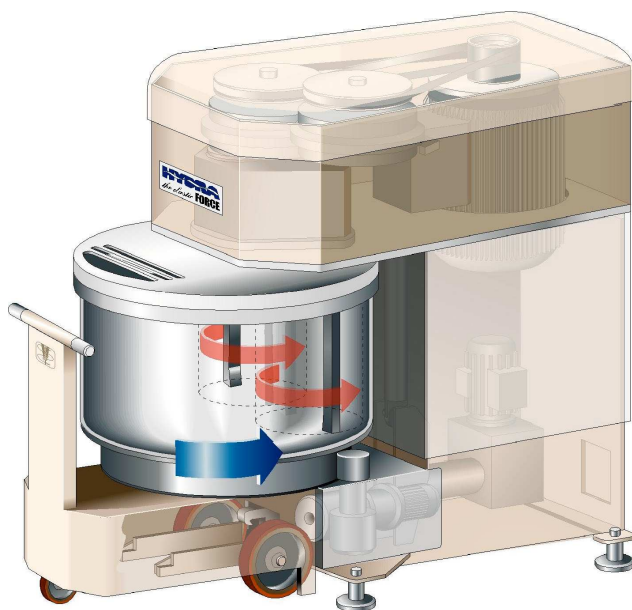


Miesiarka Sancassiano HYDRA®

HYDRA
the elastic **FORCE**



**NOWY SYSTEM
MIESIENIA CIAST -
CECHY
CHARAKTERYSTYCZNE
I ZALETY :**

- **Unikalne narzędzia mieszające (patent)**
- Solidna konstrukcja przeznaczona dla zastosowań **przemysłowych**.
- Pojemność dzieży (litr): 400, 430, 690, 795 i powyżej
- Możliwość miesienia **małych i dużych porcji ciasta** - od 5% do 100% pojemności dzieży.
- **Wzrost uwodnienia ciasta o 3-10%** : absorpcja większej ilości wody potwierdzona przez laboratoryjne badania parametru aW "activity water".
- **Oszczędność czasu i energii** : ciasto jest mieszane w optymalny sposób bez wewnętrznego tarcia. Czasy miesienia są zredukowane w porównaniu z tradycyjną technologią, a zastosowana energia jest zużytkowana przede wszystkim do budowy łańcucha glutenowego bez dyspersji (rozprzestrzeniania) ciepła. Testy porównawcze:

	SPIRALA	HYDRA
Średni czas miesienia	100%	58%
Moc zużyta	100%	78%
Oszczędność energii z Hydrą : <u>20-30%</u> (zależnie od receptury)		
Oszczędność czasu : <u>40-50%</u> (zależnie od receptury)		

- **Minimalne podgrzewanie ciasta** : co najmniej o 3 - 4°C mniej w stosunku do miesiarek spiralnych. Ciasto jest zagniatane naturalnie i bez tarcia. Nie jest konieczne stosowanie schładzaczy wody lub generatorów lodu.
- **Optymalny rozwój łańcuchów glutenu** pozwala na osiągnięcie najlepszej możliwej jakości ciasta przy wielu różnorodnych recepturach. HYDRA jest **wielofunkcyjną miesiarką**, perfekcyjną dla ciabatty lub pieczywa artisan bread, panettone, rogalików croissant, donutów, ciast francuskich, bagietek, pizy, pieczywa żytniego itd.

Więcej informacji :

OLAART P.T.P.

Piotr Kielbiewski

info@olaart.pl

www.olaart.pl

kom. 0509 921788

fax 022 6499941

OLAART P.T.P.
Przemysłowa Technologia Piekarnicza