AMF

BAKERY SYSTEMS

ВМЕСТЕ К СОВЕРШЕНСТВУ

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ И ЛУЧШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ ЗАМЕСА ТЕСТА ДО ПОЛКИ МАГАЗИНА

TROMP | FLEX | BAKETECH | DEN BOER | VESTA | APEX

ВЕДЕМ ВАШЕ ПРОИЗВОДСТВО
К СОВЕРШЕНСТВУ

Как партнер пекарей во всем мире, мы соединяем Ваши идеи и страсть с инновациями и инженерными достижениями. Мы создаем лучшее оборудование и комплексные системы расширяющие возможности Ваших производств. От разработки и производства до монтажа, ввода в эксплуатацию и сервисного обслуживания мы вместе совершенствуемся для улучшения Ваших продуктов и работы – от замеса теста до полки магазина.

СОДЕРЖАНИЕ

РЕШЕНИЯ ПРОДУКТОВ 04

РЕШЕНИЯ КОМПЛЕКСНЫХ СИСТЕМ 06

СИСТЕМЫ ЗАМЕСА 08

СИСТЕМЫ ФОРМОВАНИЯ 10

СИСТЕМЫ РАССТОЙКИ И ВЫПЕЧКИ 12

СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ 14

СИСТЕМЫ УПАКОВКИ 16

СИСТЕМЫ ГРУППОВОЙ УПАКОВКИ 18

РЕШЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Мы обеспечиваем промышленных и розничных производителей выпечки по всему миру лучшим оборудованием и комплексными системными решениями для широкого ассортимента продукции.

01 МЯГКИЙ ХЛЕБ И БУЛОЧКИ

Обеспечение постоянного качества продукции как на небольших производствах, так и на индустриальных. Устанавливая промышленные стандарты, системы AMF для мягкого хлеба, булочек, роллов и английских маффинов вместе с точностью экструзионных делителей FLEX с превосходным санитарным дизайном, обеспечивают максимальное качество продукции и простое управление.

Комплексные системные решения:

- Мягкий хлеб (до 14.400 буханок/час)
- Мягкие булочки и роллы (до 96.000 шт/час)
- Английские маффины (до 26.000 шт/час)

02 АРТИЗАНСКИЙ ХЛЕБ И БАГЕТЫ

Достижение артизанского качества багетов, чиабатты, фокаччи и других продуктов при помощи ведущей в отрасли высокоскоростной технологии раскатки. Бесстрессовые Линии раскатки AMF Tromp разработаны для производства гибкого ассортимента артизанского хлеба, с модульными блоками для легкой замены продукта и максимального разнообразия.

Комплексные системные решения:

- Формовой хлеб (до 9.000 шт/час)
- Артизанские роллы (до 60.000 шт/час)
- Багеты (до 8.400 шт/час)

03 ПИЦЦА И ЛАВАШ

Вместе с нашими экспертами по тестоведению мы искусно производим вырубную или прессованную пиццу, лепешки, лаваш, питу. Специальный декор и разнообразные топпинги привлекут внимание потребителей. Надежные гибкие решения обеспечат превосходное качество продуктов с тонкой или толстой хрустящей коркой.

Комплексные системные решения:

- Раскатанная Пицца (до 80.000 штук/час)
- Прессованная формовая Пицца (до 30.000 штук/час)
- Лепешки, лаваш и пита (до 80.000 штук/час)

04 КЕКСЫ И ПИРОГИ

Контроль каждого шага процесса выпечки от циркуляции воздуха до отсадки и украшения с точностью необходимой для различных кексов, вафель, маффинов и пирогов. Мы предлагаем различные решения для тестоподготовки, выпечки и охлаждения, которые помогут вам приготовить кексы и пироги с влажной крошкой, мыгкими вафлями и слоеными коржами.

Комплексные системные решения:

- Маффины (до 100.000 штук/час)
- Кексы (до 10.000 штук/час)
- Сладкие и пикантные пироги (до 30.000 штук/час)

05 СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ И КРУАССАНЫ

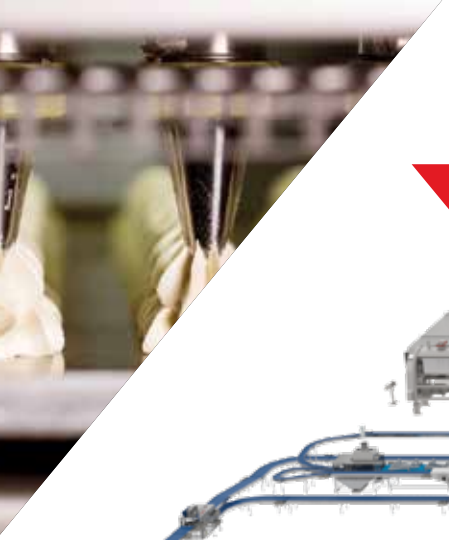
Улучшите производительность и качество вместе с бережным обращением, которое требуется для слоенных изделий и круассанов, с нашими лучшими в своем классе системами ламинирования, выпечки и охлаждения. С полными системными решениями, которые помогут Вам контролировать каждый аспект процесса выпечки. Технологии AMF помогут Вам получить идеальную выпечку и более пышные круассаны.

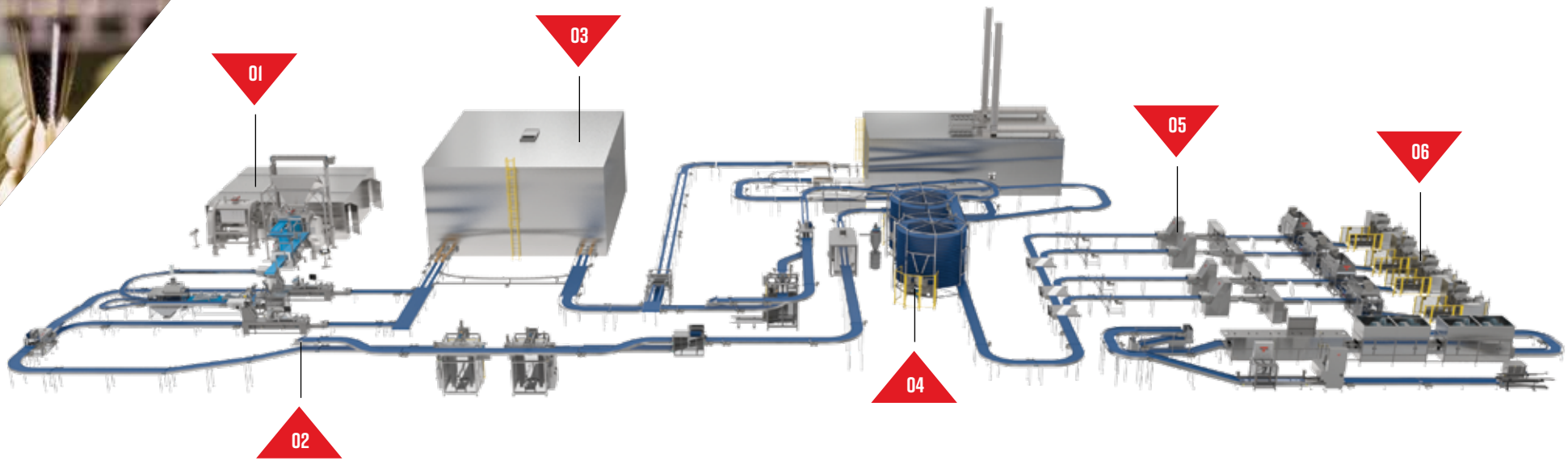
Комплексные системные решения:

- Круассаны (до 30.000 шт/час)
- Датская выпечка (до 80.000 шт/час)

РЕШЕНИЯ
КОМПЛЕКСНЫХ СИСТЕМ

Являясь первым по-настоящему интегрированным мировым поставщиком хлебопекарного оборудования, мы поддерживаем пекарни по всему миру, предлагая комплексные системные решения, оптимизирущие работу, совершенствующие продукты и предоставляющие возможность расти.





01 ЗАМЕС ТЕСТА

Достигните более стабильного качества теста с простыми, санитарно-гигиеническими решениями AMF. Интегрированные системы распределения теста повышают эффективность и производительность, поддерживая оптимальный контроль температуры теста.

02 ФОРМОВАНИЕ

Повысьте качество и однородность продукции с помощью ведущих в отрасли решений формования. Наши эксперты по обработке теста используют наши точные системы деления и формования теста, а также передовые в отрасли технологии раскатки, ламинирования, отсадки и декора, чтобы помочь Вам с идеальным технологическим решением.

03 РАССТОЙКА И ВЫПЕЧКА

Соблюдение точных параметров расстойки и выпечки для широкого ассортимента выпекаемых изделий. Ориентированые на заказчика Непрерывные Системы BakeTech, компактные печи Vesta, модульные туннельные печи Den Boer, и уникальные возможности ремонта и модернизации гарантируют, что мы разработали самые оптимальные решения для достижения идеальной выпечки.

04 ОХЛАЖДЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Улучшение эффективности линии и санитарных условий благодаря гибким системам охлаждения, заморозки, обработки форм и продуктов, а также системам транспортировки для различных областей применения противней и продуктов.

05 УПАКОВКА

Повышение качества и скорости упаковки с проверенной эффективностью наших решений для нарезки, фасовки и упаковки. Наши упаковочные решения, разработанные для простоты обслуживания и высокой надежности, обеспечивают стабильное качество упаковки и бесперебойную смену продукта.

06 ГРУППОВАЯ УПАКОВКА

Снижение эксплуатационных расходов при сохранении ресурсов благодаря полностью интегрированным системам групповой упаковки. Технологии автоматической загрузки продуктов, укладки корзин и лотков, мойки и сушки, загрузки тележек и укладки на поддоны обеспечивают безопасность ваших сотрудников, предлагая самые гибкие конфигурации для любой планировки предприятия.

СИСТЕМЫ ЗАМЕСА ТЕСТА

Наши линии горизонтальных и вертикальных миксеров, автоматические системы брожения, обработка деж помогают пекарям улучшить работу с прекрасной санитарией и доказанной износостойкостью.

01 ЗАМЕС ТЕСТА

Обладая более чем 60-летним опытом в области инновации смешивания, наш ассортимент горизонтальных миксеров предлагает максимальную гибкость и непревзойденную долговечность для различных типов теста.
Сконструированные с использованием запатентованной технологии DuraBowl ™, закрытые и гигиеничные конструкции миксеров с открытой рамой с месильными органами Triple Roller или Sigma обеспечивают замес теста для всех продуктов наших концепций.

02 БРОЖЕНИЕ

Полностью автоматизированные Камеры Брожения обеспечивают превосходный контроль качества теста согласно требованиям характеристик Вашего продукта. Ручные камеры брожения также доступны на начальном уровне производства благодаря решениям AMF APEX.

03 ОБРАБОТКА ДЕЖ

Дежи и опрокидыватель деж интегрированы с общей системой подачи теста AMF во всем процессе транспортировки теста через камеру брожения в миксер для окончательной замеса.

04 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕСТА

Системы беспрерывного распределения теста обеспечивают эффективное перемещение и обработку теста. Наше гигиеничное оборудование включает в себя индивидуально скомбинированные конвейеры для теста, насосы для теста, мобильные тестоделители, питатели для различных типов теста, обеспечивающие простую ежедневную санитарию.

СИСТЕМЫ ФОРМОВАНИЯ

Благодаря лучшим технологиям и оборудованию наши системы формования теста предлагают один из самых гигиеничных решений в отрасли в помочь Вам для улучшения качества продукции, оптимизации работы и сокращения количества отходов.

01 ДЕЛЕНИЕ И ОКРУГЛЕНИЕ

Лучшие в отрасли экструзионные, объемные и прямые тестоделители интегрированы с системами точного округления AMF для деления теста с улучшенной точностью и санитарно-техническим обслуживанием.

02 ФОРМОВАНИЕ

Устанавливая промышленные стандарты для высокоскоростной раскатки, формования и укладки, линии формования AMF FLEX улучшают консистенцию продукта и гибкость при улучшении эффективности линии.

03 РАСКАТКА И ЛАМИНИРОВАНИЕ

Линии раскатки и ламинирования AMF Tromp обеспечивают бесстрессовую обработку теста, предлагая гибкую и быструю смену продукта с гигиеничным легким в обслуживании дизайном.

04 ПРЕССОВАНИЕ ПИЦЦЫ

Превосходное, симметричное прессование теста позволяет легко формовать, а также получать однородную выпечку и надежное качество.

05 ПОСЫПКА МУКОЙ

Улучшение стандарты в санитарии и уменьшение отходов благодаря специально разработанным системам нанесения и переработки муки.

06 ОТСАДКА

Благодаря концепциям AMF Tromp с разнообразными оснастками и программами, доступных во многих конфигурациях, обеспечивают точность при отсадке разнообразных соусов, топпингов и начинок.

07 ДЕКОР

Разнообразие решений по украшению, включая систем посыпки, водяной резки, распыления желтка и “тигровой” пасты придает привлекательный вид Вашему продукту.

08 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ РАССТОЙКА

Лидирующая в отрасли технология расстойки легко конфигурируется и интегрируется в процессы хлебопекарного производства.

СИСТЕМЫ
РАССТОЙКИ И ВЫПЕЧКИ

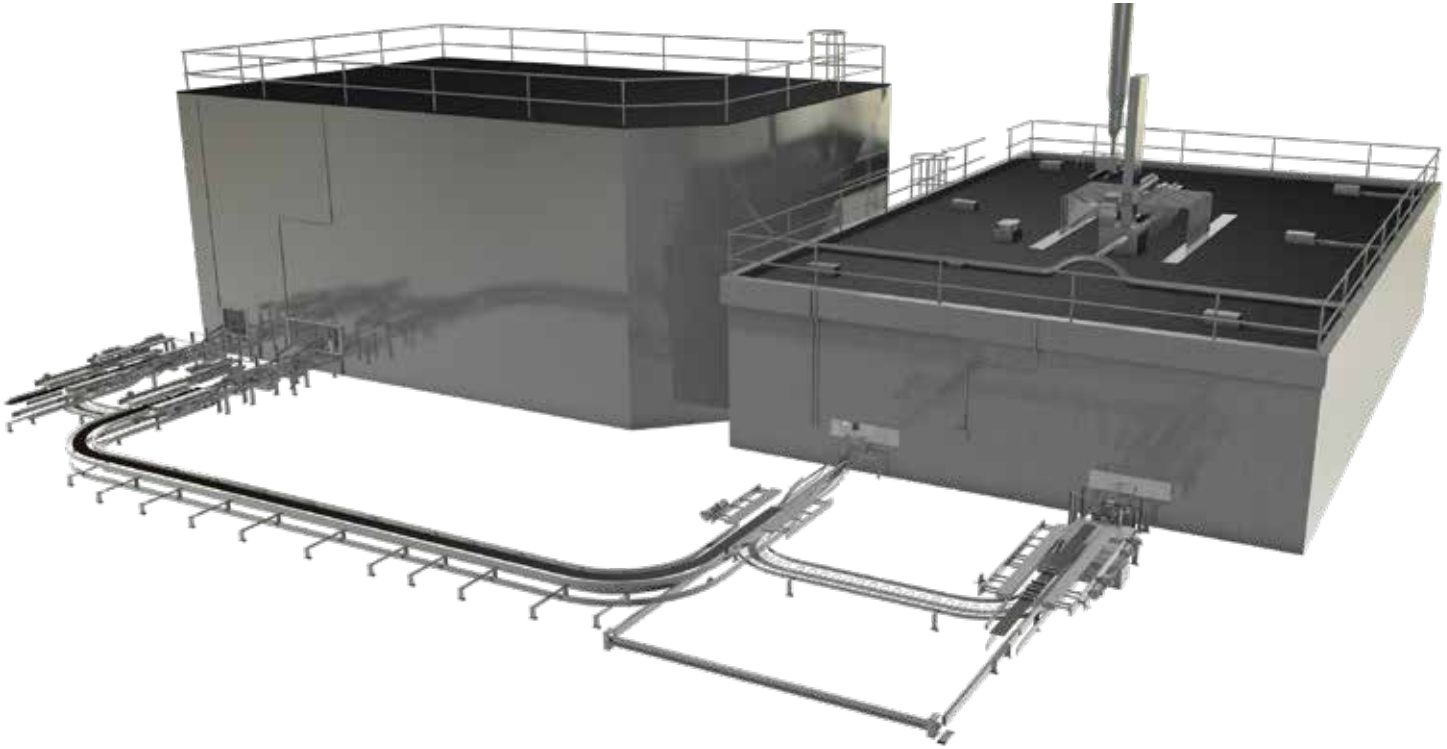
Мы предоставляем точный контроль с полной автоматизацией каждого этапа расстойки и выпечки для индивидуальных и стандартных модульных решений.

01

02

03

BAKETECH DEN BOER VESTA



01 РАССТОЙКА

Непрерывные системы BakeTech и периодичные Den Boer обеспечивают идеальные условия расстойки с непревзойденной надежностью и разнообразными доступными конфигурациями, подходящими практически для любой планировки.

02 ВЫПЕЧКА

Печи непрерывного режима BakeTech, модульные туннельные печи Den Boer и компактные печи Vesta обеспечивают максимальный контроль параметров выпечки широкого ассортимента продуктов и наиболее оптимальное решение всех Ваших потребностей.

03 ТЕРМО СЕРВИС

Тепловое профилирование, повышение энергоэффективности, плановое обслуживание, а также специальные группы по ремонту и модернизации оптимизируют процесс и эффективность Ваших линий и продлят срок службы существующих систем.

СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

Наши запатентованные системы охлаждения и транспортировки, обеспечивающие легкий доступ для чистки и простое техническое обслуживание, представляют комплексное решение для расстойки, охлаждения, обработки и замораживания продуктов.

01

02

03

04

BAKETECH DEN BOER VESTA

01 ОХЛАЖДЕНИЕ

Санитарный системы AMF Vesta Spiral, BakeTech Racetrack и Den Boer Step Cooling конструируются в соответствии с точными характеристиками Вашего производства. Наши системы охлаждения, изготовленные из высококачественных компонентов и материалов, рассчитаны на высокую эффективность работы при минимальных требованиях к мощности и облегчают санитарную обработку в соответствии с высочайшими стандартами пищевой промышленности.

02 ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Спиральные морозильные камеры Vesta конструируются по индивидуальному заказу для оптимизации показателя хладозатрат на площадь для минимизации нагрузки в производственной среде. Системы предназначены для эффективного удовлетворения требований к замораживанию в различных областях применения, включая пироги, кексы, слоенные изделия, пиццу и многое другое.

03 ОБРАБОТКА ФОРМ

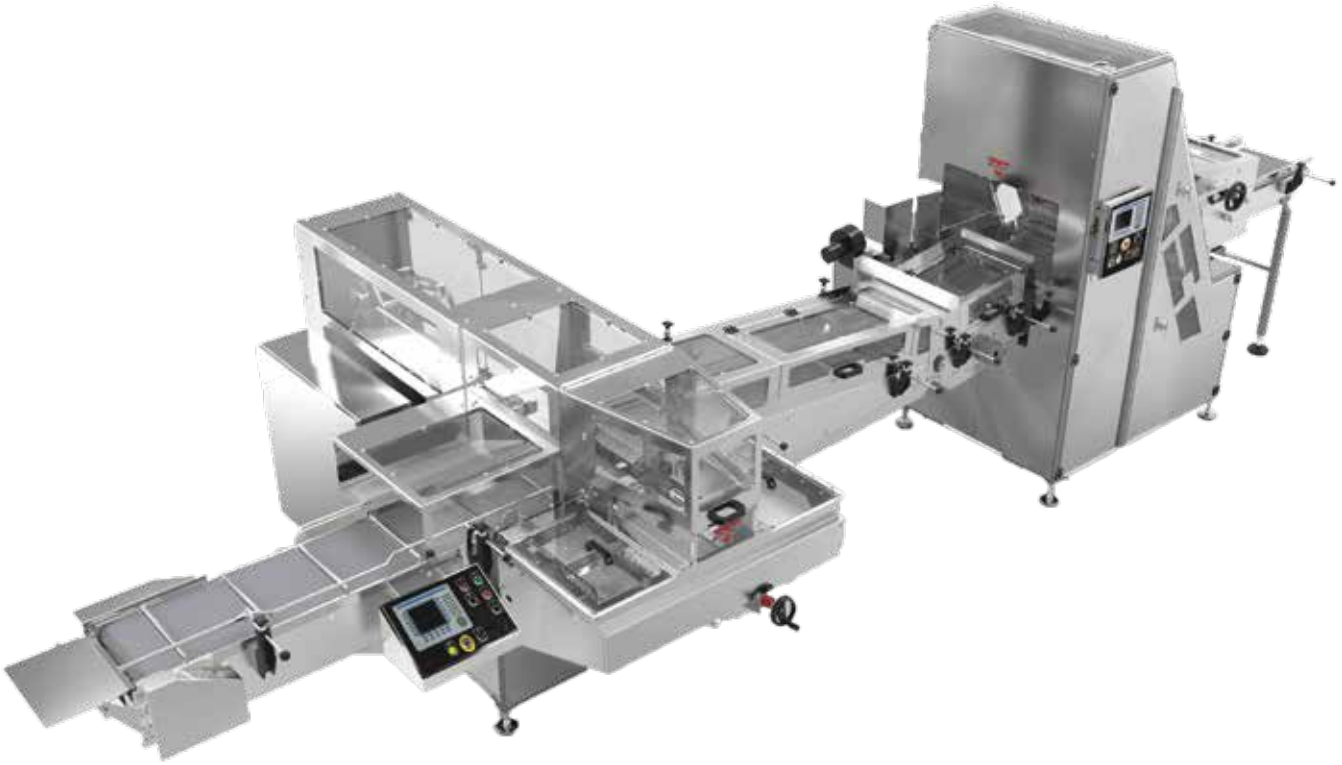
Наиболее эффективные, автоматизированные и легко интегрируемые системы для укладки, очистки, хранения, чистки продлевают срок службы Ваших противней, кассет, крышек и снижают количество участков требующих чистки.

04 ТРАНСПОРТИРОВКА

Концепции транспортировки серии A, серии S и серии D предназначены для широкого спектра продукции и планировок производств. Разработанные с учетом требований санитарии, системы транспортировки AMF спроектированы для уменьшения накопления и обеспечения легкого доступа к санобработке при одновременном совершенствовании последующих процессов. Встроенные в комплексные системы инновационные санитарно-гигиенические конструкции AMF помогают Вашему производству соответствовать самым строгим стандартам пищевой промышленности, одновременно повышая эффективность и безопасность.

СИСТЕМЫ УПАКОВКИ

Благодаря гибкости и надежности наши комплексные упаковочные системы разработаны для развития вместе с вашим производством. Наши автоматические упаковочные системы и оборудование обеспечивают более эффективную и бережную обработку продуктов - от нарезки и упаковки в пакеты до загрузки в корзины и коробки.



01 НАРЕЗКА

Наша линия слайсеров Saber оснащена сверхпрочными решеткой и направляющей системы лезвий для улучшения качества резов и продления срока службы. Посредством электронной синхронизации слайсеры AMF Saber легко интегрируются с комплексными системами упаковки хлеба без цепных и осевых приводов с высоким уровнем обслуживания. Сконструированы с минимум деталей и самонесущим выдвижным механизмом для быстрой и эффективной санитарной обработки и обслуживания.

02 ФАСОВКА В ПАКЕТЫ

Упаковщик AMF Mark единственная автоматизированная концепция для упаковки хлеба в пакеты, разработанная на основе запатентованного маятникового ковшового привода позволяет работать на более высокой скорости без технического обслуживания и повреждения продукта из-за трения датчика перемещения, вызванного приводами скольжения с высоким коэффициентом трения. Технология системы захвата хлеба ковшом сводит к минимуму повреждения упаковки мешка хрустящей корочкой хлеба, что безусловно позволяет поставлять на рынок продукцию высочайшего качества.

03 ГРУППОВАЯ УПАКОВКА

AMF предлагает высокоскоростные решения для упаковки булочек и роллов. Решения AMF обеспечивают максимальную гибкость и исключительную надежность для различных конфигураций упаковки булочек и роллов при безостановочной смене продукта.

СИСТЕМЫ ГРУППОВОЙ УПАКОВКИ

Мы помогаем Вам управлять каждым этапом производственного процесса, начиная от замеса теста до полки магазина. Наши надежные, высокоскоростные системы групповой упаковки помогут повысить безопасность и эффективность Вашего производства на каждом этапе, от загрузки продукта до мойки и сушки корзин.

01 УКЛАДКА ПРОДУКЦИИ

Автоматический укладчик AMF разработан с роботизированными технологиями предназначен для укладки упакованных хлеба, булочек и других хлебобулочных изделий в корзины или лотки. Высокая производительность укладчика с возможностью работы с различными конфигурациями лотков и корзин.

02 УКЛАДЧИК КОРЗИН

Наша полностью автоматизированная технология укладки корзин монолитной конструкции обеспечивает универсальность с целью улучшения технического обслуживания и снижения затрат. Устройство совместимо с существующим оборудованием для облегчения модернизации и доступности для технического обслуживания.

03 ЗАГРУЗКА ТЕЛЕЖЕК

Загрузка и выгрузка тележек на нескольких линиях с движением сервопривода предназначена для точной и плавной транспортировки стеллажей с корзинами на тележки. Доступны одинарные и двойные конфигурации для плавной транспортировки стеллажей.

04 ПАЛЛЕТИРОВАНИЕ

Укладчик AMF автоматически загружает и разгружает заполненные корзины на паллеты для транспортировки. Разработано для интенсивного производства, обеспечивает плавную транспортировку до 35 паллет в час.

04 МОЙКА И СУШКА

Системы мойки и сушки корзин AMF могут быть выполнены в соответствии с Вашими характеристиками и требованиями по расположению на производстве. Разработаны для работы с различными размерами корзин со скоростью до 80 корзин в минуту.

AMF
BAKERY SYSTEMS

AMF входит в группу компаний Markel Food
www.amfbakery.com