

“ Una nueva y revolucionaria forma de hacer masa fresca ”

HEAT AND CONTROL®

MASA MAKER™ Modelo CMMS

Sistema de Producción de Masa de Maíz
(Pendiente de Patente)

SISTEMA CONTINUO POR FORMULA QUE NO REQUIERE LOS TRADICIONALES TANQUES DE REPOSO PARA TRANSFORMAR EL MAÍZ SECO EN MASA FRESCA EN MINUTOS



HACIENDO MASA EN MINUTOS

El Masa Maker es el primer sistema en el mundo en crear masa fresca, de alta calidad en una fracción del tiempo en comparación con los sistemas tradicionales. De maíz seco a masa fresca en minutos, no horas, el Masa Maker aplica una tecnología pendiente de patente para hacer una variedad de masas de maíz que no requieren cocción ni remojo.



Maíz seco y limpio



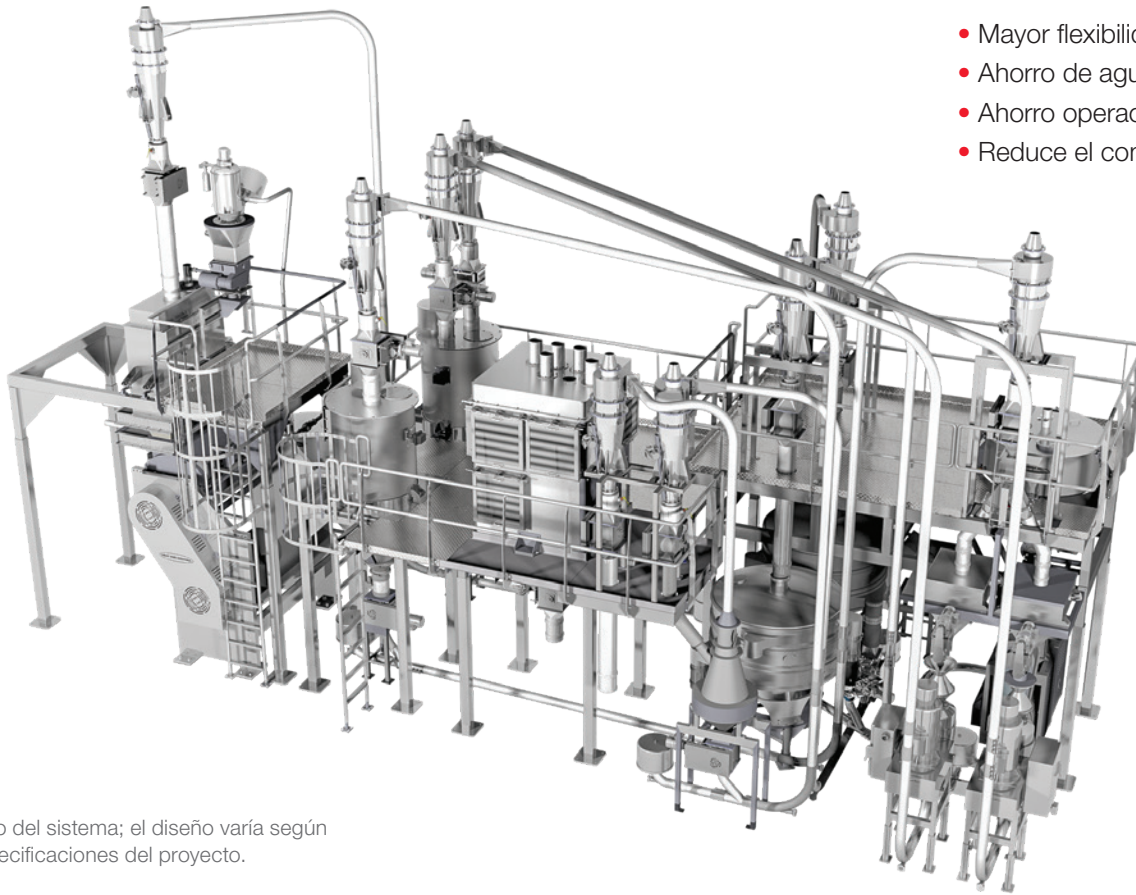
6-20 minutos tiempo de proceso



Masa fresca lista para la producción de productos de maíz de calidad.

MEJOR RETORNO DE LA INVERSIÓN

- Mayor flexibilidad de producción
- Ahorro de agua
- Ahorro operacional
- Reduce el consumo de energía



Ejemplo del sistema; el diseño varía según las especificaciones del proyecto.

CALIDAD | EFICIENCIA | REDUCCIÓN DE AGUA

Diseño libre de remojo/cocción

Masa Maker elimina por completo la necesidad del remojo, lo que permite un proceso prácticamente continuo que puede eliminar efectivamente las pérdidas masivas de producto debido a interrupciones inesperadas y llevar el producto al mercado más rápido que los procesos por lotes tradicionales (batch).

Sin generadores de vapor, hervidores de agua a fuego lento, tanques de remojo o arandelas, los fabricantes pueden usar el espacio de su fábrica para expandir las operaciones. Además, el requerimiento total de agua se reduce, y los costos financieros y ambientales de la eliminación de aguas residuales casi han desaparecido, lo que hace que el método de producción de masa de maíz sea más sustentable. Además, no hay tanques de cocción / remojo lo cual significa menos mano de obra y el tiempo dedicado a la sanitización y más tiempo dedicado a la producción.

Flujo de trabajo dirigido por receta

El Masa Maker reduce los posibles errores humanos de las recetas, proporciona flexibilidad para procesar rápidamente una variedad de perfiles de granos de maíz para masas únicas, y produce masa de forma precisa para lograr el sabor deseado y textura uniforme consistentemente.

Tiempo de producción y reducción de desperdicio de agua

El Masa Maker reduce significativamente el típico tiempo de producción de masa mientras tiene cero desperdicio de agua. El Masa Maker es el único sistema que produce masa de maíz fresca bajo demanda, personalizada de forma continua cada 6-20 minutos, y con cero desperdicio de agua.

MASA MAKER Modelo CMMS

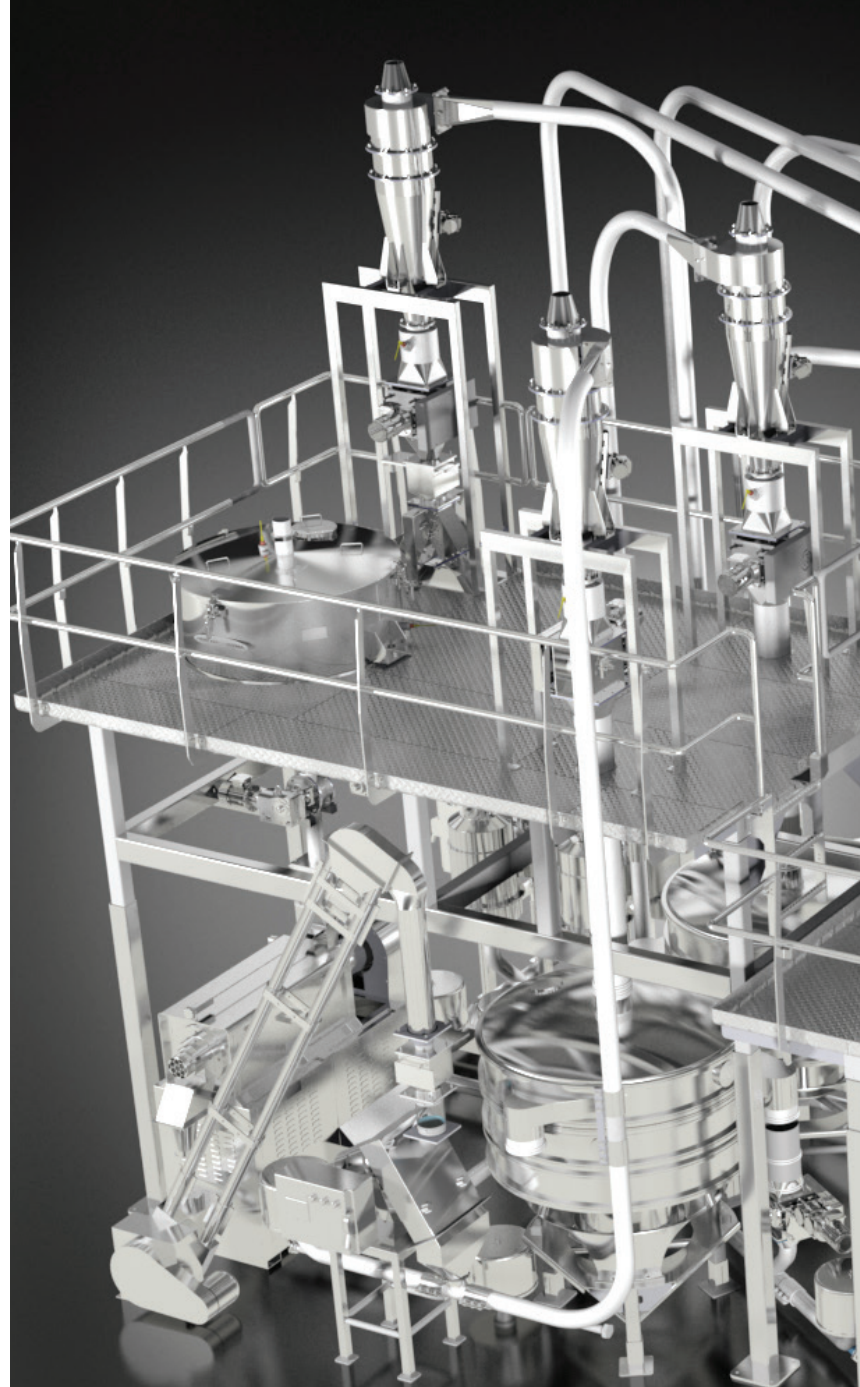
Sistema de Producción
de Masa de Maíz



El sistema Masa Maker le ofrece flexibilidad para hacer muchos tipos de productos a base de masa.

Aplicaciones principales

- Tortilla Chip
- Corn Chip
- Taco formado
- Concha formada
- Churritos de Maíz
- Extruidos
- Rolados



Con cientos de aplicaciones de snacks de maíz en el mundo y un centro de pruebas completo que apoya tus requerimientos, Heat and Control puede brindarle conocimiento, experiencia y tecnología a su próximo proyecto.