



PRENSA DE GALLETAS

SERIE RP



Las prensas de galletas **Series RP** son máquinas sólidas y altamente funcionales capaz de transformar los granos y mezcla de granos en galletas suaves y sabrosas o aperitivos crujientes y saludables.

El sistema de prensado hidráulico le permite ampliar diversos tipos de granos como el arroz, maíz, trigo, espelta con la adición de trigo sarraceno, mijo, amaranto, avena, cebada etc. para hacer que su producto sea aún más sabrosa y atractiva.

CARACTERÍSTICAS:

La Prensa de Galletas serie RP está equipada con unidad hidráulica para el movimiento del molde mediante la generación de la presión requerida para la expansión de los productos.

La placa de carga de las materias primas y de la matriz central del molde son operados neumáticamente.

Ambos componentes hidráulicos y neumáticos montados en la máquina son de primera calidad (Bosch-Rexroth, SMC, Vesta).

El molde de conformación de galletas, se construye con acero endurecido y recubierto con nitruro de titanio para proporcionar una larga vida y evitar que se pegue el producto en el mismo. El molde, así como todas las partes en contacto con el producto están construidas con materiales adecuados para la transformación de productos alimentarios que han sido certificados de acuerdo a Reg. CE 1935/2004.

El calentamiento de los moldes (superior e inferior) se lleva a cabo con la resistencia a cartucho de alta densidad y la temperatura de la misma se controla por separado con 2 controladores de temperatura OMRON.

La gestión de la máquina se lleva a cabo por un PLC SIEMENS interfaz con un panel de control con pantalla táctil de SIEMENS. Cada máquina está equipada con su propio panel de PLC y panel de control. Desde este último puede establecer todas las etapas de producción, salvar recetas y monitorear eventos a través de diagnósticos eficaces.

POTENCIA INSTALADA	CONSUMO MEDIO ORARIO	CONSUMO DE AIRE	DIMENSIONES Y PESO
14,2 Kw (220/400 V - 50/60 Hz)	7/8 Kw/h	120 NI/min 6 bar	1530x1150x1980 mm 1015 Kg



ESTRUCTURA DE ACERO AL CARBONO REVESTIMIENTO CON NÍQUEL ELECTROLÍTICO ESPECIAL PARA ALIMENTOS Y CUADRO ELÉCTRICO EN ACERO INOXIDABLE CON PANEL DE CONTROL LATERAL PARA SU USO EN LA ALTURA PRINCIPAL



La prensa de galletas **Serie RP** tiene 9 diferentes moldes a mano para dar formas y características únicas para sus galletas o aperitivos.

RP3/115C		<table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETAS/CICLO</th> <th>CAPACIDAD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ø 115 mm</td> <td>3</td> <td>hasta 1.080 galletas/h</td> </tr> </tbody> </table>	FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*	Ø 115 mm	3	hasta 1.080 galletas/h
FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*						
Ø 115 mm	3	hasta 1.080 galletas/h						
RP6/90C		<table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETAS/CICLO</th> <th>CAPACIDAD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ø 90 mm</td> <td>6</td> <td>hasta 2.160 galletas/h</td> </tr> </tbody> </table>	FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*	Ø 90 mm	6	hasta 2.160 galletas/h
FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*						
Ø 90 mm	6	hasta 2.160 galletas/h						
RP6/100C		<table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETAS/CICLO</th> <th>CAPACIDAD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ø 100 mm</td> <td>6</td> <td>hasta 2.160 galletas/h</td> </tr> </tbody> </table>	FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*	Ø 100 mm	6	hasta 2.160 galletas/h
FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*						
Ø 100 mm	6	hasta 2.160 galletas/h						
RP6/Q		<table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETAS/CICLO</th> <th>CAPACIDAD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>80x80 mm</td> <td>6</td> <td>hasta 2.160 galletas/h</td> </tr> </tbody> </table>	FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*	80x80 mm	6	hasta 2.160 galletas/h
FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*						
80x80 mm	6	hasta 2.160 galletas/h						
RP12/Q		<table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETAS/CICLO</th> <th>CAPACIDAD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>60x60 mm</td> <td>12</td> <td>hasta 4.320 galletas/h</td> </tr> </tbody> </table>	FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*	60x60 mm	12	hasta 4.320 galletas/h
FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*						
60x60 mm	12	hasta 4.320 galletas/h						
RP12/R		<table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETAS/CICLO</th> <th>CAPACIDAD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>80x35 o 100x35 mm</td> <td>12</td> <td>hasta 4.320 galletas/h</td> </tr> </tbody> </table>	FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*	80x35 o 100x35 mm	12	hasta 4.320 galletas/h
FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*						
80x35 o 100x35 mm	12	hasta 4.320 galletas/h						
RP18/45C		<table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETAS/CICLO</th> <th>CAPACIDAD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ø 45 mm</td> <td>18</td> <td>hasta 6.480 galletas/h</td> </tr> </tbody> </table>	FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*	Ø 45 mm	18	hasta 6.480 galletas/h
FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*						
Ø 45 mm	18	hasta 6.480 galletas/h						
RP21/T		<table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETAS/CICLO</th> <th>CAPACIDAD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>56x56x56 mm</td> <td>21</td> <td>hasta 7.560 galletas/h</td> </tr> </tbody> </table>	FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*	56x56x56 mm	21	hasta 7.560 galletas/h
FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*						
56x56x56 mm	21	hasta 7.560 galletas/h						
RP18/50HE		<table border="1"> <thead> <tr> <th>FORMATO</th> <th>GALLETAS/CICLO</th> <th>CAPACIDAD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ø 50 mm</td> <td>18</td> <td>hasta 6.480 galletas/h</td> </tr> </tbody> </table>	FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*	Ø 50 mm	18	hasta 6.480 galletas/h
FORMATO	GALLETAS/CICLO	CAPACIDAD*						
Ø 50 mm	18	hasta 6.480 galletas/h						

*la capacidad horaria depende:
tipo de cereales/pellets de usado, peso final de las galletas/chips, forma/apariencia del producto final.