



Distribuidora Exclusiva

SPXFLOW

> Gerstenberg Schröder

A collage of bakery items including a large almond croissant, chocolate chip cookies, and various breads on a wooden surface with chocolate chips and a vanilla bean.

Gordura vegetal para a indústria de **panificação**

Apresentação de planta



Hoje em dia as produtoras de alimentos são como outras manufaturas, não se concentram apenas na confiabilidade e qualidade do equipamento de processamento, mas também em vários outros serviços que o fornecedor do equipamento pode entregar.

Além das linhas de processamento eficientes que oferecemos, podemos ser um parceiro desde a ideia inicial ou estágio do projeto até a fase final de comissionamento, sem esquecer o importante serviço pós-venda.



Produção com economia de custo e produtos de alta qualidade

Hoje, a indústria de panificação costuma usar produtos cristalizados como margarina e gordura para os produtos de panificação. Essas gorduras são normalmente entregues às padarias na forma cristalizada, acondicionadas em bag-in-box e em paletes. No entanto, esta forma de distribuição pode ser muito cara para as fábricas e panificadoras devido a uma quantidade consideravelmente grande de manuseio, segue comparativo de gastos abaixo:

- **Em uma fábrica de margarina:**

Produção de embalagens, fabricação de caixas, inserção de sacos em caixas, enchimento de caixas, fechamento de sacos, fechamento de caixas, paletização, acondicionamento, armazenamento e transporte.

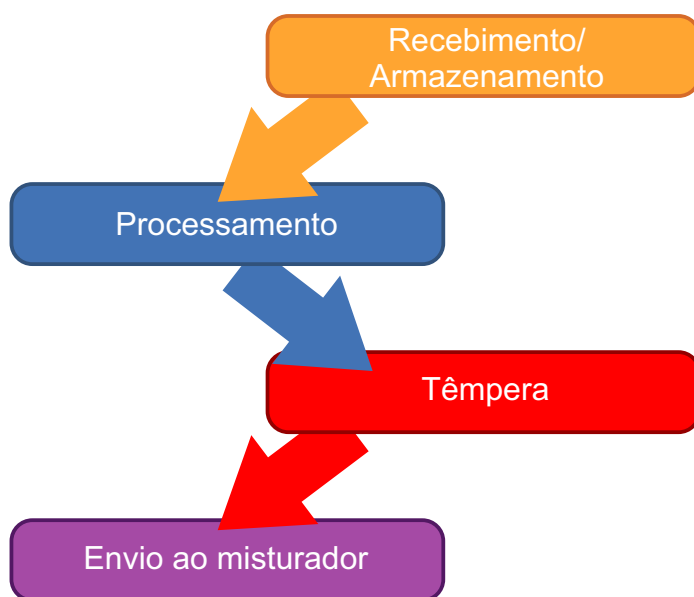
- **Em uma fábrica de panificação:**

Descarga de caminhões, armazenamento, entrega à produção, têmpera, retirada de caixas, retirada de sacos plásticos, pesagem de gorduras, alimentação de misturador, descarte de resíduos, etc.

Solução

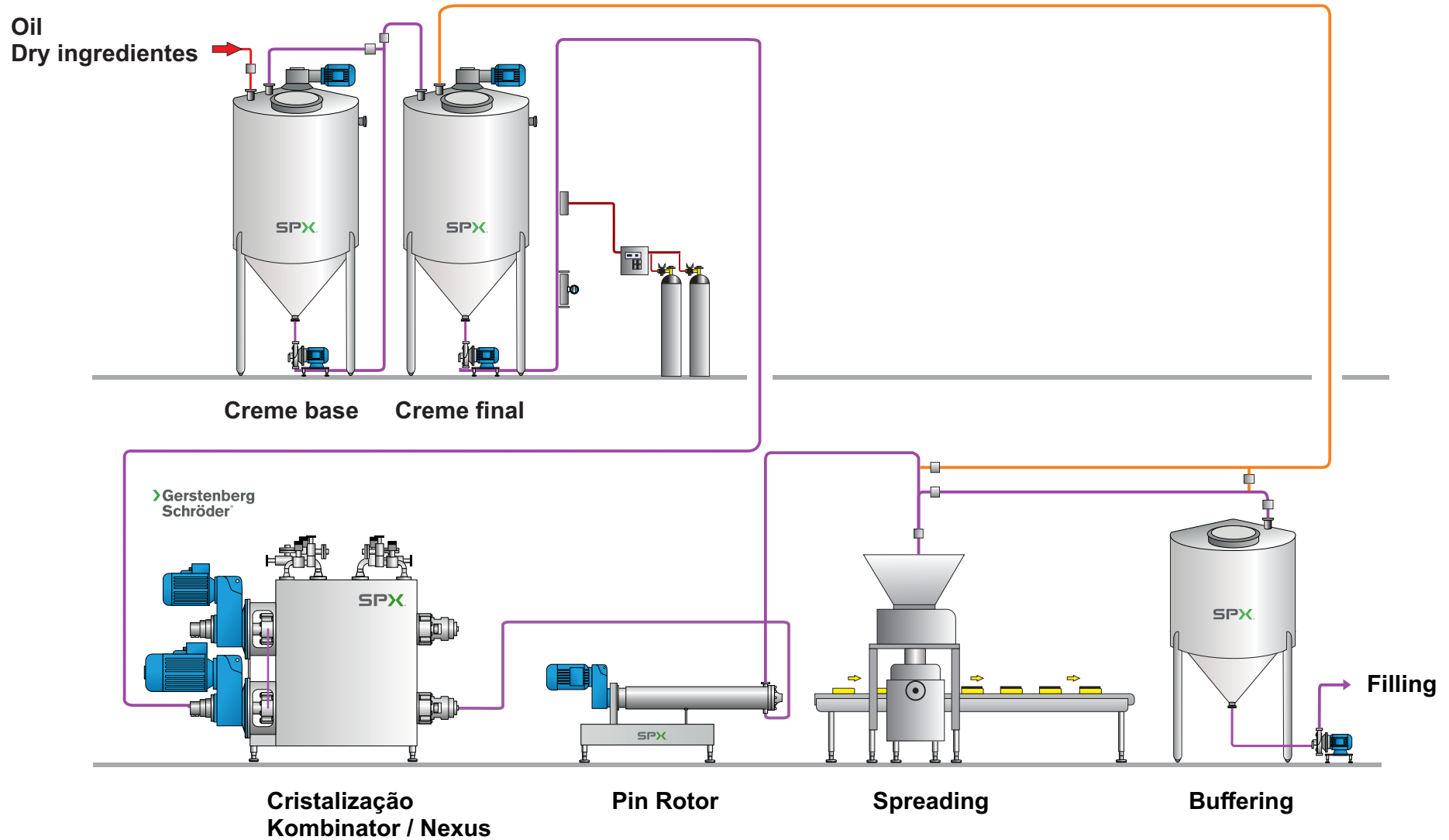
Oferecemos fábricas de gordura vegetal compactas completas para a indústria de panificação produzir gordura vegetal no local. O processo interno de produção pode ser dividido em quatro áreas principais

Existe um guia para a produção de produtos recombinados e está bem documentado. A textura plástica da manteiga produzida é quase semelhante à da manteiga feita pelo processo de fabricação tradicional. No entanto, diminuindo o fluxo através da linha, pode ser obtida manteiga plástica relativamente firme, que é adequado para aplicação de massa folhada.





Planta de Creme de Recheio

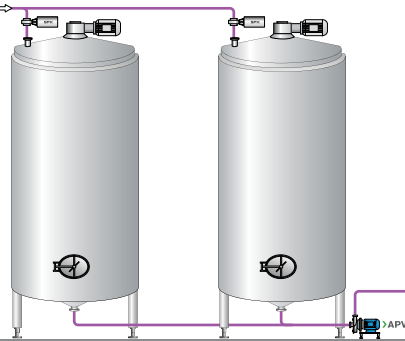




Planta de Silofat

Mistura de gorduras e óleos

>APV[®]
 Válvulas



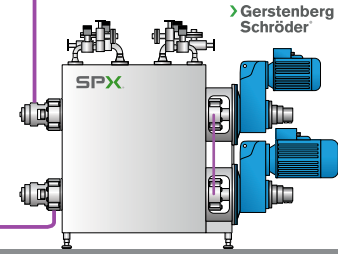
Armazenamento de gordura e óleos



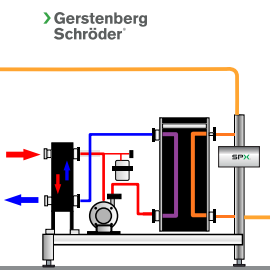
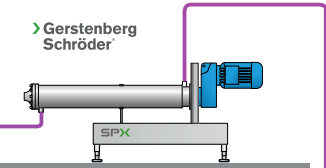
Preparação da mistura



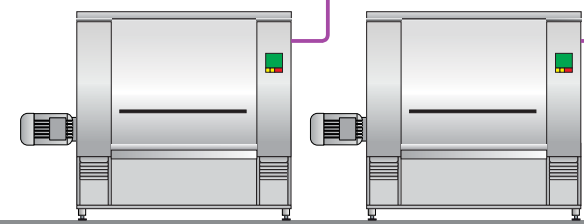
Bombeamento



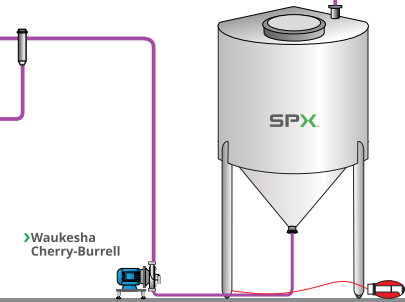
Cristalização



Remelt



Mistura de massa em lote



Buffering / dosing

Galeria de fotos



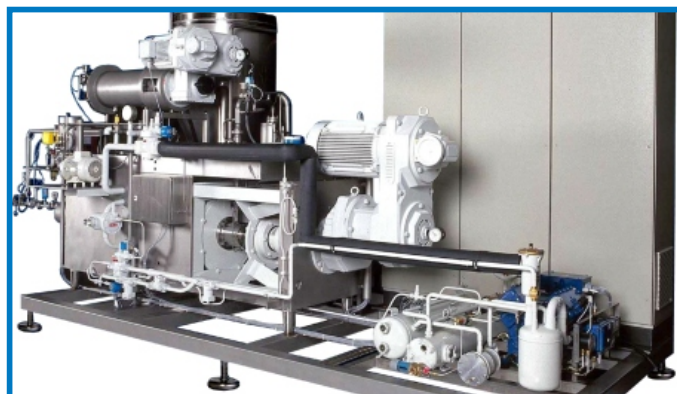
GS trocador de calor de superfície raspada para cremes pesados



GS trocador de calor de superfície raspada para cremes leves



Silo de gordura



Unidade pre montada



Tanques de creme de recheio de padaria



Bomba de pressão



Recebimento e armazenamento de misturas de gordura

As várias misturas de óleos e gorduras são entregues a granel por caminhão ou trem. Essas entregas a granel são transferidas para os tanques de armazenamento aquecidos por meio de uma bomba centrífuga.

A temperatura desses tanques deve ser mantida em cerca de 5°C acima do ponto de fusão da mistura de gorduras por meio de uma camisa de água quente ou serpentina nos tanques

Processamento de gordura vegetal in-house

Uma bomba transfere as misturas de gordura dos tanques de armazenamento para a bomba de engrenagens, onde a taxa de fluxo do produto é obtida por um medidor de fluxo de massa. O nitrogênio ou outro gás inerte limpo e seco (proporção usual: 5-15%) pode ser injetado na corrente do produto, tanto no lado da sucção quanto no lado da pressão da bomba. O produto é então passado através do trocador de calor de superfície raspada (SSHE) no qual a mistura de gordura derretida é resfriada com um choque térmico e cristalizada na superfície interna do tubo de resfriamento. A mistura de gordura cristalizada é raspada com eficiência pelos raspadores rotativos, portanto, a mistura de gordura é resfriada e amassada simultaneamente. Quando a gordura é cristalizada, os cristais de gordura formam uma rede tridimensional que aprisiona o óleo líquido, resultando em produtos com propriedade semissólido plástica.

Após o produto ter sido resfriado no trocador de calor de superfície raspada (SSHE) ele entra no pin rotor machine onde é amassado por um certo período de tempo e com uma certa intensidade a fim de promover a formação da rede tridimensional, que no nível macroscópico se refere à estrutura ou a consistência da gordura final.

Antes da gordura ser colocada nos silos de gordura em maturação, ela passa por um arranjo de homogeneização que garante uma distribuição uniforme do gás adicionado na gordura.

No caso de uma parada de produção, o produto é transferido por meio de um trocador de calor de placas para refusão e em seguida, é devolvido aos tanques de armazenamento

Temperagem

Nos silos de gordura o produto é temperado por 2-4 horas para maturação final da estrutura cristalina.

Os silos são encamisados para têmpera e pressurizados com ar comprimido ou nitrogênio para pressionar o produto para a bomba, seguindo assim o princípio do processo first-in-first-out.



Dosagem da gordura vegetal

A gordura alimenta vários misturadores contínuos ou descontínuos na padaria por uma bomba do tipo lóbulo ou de engrenagem que aplica baixo cisalhamento à gordura. O fluxo é controlado por um medidor de fluxo de massa de tubo reto. Em muitos casos, o tempo de mistura necessário para a gordura na massa pode ser reduzido em comparação com o produto tradicional bag-in-box.

O processo e a textura são controlados internamente na padaria. A quantidade de gordura e o tempo de recheio são parâmetros definidos na receita da respectiva bateadeira. É possível dosar até 50 kg / min com precisão de 0,15%.

Controle de processo

O sistema de controle de processos GS Logic pode controlar, monitorar, visualizar e registrar todo o processo de produção de acordo com as mais diversas receitas e parâmetros. O start-stop da produção interna de gordura vegetal será iniciado de forma totalmente automática pelo nível de conteúdo do tanque de gordura do silo e isso pode ser controlado pelo sistema GS Logic.

Isso garante alta qualidade de produto constante e reproduzível com propriedades predefinidas e controladas usando uma equipe pequena. Estão disponíveis para a produção interna de gordura vegetal os seguintes padrões de tamanhos:

CAPACIDADE DE PLANTA	1,200 KG/H	2,250 KG/H	2,800 KG/H	4,200 KG/H
TIPO DE EQUIPAMENTO	GS PERFECTOR 125	GS PERFECTOR 180	GS KOMBINATOR 250S	GS KOMBINATOR 250L

A capacidade da linha de cristalização é determinada pela superfície de resfriamento disponível no SSHE. Diferentes tamanhos de máquina estão disponíveis, variando de linhas de baixa a alta capacidade. Além disso, vários graus de flexibilidade estão disponíveis, desde equipamentos de tubo único até linhas de tubos múltiplos, portanto, linhas de processamento altamente flexíveis.

Esta solução com as marcas Gerstenberg Schröder torna possível produzir gordura vegetal continuamente com alta qualidade, em um período de tempo muito curto e com investimentos e custos de produção mínimos.



Perfector 180



Kombinator 250S

Benefícios

- Melhor qualidade de cozimento devido aos resultados consistentes de gordura.
- Aumento da capacidade de produção devido ao menor tempo necessário para misturar a gordura vegetal no produto.
- O mais alto padrão de higiene e redução da contaminação do produto ao mínimo, produzindo em sistema fechado.
- Controle de qualidade interno de todas as matérias-primas devido ao controle do processo de redução.
- Não há necessidade de espaço de armazenamento para armazenamento de gordura em caixa.
- Risco reduzido de ferimentos devido ao envolvimento humano mínimo no manuseio.
- Economia de mão de obra devido ao menor manuseio manual e funcionalidade start-stop totalmente automática com o sistema GS Logic.





Áreas de influência



+ Caribe

+ América Central

+ América do Sul



MT IDEAS S.A.
+54 11 4431-1801
info@mt-ar.com

MT IDEAS BRASIL Ltda.
Marcos Da Silva
+55 1198934.4918
mtideasbrasil@mt-ar.com

MT IDEAS URUGUAY S.A.
+598 2917 1240
info@mt-ar.com

MT IDEAS CORP.
Centroamérica y el Caribe
Sr. Alexander Quintanilla
+1 484 892 7031
alexander.quintanilla@mt-ar.com

REPRESENTACIONES ALEQUIN C.A.
Venezuela
Sr. Alexander Quintanilla
+58 414 1600 164
alexander.quintanilla@mt-ar.com



www.mt-ar.com

Seus Contatos



Claudio Méndez
Diretor
Tél.: +54 11 4431 1801
claudio.mendez@mt-ar.com



Martín Moreno
Gerente Vendas Engenharia e Sistemas
Cel.: +54 9 11 5660 7425
martin.moreno@mt-ar.com



Alexander Quintanilla
Vendas América Central e Caribe
Cel.: +1 484 892 7031
alexander.quintanilla@mt-ar.com



Marcos Da Silva
Vendas - Brasil
Cel.: +55 11 99972 4918
marcos.dasilva@mt-ar.com



Esteban Simonetti
Vendas, Peças de Reposição e Serviços
Cel.: +54 9 11 6287-9364
e.simonetti@mt-ar.com



Walter Pachamé
Vendas, Peças de Reposição e Serviços
Cel.: +54 9 11 4494 2734
walter.pachame@mt-ar.com