



# Solubl'in®

**Koncentrovaný tekutý  
zlepšující přípravek**

*„Revoluce v technologii  
pekařských zlepšujících  
přípravků“*



**LESAFFRE**



## Solubl'in® – novinka.

*...snižte dávkování  
vašeho zlepšujícího přípravku!*



**Ve vodorozpustných  
sáčcích à 0,5 kg**

Nové řešení v pekařské technologii:

- ◆ koncentrovaný zlepšující přípravek,
- ◆ plně rozpustný ve vodě,
- ◆ dávkování v tekuté formě.

Solubl'in® kombinuje dvě inteligentní řešení: dlouhou trvanlivost a snadné skladování práškových zlepšujících přípravků s automatickým a přesným dávkováním tekutých zlepšujících přípravků.

Ideální pro průmyslové a řemeslné pekárny:

- ◆ zcela bezprašný,
- ◆ automatické a přesné dávkování,
- ◆ zmenšení skladovacích prostor až o 95 %.

**Tradiční zlepšující  
přípravky dávka 2 %**



odpovídá



**Solubl'in®  
dávka 0,05 %  
3 kartony každý po 5 kg**



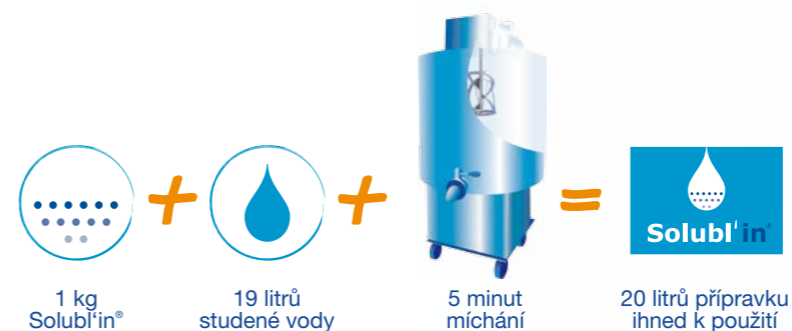
*...a získáte  
stejnou účinnost!*



## Solubl'in® – účinné řešení.

*...je to tak jednoduché připravit  
z koncentrátu tekutý přípravek*

1 kg Solubl'in® + 19 litrů studené vody = 20 litrů hotového 1% tekutého přípravku.  
Takto připraveného přípravku se dávkuje 1 %, dávkování je možné zvýšit podle potřeb výroby.  
Jeden karton Solubl'in® umožní připravit 100 litrů hotového přípravku.



### 8 výhod Solubl'in®

#### 1 Stejnoměrné rozmíchání

Solubl'in® obsahuje neúčinnější enzymy. Rozpuštění sáčku s práškovým koncentrátem ve vodě umožňuje rovnoměrné rozmíchání účinných látek v těstě.

#### 2 Snadná manipulace

Solubl'in® je balený v potravinářských vodorozpustných sáčcích v přepravním kartonu. Rozpuštěním celého sáčku ve vodě získáme hotový roztok zlepšujícího přípravku. Dávkování tohoto roztoku je 1 % na množství mouky.

#### 3 Přesné dávkování

Dávkování tekutin je mnohem přesnější než dávkování prášků. Požadované množství Solubl'in® se odměřuje dávkovacím čerpadlem nebo ručně odměrkou. Přívod do hnětačů může být řešen dávkami nebo kontinuálně s vodou.

#### 4 Bezprašné pracovní prostředí

Solubl'in® odstraňuje přímý kontakt pracovníků s velmi jemným práškem přípravku. Tím snižuje riziko vzniku alergických reakcí v pekárně v souladu se záměry evropského pracovního lékařství.

#### 5 Dlouhá doba trvanlivosti

Práškový koncentrát se může skladovat 6 měsíců při pokojové teplotě. Naředěný tekutý přípravek se skladuje 48 hodin v chladu.

#### 6 Zlepšení hnětení těsta

Před dávkováním do těsta se Solubl'in® rozpustí ve vodě. Při míchání tak dochází k optimálnímu kontaktu aktivních složek přípravku a těsta.

#### 7 Méně odpadu

Obaly Solubl'in® jsou šetrné k životnímu prostředí.

#### 8 Bez cizích částic

Díky uzavřenému systému je minimalizováno riziko přimísení cizích částic do těsta. Solubl'in® v rozpustném obalu se rozpustí v rozpouštěcí nádobě. Dávkování probíhá prostřednictvím dávkovacího zařízení.



# Solubl'in® – inovační koncept.

*...prvotřídní kvalita pro vaši pekárnu*

Solubl'in® zásobník



+



Solubl'in® zlepšující přípravek

=



- **Balení:** sáčky z vodorozpustného potravinářského materiálu v kartonu nebo 10 kg pytel s PE vložkou
- **Počet kusů v kartonu:** 10 × 0,5 kg
- **Skladování:** chladné a suché místo (max. 25°C)

## Technické parametry rozpouštěcí nádoby:

- **Výška (s uzavřeným víkem):** 120 cm
- **Průměr nádoby:** 75 cm
- **Objem nádržky:** 200 litrů
- **Doporučená volná plocha pro instalaci zařízení:** 1m<sup>2</sup>
- **Jednoduchý elektronický systém pro měření teploty**
- **Digitální displej**
- **Kolečka s aretací**

Distributor pro ČR:

**LESAFFRE** 