



Equipos para galletas, galletas saladas y snacks



Conocimiento del proceso y experiencia en ingeniería

La gama completa de equipos para la fabricación de galletas, galletas saladas y snack de Baker Perkins se asienta sobre 100 años de experiencia y competencia. Desde el mezclado al sandwichado, cada máquina está diseñada para maximizar la rentabilidad gracias a la fiabilidad, facilidad de limpieza y facilidad de uso.

Baker Perkins proporciona la gama más amplia de equipos para la industria y dispone de la mayor base instalada. Desde el principio, hemos construido nuestra empresa sobre la innovación y excelencia técnica firmemente asentadas en un conocimiento de procesos inigualable y en la experiencia en ingeniería.

Siempre hemos utilizado estos principios para diseñar equipos que cumplan las necesidades de la industria, tratando aspectos como la mejora del control de peso, la reducción del mantenimiento y la mayor facilidad de funcionamiento de forma innovadora.

La tendencia más reciente de la industria es lograr un funcionamiento higiénico, y hemos respondido a ella con un enfoque completamente nuevo sobre diseños higiénicos, desarrollados tras realizar numerosas consultas con los clientes.

Este enfoque de nuevos diseños y mejora continua, unido al apoyo de nuestros clientes, nos ha permitido estar a la vanguardia de la industria con equipos que ofrecen un alto rendimiento y una excelente fiabilidad.

Un centro de innovación nos permite probar y desarrollar nuevas tecnologías y productos finales. Los objetivos constantes de nuestro equipo técnico son encontrar las mejores vías para que los productos actuales proporcionen beneficios financieros a nuestros clientes y crear productos nuevos que les resulten atractivos.

Dado que suministramos líneas completas, desde mezclado y elaboración a horneado y sandwichado, entendemos el proceso completo. De este modo, podemos proporcionar una asistencia sin competencia a nuestros clientes, desde la planificación, diseño, construcción y puesta en servicio, hasta una asistencia completa durante toda la vida útil del equipo.



Fiabilidad a través de Lifetime Support™ (Asistencia técnica durante toda la vida útil)

Baker Perkins sabe que los fabricantes de galletas, galletas saladas y snacks necesitan estabilidad de producción y que ésta sólo puede lograrse trabajando con maquinaria de confianza diseñada para minimizar el tiempo de parada. Baker Perkins ha creado una gama de servicios para maximizar esa fiabilidad.

Lifetime Support™ incluye una gama de servicios que mantienen el rendimiento máximo de la planta. Funciones básicas de cuidado de activos, como el suministro de piezas de repuesto y la reacción rápida ante averías de emergencia, se sustentan en un amplio suministro de otros servicios para garantizar que los sistemas se mantengan en condiciones óptimas.

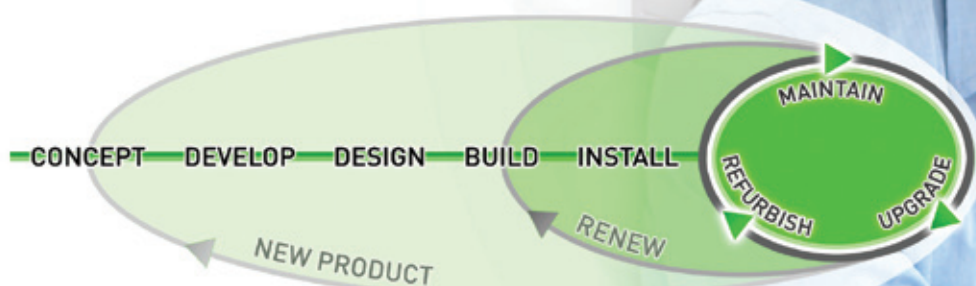
Muchos clientes optan por inspecciones regulares y contratos de mantenimiento, diseñados para identificar y solucionar problemas, antes de que provoquen paradas de la planta y pérdida de beneficios.

Lifetime Support™ va un paso adelante para lograr la mejora mediante actualizaciones, adaptaciones y renovaciones. Baker Perkins ofrece métodos económicos de actualización y reconstrucción de plantas con una antigüedad media para prolongar la vida útil de servicio, fabricar una mayor variedad de productos o cumplir los más modernos estándares de seguridad, higiene y rendimiento.



Los servicios de Lifetime Support incluyen

- Piezas de repuesto
- Servicio e inspecciones
- Rodillos de moldeo, rodillos cortadores y troqueles de corte por alambre
- Mejoras de rendimiento
- Mejoras higiénicas
- Líneas de adaptación para nuevos productos
- Reconstrucción / renovación
- Reubicación de planta
- Formación



Descripción general de equipos



Mezclado

La gama actualizada de mezcladores por lotes multiuso de alta velocidad de Baker Perkins es adecuada para masas duras y blandas. La excelente dispersión y la rápida elaboración de la masa contribuyen a la calidad constante, que es la base para una producción económica. El funcionamiento automático y una selección de controles también contribuyen a la eficacia.



Elaboración de masa blanda

Baker Perkins ofrece diferentes moldes rotativos, máquinas cortadoras y extrusores para la gama completa de cookies, galletas de masa blanda y barras rellenas. Fiabilidad y versatilidad junto a un bajo coste de propiedad son los objetivos del diseño. El control de peso preciso en cada una de las máquinas minimiza pérdidas y desperdicio, contribuyendo a una amortización rápida de la inversión.

Hornos

Los hornos de Baker Perkins, que satisfacen todas las necesidades del sector, se basan en un conocimiento riguroso de los principios de transferencia de calor adquiridos mediante la inversión continua en investigación práctica y análisis teóricos. El resultado es una gama de hornos sencillos, pero altamente eficaces y fáciles de usar, cuyo funcionamiento resulta económico a la vez que proporciona rendimiento energético mediante tiempos de cocción reducidos y controles optimizados.





Corte y formación de láminas

Las líneas de corte y formación de láminas de Baker Perkins son utilizadas por muchas marcas líderes de galletas saladas, snacks y galletas dulces duras. Los sistemas fáciles de usar, eficaces y rigurosamente controlados proporcionan beneficios económicos gracias a la reducción de pérdidas y tiempos de parada no planificados insignificantes, con la ventaja añadida de mínimos requisitos de mano de obra.

Gran calidad, amortización rápida de la inversión

La gama completa de equipos de Baker Perkins para los sectores de las cookies y galletas saladas está diseñada y fabricada teniendo siempre en mente los beneficios del cliente.

Fiabilidad - Los diseños de probada eficacia realizados con componentes de alta calidad garantizan un funcionamiento prolongado sin problemas.

Eficacia - Los diseños bien pensados que se adaptan a necesidades específicas de la industria minimizan la pérdida de producto y el consumo de energía, y maximizan la calidad y la consistencia del producto.

Diseño higiénico - La reducción de puntos de contaminación y un acceso más fácil para la limpieza son algunas de las ventajas que se han introducido en la gama de equipos de elaboración con el fin de ayudar a los clientes a cumplir o incluso superar la normativa de de higiene más reciente de la industria.

Facilidad de uso - La aplicación constante de las últimas técnicas de control racionaliza el uso del tiempo de los operarios y reduce los requisitos globales de mano de obra.

Bajo coste de propiedad - El fácil acceso para la limpieza y mantenimiento rutinarios reduce los costes de mano de obra.



Sandwichado

La fabricación de emparedados ofrece diferentes opciones para la producción eficaz de grandes volúmenes y la ampliación de marca con valor añadido. Baker Perkins suministra una serie sistemas que incluyen una amplia variedad de opciones de productos, velocidades y empaquetado. Todas ellas ofrecen las ventajas de una fácil limpieza, control riguroso de peso, alta eficacia y facilidad de uso.

Mezclado y elaboración diseñados para reducir costes

La fluctuación de los ingredientes y costes energéticos, además de la necesidad de cumplir normas de higiene más estrictas, ejercen cada día más presión sobre los fabricantes de galletas, galletas saladas y snacks para que reduzcan los costes donde sea posible. Durante el diseño de los últimos equipos de mezclado y elaboración, Baker Perkins estudió atentamente cómo podría reducir la mano de obra, el tiempo de inactividad y los desperdicios para lograr ahorros de ingredientes y energía, al tiempo que se incorporaban las mejoras higiénicas necesarias. Todas estas áreas fundamentales se solventan con el diseño de máquinas que son más fáciles de utilizar y limpiar, y más fiables y sencillas de mantener.

Los sistemas que pueden medir el rendimiento de equipos y alertar a operarios ante posibles problemas juegan un papel esencial; las fábricas del futuro podrán utilizar menos operarios, pero más cualificados, que se anticipen a los problemas y los eviten, en vez de tener que reaccionar ante ellos. Este enfoque mantendrá las líneas funcionando con la máxima eficacia durante más tiempo y minimizará los costes.

Diseñados para la higiene

El diseño higiénico siempre ha sido una gran prioridad para Baker Perkins y los últimos avances del sector han añadido nuevo ímpetu. La nueva gama TruClean™ de equipos de elaboración cumple o supera todas las normas más recientes, a la vez que se ha mejorado el rendimiento, la facilidad de uso y la facilidad de mantenimiento.

Diseñados para ofrecer fiabilidad

Todos los equipos para galletas, galletas saladas y snacks de Baker Perkins están diseñados para funcionar correctamente dentro de su capacidad. El enfoque riguroso sobre la confianza y durabilidad de cada componente contribuye a tiempos mínimos de parada y a la prolongación de la vida útil.

Componentes de calidad superior

Baker Perkins insiste en el uso de los mejores componentes en toda la gama. Piezas fundamentales, como motores y hardware de control, proceden de proveedores reconocidos por su fiabilidad con asistencia y servicio en todo el mundo.



High Speed Mixer



TruClean™ Wirecut



TruClean™ Rotary Moulder

Mezcladores de alta velocidad

Los mezcladores de alta velocidad son apropiados, tanto para masas blandas como elaboradas. La exclusiva cuchilla sin eje logra una total dispersión y rápida elaboración para proporcionar una consistencia uniforme, procesamiento suave y pérdida insignificante. El platillo inclinable 150° y el fácil acceso para la limpieza reducen el tiempo de parada y los requisitos de mano de obra.

Moldes rotativos

El molde rotativo TruClean™ es una unidad de producción media adecuada para productos estándar. Para aplicaciones de mayor producción, se puede especificar la Serie 2, más grande, que ofrece las últimas novedades en cuanto a ajuste y producción.

Las dos máquinas ofrecen fiabilidad y durabilidad con controles sencillos, limpieza fácil y bajo mantenimiento para minimizar los costes de producción.

Máquinas de corte por alambre

La cortadora con alambre TruClean™ produce barras y cookies de masa blanda con producciones de 60 a 200 filas/min. Presenta la tecnología exclusiva de bloque de relleno y troquel que garantiza un control de peso preciso. La variación es solo de +/-1% en masa común y de +/-2% en masa con inclusiones.

La mano de obra, el tiempo de inactividad y la pérdida se minimizan mediante el cambio rápido, rápida limpieza y controles intuitivos y sencillos.

Corte y formación de láminas

Las líneas de corte y formación de láminas se usan para todo tipo de masa elaborada, incluidas galletas saladas, galletas de snacks y galletas dulces duras: Una línea típica incluye un laminador o formadora de lámina (o la unidad de combinación exclusiva), rodillos de calibrado y cortador rotativo. Están diseñados para controlar los costes en cinco áreas principales.

Control de peso - la laminación y el proceso de formación de lámina precisos seguidos por rodillos de calibrado de deformación baja (estándar o de gran capacidad) garantizan un espesor de láminas constante.

Diseños higiénicos - los rodillos de calibrado de acero inoxidable, sin puntos de recogida y el buen acceso a todas las piezas de la línea hacen que estas unidades sean rápidas y fáciles de limpiar.

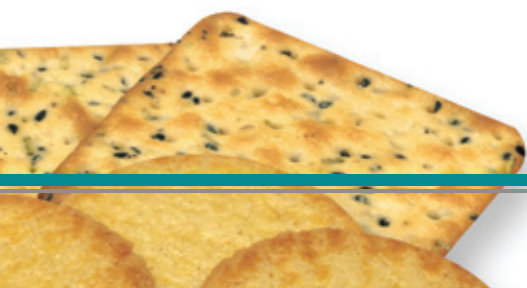
Fácil de usar - la línea se controla mediante un único sistema integrado con interfaces de operario en cada unidad. Los cambios que se realizan en una se transmiten automáticamente a las demás.

Fiabilidad - las décadas de experiencia en el diseño y los millones de horas de ejecución garantizan un servicio fiable durante muchos años.

Mantenimiento sencillo - muy poco mantenimiento rutinario y fácil acceso a todos los componentes principales.



Laminator line



Cocción – flexibilidad y eficacia

El rendimiento de cocción de cada uno de los hornos de la gama de Baker Perkins se ha demostrado en cientos de instalaciones de todo el mundo. Los últimos avances se han centrado en mejorar la fiabilidad, la eficacia del combustible y la facilidad de uso, así como en mejorar los atributos del horneado. El resultado es una gama de hornos que ofrecen un extraordinario rendimiento, estabilidad y bajo coste de propiedad.

Horno Jetcirc™

El horno Jetcirc™ ofrece una alta capacidad de producción y una excepcional calidad de producto con bajos costes operativos en toda la gama completa de galletas blandas y duras, cookies y galletas saladas. Existen tres versiones disponibles. La convección directa es la más potente y económica; la convección indirecta ofrece una mayor selección de tipos de combustible y control óptimo de la humedad; la versión de recirculación directa combinada con la calefacción de convección y radiante es ideal para productos que necesitan ofrecer un aspecto “casero” tradicional.

Horno de alimentación a gas directa (DGF)

Durante mucho tiempo, éste ha sido el horno más popular para la cocción de galletas, basado en una combinación de flexibilidad y de destacadas características de cocción que equilibran la turbulencia y el calor radiante para lograr el color, tamaño, humedad y grosor de producto ideal.

Hornos híbridos

Este horno que combina el método de transferencia de calor más adecuado para cada etapa del proceso de cocción se está convirtiendo en una elección muy popular. Los hornos de DGF, convección directa y convección indirecta, tienen todas las características ideales para una parte del proceso, pero no necesariamente para el proceso completo. Al combinar las ventajas de dos tipos de horno se crea una unidad que se adapta exactamente a una necesidad específica.

Los hornos híbridos más comunes disponen de DGF para la primera etapa de cocción y de convección para el resto. Esto proporciona la máxima versatilidad al principio del horneado para todo tipo de productos, desde cookies blandas hasta galletas saladas, y la máxima eficacia al final.



Jetcirc™ Oven



Direct Gas Fired Oven



Hybrid Oven

Se añade valor mediante el sandwichado

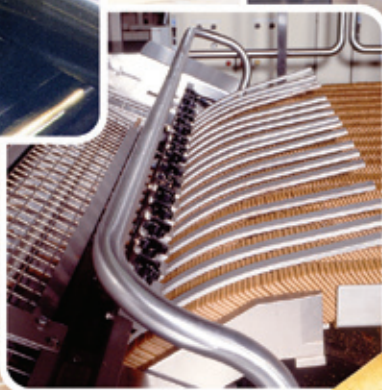
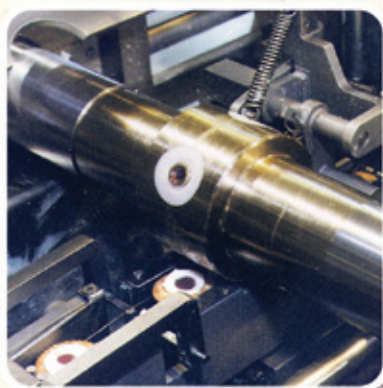
Fabricantes de galletas y de galletas saladas de todo el mundo aplican tecnología de sandwichado para ampliar una gama, añadir interés al producto y mejorar el rendimiento económico. Baker Perkins ofrece una selección de sistemas que incluyen diferentes posibilidades de productos, velocidades y presentaciones: todos ellos incorporan características de alta eficacia y facilidad de uso para garantizar niveles de calidad constantes durante periodos de funcionamiento prolongados. Se trata de sistemas automáticos y completos, desde el suministro de crema hasta la multiplicación de carriles.

Se puede especificar la **sandwichadora de alta velocidad** para que se ajuste a una amplia gama de diseños de plantas. Disponible en configuraciones de 2, 3, 4, 5 o 6 carriles, se puede suministrar con diferentes soluciones de entrada y salida de alimentación.

La **sandwichadora de paquetes apilados** utiliza una versión en línea del proceso de la sandwichadora de alta velocidad para fabricar pilas de dos sándwiches. Estas pilas se agrupan en paquetes de 1 hasta 6 y se suministran directamente a la máquina de empaquetado. La ausencia de enfriado y de manipulación mecánica complicada hace que se trate de una máquina muy barata y eficaz, tanto para paquetes de vending, como para paquetes de venta al por menor.

La **sandwichadora de anchura completa** es una opción en línea para situaciones en las que el número de carriles de la sandwichadora puede ser igual al número de carriles del horno. Es especialmente apropiada para productos recubiertos y bañados.

Una opción interesante para las sandwichadoras de alta velocidad y de paquetes apilados es la **matriz de co-depósito**, que permite el depositado de dos rellenos simultáneamente. Se pueden obtener productos imaginativos y muy diferentes.



Los principios del diseño higiénico

Baker Perkins adoptó la higiene como una importante consideración de diseño en 1984. La experiencia acumulada desde entonces, con el diseño de cientos de máquinas higiénicas, nos ha permitido responder con gran rapidez a los 10 Principios del Diseño de Equipos. (ver panel) que ha presentado recientemente la Grocery Manufacturers Association (GMA) de EE.UU. Estos 10 principios se han adaptado para los alimentos con bajo contenido de humedad de la industria cárnica y representan un paso adelante significativo en el diseño de procesos.

Las máquinas de Baker Perkins que llevan el nombre TruClean™ se han diseñado desde el principio conforme a estos principios. Además, TruClean™ incluye una clasificación de tres niveles que permite diseñar a medida las características higiénicas de cada máquina según los riesgos específicos de contaminación cruzada y los protocolos de limpieza en el sitio.

Los diez principios del Diseño de Equipos

1. Lavable ✓
2. Fabricado con materiales compatibles ✓
3. Accesible para la limpieza y desinfección ✓
4. No debe acumular material ✓
5. Eliminación o sellado de las áreas huecas ✓
6. Sin nichos ✓
7. Rendimiento operativo higiénico ✓
8. Métodos validados de limpieza ✓
9. Separación de procesos siempre que sea posible ✓
10. Todo el personal debe cumplir y seguir requisitos de higiene y desinfección ✓



Testimonios

Ad Jaffa, Serbia

Baker Perkins instaló una planta de producción automatizada y flexible que permitió a Ad Jaffa ampliar su gama de productos. La línea produce Petit Beurre y galletas saladas de sabores. Fue una parte de la inversión de 20 millones de euros que Ad Jaffa realizó en una nueva fábrica para añadir capacidad.

Su cartera de productos anterior se componía de pastel Jaffa, Munchmallow y 'O'Cake' (una galleta crujiente con copos de avena), todos ellos en una variedad de sabores.

La política empresarial de Ad Jaffa, consistente en utilizar sólo equipos de la más alta calidad, llevó a la elección de Baker Perkins para esta fase de expansión empresarial. Optaron por un sistema completo, desde el mezclado al horneado y enfriamiento, que ofrece la posibilidad de fabricar dos estilos de galletas diferentes en una línea y a la vez que proporciona flexibilidad para mayores ampliaciones en el futuro.



Piraquê, Brasil

Piraquê, empresa brasileira líder en alimentación, invirtió en una nueva línea de producción completa de Baker Perkins para ampliar la producción. Piraquê da empleo a más de 3000 personas en unas modernas instalaciones de producción en Río de Janeiro, donde produce una amplia selección de galletas, cookies, galletas saladas y barquillos, así como pasta, margarina y aceite de maíz.

Baker Perkins suministró una planta de 1,5 m de anchura y de gran producción, automatizada desde el mezclado hasta el horneado y enfriamiento. Se diseñó específicamente para fabricar galletas dulces duras y consiguió que Piraquê aumentara la producción de las marcas existentes Marie, Maizena y Biscoito Leite, así como la introducción de una nueva Petit Beurre en su gama.

La línea incorpora un sistema de formación de láminas de Baker Perkins para laminar, calibrar y cortar masas blandas – el estándar de la industria para productos duros y semi-dulces como Marie y Petit Beurre. El control preciso del peso y tamaño de la pieza de masa es una ventaja clave, gracias a los sólidos rodillos de calibrado y a la nueva tecnología que garantiza un control exacto de velocidad.





Baker Perkins Ltd
Manor Drive
Paston Parkway
Peterborough
PE4 7AP
United Kingdom

Baker Perkins Inc
3223 Kraft Ave SE
Grand Rapids
MI 49512-2027
USA

T: +44 1733 283000
F: +44 1733 283004
E: bppltd@bakerperkinsgroup.com

T: +1 616 784 3111
F: +1 616 784 0973
E: bpinc@bakerperkinsgroup.com

I: www.bakerperkinsgroup.com