# Las populares máquinas de sándwiches de galletas

La Máquina de Bizcochos es un novedoso diseño, de alta velocidad, equipo automático que puede hacer bizcochos de varios sabores, con crema, mermelada o chocolate en su interior. Las galletas producidas tienen todo tipo de colores y aromas son muy populares entre los consumidores. Esta máquina adopta una tecnología completa y avanzada y es el equipo más ideal para hacer galletas de sándwich de alta calidad.

Máquina de sándwiches de galletas

Esta es también una de las nuevas máquinas de alimentos más ideales que es popular entre los usuarios e inversores del mercado. El equipo de fabricación de galletas tiene una variedad de moldes, que pueden ser ampliamente utilizados para hacer varias galletas. Cuando se hacen galletas de diferentes formas, sólo hay que cambiar el patrón. Simultáneamente, usted puede diseñar el molde para usted de acuerdo a sus requerimientos, para que pueda producir una variedad de Galletas.

## Características de las máquinas sandwichadoras de galletas:

1. La línea de producción de galletas es impulsada por un servo motor, con un rendimiento más estable y un posicionamiento más preciso.

2. Detección fotoeléctrica de galletas, sin galletas, sin sistema de crema.

3. Diseño higiénico de acero inoxidable para las piezas de contacto con alimentos, incluyendo plantillas de crema y reemplazo más rápido.

4. Elija el dispositivo de alimentación de giro y el diseño a través de la línea de producción para ahorrar espacio.

5. La máquina formadora de galletas está equipada con un sistema de recolección de residuos que es fácil de limpiar y mantener.

6. Cada cubo de mantequilla de la línea de producción de sándwiches tiene su propio motor y reductor.

## Parámetros técnicos de la máquina formadora de galletas:

| Modelo | DL-400 | DL-600 | DL-800 |
|---|---|---|---|
| Capacidad | 100~180kg/h (7 agujeros) | 200~260kg/h(10 agujeros ) | 300~400kg/h(13 agujeros ) |
| Twist | 400° | 400° | 400° |
| Voltaje | 220v, 50Hz | 220v, 50Hz | 220v, 50Hz |
| potencia | 0.75kw | 1.5kw | 2.2kw |
| Dimensiones del plato asado | 600*400mm | 600*400mm/600*600 mm | 600*800mm/400*800 mm |
| Tamaño de la máquina | 1460*960*1240 | 1460*1120*1240 | 2200*1320*1600mm |
| Peso | 600 kg. | 800 kg. | 1000 kg. |

Hay diferentes tipos de máquinas de sándwich para elegir y se pueden personalizar según los requisitos del cliente. Las máquinas de sándwiches de galletas pueden ser rellenadas con chocolate, crema, mermelada o queso. Se utiliza para sujetar sándwiches con diferentes sabores en el medio, y luego transferirlos automáticamente a la máquina de envasado, lo que no sólo ahorra energía, sino que también ahorra tiempo y mano de obra, y mejora drásticamente la eficiencia del trabajo.

Esta línea de producción de galletas tiene las ventajas de un diseño novedoso, estructura compacta, y función automática. Desde la mezcla de harina, moldeado, reciclado de desechos, horneado y enfriamiento, todos los procedimientos de trabajo pueden ser completamente automatizados en una línea de producción. Cientos de moldes y docenas de recetas técnicas hacen posible producir varias galletas populares, como galletas de crema, galletas de sándwich, galletas de soda, galletas de vegetales, etc.

Muestra de un sándwich de galletas

La máquina de sándwiches de galletas puede aumentar la capacidad de producción en un 15-25%. Comparada con la misma máquina de moldeo de galletas, tiene menor tiempo de horneado, menos mano de obra extra, mayor eficiencia y mejor calidad del producto. Esta máquina para hacer sándwiches de galletas es versátil y puede manejar diferentes tamaños y formas y rellenos.

Esta máquina para hacer sándwiches de galletas puede producir diferentes tipos de galletas a través de la extrusión de masa o el corte. Tiene las características de la alta tecnología moderna, estructura compacta, multi-función y operación simple. El sándwich de galletas es muy delicioso y popular entre el público. Se vende bien en los mercados nacionales y extranjeros y se convierte en el equipo más popular en las plantas de procesamiento de alimentos. Si lo necesita, será su mejor opción!