AMF
BAKERY SYSTEMS

CREZCAMOS JUNTOS

Soluciones integrales en panificación y los mejores equipos unitarios, desde el mezclado, hasta el mercado.

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

LAS HERRAMIENTAS CORRECTAS PARA CRECER

Como el socio preferido de nuestros clientes alrededor del mundo, unimos la mentalidad y pasión del maestro panadero con la innovación y la ingeniería de detalle. Diseñamos los mejores equipos y sistemas integrales del mercado para darle herramientas a su equipo de trabajo. Desde diseño y fabricación, hasta instalación, puesta en marcha y servicio al cliente de por vida, crecemos con ustedes para mejorar sus productos y operaciones. Desde el mezclado, hasta el mercado.

ÍNDICE DE CONTENIDO

SOLUCIONES UNITARIAS 04

SOLUCIONES INTEGRALES 06

SISTEMAS DE MEZCLADO 08

SISTEMAS DE MODELADO 10

SISTEMAS DE FERMENTACION Y HORNEO 12

SISTEMAS DE ENFRIAMIENTO 14

SISTEMAS DE EMPAQUE 16

SISTEMAS DE POST-EMPAQUE 18

SOLUCIONES UNITARIAS

Servimos a los panaderos alrededor del mundo, industriales y de conveniencia, con los mejores equipos unitarios y soluciones completas, para un amplio rango de productos de panificación.

01 PAN BLANCO Y BOLLERIA

Elabore productos de calidad, de manera consistente, en ambientes de producción de media y alta velocidades. Considerados como un estándar en la industria, los sistemas flexibles de AMF para Pan, Bollería, English Muffins y Tortillas, incorporan tecnología de última generación en las divisoras "FLEX", con un alto estándar en diseño sanitario y asegurando la mayor calidad de su producto, combinado con una forma sencilla de operar.

Soluciones Integrales para:

- Pan de molde (hasta 14,400 piezas/hora)
- Bollería (hasta 96,000 piezas/hora)
- English Muffins (hasta 26,000 piezas/hora)

02 PANES ARTESANALES

Logre una apariencia artesanal en baguettes, ciabattas, focaccias y más, usando la tecnología líder en laminación, de alta velocidad. Diseñado, pensando en la flexibilidad de elaborar una amplia variedad de productos, las líneas de laminación sin estrés de AMF-Tromp, crecen con su panadería, incorporando unidades modulares para crecimiento futuro, cambios rápidos de formato y mayor variedad de productos.

Soluciones Integrales para:

- Pan de molde o "Swirl" (hasta 9,000 piezas/hora)
- Panecillos artesanales (hasta 60,000 piezas/hora)
- Baguettes (hasta 8,400 piezas/hora)

03 PIZZA, TORTILLA & PAN PITA

Trabaje junto a nuestros expertos en el proceso de masa para elaborar productos "prensados" o laminados, como pizzas, pan pita o tortillas. Maraville sus sentidos con la capacidad de nuestras soluciones en decoración y depositado. Utilice nuestras soluciones flexibles y confiables en horneo para alcanzar una apariencia premium y calidad sobresaliente en todos sus productos, ya sean delgados y crujientes o de corteza gruesa.

Soluciones Integrales para:

- Pizzas Laminadas (hasa 80,000 piezas/hora)
- Pizzas Prensadas (hasta 30,000 piezas/hora)
- Pan Pita y "Pan sin gluten" (Hasta 80,000 piezas/hora)

04 PASTELES Y PAYS

Controle cada parámetro de su proceso de Horneo, desde la circulación del aire hasta el depositado y decorado de sus pasteles, wafles, muffins & Pays. Ofrecemos una amplia gama de soluciones en mezclado, horneado y enfriamiento que le ayudaran a producir de forma consistente pastelillos suaves, muffins esponjosos y pays crujientes.

Soluciones Integrales para:

- Muffins y Mantecadas (hasta 100,000 piezas/hora)
- Panqués y queques (hasta 10,000 piezas/hora)
- Pays dulces y salados (hasta 10,000 piezas/hora)

05 CROISSANTS & HOJALDRADOS

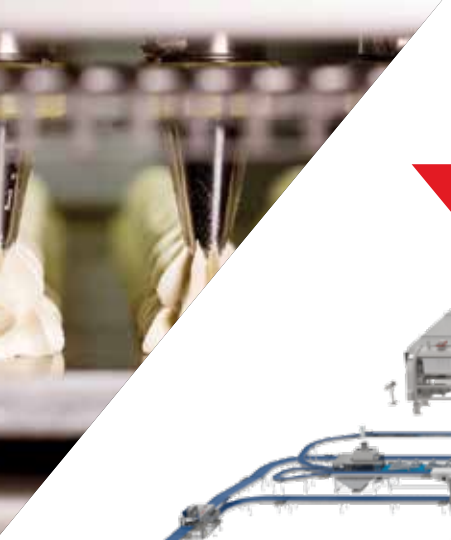
Incremente su capacidad de producción, consistencia y calidad de producto con el manejo suave y delicado que requieren los panes hojaldrados, con nuestros mejores equipos en laminado, horneo y enfriamiento. Con las soluciones integrales AMF-Tromp, expandibles a futuro, puede controlar cada parámetro de su proceso y lograr elaborar croissants y hojaldrados más uniformes, esponjosos y perfectamente horneados.

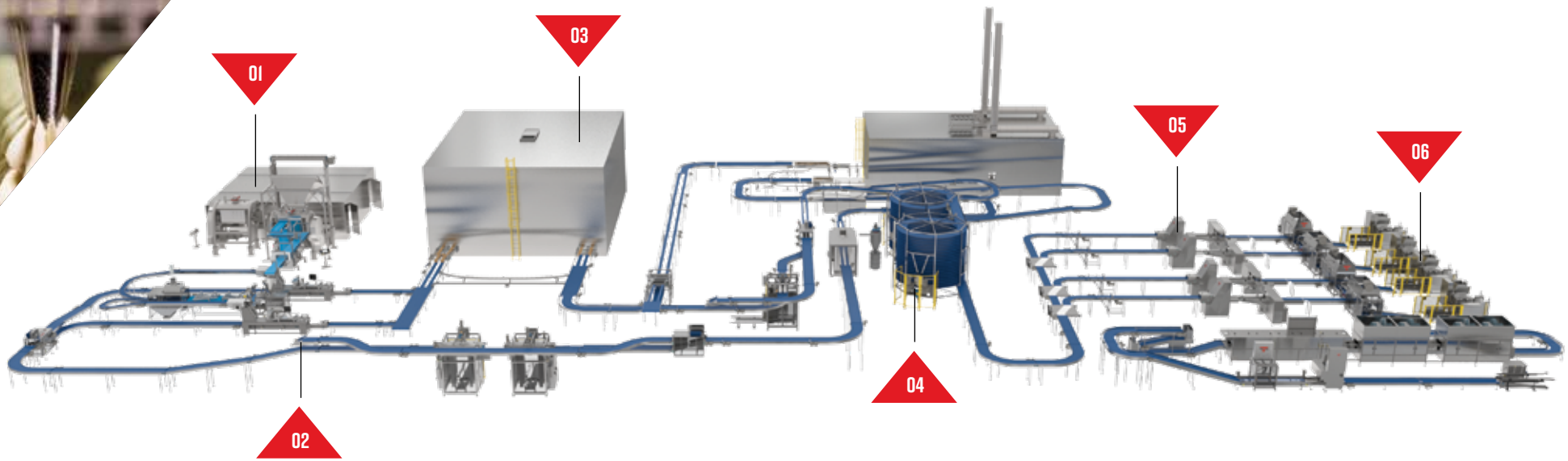
Soluciones Integrales para:

- Croissants (hasta 30,000 piezas/hora)
- Pan Danés y Hojaldrados (hasta 80,000 piezas/hora)

SOLUCIONES INTEGRALES

Cómo el mayor fabricante global de maquinaria en panificación, damos soporte a los Panaderos alrededor del mundo, con soluciones integrales para optimizar sus operaciones, perfeccionar sus productos y brindarles herramientas para crecer.





01 MEZCLADO

Consiga una calidad más consistente en su masa con las soluciones de mezclado, simples y sanitarias, de AMF. Los sistemas integrados de distribución de masa incrementan su eficiencia y capacidad de producción, mientras mantienen un control optimo de la temperatura de la masa.

02 MODELADO

Incremente la calidad y uniformidad de su producto con soluciones en modelado líderes en el mercado. Nuestros expertos en procesos de masa diseñan los sistemas de división de alta precisión y modelado de masa, así como la tecnología líder en la industria de laminado, depositado y decoración para ayudar a que su panadería crezca con la solución ideal de proceso.

03 FERMENTADO Y HORNEO

Mantenga condiciones ideales de fermentación y horneo para un amplio rango de productos. Diseñamos la mejor solución, “hecha a la medida”, con Hornos Continuos Bake-Tech, Hornos de columpio Vesta, Hornos Túnel modulares Den-Boer y una capacidad incomparable de modernizar y reparar sus equipos, para lograr el horneado perfecto, siempre.

04 ENFRIAMIENTO Y TRANSPORTE

Mejore la eficiencia y sanitización de su línea con soluciones flexibles de enfriamiento, congelado, manejo de moldes y producto terminado para un sinfín de aplicaciones.

05 EMPAQUE

Incremente la velocidad y calidad de su empaque con el desempeño probado de nuestras soluciones de rebanado, embolsado y empaque a granel. Diseñados para un fácil mantenimiento y alta confiabilidad, nuestras soluciones en empaque le aseguran una calidad consistente y cambios rápidos de formato.

06 POST-EMPAQUE

Reduzca sus costos operativos mientras hace buen uso de sus recursos, con nuestros sistemas totalmente integrados de post-empaque. Garantice la seguridad de sus empleados mientras mantiene una configuración flexible en su panadería, con la carga automática de sus productos a cestas plásticas, lavado y secado de cestas, apilado en dollies y paletizado.

SISTEMAS DE MEZCLADO

Suficientemente flexible para manejar una amplia variedad de tipos de masa y tamaños de lote, nuestra línea de mezcladoras, cuartos de fermentación y manejo de masa y artesas, ayuda a los panaderos a expandir sus operaciones, con soluciones sanitarias y durables.

01 MEZCLADO

Con más de 60 años de experiencia en innovación en mezclado, nuestra línea completa de mezcladoras horizontales ofrece la mayor flexibilidad con una duración sin comparación, para varios tipos de masa. Construidas con tecnología patentada DuraBowl™, las mezcladoras AMF de Estructura Abierta están disponibles con agitador de 3 barras o con agitador "Sigma", para complementar nuestro amplio portafolio de soluciones.

02 FERMENTACION

Las cámaras automáticas de fermentación se diseñan "a la medida" para lograr un control de calidad excepcional para acondicionar su masa y así, satisfacer los más altos estándares de producción.

03 MANEJO DE ARTESAS

Artesas para masa, de acero inoxidable, y elevadores de artesas, se integran a los Sistemas de Masa AMF para acompañar la masa a través del proceso de fermentación y entregar una masa bien desarrollada al proceso final de mezclado.

04 DISTRIBUCION DE MASA

Los sistemas de distribución de masa proveen, de forma impecable, un manejo gentil de la masa. Nuestros equipos de manejo de masa incluyen: bombas de masa, chunkers, elevadores y transportadores de masa, con un diseño simple y sanitario.

SISTEMAS DE MODELADO

Con la mejor tecnología y equipos disponibles, nuestros sistemas de modelado de masa ofrecen uno de los diseños más sanitarios de la industria para ayudarle a mejorar la calidad de su producto, optimizar operaciones y reducir desperdicios.

01 DIVIDIDO Y BOLEADO

Las divisoras líderes en la industria, de extrusión, volumétricas y de depositado directo, se integran a nuestros sistemas de boleado de precisión para dividir de forma exacta y sanitaria su masa.

02 MODELADO

Estableciendo los estándares en la industria para modelado de alta velocidad, los sistemas AMF-FLEX mejoran la consistencia y flexibilidad de la masa, mientras incrementan la eficiencia de su línea.

03 LAMINADO

Con un manejo de masa libre de estrés, las líneas de Modelado AMF-Tromp ofrecen flexibilidad, cambios rápidos de producto y diseño sanitario y de bajo mantenimiento.

04 FORMADO DE PIZZA

Con un formado superior y una perfecta simetría, usted puede escalar su producción mientras logra un horneado consistente y de calidad confiable.

05 HARINADO

Sanitización mejorada y menor desperdicio a través de nuestros sistemas personalizados de aplicación y recirculación de harina.

06 DEPOSITADO

Las soluciones de depositado de alta precisión AMF-Tromp, le permiten, de forma flexible y precisa, utilizar una amplia variedad de salsas, batidos, decorados y rellenos, con una amplia versatilidad en herramientas y posibilidades de programación.

07 DECORADO

Una amplia variedad de soluciones para acabados, incluyendo decoradores, cortadores de agua, aplicadores de huevo y ensemilladores para añadir el toque final a la apariencia de sus productos.

08 REPOSADOR INTERMEDIO

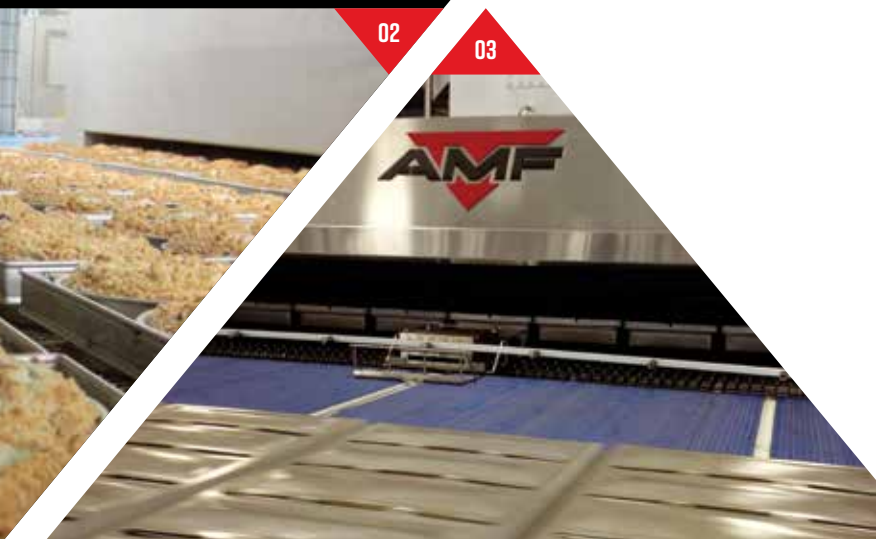
La Ttcnología de reposo, líder en la industria, es fácil de configurar y se integra de forma impecable a sus procesos de panificación y a su espacio disponible.

SISTEMAS DE FERMENTACION Y HORNEO

Desde cámaras de fermentación y hornos hechos a la medida, hasta equipos modulares y expandibles, ofrecemos control exacto de cada parámetro de la fermentación y el horneo con nuestras soluciones automatizadas.

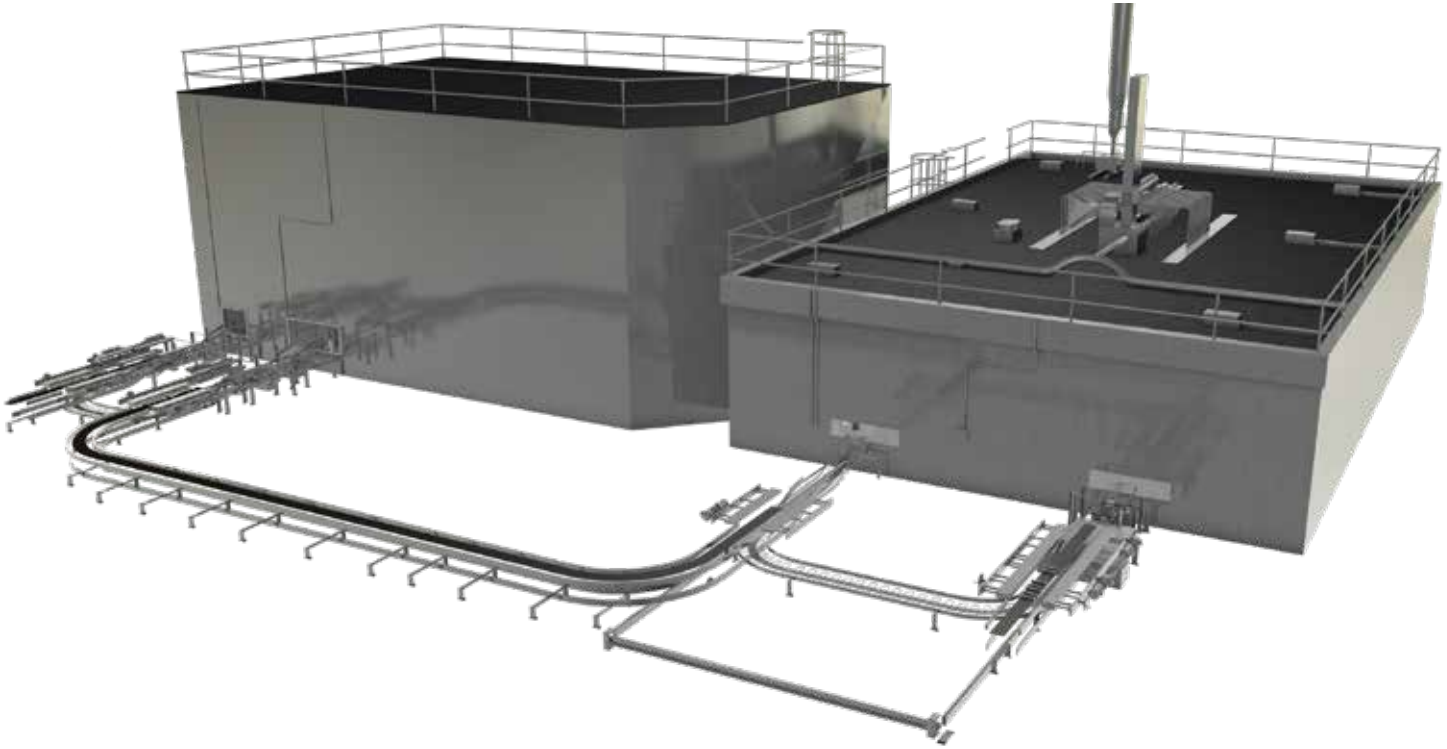
01

02



03

BAKETECH DEN BOER VESTA



01 FERMENTACION

Las cámaras de fermentación continuas BakeTech y los Fermentadores de Paso Den-Boer proveen las condiciones ideales de proceso, con una confiabilidad sin precedentes, adaptándose a cualquier espacio.

02 HORNEO

Controle los parámetros críticos de su proceso, para un amplio rango de productos, con el desempeño probado de nuestros Hornos Continuos BakeTech, Hornos Túnel Den-Boer o los Hornos de Canastilla Vesta, asegurando la mejor solución para sus necesidades de horneo.

03 SERVICIOS TERMICOS

Obtención de su perfil de horneo, mejora en la eficiencia energética, planes conjuntos de mantenimiento y todo un equipo de especialistas, dedicados a reparar y modernizar sus equipos y procesos, mientras extienden la vida útil de los mismos.

ENFRIAMIENTO Y TRANSPORTADORES

Empleando tecnología patentada para facilitar el acceso, limpieza y mantenimiento, nuestros enfriadores hechos “a la medida” y nuestros sistemas de transportadores son una gran solución para la fermentación, enfriamiento, manejo y congelado de sus productos.

BAKETECH DEN BOER VESTA

01 ENFRIAMIENTO

El Espiral de Enfriamiento Vesta, el enfriador Race-Track de BakeTech y el enfriador de niveles DenBoer se diseñan “a la medida”, para satisfacer sus necesidades de forma precisa. Fabricados con componentes de la mayor calidad, nuestros sistemas de enfriamiento se diseñan para una alta eficiencia operativa, con mínimos requerimientos de energía y una fácil sanitización para cumplir con los mas altos estándares alimenticios.

02 CONGELADO

Los espirales de congelación Vesta se configuran a la medida para optimizar el espacio disponible, minimizando el área ocupada en su planta. Diseñados para cumplir de forma eficiente y consistente los requerimientos de una amplia variedad de aplicaciones, donde la congelación es un proceso crítico, como Pays, Muffins, Pizzas y más.

03 MANEJO DE MOLDES

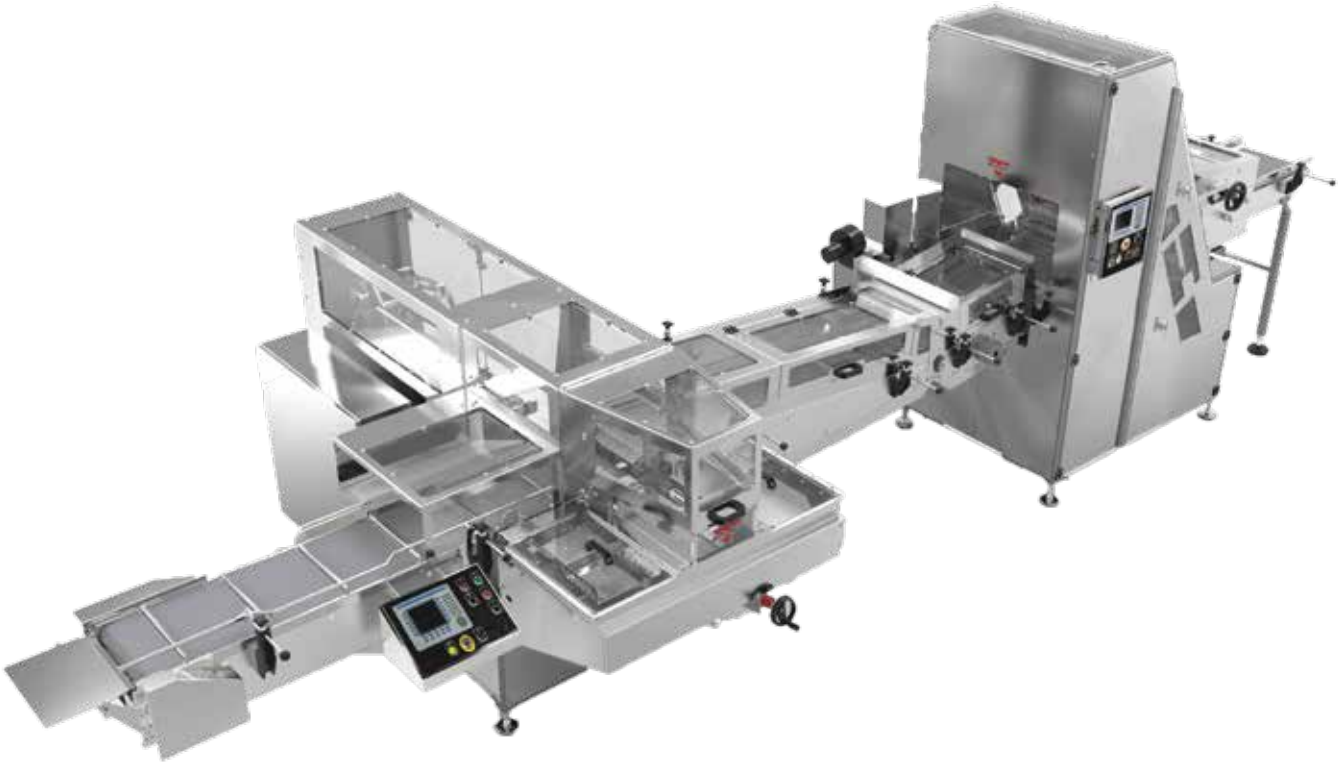
Los sistemas más eficientes, automatizados y amigables en la industria para apilado de moldes, colocación de tapas, almacenamiento, limpieza y desmoldeo, para extender la vida de sus moldes y reducir el numero de piezas que requieren limpieza.

04 TRANSPORTADORES

Nuestras soluciones en transportadores con las Serie A, Serie S y Serie D, se acomodan para un amplio rango de productos y espacio disponible en su planta. Diseñados pensando en su limpieza y sanitización, los Sistemas de Transportadores AMF evitan la acumulación de residuos y facilitan el acceso para sanitización a lo largo del proceso. Cuando se integran Líneas Completas de Producción, los diseños sanitarios de AMF le ayudan a satisfacer los mas altos estándares mientras mejora la eficiencia y seguridad.

SISTEMAS DE EMPAQUE

Con Flexibilidad y confiabilidad, nuestros sistemas de empaque están diseñados para crecer con su proceso. Desde rebanado y embolsado, hasta la carga a cestas, nuestros sistemas de empaque proveen un manejo suave y eficiente de sus productos.



01 REBANADO

Nuestra línea de Rebanadoras Saber esta diseñada con un mecanismo de cuchillas de uso rudo y su respectivo sistema de guías, para mejorar la calidad de rebanado y extender la vida de la máquina. Utilizando la sincronización automática, las Rebanadoras AMF Saber, se integran de forma perfecta con el resto de nuestros equipos de empaque. Diseñadas con el mínimo de partes necesario y con un mecanismo auto-soportado para una rápida limpieza y mantenimiento.

02 EMBOLSADO

Las Embolsadoras AMF Mark son la única solución en el mercado de embolsado de pan, con un sistema pendular patentado, que le permite a su panadería operar a altas velocidades sin requerir mantenimientos mayores ni generar daño en su producto, causado por la fricción entre componentes móviles. La bolsa se abre con nuestro mecanismo de cucharones, que a la vez la protege del deslizamiento de la corteza del pan y minimiza el daño, dándole la seguridad de que entrega un producto de calidad al mercado.

03 EMPAQUE A GRANEL

AMF ofrece las soluciones para empaque de bollería, de mayor velocidad, disponibles en el mercado. Los equipos AMF ofrecen máxima flexibilidad y un desempeño sobresaliente para una gran variedad de configuraciones de bollos de hamburguesas y hot-dogs, con cambios de formato rápidos y eficientes.

SISTEMAS DE POST-EMPAQUE

Le ayudamos a administrar cada etapa de su proceso de panificación, desde el mezclado hasta el mercado y más allá. Nuestras soluciones en post-empaque, confiables y de alta velocidad, le ayudan a mejorar las condiciones de seguridad en su planta y la eficiencia en cada proceso, desde la carga de producto a cestas plásticas, hasta el lavado y secado de cestas.

01 CARGA DE PRODUCTO A CESTAS

Los sistemas AMF de carga automática de producto a cestas, incorpora una serie de tecnologías de ultima generación, como el Cargador de Brazo Robótico y el “Versaloader”, para entregar grupos de productos empacados, en cestas, bandejas o corrugados.

02 APILADO DE CESTAS

Nuestra tecnología totalmente automatizada de apilado, se integra de forma impecable con las soluciones de manejo de cestas y trabaja con todo tipo de cestas, para reducir los costos operativos y mejorar las condiciones de seguridad de su planta. Con pocas partes móviles y una gran calidad en su construcción, proveen a su planta el mejor desempeño, con mínimo mantenimiento y una larga duración.

03 CARGA A DOLLIES

Los cargadores y descargadores de Dollies sirven a múltiples líneas, con movimientos servo-controlados para lograr una transferencia precisa y gentil de las pilas de cestas. Disponibles en configuraciones de una y 2 pilas, para una transferencia suave.

04 PALETIZADO

El Paletizador de AMF automatiza la transferencia de cestas apiladas a cada pallet, entregando pallets totalmente llenos, de pilas de cestas, hacia las áreas de embarque. Diseñado para tareas pesadas, nuestro Paletizados asegura una transferencia suave de hasta 35 cestas por hora.

05 LAVADO Y SECADO

Los sistemas de lavado y secado de cestas AMF pueden configurarse para satisfacer sus especificaciones y las necesidades de su planta. Diseñadas para trabajar con una variedad de diferentes tamaños de cestas, con ritmos de hasta 80 cestas por minuto.

AMF
BAKERY SYSTEMS

AMF es una Compañia de Markel Food Group
www.amfbakery.com