

 **COMACO**®

**ROTARCON**®

**UNA LINEA COMPLETA PER OGNI  
VOSTRA ESIGENZA**



[www.comacoalimentare.com](http://www.comacoalimentare.com)

# ROTARCON®

## MACCHINA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI CIALDE ROTONDE PIANE DOLCI O SALATE



Il sistema rotativo Rotarcon® comprende:

- 9 (C9), 12 (C12) oppure 18 (C18) stampi lisci in ghisa speciale del diametro di 200 mm
- 1 serbatoio a pressione per l'impasto
- 1 pompa volumetrica a iniezione per impasti alimentari liquidi a dosaggio regolabile
- sistema by-pass per evitare il fermo produzione

Il sistema di regolazione della temperatura è controllato elettronicamente con termoregolatore indipendente per le piastre superiori e inferiori degli stampi. La quantità di impasto sulle piastre, il tempo di cottura e lo spessore della cialda possono essere regolati a proprio piacimento. Quadro elettrico conforme alle normative CE. Completa di manuale d'istruzione d'uso con ricetta. Su richiesta, è possibile avere la personalizzazione delle piastre con incisioni di tipo geometrico (rombi o quadretti) e/o logo personalizzato. Tra gli accessori opzionali sono disponibili inoltre: serie aggiuntive di stampi intercambiabili, coltello rasatore pneumatico per lo scarico, nastro trasportatore alimentato a motore. Riscaldamento elettrico con tensione 400V 50Hz trifase.

## AUTOMATIC MACHINE FOR THE MANUFACTURE OF SWEET OR SALTY ROUND FLAT WAFFLES



The rotating system type Rotarcon® includes:

- 9 (C9), 12 (C12) or 18 (C18) special cast-iron moulds with smooth plate diameter Ø200 mm
- one pressurized tank for containing the dough
- one adjustable injection pump for liquid food mixtures
- By-pass system to prevent from production-halts

The heating system is electronically controlled with separate temperature settings for the upper and lower plates of the moulds. The quantity of the dough to be poured on to the baking plates, baking time and thickness of the wafer can all be adjusted to your liking. Electric panel in compliance with CE rules. Complete with manual for instruction and use with recipe. Upon request you can have customized plates with engravings of geometric type (squared or diamonds), personal logo etc; Other optional accessories are also available such as: additional set of interchangeable moulds, pneumatic scraper for the output discharge, engine powered conveyor. Electric heating voltage 400V 50Hz three-phase.

## MACHINE AUTOMATIQUE POUR LA PRODUCTION DE GAUFRES PLAINES RONDES SUCREES OU SALEES



Le système rotatif du type Rotarcon® comprend:

- 9 (C9), 12 (C12) ou 18 (C18) moules spéciaux en fonte lisse du diamètre de Ø200 mm
- Une cuve pressurisée pour contenir la pâte
- Une pompe à injection réglable pour doser des mélanges alimentaires liquides
- Système "by-pass" pour éviter l'arrêt de production

Le système de chauffage est contrôlé électroniquement avec des thermostats indépendants sur les deux plaques supérieure et inférieure du moule. La quantité de pétrissage sur les plaques, le temps de cuisson et de l'épaisseur de la gaufre peuvent être réglés à discrétion. Le cadre électrique est en conformité aux normes CE. Complet du manuel d'instructions et usage avec recette. Sur demande il est possible d'avoir une personnalisation de ces moules avec des gravures de type géométrique (losanges ou quadrillage), logo ou marques personnalisées etc; Accessoires en option sont également disponibles tels que la série supplémentaire de moules interchangeables, couteau racleur pneumatique pour ôter la gaufre, ruban transporteur motorisé. Chauffage électrique 400V 50Hz triphasé.

## MÁQUINA AUTOMÁTICA PARA LA FABRICACIÓN DE OBLEA LLANA REDONDA DULCE O SALADA







El sistema rotativo del tipo Rotarcon® incluye:

- 9 (C9), 12 (C12) o 18 (C18) moldes especiales de hierro fundido liso del diámetro de Ø200 mm
- 1 tanque de presión por la masa
- 1 bomba a inyección ajustable para la mezcla de alimentos líquidos
- Sistema "by-pass" para evitar la parada de producción

El sistema de calefacción es controlado electrónicamente con termostatos independientes sobre cada placa superior e inferior del molde. La cantidad de mezcla en los platos, el tiempo de cocción y el espesor de la lámina se puede ajustar a su gusto. El cuadro eléctrico cumple con la normativa de seguridad CE. Está suministrada con manual de instrucciones para su uso con receta. Si lo solicita, Usted puede tener unas planchas personalizadas con grabado de tipo geométrico (rombos o cuadrados), logo personalizado, marque etc; Los accesorios opcionales están también disponibles tal como: una serie de juegos adicionales de moldes intercambiables, cuchilla neumática para sacar la oblea de la plancha y descargarla sobre una banda de transporte con motor. Calefacción eléctrica voltaje 400V 50Hz 3 trifásico.

# ROTARCON®: A COMPLETE LINE FOR ALL YOUR NEEDS

-  Tipi di prodotti in cialda zuccherata realizzabili con la macchina base Rotarcon e dispositivi opzionali
-  Types of sugar waffle products made with the basic machine type Rotarcon and its optional devices.
-  Types de produits en gaufre sucrée fabriqués avec la machine basilaire Rotarcon et ses dispositifs optionnels.
-  Tipos de barquillos azucarados realizados con la máquina de base Rotarcon y sus dispositivos opcionales.



C18

# ROTARCON®: UNE GAMME COMPLETE POUR TOUS VOS BESOINS

- Linea automatica per la produzione di coni arrotolati composta da macchina base Rotarcon® e dispositivi opzionali.
- Automatic equipment for the manufacture of rolled cones composed of the basic machine type Rotarcon as well as some optional devices.
- Equipement automatique pour la production de cornets roulés composé de la machine basilaire modèle Rotarcon ainsi que des dispositifs optionnels.
- Línea automática para la producción de conos enrollados compuestos por la máquina base Rotarcon y dispositivos opcionales.



- Linea automatica per la produzione di coni arrotolati composta da macchina base Rotarcon® e dispositivi opzionali.
- Automatic equipment for the manufacture of rolled cones composed of the basic machine type Rotarcon as well as some optional devices.
- Equipement automatique pour la production de cornets roulés composé de la machine basilaire modèle Rotarcon ainsi que des dispositifs optionnels.
- Línea automática para la producción de conos enrollados compuestos por la máquina base Rotarcon y dispositivos opcionales.



- Linea automatica per la produzione di cestine composta da macchina base Rotarcon® e dispositivi opzionali.
- Automatic equipment for the manufacture of baskets composed of the basic machine type Rotarcon as well as some optional devices.
- Equipement automatique pour la production de tulipes composé de la machine basilaire modèle Rotarcon ainsi que des dispositifs optionnels.
- Línea automática para la producción de canastas compuestos por la máquina base Rotarcon y dispositivos opcionales.







# ROTARCON®: UNA LÍNEA COMPLETA PARA TODAS SUS NECESIDADES

+



=







-  MAC Macchina automatica da accoppiare alla Rotarcon® per la produzione di coni con bocca a cuore.
-  MAC Automatic machine to be put together with our Rotarcon® for the automatic manufacture of rolled cones with a heart-shaped mouth.
-  MAC Machine automatique à coupler à notre Rotarcon® pour la production automatique de cornets roulés avec la bouche à cœur.
-  MAC Máquina automática para ser acoplada a la Rotarcon® para la producción de conos con la forma de boca de corazón.

+



=







-  MAC Macchina automatica da accoppiare alla Rotarcon® per la produzione di coni con bocca pari e bordo rinforzato (non tagliato).
-  MAC Automatic machine to be put together with our Rotarcon® for the automatic manufacture of rolled sugar cones with a flat top and reinforced edges (uncut).
-  MAC Machine automatique à être couplée à notre Rotarcon® pour la production automatique de cornets avec la bouche plane et les bords renforcés (non découpée).
-  MAC Máquina automática para ser acoplado a nuestra Rotarcon® para la producción automática de conos con boca llana y los bordes reforzados (sin cortar).

+



=







-  MAC PLUS Macchina automatica di avvolgimento da accoppiare alla Rotarcon® per la produzione di coni con bocca a cuore.
-  MAC PLUS Automatic machine to be put together with our Rotarcon® for the automatic manufacture of rolled cones with a heart-shaped mouth.
-  MAC PLUS Machine automatique à coupler à notre Rotarcon® pour la production automatique de cornets roulés avec la bouche à cœur.
-  MAC PLUS Máquina automática para ser acoplada a la Rotarcon® para la producción de conos con la forma de boca de corazón.

+



=



-  Dispositivo automatico da accoppiare all'avvolgitore MAC o MAC PLUS per contare e impilare i coni pronti per l'impacchettamento.
-  Automatic conveyor to be coupled to the rolling device type MAC or MAC PLUS for counting and stacking cones ready for packaging.
-  Transporteur automatique pour être couplé à l'enrouleur modèle MAC ou MAC PLUS pour le comptage et l'empilage des cônes prêts pour l'emballage.
-  Dispositivo automático para ser acoplado al enrollador MAC o MAC PLUS para contar y apilar conos listos para el embalaje.





# ROTARCON®: UNA LINEA COMPLETA PER OGNI VOSTRA ESIGENZA

+



=







-  Accessori completamente manuali o asserviti da dispositivi elettrici permettono di creare coni arrotolati con angolo di 19° e altezza variabile.
-  Fully manual and electric devices allow the customer to create rolled sugar cones with an angle of 19° and adjustable height.
-  Outils complètement manuels ou électriques permettent de créer des cornets roulés et avec un angle de 19° et hauteur variable.
-  Accesorios completamente manuales o eléctricos le permiten crear conos enrollados con un ángulo de 19° y altura variable.

+



=







-  Accessori completamente manuali o asserviti da dispositivi elettrici permettono di creare sigari con bordi "mossi".
-  Fully manual and electric devices allow the operator to create rolled sugar cigars with natural wavy edges.
-  Outils complètement manuels ou électriques permettent de créer des cigars roulés avec des bords naturels "ondulés".
-  Accesorios completamente manuales o eléctricos le permiten crear cigarros enrollados con bordes "movido".

+



=







-  Arrotolatore semi-automatico di tipo elettro-pneumatico azionato da pulsante a pedale. Può essere dotato di 1 o 2 teste per creare coni arrotolati dolci con bocca a cuore (conicità standard da scegliere tra: 16°, 19°, 23° e 36°).
-  A semi automatic (provided with electro-pneumatic operation) device activated by the operator through a pedal button. It can have one or two heads to shape the waffles into rolled sugar cones with heart shaped mouth (conicity to be picked from the standard size: 16°, 19°, 23° or 36°).
-  Un enroleur semi-automatique actionné par un bouton à pédale. Il peut avoir 1 ou 2 têtes pour créer cornets roulés sucrés avec bouche à cœur (conicité à choisir parmi les standards 16° 19°, 23° ou 36°).
-  Dispositivo enrollador semi-automático electro-neumático accionado por pedal. Puede ser equipado con 1 o 2 testas para crear conos enrollados con boca de corazón (conicidad estándar a elegir entre: 16°, 19° 23°, 36°).

+



=



-  Arrotolatore semi-automatico di tipo elettro-pneumatico azionato da pulsante a pedale. Può essere dotato di 1 o 2 teste per creare sigari con bordi "mossi".
-  A semi automatic (electro-pneumatic operation) device activated by the operator through a pedal command. Provided with one or two heads to shape the waffle into cigars with wavy edges.
-  Enroleur semi-automatique actionné par un bouton à pédale. Il peut avoir 1 ou 2 têtes pour créer cigares avec les bords naturels (ondulés).
-  Dispositivo enrollador semi-automático electro-neumático accionado por pedal. Puede ser equipado con 1 o 2 testas para crear cigarros con bordes "movido".





# ROTARCON®: A COMPLETE LINE FOR ALL YOUR NEEDS

+



=







-  Un apposito dispositivo formato da conchiglia e punzone permette di creare cestine come da nostro disegno 0C08506002 (ø 85 mm).
-  A specific device, composed by a shell and a punch, allows the production of sugar baskets as per our drawing 0C08506002 (ø 85 mm).
-  Un outil special composé par une coquille et un poinçon permet de créer des "tulipes" selon notre dessin 0C08506002 (ø 85 mm).
-  Un dispositivo especial formado por una concha y punzón le permite crear canastas como en el diseño 0C08506002 (ø85 mm).

+



=







-  Dispositivo semi-automatico di tipo pneumatico azionato da leva manuale. E' dotato di un testa per la produzione di tazzine e bicchierini con bordo tagliato e piegato.
-  Semi-automatic device actuated by a pneumatic hand lever. Available with one head for the manufacture of sugar cups and goblets with cut folded edge.
-  Dispositif semi-automatique du type pneumatique actionné par levier à la main. Il est doué d'une tête pour la production de tasses et bols avec le bord découpé et plié.
-  Dispositivo semi-automático neumático accionado por palanca manual. Eso tiene una cabeza para la producción de vasos y copas con el borde corto y doblado.

+



=







-  Dispositivo semi-automatico di tipo pneumatico azionato da leve manuali. E' dotato di 2 teste per la produzione di un tipo di cestina da scegliere tra il disegno 0C11006001 (ø 110 mm) ed il disegno 0C13506001 (ø 135 mm).
-  Semi-automatic device with pneumatic operation activated by hand levers. Available with 2 heads for the manufacture of sugar baskets to be chosen between our drawing 0C11006001 (ø 110 mm) and our drawing 0C13506001 (ø 135 mm).
-  Outil semi-automatique de type pneumatique actionné par des leviers manuels. Disponible avec 2 têtes pour la production d'une tulipe à choisir entre le dessin 0C11006001 (ø 110 mm) et le dessin 0C13506001 (ø 135 mm).
-  Dispositivo semi-automático de accionamiento neumático por medio de palancas manuales. Está equipado con dos testas para producir un tipo de canasta de elegir entre el dibujo 0C11006001 (ø110 mm) y el dibujo 0C13506001 (ø135mm).

+

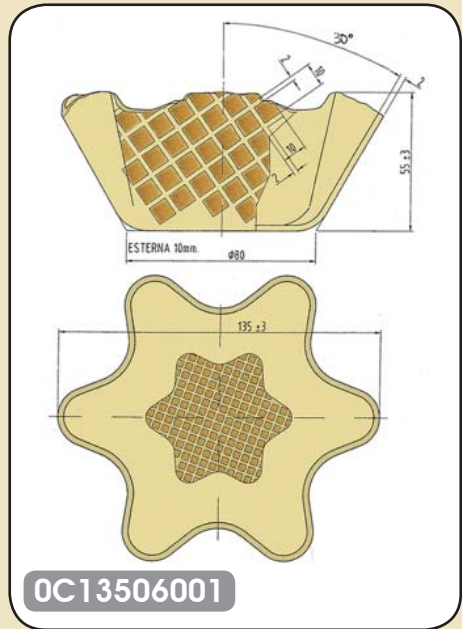
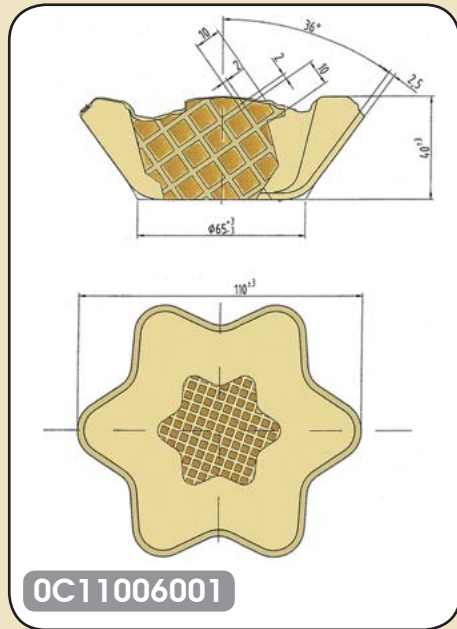
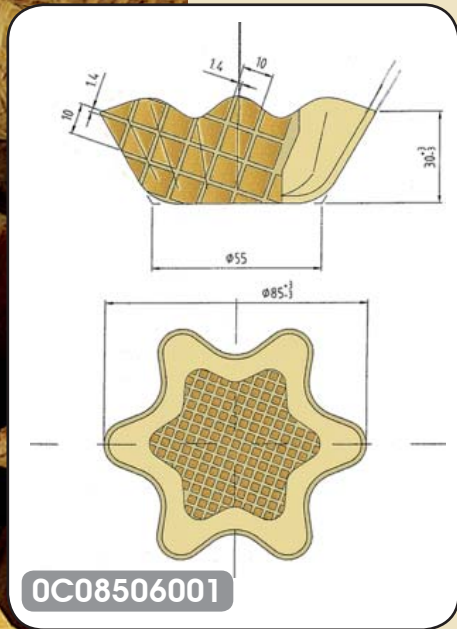
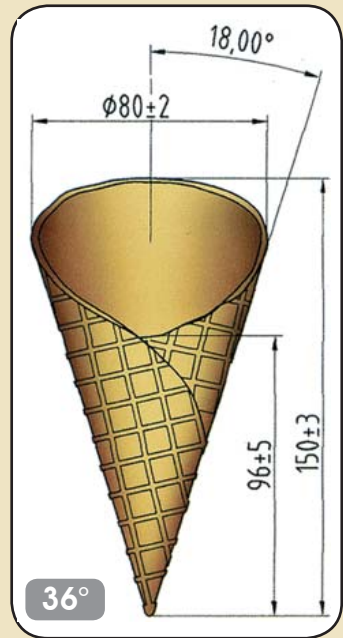
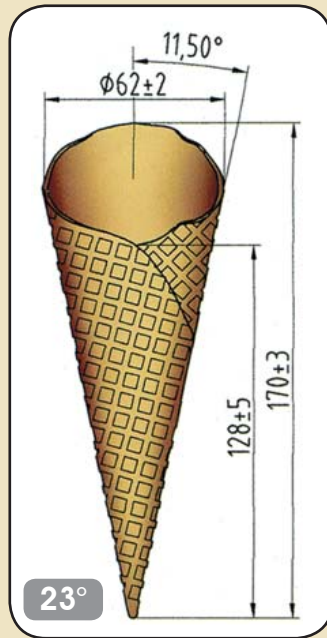
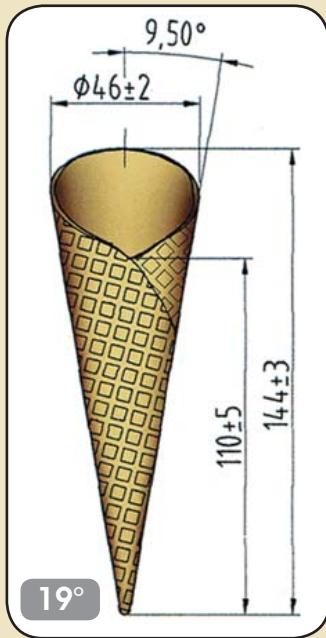
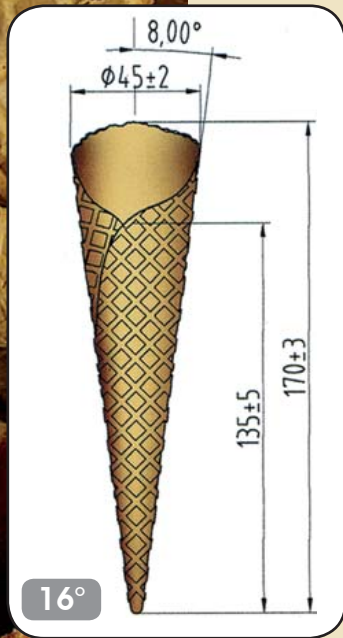


=



-  Dispositivo automatico di tipo elettro-pneumatico da asservire alla Rotarcon® per la produzione di cestine con bordi mossi ondulati. E' dotato di 4 postazioni di stampaggio con braccio meccanico e pinza per la traslazione della cialda. La forma della cestina può essere scelta tra quelle mostrate qui a fianco.
-  Automatic device with electro-pneumatic operation to be coupled with our Rotarcon® for the manufacture of sugar baskets with natural wavy edges. Available with 4 molding stations with mechanical arm as well as a clamp for switching the waffle from the Rotar to the molding station. The shape of the basket can be chosen among the drawings as shown on the right.
-  Dispositif automatique du type électro-pneumatique à être asservi à notre Rotarcon® pour la production de tulipes avec les bords naturels ondulés. Il est composé par 4 stations de moulage, un bras mécanique et pince pour le déplacement de la gaufre. La forme de la tulipe peut être choisie parmi celles ci-indiquées à droite.
-  Dispositivo automático del tipo electro-neumático a ser servido a la Rotarcon® para la producción de canastas con los bordes ondulados y movido. Se suministra con cuatro estaciones de moldeo, el brazo mecánico y una pinza para la transferencia de la oblea. La forma de la canasta se puede elegir entre las que se muestran a la derecha.

# ROTARCON®: UNE GAMME COMPLETE POUR TOUS VOS BESOINS



- Produzione oraria: indicativamente da 250 a 700 pezzi l'ora.
- Su richiesta del cliente, è possibile realizzare coni con conicità differenti.
- Accessori specifici consentono di realizzare coni con bocca pari tagliata.
- Mediante l'utilizzo di piastre speciali è possibile invece produrre coni con bocca pari e bordo rinforzato (non tagliato).
- Regolando il flusso dell'impasto sulle piastre di cottura, è possibile realizzare cialde più o meno grandi: pertanto, a parità di angolo (conicità) e di altezza, si possono realizzare coni con diametro diverso.

- Hourly production: approximately 250 to 700 outputs/hour.
- Upon the customer's request, you can make cones with different angle (conicity).
- Specific accessories will allow you to manufacture cones with flat cut mouth. Through the assembly of special baking plates on the machine you can instead produce cones with flat top and reinforced edge (uncut).
- By adjusting the dough injection on the baking plates, it is possible to manufacture small, medium or large waffles: therefore, by keeping the same angle and height, you can produce cones with different diameter of the mouth.

- Production horaire: environ 250 à 700 pièces par heure.
- À la demande du client, vous pouvez réaliser des cornets avec conicité différente.
- Des accessoires spécifiques vous permettent de réaliser des cornets avec la bouche droite coupée: au contraire, grâce à l'utilisation de plaques spéciales, vous pouvez quand-même produire des cornets avec la bouche droite et le bord renforcé (non coupé).
- Avec le réglage de l'écoulement de la pâte sur les plaques de cuisson, il est possible de fabriquer des gaufres plus ou moins grandes: donc, pour un même angle (conicité) et hauteur, vous pouvez réaliser de cornets avec diamètres différents.

- Producción horaria: aproximadamente 250 a 700 piezas por hora.
- Sobre petición del cliente, se puede realizar conos con ángulos diferentes (conicidad).
- Accesorios específicos le permiten lograr conos con la boca cortada y igual.
- A través de la utilización de placas de cocción especiales, se puede producir conos con la misma boca igual y borde reforzado (sin cortarlo).
- Regulando el flujo de la masa en las placas de cocción, es posible realizar obleas más o menos grandes: por lo tanto, manteniendo el mismo ángulo de base y la altura, se puede realizar conos con diámetros diferentes.

MOD.	V	F	Hz	kW	kW/h	m <sup>3</sup> /h	kg
C9	400	3	50/60	12,00	9,60	0,10	500
C12	400	3	50/60	18,00	14,40	0,10	650
C18	400	3	50/60	27,00	21,60	0,10	1.200

MOD.	V	F	Hz	kW	kW/h	m <sup>3</sup> /h	kg
C9+MAC	400	3	50/60	12,00	9,60	0,24	620
C12+MAC	400	3	50/60	18,00	14,40	0,24	770
C18+MAC PLUS	400	3	50/60	27,00	21,60	0,48	1.380



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 non è assicurata e non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori o imprecisioni. In caso contrario, si assume la responsabilità di verificare l'accuratezza delle informazioni contenute nel presente catalogo. Toute l'information contenue dans ce document n'est pas assurée et nous ne sommes pas responsables en cas d'erreurs ou d'imprécisions. Toute l'information contenue dans ce document n'est pas assurée et nous ne sommes pas responsables en cas d'erreurs ou d'imprécisions. Toda la información contenida en este catálogo no está cuidadosamente revisada, sin embargo el fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier error o imprecisión presente en este documento.

