



JAC

TRADILEVAIN



Assortiment
van desemketels

2021

Vloeibare zuurdesem

Waar gaat het over ?

Elke gepassioneerde bakker kent de waarde van bakken op basis van vloeibaar zuurdesem.

Zuurdesem is een vloeibaar deeg met gelijke delen water en bloem, onderworpen aan natuurlijke fermentatie, met als functie het produceren van zuren die gunstig zijn voor het kneden van het deeg. Deze zuren verbeteren ook het uiterlijk en de smaak van het product. Ze maken een langere houdbaarheid en verbeteren de voedingseigenschappen aanzienlijk.

Bovenal is het een manier om uw productie te personaliseren en uw klanten te behouden met een smaak die u op uw eigen manier kunt bewerken en die uw klanten niet zullen vinden bij uw concurrenten.

Voordelen



Beter kneden

- 1 Kortere kneedtijd
- 2 Vermindering van deegoxidatie



Uiterlijk en smaak van het product

- 1 Meer volume tijdens de eerste minuten bij het bakken
- 2 Verbeterde scheur
- 3 Verbeterde ipen structuur
- 4 Gouden kleur met knapperige korst
- 5 Minder uitgesproken azijnsmaak

De vloeibare toestand laat een overheersing van melkzuurgedrag over azijngedrag toe.

Melkzuur geeft een milde smaak. Van zijn kant werkt azijnzuur, een beetje azijn, als smaakversterker en helpt het de hoeveelheid zout te verminderen met behoud van de smaak.



Langere houdbaarheid

Deze lange bewaring is te danken aan twee hoofdelementen:

- 1 Een dichtere, krokantere korst
- 2 De micro-organismen in het zuurdeeg die vocht vasthouden en uitdroging beperken.

De korst van zuurdesembrood, die dicht is, fungeert als een beschermende schaal. Het helpt vocht in het brood vast te houden en beperkt het drogen van de kruimel. Omdat de korst dichter is, wordt deze minder snel zacht.



Verbeterde voedingskwaliteiten

Zuurdesem geeft brood een onvergelykbare smaak en houdbaarheid, en verbetert de voedingseigenschappen om drie belangrijke redenen:

- 1 Gemakkelijkere vertering
- 2 Betere opname van mineralen
- 3 Verbetert de opname van koolhydraten. Dit is des te belangrijker voor vegetariërs en veganisten, waar het grootste deel van hun inname van mineralen uit granen komt.

De keuze van meel

Vloeibare zuurdesem is een natuurlijke fermentatie die wordt veroorzaakt door de teelt van cellen die van nature in de lucht aanwezig zijn. Een selectie van cellen vindt op zichzelf plaats dankzij het voedsel dat beschikbaar is: meel.

Een hoog type bloem (type 80) bevordert de fermentatie van het zuurdesem en de aroma's van het brood. Door een molensteen geplet meel zal nog voedzamer zijn.

Waarschuwing: Het gebruik van een te hoge bloemsoort (T150) kan de ontwikkeling van het brood verminderen.

De 3 fasen van de ontwikkeling van zuurdesem

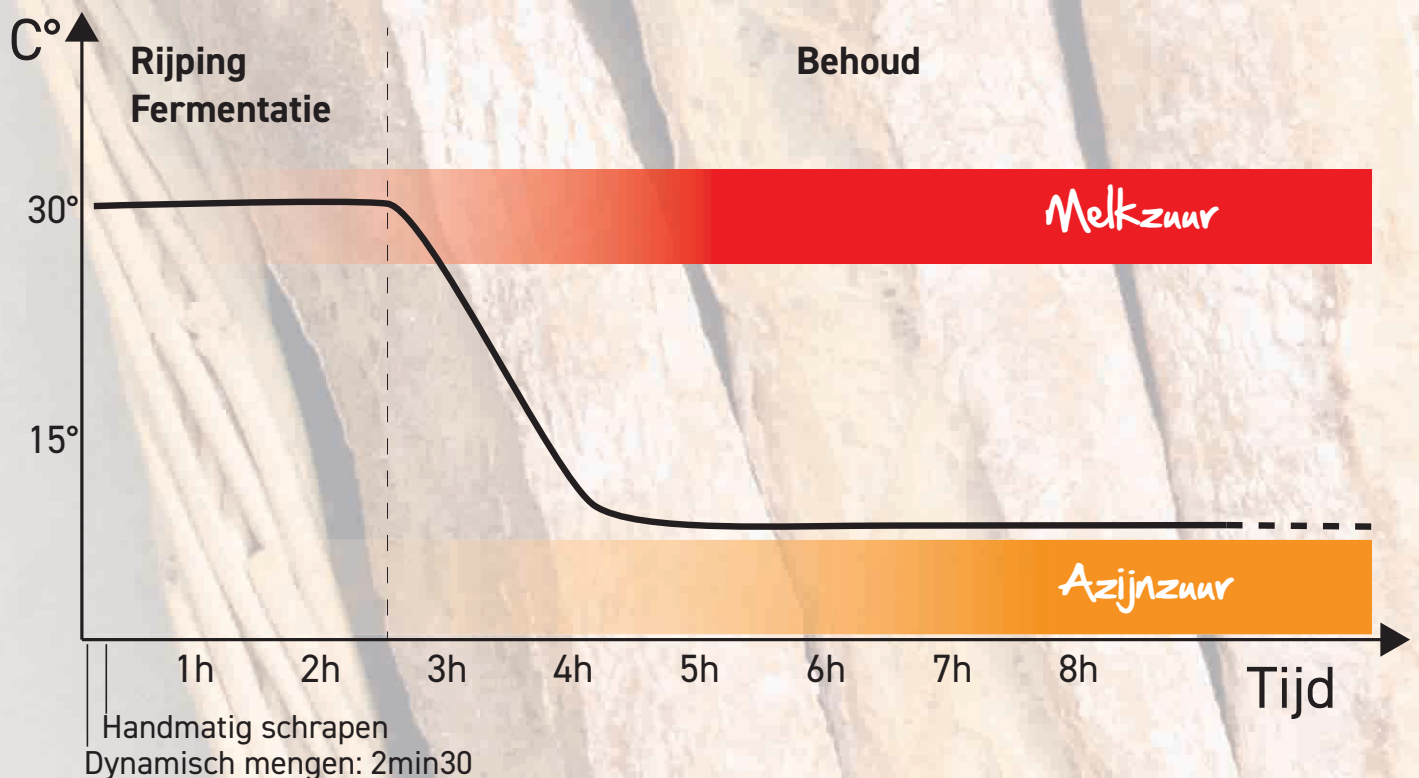
De ontwikkeling van de zuurdesem vindt plaats in 3 fasen: Mengen / Rijen / Conserveren

Vloeibare natuurlijke zuurdesem is het resultaat van spontane fermentatie van een mengsel van een 50% - 50% mengsel van water en meel, bij een kamertemperatuur van 28-30 °.

Met een bloem die rijker is aan het kaf, is het startproces sneller.

Het doel van deze fermentatie is om melkzuur / azijnzuren en gisten te produceren om het brood te laten rijzen en specifieke aroma's te geven. Het maakt het brood ook beter verteerbaar.

Zodra deze fermentatie heeft plaatsgevonden, is een regelmatige dagelijkse inname van bloem en water in regelmatige verhoudingen nodig om deze flora niet uit balans te brengen.



In theorie kan het beheersen van de productie van vloeibaar zuurdeeg vragen oproepen. In de praktijk is er echter niets eenvoudiger en lonender, **zolang u maar de ideale machine heeft.**

Bij JAC heeft onze internationale activiteit ons in staat gesteld om veel uitdagingen aan te gaan, omdat het vloeibare zuurdesem dat in Lyon wordt gebruikt niet dat van Moskou, Amsterdam, New York, Berlijn of Brussel is.

Maar een veelzijdige machine en een goed beheerst proces maken het mogelijk om efficiënt aan al deze behoeften te voldoen.

Allereerst behouden we de voordelen van ons historische **Tradilevain**-assortiment, namelijk:

- 1** Een volledig **roestvrijstalen** machine voor eenvoudige reiniging en zonder wijziging in de tijd.
- 2** Een **mengsysteem met ondergedompelde bladen** dat weinig onderhoud vereist en het wegdrijven van het zuurdeeg voorkomt (het zuurdeeg dat op de schrapers van standaard zuurdeegmachines opdroogt, ontwikkelt uiteindelijk bacteriën die in de tank vallen en de bacteriologische balans ontwrichten).
- 3** Geen verwarming maar **een zacht verwarmingssysteem**, waardoor het plaatsen van tankschrapers (en dus een beperkte reiniging) overbodig is.
- 4** Een machine die een eerste toevoeging van heet water (45 tot 50 °) vereist en die daarom **geen thermische schokken op het zuurdesem** veroorzaakt.
- 5** Werking met heet water voor **een regelmatige gisting die begint zodra het water en de bloem in de tank worden geladen.** (U hoeft niet te wachten tot het vloeibare zuurdesem is opgewarmd)
- 6** Een **luchtdicht roestvrijstalen klep** dat oxidatie van de desem voorkomt en breed genoeg is om hele zakken meel te lossen.



TRADILEVAIN

Omdat innovatie onze bestaansreden is, is deze nieuwe generatie Tradilevain gebaseerd op vele technologische ontwikkelingen.

Geen techniek voor techniek maar alleen technische oplossingen ten dienste van de bakker en het gebruiksgemak.



Automix

Dit automatische roermanagementsysteem op basis van fermentatieactiviteiten maakt Tradilevain slimmer. Roercycli starten enkel als het nodig is door het fermentatieniveau doorlopend te analyseren. Door minder slag wordt het zuurdesem kwalitatief beter. Geen ingewikkelde cyclusprogrammering meer.



Variospeed

De Tradilevain zal de roersnelheid aanpassen aan de hoeveelheid zuurdesem die aanwezig is om het te roeren zonder het te beschadigen.



Minicare

De Tradilevain is niet alleen uitgerust met een anti-overloopsysteem, maar is ook uitgerust met een laag niveau waarschuwingssysteem dat kan worden ingesteld al naar gelang uw productie: de Minicare. Zo weet je zeker dat je altijd een minimum aan intacte moederzuurdesem op de bodem van de tank hebt.



Thermasoft

JAC heeft een zacht warmtesysteem ontwikkeld waarmee de gewenste exacte temperatuur gegarandeerd wordt tijdens lange fermentatiecycli of om een onnauwkeurige watertemperatuur met enkele graden tijdens het koelen aan te passen.



Als optie kan de Tradilevain worden uitgerust met een weegstelsel. Zo weet u altijd gemakkelijk wat u afneemt of toevoegt.

(alleen beschikbaar op TL110 en TL270)



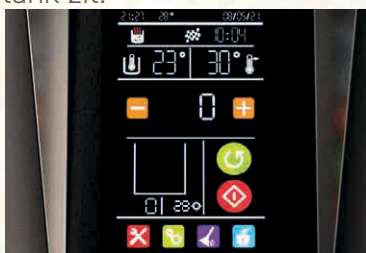
Een aërobe / anaërobe klep.



De monobloc roestvrijstalen tanktoren is perfect afgesloten en hygiënisch. De rand voorkomt dat onzuiverheden in de tank vallen.

Een breed touchscreen (7 inch), zeer intuïtief, achter de carrosserie geplaatst en in een schuine positie voor perfect ergonomisch gebruik.

2 fabrieksrecepten en 6 aanpasbare recepten. Een ingebouwde rekenmachine om u te helpen bij te houden hoeveel zuurdesem er nog in de tank zit.



Een uitlaatklep met zelfreinigend systeem, eenvoudig te demonteren voor snelle reiniging.



De luchtdichte tankafdichting wordt om het klep geplaatst. Het kan in een paar seconden worden gedemonteerd voor eenvoudige reiniging.

Het profiel van de mengsysteem is herwerkt om een **75% krachtigere menging te bieden.**



Handgrepen geïntegreerd in de roestvrijstalen zijwanden voor eenvoudige verplaatsing van de machine.

Het koelingsysteem maakt het mogelijk om de temperatuur van het zuurdeeg te regelen tijdens de verschillende productiecycli.

Een heteluchtuitlaat van de koelunit aan de voorzijde om de koelprestaties van de machine te optimaliseren en het reinigen (zonder gereedschap) van de koeler te vergemakkelijken.

Grote wielen met remmen om het verplaatsen te vergemakkelijken en een goede stabiliteit te garanderen.



Het is ook een kwestie van kwantiteit

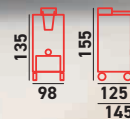
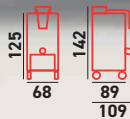
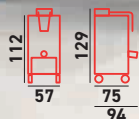
Omdat de behoeften van de een niet de behoeften van de ander zijn, hebben we 3 verschillende maten ontwikkeld.

TRADILEVAIN

TL40

TL110

TL270



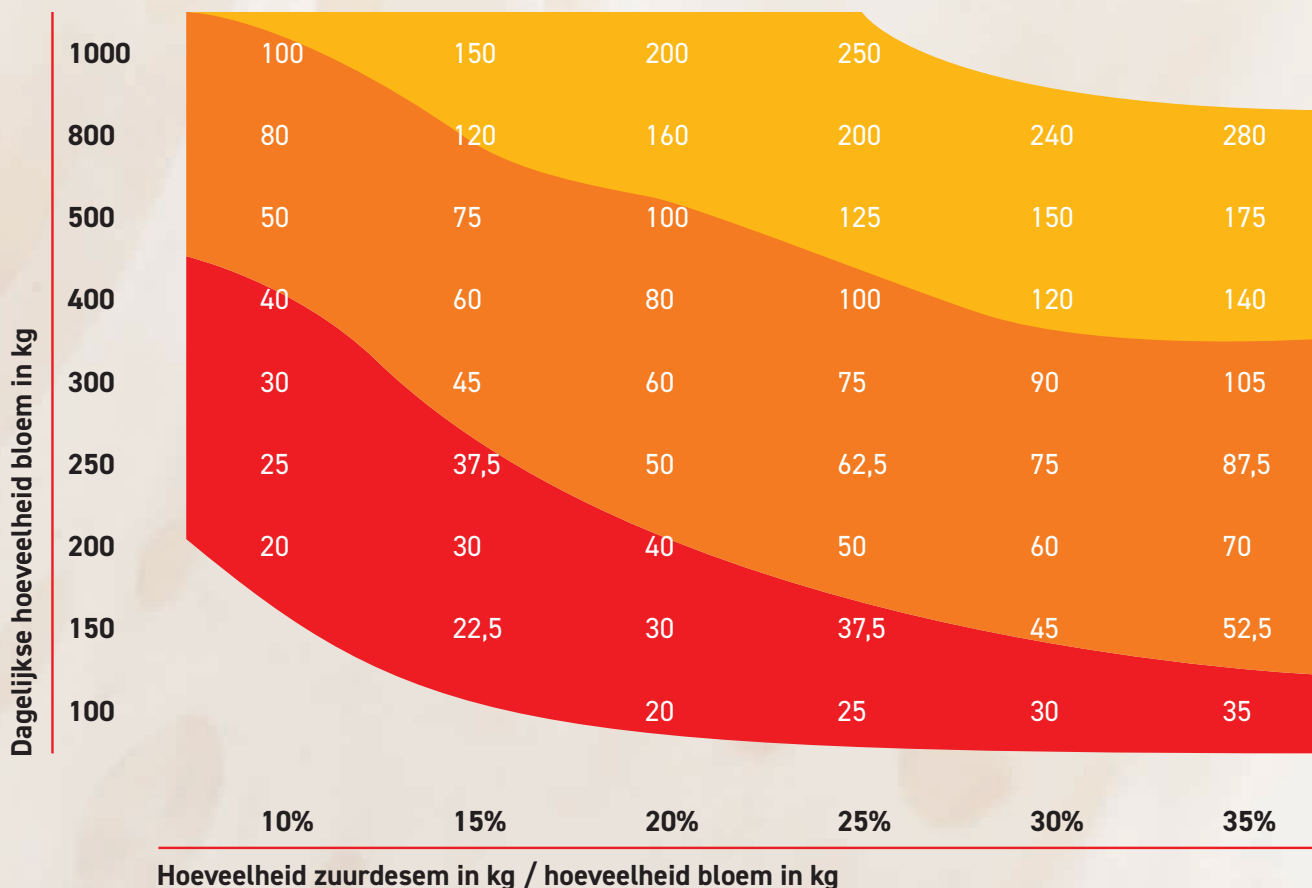
KENMERKEN

	TL40	TL110	TL270
Automix	•	•	•
Variospeed	•	•	•
Thermasoft	•	•	•
Minicare	•	•	•
Touch screen	•	•	•
Motorvermogen (kW)	1,5	4	7
Verwarmingsvermogen in (kW)	0,27	0,45	0,75
50Hz koelmachinevermogen (kW)	0,4	0,9	1,4
220v - 50Hz-60Hz (drie fase)	6,5	14,5	25
380v - 50Hz-60Hz (drie fase)	5	10	17,5
Laadhoogte (cm)	112	125	135
Tankinhoud in l	80	220	540
Maximale totale capaciteit (l)	50	140	340
Maximale nuttige capaciteit (l)	40	110	270
Minimale totale capaciteit (l)	25	70	170
Minimale nuttige capaciteit (l)	20	55	136

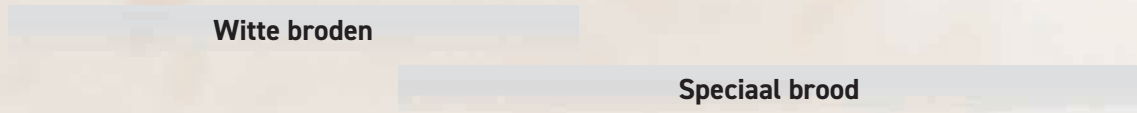
OPTIE

Weegsysteem		•	•
-------------	--	---	---

Welke Tradilevain voor welke hoeveelheid brood?



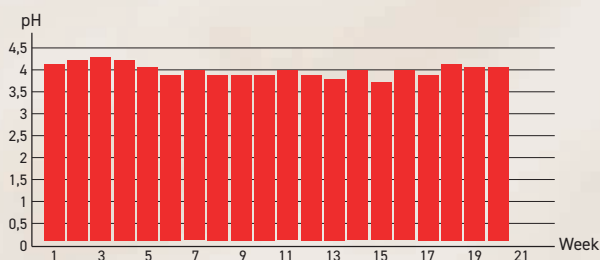
TL40 TL110 TL270



Stabiliteit en automatisering

Dankzij de dagelijkse geautomatiseerde beheercycli zorgt Tradilevain voor een perfecte stabiliteit van uw zuurdesem tijdens het fermentatie en houdbaarheidsproces. U hoeft zich geen zorgen meer te maken over de staat van uw zuurdesem, Tradilevain regelt het voor u.

PH-stabiliteit in de loop van de tijd



Hoe maak je je eigen zuurdesem?



T80 steenmolen meel:	1,000 kg
Water +/- 30°C :	2,000 kg
<hr/>	
Totaal	3,000 kg

Meng de bloem en het water in een bakje om een vloeibare room te verkrijgen en laat het gisten op een plaats bij +/- 30°C. Meng af en toe gedurende 48 uur om spontane gisting te beginnen. Aan het einde van de eerste dag zie je kleine belletjes. Dit is je moeder zuurdesembasis.



Moeder zuurdesem basis:	3,000 kg
T80 steenmolen meel:	1,500 kg
Water +/- 30°C :	1,500 kg
<hr/>	
Totaal	6,000 kg

Voeg de T80-bloem en water toe aan de jonge moederzuurdesem en meng alles voordat je het opnieuw 24 uur laat gisten onder dezelfde omstandigheden. Mix van tijd tot tijd.

Neem +/- de helft van het moederzuurdeeg (6,000 - 3,500 = 2,500 kg)



Moeder zuurdesem basis:	2,500 kg
T80 steenmolen meel:	2,500 kg
Water +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Totaal	7,500 kg

Voeg T80-bloem en water toe aan het jonge moederdeeg en meng alles voordat je het 24 uur laat gisten onder dezelfde omstandigheden. Op dit punt begint het moederdeeg enigszins actief te worden.

Neem +/- de helft van het moederzuurdeeg (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Moeder zuurdesem basis:	2,500 kg
T80 steenmolen meel:	2,500 kg
Water +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Totaal	7,500 kg

Voeg T80-bloem en water toe aan het jonge moederdeeg en meng alles voordat je het 24 uur laat gisten onder dezelfde omstandigheden.

Neem 5 kg moederzuurdesem (7,500 - 5,000 = 2,500 kg)



Moeder zuurdesem basis:	2,500 kg
T80 steenmolen meel:	2,500 kg
Water +/- 30°C :	2,500 kg
<hr/>	
Totaal	7,500 kg

Op dit punt begint het moederdeeg een goede activiteit te hebben, maar het is niet voldoende om het correct te gebruiken. Daarom is het nodig om de T80-bloem en het water opnieuw aan het moederdeeg toe te voegen en alles te mengen voordat je het deze keer 14/16 uur laat fermenteren, en van tijd tot tijd te mengen voordat je het om 10 uur in de kou zet. °C voor de resterende tijd.



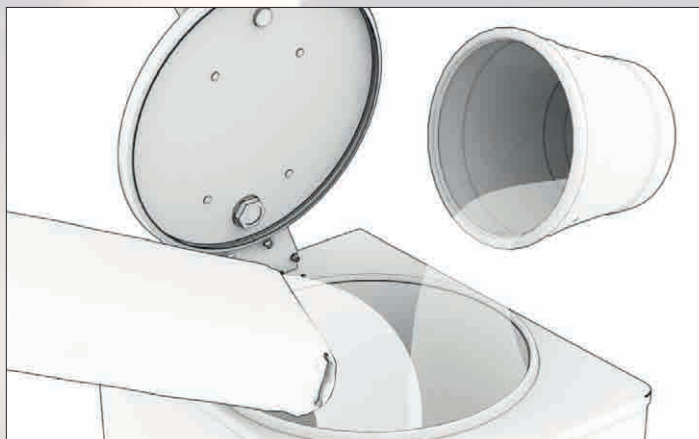
Moeder zuurdesem basis:	7,500 kg
T80 steenmolen meel:	7,500 kg
Water +/- 30°C :	7,500 kg
<hr/>	
Totaal	22,500 kg

Geef 12 uur fermentatie alvorens te koelen op 10°C. De volgende dag kan deze moederpasta probleemloos gebruikt worden. Het duurt echter ongeveer 15 dagen om een perfect moederdeeg te hebben.

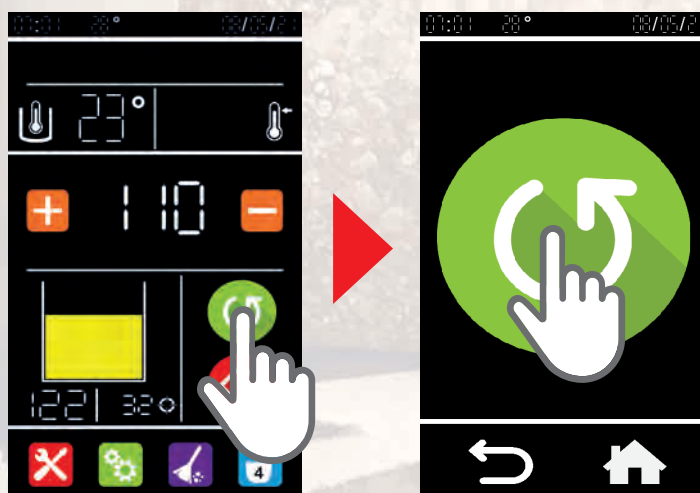
Wanneer het zuurdesemgehalte minimaal is of na een te lange periode van inactiviteit (+/- 72 uur), is het nodig om op te frissen, dat wil zeggen om uw zuurdesem te voeden.

Voorbeeld voor een TL 40

- 1** Giet de ingrediënten:
Moeder zuurdesem basis: 12 kg
T80 steenmolenmeel: 20 Kg
Heet water +/- 45°: 20 kg



- 2** Start een mengcyclus:
Duur 2m30s.



- 3** Schraap de randen goed met de spatel wanneer de afbeelding wordt weergegeven en sluit het deksel.



Een paar uur later is je zuurdesem klaar!

Verdelers en vormverdelers

DIV-R TRADIFORM PANIFORM



JAC heeft ambitieuze technieken voor de robuustheid gekozen: een versterkte vijzel, afstrijkers in gegoten aluminium dat met Easyclean is behandeld, Start and Stop-systeem, geprofileerde messen uit roestvrij staal, een vierkante roestvrijstalen kuip. Een aangepaste werkhoogte, een handgreep voor de bediening, een antibloemspatsysteem, automatische ophaling van de messen, Easyflour, ... Deze technieken komen voort uit jaren ervaring in constante ontwikkeling samen met onze klanten.



Deze garantie geldt voor alle onderdelen van uw machine, ook de elektronische onderdelen maar niet voor de verbruiksgoederen. Aarzel niet om contact op te nemen met uw officiële verdeler voor meer informatie.

JAC Luik

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

JAC Langres

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

JAC Moskou

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

JAC Boston

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