

Línea de producción de stroopwafel

Una línea industrial llave en mano para producir stroopwafels premium rellenos de caramelo: diseñada para diversificación de producto, marca privada y fabricación continua.

Producto

85 mm

Peso

≈35 g

Producción

10,000/h

Construcción

304 SS

Engineering Your Sweet Success Since 1986



Una oportunidad en una categoría premium de snacks

Posicione el stroopwafel como un nuevo producto para retail, exportación y marca privada, no solo como una compra de maquinaria.

Por qué importa

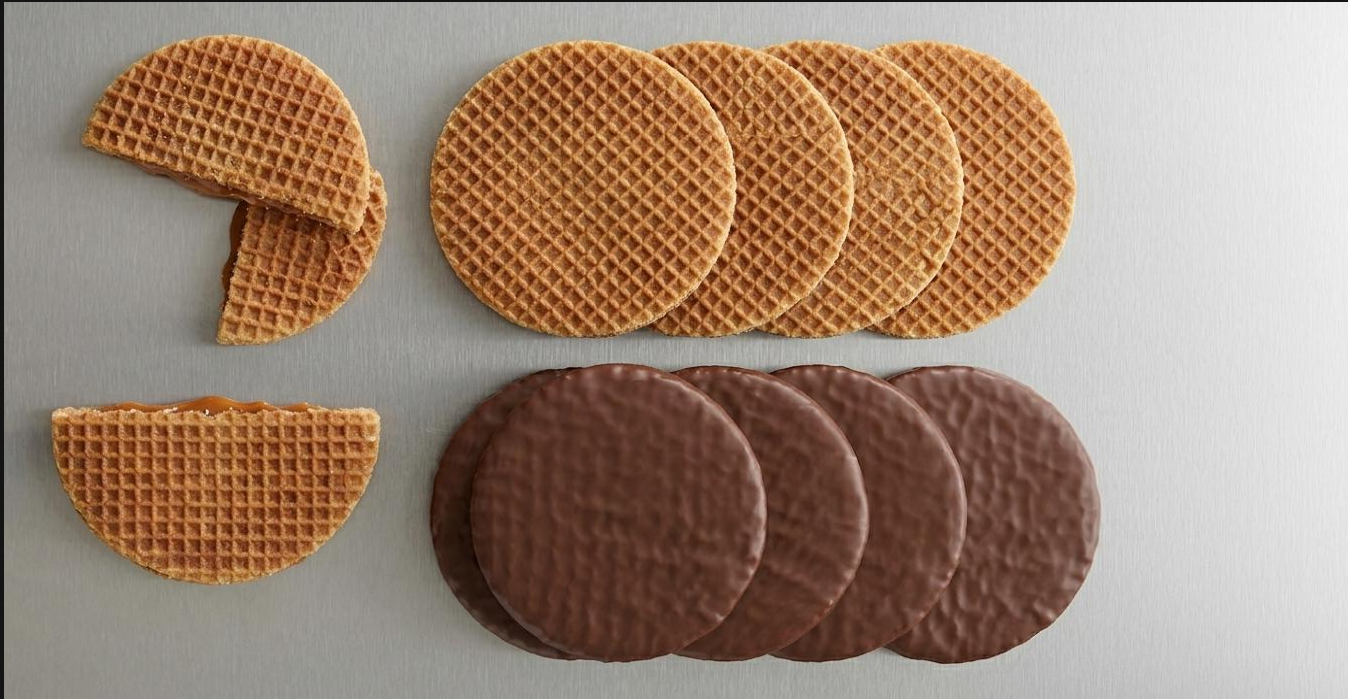
El stroopwafel es un snack compacto, con percepción premium y gran atractivo en el punto de venta. Permite a productores de galletas, wafers, panadería, confitería y snacks entrar en una categoría diferenciada con potencial comercial en retail y marca privada.

- Diversificación del portafolio sin salir de procesos conocidos de panadería/confitería
- Posicionamiento premium para supermercados, cafeterías, packs de regalo y mercados de exportación
- Variantes flexibles: caramelo clásico, formato mini, recubierto de chocolate y recetas de marca privada
- Planificación orientada a la oportunidad: primero producto, receta y mercado; después la configuración del equipo



Gama de productos y posibilidades comerciales

Un mismo concepto de producción puede cubrir múltiples formatos de stroopwafel y posicionamientos de mercado.



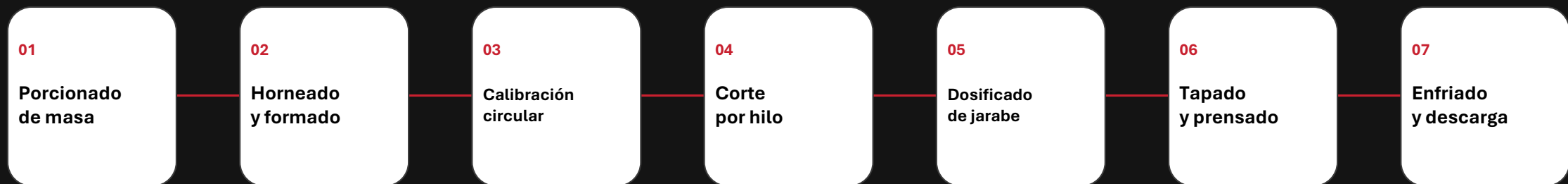
Variantes adicionales

- Stroopwafel clásico de 85 mm relleno de caramelo
- Mini productos de 45 mm para multipacks
- Variantes recubiertas o semirrecubiertas de chocolate
- Recetas, colores, rellenos y empaques personalizados

Se muestra el stroopwafel clásico de 85 mm. Las variantes mini, recubiertas y personalizadas se presentarán con fotos reales.

Proceso de producción

Desde el porcionado de masa hasta el stroopwafel de caramelo enfriado, todo integrado en una línea continua.



Principio clave: el recorrido del producto se mantiene controlado en cada etapa; formado, horneado, corte, dosificado de jarabe, cierre y enfriado se diseñan según la receta y la producción objetivo.

Módulos principales de la línea

Equipos modulares para la producción completa de stroopwafel.

Dosificador de waffle con corte por hilo

Corta y porciona la masa de waffle. Las piezas de masa avanzan hacia el horno sobre una banda de malla metálica. La tolva puede calentarse para un manejo controlado de la masa.

Horno de waffle

Moldes especiales presan y hornean la masa para formar waffles redondos. La temperatura, velocidad de trabajo y tiempo de horneado se ajustan desde el panel PLC táctil.

Línea de ensamblado y relleno

Calibra la forma circular, divide el waffle horneado, dosifica el jarabe de caramelo, coloca de nuevo la tapa superior y forma el stroopwafel final.

Horno de waffle

Moldes especiales presan y hornean la masa para formar waffles redondos. La temperatura, el tiempo de horneado y la velocidad se controlan con precisión mediante el sistema PLC/HMI para una calidad constante.



Precisión del proceso

Diseñada para una forma repetible, control de relleno y producción industrial estable.

Dónde se crea la calidad

- Horneado controlado: las temperaturas de los moldes superior e inferior pueden ajustarse por separado.
- Las superficies antiadherentes y la limpieza por soplado de aire favorecen un desmolde constante y la higiene.
- El corte por hilo separa el waffle horneado en parte superior e inferior antes del relleno.
- La manipulación por vacío coloca de nuevo la parte superior sobre la base caramelizada.
- El control PLC gestiona velocidad de línea, tiempos, temperatura y toda la secuencia de operación.

Resultado: forma uniforme, dosificado controlado de caramelo y enfriado estable antes del empaque.



Ingeniería y componentes industriales

Construida para producción alimentaria higiénica y continua, con facilidad de servicio.

Acero inoxidable 304	construcción apta para alimentos
OMRON	arquitectura de control PLC/HMI
Schneider	componentes eléctricos
FESTO	sistema neumático
Habasit	bandas y transportadores
Danfoss	sistema compresor de refrigeración
KOYO	rodamientos
Soporte remoto	diagnóstico online + servicio

Requisitos técnicos y condiciones

Qué planificar: desde servicios en planta hasta plazo de entrega y garantía.

Instalación y entrega

- Alimentación eléctrica: aprox. 9 kW de carga conectada.
- Aire comprimido: se requiere presión de trabajo de 8 bar.
- Entrega: aprox. 6 meses desde el anticipo, EXW Estambul.
- Garantía: 1 año para la línea completa.
- Construcción: acero inoxidable 304 en toda la línea, control PLC/HMI completo.

Resultado: una línea completamente especificada, con servicios, plazo y garantía claros desde el primer día.

9 kW

Alimentación eléctrica, carga conectada

8 bar

Aire comprimido, presión de trabajo

~6 meses

Plazo de entrega desde el anticipo

1 año

Garantía de la línea completa

Dimensionada para entrar al mercado

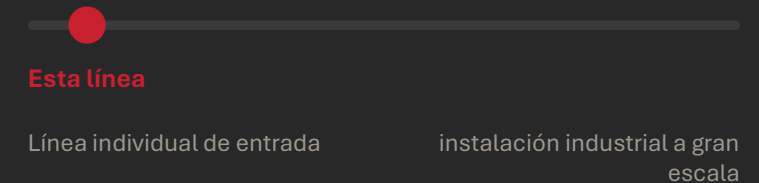
Una inversión compacta para productores que entran en la categoría, no una instalación industrial sobredimensionada.

Por qué esta escala funciona

- Diseño compacto: una línea individual que cabe dentro de una planta existente de panadería o confitería.
- Menor barrera de inversión: entrar en la categoría sin un gran compromiso de capital.
- Puesta en marcha más rápida: aprox. 6 meses desde el anticipo hasta una línea operativa.
- Espacio para crecer: la capacidad y las variantes pueden ampliarse con la demanda.
- Alcance llave en mano completo: un proveedor, una línea y un único punto de contacto desde la masa hasta el empaque.

Resultado: una línea dimensionada para entrar al mercado, no para una megaplanta.

Dónde se ubica esta línea



Empiece por el producto. Luego construya la línea alrededor de él.

Indíquenos el tamaño objetivo, receta, relación de relleno, producción por hora, concepto de empaque y espacio y distribución disponibles en planta. Besim Makina configura la línea en consecuencia: desde el porcionado de masa hasta el enfriado y la transferencia final.

Contacte con Besim Makina para una solución llave en mano de stroopwafel adaptada a su producto.



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