

 **COMACO**®

MINICON®



www.comacoalimentare.com

MINICON®

MACCHINA PER LA FABBRICAZIONE DEI CONI DA GELATO



Macchina semiautomatica per la produzione di coni e tazze in cialda di wafer stampata nelle più diverse forme e dimensioni. Semplice e robustissima, permette a chiunque di produrre coni per gelato. Tecnologia d'avanguardia con controllo automatico della temperatura e tempo di cottura impostabile con apposito regolatore incorporato. La macchina è ideale per piccole produzioni o campionature. Si può installare su un robusto tavolo oppure su un apposito telaio (opzionale). Viene fornita con tutte le istruzioni per l'uso compresa la ricetta per produrre ottimi coni. Il riempimento dello stampo avviene tramite l'apposito dosimetro e vasca per l'impasto. Il riscaldamento è elettrico. L'apertura e la chiusura dello stampo avviene azionando una leva a mano controbilanciata per agevolare il minimo sforzo. L'espulsione dei coni avviene verso il basso.

ICE-CREAM CONE MAKING MACHINE



Semi-automatic machine for the manufacture of ice-cream moulded wafer cones or cups in any size and shape. Simple, very solid and reliable, this machine can be easily employed by unskilled operators. Top quality and modern technology with automatic temperature and adjustable end baking time control. Upper and lower moulds are in pure engraved cast-iron suitable for food preparations: this is the ideal model for small production and/or samplings. It can be placed on a solid table or upon a suitable folding-desk (optional). It is provided with a handbook for instructions and use, complete with a basic recipe for dough preparation to make excellent cones. Mould feeding is effected through a special tool consisting in a dispenser as well as a tank to contain the dough. Heating is electric. Opening and closing of the mould is actuated by hand lever with counterbalanced weight to ease any physical effort. Cones are automatically ejected below the mould.

MACHINE POUR LA FABRICATION DES CORNETS À GLACE



Machine semi-automatique pour la production de cornets et tasses en gaufre moulée de différentes formes et tailles. Simple et très solide, elle permet à qui que ce soit de fabriquer les cornets pour la glace. Une technologie de pointe avec commande automatique de la température et du temps de cuisson avec le cadre qui peut être réglé avec les spécifiques contrôleurs intégrés. Douée du moule supérieur et inférieur en fonte opportunément gravée, la machine c'est l'idéal pour les petites productions ou des échantillons. On peut installer sur une table solide ou au dessus de son propre établi (en option). Fournie avec le livret des instructions pour l'usage ainsi que la recette de la pâte pour produire des cônes excellents. Le remplissage du moule s'effectue à l'aide du dosimètre spécial et la cuve pour la pâte. Le chauffage est électrique. L'ouverture et la fermeture des moules arrivent par moyen d'un levier à la main contrebalancé pour compenser le minimum effort physique. L'expulsion des cornets s'effectue automatiquement vers le bas.

MÁQUINA PARA LA FABRICACIÓN DE CONOS PARA HELADOS



Máquina semi-automática para la producción de conos y obleas de barquillo moldeado en diferentes formas y tamaños. Sencilla y robustísima permitiendo a cualquiera de fabricar conos para helado. Tecnología a la vanguardia con control automático de la temperatura y tiempo de cocción, se puede programar con apropiado regulador integrado. Con el molde superior y inferior en puro hierro colado y oportunamente inciso, la máquina es lo ideal para hacer una producción pequeña y muestras. Se puede poner sobre una mesa robusta o un banco de apoyo especial (opcional). Se suministra completa del manual con todas las instrucciones de empleo incluyendo la fórmula para la preparación de la masa y hacer así conos de gran calidad. El llenado del molde se realiza mediante el dosificador manual y el tanque para contener la masa. La calefacción es eléctrica. La apertura y cierre del molde es por medio de una palanca accionada a mano y contrapeso de balance para compensar el mínimo esfuerzo físico. La expulsión de los conos ocurre por abajo.



Minicon®



Tavolo opzionale/Optional table
Table optionnelle/Mesa opcional



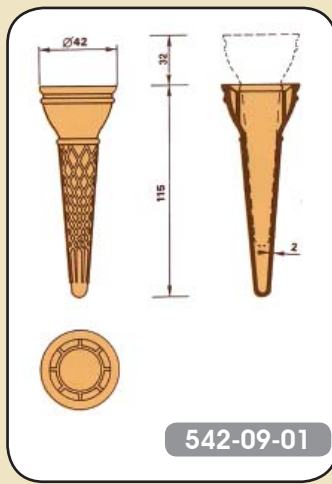
Minicon® + Tavolo opzionale/Optional table/Table optionnelle/Mesa opcional

I disegni di coni qui illustrati sono esempi di quanto sia possibile produrre con la Minicon.

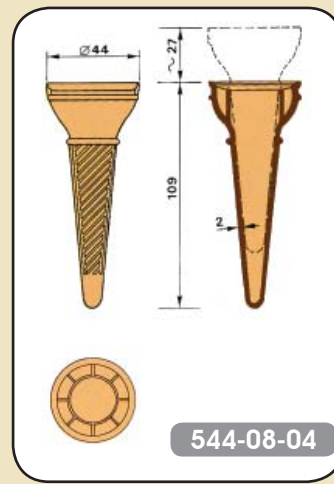
The drawings of the cones here illustrated are only a few examples of a wide choice that our Minicon machine can produce.

Les dessins des cornets ci-illustrés sont des exemplaires de ce qu'il est possible de produire à l'aide de notre machine Minicon.

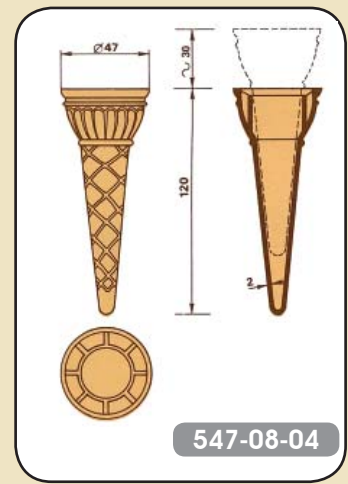
Los diseños de conos aquí ilustrados representan unos ejemplos de cuanto es posible producir con nuestra máquina Minicon.



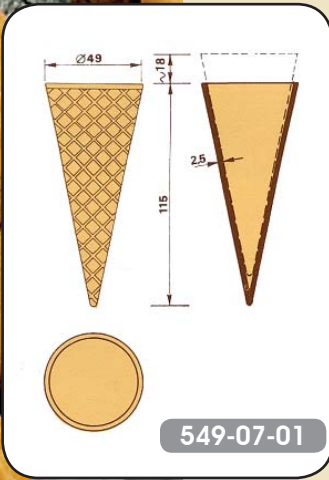
542-09-01



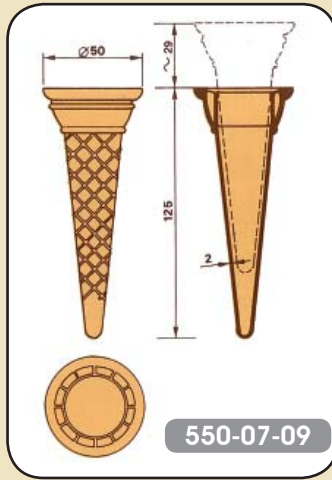
544-08-04



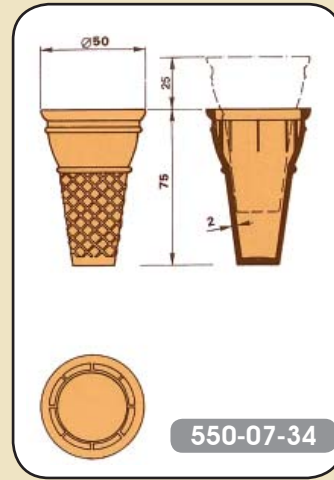
547-08-04



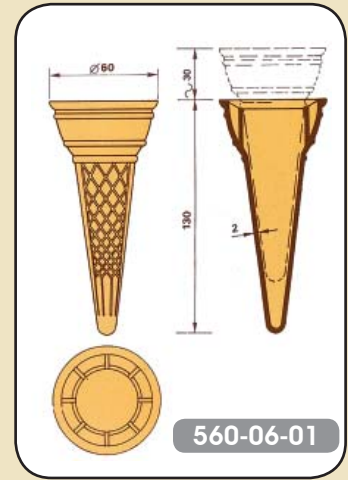
549-07-01



550-07-09



550-07-34



560-06-01

SCHEMA DI PRODUZIONE	A	B	C	D	E	F	
PRODUCTION RATE SCHEME	MN 1	542-09-01	7	7	210	240	A = Quantità di file nello stampo B = Disegno del cono C = Numero delle impronte per ciascuna fila D = Quantità totale impronte nello stampo E = Produzione media per ora di lavoro con ciclo di 2 minuti F = Produzione media per ora di lavoro con ciclo di 1 minuto e 45 secondi
SCHEMA DE PRODUCTION	MN 1	544-08-04	7	7	210	240	
ESQUEMA DE PRODUCCION	MN 1	547-08-04	6	6	180	206	
	MN 1	549-07-01	6	6	180	206	
	MN 1	550-07-09	6	6	180	206	
	MN 1	550-07-34	6	6	180	206	
	MN 1	560-06-01	5	5	150	171	
	MN 2	542-09-01	7	14	420	480	A = Nombre de rangées dans le moule B = Dessin du cône C = Nombre de cornets dans chaque rangée D = Nombre total de cornets dans le moule E = Production moyenne par heure de travail avec cycle de 2 minutes F = Production moyenne par heure de travail avec cycle de 1 minute et 45 secondes
	MN 2	544-08-04	7	14	420	480	
	MN 2	547-08-04	6	12	360	412	
	MN 2	549-07-01	6	12	360	412	
	MN 2	550-07-09	6	12	360	412	
	MN 2	550-07-34	6	12	360	412	
	MN 2	560-06-01	5	10	300	342	A = Número de hileras del molde B = Diseño del cono C = Número de barquillos por cada hilera D = Número total de barquillos en el molde E = Producción media por hora con ciclo de 2 minutos F = Producción media por hora con ciclo de 1 minuto y 45 segundos

Nota bene: La produzione per ora di lavoro è indicativa in quanto la quantità prodotta varia in più o in meno in relazione al tipo di cono, tipo di impasto e qualità degli ingredienti, potenza del riscaldamento e regolazione della macchina.

Please note: The hourly production is approximate as the output may vary with relation to the type of cone, type of mixture and quality of the ingredients, power of heating and machine settings.

Remarque: La production par heure de travail est approximative dès que la quantité produite peut varier en plus ou en moins par rapport au type de cornet, type de pétrissage et qualité des ingrédients, puissance de chauffage et réglage de la machine.

Nota: La producción por cada hora de trabajo es aproximativa, en cuanto la cantidad producida puede variar con relación al tipo de barquillo, tipo de masa y calidad de los ingredientes, potencia del caldeo y la configuración de la máquina.

MN - E	V	F	Hz	kW	kW/h	kg
MN 1 E	230	1	50/60	2,20	1,75	180
MN 2 E	230	1	50/60	3,78	3,05	198



Via Gattinella 41 - I-50013 Campi Bisenzio - Firenze (Italy)
Tel. +39 055 8826808 - Fax +39 055 8812197
www.comacoalimentare.com - e-mail: info@comacoalimentare.it

L'informazione contenuta 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 reported in this brochure has been carefully reviewed; however the manufacturer disclaims all responsibility for any error or inaccuracy occurred in this document. Any information herein may be subject to sudden change without notice and the pictures here shown are deemed merely indicative and therefore not binding. Les informations contenues dans ce catalogue ont été soigneusement vérifiées; toutefois le fabricant ne s'assume aucune responsabilité pour d'éventuels erreurs ou imprécisions qui illustrées se interprètent comme mesurément, indicatives, et par conséquent 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. Toda la información en el catálogo puede estar sujeta a cambios sin previo aviso, así como las imágenes aquí ilustradas se interpretan como meramente indicativas y por lo tanto no vinculantes.

