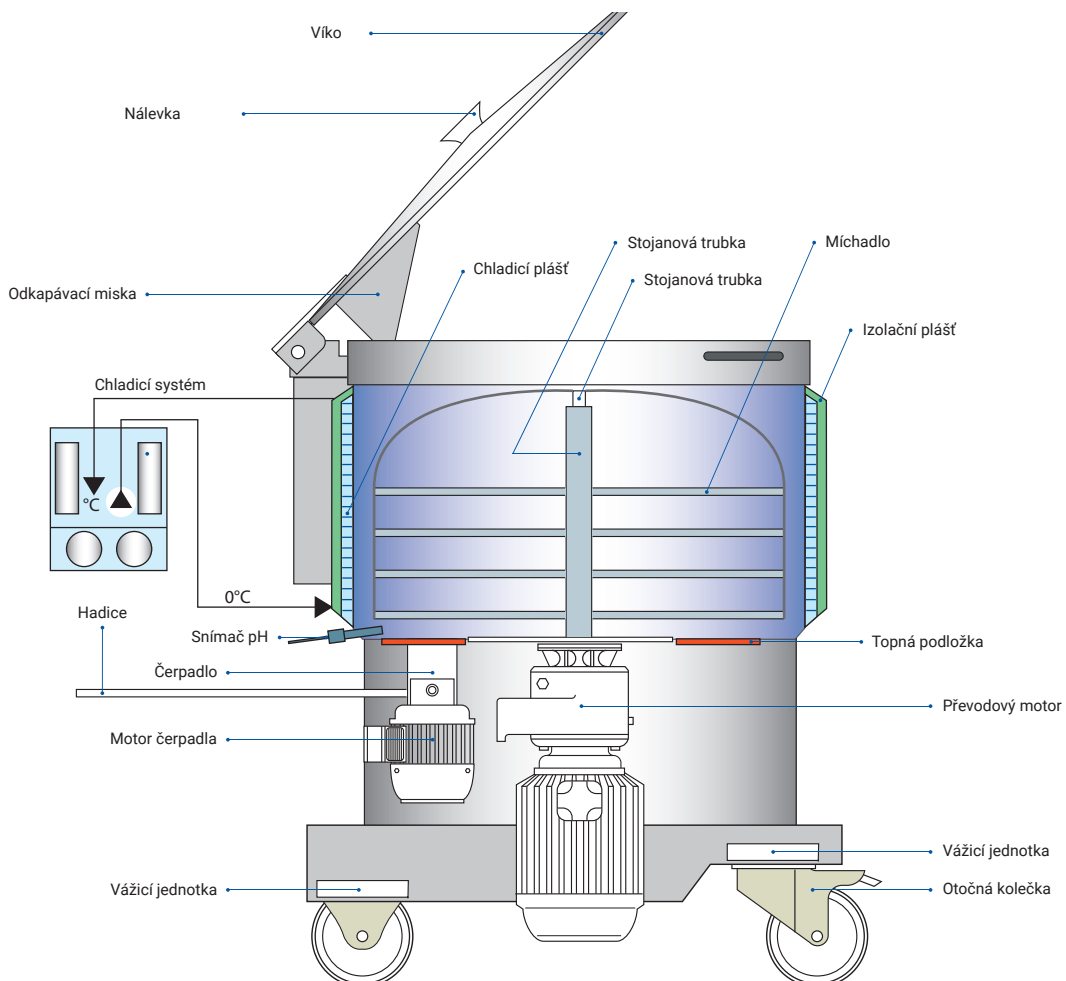
Dotykový displej pro ještě snadnější ovládání

Moderní dotykový displej zajišťuje ergonomické ovládání.



Zálohování dat celého kvasného procesu

Díky integrované funkci ukládání dat lze celý kvasný proces plně dokumentovat a nastavení přesně reprodukovat.



Obrázek: Schéma strojů BRSSF/PVK PH

Přehled fermentorů BRSSF pH

Rozměry	BRSSF 300 PVK PH	BRSSF 500 PVK PH	BRSSF 1000 PVK PH
Rozměry 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
Rozměry ovládací skříň v mm (š x h x v)	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820	820 x 330 x 820
Rozměry chladicí jednotky 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

Hmotnosti	BRSSF 300 PVK PH	BRSSF 500 PVK PH	BRSSF 1000 PVK PH
Hmotnost v kg	300	417	680
Množství omládku v kg	~ 200	~ 300	~ 600
Hmotnost ovládací skříň v kg	48	48	48
Hmotnost chladicí jednotky v kg	75	75	75

Další funkce	BRSSF 300 PVK PH	BRSSF 500 PVK PH	BRSSF 1000 PVK PH
Další funkce	✓	✓	-
Ovládací skříň: elektrické připojení	2,2 kW 400V/3~/50Hz	4,0 kW 400V/3~/50Hz	5,5 kW 400V/3~/50Hz
Čerpadlo/vážení	✓	✓	✓
Dotykový displej / uchování dat	✓	✓	✓



Komplexní podpora Zaručena našimi mistry pekaři

Naše komplexní služby – před, během a po zakoupení fermentoru Hematronic

Před nákupem: získáte komplexní poradenství a vyzkoušíte výrobek

Než se rozhodnete pro fermentor Hematronic, nabíjíme vám podrobné poradenství a možnost vyzkoušet si jej před zakoupením. Po úvodním rozhovoru, jehož cílem je poskytnout vám informace, navštívíme vaši pekárnu a seznámíme se s podmínkami na místě. Pokud si to budete přát, můžeme ve vaší pekárně nainstalovat systém Hematronic BRSSF na 2 až 3 týdny zdarma na zkoušku. Během této doby optimalizujeme vaše hlavní recepty pro práci s kváskovým a omládkovým těstem a společně s vámi upečeme první zkušební várky. Případně vám můžeme doporučit několik osvědčených receptů, které můžete vyzkoušet. Díky tomu můžete vyzkoušet, jak snadné je používání fermentoru, a přímo porovnat rozdíl v chuti s vašimi předchozími výrobky. A možná bude váš první dojem takový, že je něco jiné, tak nějak lepší... s výrobkem Hematronic!

Během nákupu: bezproblémové předání, školení a podpora

Pokud jste se rozhodli koupit fermentor Hematronic, nemusíte čekat na dodání a obejít se bez nového stroje. Testovací stroj zůstane ve vaší pekárně, dokud nebude váš stroj dodán a připraven k provozu. Naši zkušení pekaři poskytnou vašim zaměstnancům rozsáhlé školení v oblasti obsluhy a optimálního využití fermentoru. Pomohou také s přechodem od stávajících receptů k práci s kváskovým a omládkovým těstem. Poskytneme vám dokonce i recepty, které jsme vyzkoušeli a které vycházejí ze standardů testu chleba DLG (Německá zemědělská společnost). A pokud někdy narazíte na problémy, stačí nám zavolat a my vám zodpovíme vaše dotazy a poskytneme potřebnou pomoc.

Po nákupu: jsme tu stále, abychom vám pomohli!

I po uvedení fermentoru do provozu jsou naši techničtí konzultanti vždy k dispozici, aby zodpověděli vaše dotazy nebo reagovali na vaše podněty. Kdykoli budete potřebovat, můžete se spolehnout na osvědčené recepty společnosti Hematronic a snadno si objednat další startovací kultury.

„Přechod pekárenského provozu na stroje Hematronic je hladký proces. Zaměstnancům poskytujeme rozsáhlé školení a odbornou podporu. Ve spolupráci s technickými konzultanty společnosti Hematronic přizpůsobujeme stávající receptury pro použití s kváskovým a omládkovým těstem. Vždy nás potěší nadšení našich zákazníků z „nové“ chuti jejich pečiva.“

*Marius Fässler,
aplikační inženýr,
GMSA Mühlen, Švýcarsko*



Tabulka receptů na kváskové těsto: Výtěžnost těsta 250 (veškerá množství se vztahují na 10 kg mouky)

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



HEMATRONIC SERIES

Hematronic – VAMA Maschinenbau GmbH

Am Riedbach 5
87499 Wildpoldsried, Německo

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

Technici společnosti Hematronic:

Pekařská technika pro moderní výrobu těsta
www.teigmacherei.de

Německo Jih

Adalbert Bartenschlager
Schlösslestraße 5
87746 Erkheim, Německo

Tel +49 (0) 8336 9888
Mobil +49 (0) 160 7433703
info@teigmacherei.de



Německo Sever

Bernhard Schüttert
Beerlagerstraße 11
48366 Laer-Holthausen, Německo

Tel +49 (0) 2554 902358
Mobil +49 (0) 163 3351312
b.schuettert@teigmacherei.de

