



HOE CONSTANT IS DE KWALITEIT VAN UW DEEG?

Deeg is een kwetsbaar product en zeer gevoelig voor uitdroging tijdens het rijsproces. De omgevingstemperatuur in de rijskast of ruimte is vaak hoog genoeg, maar toch koelt het deeg af en droogt het uit.

Een herkenbaar probleem? Jasca kent de oorzaak én heeft de oplossing: uitdroging en afkoeling ontstaan nl. door een te lage luchtvochtigheid (RV). Hierdoor kan een onregelmatige kruimstructuur ontstaan. Kortom, de luchtvochtigheid en de temperatuur dienen volledig in balans te zijn voor de beste kwaliteit van uw groot- en kleinbrood.

Met optimale bevochtiging kan dit proces worden beïnvloed en droogt het deeg minder in. Door via verstuivers water in te brengen ontstaat er een uiterst fijne nevel, met een uiterst kleine druppelgrootte. De circulatie van vocht en warmte in uw installatie is hierdoor geheel gelijkmatig. Warmteoverdracht en ventilatie zijn optimaal. En dat zorgt voor een constante en betere kwaliteit van het deeg in uw rijskasten.

Met het Jasca koudwatervernevelsysteem is het proces een stuk beter beheersbaar dan wanneer u werkt met een stoommethode. Bovendien bespaart u met deze duurzame oplossing aanzienlijk op de energiekosten. En dat betekent extra mogelijkheden voor EIA-subsidie.

CONSTANTE KWALITEIT

U houdt gedurende het gehele jaar- ongeacht de weersomstandigheden - de condities in uw rijskast beter onder controle. En zo biedt u uw klanten een mooi, ambachtelijk en constant hoogwaardig product dat niet uitdroogt.





your innovator in the food-industry

Het Jasca koudwatervernevelsysteem is toe te passen in o.a.

- Bollen- en puntenkast
- Narijskast
- Werkplekverneveling
- Trechter- en kuipverneveling
- Meelstofreductie
- Koelen deegproducten
- Oven voor en na
- Bandverneveling

- Beter beheersbaar en controleerbaar rijsp proces;
- Verneveling met leidingwater, ontharden niet nodig;
- Duurzame oplossing;
- Lagere energiekosten, meer subsidiemogelijkheden;
- Geen inbreng van ongewenste extra warmte;
- Onderhouds- en storingsarme installatie;
- Minder stofvorming in de bollenkast;
- Verbetering van malsheid van het product;
- Geen strepen of harde stukken;
- Beter smaak en aroma;
- Dunnere korstvorming;
- Beter bakresultaten en kleurvorming.

Jasca Bakery Technology BV

Westwal 4b, 7631 BN Ootmarsum The Netherlands

T +31 (0)541 - 29 36 88

F +31 (0)541 - 29 36 89

I www.jasca.nl

E info@jasca.nl

OPTIMALISEER UW PRODUCTIE

Vrijblijvend advies over hoe u deze vorm van koudwaterverneveling in kunt zetten in uw productieproces?

Neem dan contact met ons op:

T: +31 (0)541 - 29 36 88

E: info@jasca.nl



Jasca: Duurzame en efficiënte oplossingen voor de bakkerijsector