



A Silobaião nasceu em Abril de 2002. Desde então tem-se afirmado como líder de mercado em Portugal na área de sistemas de automatização de matérias primas para a indústria de panificação. Nestes últimos anos, devido á conjuntura nacional e global, iniciou a internacionalização a nível global, dos seus produtos, desenvolvidos, projetados e também fabricados em Portugal.



Dispondo de sistemas de armazenagem e transporte até às amassadeiras das matérias-primas necessárias à produção de massas, a Silobaião proporciona aos seus clientes, desde pequenas padarias até grandes unidades de fabrico industrial, uma forma prática, higiénica, em quantidades de dosagem automática de proporções corretas e precisas das matérias primas de cada receita.

A Silobaião possibilita a automatização de macro e micro-ingredientes, tais como: Farinhas de qualquer tipo, açúcar, leite, ovos, levedura, massa-mãe, fermento em pó, óleo, água, sal, canela, manteiga, frutos secos, entre muitos outros, seja na área de Padaria como de confeitaria.

Proporcionamos a cada cliente uma solução à sua medida tendo em conta os recursos disponíveis e as necessidades específicas.

A Silobaião dispõe de uma equipa técnica sempre disponível para que o seu negócio nunca pare, tanto a nível físico, como assistência remota

Silos Interiores



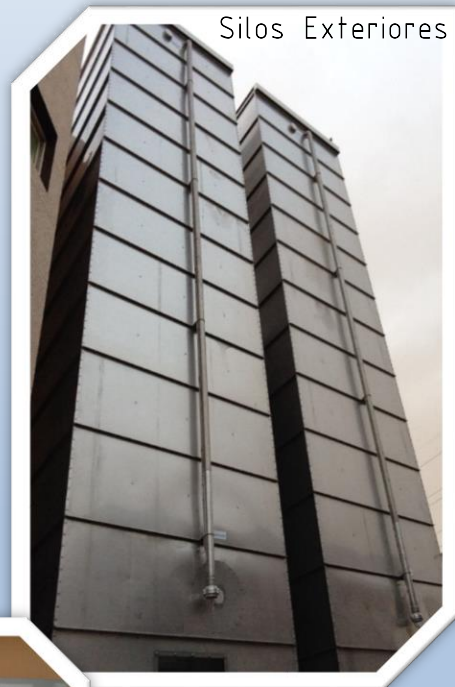
Os Silos sejam Interiores ou Exteriores são desenhados de acordo com o espaço físico do Armazém do cliente, e contemplando a necessidade de armazenagem / produção. Este silos possui um sistema de fluidificação dos produtos. Os Silos Exteriores estão preparados para as condições climáticas mais adversas.

Sistema de BIG-BAG



Sistema de Big-Bag, desenhado para Ingredientes de fornecimento alternativo

Silos Exteriores



Sistema de Micro-Silos



Sistema de Micro-Silos, desenhado para a utilização de dosagens precisas de Micro-Ingredientes usadas nas receitas



Sistema de enchimento dos silos através de uma estação de carga

Sistema para Ingredientes líquidos



O Sistema para Ingredientes líquidos, desenhado de acordo com as necessidades do cliente, preparado para a produção ou armazenamento de Água gelada, Leveduras líquidas

Adaptando-se também a ingredientes de armazenamento em frio como Ovo, Gema, Clara



Maquina de Creme de Pão



A Máquina de creme de Pão é desenhada para trabalhar isoladamente ou inserida numa automatização, com o intuito de aproveitamento de sobras de pão

Com a máquina de creme de pão, obtém uma rentabilização das sobras de pão em 60%.

Sistema De Dosagem Simples



O Sistema de dosagem simples, está desenhado de acordo com o espaço e necessidades do cliente.

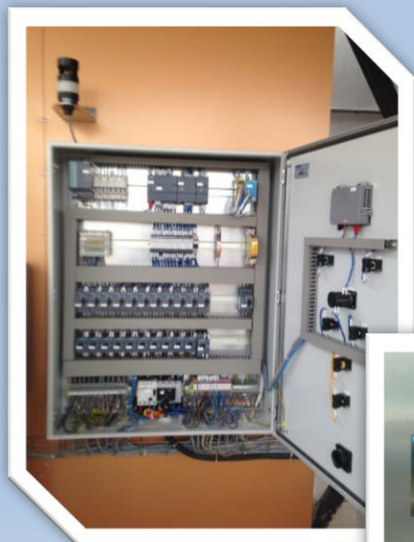
Pesagem de Ingredientes sólidos desde o armazenamento até à descarga na amassadeira

Sistema De Dosagem Composto



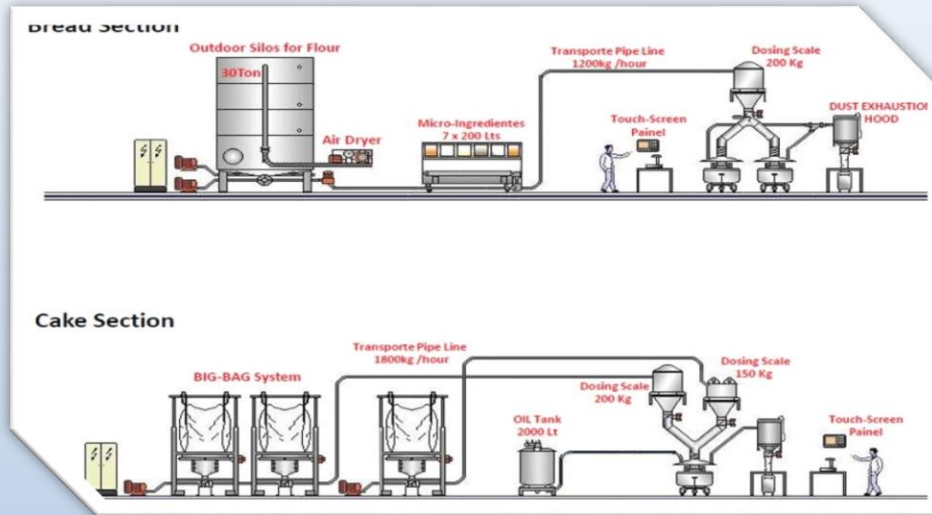
O Sistema de dosagem composto, está desenhado de acordo com o espaço e necessidades do cliente.

Pesagem de Ingredientes sólidos e líquidos, desde o armazenamento até à descarga na amassadeira de acordo com a receita elaborada pelo cliente



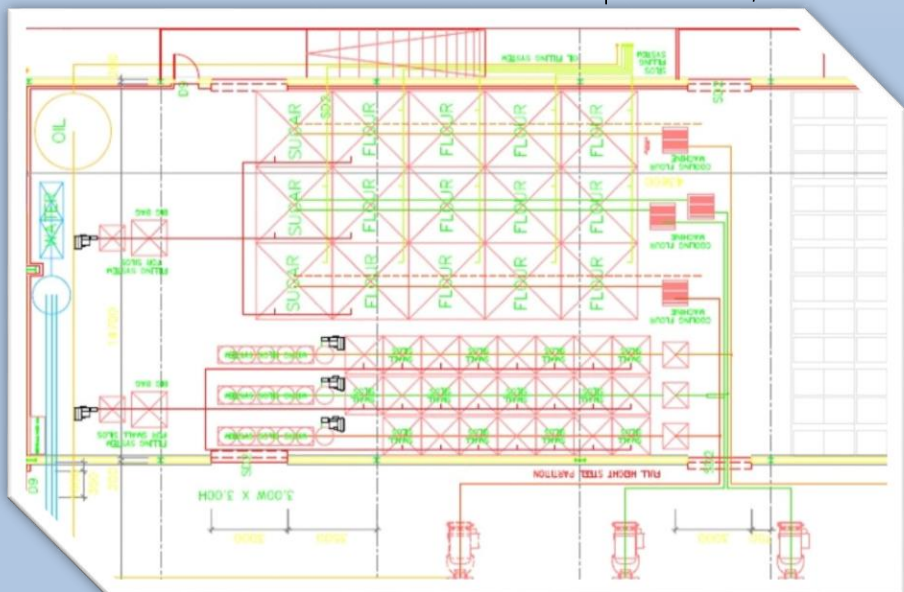
Sistema de Controlo e Automação

Planeamento



Planeamento da melhor solução de acordo com as necessidades do cliente

Implementação



Implementação de todo o equipamento de acordo com Projeto