



Sistemas de amasado y formación para panadería



Mejora de la calidad del pan para la panadería industrial

Los sistemas de amasado y formación de Baker Perkins permiten a los panaderos cumplir con la creciente demanda del mercado de pan de primerísima calidad. Con una gama de equipos diseñados para manipular cuidadosamente la masa, desde el amasado hasta las fases de separación, redondeo y moldeado, se preserva la integridad de la estructura de la masa y el resultado es un producto muy atractivo para el cliente.

Realizar una actualización a cualquier equipo de la gama más reciente de amasado, separación o formación de Baker Perkins, o una línea de producción completamente nueva le permitirá obtener importantes mejoras en la calidad del pan.

Los sistemas de amasado y formación de Baker Perkins permiten a las panificadoras combinar los estándares más altos de calidad con una producción económica. Los innovadores desarrollos se centran en una manipulación suave de la masa, que permite obtener pan de una excelente calidad, además de ofrecer la alta eficacia y bajos costes de propiedad por los que se conoce a los equipos de Baker Perkins. Una vez que los equipos se ponen en servicio, usted dispondrá de asistencia durante toda su vida útil.

Uno de los elementos clave de estos sistemas son las amasadoras Tweedy, las separadoras Accurist2 y las moldeadoras Multitex4 que establecen el estándar de calidad en productos para la industria de las panificadoras de alta producción. El proceso de colaboración continua con las panificadoras cuenta con el apoyo de los conocimientos sin competencia que Baker Perkins tiene de los procesos y productos, resultado de un siglo de trabajo en la industria.



Las amasadoras Tweedy pueden incorporar una revolucionaria tecnología de presión / vacío que aumenta la producción, mejora la suavidad y la duración en almacenaje y reduce los costes de los ingredientes.

Las separadoras Accurist2 incorporan una tecnología de presión para reducir los daños y mantener una presión de oxígeno.

Existen tres formas en las que las panificadoras pueden beneficiarse de la tecnología de amasado y formación más reciente de Baker Perkins

- Un sistema completo integrado, desde el amasado hasta el moldeado y espolvoreado, que ofrece las máximas ventajas, creando una estructura de masa ideal durante el amasado, y conservándola durante los trabajos de separación, redondeo y moldeado.
 - Se pueden obtener importantes mejoras en la calidad de las barras sustituyendo una o más unidades individuales por una máquina nueva.
 - Los paquetes de retroinstalación permiten a las panificadoras aprovechar los avances más recientes y mejorar los desarrollos que se realicen en equipos para los que no resulta rentable su sustitución.

Mejoras de calidad

El proceso proporciona una textura de alta calidad con un recuento superior de células. Esto produce una barra que tiene

- Más volumen
- Más suavidad
- Mejor color
- Mayor duración en almacenaje
- Mejor resistencia a la rotura
- Una forma resistente y recta

Las inversiones con Baker Perkins proporcionan una ruta de bajo coste al mercado de la máxima calidad, y la oportunidad de reducir de forma significativa los gastos en ingredientes clave.



incorporan funcionamiento de baja
al producto, al tiempo que
dación sin competencia.

Las moldeadoras Multitex4 logran barras de mejor aspecto,
con un color, forma y textura mejorados.

Amasado

Mejor textura del producto y más control sobre la estructura de las células

La amasadora de presión / vacío Tweedy es la amasadora definitiva para llevar a cabo el proceso del pan Chorleywood y proporciona sistemáticamente un producto de alta calidad con la mínima intervención del operario. El proceso patentado de presión / vacío permite una mejor oxidación para obtener un producto de textura y color mejorados, y se puede utilizar para variar la textura del pan, desde un tamaño de células muy pequeñas a una estructura más abierta (de pan blanco en rebanadas a baguettes).

- Alta producción, amasado consistente y controlable pesaje de ingredientes, amasado y alimentación de la masa a la separadora totalmente integrados
- El control automático de recetas elimina las variaciones en la preparación _ Un pesaje de los ingredientes y una mezcla de agua precisos regulan el porcentaje de harina y agua en valores dentro del 0,1%
- El control de energía exacto y el sistema patentado de mezcla de agua mantienen una temperatura constante de la masa final
- Dispersión de ingredientes efectiva y desarrollo uniforme de la masa
- Hasta 14 amasados / 5.400 kgs por hora
- Control por inverter del motor de la amasadora para proporcionar el perfil de amasado óptimo
- Ciclo de lavado automático que reduce el tiempo de limpieza y de cambio de piezas
- Se dispone también de una opción de vacío estándar



Hasta 14 amasados / 5.400 kgs por hora

Separación

Proporciona un pan de excelente calidad en una amplia gama de productos

La separación de baja presión, la precisión de oxidación constante y la reducción de los costes de propiedad son las características más destacadas de las separadoras de masa Accurist2. Lo más avanzado dentro de una gama de separadoras ampliamente probadas en panificadoras industriales de todo el mundo, la Accurist2 proporciona un pan de excelente calidad en una amplia gama de productos, pesos y producciones.

El mecanismo servocontrolado minimiza la presión del cilindro sobre la masa, reduciendo la tensión de la masa y logrando recuentos superiores de células en las barras. Esto supone un mejor desarrollo de la miga, más suave y con mejor color. Una pantalla táctil HMI proporciona control completo de las recetas, incluido el ajuste de peso, al tiempo que el software Dynamic Dough Control permite que la separadora responda a los cambios de la masa en cada recorrido para obtener la máxima consistencia.

- Alta precisión de oxidación durante períodos prolongados de tiempo, incluso a bajas presiones
- Reducción de costes de los ingredientes caros, como el mejorante para el pan y la levadura
- Mínimos escapes de masa
- Mejor aplicación de aceite para reducir el consumo de este ingrediente
- Poco desgaste de los componentes, con piezas de repuesto baratas
- Limpieza en 15 minutos, con cambio rápido de máquina para la limpieza fuera de la línea, si es necesaria



Recuentos superiores de células, para una mejor calidad de la miga y un color más suave

Moldeado

Para una mejor calidad y una mayor duración en almacenaje

La moldeadora Multitex4 tiene cuatro pares de rodillos de laminado en el cabezal para garantizar el grosor óptimo de la lámina con mínimos daños en la masa. Esto da lugar a una mejora significativa en la calidad del pan, sin aumento en los costes de los ingredientes ni reducción de la producción.

Cada par de rodillos tiene un control de velocidad variable y el espacio se puede regular en todos los pares, excepto en el primero. Controlan el tamaño, la forma y la proporción de longitud – anchura, y permiten un enrollado más prieto, al tiempo que se reduce la tensión sobre la porción de masa. La barra resultante tiene un 10% más de volumen y recuento de células, con una textura más fina y consistente, además de mejor color. Un incremento del 18% en la suavidad supone una mayor duración en almacenaje y la forma bien definida y de lados rectos es ideal para el mercado de sándwiches preparados.

- Manipula porciones de masa entre 200 gr y 2.100 gr
- Los rodillos centralizados alimentan de forma constante la masa a los rodillos de laminado, garantizando un control preciso del tamaño y la forma de la masa.
- Se manejan fácilmente las diferentes características de la masa: masa envejecida debido a paradas de la maquinaria; masas dobles y masas con un alto contenido de agua
- Los rodillos acoplados incorporan autolimpieza y son menos susceptibles a que la masa se quede adherida
- El cabezal de la moldeadora se puede adaptar a la mayor parte de las mesas moldeadoras existentes o suministrarse como parte de una unidad nueva



18% de aumento en la suavidad para una mayor duración en almacenaje

Servicios Postventa

Baker Perkins proporciona una amplia gama de servicios para aumentar la productividad y prolongar la vida útil de su planta de fabricación de pan

Servicio

Desde simples reparaciones, pasando por contratos de mantenimiento, hasta la gestión de plantas a gran escala, nuestro objetivo es mejorar el rendimiento, prolongar la vida útil de los equipos y reducir el coste de propiedad.

- En las reparaciones y renovaciones se utilizan repuestos originales de Baker Perkins
- Contratos de servicio hechos a medida que proporcionan amortización gracias a la reducción del tiempo de inactividad
- Reacondicionamiento y renovación de la máquina
- Mejoras de los equipos para aumentar el rendimiento o prolongar la vida útil de servicio, aumentar la capacidad o ampliar su gama de productos
- Personal técnico y de servicio con experiencia que garantiza la mejor asistencia y asesoramiento posibles

Piezas de repuesto

Las piezas originales de Baker Perkins garantizan el rendimiento y prolongan la vida útil de los equipos
Servicio de emergencia para averías 24/7

- Identificación rápida y precisa de las piezas en los registros originales
- Una rápida fabricación y amplios stocks de las piezas utilizadas con más frecuencia garantizan un envío rápido a cualquier parte del mundo
- Todas las piezas se fabrican según los planos originales para reducir los tiempos de ajuste



Servicio de emergencia para averías 24/7



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 T: +1 616 784 3111
F: +44 1733 283004 F: +1 616 784 0973
E: bp ltd@bakerperkingroup.com E: bp inc@bakerperkingroup.com

I: www.bakerperkingroup.com