



Kastalia[®]
UNIKA

Levadura líquida de alto rendimiento



Para
TODO TIPO
de pan

5 maneras de hacer más eficiente tu proceso.

1 Mayor higiene
Gracias al sistema de envasado, **Kastalia UNIKA** reduce el riesgo de contaminación. No hay contacto directo con las manos.

2 Sin cambiar hábitos
Kastalia UNIKA no cambia tu forma de elaborar pan, solamente simplifica el trabajo.

3 Confiable

Kastalia UNIKA ha sido desarrollada por profesionales para:

- Mantener la levadura en condiciones ideales.
- Garantizar su calidad.
- Brindar un rendimiento óptimo.

4 Control de costos

Siempre se usa la cantidad exacta, no hay desperdicio.

5 Para todo tipo de pan

Una sola **Kastalia UNIKA** para toda tu producción.

¿Cómo utilizar **Kastalia® 1:1?** **UNIKA**



1
Quitar el tapón de la bolsa.



2
Colocar el dispensador en la boquilla en sustitución del tapón



3
Colocar el bag-in-box en el compartimiento del refrigerador



4
Servir la cantidad necesaria de levadura líquida



5
Añadir la levadura a los demás ingredientes

Kastalia® **UNIKA**

Contenido 20 kg



NUEVA

1 kg = 1 kg

Levadura líquida = Levadura prensada

Con **Kastalia UNIKA** 1:1, no cambiamos sus costumbres. Su manera de dosificar es exactamente igual que con la levadura prensada. Gracias a esta equivalencia ya la precisión de dosificación, usted conserva sus recetas actuales.

“Refrigerador en comodato.”

Equipo de Refrigeración

- | | | |
|---------------------------|--|------------------------------------|
| • Puertas: 1 | • Medidas interiores (m): | • Tensión: 127 Vca |
| • Medidas exteriores (m): | Frente 0.62 | • Unidad condensadora (HP): 1/3 HP |
| Frente 0.72 | Alto 1.53 | • Tipo de gas refrigerante: R134a |
| Alto 2.02 | Fondo 0.61 | • Volumen: 575 Lt |
| Fondo 0.76 | • Sistema de Refrigeración: Aire forzado | |



Hecho en Mexico para:
LEVADURAS Y AVÍOS AZTECA S.A. de C.V., Calle 4 184, Granjas San Antonio, 09070,
Ciudad de México +(55) 3687 9900