



JAC

20 22



Das Sortiment
der
Sauerteiganlagen

Worum geht es ?

Jeder leidenschaftliche Bäcker kennt den Wert des Backens auf Basis von flüssigem Sauerteig.

Sauerteig ist ein flüssiger Teig mit gleichen Teilen Wasser und Mehl, der einer natürlichen Fermentation unterzogen wird und deren Funktion darin besteht, Säuren zu produzieren, die für das Kneten des Teigs nützlich sind. Diese Säuren verbessern auch das Aussehen und den Geschmack des Produkts. Sie ermöglichen eine längere Lagerung und verbessern die Nährwerte erheblich.

Vor allem ist es eine Möglichkeit, Ihre Produktion zu personalisieren und Ihre Kunden mit einem Geschmack zu binden, den Sie auf Ihre Weise erarbeiten können und den Ihre Kunden bei Ihren Mitbewerbern nicht finden.

Merkmale



Optimierter Knetprozess

- 1 Verkürzte Knetzeit
- 2 Reduzierung der Zellstoffoxidation

Aussehen und Geschmack des Produkts



- 1 Volumenzunahme in den ersten Minuten des Garvorgangs
- 2 Verbesserte Grignia
- 3 Verbesserte Krümelhöhle
- 4 Goldene Farbe mit knuspriger Kruste
- 5 Weniger ausgeprägter Essiggeschmack

Der flüssige Zustand ermöglicht ein Vorherrschen des milchsäurehaltigen Verhaltens gegenüber dem essigsauren Verhalten.

Milchsäure gibt einen milden Geschmack. Essigsäure, leicht Essig, wirkt ihrerseits als Geschmacksverstärker und hilft, die Salzmenge zu reduzieren, während der Geschmack erhalten bleibt.



Längere Lagerung

Diese lange Konservierung ist auf zwei Hauptelemente zurückzuführen:

- 1 Eine dichtere, knusprigere Kruste
- 2 Die Mikroorganismen im Sauerteig, die Feuchtigkeit einfangen und das Austrocknen begrenzen.

Die dichte Kruste von Sauerteigbrot wirkt als schützende Hülle. Es hilft, die Feuchtigkeit im Brot zu halten und das Austrocknen der Krume zu verhindern. Da die Kruste dichter ist, wird sie weniger schnell weich.



Verbesserte Nährwerte

Neben dem unvergleichlichen Geschmack und der hervorragenden Konservierung von Brot verbessert Sauerteig die Nährwertqualität von Brot aus drei Hauptgründen:

- 1 Leichtere Verdauung
- 2 Bessere Aufnahme von Mineralien
- 3 Verbessert die Aufnahme von Kohlenhydraten. Dies ist umso wichtiger für Vegetarier und Veganer, bei denen der Großteil ihrer Mineralstoffzufuhr aus Getreide stammt.

Die Wahl des Mehls

Flüssiger Sauerteig ist eine natürliche Fermentation, die durch die Kultivierung von natürlich in der Luft vorhandenen Zellen verursacht wird. Eine Zellselektion vollzieht sich von selbst dank der ihr zur Verfügung stehenden Nahrung: Mehl.

Ein hoher Mehltyp (Typ 80) fördert die Fermentation des Sauerteigs und die Aromen des Brotes. Ein mit einem Mühlstein zerkleinertes Mehl ist noch nahrhafter.

Achtung : Eine zu hohe Mehlsorte (T150) kann die Entwicklung des Brotes verringern.

Die 3 Phasen der Sauerteigentwicklung

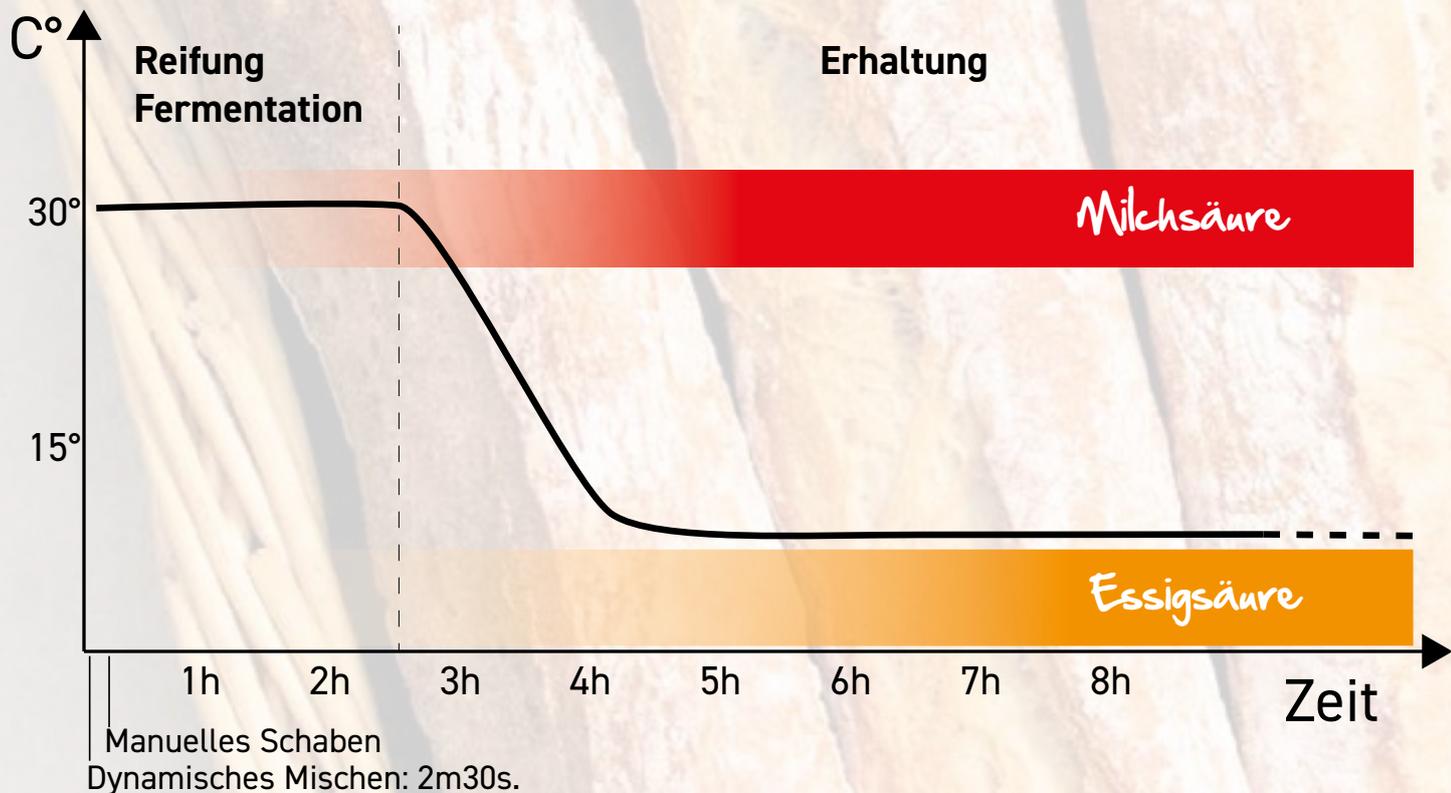
Die Entwicklung des Sauerteigs erfolgt in 3 Phasen: Mischen / Reifung / Konservierung

Flüssiger natürlicher Sauerteig ist das Ergebnis einer spontanen Gärung einer Mischung aus Wasser und 50% / 50% Mehl bei einer Raumtemperatur von 28-30 °.

Mit einem Mehl, das reich an Schalen ist, ist der Startvorgang schneller.

Das Ziel dieser Fermentation ist die Produktion von Milch- / Essigsäure und Hefen, um das Brot aufgehen zu lassen und ihm spezifische Aromen zu verleihen. Außerdem wird das Brot dadurch bekömmlicher.

Sobald diese Fermentation stattgefunden hat, benötigen Sie eine regelmäßige tägliche Aufnahme von Mehl und Wasser in regelmäßigen Verhältnissen, um diese Flora nicht aus dem Gleichgewicht zu bringen.



Theoretisch kann die Beherrschung der Herstellung von flüssigem Sauerteig Fragen aufwerfen. In Wirklichkeit gibt es nichts einfacheres und lohnenderes, **solange Sie die ideale Maschine haben.**

Bei JAC hat unsere internationale Tätigkeit es uns ermöglicht, uns vielen Herausforderungen zu stellen, denn der in Lyon verwendete flüssige Sauerteig ist nicht der von Moskau, Barcelona, New York, Berlin oder Brüssel.

Aber eine vielseitige Maschine und ein gut beherrschtes Verfahren ermöglichen es, all diese Anforderungen effizient zu erfüllen.

Zuallererst behalten wir die Vorteile unseres historischen **Tradievain**-Sortiments bei, nämlich:

- 1** Eine komplett aus **Edelstahl** gefertigte Maschine für einfache Reinigung und ohne Änderungen im Laufe der Zeit.
- 2** Ein **wartungsarmes Mischsystem** mit eingetauchten Messern, das das Abdriften des Sauerteiges vermeidet (der Sauerteig, der auf den Rührarmen von Standard-Sauerteigmaschinen trocknet, entwickelt Bakterien, die in den Tank fallen und das bakteriologische Gleichgewicht destabilisieren).
- 3** **Keine Heizung, aber ein sanftes Wärmesystem**, sodass keine Tankabstreifer positioniert werden müssen, die eine restriktive Reinigung erfordern.
- 4** Eine Maschine, die eine anfängliche Zugabe von heißem Wasser (45 bis 50 °) erfordert und daher **keine Thermoschocks** im Sauerteig erzeugt.
- 5** Betrieb mit heißem Wasser für **eine regelmäßige Gärung**, die beginnt, sobald Wasser und Mehl in den Tank gefüllt werden. (Sie müssen nicht warten, bis sich der flüssige Sauerteig erwärmt hat)
- 6** Eine **luftdichte Edelstahlabdeckung** verhindert die Oxidation des Sauerteigs und hat eine weite Öffnung zum Entladen ganzer Mehlsäcke.



TRADILEVAIN

Weil Innovation unser Existenzgrund ist, basiert diese neue Generation von Tradilevain auf vielen technologischen Fortschritten.

Nicht Technik für Technik, sondern nur technische Lösungen im Dienste des Bäckers und der Benutzerfreundlichkeit.

Automix

Dieses automatische Rührmanagementsystem basierend auf Fermentationsaktivitäten macht Tradilevain intelligenter. Es löst seine Rührzyklen nur bei Bedarf aus, indem es den Fermentationsgrad analysiert. Weniger Bewegung, der Sauerteig ist von besserer Qualität. Keine komplizierte Zyklusprogrammierung mehr.



Variospeed

Der Tradilevain passt die Rührgeschwindigkeit entsprechend der vorhandenen Sauerteigmenge an, um ihn zu rühren, ohne ihn zu beschädigen.



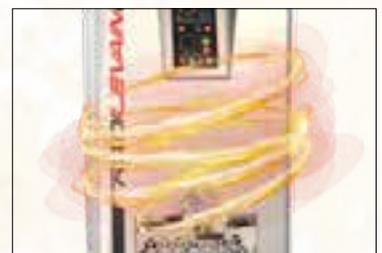
Minicare

Der Tradilevain ist nicht nur mit einem Überlaufschutzsystem ausgestattet, sondern auch mit einem Warnsystem für niedrigen Füllstand, das entsprechend Ihrer Produktion konfiguriert werden kann: dem Minicare. Auf diese Weise können Sie sicher sein, dass Sie immer ein Minimum an intaktem Muttersauerteig am Boden des Tanks haben.



Thermasoft

JAC hat ein sanftes Heizsystem entwickelt, das es ermöglicht, die Temperatur während langer Gärzyklen zu halten oder eine ungenaue Wassertemperatur beim Abkühlen um einige Grad anzupassen.



Optional: Der Tradilevain kann mit einem Wiegesystem ausgestattet werden. So wissen Sie jederzeit ganz einfach, was Sie abheben oder hinzufügen. (nur bei TL110 und TL270 verfügbar)



Ein aerobes / anaerobes Ventil.



Der Monoblock-Edelstahl-Tankurm ist perfekt abgedichtet und hygienisch. Sein Rand verhindert, dass Verunreinigungen in den Tank fallen.

Ein großer Touchscreen (7 Zoll), sehr intuitiv, zurückgesetzt von der Karosserie und in Schrägstellung für eine perfekte ergonomische Verwendung. 2 Fabrikrezepte und 6 anpassbare Rezepte. Ein integrierter Rechner, mit dem Sie die im Tank verbleibende Sauerteigmenge im Auge behalten können.



Ein Auslaufventil mit Selbstreinigungssystem, einfach zu demontieren für eine schnelle Reinigung.



Der luftdichte

Tankverschluss wird um den Deckel gelegt. Zur einfachen Reinigung lässt es sich in wenigen Sekunden demontieren.

Das Profil der Mischflügel wurde überarbeitet, um eine **75 % stärkere Mischung** zu bieten.



In die Edelstahl-Seitenwände **integrierte Tragegriffe** zum einfachen Bewegen der Maschine.

Die **Kaltgruppe** ermöglicht die Temperaturkontrolle des Sauerteigs während der verschiedenen Produktionszyklen.

Ein **Heißluftaustritt** aus dem Kühlaggregat an der Frontseite zur Optimierung der Kühlleistung der Maschine und zur Erleichterung der Reinigung (ohne Werkzeug) des Kühlers.

Große gebremste Rollen erleichtern die Bewegung und sorgen für eine gute Stabilität.



Es ist auch eine Frage der Menge

Da die Bedürfnisse des einen nicht die Bedürfnisse des anderen sind, haben wir 3 verschiedene Größen entwickelt.

TRADILEVAIN

TL40

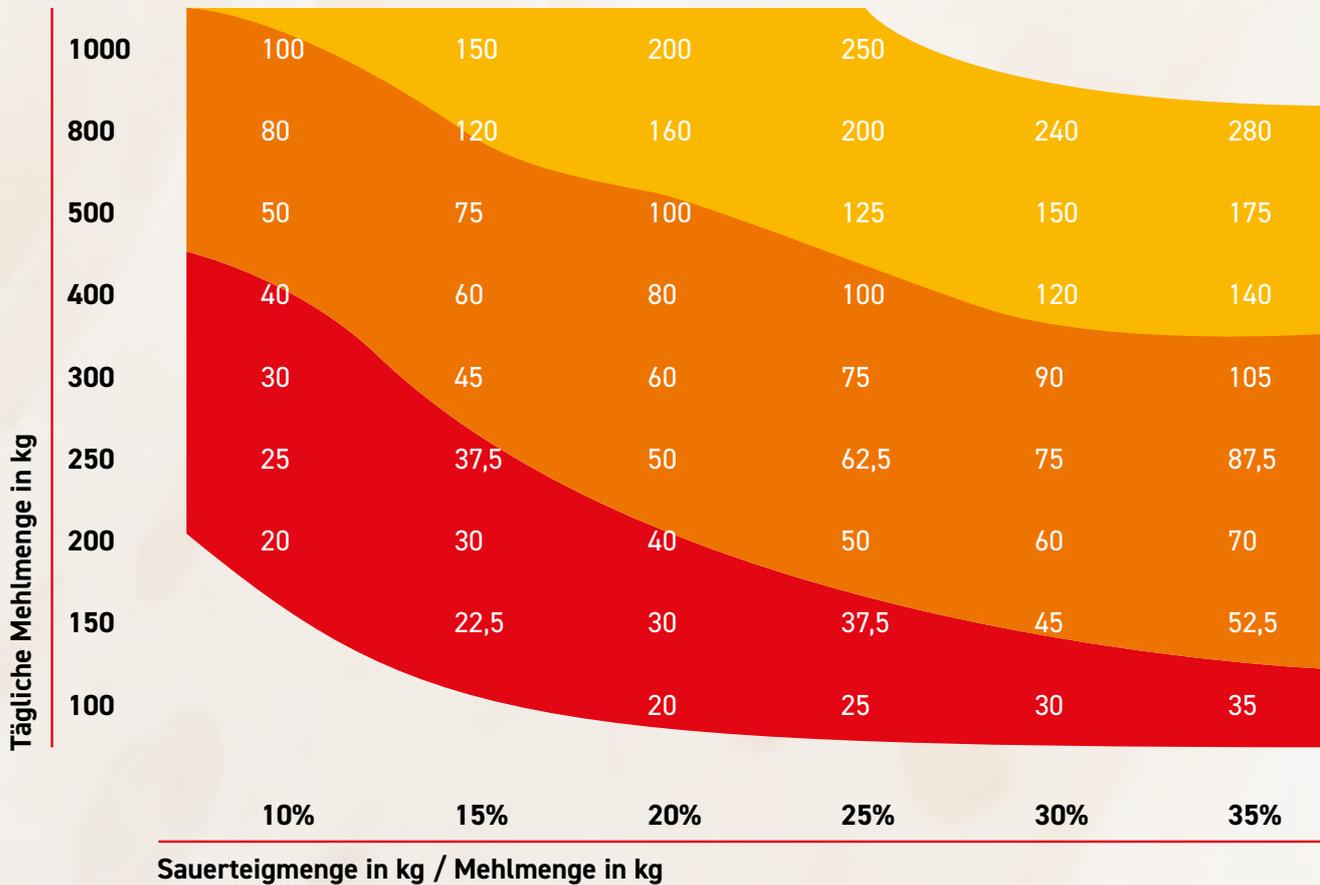
TL110

TL270



	TL40	TL110	TL270
EIGENSCHAFTEN			
Automix	•	•	•
Variospeed	•	•	•
Thermasoft	•	•	•
Minicare	•	•	•
Berührungsempfindlicher Bildschirm	•	•	•
Motorleistung (kW)	1,5	4	7
Heizleistung in (kW)	0,27	0,45	0,75
50Hz Kältemaschinenleistung (kW)	0,4	0,9	1,4
220V - 50Hz-60Hz (A)	6,5	14,5	25
380V - 50Hz-60Hz (A)	5	10	17,5
Ladehöhe (cm)	112	125	135
Tankvolumen in l	80	220	540
Maximale Gesamtkapazität (l)	50	140	340
Maximales Nutzvolumen (l)	40	110	270
Mindestgesamtkapazität (l)	25	70	170
Mindestnutzinhalt (l)	20	55	136
OPTION			
Wiegesystem		•	•

Welches Tradilevain für welche Brotmenge?



TL40 TL110 TL270

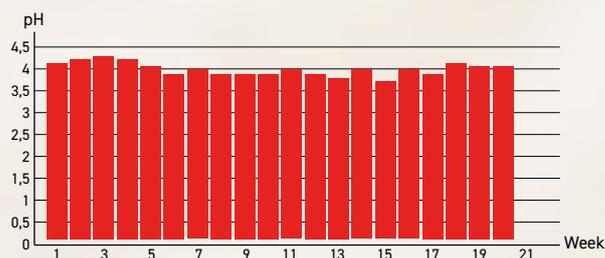
Weißbrot

Spezialbrote

Stabilität und Automatisierung

Dank seiner täglichen automatisierten Programmier- und Verwaltungszyklen gewährleistet Tradilevin die perfekte Stabilität Ihres Sauerteigs während des gesamten Herstellungs- und Lagerungsprozesses. Sie müssen sich nicht mehr um den Zustand Ihres Sauerteigs kümmern, Tradilevin kümmert sich für Sie darum.

PH-Stabilität im Laufe der Zeit



Wie stellt man seinen eigenen Sauerteig her?



T80 Steinmühlenmehl:	1,000 kg
Wasser +/- 30°C :	2,000 kg
<hr/>	
Gesamt	3,000 kg

Mischen Sie Mehl und Wasser in einem Behälter, um eine flüssige Sahne zu erhalten, und lassen Sie diese an einem Ort bei +/- 30 ° C gären. Gelegentlich 48 Stunden mischen, um die spontane Gärung zu starten. Am Ende des ersten Tages können Sie kleine Blasen sehen. Das ist deine Mutter Sauerteigbasis.



Mutter Sauerteig Basis:	3,000 kg
T80 Steinmühlenmehl:	1,500 kg
Wasser +/- 30°C :	1,500 kg
<hr/>	
Gesamt	6,000 kg

T80-Mehl und Wasser zum jungen Muttersauerteig geben und alles vermischen, bevor es erneut 24 Stunden unter den gleichen Bedingungen gären lässt. Ab und zu mischen.

Nehmen Sie +/- die Hälfte des Muttersauerteigs (6,000 - 3,500 = 2,500 kg)



Mutter Sauerteig Basis:	2,500 kg
T80 Steinmühlenmehl:	2,500 kg
Wasser +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Gesamt	7,500 kg

Geben Sie T80-Mehl und Wasser zum jungen Mutterteig und mischen Sie alles, bevor Sie es 24 Stunden unter den gleichen Bedingungen gären lassen. An diesem Punkt beginnt der Mutterteig etwas aktiv zu sein.

Nehmen Sie +/- die Hälfte des Muttersauerteigs (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Mutter Sauerteig Basis:	2,500 kg
T80 Steinmühlenmehl:	2,500 kg
Wasser +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Gesamt	7,500 kg

Geben Sie T80-Mehl und Wasser zum jungen Mutterteig und mischen Sie alles, bevor Sie es 24 Stunden unter den gleichen Bedingungen gären lassen.

Nehmen Sie 5 kg Muttersauerteig (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Mutter Sauerteig Basis:	2,500 kg
T80 Steinmühlenmehl:	2,500 kg
Wasser +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Gesamt	7,500 kg

An diesem Punkt beginnt der Mutterteig eine gute Aktivität zu haben, aber es reicht nicht aus, ihn richtig zu verwenden. Aus diesem Grund ist es notwendig, dem Mutterteig erneut das T80-Mehl und das Wasser zuzugeben und alles zu mischen, bevor es dieses Mal 14/16 Stunden gären lässt, und von Zeit zu Zeit zu mischen, bevor es bei 10 ° C kalt gestellt wird °C für die restliche Zeit.



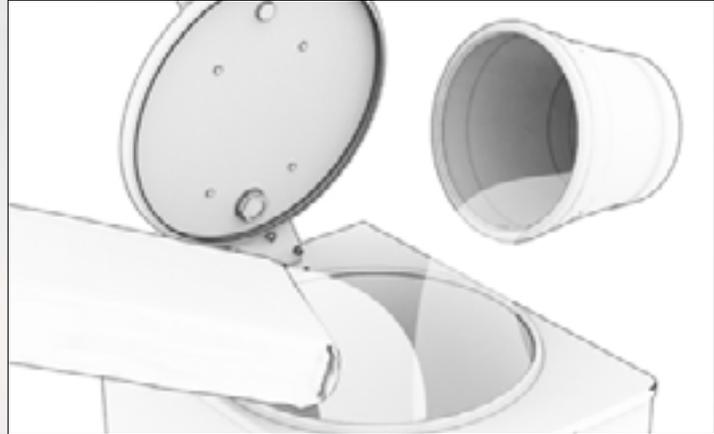
Mutter Sauerteig Basis:	7,500 kg
T80 Steinmühlenmehl:	7,500 kg
Wasser +/- 30°C :	7,500 kg
<hr/>	
Gesamt	22,500 kg

Geben Sie 12 Stunden Gärung vor dem Kühlen bei 10 ° C. Am nächsten Tag kann diese Mutterpaste problemlos verwendet werden. Es dauert jedoch etwa 15 Tage, bis ein perfekter Mutterteig vorliegt.

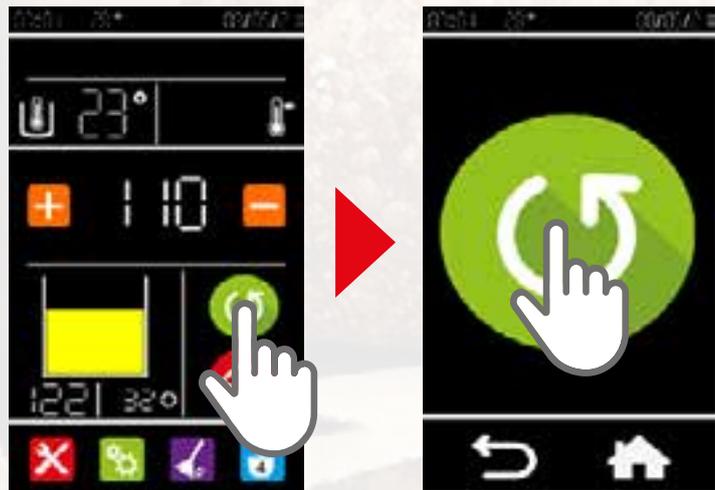
Bei niedrigem Sauerteiggehalt oder nach zu langer Inaktivität (+/- 72h) ist eine Auffrischung, d. h. eine Fütterung des Sauerteigs erforderlich.

Beispiel für einen TL 40

- 1 Gießen Sie die Zutaten:
Muttersauerteigbasis: 12 kg
T80 Steinmühlmehl: 20 Kg
Warmwasser +/- 45°: 20 kg



- 2 Starten Sie einen Mischzyklus:
Dauer 2m30s.



- 3 Kratzen Sie die Kanten mit dem Spatel gut ab, wenn das Bild angezeigt wird, und schließen Sie den Deckel.



Ein paar Stunden später ist Ihr Sauerteig fertig!

Teigteiler und Formteiler

DIV-R TRADIFORM PANIFORM



JAC setzt ambitionierte technische Lösungen ein, um die Robustheit der Maschinen zu gewährleisten: verstärkter Kolben,

Aluminiumgusswanne für viereckigen Teigteiler (Div Carrée) mit Easy-Clean-Beschichtung, Start-Stopp-System, geschärfte Edelstahlmesser, viereckige Teigmulde aus Edelstahl. Angepasste Arbeitshöhe, Griff zum Bewegen der Maschine, Mehlstaubauffangsystem, serienmäßig automatisches Anheben der Messer, Easyflour ... Diese technischen Lösungen sind das Ergebnis umfassender Sachkenntnis, die wir an der Seite unserer Kunden aufgebaut haben.



Diese Garantie gilt für alle – also auch elektronische – Bauteile Ihrer Maschine, nicht jedoch für Verschleißteile.

Für weitere Auskünfte können Sie sich gerne an Ihren zugelassenen Vertriebspartner wenden.

JAC Lüttich

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

JAC Langres

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

JAC Moskau

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

JAC Boston

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