



WIE KONSTANT. IST DIE QUALITÄT IHRES TEIGES?

Teig ist ein empfindliches Produkt und sehr anfällig für Austrocknung während des Gärprozesses. Obwohl die Umgebungstemperatur im Gärschrank oder -raum oft hoch genug ist, kühlt der Teig ab und trocknet aus.

EIN BEKANNTES PROBLEM? JASCA KENNT DIE URSACHE DAVON UND HAT DARAUF AUCH EINE ANTWORT.

Austrocknung und Abkühlung entstehen nämlich durch eine zu niedrige Luftfeuchtigkeit. Dies kann zu einer unregelmäßigen Brotstruktur führen. Entscheidend ist, dass sowohl Luftfeuchtigkeit als auch Temperatur in einem ausgeglichenen Verhältnis zueinander stehen, um die beste Qualität Ihrer Brot- und Backwaren zu erhalten.

Durch eine optimale Luftbefeuchtung kann dieser Prozess beeinflusst werden und die Austrocknung wird deutlich verringert. Indem man mit Düsen Wasser einbringt, entsteht ein besonders feiner Nebel mit einer minimalen Tropfengröße. Die Verteilung von Feuchtigkeit und Wärme in Ihrer Installation wird dadurch sehr gleichmäßig. Wärmeübertragung und Ventilation sind nun optimal aufeinander abgestimmt. Dies führt zu einer besseren und konstanten Teigqualität in Ihrem Gärschrank. Mithilfe des Jasca-Mikrovernebelungssystems kann man den Prozess besser beherrschen als bei der Dampfmethode. Zudem verringern Sie mit dieser nachhaltigen Lösung deutlich Ihre Energiekosten. Dadurch können Sie in Ihrem Land eventuell Subventionen beantragen.

KONSTANTE QUALITÄT

Während des gesamten Jahres halten Sie ungeachtet der Wetterumstände die Bedingungen in Ihrem Gärschrank besser unter Kontrolle. Auf diese Weise bieten Sie Ihren Kunden ein ansprechendes und konstant hochwertiges Produkt, das nicht austrocknet.





your innovator in the food-industry



Das Jasca Mikro- vernebelungssystem mit kaltem Wasser kann vielfältig verwendet werden in/bei:

- Brötchenschränken
- Gärraum
- Vernebelung am Arbeitsplatz/Backstube
- Trichter- und Knetervernebelung
- Mehlstaubreduktion
- Kühlung von Teigprodukten
- Vor und nach dem Ofen
- Bandvernebelung

DIE VORTEILE DES JASCA- MIKROVERNEBELUNGSSYSTEMS

- Besser beherrschbarer und kontrollierbarer Gärprozess
- Vernebelung mit Leitungswasser durch selbstreinigende Düsen
- Nachhaltige Lösung
- Niedrigere Energiekosten, mehr Möglichkeiten für Subventionen
- Keine Zufuhr von unerwünschter zusätzlicher Wärme
- Wartungs- und störungsarme Installation
- Weniger Staubbildung im Brotschrank
- Verbesserung der Produktkonsistenz
- Keine Streifen oder harte Stückchen
- Besserer Geschmack und verbessertes Aroma
- Dünnere Krustenbildung
- Bessere Backergebnisse und optimale Farbgebung

Jasca Bakery Technology BV

Westwal 4b, 7631 BN Ootmarsum Niederlande

T +31 (0)541 - 29 36 88

I www.jasca.nl

F +31 (0)541 - 29 36 89

E info@jasca.nl

ERHÖHEN SIE IHRE PRODUKTIONSRATE

Wünschen Sie eine gezielte
Beratung darüber, wie unser
Mikrovernebelungssystem zu
Ihrem Produktionsprozess
passen könnte?

T: +31 541 - 29 36 88

E: info@jasca.nl