

II PANE.



L'acqua ha un ruolo fondamentale nella fabbricazione del pane, non solo perché consente la formazione dell'impasto e del glutine, ma anche perché consente al lievito di svolgere la sua attività. Ovviamente la qualità dell'acqua utilizzata influenza la lavorabilità degli impasti e le caratteristiche organolettiche del prodotto finito. Le caratteristiche dell'acqua utilizzata influiscono molto sulla qualità e sul sapore del pane: dalla sua durezza, infatti, (quantità di calcio disciolto) dipende la consistenza e la stabilità dell'impasto, che, con acqua povera

di calcio, risulta più morbido ed estensibile, e porta a un pane di qualità inferiore. L'aumento della rigidità dell'impasto è dovuto alla reazione del glutine con gli ioni calcio e magnesio, con formazione di legami incrociati che vanno a rafforzare la maglia glutinica, aumentandone la tenacità.



Un'acqua eccessivamente dura crea problemi alle vaporiere dei forni di cottura, favorendo la formazione di incrostazioni calcaree dovute alla deposizione dei carbonati durante le operazioni di cottura.

Ipotizzando che un addolcitore a sale sia installato a monte di tutto l'impianto del panificio, l'impasto del pane viene eseguito con acqua acida ricca di sodio e povera di calcio, con la conseguenza che la maglia glutinica del pane sarà poco resistente e che non saremmo nel rispetto del **D.M. 07 Febbraio 2012, n. 25** (che abroga il D.M. n. 443 21/12/1990)

Castiel S.r.l.

Sede Legale: Via Porta di Castello, 2/2 40121 Bologna – Italy

Sede Operativa: Via Santa Cristina, 9 51100 Pistoia - Italy

Reg. Impr. di Bologna - C.F e P.iva 03247481207

Numero verde 800-97.44.50 www.castiel.it – www.anticalcareposeidon.it – info@castiel.it



Se a monte del forno, viene installato un addolcitore a sale, questo immette nelle canne vaporizzatrici acqua acida ricca di sodio, con la conseguenza che il vapor acqueo di quest'ultima è chimicamente modificato rispetto alle norme vigenti sull'acqua per il consumo umano **D.M. 07 Febbraio 2012, n. 25** (che abroga il D.M. n. 443 21/12/1990).



Abbattete i vostri costi di esercizio!

Installando POSEIDON a monte di tutto l'impianto del panificio, avremo una protezione totale dell'impianto idrico, e delle apparecchiature di lavorazione, compresi i forni.

Sta di fatto che di norma (senza alcun trattamento), periodicamente le suddette canne vaporizzatrici devono essere trapanate per poter essere liberate dall'aggregazione calcarea, fino a quando non si deteriorano e devono essere sostituite.

Contrariamente, dopo l'installazione di POSEIDON la manutenzione ordinaria delle canne vaporizzatrici consiste nella periodica rimozione di un'aggregazione (molto simile allo yogurt) che va risciacquata e rimossa agitando la canna vaporizzatrice senza che la stessa si danneggi dalla manutenzione stessa.



POSEIDON accresce non solo la qualità e il sapore dei vostri prodotti, ma anche la redditività della vostra azienda. Saranno ridotti i dispendiosi tempi di inattività e sarà aumentata la durata delle vostre costose macchine. Saranno ridotti i costi di assistenza e i lavori di manutenzione, l'energia sarà usata in modo più intelligente e risparmierete denaro sonante! Ne consegue un risparmio netto sia come tempi di manutenzione che nella durata del macchinario stesso.

Castiel S.r.l.

Sede Legale: Via Porta di Castello, 2/2 40121 Bologna – Italy

Sede Operativa: Via Santa Cristina, 9 51100 Pistoia - Italy

Reg. Impr. di Bologna - C.F e P.iva 03247481207

Numero verde 800-97.44.50 www.castiel.it – www.anticalcareposeidon.it – info@castiel.it





QUALI VANTAGGI PASSANDO a POSEIDON

Per le vostre apparecchiature.

- Il rischio di depositi dovuti al calcare nelle macchine diventa minimo
- I lavori di manutenzione possono essere gestiti preventivamente
- I costi di servizio diminuiscono sensibilmente

Per il vostro fatturato.

- Le vostre specialità saranno sempre di ottima qualità
- Avrete clienti soddisfatti
- Fidelizzerete i vostri attuali clienti e
- Ne acquisirete di nuovi

Per i vostri clienti.

- Gusteranno il sapore pieno
- Un ottimo aroma

Non solo i vostri clienti ne saranno entusiasti. Ma anche le vostre macchine.



Castiel S.r.l.

Sede Legale: Via Porta di Castello, 2/2 40121 Bologna – Italy

Sede Operativa: Via Santa Cristina, 9 51100 Pistoia - Italy

Reg. Impr. di Bologna - C.F e P.iva 03247481207

Numero verde 800-97.44.50 www.castiel.it – www.anticalcareposeidon.it – info@castiel.it

