



BESİM MAKİNA
San. ve Tic. Ltd. Şti.

Линия производства стропвафель

*Промышленная линия «под ключ» для
премиальных карамельных вафель — для
расширения ассортимента, private label
и непрерывного производства.*

Продукт

85 mm

Вес

≈35 g

Производительность

10,000/h

Исполнение

304 SS

Engineering Your Sweet Success Since 1986



Возможность в премиальной категории снеков

Позиционируйте стропвафли как новый продукт для розницы, экспорта и private label — не просто как покупку оборудования.

Почему это важно

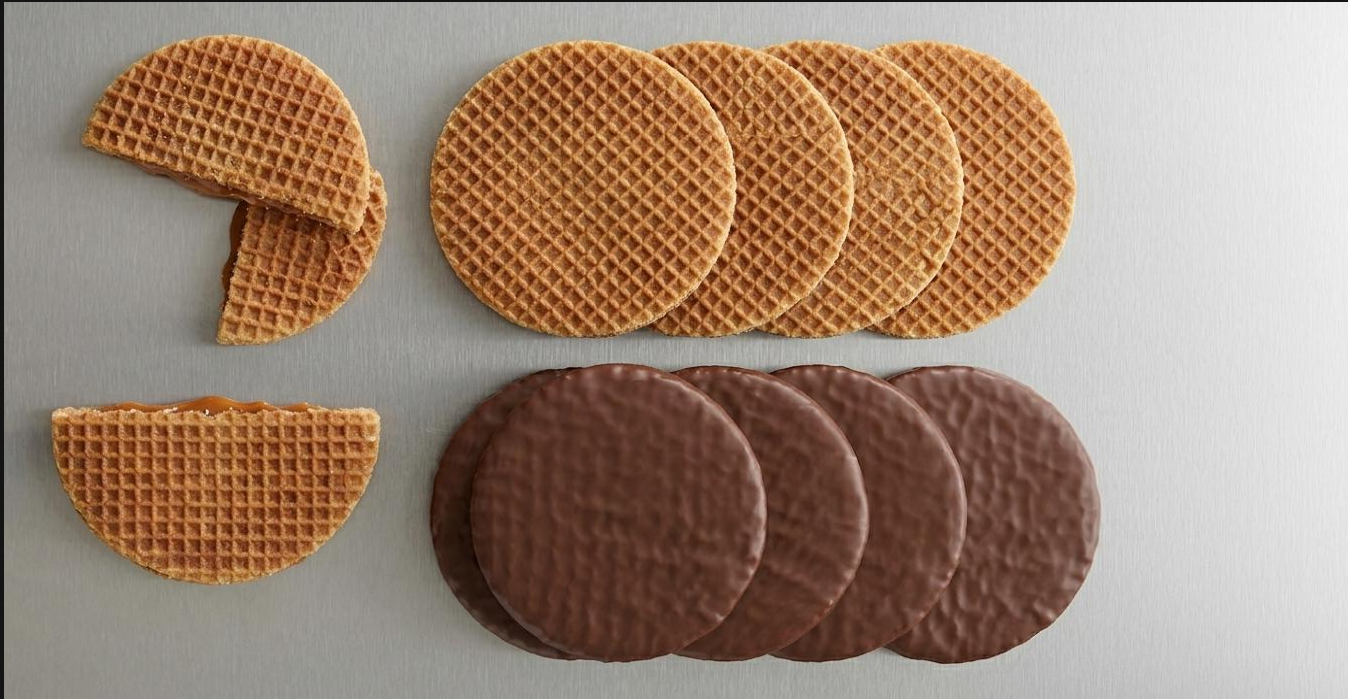
Стропвафля — компактный снек с премиальным восприятием и высокой привлекательностью на полке. Она позволяет производителям печенья, вафель, хлебобулочных, кондитерских изделий и снеков выйти в дифференцированную категорию с потенциалом для розницы и private label.

- Диверсификация ассортимента без выхода за рамки знакомых хлебопекарных и кондитерских процессов
- Премиальное позиционирование для супермаркетов, кафе, подарочных наборов и экспортных рынков
- Гибкие варианты продукта: классическая карамель, мини-формат, шоколадная глазировка и рецептуры private label
- Планирование линии от рыночной возможности: сначала продукт, рецептура и рынок — затем конфигурация оборудования



Ассортимент и коммерческие возможности

Одна производственная концепция может поддерживать разные форматы стропвафль и рыночные позиции.



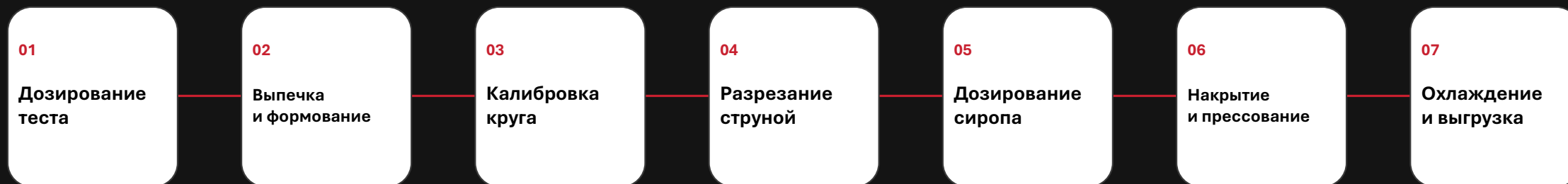
Дополнительные варианты

- Классическая стропвафля 85 мм с карамельной начинкой
- Мини-продукты 45 мм для мультиупаковок
- Варианты с полной или частичной шоколадной глазировкой
- Индивидуальные рецептуры, цвета, начинки и упаковка

Показана классическая стропвафля 85 мм. Мини-, глазированные и индивидуальные варианты будут представлены реальными фото.

Производственный процесс

От дозирования теста до охлаждённых карамельных стропвафель — всё интегрировано в одну непрерывную линию.



Ключевой принцип: путь продукта контролируется на каждом этапе — формование, выпечка, резка, дозирование сиропа, закрытие и охлаждение проектируются под рецептуру и целевую производительность.

Основные модули линии

Модульное оборудование для полного производства стропвафель.

Дозатор вафель с резкой струной

Режет и порционирует вафельное тесто. Заготовки подаются к печи по металлической сетчатой ленте. Бункер может подогреваться для стабильной работы с тестом.

Вафельная печь

Специальные формы прессуют и выпекают тесто в круглые вафли. Температура выпечки, рабочая скорость и время задаются с сенсорной панели PLC.

Линия сэндвичирования

Калибрует круглую форму, разделяет выпеченную вафлю, дозирует карамельный сироп, возвращает верхнюю часть и формирует готовую стропвафлю.

Вафельная печь

Специальные формы прессуют и выпекают тесто в круглые вафли. Температура, время выпечки и скорость работы точно управляются системой PLC/HMI для стабильного качества продукта.



Точность процесса

Разработано для повторяемой формы продукта, контроля начинки и стабильного промышленного производства.

Где создаётся качество

- Контролируемая выпечка: температуры верхней и нижней форм регулируются отдельно.
- Антипригарные поверхности форм и очистка воздушным обдувом обеспечивают стабильное отделение продукта и гигиену.
- Резка струной разделяет выпеченную вафлю на верхнюю и нижнюю части перед внесением начинки.
- Вакуумная система укладывает верхнюю часть обратно на карамелизированную нижнюю вафлю.
- PLC управляет скоростью линии, таймингом, температурой и всей последовательностью операций.

Результат: ровная круглая форма, контролируемая дозировка карамели и стабильное охлаждение перед упаковкой.



Инжиниринг и промышленные компоненты

Создано для гигиеничного непрерывного пищевого производства — с учётом удобства обслуживания.

Нержавеющая сталь 304	пищевая конструкция
OMRON	архитектура управления PLC/HMI
Schneider	электрические компоненты
FESTO	пневматическая система
Habasit	ленты и конвейеры
Danfoss	компрессорная система охлаждения
KOYO	подшипники
Удалённая поддержка	онлайн-диагностика + сервис

Технические требования и условия

Что нужно предусмотреть: от инженерных подключений на площадке до срока поставки и гарантии.

Площадка и поставка

- Электропитание: подключённая мощность около 9 кВт.
- Сжатый воздух: требуется рабочее давление 8 бар.
- Поставка: около 6 месяцев с момента авансового платежа, EXW Стамбул.
- Гарантия: 1 год на всю производственную линию.
- Конструкция: полностью из нержавеющей стали 304, полное управление PLC/HMI.

Результат: полностью специфицированная линия — понятные подключения, сроки и гарантийные условия с первого дня.

9 kW

Электропитание, подключённая мощность

8 bar

Сжатый воздух, рабочее давление

~6 months

Срок поставки с момента аванса

1 year

Гарантия на всю линию

Оптимальный масштаб для выхода на рынок

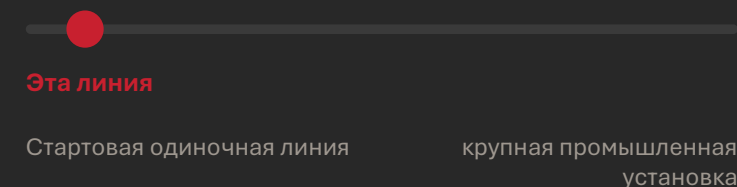
Компактная инвестиция для производителей, входящих в категорию, а не избыточная крупная промышленная установка.

Почему этот масштаб работает

- Компактная площадь: одна линия, которую можно разместить в существующем хлебопекарном или кондитерском производстве.
- Более низкий порог инвестиций: вход в категорию без крупного капитального вложения.
- Более быстрый ввод в эксплуатацию: около 6 месяцев от аванса до работающей линии.
- Возможность роста: производительность и варианты продукта можно расширять по мере роста спроса.
- Полный объем «под ключ»: один поставщик, одна линия, одна точка контакта — от теста до упаковки.

Результат: линия, рассчитанная на выход на рынок, а не на мега-фабрику.

Позиция этой линии



Начните с продукта. Затем постройте линию вокруг него.

Сообщите целевой размер продукта, рецептуру, долю начинки, часовую производительность, концепцию упаковки и доступную планировку цеха. Besim Makina настроит линию соответственно — от дозирования теста до охлаждения и финальной передачи.

Свяжитесь с Besim Makina для решения «под ключ» по стропвафлям, адаптированного под ваш продукт.



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