Pakmaya®

Lezzet ve Kaliteyi Birleştiren
Ekmek Geliştirici Serisi

Pakmaya Ekmek Geliştirici Serisi İşletmenize Özel Çözümler Sunar

Pakmaya Ekmek Geliştirici Ailesi; sofra ekmeği, çeşit ekmek, hamburger ekmeği, sandviç ekmeği, tost ekmeği, tortilla ve lavaş gibi birçok ekmek çeşidinin yanı sıra pizza, poğaça, simit, galeta gibi unlu mamullerin üretimine yönelik çözümler sunar.

Klasik, donuk ve paketli metotların ihtiyacına yönelik özenle tasarlanmıştır.

Pakmaya Ekmek Geliştiriciler; yumuşaklık, hamur geliştirme, renk, lezzet, şeker azaltma, kolay bıçak açma ve yapı geliştirme konularında en iyi sonuçları hedefler.

HER HAMURDA AYNI KALİTE

Hamurunuzun esnekliğini, yumuşak dokusunu ve mükemmel kabarmasını sağlayan, farklı ekipmanlarla uyumlu çalışan ekmek geliştiricilerimizle, hamurunuz kolayca bıçak açar. Her zaman taze ve yumuşacık hamurlar elde ederek, ekmek üretiminde kaliteyi garantilersiniz.

eka-pres

Her çeşit unda kullanılabilen, ekonomik ve blok halde preslenmiş bir ekmek geliştiricidir. Farklı un türleriyle uyumlu çalışarak ekmek üretim süreçlerinde standart sağlar.

Kullanım Oranı: 150 kg una 500 g

eka-pres plus

Her türlü üretim şartında güvenle kullanılabilen, blok halde preslenmiş yüksek performanslı bir ekmek geliştiricidir. İdeal bir çözüm sunar, farklı üretim koşullarında tutarlılık sağlayarak ekmek kalitesini artırır.

Kullanım Oranı: 150 kg una 500 g

eka-Prima 2000

Pakmaya Eka-Prima 2000, kolay ve rahat işlenebilen, pasada daha fazla dayanan, arkası geçmeyen hamur ve aynı zamanda daha homojen iç yapıda ekmekler elde edilmesini, sağlayan toz formda bir ekmek geliştiricidir. Her türlü üretim koşulunda tutarlı sonuçlar sağlayarak, fırıncılık profesyonelleri için ideal bir çözümdür. Pakmaya Eka-Prima 2000 ile üretilen kolay işlenebilen hamurlar, üretim süreçlerini daha verimli hale getirir ve her seferinde aynı yüksek kaliteyi garanti eder.

Kullanım Oranı: 100-150 kg un için 500 g

eka-1000

Kolay ve rahat işlenebilen, pasada daha fazla dayanan ve arkası geçmeyen hamur elde edilmesini sağlayan, toz halde ekmek geliştiricidir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 0,5-1,0 kg

ekazyme çatal (10 g - 4 kg)

Çatal yoğurucu tipleri ile uyumlu çalışan, ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi için özel olarak geliştirilmiş bir enzim karışımıdır.

Kullanım Oranı: **10 g** - 50 kg un için 10 g
4 kg - 50 kg un için 50 g

ekazyme spiral (10 g - 4 kg)

Spiral yoğurucu tipleri ile uyumlu çalışan, ekmek ve ekmek çeşitleri üretimi için özel olarak geliştirilmiş bir enzim karışımıdır.

Kullanım Oranı: **10 g** - 50 kg un için 10 g
4 kg - 50 kg un için 50 g

Pizza Geliştirici

Pizza hamurları için özel olarak tasarlanmış, pratik ve verimli bir çözümdür. İlave yağ gerektirmeyen formülü sayesinde, ideal renkte ve çıtır yapıda pizzalar elde edilmesini sağlar. Pizza Geliştirici ile hazırlanan hamurlar, üretim sürecinde esneklik sunar; aynı gün kullanılabileceği gibi, 4 °C'de 4-5 gün boyunca tazeliğini koruyarak bekletilebilir.
Böylece, yoğun üretim süreçlerinde zamandan tasarruf sağlanır ve ihtiyaç duyulan anda kaliteli pizzalar hazırlanabilir.

Kullanım Oranı: 10 kg un için 200 g

ekazyme somun

Geleneksel bıçaklı somun ekmeği ve birçok beyaz ekmek çeşidinin üretiminde kullanılabilen enzim karışımıdır. Hamuru rahatlatıp stabilite sağlar. 50 g ambalajı ile kontrollü kullanım imkânı sunar. Zayıf, orta ve güçlü olmak üzere her çeşit unda çalışabilen fonksiyonel bir üründür. Çatal yoğurucu tipine uygundur.

Kullanım Oranı: 50 kg un için 50 g

İDEAL YUMUŞAKLIKTA LEZZETLER HAZIRLAYIN

Yumuşaklık istenen ürünler için geliştirdiğimiz özel formüller, hamurunuzun istenilen kıvama gelmesine ve ekmeklerinizin yumuşak ve esnek bir dokuya sahip olmasına yardımcı olur.

Bu geliştiriciler, hamburger, tost, sandviç, tortilla ve lavaş gibi ekmek çeşitlerinde, ideal yumuşaklık ve lezzet için özel olarak formüle edilmiştir. Endüstriyel işletmeler için her seferinde standart kalitede sonuçlar sunar, üretimde verimliliği ve kaliteyi garanti eder.

eka-soft (500 g - 20 kg)

Hamburger ekmeği, tost ekmeği ve sandviç ekmeği gibi özellikle yumuşaklık istenen ürünler için geliştirilmiş bir ekmek geliştiricidir. Hamura kolay işlenen yapısıyla iyi bir fırın büyümesi sağlar. Üretim sürecinde tutarlılık sağlayarak her seferinde aynı kalitede yumuşak ekmekler elde edilmesine yardımcı olur.

Kullanım Oranı: **500 g** - 100 kg un için 1 kg
20 kg - 100 kg un için 1 kg

eka-1000 soft

Hamburger ekmeği, tost ekmeği ve sandviç ekmeği gibi özellikle yumuşaklık istenen ürünler için geliştirilmiş bir ekmek geliştiricidir. Hamura kolay işlenen yapısıyla iyi bir fırın büyümesi sağlar. Üretim sürecinde tutarlılık sağlayarak her seferinde aynı kalitede yumuşak ekmekler elde edilmesine yardımcı olur.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 500 g

eka-1000 soft plus

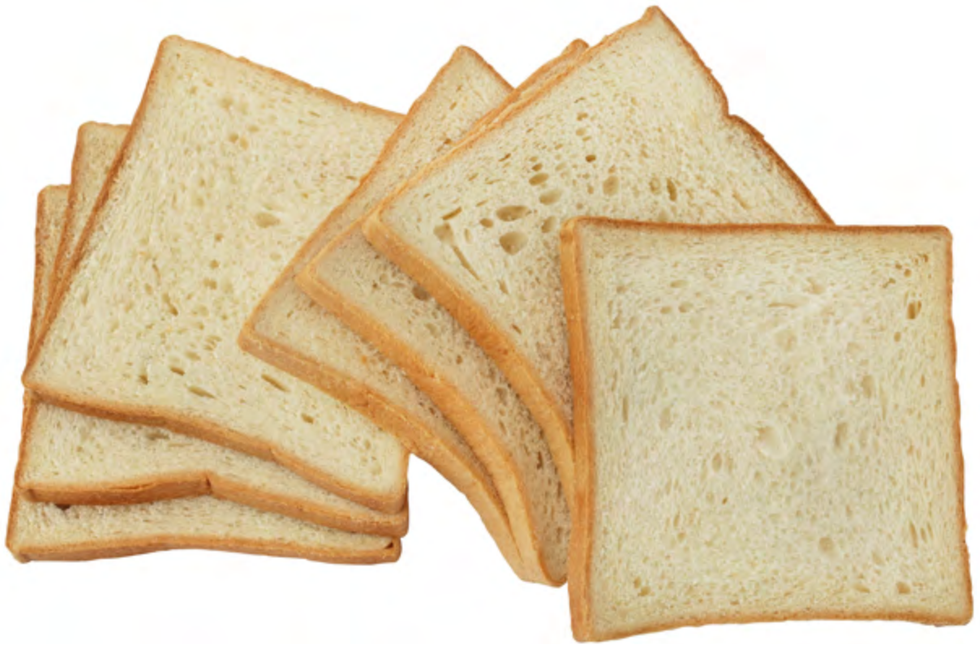
Hamburger ekmeği, tost ekmeği ve sandviç ekmeği gibi özellikle yumuşaklık istenen ürünler için geliştirilmiş konsantre bir ekmek geliştiricidir. Hamura kolay işlenen yapısıyla iyi bir fırın büyümesi sağlar. Üretim sürecinde tutarlılık sağlayarak her seferinde aynı kalitede yumuşak ekmekler elde edilmesine yardımcı olur.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 0,1 kg

ekazyme tortilla

Uzun süre raf ömrü gerektiren tortilla ve lavaş gibi ürünler için geliştirilen, yüksek performans sunan bir ekmek geliştiricidir. Hamurun kopmadan rahatça açılmasını sağlayarak üretim sürecini kolaylaştırır, üretilen ekmekler, kırılmadan kolayca yuvarlanabilir.

Kullanım Oranı: 10 kg un için 100 g



YUMUŞAKLIK

Tost Ekmek Geliştirici

Tost ekmeğinin raf ömrü boyunca yumuşak kalmasını sağlayan ürün; sıkı ve homojen iç yapı sağlar. Aynı zamanda fırından çıktıktan sonra oluşan çökmeleri engeller, hamur aşamasında yaşanabilecek stabilite kaybını da ortadan kaldırır.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 1 kg

Deaktive Mayalı Hamburger Ekmeği Geliştirici

Hamburger, tost, sandviç ekmeği gibi yumuşaklık istenen ürünler için özel olarak geliştirilmiştir. Hamura kolay işlenen bir yapıyla beraber iyi bir fırın büyümesi sağlayan toz halde ekmek geliştiricidir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 1 kg

ekazyme-soft

Hamburger, tost, sandviç ekmeği gibi yumuşaklık istenen ürünler için özel olarak formüle edilmiş toz halde ekmek geliştiricidir. Ekmeklere daha iyi hamur işlenebilirliği, daha iyi renk, hacim ve sıkı iç yapı kazandırır. 15 güne kadar yumuşaklık sağlar.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 70-100 g

DONUK HAMUR GELİŞTİRİCİLER İLE MÜKEMMEL TAZELİK

Dondurulmuş, soğuk hamurları güçlendirerek rengini iyileştiren, 3 ve 12 ay donuk proseste bekletme alternatifi sunan donuk hamur geliştiricilerimizle ekmeklerinize hacim verirken mükemmel sonuçlar elde edin.

Endüstriyel üreticilerin donuk hamurlardan beklediği tazeliği ve stabiliteyi sağlar.

DONUK HAMUR GELİŞTİRİCİ

eka-excel frost

Dondurulmuş ve soğuk hamurlar için geliştirilen ürün, zengin içeriğiyle hamurdaki zayıflığı ortadan kaldırarak hamuru güçlendirir.
Hacimli ve parlak renkli, ekmek üretimini mümkün kılan toz halde bir ekmek geliştiricidir. Eka-Excel Frost ile hazırlanan ürünler 3 ay donuk proseste bekletilebilir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 2 kg

eka-excel frost plus

Mayalı tüm donuk hamurların kullanımında uygundur. Ekmeklere güzel renk ve hacim verir, -18°C'deki donuk proseste bekletilen hamurlarda yüksek stabilite sağlayarak ilk günkü ekmek hacmi sunar. Eka-Excel Frost Plus ile hazırlanan ürünler 12 ay donuk proseste bekletilebilir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 3 kg

YAPI

HAMURUN ŞEKLİ VE YAPISIYLA MÜKEMMEL SONUÇLAR ELDE EDİN

Ekmeğin doğrudan yapısına etki eden geliştiricilerimiz, ekmeklerin hacmini artırır, parlak ve kabuk yapısının istenen kıvamda olmasını sağlar.

Ekmekler, tazeliğini uzun süre ilk günkü gibi koruyarak hem endüstriyel üreticilerin hem de fırıncıların ekmek yapısı beklentilerini en iyi şekilde karşılar.

eka-excel (10 g - 100 g)

Un farkı gözetmeksizin hacimli ve düzgün iç yapılı ekmekler elde edilmesini sağlayan, kullanımı pratik, toz formda bir ekmek geliştiricidir. Ekmek üretim süreçlerinde tutarlılık ve yüksek kalite sunar. Farklı un türleriyle çalışırken standart sonuçlar elde edilmesine yardımcı olur.

Kullanım Oranı: **10 g** - 50 kg un için 10 g
100 kg - 50 kg un için 100 g

eka-excel (20 kg)

Un farkı gözetmeksizin hacimli ve düzgün iç yapılı ekmekler elde edilmesini sağlayan, kullanımı pratik, toz formda bir ekmek geliştiricidir. Ekmek üretim süreçlerinde tutarlılık ve yüksek kalite sunar. Farklı un türleriyle çalışırken standart sonuçlar elde edilmesine yardımcı olur.

Kullanım Oranı: 50 kg un için 100 g

albatros

Parlak ve ince kabuklu, düzgün iç yapıya sahip ekmekler elde edilmesini sağlayan toz formda bir ekmek geliştiricidir.
Her türlü üretim koşuluna uygun olarak geliştirilmiştir.
Albatros ile üretilen ekmekler, görsel ve yapısal açıdan üstün kalite sunar ve üretimde tutarlılık sağlar.

Kullanım Oranı: 150 kg un için 500 g

eka-matik (100 g - 500 g)

Parlak ve ince kabuklu, düzgün iç yapıda ekmekler elde edilmesini sağlayan, toz formda bir ekmek geliştiricidir. Farklı üretim ortamlarında tutarlı performans sunan ekmek üretim süreçlerinde kalite ve güvenilir sonuçlar sağlar.

Kullanım Oranı: **100 g** - 50 kg un için 100 g
500 g - 150 kg un için 500 g

eka-matik plus

İyi bir fırın büyümesi ve düzgün bıçak açma sağlayan toz formda bir ekmek geliştiricidir. Ekmek üretim süreçlerinde kalite ve tutarlılığı artırır.

Kullanım Oranı: 50 kg un için 100 g

ŞEKERİ AZALTIRKEN YUMUŞAKLIK SAĞLAYIN

Şeker içeren reçetelere yönelik tasarlanmış ekmek geliştiriciler, özel formülleriyle katkı maddesi içermez.

Şeker kullanımını azaltır veya tamamen ortadan kaldırırken, ekmeklerinize ekstra yumuşaklık ve ideal renk sağlar.

ŞEKER AZALTMA

ekazyme SR (4 kg)

Hamburger ekmeği, tost ekmeği, sandviç ekmeği, roll ekmeği, arap ekmeği gibi şeker kullanılan ürünlerde (şeker kullanımı %5 olan ürünlerde) şekeri ortadan kaldırma veya miktarını azaltma imkanı sağlar. Ekmeklerde ekstra yumuşaklık sağlayan ürün, herhangi bir katkı maddesi içermeyen enzim karışımıdır.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 100 g

ekazyme SR (25 kg)

Hamburger ekmeği, tost ekmeği, sandviç ekmeği, roll ekmeği, arap ekmeği gibi şeker kullanılan ürünlerde (şeker kullanımı %5 olan ürünlerde) şekeri ortadan kaldırma veya miktarını azaltma imkanı sağlar. Ekmeklerde ekstra yumuşaklık sağlayan ürün, herhangi bir katkı maddesi içermeyen enzim karışımıdır.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 100 g

HER TONDA, LEZZETİ TAM KIVAMINDA ÜRÜNLER ELDE EDİN

Fermente edilmiş malt unu ile formüle edilen ürünlerimiz ekmeğin rengini düzenlerken ürünlere hoş bir koku ve lezzet katar.

Ürünlerin hem tadında hem de görünümünde usta ve fırıncıların beklentilerini karşılar.

eka-malt (5 kg)

Kullanıldığı ürünlere esmer bir renk, lezzet ve aroma kazandırır. Galeta, çavdar ekmeği ve yulaf ekmeği gibi özel ekmek çeşitlerinde kullanım için uygundur. Unlu mamüllere güzel bir görünüm ve tat oluşturma imkanı sunar. Pratik kullanımıyla üretim süreçlerine kolayca entegre edilebilir.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 0,5-2,0 kg

eka-malt plus (20 kg)

Tüm ekmek çeşitlerinde kullanılabilen fermente edilmiş arpa maltı unudur. Güçlü aroması ile ekmeklere lezzet, aroma ve hoş koku verir. Kahverengi iç yapıda ekmekler elde edilmesini sağlar, iç yapı ve kabuk rengini düzenler.

Kullanım Oranı: 100 kg un için 1-3 kg

NOT:

Pakmaya®

www.pakmaya.com

www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com

Pakmaya Profesyoneller Dünyası

Profesyoneller Dünyası