Referencia: AL0820517

Línea de fabricación de galletas

Especificaciones Generales:

- **Tipo:** Línea de fabricación de galletas
- **Fabricante:** Laser biscuit, Orvi, Alpinox...
- **Modelo:** 800 KILOS/ HORA
- **:** 1990

:



Especificaciones:

Capacidad de producción para galleta tipo dorada de +/- 820 Kg a la hora.

Capacidad de producción para galleta Tipo Sandwich con relleno de +/- 1.200 Kg a la hora.

Formatos de galleta que puede fabricar:
Redonda: Diámetros de 45 mm ,50 mm , 60 mm y 70 mm.

Referencia: AL0820517

Cuadrada de 53 mm de lado
Sandwich crema chocolate

Amasadora (marca) Apinox (2 unidades): (modelo)VL350, capacidad de amasado 300 Kg.
Troqueladora: 800 mm de ancho. Primer grupo laminador de 4 rodillos, segundo y tercero de dos rodillos. No conocemos la marca. Se compró de segunda mano en el año 1987 y se reformo. Era inglesa, y fue restaurada por la casa Orvi.
Rotocortadora de 800 mm continua con sistema de recuperación de recorte No conocemos la marca. Se compró de segunda mano en el año 1987 y se reformo. Era inglesa, y fue restaurada por la casa Orvi.
Rotativa Laser: junto con 4 transportadores para unir al horno.
Horno eléctrico: malla de 800mm de ancho y 42 metros de largo. 643 Kw, cocciones entre 3 y 6 minutos. Marca Orvi,no sabemos el año exacto, pero seguramente tenga 40 años.
Bañadora de aceite: malla de 800mm en palstico, cinta de entrada desde horno y salida decantadora. Lo mismo.
Enfriador aéreo: consta de 2 cintas, 30 metros en total. Hecho con talleres locales españoles que tenían un poco de experiencia en galletas y en cintas transportadoras. Talleres Olid, Faymasa… son pequeños talleres de Palencia, etc.
Reductor de filas: 5 transportadores que reducen las filas del horneado hasta a 4. Chapas para diferentes números de filas, volteador de dos filas para base y tapa. Lo mismo de los talleres.
Apilador: 2 transportadores por diferencia de velocidad, mesa de apilado de 6 metros Lo mismo de los talleres
.
Incorpora rellenadora que permite hacer Sandwich tipo príncipe con una capacidad de trabajo de 580 sandwich por minuto con combo para crema y bomba lobular.