

EQUIPO DE FORMACIÓN DE GALLETAS Y GALLETAS CRACKER



MEINCKE
recipes for efficiency

EQUIPO DE FORMACIÓN DE GALLETAS Y GALLETAS CRACKER

Haas-Meincke es un importante proveedor internacional de plantas de producción de alta calidad y equipos de procesamiento para la fabricación automática de galletas de masa dura, galletas crackers de soda, de crema y de cóctel.

Las líneas pueden estar formadas por una combinación de la laminadora de corte, laminadora de 3 rodillos, unidades de rodillos de calibración, troqueladoras rotativas simples o dobles, o una máquina combinada de moldeado y troquelado, doradora y/o equipo de decoración etc..

CARACTERÍSTICAS

- Líneas de producción completamente automáticas para una amplia variedad de productos
- Adecuadas para varios tipos de masa
- La masa es visible durante el proceso de laminado permitiendo al operador fabricar un producto óptimo
- Las transportadoras intermedias totalmente ajustables maximizan el soporte de la lámina de masa durante el proceso
- Capacidad para adaptarse a sus requerimientos.

SUS BENEFICIOS

- Todo el equipo está fabricado según los estándares más altos utilizando la última tecnología
- Se requiere un mantenimiento mínimo
- Sistema de engrase centralizado

- Las bandas tru-track sin fin se colocan en la mayor parte de la línea, eliminando la necesidad de uniones de banda que consumen mucho tiempo
- La máquina está diseñada para facilitar cambios rápidos de las bandas sin fin.

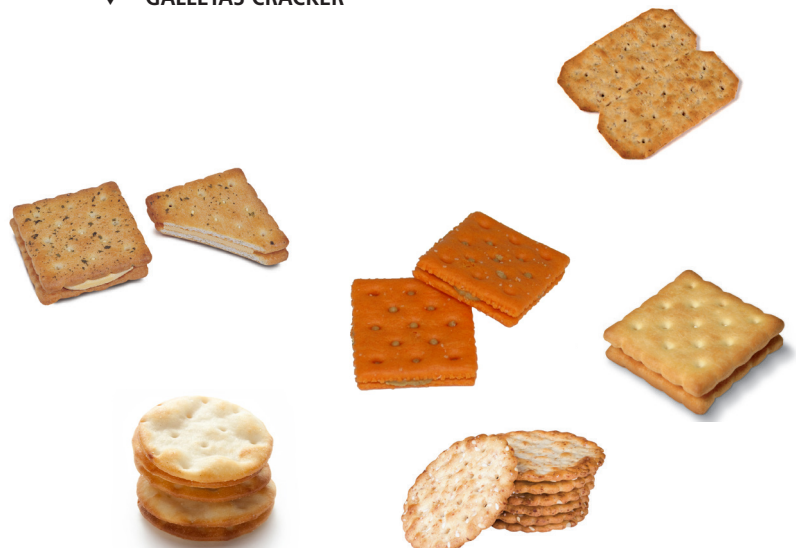
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Ancho de la línea hasta 1700 mm
- Alto porcentaje de partes estándar
- Software operativo comprobado con pantallas táctiles de uso sencillo, con funcionalidades de ayuda, para una operación completamente automática o semiautomática, si así se desea.

01234
56789



- ▲ GALLETAS CRACKER DE CÓCTEL
- ◄ GALLETAS DE MASA DURA
- ▼ GALLETAS CRACKER



EQUIPO DE FORMACIÓN DE GALLETAS Y GALLETAS CRACKER

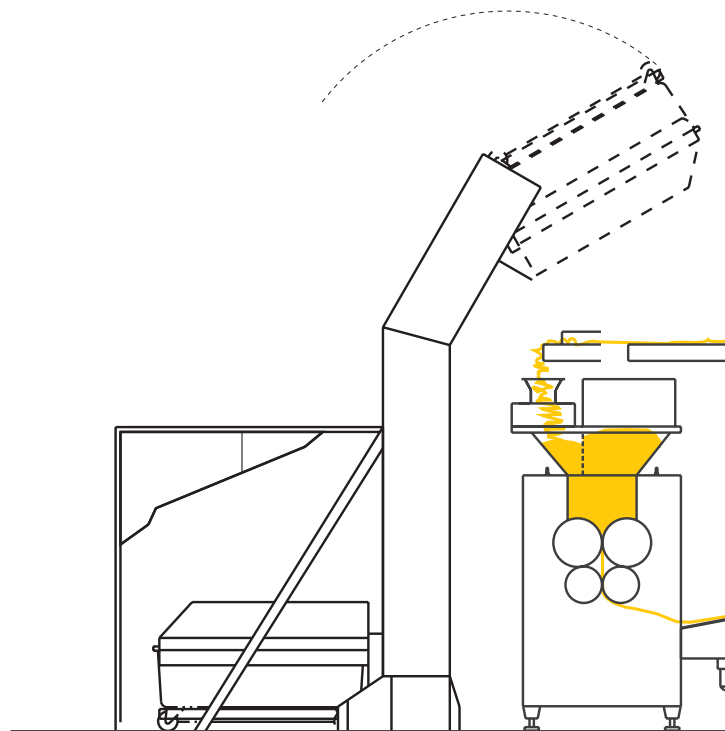


LAMINADORA DE TRES RODILLOS TRIOMAT

Se utiliza para producir bandas uniformes y homogéneas de todos los tipos comunes de masa.

DATOS TÉCNICOS

- Construcción robusta de acero
- Revestimiento en acero inoxidable
- La masa se prelamina por el rodillo estriado y el rodillo superior de calibración.
- La banda de masa se extiende mediante los rodillos de calibración inferior y superior.
- Es posible convertirla en una máquina de calibración bajando el rodillo estriado.
- La distancia entre los rodillos se puede ajustar mediante un motor con una pantalla digital
- El espesor mínimo posible de la banda de masa es aproximadamente 8-10 mm
- Un arreglo especial para la tolva: la masa de retorno siempre se añade a la parte inferior de la banda de masa, por eso no hay diferencia de color en la superficie.



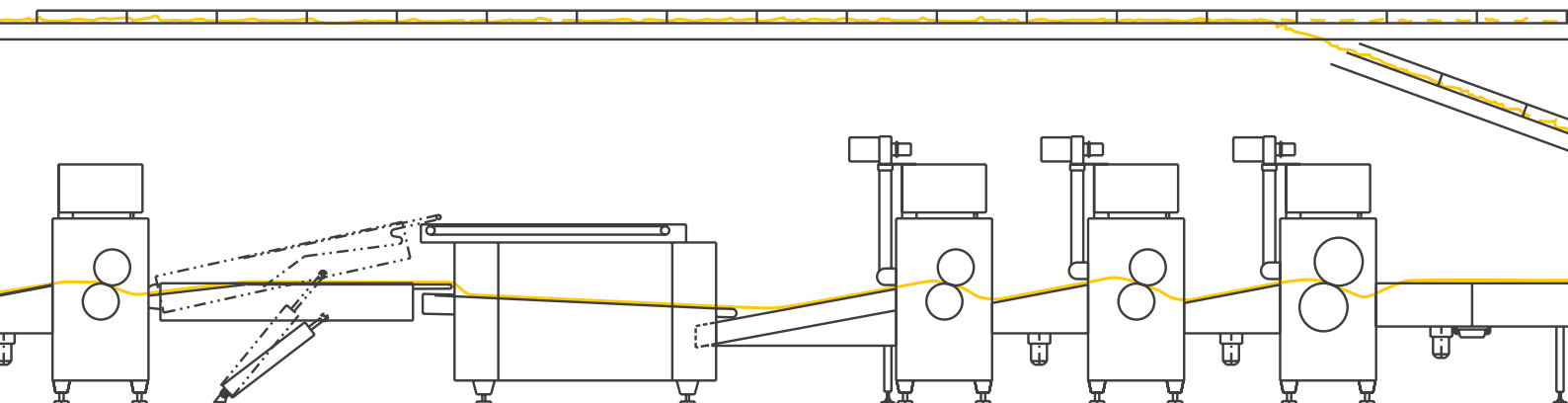


LAMINADORA CUT-SHEET LAM-CS

Se utiliza para la producción de bandas de masa laminada para galletas cracker (galletas cracker con crema) y galletas cóctel, pero también puede usarse para la producción de galletas de masa dura.

DATOS TÉCNICOS

- Construcción robusta de acero
- Revestimiento en acero inoxidable
- Laminadora de cuatro rodillos, que consiste en dos rodillos estriados y dos rodillos de calibración con unidades motrices individuales
- Dispositivo neumático de corte
- Cálculo automático de velocidad para los rodillos estriados, transportadora de alimentación y transportadora de corte
- La distancia entre los rodillos estriados y entre los rodillos de calibración, el factor de presión de la masa, la cantidad de capas de masa, la longitud de las capas de masa, la posición de apilamiento y la velocidad de apilamiento son todas ajustables
- Los rodillos estriados están producidos en fundición gris y los rodillos de calibración en fundición centrífuga.



LAMINADORA DE CUATRO RODILLOS PREOMAT

Sirve para producir bandas de masa para galletas de corte rotativo o para alimentar a una máquina moldeadora, respectivamente.

DATOS TÉCNICOS

- Construcción robusta de acero
- Revestimiento en acero inoxidable
- Conjuntos de rodillos estriados y de rodillos de calibración con unidades motrices individuales
- La distancia entre los rodillos se puede ajustar mediante un motor con una pantalla digital
- La velocidad de los rodillos estriados se regula mediante un microprocesador
- Unidades motrices de motores trifásicos con control de frecuencia
- Espesor mínimo posible de la banda de masa es de aproximadamente 4 mm
- Un arreglo especial para la tolva: la masa de retorno siempre se añade a la parte inferior de la banda de masa, por eso no hay diferencia de color en la superficie.



RODILLOS DE CALIBRACIÓN DUOMAT

Se usan para calibrar láminas de masa previamente formadas hasta que tengan el espesor deseado y para compactar y alisar estas láminas de masa.



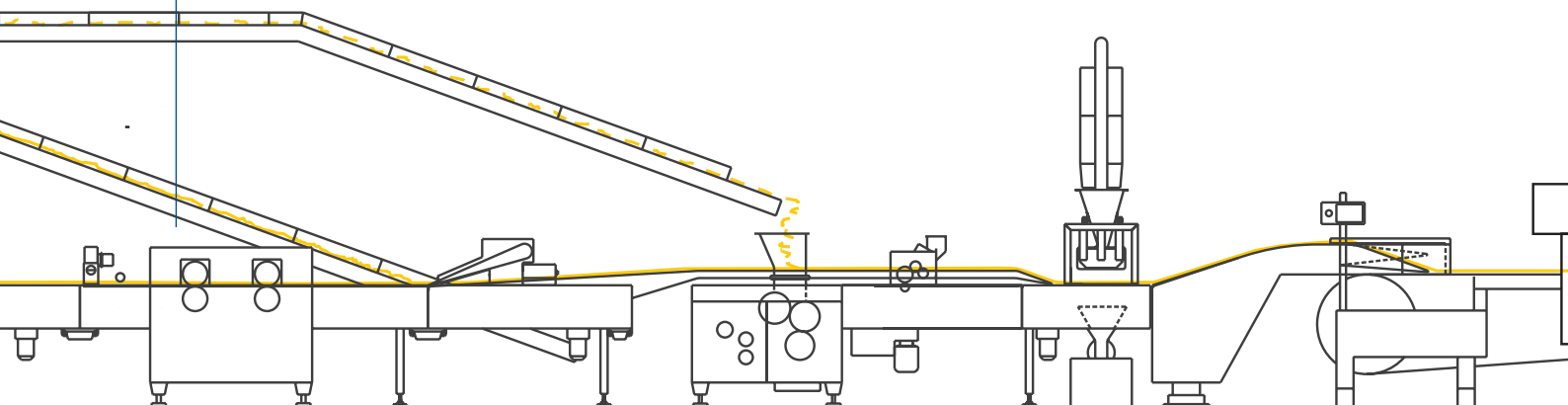
MÁQUINA TROQUELADORA DOBLE RODILLO DUOCUT

Se utiliza para la producción de galletas de masa dura, galletas cracker y productos de cóctel y también puede emplearse como una máquina troqueladora de un rodillo.

DATOS TÉCNICOS

- Construcción robusta de acero
- Revestimiento en acero inoxidable
- Unidad motriz independiente para cada uno de los rodillos, banda de troquelado y dispositivo opcional humedecedor
- Posición de los rodillos troqueladores ajustables el uno al otro

- Rodamientos separados para una instalación y desmontaje sencillos de los rodillos
- El diseño de los rodamientos permite el uso de varios rodillos troqueladores con diferentes diámetros
- Banda de troquelado con tensado neumático de banda y centrado de banda
- Descenso neumático del rodillo de caucho para detener rápidamente la producción
- Si se requiere, está disponible con un sistema integrado de intercambio de rodillos.



DATOS TÉCNICOS

- Construcción robusta de acero
- Revestimiento en acero inoxidable
- 2 rodillos de calibración de hierro fundido colado en coquilla, rodillo superior fijo, rodillo inferior ajustable
- Un cuchillo rascador ajustable con bandeja recogedora por rodillo
- Transportador intermedia con banda guiada, ajuste mecánico de altura y longitud, paneles fáciles de limpiar, tensado mecánico de banda y cuchillo rascador
- Ajuste del espacio entre los rodillos 0,1-20 mm mediante motor
- Si se requiere también está disponible con supervisión de la tensión de la banda de masa, unidades motrices independientes para los rodillos superior y inferior, enfriamiento o calentamiento de rodillo, y/o revestimientos diferentes.



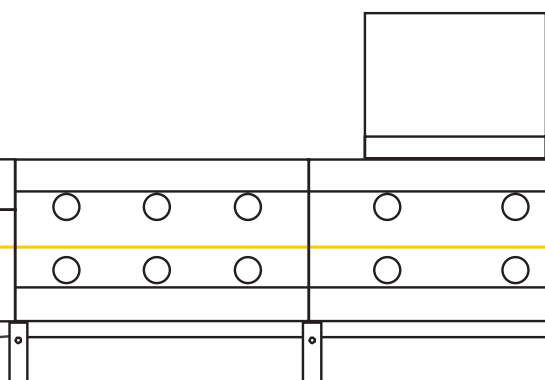
ROCIADORA ROTATIVA RSV

Se usa para rociar materiales secos granulados tales como azúcar, azúcar grueso y todo tipo de sal de granos de tamaño uniforme.

DATOS TÉCNICOS

- Construcción robusta de acero
- Revestimiento en acero inoxidable
- Tolva para el material de rociado, con una placa inclinada de rociado inferior, vibraciones producidas mediante un vibrador magnético

- Unidad motriz electromagnética, infinitamente ajustable electrónicamente
- Tolva recogedora y depósito para el material de rociado sobrante
- Guías para material de rociado para versiones con banda transportadora en vez de banda de malla.



UNIDAD DORADORA STRV

Puede suministrarse con diferentes cepillos/rodillos doradores para la aplicación del líquido por toda la anchura de la producción, en secciones elegidas o para la aplicación de dorado con estructura.

DATOS TÉCNICOS

- Ancho de trabajo: 800, 1000, 1200 y 1500 mm
- Montado encima de una transportadora en función continua
- De montaje y desmontaje fácil en relación con la limpieza y cambios en la producción
- Fácil de limpiar
- Accionado mediante motor trifásico controlado por frecuencia
- Manual de instrucciones de todas las funciones.

MÁQUINA MOLDEADORA GF

Se utiliza para moldear y cortar laminas de masa y puede equiparse con rodillos moldeadores o troqueladores. Ofrece una gran variedad de posibilidades de producción mediante varios mecanismos adicionales y opciones de conversión. Por ejemplo puede usarse como una máquina troqueladora cuando el rodillo moldeador se reemplaza por un rodillo troquelador. Además se puede usar para producir productos extruidos añadiendo el dispositivo apropiado.

DATOS TÉCNICOS

- Construcción robusta de acero
- Revestimiento en acero inoxidable
- Ancho de trabajo: 800, 1000, 1200, 1400, 1500 ó 1600 mm
- Tolva para la alimentación manual o automática
- Rodillos moldeador y troquelador hechos en bronce, recubierto de teflón o con moldes de plástico
- Rodamientos abisagrados permiten el cambio rápido y fácil del rodillo moldeador (máx. 15 min)
- Accionamiento mediante motor trifásico controlado por frecuencia.

GALLETAS DE MASA DURA

Las galletas de masa dura se producen en líneas consistiendo en rodillos laminadores y de calibración. Tras producir una lámina sin fin de masa, se cortan los trozos de masa deseados mediante un sistema de rodillo simple o doble. La masa sobrante se devuelve a la laminadora.

Los trozos de masa se hornean en un horno híbrido (entrada de calor directo combinado con radiación, que puede proporcionarse con o sin convección) en una banda malla.

GALLETAS CRACKER Y APERITIVOS DE CÓCTEL

Las galletas cracker se producen en líneas que consisten en rodillos laminadores y de calibración. Tras producir una lámina sin fin de masa, se cortan los trozos de masa deseados mediante un sistema de rodillo simple o doble. La masa sobrante se devuelve a la laminadora.

Adicionalmente se puede emplear una laminadora de corte. Para la producción de galletas cracker con crema también se necesitará un dispositivo

para aplicar una mezcla de grasa y harina entre las capas individuales de masa.

Como estos productos requieren una alta cantidad de energía para su horneado, usualmente se utilizará un horno de calentamiento directo con precalentamiento adicional de la banda y una banda pesada de malla, o un horno híbrido consistiendo en una zona de entrada de calentamiento directo hasta la mitad de la longitud del horno y un horno multivariante con convección.

Los productos ilustrados deben verse como una representación de los grupos de productos →



		Galletas cracker	Galletas cracker de cóctel	Galletas de masa dura
Mezclado	de las materias primas mediante una mezcladora de alta velocidad, una amasadora de eje simple o doble.	X	X	X
Alimentación	de masa a las máquinas de formación una mediante alimentadora de masa.	X	X	X
Laminación	de láminas continuas de masa fresca y masa sobrante puede hacerse mediante:			
Laminadora cut-sheet	para la producción de bandas de masa laminada para galletas de masa dura, galletas cracker y galletas cracker de cóctel.	X	X	X
Laminadora de masa compacta	para la producción de una lámina de masa calibrada sin fin para galletas moldeadas y galletas cortadas.		X	X
Laminadora de tres rodillos	se usa para producir bandas uniformes y homogéneas de todo tipo de masa dura y masa de galletas cracker.	X	X	X
Laminadora de cuatro rodillos	se usa para producir bandas uniformes y homogéneas de todo tipo de masa dura y masa de galletas cracker.		X	X
Par de rodillos de calibración	se usa para calibrar láminas de masa previamente formadas hasta que tengan el espesor deseado y para compactar y alisar estas láminas de masa.	X	X	X
Formación	de los productos, puede hacerse mediante p. ej.:			
Máquina troqueladora de dos rodillos	para la producción de galletas de masa dura, galletas cracker y galletas de cóctel.	X	X	X
Moldeadora rotativa	para la producción de galletas de masa blanda. Puede instalarse en una línea de producción de galletas cracker o masa dura.			(X)
Decoración	del producto mediante:			
Unidad doradora	para dorado con huevo, agua o similar	X	X	X
Unidad rociadora	para azúcar, avellanas, sal, especias o material similar	X	X	X
Depositora de mermelada	para decorar con mermelada, gelatina y otras masas			X
Horneado	de los productos en un horno de túnel con control total de la temperatura y humedad	X	X	X
Enfriamiento	en un túnel de enfriamiento, sobre una transportadora con aire o/y agua refrigeradores	X	X	X



MEINKE
recipes for efficiency

EQUIPO DE FORMACIÓN DE GALLETAS Y GALLETAS CRACKER

HAAS-MEINCKE A/S

Tonsbakken 10
2740 Skovlunde
Denmark

Tel. +45.77 42 92 00
Fax +45.77 42 92 01

mail@haas-meincke.com
www.haas-meincke.com

HAAS FOOD EQUIPMENT GMBH

Franz-Haas-Str.
2100 Leobendorf
Austria

Tel. +43.2262.600
Fax +43.2262.600 111

office@haas.com
www.haas.com

HAAS-MONDOMIX B.V.

Damsluisweg 41
1332 EA Almere
The Netherlands

Tel. +31.36.5210 999
Fax +31.36.5210 900

sales@haas-mondomix.com
www.mondomix.nl

FRANZ HAAS ASIA PACIFIC PTE LTD

222 Tagore Lane
03-08 TG Building
Singapore 787603

Tel. +65.6333 4182

sales-singapore@haas.com

HAAS FOOD MACHINERY (SHANGHAI) CO., LTD

450 Zhen Ying Road
Qingpu Industrial Zone
Shanghai 201712
P.R. China

Tel. +86.21.5922 8978
Fax +86.21.5922 8979

sales-china@haas.com

HAAS DO BRASIL INDUSTRIA DE MAQUINAS LTDA.

Av. Juscelino Kubitschek de Oliveira 1105
81280-140 Curitiba
Brazil

Tel. +55.41.3317 5100
Fax +55.41.3373 0112

sales-brazil@haas.com

FRANZ HAAS MACHINERY OF AMERICA INC.

6207 Settler Road
Richmond, Virginia 23231
USA

Tel. +1.804.222 60 22
Fax +1.804.222 02 17

sales-usa@haas.com

HAAS INDIA

G-11, Prestige Tower
Residency Road
Bangalore 560025
India

Tel. +91 80 4170 7325

sales-india@haas.com

Sujeto al derecho de modificaciones técnicas

