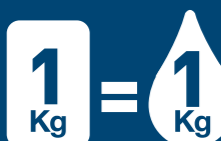




vantaggi per semplificarvi la vita

Grazie a un processo di produzione originale e innovativo, oggi Lesaffre vi propone il nuovo lievito liquido Kastalia 1:1, che garantisce eccellenti performance in tutte le applicazioni di panificazione.

NUOVO



semplice

1 kg di lievito pressato = 1 kg di lievito liquido

Non dovrete modificare le vostre abitudini di lavoro: grazie all'innovativo Kastalia 1:1, il vostro dosaggio resta esattamente identico rispetto al lievito pressato. Inoltre questa equivalenza, unita alla precisione del dosaggio, vi permette di conservare immutate le vostre ricette.



sicuro

Grazie al sistema ermetico del distributore refrigerato e all'assenza di contatto diretto del lievito con le mani, Kastalia 1:1 diminuisce i rischi di contaminazione e garantisce un'igiene migliore.



efficace

Il lievito liquido viene assimilato dall'impasto in modo più fluido e armonico, con il vantaggio di offrire una migliore macchinabilità. La sua qualità costante vi permette di assicurare una regolarità di produzione.



pratico

Il distributore refrigerato installato vicino all'impastatrice è sempre a portata di mano. I Bib di lievito liquido offrono una lunga autonomia e si sostituiscono in meno di 2 minuti.

ADATTO AL VOSTRO CONSUMO



20 kg 2x20 kg

per soddisfare al meglio le vostre esigenze.

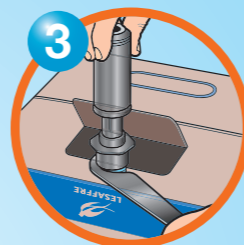
Come utilizzarlo?



1 Estrarre il tappo del Bib



2 Mantenere il tappo con l'aiuto della chiave. Svitare il tappo.



3 Svitare la valvola sul tappo e richiudere il cartone



4 Mettere il Bib nel distributore di lievito

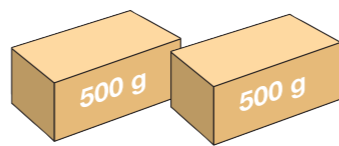


5 Con l'aiuto di una caraffa con dosaggio graduato o di una bilancia, il lievito si dosa facilmente e precisamente

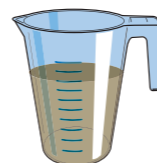


6 Aggiungere il lievito agli altri ingredienti

DOSAGGIO



1 kg di lievito pressato



1 kg di lievito liquido

In certi casi, l'idratazione deve essere sistemata per non modificare la consistenza degli impasti.



www.kastalia-lesaffre.com



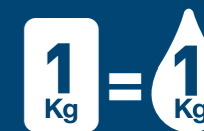
LESAFFRE ITALIA S.P.A. - Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia
T +39 0521 878011 - F +39 0521 878021 - ordini.lit@lesaffre.com - www.lesaffre.it



Come prima. Meglio di prima.



NUOVO



DISPONIBILE IN



&



AL VOSTRO SERVIZIO: Ci impegniamo a fornirvi l'assistenza tecnica necessaria e a rispondere tempestivamente alle vostre domande.



Se lo provate,
non lo lasciate più!

MAURO ALINOVÌ

Panificatore a Collegno (PR)
Presidente Associazione
Panificatori di Parma



“ All’inizio ero un po’ scettico, ma ho voluto provarlo. Non ho trovato nessun difetto e nessuna controindicazione nel prodotto, il lievito liquido ha dato ottimi risultati sia per la pasta molle sia per la pasta dura.

L’installazione del distributore refrigerato è molto semplice. Gli abbiamo trovato la giusta collocazione di fianco all’impastatrice e i Bib si caricano con grande praticità.

È meglio anche a livello igienico: nessun contatto diretto con il lievito, nessuna manipolazione.

Altro vantaggio è la semplicità del dosaggio: non abbiamo dovuto cambiare niente nelle nostre ricette.

Non c’è rischio di errore dato che 1 kg di lievito pressato corrisponde esattamente a 1 kg di lievito liquido.

Nel panificio sono tutti d’accordo con me, non hanno avuto nessuna difficoltà ad adottare il nuovo prodotto Kastalia!

Sempre attenta alle vostre esigenze,
Lesaffre vi propone
due tipi di distributori refrigerati:



PRODUTTIVITÀ

Installato di fianco all’impastatrice, il distributore di lievito resta sempre a portata di mano. Inoltre, grazie al suo sistema di ricarica, le manipolazioni del lievito sono ridotte al minimo.

SICUREZZA ALIMENTARE

Questo nuovo sistema evita di disperdere il lievito nel laboratorio ed elimina tutti i rischi di corpi estranei nell’impasto.

PRECISIONE

Il sistema di dosaggio del distributore garantisce un dosaggio più preciso del lievito e quindi un migliore controllo del consumo dello stesso.

AFFIDABILITÀ

I distributori Kastalia 1:1 sono stati creati da professionisti esperti nell’ideazione di macchinari per la refrigerazione. Inoltre il lievito è mantenuto costantemente nelle condizioni ideali (+4°): questo assicura qualità e performance ottimali.

Presentazione del sistema



CARATTERISTICHE

	MONO :	DUO :
DIMENSIONI DEL DISTRIBUTORE	L 370 x P 448 x H 960 mm	L 750 x P 448 x H 960 mm
PESO VUOTO	29,5 kg Con 1 Bib : ≈ 49,5 kg	46,5 kg Con 2 Bib : 86,5 kg
CONSUMO ELETTRICO	230 V, 50 Hz, 110 Watt	230 V, 50 Hz, 120 Watt

CARATTERISTICHE

DIMENSIONI DEL BIB: L 254 x P 233 x H 439 mm
PESO DEL BIB: 20 kg netto contenendo 18,7 litri di lievito liquido
CONSERVAZIONE: Tra 0°C e 6°C
COMPOSIZIONE: Lievito per panificazione, sale, xanthan brevettato

Opzione per guadagnare spazio: sistema murario Mono e Duo. Disponibilità a richiesta.

Efficace e performante

