

Línea completa automática industrial de producción de croissants del año 2015, Productividad: 15.000 - 13.000 piezas/hora, compuesta por varios equipos clave que permiten automatizar y optimizar cada etapa del proceso de fabricación.

Descripción detallada de los diferentes elementos de la línea:

#### 1. Mezclador VMI 250 kg con 2 calderas y grúa:

- **Mezclador** : Se utiliza para mezclar los ingredientes (harina, agua, levadura, sal, azúcar, etc.) y formar la masa. El modelo VMI de 250 kg indica la capacidad de la cuba, que puede contener hasta 250 kg de masa.
- **Calderas** : Dos calderas se utilizan para calentar el agua o otros ingredientes, asegurando así unas condiciones de mezcla óptimas.
- **Grúa** : Se utiliza para manipular los depósitos de pasta pesada, facilitando la transferencia de la masa del mezclador a la siguiente etapa.

#### 2. Laminación para realizar bloques modelo L con una capacidad de 1000 toneladas/hora:

- **Laminación** : Proceso de laminado de la masa con mantequilla para crear capas sucesivas, característica esencial de la masa Hojaldre de croissants.
- **Bloques modelo L** : Fabricación de bloques de pasta laminada con una elevada capacidad de procesamiento de 1000 toneladas/hora, que permite satisfacer las necesidades de producción a gran escala.

#### 3. Máquina de croissants con plastificación 50/60 gr:

- **Máquina de croissants** : Forma y corta la masa en triángulos, luego los rueda para formar los croissants.
- **Plastificación 50/60 gr** : Indica que cada media luna pesa entre 50 y 60 gramos.
- **Productividad** : Capacidad para producir entre 13.000 y 15.000 croissants por hora, dependiendo del tamaño y el peso de los croissants.

#### 4. Horno de túnel Pec Winkler 2 x 26 metros:

- **Pec Winkler** : Horno de túnel de gran capacidad, con dos secciones de 26 metros cada una. Se utiliza para la cocción continua de los cruasanes, asegurando una cocción uniforme y eficaz.

#### 5. Pulverizador Alimec:

- **Pulverizador** : Equipo utilizado para pulverizar sustancias como adornos o glaseados sobre los croissants después de la cocción.
- **Llenado de la sartén** : Llenado automatizado de bandejas con cruasanes horneados, listo para el siguiente paso en la producción.

#### 6. No hay embalaje, pero podemos ofrecer uno nuevo:

- La instalación actual no incluye equipo de embalaje para croissants. Sin embargo, es posible proponer e integrar máquinas de embalaje nuevas según las necesidades específicas.

La combinación de estos equipos permite una producción automatizada, eficiente y a gran escala de croissants, al tiempo que garantiza una calidad constante y una alta capacidad de producción.

## Descripción detallada de las funciones:

### 1. Mezclador VMI 250 kg con 2 calderas y grúa

#### Características:

- **Mezcla de ingredientes** : La batidora combina los ingredientes necesarios (harina, agua, levadura, azúcar, sal) para formar la masa base.
- **Amasado** : Amasa la masa para desarrollar el gluten, crucial para obtener la textura elástica necesaria.
- **Calentamiento controlado** : Las calderas suministran agua caliente o vapor para mantener la temperatura ideal durante la mezcla, favoreciendo la buena fermentación de la masa.

#### Componentes:

- **Cuba de mezcla** : Capacidad de 250 kg, permite procesar grandes cantidades de pasta.
- **Brazos mezcladores** : Mezclan los ingredientes de manera homogénea.
- **Sistema de control de temperatura** : Gestionado por las calderas para una mezcla óptima.
- **Grúa** : Para levantar y mover los cubos de pasta pesados, facilitando la transferencia a la siguiente etapa.

### 2. Laminación para bloques modelo L con capacidad de 1000 toneladas/hora

#### Características:

- **Laminación** : Extiende la masa en capas finas entre las cuales se añade mantequilla, repitiendo el proceso para crear múltiples capas (laminado).
- **Enfriamiento** : Entre las fases de laminación, la masa se enfría para mantener las capas separadas y evitar que la mantequilla se derrita.
- **Fabricación de bloques** : La pasta hojaldrada se transforma en grandes bloques listos para ser cortados para la fabricación de croissants.

#### Componentes:

- **Laminador** : Rodillos para extender la masa.
- **Dispositivos de enfriamiento** : Mantienen una temperatura baja para mantener la estructura de laminación.
- **Sistemas de corte** : Cortan la masa en bloques después del laminado.

### 3. Máquina para hacer croissants con plastificación 50/60 gr

#### Características:

- **Corte** : Corta los bloques de hojaldrado en triángulos de tamaños específicos.

- **Rodamiento:** Rueda cada triángulo para formar los croissants.
- **Control de peso :** Asegura que cada media luna pesa entre 50 y 60 gramos.

#### Componentes:

- **Unidades de corte:** Cuchillas o cortadores para cortar la masa.
- **Rollos :** Enrolla la masa para formar los croissants.
- **Balanzas integradas :** Comprueban el peso de cada pieza para mantener la uniformidad.

#### 4. Horno de túnel Pec Winkler 2 x 26 metros

##### Características:

- **Cocción continua :** Permite una cocción uniforme y continua de los cruasanes.
- **Control de temperatura preciso :** Asegura una cocción perfecta, dorando el exterior mientras mantiene una textura suave en el interior.
- **Alta capacidad :** Puede cocinar grandes cantidades de croissants simultáneamente, optimizando la productividad.

##### Componentes:

- **Transportadores :** Transportan los croissants a través del horno.
- **Sistemas de calefacción:** Generan y regulan la temperatura dentro del horno.
- **Zonas de cocción :** Diferentes secciones del horno con temperaturas y velocidades de transportador ajustables.

#### 5. Pulverizador de Alimec

##### Características:

- **Pulverización uniforme :** Aplica los rellenos o los vidriados de manera uniforme sobre los croissants.
- **Automatización del llenado :** Llena automáticamente las bandejas o sartenes con los croissants cocinados.

##### Componentes:

- **Sistema de pulverización :** Boquillas o cabezales de pulverización para distribuir los forros.
- **Transportador de llenado :** Transfiere los croissants a las bandejas de forma automatizada.
- **Controles automatizados :** Programados para gestionar las cantidades y cadencias de pulverización.

#### 6. Máquinas de embalaje (opcional)

## Características:

- **Embalaje automatizado** : envuelve los croissants en materiales de empaquetado para la distribución.
- **Control de calidad** : Compruebe cada croissant antes del embalaje para asegurar la calidad.
- **Etiquetado** : Añade etiquetas de productos con información como la fecha de producción, vida útil, etc.

## Componentes:

- **Sistema de alimentación** : Transporta los croissants a la máquina de embalaje.
- **Módulos de embalaje: Embalar los croissants individualmente o por lotes.**
- **Impresoras de etiquetas** : Para el etiquetado de envases.

En conjunto, estos equipos forman una línea de producción de croissants altamente automatizada que garantiza la producción a gran escala con una calidad constante.

## MARCAS:

