



**BakeWATCH®**

a Division of **ECD**

## PANIFICADORES PUEDEN REDUCIR COSTO DE INGREDIENTES...

BakeWATCH® de ECD / casa matriz del M.O.L.E.® puede ayudar a reducir esos gastos que aumentan por efectos del control del programa:

Optimiza uso de ingredientes - Logra uniformidad en los productos - Disminuye el uso de energía

**BakeWATCH®**

Equilibre sus hornos y optimice sus productos horneados



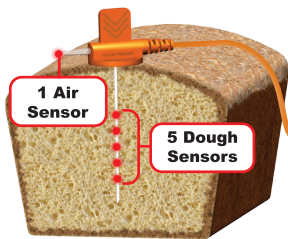
El perfil en transito, de Tiempo / Temperatura, usando el SuperM.O.L.E.® Gold 2 coloca el funcionamiento del horno; bajo su control, aumenta la productividad y por ende logrará mas ganancias en su empresa - es la selección profesional a nivel mundial:

- Obtenga ahorros en energía mediante la optimización del funcionamiento de los hornos
- Conocimiento de cómo ajustar los ciclos de horneado, le permite optimizar ingredientes activos, beneficiándose de altos rendimientos
- Mitiga precios de las materias primas, mediante la optimización de pesos dentro de los límites especificados por los productos



**Breadometer®**

Mide con mayor precisión la temperatura de productos, dentro de los hornos



Breadometer® resuelve el problema de la inserción de las termocuplas de una forma aleatoria, al usar solo una pieza de 6 canales, diseñada de tal manera que logra ubicar las áreas mas frías dentro del producto, no importando quien lo usa:

- Fácil & rápida obtención de perfiles térmicos. Datos consistentes de perfiles, con mínimo entrenamiento.
- Automáticamente encuentra las áreas de más lento calentamiento para calcular un horneado uniforme.
- Permite transferir rápidamente, procesos de horneamiento en otros hornos o ubicaciones; con datos confiables.
- El calculador automático de la Curva "S" ahorra tiempo de análisis y comparte múltiples reportes de diferente selección de datos.



**MiniM.O.L.E.® rH**

Garantiza al Probador, el correcto funcionamiento



El MiniM.O.L.E. rH es una solución económica al monitoreo de los Probadores y en los cuartos de mezcla, amasado y enfriamiento:

- Garantiza la humedad adecuada por la fermentación, sin humedad excesiva
- Garantiza la temperatura de salida del Probador para el inicio del ciclo de horneado
- Mejor calidad en el procesamiento de la masa & ambiente de almacenamiento



Soluciones de excelencia en la Medición, a nivel mundial

