

 **COMACO**®

MAC PLUS®



www.comacoalimentare.com

MAC PLUS®



- Dispositivo automatico di tipo elettro-pneumatico a due teste avvolgitrici da accoppiare alla Rotarcon® per la produzione di coni con bocca a cuore.
- Produzione oraria: da calcolare in base al tipo di impasto utilizzato, allo spessore del prodotto finale ed al relativo tempo di cottura; indicativamente fino a 600 pz./ora.
- E' possibile realizzare coni con bocca a cuore con una delle seguenti conicità: 16°, 19°, 23°, 36°. Su richiesta, è possibile realizzare anche coni con conicità diverse da quelle standard.
- Regolando il flusso dell'impasto sulle piastre è possibile realizzare cialde più o meno grandi; pertanto, a parità di conicità potranno essere realizzati prodotti con differenti diametri e altezze.
- Display LCD con indicazione della quantità prodotta.
- Consumo aria compressa: 0,48 m³/h
- Potenza installata: 0,8 kW
- Voltaggio: 230V 50Hz 1 fase

MAC PLUS®



- Automatic device with electro-pneumatic operation complete with two rolling heads to be coupled with Rotarcon® for the production of rolled sugar cones with heart-shaped mouth.
- Hourly production: to be calculated according to the type of dough, the thickness of the output and to the baking time; approximately up to 600 pcs/hour.
- It is also possible to make heart-shaped mouth cones by one of the following conicity: 16°, 19°, 23°, 36°. We can also create a different cone angle upon the customer's request.
- It is possible to produce smaller or bigger waffles by adjusting the dough injection on to the plates, so in correspondence of the same conicity you can realize some products with different diameters and heights.
- LCD display with indication of the quantity produced.
- Compressed air consumption: 0,48 m³/h
- Installed power: 0,8 kW
- Voltage: 230V 50Hz 1 phase

MAC PLUS®

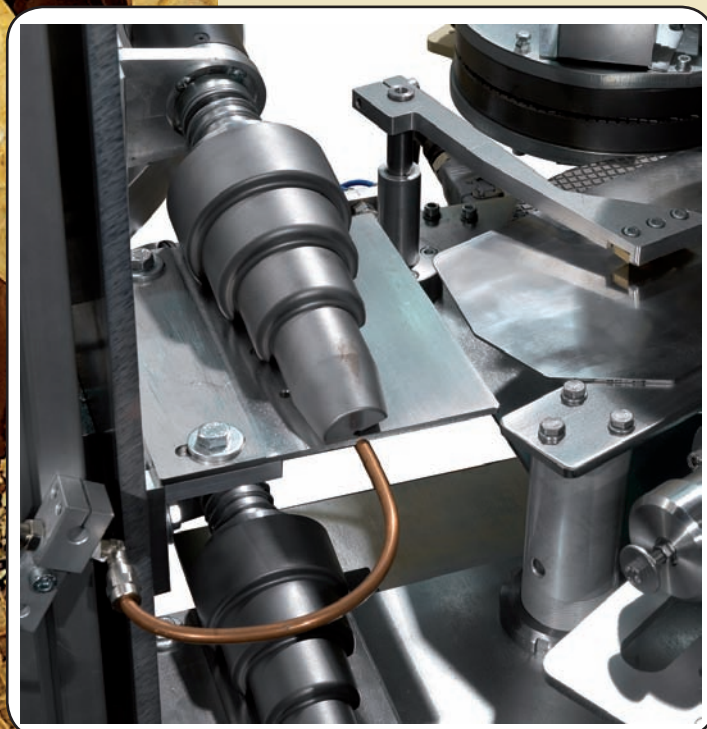


- Dispositif automatique du type électro-pneumatique à deux têtes d'enroulement pour être couplé à la machine Rotarcon® pour la production de cornets en gaufre sucrée avec la bouche à coeur.
- Production horaire: elle peut être calculée en fonction du type de pâte utilisée, l'épaisseur du produit final ainsi que le temps de cuisson; indicativement jusqu'à 600 pcs/heure.
- Il est quand même possible de produire des cônes avec la bouche-à-cœur avec une des conicités suivantes: 16°, 19°, 23°, 36°. Nous pouvons également créer des cônes différents que les standards sur demande du client.
- En ajustant l'injection de la pâte sur les plaques, il est quand même possible de réaliser des gaufres plus ou moins grandes et, par conséquent, avec la même conicité il est possible de réaliser des produits avec de différents diamètres et hauteurs.
- Écran LCD avec indication de la quantité produite.
- Consommation d'air comprimé: 0,48 m³/h
- Puissance installée: 0,8 kW
- Tension: 230V 50Hz 1 phase

MAC PLUS®



- Dispositivo automático de tipo electro-neumático con dos testas enrolladoras para ser acoplado con la máquina Rotarcon® para la producción de conos enrollado con boca de corazón.
- Producción horaria: se calcula basándose en el tipo de masa, el espesor del producto final y el tiempo de cocción relativo; indicativamente hasta 600 piezas/hora.
- Es también posible que se realice conos con la boca a corazón con una de las siguientes formas cónicas: 16°, 19°, 23°, 36°. Si el cliente lo solicita, también se pueden crear conos cónicos que no sean de forma estándar.
- Mediante el ajuste del flujo de la masa en las placas, es posible realizar obleas más o menos grandes, por lo tanto, a igualdad de conicidad se puede realizar productos con diferentes diámetros y alturas.
- Pantalla LCD con indicación de la cantidad producida.
- Consumo de aire comprimido: 0,48 m³/h
- Potencia instalada: 0,8 kW
- Voltaje: 230V 50Hz 1 fase



Le informazioni contenute nel presente catalogo sono state accuratamente controllate; tuttavia il costruttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori o imprecisioni in esso riportate. Qualsiasi informazione contenuta nel presente catalogo può essere soggetta a variazioni senza preavviso così come le immagini in esso contenute sono da intendersi puramente indicative e non vincolanti. - The information contained in this catalogue has been carefully checked; nevertheless the manufacturer does not assume any responsibility for any errors or inaccuracies contained in this document. - Toute information contenue dans ce document est soumise à changement sans préavis, en outre les illustrations et montages doivent être considérés comme étant purement indicatives et pouvant non contraignantes. - La información contenida en este catálogo ha sido cuidadosamente revisada, sin embargo el fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier error o imprecisión presente en este documento. - Tutti i dati contenuti nel presente catalogo sono da intendersi puramente indicativi e non vincolanti.