IAOM 2017 – Guatemala

40 ª Conferencia Anual y Expo del Distrito Latinoamericano

SANGATI BERGA

www.sangatiberga.com.br

Asunto

Mezcladores y Microdosificadores automáticos para harinas

Evolución del los Molinos

Molino de Trigo: poca o ninguna restricción de calidad

Segregación de Trigo
Busca de la diferenciación en la demanda de harina

Mezcla de trigos
Existencia de diferenciación de harinas

Mezcla de harinas y adición de micro y/o macro ingredientes búsqueda de eficiencia / eficaz en la diferenciación de las harinas

Nuevos Productos

Especificaciones de cada cliente

SANGATI BERGA

Nuevos Micro Ingredientes

SANGATI BERGA

- Hierro y Ac. Fólico
- Enzimas
- Oxidantes
- Glúten
- Funcionales
- Almidón Modificado
- Reductores
- Vitaminas
- Emulsionantes
- Minerales
- Fosfatos
- Levaduras
- Abrillantador

SANGATI BERGA

Nuevos productos en los molinos

Mezclas

Producción de harina

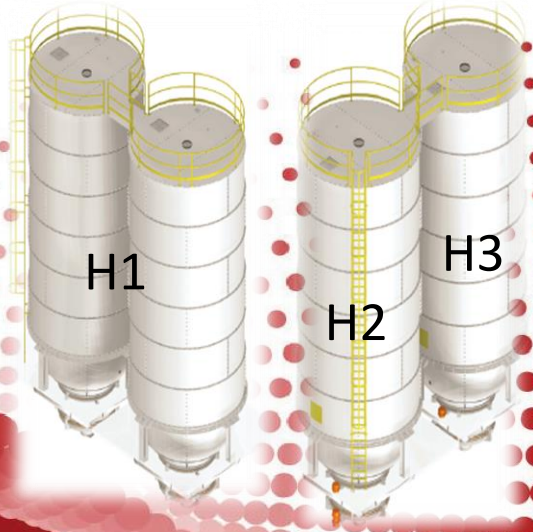
Mezclas de Trigo

Trigo 1

Trigo 2

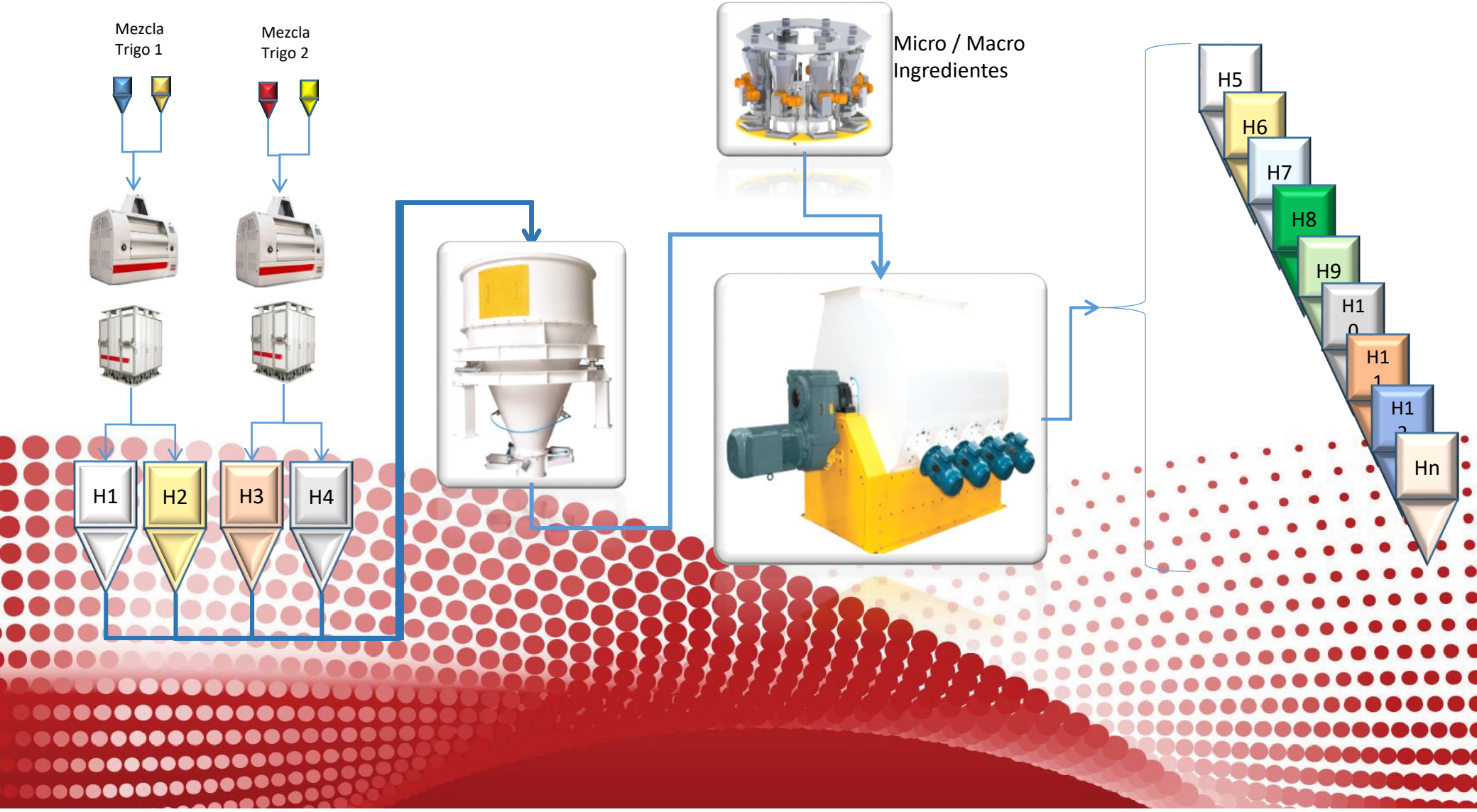
Trigo 3

Trigo 4



Producción de Harina

Mezclas de Harina



Sistemas de Mezclas

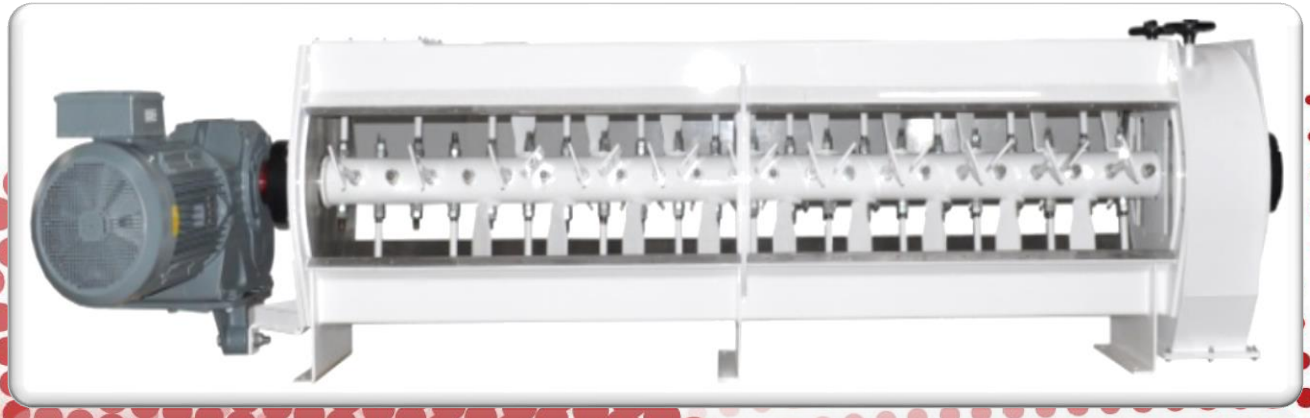
Sistemas por Lotes

- Mezclas más elaboradas / complejas
- Mejor homogeneización
- Posibilidad de agregar líquidos y grasas sólidas

Sistemas de Mezclas

Sistemas continuos

- Mezclas más sencillas
- Menos tiempo de mezclado
- Posibilidad de capacidad de producción más elevadas (Flujo continuo)



Sistemas de Microdosificación

➢**Sistemas volumétricos**

- Menor valor de inversión
- Buena precisión en la dosificación

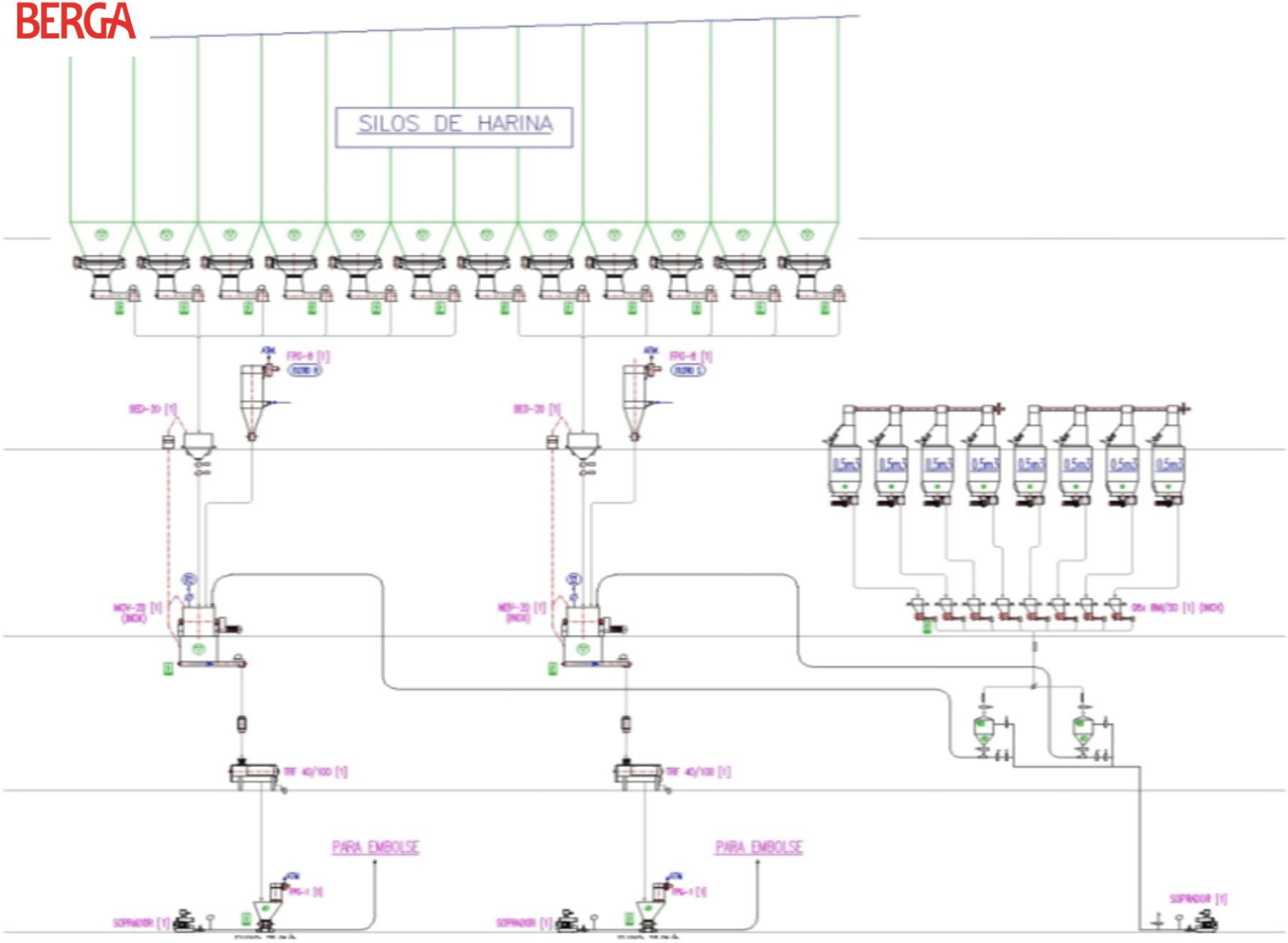
➢**Sistemas Gravimétricos**

- Excelente precisión en la dosificación
- Precisión en el control del consumo de ingredientes
- Capacidad para trabajar de forma independiente o en conjunto con la automatización del molino

Sistemas de Microdosificación

SANGATI BERGA

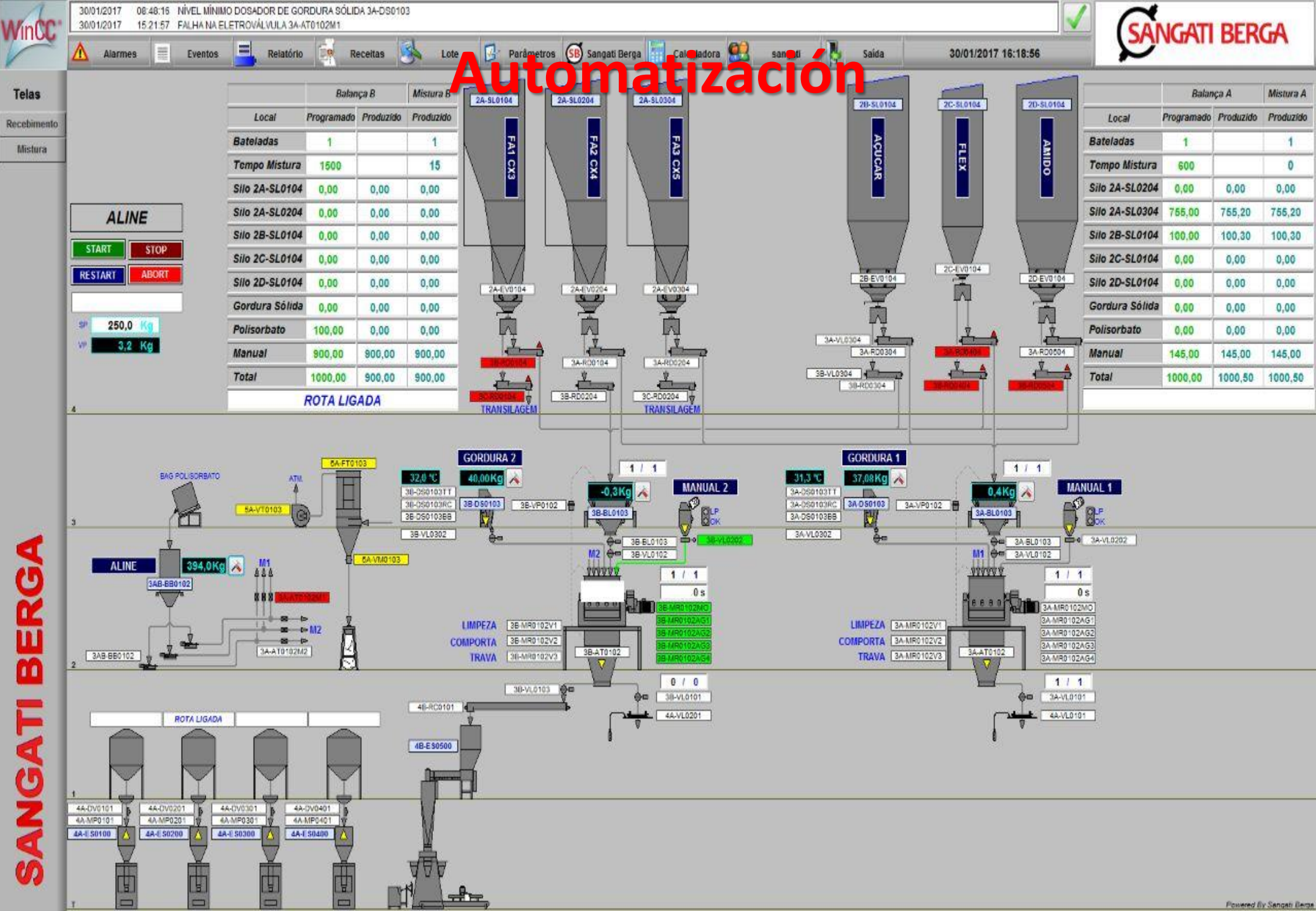
SISTEMA DE MEZCLA
FLUJO: 02x 25,0 t/h



Automatización

- Control total del proceso
- Los ingresos de las mezclas son registrados en la base de dados
- Control de producción
- Control de riesgos y fallas
- Trazabilidad de la producción
- Control de Riesgo - Inocuidad Alimentaria
- Mejor eficiencia en lo proceso

Automatización



SANGATI BERGA

Oficina Comercial
Calle Flórida, 1703, 7º Piso
São Paulo-SP Brasil
Teléfono : +55 11 2663-9990
E-mail: sangati.sp@sangatiberga.com.br

Fábrica y Administración
Tr. Sangati,101
Fortaleza-CE Brasil
Teléfono: +55 85 4008-5000
E-mail: info@sangatiberga.com.br

SANGATI BERGA

www.sangatiberga.com.br

GRACIAS