



IBIE 2019

Lo último de la empresa líder en tecnología y procesos de Panificación y Pastelería.

The latest news from the leading company in the bakery field as to technology and industrial processes.

Desde 1949 / Since 1949



Visite nuestro nuevo sitio web / Visit our new website

www.argental.com.ar

SEGUINOS / FOLLOW US



ARGENTAL SAIC

HORNOS Y MÁQUINAS PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN Y LA PASTELERÍA

San Martín 1666, Apartado Postal N° 13, (S2152EDQ) Granadero Baigorria, Santa Fe, Argentina, Tel. (54-341) 471-2020, Fax (54-341) 471-0493, ventas@argental.com.ar

ARGENTAL SAIC

OVENS AND MACHINES FOR THE BAKING AND CONFECTIONERY INDUSTRY

San Martín 1666, Apartado Postal N° 13, (S2152EDQ) Granadero Baigorria, Santa Fe, Argentina, Tel. (54-341) 471-2020, Fax (54-341) 471-0493, ventas@argental.com.ar

Datos aproximados y sujetos a cambios sin previo aviso. Fotografías no contractuales. La política de Argental se basa en un continuo desarrollo de sus productos. Por tal motivo, Argental S.A.I.C. se reserva el derecho a cambiar los diseños y/o especificaciones sin previo aviso. La información contenida en esta revista no reviste carácter contractual ni pre-contractual.

Data approximate and subject to change without notice. Non-contractual photographs. Argental's policy is based on a continuous development of its products. For this reason, Argental S.A.I.C. reserves the right to change designs and/or specifications without prior notice. The information contained herein is neither contractual nor pre-contractual.

Nuestra historia

Our history

¡De Italia a Rosario y de Rosario al mundo! Hace 70 años, en Argental trabajamos día a día para posicionarnos como la mejor propuesta de valor a los clientes del continente Americano, desde Greenlandia hasta La Antartida, donde hay equipos instalados.

From Italy to Rosario and from Rosario to the whole world! For 70 years, Argental has been working every day to become the best value offer for customers in the Americas, from Greenland to Antarctica, where its devices have been installed.

GENÉTICA ITALIANA

En 1949 don Lido Ambrosi llega al puerto de Rosario, traía consigo, un plano y diseño que le había entregado un amigo del Veneto, y con la ilusión de poder desarrollar esta máquina para elaborar pan en forma automática. Comenzó a darles forma a sus sueños de fabricante interesando a los panaderos locales sobre maquinaria. Juntó voluntades y con colegas del gremio y fundó establecio Argental.



EXPANSIÓN

Una política expansiva le permitió a la empresa ganar un espacio de liderazgo y transformarse en un fuerte abastecedor para el mercado interno.

Hasta ahora, 45.000 hornos y máquinas colocadas en panificadoras y pastelerías montadas en más de 35 países.

INSIGNIA
hydra



SEGUIMOS CRECIENDO

Cotidianamente trabajamos para construir una nueva Argental. Desarrollando nueva tecnología y ofreciendo soluciones de mayor calidad en procesos mas eficientes para otorgarles a nuestros usuarios la confiabilidad y el respaldo que ellos esperan; y por los que nos eligen desde hace 70 años alrededor del mundo.



ISO 9001 CE (ETL)*

Argental obtiene la certificación ISO 9001 a la calidad extendida por el prestigioso Tüv Rheinland Institut de Alemania. Esta calificación fue la primera otorgada en América latina a una empresa dedicada al sector de la industria panadera.

1

In 1949 Italian immigrant Lido Ambrosi arrived at the port of Rosario with the plan and design that a friend had given him in the Italian region of Veneto, expecting to build the machine to make bread in an automatic fashion. He began to shape his manufacturer's dream when local bakers got interested in developing new devices for the industry. He partnered with colleagues and founded Argental.

2

Argental has been granted the ISO 9001 certification by the renown Tüv Rheinland Institut of Germany. It was the first company in Latin America to be granted said certification in the baking industry.

3

Our expansive business sales policy allowed us to gain leadership space and become a strong supplier in the domestic market. To date, 45,000 ovens and machines have been installed in bakeries and pastry shops in more than 35 countries.

4

Every day we work to build a new Argental, developing new technology and offering higher quality solutions in more efficient processes to grant our customer the reliability and support they expect, which is why they have been choosing us for 70 years all over the world.

Innovar es evolucionar

Desde 1949 hasta el día de hoy, es que estamos en **constante evolución brindándole soluciones a cada uno de nuestros clientes en más de 35 países.**

Hace más de 20 años creamos el departamento de Innovación y Desarrollo, donde un equipo de especialistas trabaja constantemente en **nuevos proyectos testeados bajo exhaustivas normas de calidad.** Esto nos permite desarrollar una tecnología que siempre está a la altura de los avances que se realizan en el mundo **y adaptado a las diferentes necesidades que presentan los mercados.**

Como no somos los únicos, **decidimos ser los mejores:** Estamos siempre en la búsqueda de nuevas ideas, esas que generan cambios y aquellos cambios, que generan grandes revoluciones. Tenemos el objetivo de **revolucionar la industria panadera,** brindando a nuestros clientes **un respaldo en servicio técnico y posventa, una ágil gestión de las piezas de recambio y un sistema exclusivo y especializado de CRM** acercándonos cada día más a la satisfacción plena de nuestros clientes.

Nuestra premisa es clara: **Conseguir la máxima calidad hasta en el más mínimo detalle.** Es por eso que hemos desarrollado un **sistema de soluciones a medida con especialización en panificado centroamericano, panificado local de cada país del continente Americano,** siendo así la **única empresa** que cuenta con la ingeniería especializada para brindarle la importancia que merecen las diferentes tradiciones presentes en **cada país de nuestro continente.**

Innovation means evolution

As from the plans of that 1949 machine that implied a revolution in the Rosario bakery industry, we have been constantly evolving to offer customized solutions to each of our customers in more than 35 countries. More than 20 years ago we created the Innovation and Development department, where a team of experts are constantly working on new projects tested under exhaustive quality standards. This team of experts allows us to develop state-of-the-art technology on an international scale capable to be adapted to suit the needs of different markets.

Since we are not the only providers in the market, we have decided to be the best. We are always looking for new ideas, the ones that generate change

leading to great technological revolutions. In fact, we aim at revolutionizing the baking industry by providing our customers with technical service and after-sales support, fast management of spare parts and an exclusive and specialized CRM system, which brings us closer and closer to the full satisfaction of our customers. Our goal is clear: to achieve the highest quality down to the smallest detail. That is why we have developed a system of customized solutions specializing in the local bakery industry of each country of the Americas. We are the only company having the technical know-how to provide the different solutions that each gastronomic culture in the continent deserves.



LINEA SGAU-USA



1 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Línea de producción continua de pan
incluye: pulmon de carga bandejas, pulmon de descarga bandejas, grupo automático formador trinchador estibador SGAUG-I con transportador de entrada prolongado, mesa separadora. Cabezal cortador con cuchillas intercambiables. P/ bandejas 66x46.

EQUIPMENT DESCRIPTION

Continuous bread production line. It includes: trays loading buffer, trays unloading buffer, SGAUG-I automatic cutting molding and stowage group, with extended infeed conveyor and dividing table. Cutting head with interchangeable blades. For 66 x 46 trays.

3 CAPACIDAD PRODUCTIVA

1500 bastones x hora

PRODUCTION CAPACITY

1,500 sticks x hour



2 USO PLANEADO

Corte armado, trinchado y estibado automático de panes partiendo de masas en rango de humedad 52% a 56%.

INTENDED USE

Automatic molding, cutting and stowage of loaves of bread from doughs within the 52% to 56% hydration range.

4 DIMENSIONES Y PESO

Peso total 800 kg / Ancho 1145 mm / Largo 6750 mm / Alto 1900mm

DIMENSIONS AND WEIGHT

Total weight 800 kg /Width 1,145 mm/Length 6,750 mm /Height 1,900 mm

SOLUCIONES A MEDIDA

TAILOR MADE SOLUTIONS

¡Traé tu receta y probamos la máquina para tu producto final! (*)

Bring your recipe and we'll test the device for your final product! (*)

(*) Sujeto a pesos máximos y mínimos según ficha técnica, las formas y consistencias de la masa son propias de una práctica artesanal y a condiciones particulares de la masa, ambiente, etc.
(*) Subject to maximum and minimum weights according to technical sheet. Dough shapes and stiffness are typical of a handmade practice in specific dough and ambient conditions.

MÁQUINAS COMPLEMENTARIAS PARA LINEA SGAU-USA / COMPLEMENTARY DEVICES FOR S-GAU USA AND GP-AU

MBE-80U-S KNEADER

Permite lograr masas de excelente consistencia para refinar.

Excellent stiff dough can be obtained ready to be further processed.



360° AUTOMATIC KNEADING MACHINE

La máquina ideal para reducir tiempos y esfuerzo de operador. Lograr una manta de masa uniforme para alimentar el equipo.

The ideal machine to reduce operator time and effort and to achieve a uniform dough blanket to feed the equipment.

TRAÉ TU PANADERÍA AL SIGLO XXI

BRING YOUR BAKERY PRODUCTION TO THE 21ST CENTURY

GRISSINERA MODULAR GP-AU

Construido en acero inoxidable. Con estibador de bandejas, alimentación de masa automática, velocidad de laminación y largo de corte ajustable por pantalla.

Built in stainless steel. With tray stacker, automatic dough feeding, lamination speed and cutting length adjustable by screen.



**SOLUCIONES
A MEDIDA**

TAILOR MADE
SOLUTIONS

¡Traé tu receta
y probamos
la máquina para
tu producto final! (*)

*Bring your recipe
and we'll test
the device for
your final product! (*)*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS



**10 horas/día
de trabajo
recomendadas**

*10 working
hours per day
recommended*



**Peso total
200 Kg**

*Total weight
200 kg*



(mm)

**Alto 1270
Ancho 680
Largo 2710/1782**

*(Según transportador entrada
rebatido o extendido)*

**High 1270
Width 680
Length 2710/1782**

*(Depending on infeed conveyor:
folded or extended)*



**Corriente Trifásica
Voltaje 380 V / 220 V**

*Three-phase current:
Voltage 380 V / 220 V*

(*) Sujeto a pesos máximos y mínimos según ficha técnica, las formas y consistencias de la masa son propias de una práctica artesanal y a condiciones particulares de la masa, ambiente, etc.

(*) Subject to maximum and minimum weights according to technical sheet. Dough shapes and stiffness are typical of a handmade practice in specific dough and ambient conditions.

LAS SOLUCIONES AUTOMATICAS PARA EL PANADERO ARTESANAL EN PRODUCTOS LATINOS

*THE AUTOMATIC SOLUTIONS
FOR THE ARTISAN BAKER OF LATIN PRODUCTS*





GRUPO TRINCHADOR GT38-I MODULAR

Grupo cortador formador trinchador construido en acero inoxidable cabezal cortador c/2 velocidades / armado por malla y calibrador rotativo incluye 3 moldeadores estandar

Cutting molding group built in stainless steel with 2-speed cutting head / molding by mesh and rotary calibrator including 3 standard molds.



EQUIPO UNIFICADO MODULAR EU2C-I MOD

Equipo unificado modular cortador formador de panes individuales / construido en acero inoxidable cabezal cortador c/2 velocidades de corte. 2 canales individuales y cabezal armador por fieltro

Modular unified equipment for cutting individual loaves of bread / built in stainless steel with 2-speed cutting head. 2 individual channels and felt assembly head.



MÁQUINAS COMPLEMENTARIAS PARA GT38-I Y EU2C-I / COMPLEMENTARY DEVICES FOR GT38-I AND EU2C-I

MBE-80U-S KNEADER

Permite lograr masas de excelente consistencia para refinar.
Excellent stiff dough can be obtained ready to be further processed.



360° AUTOMATIC KNEADING MACHINE

La máquina ideal para reducir tiempos y esfuerzo de operador. Lograr una manta de masa uniforme para alimentar el equipo.
The ideal machine to reduce operator time and effort and to achieve a uniform dough blanket to feed the equipment.

GENÉTICA ITALIANA EXPERIENCIA GLOBAL



ITALIAN ROOTS, GLOBAL EXPERIENCE

MESA MODULAR COMPRESSLINE

DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION

Mesa modular compressline de 6/8 metros marca Ambro con carro porta 6 cortantes, un palote, una ménsula lateral, velocidad variable, una estación de corte a la entrada, pedalera de comando, tablero eléctrico p/ accesorios. Se pueden cortar masas de espesores finos con el agregado de azúcar/cremas/mermeladas pudiendo plegar, enrollar, decorar, etc.

Ambro trademark 6/8-meter Compressline modular table with 6-cutter cart, a stick, a side bracket, variable speed, a cutting station at the feeding point, pedal control, and electrical panel for accessories. You can cut thin doughs and add sugar/cream/jam and either fold, roll or decorate them.



ELABORE/ PRODUCTION OF:

Vol ou vent, Galletas redondas, Croissants, Jesuitas, Vigilantes, Galletitas, Cuadrados de hojaldre, Facturas con rellenos, Palmeritas, Ciabattas, Bizcochos de todas formas, Empanadas, Panales y mucho más.

Vol-ou-vents, rounded biscuits, croissants, sweet rolls, all types of puff pastries, cookies, stuffed pastries, butterfly cookies, ciabattas, empanadas and many more.



ELABORADORA DE CROISSANTS C4000

Elaboradora de croissants, Incluye modulo calibrador, modulo cortador y cabezal armador. Incluye 2 palotes para masa, 1 eje cortante longitudinal + 7 discos de corte y 1 cortante de triángulos, cat 380v/50hz - 220v/60hz

It produces croissants and has a calibrating module, a cutter module and an assembly head. It also includes 2 dough sticks, 1 longitudinal cutting axis + 7 cutting discs and 1 triangle cutter, cat 380v/50hz - 220v/60hz.



USO PLANEADO/ INTENDED USE

01 Elabora croissants de 25/30 gr. Hasta 100/120 gr y productos cuadrados y redondos utilizando el Bypass.

It produces croissants from 25/30 gr up to 100/120 gr and also square and round pieces if the Bypass is used.

MASA/ DOUGH

02 Puede trabajar con masas tanto de manteca como con margarina.

You can work with doughs made either with butter or margarine.

CAPACIDAD/ CAPACITY

03 Su capacidad productiva varia según el tamaño del Croissants. Se recomiendan 10 horas al día.

It depends on croissants size. A working time up to 10 hours a day is recommended.

DIMENSIONES/ DIMENSIONS

04 Peso total 350 Kg/Ancho 2000 mm Alto 1430 mm /Largo 3900 mm

Total weight 350 Kg/Width 2,000 mm. Height 1,430 mm / Length 3,900 mm

MÁQUINAS COMPLEMENTARIAS PARA C4000 / COMPLEMENTARY DEVICES FOR C4000

LAMINADORA M-6130/17
Manual con estación de corte
Manual with cutting station



PASSATE 35
Automática con enrollador y harinador automático
Automatic with winder and automatic flour



Conectados estamos más cerca **Argental Control**

Desde nuestra fundación, apostamos siempre por la innovación tecnológica. Es por eso que decidimos llevar la panadería al siguiente nivel presentando Argental Control, una app mobile con la que podrás gestionar todos tus equipos desde la palma de tu mano, desde donde quieras y en tiempo real.

Since the very beginning, we have always been committed to offering technological innovation. That's why we've decided to take the bakery experience to the next level by introducing Argental Control, a mobile app through which you may manage all your equipment wherever you are, in just one real time touch.



Para poder utilizar Argental Control necesitas un equipo eléctrico con HMI y posibilidad de agregar conectividad, un kit de conectividad y poder conectar el horno a internet por cable Ethernet o WiFi. En Argental creemos que innovar y evolucionar son conceptos que van de la mano y Argental Control es la combinación perfecta de ambos. Vas a poder monitorear el rendimiento, la optimización y el control de tus equipos e desde cualquier dispositivo móvil.

To use Argental Control, you need an electrical equipment with an HDMI connector capable to be connected the web, a connection kit and connecting the device to the internet through an Ethernet cable or WIFI. In Argental we believe that innovation and evolution are concepts that go hand in hand and Argental Control perfectly combines both. You will be able to monitor the performance, optimization and control of your equipment from any mobile device.

CON ARGENTAL CONTROL VAS A PODER:
WITH ARGENTAL CONTROL YOU'LL BE ABLE TO:



01

MONITOREAR

MONITOR

La producción y controlar el consumo
Output and control consumption

02

IDENTIFICAR

IDENTIFY

El rendimiento del equipo
Equipment performance

03

CONTROLAR

CONTROL

Permanente el estado de los equipos.
The state of the equipment on a permanent basis

04

CREAR

CREATE

Crear, modificar y transmitir recetas
Modify and send recipes

05

GESTIONAR

MANAGE

Tus equipos desde donde quieras en tiempo real.
Your equipment from wherever you want in real time

HORNO
ROTATIVO
FE III-960



Monitórealo con
ARGENTAL CONTROL

Monitor everything with ARGENTAL CONTROL.