



JetMix
Soluciones de
hidratación
**uniforme de la
harina para un
producto artesanal
de calidad.**

JetMix – una solución, varios beneficios.

Calidad del producto artesanal a escala industrial.

Debido a sus características positivas, las panaderías utilizan cada vez más las masas leudadas (masa madre) y fermentadas previamente para elaborar sus productos artesanales. La innovadora solución JetMix de Bühler lleva la calidad del producto artesanal a las grandes panaderías, lo que les permite obtener una producción a gran escala, ya que puede producir una masa esponjosa uniforme con las condiciones de un proceso industrial.

Calidad de la masa a nivel artesanal.

JetMix ofrece un método innovador para la hidratación uniforme de la harina y otros productos similares. Cada partícula de harina se hidrata de manera uniforme. En algunos segundos, se obtiene una masa esponjosa delgada y cremosa, uno de los secretos de los productos de panificación artesanal.

Hidratación continua y uniforme.

JetMix se destaca por su proceso altamente uniforme: la tecnología de micro dosaje de última generación permite que la harina se dosifique con una precisión inigualable. Dispersadas suavemente como una cortina de harina, las partículas individuales se hidratan perfectamente por medio de un chorro de agua de 360°. La masa resultante se puede procesar directamente y también está lista para la pre-fermentación o para la masa leudada (masa madre).

Reproducible, calidad consistente.

El sistema garantiza un perfecto control de la temperatura.

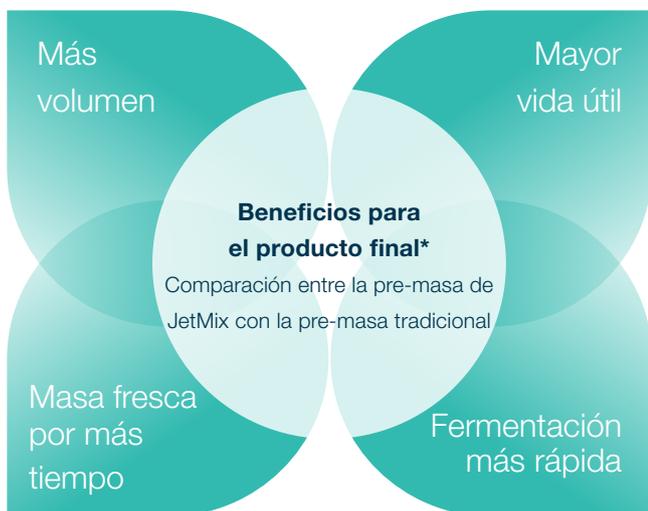
La temperatura de la masa se puede controlar a través del agua que se le añade. El proceso de alimentación, de mezcla y de limpieza se realiza de forma completamente automática, y puede controlarse y monitorearse por el sistema de automatización, lo que garantiza una calidad consistente y reproducible del producto.

Diseño higiénico de serie.

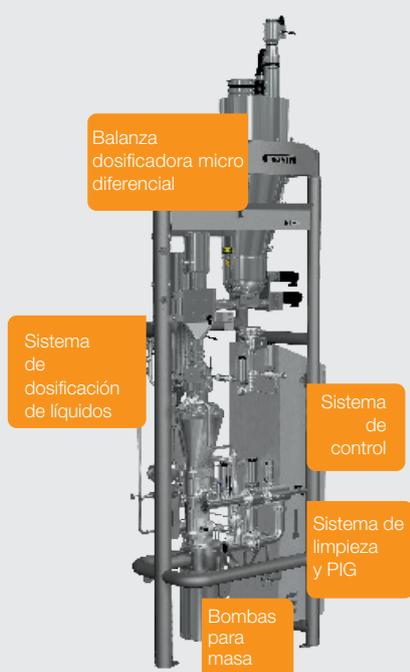
Proyectado teniendo en cuenta los últimos estándares de seguridad alimentaria, incluso la versión estándar se destaca por el diseño higiénico de la máquina y del proceso, además de su fácil limpieza. JetMix está completamente fabricado en acero inoxidable. La limpieza en el lugar (CIP-Clean-in-Place) está disponible como un elemento opcional.

Beneficios del proceso

- Hidratación continua y uniforme de la harina
- Diseño higiénico y función CIP con control remoto
- Instalación rápida gracias a la configuración plug-and-play



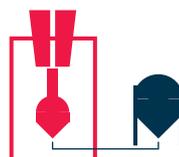
* Sujeto a los parámetros del proceso y del producto. Para más información envíe su solicitud.



Aplicación del Sistema de Hidratación (SH)
JetMix: masas pre-fermentadas y leudadas
 (masa madre)
 Capacidad*: hasta 6 t/h

Producto / componente	Función y beneficio
Sistema de hidratación	Mayor calidad de la masa/producto final y eficiencia operacional, gracias a la hidratación uniforme de las partículas secas
Balanza dosificadora micro diferencial	Dosificación precisa de los ingredientes secos; número de balanzas y tamaños de acuerdo con los requisitos del proceso
Sistema de dosificación de líquidos	Garantía de alta precisión de dosaje y ajuste de la temperatura de los ingredientes líquidos
Bombas para masa	Alimentación automatizada de la pre-masa/ masa leudada (masa madre) hacia los tanques de fermentación, lo que evita el uso de los carros de traslado para la fermentación y sus procesos adicionales
Sistema de limpieza de cañerías (PIG)	Sistema de limpieza PIG totalmente integrados, para garantizar la producción con los más estrictos estándares de seguridad alimentaria
Sistema de control	Instalación y operación plug-and-play
Proporción de harina-agua	185-280

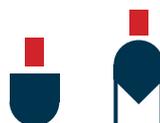
Con bombas para masa integrada para transferir el producto a un tanque de fermentación



Aplicación del Módulo de Hidratación
JetMix (MH): masa firme
 Capacidad*: hasta 7 t/h

Producto / componente	Función y beneficio
Sistema de hidratación	Más calidad de la masa/producto de final y eficiencia operacional, gracias a la hidratación uniforme de las partículas secas
Tolva de recepción y balanza por batch	Pesaje preciso de los ingredientes secos, sin necesidad de utilizar una balanza separada
Filtro	No se requiere filtro o centrifuga separada para el transporte neumático
Sistema de dosificación	Garantía de alta precisión de la dosificación de los ingredientes secos y líquidos (inclusive ajuste de la temperatura de los líquidos)
Sistema de control	Instalación y operación plug-and-play
Proporción de harina-agua	165-220

Hidratación por arriba de la amasadora (izquierda) e hidratación directamente en un tanque (derecha)



El módulo de hidratación (MH) JetMix también está disponible como una unidad de alquiler para realizar pruebas internas de productos. Ofrece el mismo rango de capacidad y sistema de control de la unidad industrial, los resultados de las pruebas se pueden aumentar de forma representativa.

* Basado en harina de trigo. Capacidad máxima sujeta al rendimiento de la masa, tipo/características de la harina, formulación y proyecto de la planta.

Bühler South America

media.southamerica@buhlergroup.com

www.buhlergroup.com

CF_JetMix_SP|06.21|ND