

Prática



GAP 400 **Programável**

GAP 800 **Programável**

Grupo Automático
Programável



O mesmo padrão. Sempre ao seu alcance.

Quando o padrão depende exclusivamente da experiência do operador, manter a consistência pode se tornar um desafio. Quando o padrão faz parte do processo, cada lote sai da forma planejada, com mais previsibilidade para a produção.

Pequenas diferenças geram grandes perdas.

Toda troca de produto exige atenção aos detalhes. Quando as configurações dependem de anotações, ajustes manuais e validações constantes, o tempo de setup aumenta e a produção perde eficiência.

Pequenas variações podem impactar no peso, formato e rendimento, comprometendo a previsibilidade da operação.



O melhor ajuste é
aquele que você
não precisa repetir.



O conhecimento da sua produção agora fica salvo.

Por muito tempo, reproduzir um produto significou recuperar informações, repetir regulagens e validar configurações já utilizadas anteriormente.

Com o novo GAP, as receitas ficam armazenadas diretamente na máquina, prontas para serem recuperadas sempre que necessário.

Um novo jeito de gerir a produção.



Antes

Para repetir um produto, era preciso recuperar informações, conferir parâmetros e ajustar a máquina novamente.



Procurar anotações

Mais dependência de registros manuais.



Repetir ajustes

Configurar novamente cada produto.



Validar configurações

Conferir se os parâmetros estão corretos.



Corrigir desvios

Garantir que o resultado fique dentro do padrão.

Mais tempo. Maior margem de erro.

Agora

O operador seleciona a receita desejada e a máquina recupera os parâmetros previamente definidos para aquele produto.



Selecionar a receita

O produto certo em poucos toques.



Carregar a configuração

Parâmetros prontos para utilização.



Iniciar a produção

Mais agilidade na troca de produtos.



Repetir o padrão

O mesmo resultado sempre que necessário.

Menos tempo. Erro zero.

Mais resultado em toda a operação.

A redução dos ajustes manuais gera ganhos que vão além da praticidade.

Com receitas armazenadas, a produção se torna mais rápida, mais previsível e mais fácil de reproduzir.

Menos tempo de setup

Agilidade nas trocas entre produtos.

Maior padronização dos produtos

Mais consistência entre lotes e turnos.

Mais produtividade diária

Maior disponibilidade para produzir.

Mais autonomia da equipe

O conhecimento fica disponível para todos os operadores.





Menos tempo configurando.
Mais tempo produzindo.



A mesma robustez. Um novo nível de controle.

O GAP continua entregando a produtividade, a confiabilidade e a qualidade que o mercado já conhece.

A evolução está na experiência de operação.

Agora, as melhores configurações podem ser armazenadas, recuperadas e reproduzidas com facilidade, tornando a produção mais simples, rápida e consistente.

Tecnologia que simplifica a rotina.

Recursos desenvolvidos para tornar a configuração dos produtos mais simples, rápida e intuitiva.



Receitas Digitais

Armazene configurações e reproduza os parâmetros definidos para cada produto.



Interface Touchscreen

Operação intuitiva para selecionar receitas e acompanhar a produção.



Configuração Simplificada

Menos ajustes repetitivos e mais agilidade nas trocas de produto.



PRÁTICA

O operador muda.
O padrão continua.

Desenvolvido para quem produz variedade.

Em uma mesma operação, diferentes produtos exigem diferentes configurações.

Pão francês, hot dog, bisnaguinha, baguete, pão de forma, entre outros, possuem características próprias e demandam ajustes específicos.

Com receitas armazenadas, a troca entre produtos se torna mais rápida, organizada e previsível.





Mais agilidade na troca de produtos.

Trocar de produto faz parte da rotina. O desafio é fazer isso sem perder tempo com ajustes repetitivos e conferências desnecessárias.

Com receitas armazenadas, a configuração de cada produto fica disponível para ser recuperada rapidamente, reduzindo o tempo dedicado à preparação da produção.

Trocas mais rápidas

Menos tempo preparando a máquina.

Mais fluidez operacional

Menos interrupções ao longo do dia.

Configurações prontas

Parâmetros sempre disponíveis.

Mais produtividade

Mais tempo efetivamente produzindo.



A mesma robustez. Uma nova experiência de operação.

O novo GAP mantém a produtividade, a confiabilidade e a robustez que fizeram dele uma referência em divisão, modelagem e distribuição de massas.

A evolução está na forma de operar. Agora, as melhores configurações da produção podem ser armazenadas, recuperadas e reproduzidas com muito mais facilidade.

O que permanece



Divisão automática

Precisão e produtividade na divisão das massas.



Modelagem automática

Padronização no formato dos produtos.



Distribuição automática

Fluxo contínuo para a próxima etapa produtiva.



Robustez operacional

Desenvolvido para a rotina intensa da panificação.

O que evoluiu



Receitas digitais

Parâmetros salvos para cada produto.



Interface touchscreen

Mais simplicidade e praticidade na operação.



Configuração simplificada

Menos etapas para preparar a produção.



Mais agilidade operacional

Trocas de produto mais rápidas e organizadas.



Desenvolvido para diferentes operações.

A busca por produtividade e padronização está presente em operações de todos os portes. O novo GAP foi desenvolvido para ajudar empresas que precisam produzir diferentes produtos com mais consistência e controle.



Padarias



Centrais de produção



Redes de supermercados

O melhor resultado merece ser repetido.

Produzir com consistência não deveria depender da memória, da experiência ou da interpretação de cada operador.

O novo GAP transforma conhecimento em processo, tornando a produção mais simples, controlada e rentável.

Tabelas Técnicas



GAP 400 Programável

Para operações que buscam mais consistência, agilidade e controle na produção de diferentes tipos de pães.

Aplicações

Padarias, supermercados e centrais de produção.

Capacidade Produtiva

Até 1.000 pães/h

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)
--------	------------	-------	------------	---------------	---------------

GAP400	220	Mono	50 / 60	1,6	16
--------	-----	------	---------	-----	----

Corrente (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade
--------------	--------	--	--------------------------------------	------------

8.5	16A(2P+T)	1600x831x1965mm 600kg	1980x940x1900mm 700kg	25g a 600g
-----	-----------	--------------------------	--------------------------	------------



GAP 800 Programável

Para operações que precisam de maior volume de produção sem abrir mão da repetibilidade dos processos.

Aplicações

Centrais de produção e indústrias de panificação.

Capacidade Produtiva

Até 1.000 pães/h

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)
--------	------------	-------	------------	---------------	---------------

GAP800	220	Mono	60	1,6	16
--------	-----	------	----	-----	----

Corrente (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade
--------------	--------	--	--------------------------------------	------------

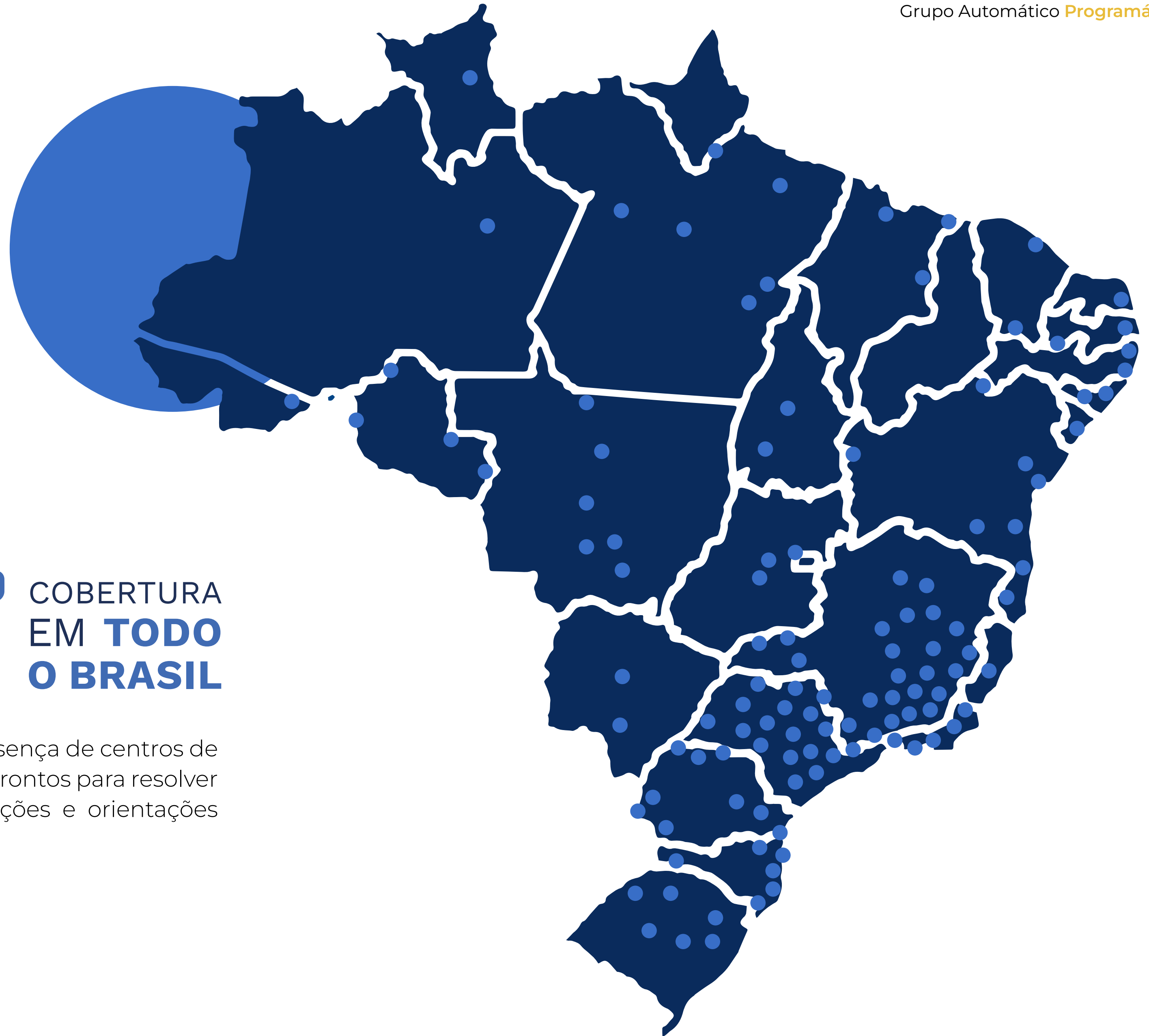
8.5	16A(2P+T)	1600x831x2461mm 660kg	1980x940x2490mm 800kg	25g a 900g
-----	-----------	--------------------------	--------------------------	------------

Prática
SERVICE+



COBERTURA
EM **TODO**
O BRASIL

Suporte em todo o território nacional, com a presença de centros de distribuição de peças e técnicos especializados prontos para resolver qualquer chamada para instalações, manutenções e orientações sobre os equipamentos.



PRÁTICA

Comida de qualidade sem desperdícios



BEM-ESTAR



PRODUTIVIDADE



PRESERVAÇÃO