



“ Uma nova e
revolucionária
forma de
produzir massa
fresca ”

HEAT AND CONTROL®

MASA MAKER™ Modelo CMMS

Sistema de produção de Massa de Milho

SISTEMA CONTÍNUO ONDE É
POSSÍVEL, SEM NECESSIDADE DE
APLICAR O MÉTODO TRADICIONAL
DE COZIMENTO A VAPOR E
REPOUSO, TRANSFORMAR O
MILHO SECO EM MASSA
FRESCA MAIS RAPIDAMENTE



PRODUZINDO MASSA EM MINUTOS

O Masa Maker é o primeiro sistema do mundo no qual é possível criar massa fresca de milho, de alta qualidade, em uma fração de tempo em comparação com os sistemas tradicionais. Do milho seco à massa fresca em minutos, não horas, o Masa Maker aplica uma tecnologia de patente pendente para produzir uma variedade de massas de milho, onde não é necessário aplicar o cozimento a vapor e repouso.



Milho seco
e limpo



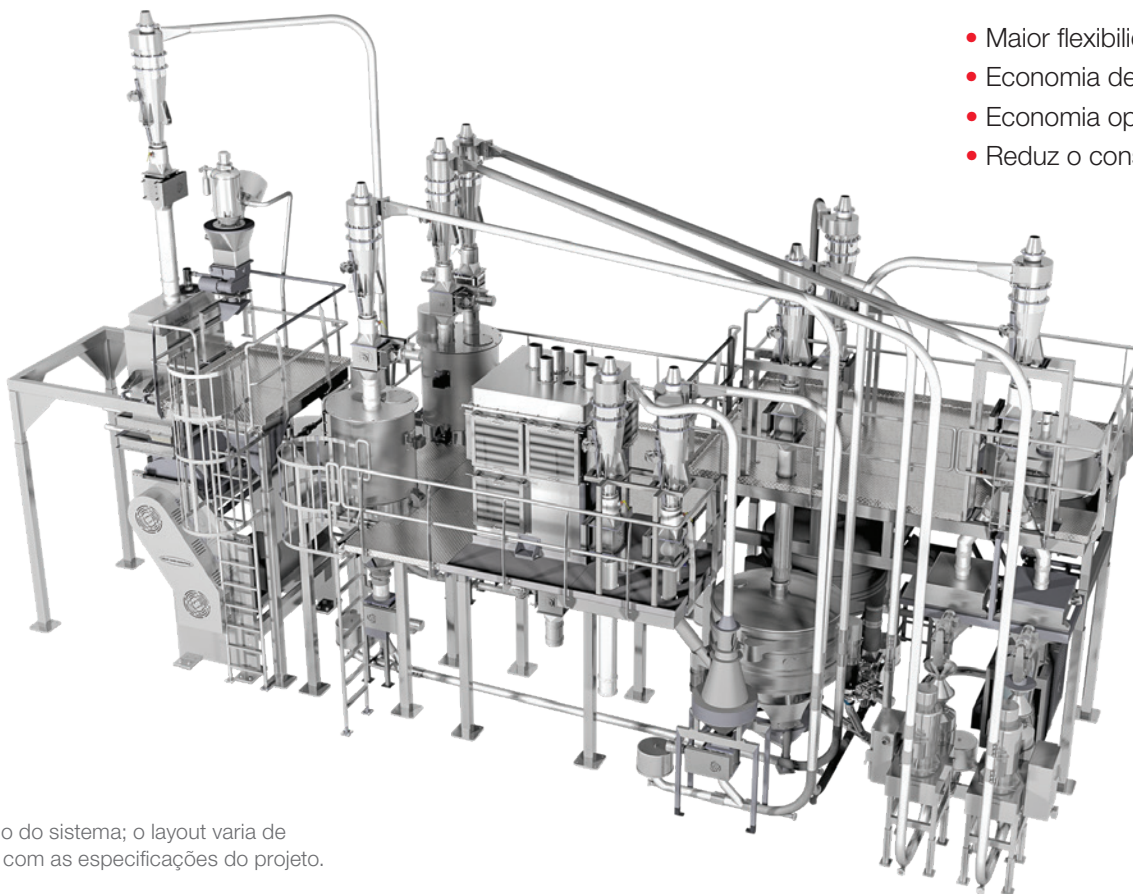
Tempo de
processo de
45-65 minutos



Massa fresca
pronta para
a produção
de produtos
de milho de
qualidade

MELHOR RETORNO DO INVESTIMENTO

- Maior flexibilidade de produção
- Economia de água
- Economia operacional
- Reduz o consumo de energia



Exemplo do sistema; o layout varia de acordo com as especificações do projeto.

QUALIDADE | EFICIÊNCIA | REDUÇÃO DE ÁGUA

Projeto livre de cozimento a vapor/repouso

O Masa Maker elimina por completo a necessidade dos tempos de repouso, permitindo um processo praticamente contínuo que pode eliminar efetivamente perdas massivas de produto devido a interrupções inesperadas e disponibilizar o produto para o mercado mais rápido que os processos tradicionais por batelada (lotes).

Sem necessidade de geradores de vapor, tanques de cozimento, tanques de repouso, ou lavadores, os fabricantes podem usar o espaço da fábrica para expandir as operações. Também, a necessidade total de água é reduzida, e os custos financeiros e ambientais do descarte de efluentes quase desaparecem, tornando um método mais sustentável de produção de massa de milho. Além disso, sem os tanques de cozimento a vapor e repouso, há menos trabalho e tempo dedicado para higienização e mais tempo dedicado para a produção.

Fluxo de trabalho controlado por receita

O Masa Maker reduz os possíveis erros humanos das receitas, proporciona flexibilidade para processar rapidamente uma variedade de perfis de grãos de milho para massas únicas, e produz massa de forma precisa para alcançar o sabor desejado e textura uniforme consistente.

Redução de tempo de produção e geração de efluentes

O Masa Maker reduz significativamente o tempo para produção de massa, além de eliminar a geração de efluentes. O Masa Maker é o único sistema de produção de massa de milho que produz massa fresca e personalizada, de forma contínua, a cada 45-65 minutos, e sem geração de efluentes.

MASA MAKER Modelo CMMS

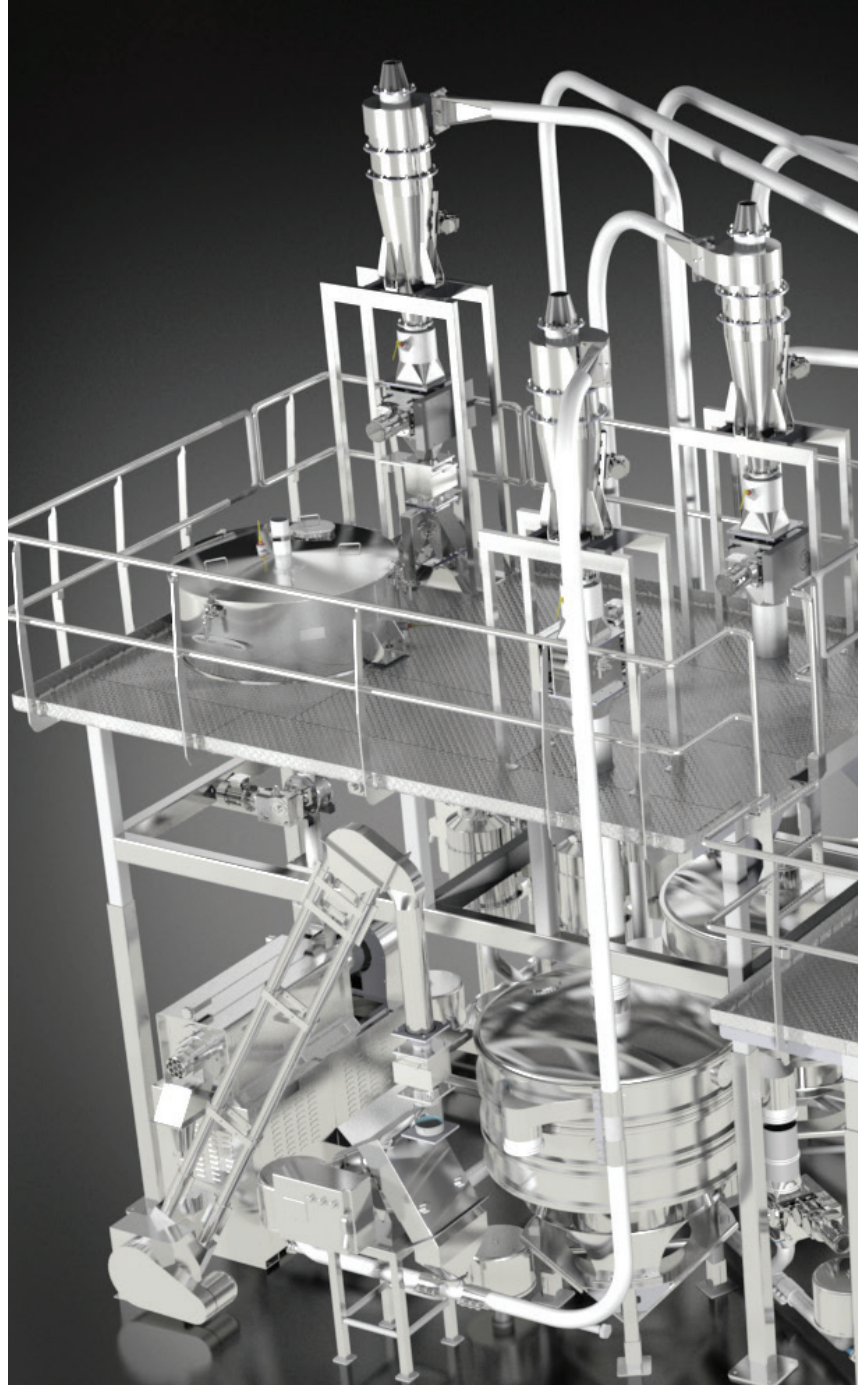
Sistema de produção de
Massa de Milho



O sistema Masa Maker oferece flexibilidade para produzir muitos tipos de produtos à base de massa.

Principais Aplicações

- Tortilha Chips
- Corn Chips
- Taco Shell
- Concha formada
- Churritos de Milho
- Extrusados
- Enrolados



Com centenas de aplicações para processamento de snacks de milho em todo o mundo e um centro de testes completo para atender as suas necessidades, a Heat and Control® pode trazer conhecimento, experiência e tecnologia para o seu próximo projeto.