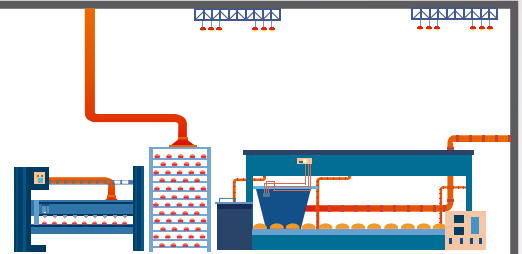
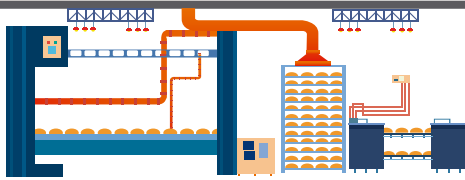


# CÓMO MEJORAR LOS PROCESOS EN LA PANIFICACIÓN



Los productos deben tener un aspecto impecable en el punto de venta y deben verse muy apetecibles en la mesa del consumidor. Además, es necesario cuidar que los procesos industriales productivos sean higiénicos, económicos y capaces de garantizar la seguridad del producto y del trabajador.

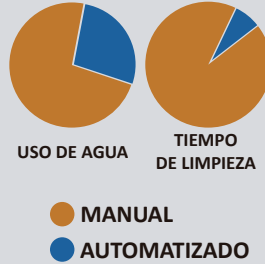
1

## HIGIENE

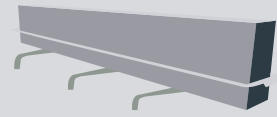
Los tanques en donde se procesan los alimentos merecen atención. Es necesario considerar los factores para una limpieza eficiente.



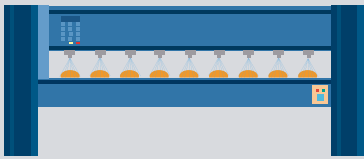
Las soluciones automatizadas garantizan una limpieza completa en menor tiempo, usando menos agua.



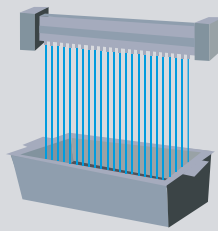
Para las bandas transportadoras, un sistema de boquillas giratorias accionadas por motor a alta velocidad y con alto impacto puede garantizar una limpieza eficiente y con ahorro de agua.



Los recubrimientos viscosos dejan de ser un problema cuando la fábrica tiene un equipo capaz de controlar la temperatura en circuito cerrado, garantizando que se mantenga desde el tanque hasta el objetivo, y que se asperje adecuadamente.



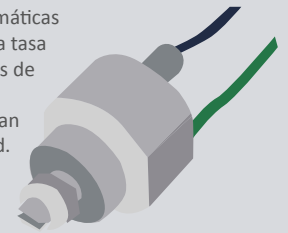
La aspersión electrostática, con la atracción física del desmoldante hacia para la superficie del molde, garantiza más del 90% de la transferencia y la higiene ambiental.



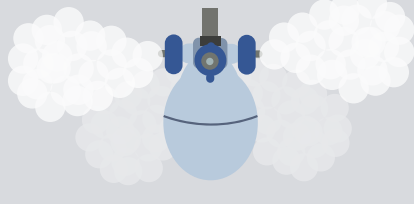
2

## SEGURIDAD DEL ALIMENTO Y PRECISIÓN

Las boquillas de aspersión automáticas que controlan la tasa de flujo, además de garantizar la limpieza, mejoran la productividad.



La humidificación eficiente del aire posibilita la formación del gluten, controla la consistencia y la temperatura de la masa, humedece el almidón, permite la acción de las enzimas y controla la suavidad del pan.



3

## SEGURIDAD DEL TRABAJADOR

Las neblinas representan un riesgo para el trabajador de la industria de la panificación.

El exceso de inhibidor de moho aplicado en el producto puede causar explosiones en el horno y poner en riesgo la vida del trabajador.

La tecnología de punta, además de hacer que la industria sea más productiva, garantiza la seguridad de los trabajadores.



**Spraying Systems Co.**

Especialistas en tecnología de aspersión



Boquillas



Automatización



Análisis Técnico



Cabezales e Inyectores

### Argentina - Buenos Aires

Tel.: +54 (11) 4567-3707

Email: [spraying@spraying.com.ar](mailto:spraying@spraying.com.ar)

[www.spraying.com.ar](http://www.spraying.com.ar)

### Chile - Santiago

Tel.: +56 (2) 274-9417

Email: [contacto@ssco.cl](mailto:contacto@ssco.cl)

[www.boquillaspulverizadoras.cl](http://www.boquillaspulverizadoras.cl)

### Colombia - Bogotá

Tel.: +57 (1) 619-6264

Email: [oficinabogota@spray.com](mailto:oficinabogota@spray.com)

[www.spray.com.co](http://www.spray.com.co)

### Ecuador - Guayaquil

Tel.: +593 (4) 600-7495

Email: [spray.ecuador@spray.com](mailto:spray.ecuador@spray.com)

[www.spray.com.ec](http://www.spray.com.ec)

### México

Tel.: +52 (442) 218-4571

Email: [ssmex@spray.com](mailto:ssmex@spray.com)

[www.spray.com.mx](http://www.spray.com.mx)

### Peru - Lima

Tel.: +51 (1) 224-1060

Email: [sprayingperu@infonegocio.net.pe](mailto:sprayingperu@infonegocio.net.pe)

[www.spray.com.pe](http://www.spray.com.pe)