



BESİM MAKİNA
San. ve Tic. Ltd. Şti.

Stroopwafel- Produktionslinie

*Eine schlüsselfertige Industrielinie für
Premium-Stroopwafeln mit Karamellfüllung
— entwickelt für Produkterweiterung, Private
Label und kontinuierliche Fertigung.*

Produkt

85 mm

Gewicht

≈35 g

Leistung

10.000/h

Ausführung

304 SS

Engineering Your Sweet Success Since 1986



Chance in einer Premium-Snack-Kategorie

Positionieren Sie Stroopwafel als neues Retail-, Export- und Private-Label-Produkt — nicht nur als Maschineninvestition.

Warum das wichtig ist

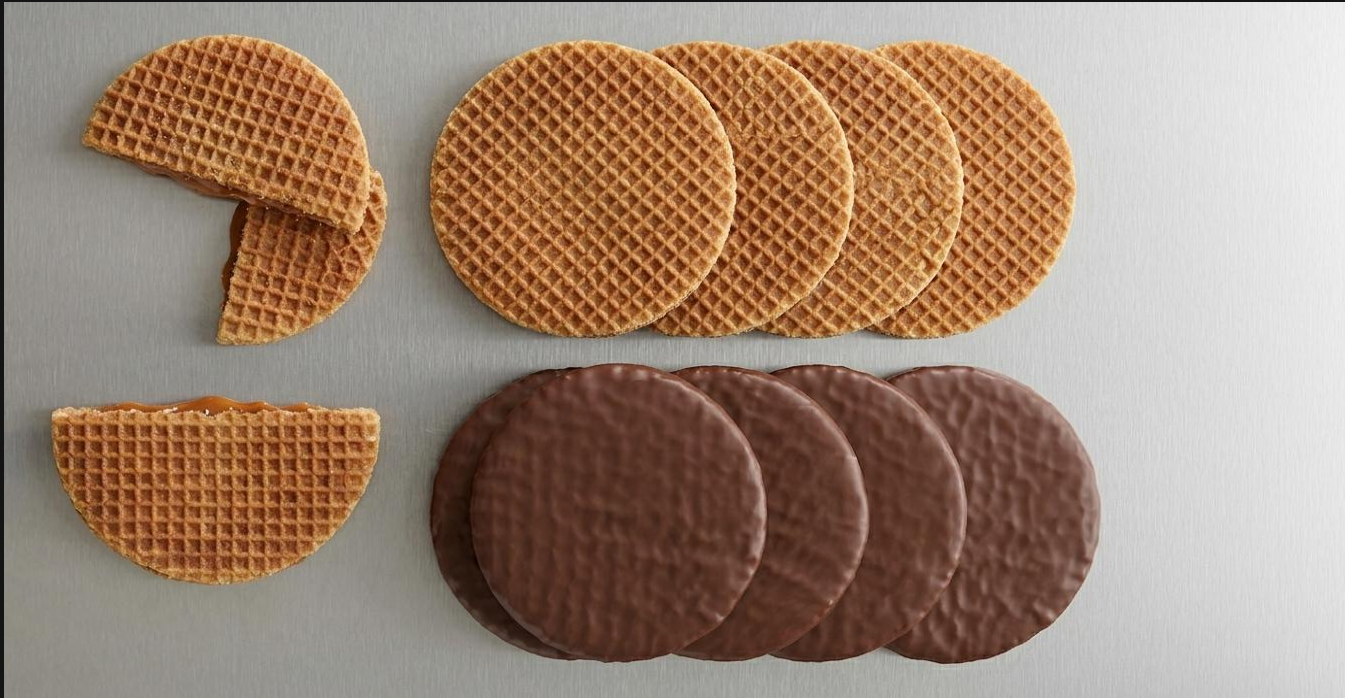
Stroopwafel ist ein kompakter Snack mit hochwertiger Anmutung und starker Regalwirkung. Für Keks-, Waffel-, Backwaren-, Süßwaren- und Snackhersteller eröffnet er den Einstieg in eine differenzierte Kategorie mit Retail- und Private-Label-Potenzial.

- Portfolio-Erweiterung innerhalb vertrauter Backwaren- und Süßwarenprozesse
- Premium-Snack-Positionierung für Supermärkte, Cafés, Geschenkpäckungen und Exportmärkte
- Flexible Produktvarianten: klassische Karamellfüllung, Mini-Format, schokoliert und Private-Label-Rezepturen
- Chancenorientierte Linienplanung: zuerst Produkt, Rezeptur und Markt — danach die Maschinenkonfiguration



Produktvielfalt & kommerzielle Möglichkeiten

Ein Produktionskonzept kann mehrere Stroopwafel-Formate und Marktpositionierungen abdecken.



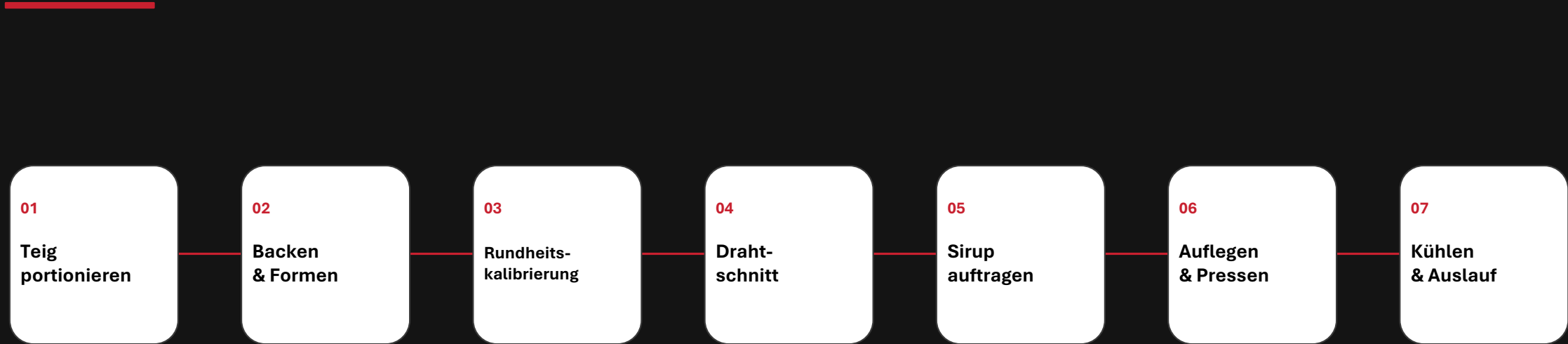
Weitere Varianten

- Klassische 85-mm-Stroopwafel mit Karamellfüllung
- 45-mm-Mini-Produkte für Multipacks
- Voll- oder halb schokolierte Varianten
- Individuelle Rezepturen, Farben, Füllungen und Verpackungen

Gezeigt: die klassische 85-mm-Stroopwafel. Mini-, schokolierte und kundenspezifische Varianten folgen als echte Produktfotos.

Produktionsprozess

Vom Teigportionieren bis zur gekühlten Karamell-Stroopwafel — integriert in eine kontinuierliche Linie.



Grundprinzip: Der Produktweg bleibt in jeder Phase kontrolliert — Formen, Backen, Schneiden, Sirupauftrag, Schließen und Kühlen werden auf Rezeptur und Zielleistung abgestimmt.

Kernmodule der Linie

Modulare Ausrüstung für die komplette Stroopwafel-Produktion.

Drahtschnitt-Waffel-Dosierer

Schneidet und portioniert den Waffelteig. Die Teigstücke werden über ein Drahtgewebeband zum Ofen geführt. Der Trichter kann für eine kontrollierte Teigverarbeitung beheizt werden.

Waffelofen

Spezialformen pressen und backen den Teig zu runden Waffeln. Backtemperatur, Arbeitsgeschwindigkeit und Backzeit werden über das Touchscreen-SPS-Panel eingestellt.

Füll- und Schließlinie

Kalibriert die Rundheit, trennt die gebackene Waffel, trägt Karamellfüllung auf, setzt die obere Waffel wieder auf und schließt die fertige Stroopwafel.

Waffelofen

Spezialformen pressen und backen den Teig zu runden Waffeln. Backtemperatur, Backzeit und Betriebsgeschwindigkeit werden über das SPS/HMI-System präzise geregelt, um eine gleichbleibende Produktqualität zu sichern.



Prozesspräzision

Entwickelt für reproduzierbare Produktform, kontrollierte Füllmenge und stabile industrielle Produktion.

Wo Qualität entsteht

- Kontrolliertes Backen: obere und untere Formtemperaturen lassen sich separat einstellen.
- Antihalt-Oberflächen und Luftblasreinigung unterstützen gleichmäßiges Lösen und Hygiene.
- Der Drahtschnitt trennt die gebackene Waffel vor dem Füllen in Ober- und Unterteil.
- Vakuumhandling positioniert die obere Waffel wieder auf der karamellisierten unteren Waffel.
- Die SPS-Steuerung regelt Liniengeschwindigkeit, Taktzeiten, Temperatur und den gesamten Ablauf.

Ergebnis: gleichmäßige Rundheit, kontrollierter Karamellauftrag und stabile Kühlung vor der Verpackung.



Konstruktion & Industriekomponenten

Gebaut für hygienische, kontinuierliche Lebensmittelproduktion — mit Fokus auf Servicefreundlichkeit.

Edelstahl 304	lebensmitteltaugliche Konstruktion
OMRON	SPS/HMI-Steuerungsarchitektur
Schneider	elektrische Komponenten
FESTO	Pneumatiksystem
Habasit	Bänder und Fördertechnik
Danfoss	Kältekompressorsystem
KOYO	Lager
Remote Support	Online-Diagnose + Service

Technische Anforderungen & Konditionen

Was einzuplanen ist: von Medienanschlüssen vor Ort bis Lieferzeit und Garantie.

Anlage & Lieferung

- Stromversorgung: ca. 9 kW Anschlussleistung.
- Druckluft: 8 bar Arbeitsdruck erforderlich.
- Lieferung: ca. 6 Monate ab Anzahlung, EXW Istanbul.
- Garantie: 1 Jahr auf die komplette Produktionslinie.
- Ausführung: durchgehend Edelstahl 304, vollständige SPS/HMI-Steuerung.

Ergebnis: eine klar spezifizierte Linie — Medien, Lieferzeit und Garantiebedingungen von Anfang an transparent.

9 kW

Stromversorgung, Anschlussleistung

8 bar

Druckluft, Arbeitsdruck

~6 Monate

Lieferzeit ab Anzahlung

1 Jahr

Garantie auf die komplette Linie

Richtig dimensioniert für den Markteinstieg

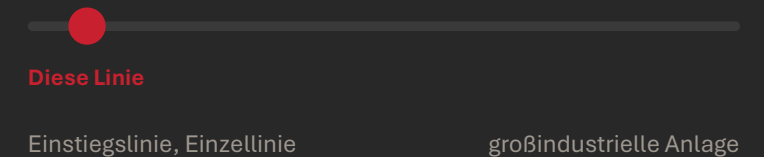
Eine kompakte Investition für Hersteller, die in diese Kategorie einsteigen — keine überdimensionierte Großanlage.

Warum diese Größe funktioniert

- Kompakte Stellfläche: eine einzelne Linie, die in eine bestehende Backwaren- oder Süßwarenproduktion passt.
- Niedrigere Investitionsschwelle: Einstieg in die Kategorie ohne großvolumige Kapitalbindung.
- Schnellere Inbetriebnahme: ca. 6 Monate von der Anzahlung bis zur laufenden Linie.
- Wachstumsspielraum: Kapazität und Produktvarianten können mit der Nachfrage erweitert werden.
- Vollständiger schlüsselfertiger Lieferumfang: ein Lieferant, eine Linie, ein Ansprechpartner vom Teig bis zur Verpackung.

Ergebnis: eine Produktionslinie für den Markteinstieg — nicht für eine Mega-Fabrik.

Positionierung dieser Linie



Beginnen Sie mit dem Produkt. Dann bauen wir die Linie darum herum.

Nennen Sie uns Zielproduktgröße, Rezeptur, Füllverhältnis, Stundenleistung, Verpackungskonzept und verfügbare Produktionsfläche und Anlagenanordnung. Besim Makina konfiguriert die Linie entsprechend — vom Teigportionieren bis zur Kühlung und finalen Übergabe.

Kontaktieren Sie Besim Makina für eine schlüsselfertige Stroopwafel-Lösung, abgestimmt auf Ihr Produkt.



Akşemsettin Mah. Belde Sok. No: 2, Sultanbeyli / İstanbul / Türkei
+90 216 487 21 61 | WhatsApp: +90 545 658 90 22
www.besimmakina.com | info@besimmakina.com