

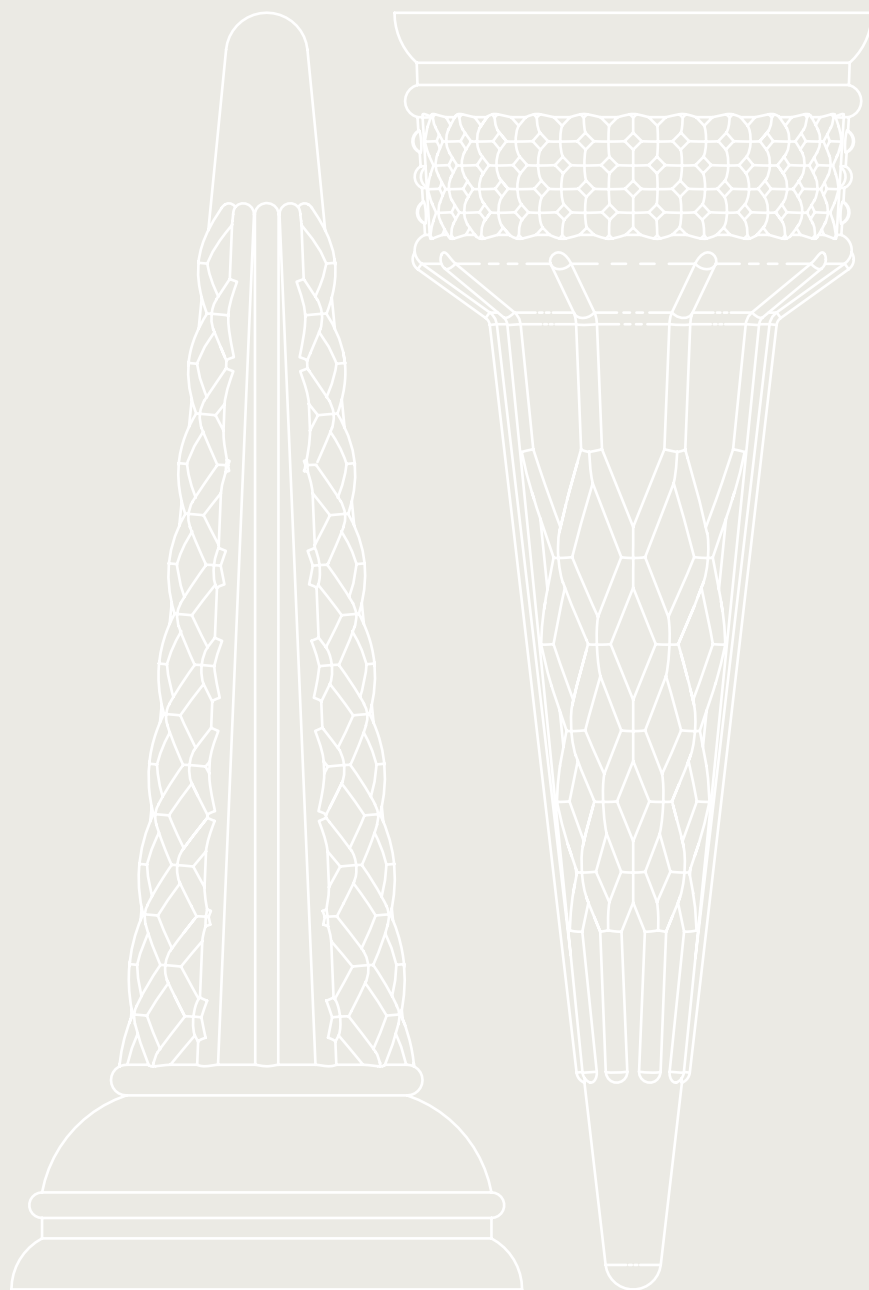


MACCHINE PER LA PRODUZIONE DI CONI GELATO E WAFER

EN WAFFER AND ICE CREAM
CONE MACHINES

FR MACHINES A GAUFRES ET
CORNETS DE GLACE

RU ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ
ВАФЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ
МОРОЖЕНОГО



CO.MA.CO
MACHINES AND
TECHNOLOGIES
MADE IN ITALY



Indice / Index / индекс

La storia / History / l'histoire / Сюжет	4
Macchine per coni stampati / ice cream wafer cone machines/ machines à cornets pour la glace / оборудование для штампованных вафельных рожков	6
MINICON	8
UNIRUSCON	10
UNIVERSALCON	12
AUTOCON	14
WAFER2638	16
AUTOCON-W	17
Macchine per coni arrotolati / Rolled sugar cone machines / Machines pour les cornets sucrés enroulés / оборудование для крученых сахарных рожков	18
MINIROTARCON	20
ROTARCON	22
ROTARCON 24-OT	28
ROTARCON 24/36 -OC	30
Miscelatori / Mixers / Mélangeurs / Смесители	32
Accessori / Accessories / Accessoires / Крепления	34



CO.MA.CO. MACCHINE E TECNOLOGIE MADE IN ITALY

Nel 2005 la **CO.MA.CO.**, una società nuova e dinamica, ha acquistato dalla Gabbrielli S.r.l. il settore produzione delle macchine per i coni gelato e wafer. La CO.MA.CO. ha trasferito la linea di produzione in una sede più moderna e totalmente dedicata a tale attività. Insieme alla produzione la CO.MA.CO. continuerà l'assistenza tecnica, la fornitura dei pezzi di ricambio per macchine vecchie e nuove ed il servizio tecnico-commerciale.

La **CO.MA.CO.** progetta e produce una vasta gamma di macchine completamente automatiche, semiautomatiche e manuali, con riscaldamento elettrico o a gas, per la fabbricazione di coni stampati, cornetti arrotolati, sigari, cialdoni, cannoli, ventagli, cialde piane, waffles aventi una capacità di produzione oraria di alcune migliaia di pezzi. Su richiesta del cliente la **CO.MA.CO.** produce inoltre macchine speciali con personalizzazione del prodotto finito.

EN

CO.MA.CO. WAFFER AND ICE CREAM CONE MACHINES

In the year 2005 **CO.MA.CO.**, a brand new and dynamic company, has bought from Gabbrielli S.r.l. the productive division making equipments for the manufacture of ice cream cones and wafer equipments. The CO.MA.CO. company has transferred the production line in a more modern building fully dedicated to this activity. As well as the production line, CO.MA.CO. will provide the technical assistance, the spare parts either for the newest and the oldest machines and the technical-commercial after-sale service to its customers.

CO.MA.CO. designs and manufactures a wide range of fully automatic, semi-automatic and manual machines, either electric or gas heated, for the production of moulded wafer cones, rolled sugar cones, cigars, ice cream decorations, fans, baskets, flat wafers and waffles having an hourly capacity of some thousands of pieces. The company also designs and manufactures customer-tailored machines to provide solutions for every need.

**FR**
CO.MA.CO.
 MACHINES A GAUFRES ET CORNETS DE GLACE

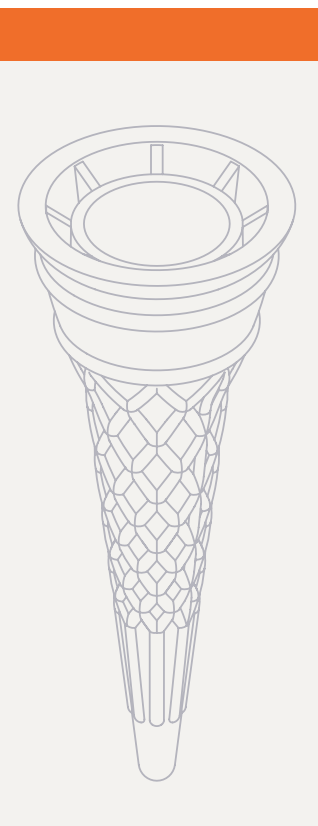
Pendant l'année 2005 **CO.MA.CO.**, une nouvelle société très dynamique, a acheté de Gabbrielli S.r.l. le secteur de production des machines pour fabriquer les cornets à glace et gaufres. La société CO.MA.CO. a déplacé la ligne de production dans un bâtiment plus moderne et uniquement dédiée à cette activité. Ainsi que la production, CO.MA.CO. continuera à garantir l'assistance technique, la fourniture des pièces de réchange pour les machines soit nouvelles soit vieilles ainsi que le service-technique-commercial à ses clients.

CO.MA.CO. projets et fabrique une vaste gamme de machines, automatiques, semi-automatiques et manuelles, avec chauffage électrique ou à gaz, pour la production de cornets en gaufre moulée, cornets roulés sucrés, cigares, décorations pour glace, éventails, tulipes, gaufres plaines et gaufres Belgique avec une capacité horaire de milliers de pièces. Sur demande, la société fabrique aussi des machines spéciales pour la production d'autres produits ou personnalisés selon les requêtes de ses clients.

RU
CO.MA.CO.
 ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВАФЕЛЬНОЙ
 ПРОДУКЦИИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

В 2005 году новая и динамично развивающаяся компания КОМАКО купила у Gabbrielli S.r.l. подразделение, производящее оборудование для производства рожков и вафель для мороженого. Компания **КОМАКО** перевела производственные мощности в более современное здание, полностью предназначенное для этой деятельности. Помимо поставки технологического оборудования, **КОМАКО** предоставляет своим клиентам техническую помощь и консультации, запасные части как для новых, так и поставленных ранее аппаратов, а также сервисные услуги по ремонту и модернизации выпечного оборудования.

КОМАКО разрабатывает и производит широкий спектр полностью автоматических, полуавтоматических и ручных машин с электрическим или газовым нагревом для производства штампованных стаканчиков и рожков, крученых сахарных рожков, сигар, сахарной вафли, канноли, вееров, плоских вафель производительностью до десятка тысяч штук в час. **КОМАКО** также производит персонифицированное оборудование по техзаданию и идеи конечного продукта заказчика.

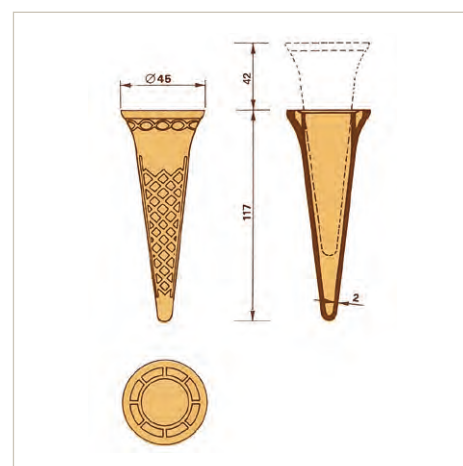
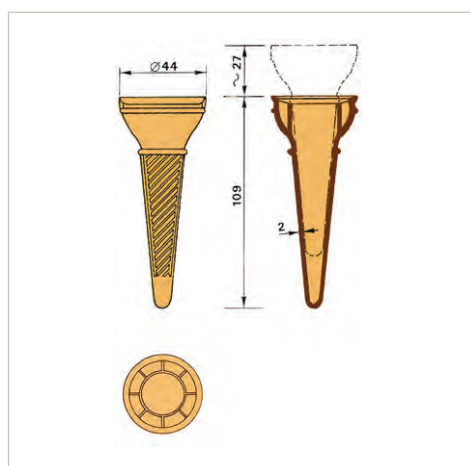
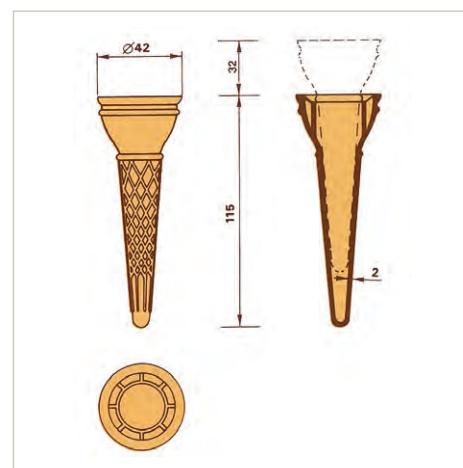
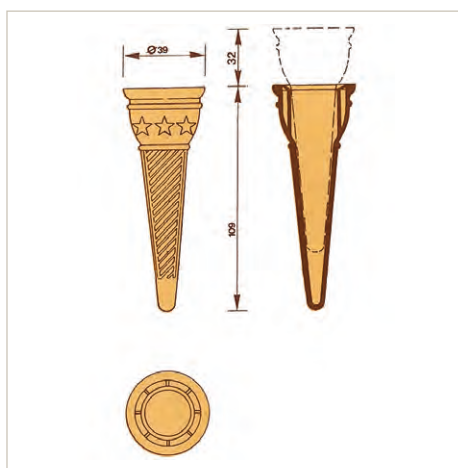
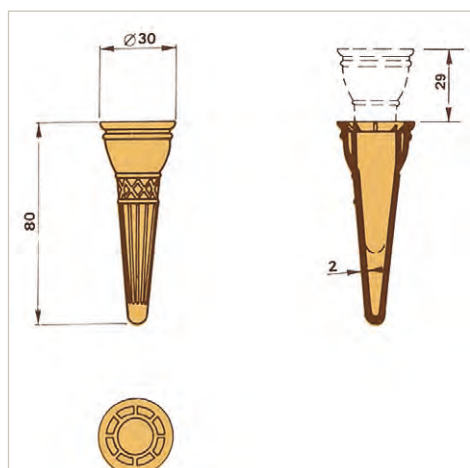


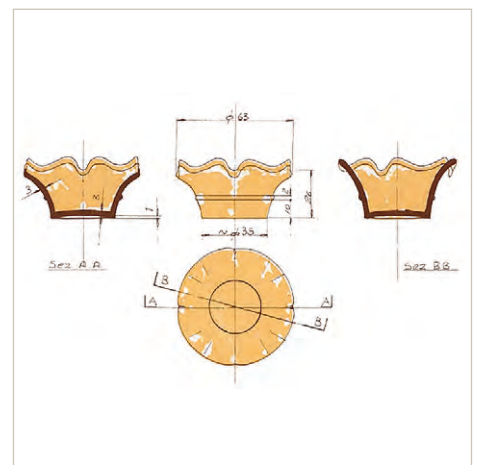
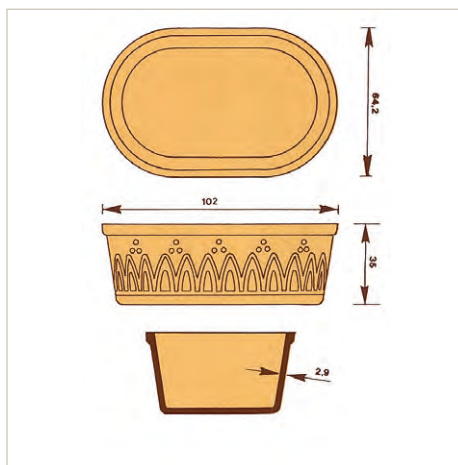
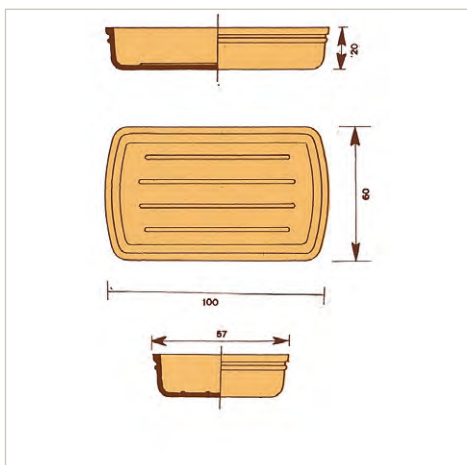
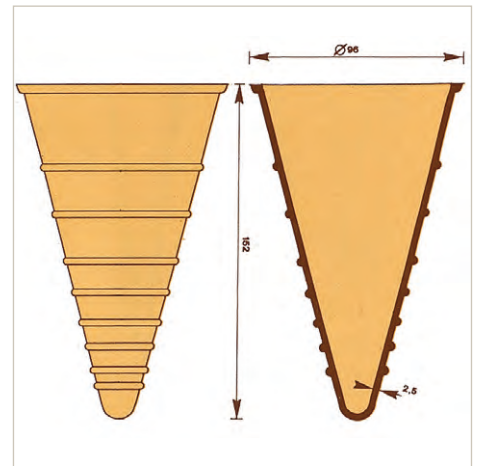
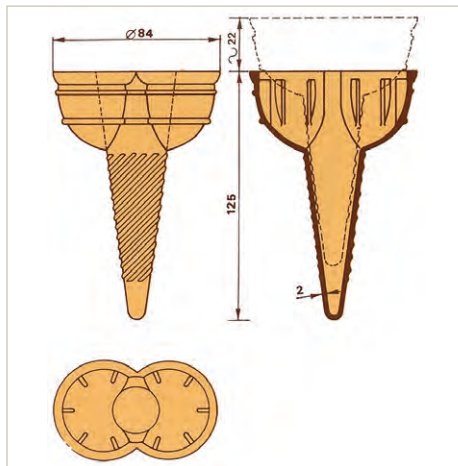
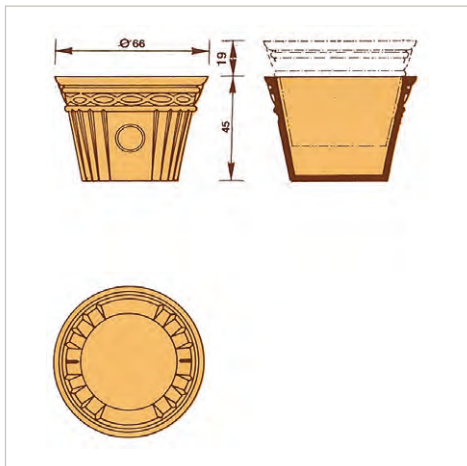
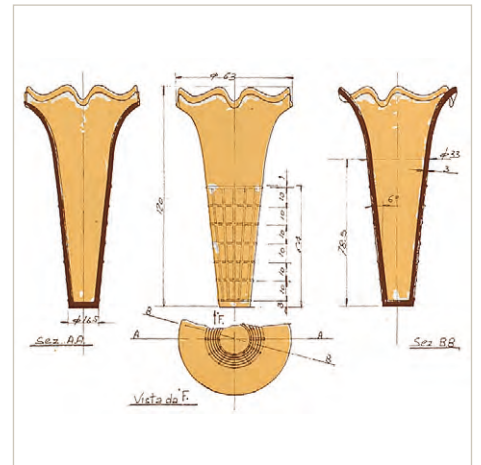
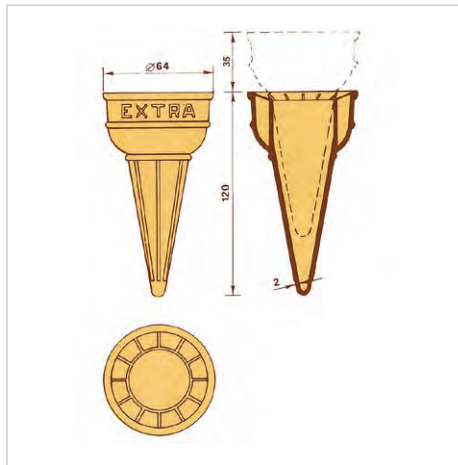
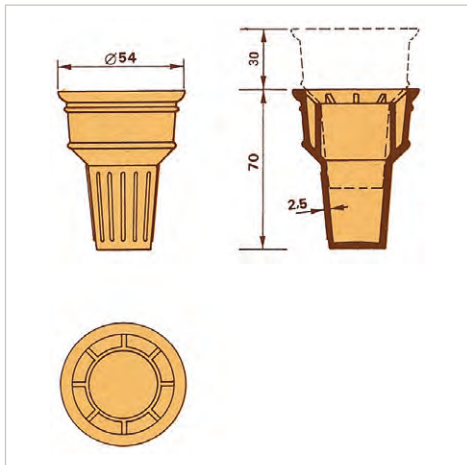
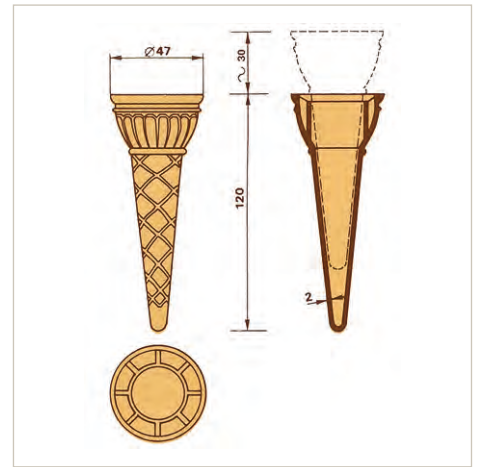
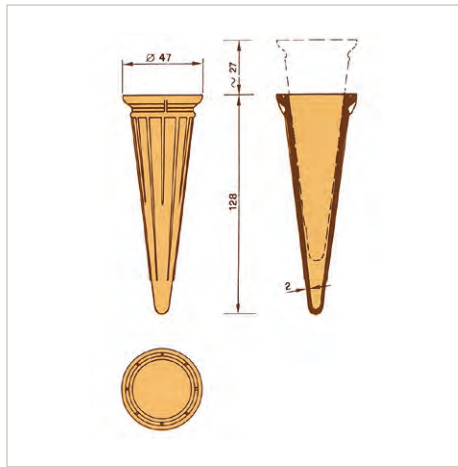
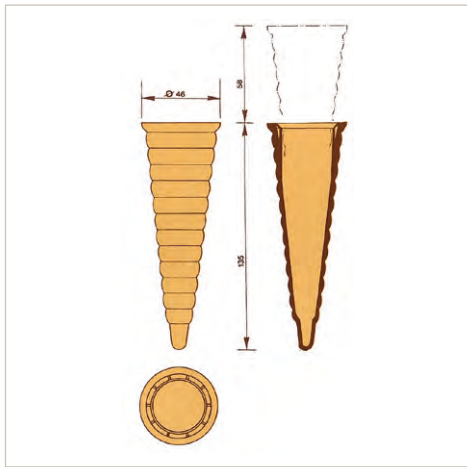
LE MACCHINE PER LA PRODUZIONE DI CONI E WAFER STAMPATI

- EN** ICE CREAM WAFER CONE MACHINES
FR MACHINES A CORNETS POUR LA GLACE
RU ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ШТАМПОВАННЫХ ВАФЕЛЬНЫХ РОЖКОВ

ESEMPI DI PRODUZIONE

- EN** EXAMPLES OF PRODUCTION **FR** EXEMPLES DE FABRICATION **RU** ПРИМЕРЫ ОБОРУДОВАНИЯ





MINICON®

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.



EN MINICON®

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. The mould-filling is operated through a special tool consisting of a "batch" 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.

FR MINICON®

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 un panneau d'affichage qui peut être réglé avec les spécifiques contrôleurs intégrés. Douée du moule supérieur et inférieur en fonte de fer opportunément gravée, la machine c'est l'idéal pour les petites productions ou des échantillons. On la 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.

RU MINICON®

Полуавтоматы для производства вафельных рожков и стаканчиков, тарталеток любой формы и размеров. Простая в обслуживании, прочная и надежная, не требует специализированного персонала. Используются передовые технологии автоматического контроля параметров температуры и времени выпечки, которые задаются с встроенного регулятора. Идеальный вариант для производства небольшого количества продукции или образцов. Может устанавливаться на прочный стол или поставляться с несущей конструкцией (опцион). Поставляется вместе с инструкцией по эксплуатации, включая рецептуру теста для вкуснейших вафельных рожков. Формы заполняются при помощи специального дозирующего устройства и ванны для теста. Нагрев электричеством. Рожки автоматически сбрасываются в контейнер под нижней частью полуавтомата, когда нижняя форма раскрывается при ручном повороте рычага с контрбалансировкой.

**MINICON®**

Tavolo opzionale/Optional table
Table optionnelle/ Дополнительный стол



Macchina + Tavolo opzionale/Machine + Optional table/
Machine + Table optionnelle / Машина + Дополнительный стол

IT SCHEMA DI PRODUZIONE**EN** PRODUCTION RATE SCHEME**FR** SCHEMA DE PRODUCTION**RU** СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

A	B	C	D	E	F
MN 1	542-09-01	7	7	210	240
MN 1	544-08-04	7	7	210	240
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

A	B	C	D	E	F
MN 2	542-09-01	7	14	420	480
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

MN - E	V	F	Hz	kW	kW/h	kg	L x W x H cm
MN 1 E	230	1	50/60	2,20	1,75	180	100x72x70
MN 2 E	230	1	50/60	3,78	3,05	198	100x72x70

IT

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.

EN

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

FR

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.

RU

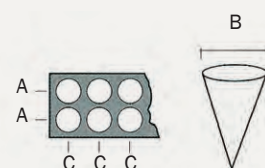
Внимание: Часовая производительность указана примерно, т.к. зависит от типа стаканчика/рожка, рецептуры теста и качества используемых ингредиентов, мощности нагрева и регулировки печи

IT	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

EN	A	Number of rows in the mould
	B	Drawing of the cone
	C	Quantity of cavities for each row
	D	Total amount of cavities in the mould
	E	Average hourly production with cycle of 2 minutes
	F	Average hourly production with cycle of 1 minute and 45 seconds

FR	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

RU	A	Модель Автокон
	B	Количество форм в печи
	C	Диаметр горлышка стаканчика/рожка в мм
	D	Количество матриц в каждой форме
	E	Общее количество матриц форм
	F	Средняя часовая производительность при цикле выпечки 1 мин 30 сек



UNIRUSCON®

Macchina semiautomatica per la produzione di coni, tazze e bicchierini in cialda di wafer stampata nelle più diverse forme e dimensioni. Disponibile in versione a due / tre / quattro file di stampi. L'apertura e chiusura dello stampo avviene tramite leve a mano con contrappeso di bilanciamento. Nella versione PP l'apertura e la chiusura dello stampo è a mezzo di cilindri azionati tramite interruttori pneumatici. Il riempimento dello stampo avviene tramite apposito dosimetro. Gli stampi sono personalizzabili e intercambiabili, con riscaldamento elettrico. Terminato il ciclo di cottura, l'espulsione dei coni avviene automaticamente verso il basso in apposito recipiente una volta aperto lo stampo. Il controllo della temperatura e del tempo di cottura è automatico: un dispositivo elettronico mantiene il valore prefissato e il segnale acustico avvisa l'operatore al termine della cottura. La versione «CE» è dotata di dispositivi di sicurezza conformi alle normative europee vigenti.



UNIRUSCON® CE Light

EN UNIRUSCON®

Semi-automatic machine for the manufacture of wafer cones, cups or tubs of any size and shape. Available in two / three / four rows of moulds. Opening and closing of the mould is actuated by hand levers with counterweight balancing. In the PP version opening and closing is effected by means of pneumatic switches operated by cylinders. The mould is filled through a special dispenser. The moulds are made-to-order as well as interchangeable, with electrical heating. Once the baking cycle is over, the output is automatically ejected down a special container after opening the mold. Automatic temperature and baking time control: an electronic device keeps the set value and an acoustic signal warns the operator at the end of cooking. The «CE» model is equipped with safety devices complying with the European standard requirements.

FR UNIRUSCON®

Machine semi-automatique pour la production de cornets et tasses en gaufre moulée de différentes formes et tailles. Disponible en deux / trois / quatre rangées de moules. L'ouverture et la fermeture du moule inférieur et supérieur s'effectuent manuellement à l'aide d'un levier avec l'équilibrage du contrepoids. Dans la version PP l'ouverture et la fermeture du moule est faite au moyen d'interrupteurs actionnés par des cylindres pneumatiques. Le remplissage du moule s'effectue à l'aide d'un dosimètre spécial. Les moules sont personnalisables et interchangeables, avec chauffage électrique. Terminé le cycle de cuisson, l'expulsion des cônes arrive automatiquement dans un conteneur placé en bas, après l'ouverture du moule inférieur. Le contrôle de la température et du temps de cuisson est automatique: un dispositif électronique maintient la valeur préfixée et le signal acoustique avise l'opérateur à la fin de la cuisson. La version «CE» est équipée des dispositifs de sécurité en conformité aux normes européennes actuellement en vigueur.

RU UNIRUSCON®

полуавтомат для выпекания штампованных вафельных рожков и стаканчиков для мороженого. Формы имеют стандартные размеры и взаимозаменяемы. Нагрев может быть от любого вида газа или электричества любого напряжения. Производительность от 420 до 2470 штук/час.

Могут иметь 2, 3 или 4 ряда форм. Автоматический контроль температуры; автомат поддерживает заданное значение температуры и оповещает звуковым и визуальным сигналом о завершении цикла выпечки. Открытие и закрытие формы осуществляется при помощи рычагов с балансиrom. Команда выполняется при помощи пневматических выключателей. Наполнение форм происходит вручную при помощи специального дозирующего устройства. При раскрытии нижних форм готовые изделия падают в установленный контейнер. В поставку входит инструкция пользователя, базовая рецептура для рожков.



Particolare dello stampo

UNIRUSCON® CE

IT SCHEMA DI PRODUZIONE

EN PRODUCTION RATE SCHEME

FR SCHEMA DE PRODUCTION

RU СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

A	B	C	D	E	F
UR 2	30	18	36	1.080	1.234
UR 2	35	16	32	960	1.097
UR 2	40	14	28	840	960
UR 2	45	13	26	780	891
UR 2	50	12	24	720	823
UR 2	55	11	22	660	754
UR 2	60	10	20	600	686
UR 2	65	9	18	540	617
UR 2	70	8	16	480	549

A	B	C	D	E	F
UR 2	72	8	16	480	549
UR 2	75	8	16	480	549
UR 2	80	7	14	420	480
UR 3	30	18	54	1.620	1.851
UR 3	35	16	48	1.440	1.646
UR 3	40	14	42	1.260	1.440
UR 3	45	13	39	1.170	1.337
UR 3	50	12	36	1.080	1.234
UR 3	55	11	33	990	1.131

A	B	C	D	E	F
UR 3	60	10	30	900	1.029
UR 3	62	9	27	810	926
UR 4	30	18	72	2.160	2.469
UR 4	35	16	64	1.920	2.194
UR 4	40	14	56	1.680	1.920
UR 4	45	13	52	1.560	1.783
UR 4	50	12	48	1.440	1.646
UR 4	54	11	44	1.320	1.509

UR - E	V	F	Hz	kW	kW/h	kg	L x W x H cm
UR 2 E	400	3	50/60	8,60	6,88	585	180x170x215
UR 3 E	400	3	50/60	10,70	8,56	625	180x170x215
UR 4 E	400	3	50/60	12,75	10,20	695	180x170x215

IT

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.

EN

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

FR

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 cône, type de pétrissage et qualité des ingrédients, puissance de chauffage et réglage de la machine.

RU

Внимание: Часовая производительность указана примерно, т.к. зависит от типа стаканчика/рожка, рецептуры теста и качества используемых ингредиентов, мощности нагрева и регулировки печи.

IT

- A Quantità di file nello stampo
- B Diametro della bocca del cono in mm
- 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

EN

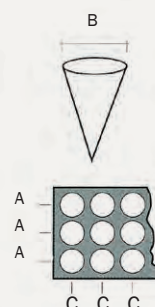
- A Number of rows in the mould
- B Top max diameter of the cone measured in mm
- C Quantity of cavities for each row
- D Total amount of cavities in the mould
- E Average hourly production with cycle of 2 minutes
- F Average hourly production with cycle of 1 minute and 45 seconds

FR

- A Nombre de rangées dans le moule
- B Diamètre maximum du cône en mm
- 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

RU

- A Модель Автокон
- B Количество форм в печи
- C Диаметр горлышка стаканчика/рожка в мм
- D Количество матриц в каждой форме
- E Общее количество матриц форм
- F Средняя часовая производительность при цикле выпечки 1 мин 30 сек



UNIVERSALCON®

Macchina semiautomatica per la produzione di coni, tazze e bicchierini in cialda di wafer stampata nelle più diverse forme e dimensioni. Disponibile in versione da cinque a nove file di stampi, secondo la forma e la dimensione del prodotto. L'apertura e chiusura dello stampo avviene a mezzo di cilindri pneumatici. Il riempimento dello stampo avviene tramite apposito dosimetro. Gli stampi sono personalizzabili e intercambiabili, con riscaldamento elettrico. Terminato il ciclo di cottura, l'espulsione dei coni avviene automaticamente verso il basso in apposito recipiente una volta aperto lo stampo.

Il controllo della temperatura e del tempo di cottura è automatico: un dispositivo elettronico mantiene il valore prefissato e il segnale acustico avvisa l'operatore al termine della cottura.

La versione «CE» è dotata di dispositivi di sicurezza conformi alle normative europee vigenti.



UNIVERSALCON® CE light

EN UNIVERSALCON®

Semi-automatic machine for the manufacture of wafer cones, cups or tubs of any size and shape. Available from five up to nine rows of moulds, according to the shape and dimension of the output. Opening and closing of the mould is operated by means of pneumatic cylinders. The mould is filled through a special dispenser. The moulds are made-to-order as well as interchangeable, with electrical heating. Once the baking cycle is over, the output is automatically ejected down a special container after opening the mold. Automatic temperature and baking time control: an electronic device keeps the set parameters and an acoustic signal warns the operator at the end of cooking. The «CE» model is equipped with safety devices complying with the European standard requirements.

FR UNIVERSALCON®

Machine semi-automatique pour la production de cornets et tasses en gaufre moulée de différentes formes et tailles. Disponible en version de cinq jusqu'à neuf rangées de moules. L'ouverture et la fermeture du moule inférieur et supérieur est au moyen de cylindres pneumatiques. Le remplissage du moule s'effectue à l'aide d'un dosimètre spécial. Les moules sont personnalisables et interchangeables, avec chauffage électrique. Dès que le cycle de cuisson est terminé, l'expulsion des cônes arrive automatiquement dans un conteneur placé en bas, après l'ouverture du moule inférieur. Le contrôle de la température et du temps de cuisson est automatique: un dispositif électronique maintient les paramètres préfixés et le signal acoustique avise l'opérateur à la fin de la cuisson. La version «CE» est équipée des dispositifs de sécurité en conformité aux normes européennes actuellement en vigueur.

RU UNIVERSALCON®

Полуавтомат для производства вафельных рожков и стаканчиков для мороженого любой формы и размеров. Формы могут иметь от 5 до 9 рядов в зависимости от формы и размеров конечного продукта. Открытие и закрытие формы осуществляется при помощи пневматических цилиндров. Формы заполняются при помощи специального дозирующего устройства. Формы могут быть изготовлены по чертежу заказчика, они взаимозаменяемые. Нагрев электричеством. После завершения цикла выпечки и открытия формы рожки автоматически сбрасываются в контейнер, установленный под нижней частью машины.

Автоматический контроль температуры и времени выпечки: электронный прибор поддерживает заданное значение температуры и подает звуковой сигнал в конце цикла выпечки.

Исполнение автомата «СЕ» имеет защитные ограждения в соответствии с существующими европейскими требованиями безопасности.



UNIVERSALCON® CE

Macchina con stampo aperto / Machine with open mould / Machine avec moule ouvert / Машина с открытой формой

Particolare dello stampo / Detail of the mould / Détail du moule / Детали формы

IT SCHEMA DI PRODUZIONE

EN PRODUCTION RATE SCHEME

FR SCHEMA DE PRODUCTION

RU СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

A	B	C	D	E	F
UN 5	30	18	90	2.700	3.086
UN 5	35	16	80	2.400	2.743
UN 5	40	14	70	2.100	2.400
UN 5	45	13	65	1.950	2.229
UN 5	50	12	60	1.800	2.057
UN 5	55	11	55	1.650	1.886
UN 5	60	10	50	1.500	1.714
UN 5	65	9	45	1.350	1.543
UN 5	70	8	40	1.200	1.371
UN 5	74	8	40	1.200	1.371
UN 5	76	8	40	1.200	1.371
UN 6	30	18	108	3.240	3.703

A	B	C	D	E	F
UN 6	35	16	96	2.880	3.291
UN 6	40	14	84	2.520	2.880
UN 6	45	13	78	2.340	2.674
UN 6	50	12	72	2.160	2.469
UN 6	55	11	66	1.980	2.263
UN 6	60	10	60	1.800	2.057
UN 6	64	9	54	1.620	1.851
UN 7	30	18	126	3.780	4.320
UN 7	35	16	112	3.360	3.840
UN 7	40	14	98	2.940	3.360
UN 7	45	13	91	2.730	3.120
UN 7	50	12	84	2.520	2.880

A	B	C	D	E	F
UN 7	54	11	77	2.310	2.640
UN 7	55	11	77	2.310	2.640
UN 8	30	18	144	4.320	4.937
UN 8	35	16	128	3.840	4.389
UN 8	40	14	112	3.360	3.840
UN 8	45	13	104	3.120	3.566
UN 8	46	12	96	2.880	3.291
UN 8	47	12	96	2.880	3.291
UN 9	30	18	162	4.860	5.554
UN 9	35	16	144	4.320	4.937
UN 9	40	14	126	3.780	4.320
UN 9	42	14	126	3.780	4.320

UN - E	V	F	Hz	kW	kW/h	kg	L x W x H cm
UN 5 E	400	3	50/60	17,50	14,00	1.450	210x180x200
UN 6 E	400	3	50/60	18,60	14,88	1.450	210x180x200
UN 7 E	400	3	50/60	20,30	16,24	1.450	210x180x200
UN 8 E	400	3	50/60	20,40	16,32	1.450	210x180x200
UN 9 E	400	3	50/60	21,05	16,84	1.450	210x180x200

IT

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.

EN

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.

FR

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.

RU

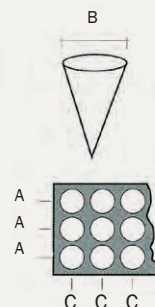
Внимание: Часовая производительность указана примерно, т.к. зависит от типа стаканчика/рожка, рецептуры теста и качества используемых ингредиентов, мощности нагрева и регулировки печи.

IT	A	Quantità di file nello stampo
	B	Diametro della bocca del cono in mm
	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

EN	A	Number of rows in the mould
	B	Top max diameter of the cone measured in mm
	C	Quantity of cavities for each row
	D	Total amount of cavities in the mould
	E	Average hourly production with cycle of 2 minutes
	F	Average hourly production with cycle of 1 minute and 45 seconds

FR	A	Número de hileras del molde
	B	Diámetro máximo del barquillo en mm
	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

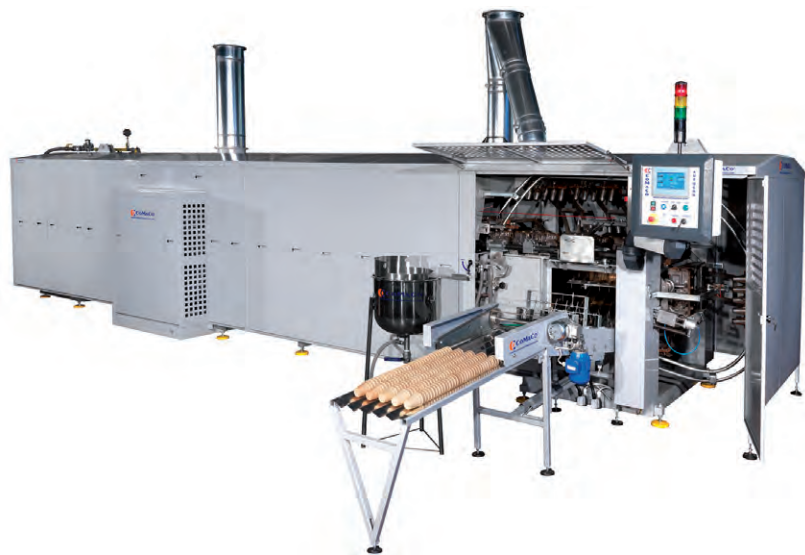
RU	A	Модель Автокон
	B	Количество форм в печи
	C	Диаметр горлышка стаканчика/рожка в мм
	D	Количество матриц в каждой форме
	E	Общее количество матриц форм
	F	Средняя часовая производительность при цикле выпечки 1 мин 30 сек



AUTOCON®

Macchina completamente automatica per la produzione di coni da gelato, coppe, tazze, fogli di wafer etc, di qualsiasi tipo, forma e misura nonché di imitazioni dei cornetti arrotolati. La macchina è disponibile nelle versioni con 12, 14, 18, 24, 36, 44 e 48 stampi, secondo la produzione desiderata. Ciascuno stampo può avere da 4 a 12 impronte in relazione alla grandezza del prodotto scelto.

La velocità è regolabile tramite inverter elettronico. Il riscaldamento può essere a gas con bruciatori speciali e ventilatore ad alta pressione, oppure elettrico, con controllo elettronico della temperatura. Una pompa automatica regolabile garantisce una precisa ed uniforme iniezione della pasta nelle cavità degli stampi. Ultimata la cottura, il prodotto viene ripulito rimuovendo la pasta in eccesso tramite un coltello rasatore. Dopo l'espulsione dallo stampo, i coni sono inviati automaticamente allo scarico, quindi al dispositivo d'infilamento, conteggiati e infine consegnati all'operatore pronti per essere imballati.



Quadro di controllo / Control panel / Panneau de contrôle / Панель управления



Scarico del prodotto finito / Unloading of the finished product / Déchargement du produit fini / Выгрузка готового продукта



Pompa volumetrica per Autocon / Volumetric pump for Autocon machines / Pompe volumétrique pour machines Autocon / Объемный насос для Autocon.

EN AUTOCON®

Fully automatic machine for the manufacture of ice cream wafer cones, goblets, cups, wafer sheets etc, in any shape and size as well as rolled cone imitations. Available with 12, 14, 18, 24, 36, 44 or 48 moulds according to the production rate wanted. Each mould can have from 4 to 12 cone prints in relation to the output size. Speed is adjustable through a speed-drive electronic inverter. Heating by gas (any kind) equipped with special burners and high pressure fan. Alternatively, electric heating with an electronic device for temperature control. An adjustable automatic pump guarantees an accurate and uniform injection of the dough into the cavities of the moulds. Once the baking cycle is over, the cones are trimmed of excess dough by a scraping knife and, after having been ejected, the cones are automatically discharged, then stacked, counted and finally conveyed to the operator ready to be packaged.

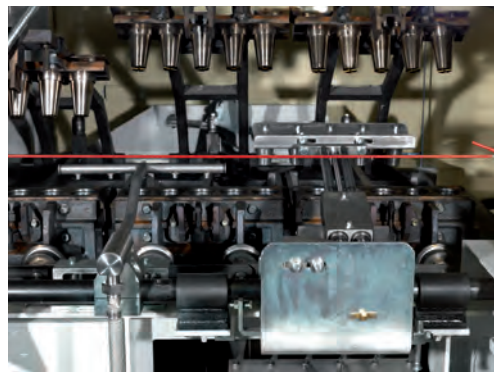
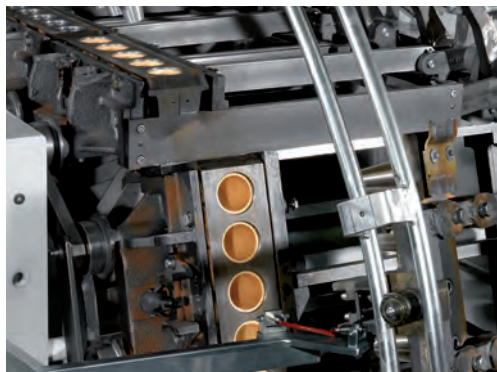
FR AUTOCON®

Machine entièrement automatique pour la production de cornets à glace, coupes, tasses, feuilles de gaufres etc, de tous types de formes et mesures, ainsi que des imitations de cornets roulés. La machine peut être équipée de 12, 14, 18, 24, 36, 44 ou 48 moules, selon la production désirée. Chaque moule peut avoir de 4 à 12 dents/cavités, en fonction de la grandeur du produit. La vitesse est réglable au moyen d'un variateur électronique continu. Le chauffage peut être à gaz (quel que soit le type), complet des brûleurs spéciaux avec ventilateur à haute pression, ou bien chauffage électrique, avec dispositif de contrôle électronique de la température. Une pompe automatique réglable garantit une introduction précise et uniforme de la pâte dans les cavités des moules. Terminé le cycle de cuisson, l'excès de pâte est ôté des cônes au moyen d'un couteau racleur et, après leur expulsion, ceux-ci sont automatiquement envoyés vers le déchargement et le dispositif d'enfilage, comptage et enfin convoyés à l'opérateur prêts pour l'emballage.

RU AUTOCON®

Полностью автоматическая газовая печь для выпечки вафельных стаканчиков, рожков, чашечек, листовой вафли и т.п., любой формы и размера, а также имитации крученых сахарных рожков. Имеются следующие модели печи: с 12, 14, 18, 24, 36, 44 и 48 формами в зависимости от желаемой производительности. Каждая форма имеет от 4 до 12 матриц в зависимости от выбранного продукта. Производительность печи регулируется при помощи электронного инвертера. Нагрев может быть газовый, при такой конфигурации печь оснащается специальными горелками и вентилятором высокого давления, или электрический с электронным регулированием температуры. Автоматический регулируемый насос гарантирует точное и равномерное дозирование теста в формы. По окончании выпечки, возможный облой срезается при помощи ножа. После раскрытия форм готовая вафельная продукция автоматически направляется на узел выгрузки, затем на участок штабелирования, который считает продукты, и в конце к оператору для укладки в упаковочную тару.

Particolare delle parti in movimento / Detail of the moving parts / Détail des pièces mobiles / Деталь движущихся частей

**IT** SCHEMA DI PRODUZIONE**EN** PRODUCTION RATE SCHEME**FR** SCHEMA DE PRODUCTION**RU** СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

A	B	C	D	E	F
AG 12	12	24-25	12	144	5.760
AG 12	12	27-28	11	132	5.280
AG 12	12	31-32	10	120	4.800
AG 12	12	34-35	9	108	4.320
AG 12	12	39-40	8	96	3.840
AG 12	12	46-47	7	84	3.360
AG 12	12	54-55	6	72	2.880
AG 12	12	66-67	5	60	2.400
AG 12	12	83-85	4	48	1.920
AG 14	14	24-25	12	168	6.720
AG 14	14	27-28	11	154	6.160
AG 14	14	31-32	10	140	5.600
AG 14	14	34-35	9	126	5.040
AG 14	14	39-40	8	112	4.480
AG 14	14	46-47	7	98	3.920
AG 14	14	54-55	6	84	3.360
AG 14	14	66-67	5	70	2.800
AG 14	14	83-85	4	56	2.240
AG 18	18	24-25	12	216	8.640
AG 18	18	27-28	11	198	7.920
AG 18	18	31-32	10	180	7.200

A	B	C	D	E	F
AG 18	18	34-35	9	162	6.480
AG 18	18	39-40	8	144	5.760
AG 18	18	46-47	7	126	5.040
AG 18	18	54-55	6	108	4.320
AG 18	18	66-67	5	90	3.600
AG 18	18	83-85	4	72	2.880
AG 24	24	24-25	12	288	11.520
AG 24	24	27-28	11	264	10.560
AG 24	24	31-32	10	240	9.600
AG 24	24	34-35	9	216	8.640
AG 24	24	39-40	8	192	7.680
AG 24	24	46-47	7	168	6.720
AG 24	24	54-55	6	144	5.760
AG 24	24	66-67	5	120	4.800
AG 24	24	83-85	4	96	3.840
AG 36	36	24-25	12	432	17.280
AG 36	36	27-28	11	396	15.840
AG 36	36	31-32	10	360	14.400
AG 36	36	34-35	9	324	12.960
AG 36	36	39-40	8	288	11.520
AG 36	36	46-47	7	252	10.080

A	B	C	D	E	F
AG 36	36	54-55	6	216	8.640
AG 36	36	66-67	5	180	7.200
AG 36	36	83-85	4	144	5.760
AG 44	44	24-25	12	528	21.120
AG 44	44	27-28	11	484	19.360
AG 44	44	31-32	10	440	17.600
AG 44	44	34-35	9	396	15.840
AG 44	44	39-40	8	352	14.080
AG 44	44	46-47	7	308	12.320
AG 44	44	54-55	6	264	10.560
AG 44	44	66-67	5	220	8.800
AG 44	44	83-85	4	176	7.040
AG 48	48	24-25	12	576	23.040
AG 48	48	27-28	11	528	21.120
AG 48	48	31-32	10	480	19.200
AG 48	48	34-35	9	432	17.280
AG 48	48	39-40	8	384	15.360
AG 48	48	46-47	7	336	13.440
AG 48	48	54-55	6	288	11.520
AG 48	48	66-67	5	240	9.600
AG 48	48	83-85	4	192	7.680

AG - E	V	F	Hz	kW	kW/h	kg	L x W x H cm
AG 12 E	400	3	50	34,60	27,68	4.400	410x185x195
AG 14 E	400	3	50	40,00	32,00	4.700	455x185x195
AG 18 E	400	3	50	50,80	40,64	5.400	545x185x195
AG 24 E	400	3	50	67,00	53,60	6.400	665x185x195

AG - G	V	F	Hz	kW	mc/h MET	Kg/h GPL	kg	L x W x H cm
AG 12 G	400	3	50	2,20	4,40-5,25	2,70-3,15	4.400	410x185x195
AG 14 G	400	3	50	2,20	4,80-5,75	2,92-3,45	4.700	455x185x195
AG 18 G	400	3	50	2,20	5,60-6,80	3,36-4,10	5.400	545x185x195
AG 24 G	400	3	50	2,20	7,50-9,00	4,50-5,40	6.400	665x185x195
AG 36 G	400	3	50	2,70	10,00-14,00	6,00-8,40	9.800	925x215x195
AG 44 G	400	3	50	5,00	16,00-21,00	9,60-12,60	12.100	1075x215x195
AG 48 G	400	3	50	5,00	18,00-23,00	10,60-13,60	13.300	1155x215x195

IT

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.

EN

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.

FR

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.

RU

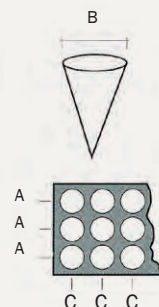
Внимание: Часовая производительность указана примерно, т.к. зависит от типа стаканчика/рожка, рецептуры теста и качества используемых ингредиентов, мощности нагрева и регулировки печи.

IT	A	Modello di Autocon
	B	Quantità di stampi nella macchina
	C	Diametro della bocca del cono in mm
	D	Numero delle impronte per ciascuno stampo
	E	Quantità totale impronte degli stampi
	F	Produzione media per ora di lavoro con ciclo di 1 minuto e 30 secondi

EN	A	Model of Autocon
	B	Number of moulds in the machine
	C	Top max diameter of the cone measured in mm
	D	Quantity of cavities for each mould
	E	Total amount of cavities in the moulds
	F	Average hourly production with cycle of 1 minute and 30 seconds

FR	A	Modèle du Autocon
	B	Nombre de moules dans la machine
	C	Diamètre maximum du cornet en mm
	D	Nombre de cornets dans chaque moule
	E	Nombre total de cornets dans le moules
	F	Production moyenne par heure de travail avec cycle de 1 minutes et 30 secondes

RU	A	Модель Автокон
	B	Количество форм в печи
	C	Диаметр горлышка стаканчика/рожка в мм
	D	Количество матриц в каждой форме
	E	Общее количество матриц форм
	F	Средняя часовая производительность при цикле выпечки 1 мин 30 сек



WAFER2638®

Macchina semiautomatica per la produzione di formati rettangolari piani 260x380 mm, spessore variabile da 0,8 a 6 mm. Robusta e semplice da utilizzare, è ideale per piccole produzioni o campionature. Si può installare su un tavolo oppure su apposito telaio (opzionale). Viene fornita con le istruzioni per l'uso e la ricetta. 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. Capacità produttiva da 20 a 30 fogli l'ora.



EN WAFER2638®

Semi-automatic machine for the production of flat rectangular formats 260x380 mm, variable thickness from 0.8 to 6 mm. Sturdy and easy to use, it is ideal for small productions or samples. It can be installed on a table or on a special supporting frame (optional). Provided with instruction handbook for use and the recipe. The filling of the mold takes place using the appropriate dosimeter and mixing tank. The heating is electric. The opening and closing of the mold is by a counterbalanced hand lever to facilitate minimum effort. Production capacity from 20 to 30 sheets per hour.

FR WAFER2638®

Machine semi-automatique pour la production de formats rectangulaires plats 260x380 mm, épaisseur variable de 0,8 à 6 mm. Robuste et simple d'utilisation, il est idéal pour de petites productions ou les échantillons. Il peut être installé sur une table ou sur un support de fer spécial (en option). Il est accompagné d'un mode d'emploi et de la recette. Le remplissage du moule s'effectue à l'aide du dosimètre et de la cuve de mélange appropriés. Le chauffage est électrique. L'ouverture et la fermeture du moule s'effectuent en actionnant un levier à la main contrebalancé pour faciliter un minimum d'effort. Capacité de production de 20 à 30 feuilles par heure.

RU WAFER2638®

Полуавтомат для производства прямоугольных листов плоской вафли 260x380 мм, различной толщины от 0,8 до 6,0 мм. Прочная и простая в обслуживании идеально подходит для производства в небольших объемах или образцов. Может устанавливаться на прочный стол или поставляться с несущей конструкцией (опцион). Поставляется вместе с инструкцией по эксплуатации, включая рецептуру теста для вкуснейших вафельных рожков. Формы заполняются при помощи специального дозирующего устройства и ванны для теста. Нагрев электричеством. Открытие и закрытие форм просходит при ручном повороте рычага с контрбалансировкой. Производительность от 20 до 30 листов в час.

IT SCHEMA DI PRODUZIONE

EN PRODUCTION RATE SCHEME

FR SCHEMA DE PRODUCTION

RU СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

WAFER 2638	V	F	Hz	kW	kW/h	kg	L x W x H cm
WAFER 2638	230	1	50/60	7,4	5,92	250	100x85x70

AUTOCON-W®

Macchina automatica per la fabbricazione di formati di wafer piani, fornita con una serie di 14 o 18 stampi, superiori e inferiori in ghisa speciale adatta per cotture alimentari. Dimensioni massima del foglio: 380x540mm; spessore da 1,8 a 3,0 mm. Riscaldamento a gas o elettrico. Dispositivo di controllo con PLC touch-screen, sistema automatico di accensione con relativi dispositivi di sicurezza, bruciatori speciali (nella versione a gas) e ventilatore ad alta pressione. Alimentazione automatica dell'impasto con vasca, pompa regolabile con iniettori antigoccia, velocità regolabile tramite inverter. Completa di raschiatore sfrido, sistema di estrazione foglio a soffio, sistema di raccolta "a stella" per lo scarico del prodotto finito su eventuale nastro di trasporto. Opzionale il rivestimento esterno con pannelli in acciaio inox.



EN AUTOCON-W®

Automatic machine for the manufacture of flat wafer formats, supplied with a series of 14 or 18 molds, upper and lower in special cast iron suitable for food cooking. Maximum sheet size: 380x540mm; thickness from 1.8 to 3.0 mm. Gas or electric heating. Control device with touch-screen PLC, automatic ignition system with relative safety devices, special burners (in the gas version) and high pressure fan. Automatic feeding of the dough with bowl, adjustable pump with anti-drip injectors, speed adjustable by inverter. Complete with scrap scraper, blow sheet extraction system, "star" collection system for unloading the finished product on any conveyor belt. Optional external cladding with stainless steel panels.

FR AUTOCON-W®

Machine automatique pour la fabrication de formats de gaufrettes plates, fournie avec une série de 14 ou 18 moules, supérieur et inférieur en fonte spéciale adaptée à la cuisson des aliments. Taille de feuille maximale : 380 x 540 mm ; épaisseur de 1,8 à 3,0 mm. Chauffage au gaz ou électrique. Dispositif de contrôle avec PLC à écran tactile, système d'allumage automatique avec dispositifs de sécurité relatifs, brûleurs spéciaux (dans la version à gaz) et ventilateur à haute pression. Alimentation automatique de la pâte avec bol, pompe réglable avec injecteurs anti-gouttes, vitesse réglable par inverseur. Complet avec racleur pneumatique pour ôter les déchets, système d'extraction de feuille de soufflage, système de collecte "étoile" pour décharger le produit fini sur n'importe quelle bande transporteuse. Habillage extérieur en option avec panneaux en acier inoxydable.

RU AUTOCON-W®

Автомат для производства прямоугольных листов плоской вафли максимальным размером 380x540 мм, толщиной от 1,8 до 3,0 мм, может иметь от 14 до 18 выпечных блинниц, изготовленных из чугуна, предназначенного для пищевого производства. Нагрев как газовый, так и электрический. Устройство управления с сенсорным ПЛК, автоматическая система зажигания с соответствующими предохранительными устройствами, специальные горелки (в газовом исполнении) и вентилятор высокого давления. Автоматическая подача теста с чашей, регулируемый насос с антикапельными инжекторами, скорость регулируется инвертором. В комплекте со скребком облоя, воздушной системой выгрузки готового вафельного листа, системой сбора типа «звездочка» для выгрузки готового продукта на ленточный транспортер. Опционно внешняя облицовка панелями из нержавеющей стали.

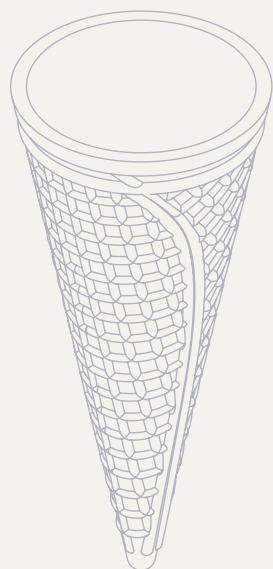
IT SCHEMA DI PRODUZIONE

EN PRODUCTION RATE SCHEME

FR SCHEMA DE PRODUCTION

RU СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

AUTOCON W	V	F	Hz	kW	mc/h MET	Kg/h GPL	kg	L x W x H cm
AG 14 W	400	3	50	2,20	14,00-16,00	8,40-9,60	4.600	450x185x195
AG 18 W	400	3	50	2,20	18,00-20,60	10,80-12,40	5.600	550x185x195



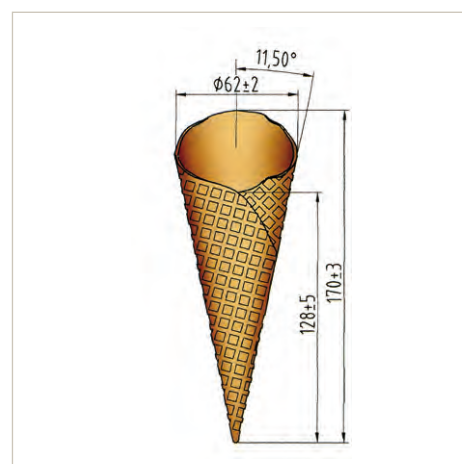
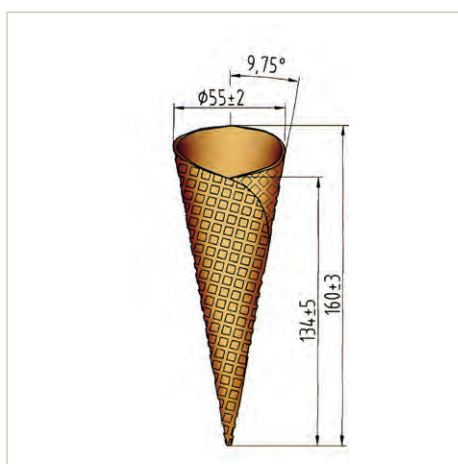
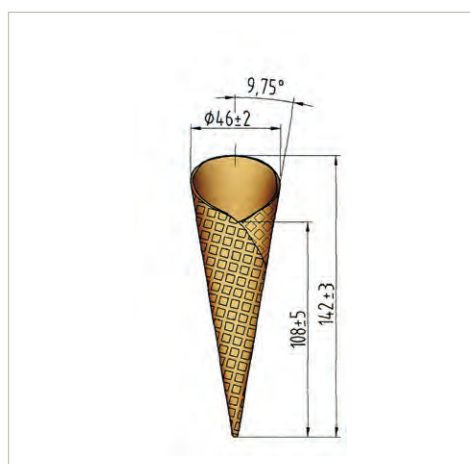
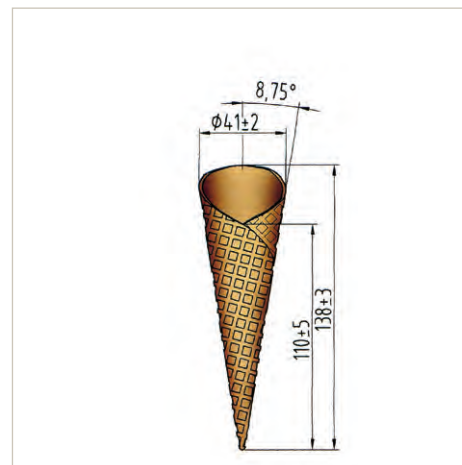
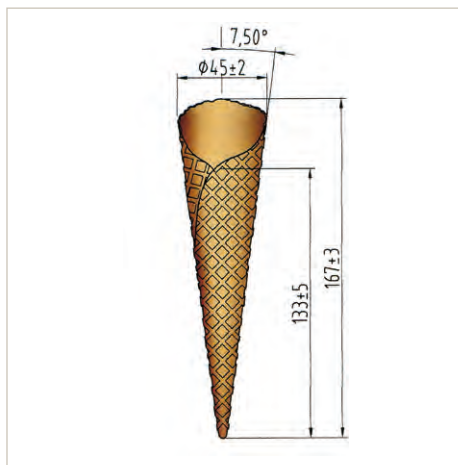
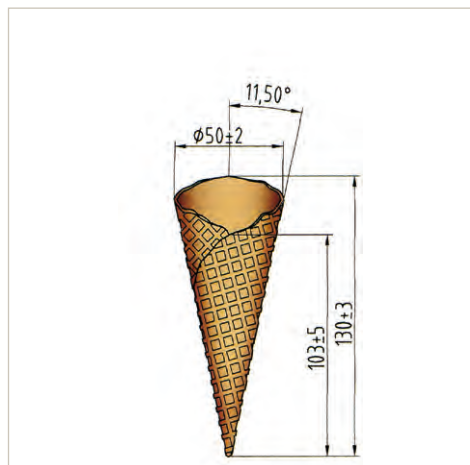
LE MACCHINE PER LA PRODUZIONE DI

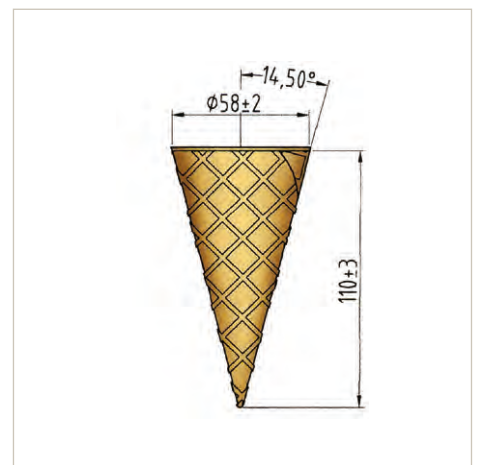
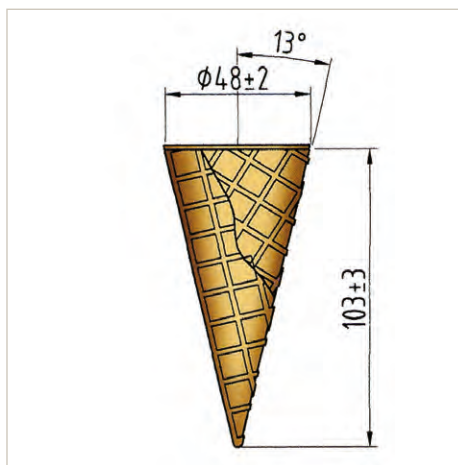
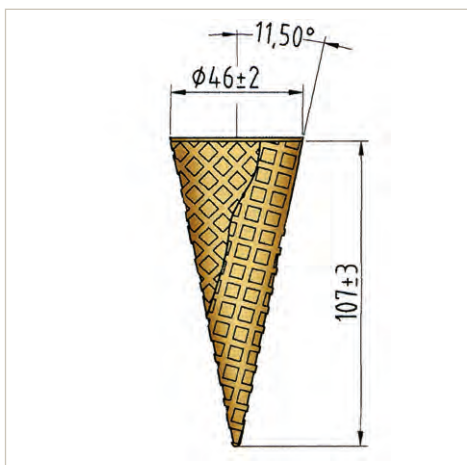
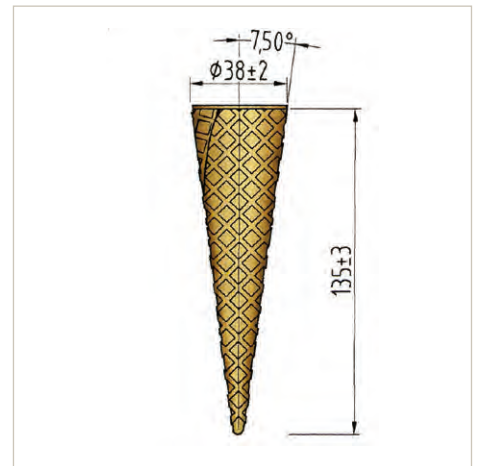
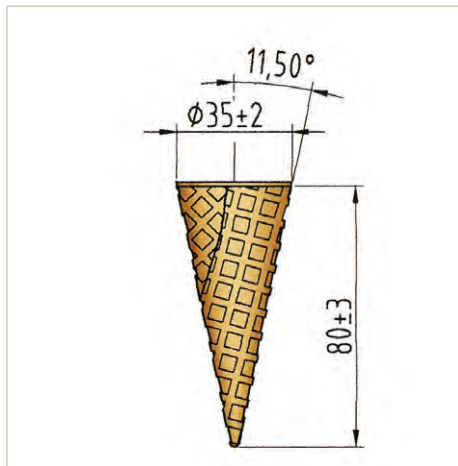
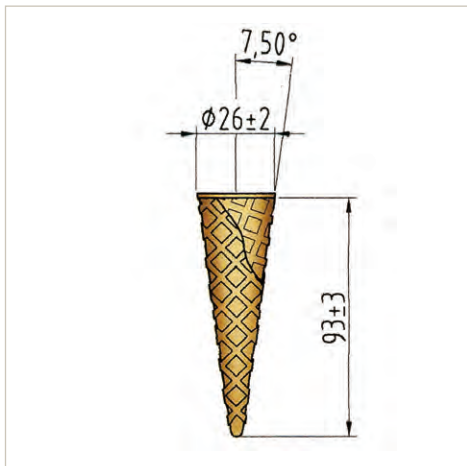
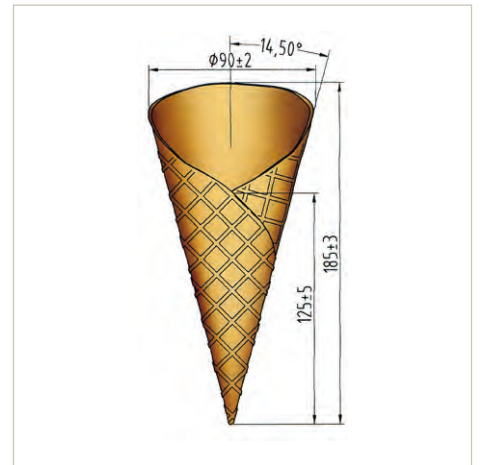
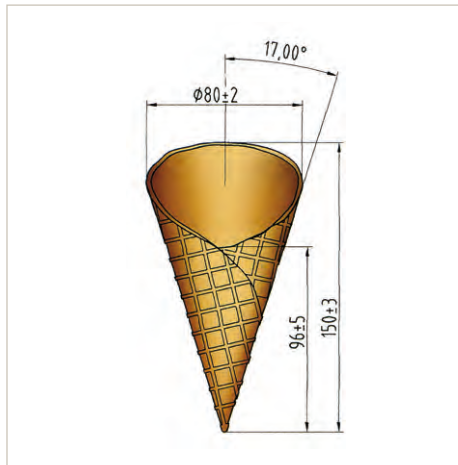
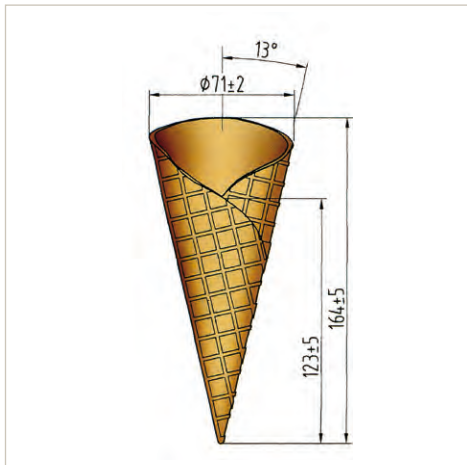
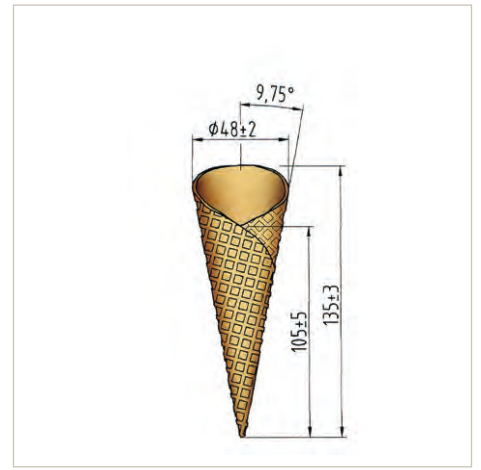
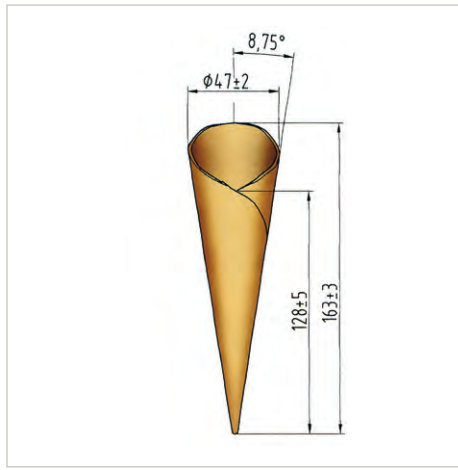
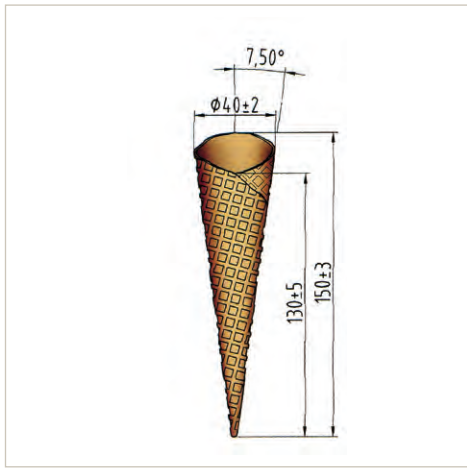
CONI ARROTOLATI

- EN** ROLLED SUGAR CONE MACHINES
FR MACHINES POUR LES CORNETS SUCRES ENROULES
RU ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КРУЧЕНЫХ САХАРНЫХ РОЖКОВ

ESEMPI DI PRODUZIONE

EN EXAMPLES OF PRODUCTION **FR** EXEMPLES DE FABRICATION **RU** ПРИМЕРЫ ОБОРУДОВАНИЯ





MINIROTARCON®

Macchina semiautomatica professionale con una o due piastre formato 240x240 mm per la fabbricazione di cialde atte ad essere modellate per formare cornetti arrotolati, sigari/sigarette, cestine/conchiglie etc.

Opzionalmente è possibile incidere un logo personalizzato sullo stampo oppure montare uno stampo per waffle. Riscaldamento elettrico 230 Volts monofase 50 Hz. La temperatura di ciascuna piastra è regolabile. Completa di dosimetro regolabile e manuale d'istruzione ed uso.



MINIROTARCON®

EN MINIROTARCON®

Semi-automatic professional machine with one or two baking plates with size 240x240 mm for the manufacture of waffles suitable to be shaped into rolled sugar cones, cigars/cigarettes, baskets/shells etc. You can have a custom logo optionally engraved on your plate or a special mould for the Belgian waffles. Electrical heating 230 Volts monophase 50 Hz. The temperature of each plate is adjustable. Complete with adjustable dispenser as well as handbook for instruction and use.

FR MINIROTARCON®

Machine professionnelle semi-automatique avec le format d'une ou deux plaques de cuisson de 240x240 mm pour la fabrication de gaufrettes qui peuvent être modelées en formant des cornets roulés avec la bouche à cœur, cigares / cigarettes, tulipes, etc. Il est possible de graver votre logo personnalisé sur la plaque ou installer un moule spécial pour les gaufres. Chauffage électrique tension 230 volts 50 Hz monophasé. La température peut être réglée séparément sur chaque plaque. Complète de dosimètre réglable et du manuel d'instructions et usage.

RU MINIROTARCON®

Профессиональный полуавтомат с одной или двумя пластинами размером 240x240 мм для изготовления вафельных дисков для дальнейшего скручивания их в рожки, трубочки, корзиночки, ракушки и т. д. Опционально можно выгравировать на пресс-форме логотип или установить вафельную форму. Электрический нагрев 230 Вольт однофазный ток 50 Гц. Температура каждой пластины регулируется. Поставляется в комплекте с регулируемым дозатором и инструкцией пользователя и эксплуатации.

IT SCHEMA DI PRODUZIONE

MR - E	A	B
MR 1 E	30	34
MR 2 E	60	68

EN PRODUCTION RATE SCHEME

MR - E	V	F	Hz	kW	kW/h	kg	L x W x H
MR 1 E	230	1	50/60	1,40	1,12	24	
MR 2 E	230	1	50/60	2,80	2,24	52	

FR SCHEMA DE PRODUCTION

RU СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

IT

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.

EN

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

FR

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.

RU

Внимание: Часовая производительность указана примерно, т.к. зависит от типа стаканчика/рожка, рецептуры теста и качества используемых ингредиентов, мощности нагрева и регулировки печи.

IT A Produzione media per ora di lavoro con ciclo di 2 minuti
B Produzione media per ora di lavoro con ciclo di 1 minuto e 45 secondi

EN A Average hourly production with cycle of 2 minutes
B Average hourly production with cycle of 1 minute and 45 seconds

FR A Production moyenne par heure de travail avec cycle de 2 minutes
B Production moyenne par heure de travail avec cycle de 1 minute et 45 secondes

RU A Модель Автокон
B Количество форм в печи

ACCESSORI OPZIONALI

[EN] OPTIONAL ACCESSORIES

[FR] ACCESSOIRES OPTIONNELS

[RU] ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ



AVVOLGITORE IN GHISA VERNICIATA E CONCHIGLIA IN ACCIAIO INOX PER CREARE CONI ARROTOLATI CON ANGOLO DI 19° E ALTEZZA VARIABILE.

[EN] Cone-rolling tool in painted cast-iron and steel rolling shell that allow you to create rolled sugar cones with an angle of 19° and adjustable height.

[FR] Enrouleur manuel pour cornet en fonte de fer avec coquille en acier qui permet de créer des cornets sucrés enroulés avec un angle de 19° et hauteur variable.

[RU] Узел скручивания из окрашенного чугуна и ответная часть из нерж. Стал для скручивания рожков различной длины с углом 19°.



AVVOLGITORE IN MATERIALE SINTETICO ALIMENTARE E CONCHIGLIA IN ACCIAIO INOX PER CREARE CONI ARROTOLATI CON ANGOLO FISSO E ALTEZZA VARIABILE.

[EN] Cone-rolling tool in synthetic material fit for food preparations which allow you to create rolled sugar cones with a fixed angle and adjustable height.

[FR] Enrouleur manuel en matériel synthétique pour l'usage alimentaire qui permet de créer des cornets roulés et avec angle fixe et hauteur variable.

[RU] Узел скручивания из синтетического материала, пригодного для пищевых производств, и ответная часть из нерж. Стали для скручивания рожков различной длины с фиксированным углом.



AVVOLGITORE MANUALE CON DISPOSITIVO ELETTRICO E CONCHIGLIA IN ACCIAIO INOX PERMETTE DI CREARE CONI ARROTOLATI CON ANGOLO FISSO E ALTEZZA VARIABILE.

[EN] Cone-rolling device with rechargeable battery and steel rolling shell which allow you to create rolled sugar cones with a fixed angle and adjustable height.

[FR] Enrouleur électrique avec batterie rechargeable et coquille d'enroulement en acier qui permettent de créer des cornets roulés avec angle fixe et hauteur variable.

[RU] Ручной узел скручивания электрический и ответная часть из нерж. Стали для скручивания рожков различной длины с фиксированным углом.



AVVOLGITORE MANUALE CON DISPOSITIVO ELETTRICO E CONCHIGLIA IN ACCIAIO INOX PERMETTE DI CREARE SIGARI CON BORDI "MOSSI".

[EN] Rolling device for cigars with rechargeable battery and steel rolling shell which allow you to create rolled sugar cigars with natural wavy edges.

[FR] Enrouleur électrique avec batterie rechargeable et coquille d'enroulement en acier qui permettent de créer des cigars roulés avec des bords naturels "ondulés".

[RU] Ручной узел скручивания электрический и ответная часть из нерж. Стали для скручивания трубочек с естественными краями



ATTREZZO FORMATO DA CONCHIGLIA E PUNZONE IN ACCIAIO VERNICIATO PERMETTE DI CREARE CESTINE COME DA NOSTRO DISEGNO 0C08506002 (Ø 85 mm).

[EN] Manual tool composed of a shell and a punch for the production of sugar baskets as per our drawing 0C08506002 (Ø 85 mm).

[FR] Outil manuel composé par une coquille et un poinçon permettant de créer des tulipes selon notre dessin 0C08506002 (Ø 85 mm).

[RU] Узел из ответной части и пуансона из окрашенной стали для производства корзиночек согласно рис. 0c08506002 (Ø 85 mm).

[IT] ACCESSORI OPZIONALI

[EN] OPTIONAL ACCESSORIES

[FR] ACCESSOIRES OPTIONNELS

[RU] ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ



Logo o incisioni personalizzate

[EN] Customized logo or personal engravings

[FR] Logo imprimé sur le moule ou gravure personnalisée

[RU] Логотип или гравировка по дизайну заказчика



Dispositivo manuale o semiautomatico per taglio cialde

[EN] Manual or semi-automatic device for waffle cutting

[FR] Dispositif manuel ou semi-automatique pour couper les gaufres

[RU] Ручное или полуавтоматическое устройство для резки вафли



Stampo per waffle

[EN] Waffle's mould

[FR] Moule pour les gaufres

[RU] Форма для вафли



Dosatore regolabile a 8 posizioni

[EN] Adjustable dispenser 8 positions

[FR] Doseur réglable 8 positions

[RU] Регулируемый дозатор на 8 позиций

ROTARCON®

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

Il sistema rotativo Rotarcon® comprende:

- (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.



ROTARCON® C18



ROTARCON® C12



Pompa volumetrica per Rotarcon / Volumetric pump for Rotarcon machines / Pompe volumétrique pour machines Rotarcon / Объемный насос для Rotarcon.

EN ROTARCON®

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
- 1 pressurized tank for containing the dough
- 1 adjustable injection pump for liquid food mixtures
- By-pass system to hold off a machine-downtime

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.

FR ROTARCON®

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
- 1 cuve pressurisée pour contenir la pâte
- 1 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 thermorégulateurs indépendants sur les deux plaques supérieure et inférieure du moule. La quantité de pâte sur les plaques, le temps de cuisson et de l'épaisseur de la crêpe 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.

RU ROTARCON®

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА ВАФЕЛЬНЫХ ДИСКОВ
САХАРНЫХ ИЛИ СОЛЕННЫХ

Карусельный автомат мод. Rotarcon® в составе:

- (C9), 12 (C12) или 18 (C18) выпечных блинниц из специального чугуна диаметром 200 мм
- 1 емкость под давлением для подачи теста
- 1 объемный насос инжекторного типа для жидкого теста с регулируемой дозировкой

Система by-pass для бесперебойной работы автомата при замене емкости. Система регулировки температуры верхних и нижних блинниц имеет электронное управление с независимым терморегулятором. Количество дозируемого на блинницу теста, время выпечки и толщина вафельного диска могут регулироваться по желанию. Электропитание соответствует нормативам ЕЭС. Поставляется в комплекте с инструкцией по эксплуатации и рецептурой. По желанию возможно персонифицировать блинницы гравировкой в виде геометрических рисунков (ромбов или квадратиков) и/или логотипом. В качестве дополнительных комплектующих имеются также: дополнительный комплект взаимозаменяемых блинниц, пневматический нож-скребок для выгрузки, ленточный транспортер с приводом от двигателя. Нагрев электричеством, напряжением 400V 50Hz три фазы.

LINEE AUTOMATICHE

[EN] LINE AUTOMATIC

[FR] LIGNE AUTOMATIQUE

[RU] АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ



LINEA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI CONI ARROTOLATI COMPOSTA DA MACCHINA BASE ROTARCON® E DISPOSITIVI OPZIONALI.

[EN] Automatic equipment for the manufacture of rolled cones composed of the basic machine type Rotarcon as well as some optional devices.

[FR] Equipement automatique pour la production de cornets roulés composé de la machine basilaire modèle Rotarcon ainsi que des dispositifs optionnels.

[RU] Автоматическая линия для производства крученых сахарных рожков в составе базовой машины rotarcon® и дополнительных устройств



LINEA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI CONI ARROTOLATI COMPOSTA DA MACCHINA BASE ROTARCON® E DISPOSITIVI OPZIONALI.

[EN] Automatic equipment for the manufacture of rolled cones composed of the basic machine type Rotarcon as well as some optional devices.

[FR] Equipement automatique pour la production de cornets roulés composé de la machine basilaire modèle Rotarcon ainsi que des dispositifs optionnels.

[RU] Автоматическая линия для производства крученых сахарных рожков в составе базовой машины rotarcon® и дополнительных устройств



LINEA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI CESTINE COMPOSTA DA MACCHINA BASE ROTARCON® E DISPOSITIVI OPZIONALI.

[EN] Automatic equipment for the manufacture of baskets composed of the basic machine type Rotarcon as well as some optional devices.

[FR] Equipement automatique pour la production de tulipes composé de la machine basilaire modèle Rotarcon ainsi que des dispositifs optionnels.

[RU] Автоматическая линия для производства крученых сахарных рожков в составе базовой машины rotarcon® и дополнительных устройств

ACCESSORI OPZIONALI

[EN] OPTIONAL ACCESSORIES

[FR] ACCESSOIRES OPTIONNELS

[RU] ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ



MAC MACCHINA AUTOMATICA DA ACCOPPIARE ALLA ROTARCON® PER LA PRODUZIONE DI CONI CON BOCCA A CUORE.

[EN] MAC Automatic machine to be put together with our Rotarcon® for the automatic manufacture of rolled cones with a heart-shaped mouth.

[FR] MAC Machine automatique à coupler à notre Rotarcon® pour la production automatique de cornets roulés avec la bouche à cœur.

[RU] Автомат для работы вместе с rotarcon® для производства крученых рожков с естественным краем



MAC MACCHINA AUTOMATICA DA ACCOPPIARE ALLA ROTARCON® PER LA PRODUZIONE DI CONI CON BOCCA PARI E BORDO RINFORZATO (NON TAGLIATO).

[EN] 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).

[FR] 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).

[RU] Автомат для работы вместе с rotarcon® для производства рожков с ровным краем и усиленным краем (не обрезанным)



MAC PLUS MACCHINA AUTOMATICA DI AVVOLGIMENTO DA ACCOPPIARE ALLA ROTARCON® PER LA PRODUZIONE DI CONI CON BOCCA A CUORE OPPURE PER LA PRODUZIONE DI SIGARI CON BORDI "MOSSI".

[EN] MAC PLUS Automatic machine to be put together with our Rotarcon® for the automatic manufacture of rolled cones with a heart-shaped mouth or to shape the waffle into cigars with wavy edges.

[FR] MAC PLUS Machine automatique à coupler à notre Rotarcon® pour la production automatique de cornets roulés avec la bouche à cœur ou créer cigares avec les bords naturels (ondulés).

[RU] Мак плюс автоматическое устройство скручивания рожков для работы вместе с rotarcon® для производства рожков с естественным краем или трубочек с неровным краем.



DISPOSITIVO AUTOMATICO DA ACCOPPIARE ALL'AVVOLGITORE MAC O MAC PLUS PER CONTARE E IMPILARE I CONI PRONTI PER L'IMPACCHETTAMENTO.

[EN] Automatic conveyor to be coupled to the rolling device type MAC or MAC PLUS for counting and stacking cones ready for packaging.

[FR] 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.

[RU] Автоматическое устройство для работы с узлом скручивания так или так плюс для счета и штабелирования готовых рожков.

ACCESSORI OPZIONALI

[EN] OPTIONAL ACCESSORIES

[FR] ACCESSOIRES OPTIONNELS

[RU] ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ



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°).

[EN] 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°).

[FR] 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°).

[RU] Полуавтоматическое скручивающее устройство электропневматического действия с приводом от кнопки на педали, может иметь 1 или 2 головки для производства крученных сахарных рожков с естественным краем (стандартный угол на выбор: 16°, 19°, 23° и 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".

[EN] 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.

[FR] Enroleur semi-automatique actionné par un bouton à pédale. Il peut avoir 1 ou 2 têtes pour créer cigares avec les bords naturels (ondulés).

[RU] Полуавтоматическое скручивающее устройство электропневматического действия с приводом от кнопки на педали, может иметь 1 или 2 головки для производства трубочек с естественным краем.



ACCESSORI COMPLETAMENTE MANUALI O ASSERVITI DA DISPOSITIVI ELETTRICI PERMETTONO DI CREARE CONI ARROTOLATI CON ANGOLO DI 19° E ALTEZZA VARIABILE.

[EN] Fully manual and electric devices allow the customer to create rolled sugar cones with an angle of 19° and adjustable height.

[FR] Outils complètement manuels ou électriques permettent de créer des cornets roulés et avec un angle de 19° et hauteur variable.

[RU] Полностью ручные или электрические устройства скручивания рожков с естественным краем с углом 19° различной длины.



ACCESSORI COMPLETAMENTE MANUALI O ASSERVITI DA DISPOSITIVI ELETTRICI PERMETTONO DI CREARE SIGARI CON BORDI "MOSSI".

[EN] Fully manual and electric devices allow the operator to create rolled sugar cigars with natural wavy edges.

[FR] Outils complètement manuels ou électriques permettent de créer des cigares roulés avec des bords naturels "ondulés".

[RU] Полностью ручные или электрические устройства скручивания трубочек с естественным краем.



UN APPOSITO DISPOSITIVO FORMATO DA CONCHIGLIA E PUNZONE PERMETTE DI CREARE CESTINE (Ø 85 MM).

[EN] A specific device, composed by a shell and a punch, allows the production of sugar baskets (Ø 85 mm).

[FR] Un outil special composé par une coquille et un poinçon permet de créer des "tulipes" (Ø 85 mm).

[RU] Специальное устройство из ответной части и пуансона для придания вафельному диску формы корзиночки (Ø 85 mm).

ACCESSORI OPZIONALI

[EN] OPTIONAL ACCESSORIES

[FR] ACCESSOIRES OPTIONNELS

[RU] ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

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.



[EN] Semi-automatic device actuated by a pneumatic hand lever. Available with one head for the manufacture of sugar cups, bowls and goblets with cut folded edge.

[FR] Dispositif semi-automatique du type pneumatique actionné par levier à la main. Il est doté d'une tête pour la production de tasses et bols avec le bord découpé et plié.

[RU] Полуавтомат с пневматическим приводом и ручным рычагом. Имеет 1 головку для производства чашечек и стаканчиков с обрезным и завернутым краем.

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).



[EN] Semi-automatic device with pneumatic operation actuated 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).

[FR] 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).

[RU] Полуавтомат с пневматическим приводом и ручным рычагом. Имеет 2 головки для производства одного из 2-х видов корзиночек на выбор рис. 0c11006001 (Ø 110 mm) или рис. 0c13506001 (Ø 135 mm).

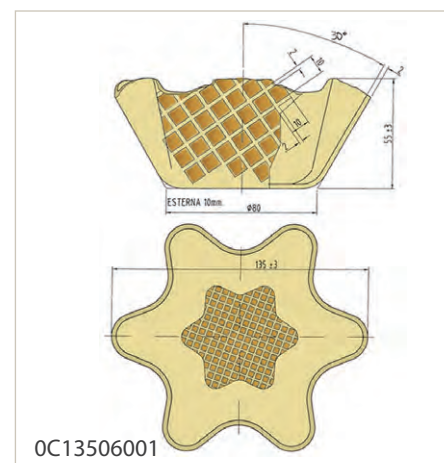
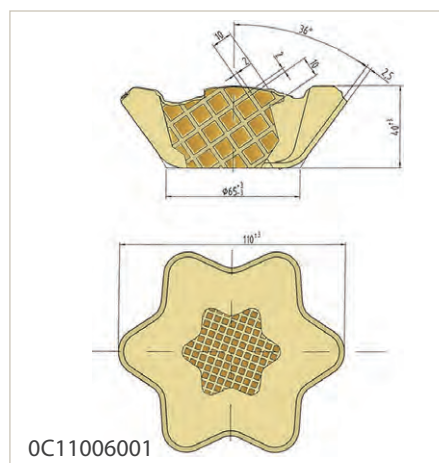
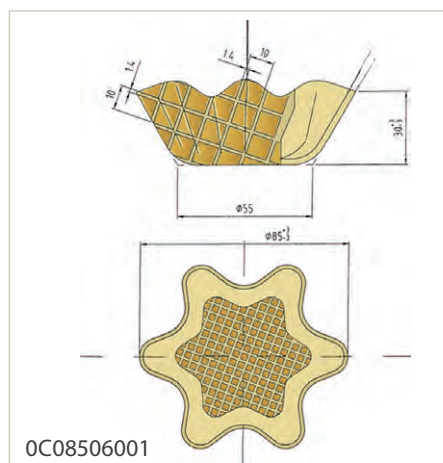
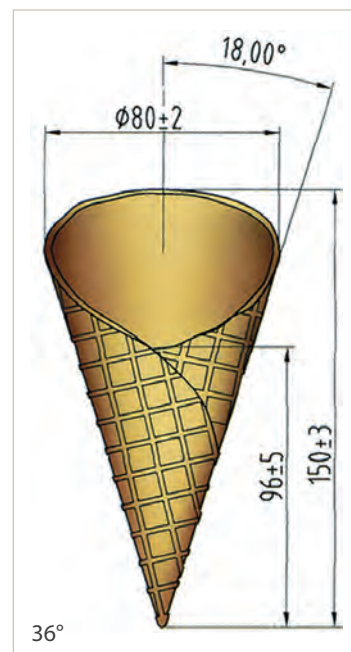
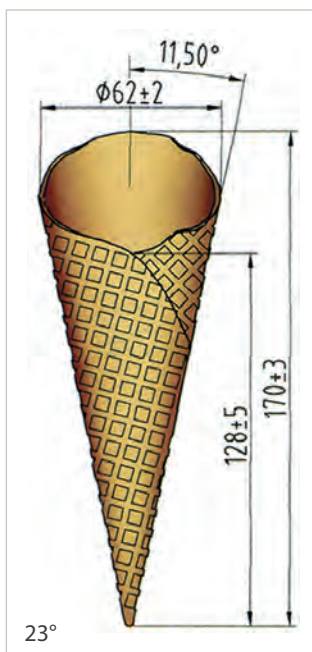
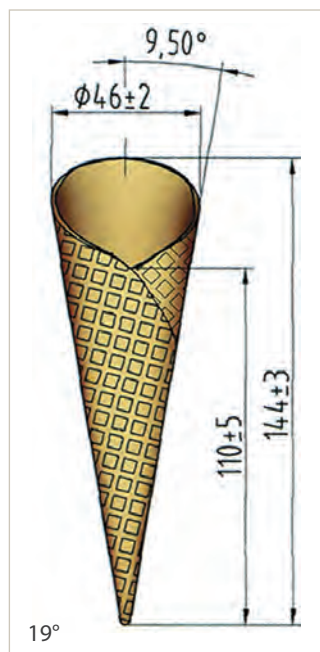
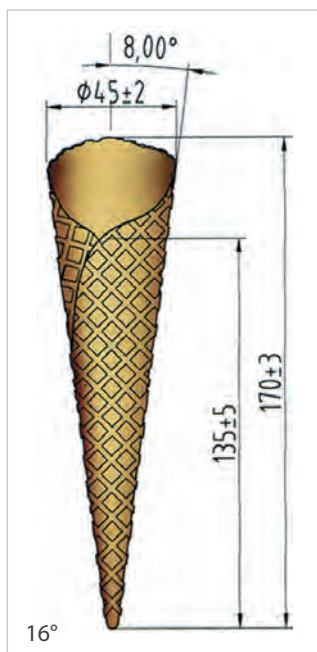
DISPOSITIVO AUTOMATICO DI TIPO ELETTO-PNEUMATICO DA ASSERVIRE ALLA ROTARCON® PER LA PRODUZIONE DI CESTINE CON BORDI MOSSI ONDULATI. E' DOTATO DI 4 POSTAZIONI DI STAMPAGGIO CON BRACCIO MECCANICO E PINZA PER LA TRASLAZIONE DELLA CIALDA. LA FORMA DELLA CESTINA PUÒ ESSERE SCELTA TRA QUELLE MOSTRATE QUI A FIANCO.



[EN] 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 from the drawings as per the catalogue.

[FR] 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 pincette pour le déplacement de la gaufre. La forme de la tulipe peut être choisie parmi celles du catalogue.

[RU] Автоматическое устройство с электропневматическим приводом для работы с rotarcon® для производства корзиночек с естественным волнистым краем. 4-х позиционная штамповка с механическим рычагом и захватом для переноса диска. Форму корзиночки можно выбрать из показанных сбоку.

**IT** SCHEMA DI PRODUZIONE**EN** PRODUCTION RATE SCHEME**FR** SCHEMA DE PRODUCTION**RU** СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

MOD	V	F	Hz	kW	kW/h	m ³ /h	kg	L x W x H
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 ³ /h	kg	L x W x H
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	

IT

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.

EN

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.

FR

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.

RU

Внимание: Часовая производительность указана примерно, т.к. зависит от типа стаканчика/рожка, рецептуры теста и качества используемых ингредиентов, мощности нагрева и регулировки печи.

IT

- A. Produzione oraria: indicativamente da 250 a 700 pezzi l'ora.
 B. Su richiesta del cliente, è possibile realizzare coni con conicità differenti.
 C. Accessori specifici consentono di realizzare coni con bocca pari tagliata.
 D. Mediante l'utilizzo di piastre speciali è possibile invece produrre coni con bocca pari e bordo rinforzato (non tagliato).
 E. 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.

FR

- A. Production horaire: environ 250 à 700 pièces par heure.
 B. À la demande du client, vous pouvez réaliser des cornets avec conicité différente.
 C. 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).
 D. 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.

EN

- A. Hourly production: approximately 250 to 700 outputs/hour.
 B. Upon the customer's request, you can make cones with different angle (conicity).
 C. 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).
 D. 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.

RU

- A. Producción horaria: aproximadamente 250 a 700 piezas por hora.
 B. Sobre petición del cliente, se puede realizar conos con ángulos diferentes (conicidad).
 C. Accesorios específicos le permiten lograr conos con la boca cortada y igual.
 D. A través de la utilización de placas de cocción especiales, se puede producir conos con la misma boca igual y borde reforzado (sin cortarlo).
 E. 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.

ROTARCON 24 OT[®]

MACCHINA AUTOMATICA PER LA
FABBRICAZIONE DI TARTELLETTE



Macchina interamente automatica per la produzione di tartellette in pasta frolla con ricetta dolce o salata, completa di 24 stampi intercambiabili. Riscaldamento elettrico. Capacità produttiva indicativamente 4500 pezzi ora (diametro prodotto finito Ø65mm).

La fornitura comprende:

- pompa automatica a estrusione, sistema di taglio a filo, dosaggio di precisione dell'impasto e distribuzione nelle rispettive impronte dello stampo
- sistema di estrazione con braccio pick and place con modulo regolabile

Specifiche tecniche R 24-OT:

- Tensione: 400 VAC 50Hz 3-ph+N
- Potenza installata: 43,00 Kw
- Consumo medio a regime: 34,40 Kw/h ca.
- Dimensioni macchina (forno): cm 440 x 220 x H 200 ca.
- Peso: Kg. 5000 ca.

- Dimensioni pompa+dosatore: cm 270x160xH 245 ca.
- Peso: Kg. 1080 ca.
- Ingombro complessivo (spazio occupato): cm 600 x 565 x H 245 ca.
- GWK: 6100 ca.

E' disponibile la versione con 24 o 36 piastre piane per la produzione di cialde zuccherate, completa di un gruppo avvolgitore a teste multiple per arrotolare la cialda a forma di cono con bocca a cuore e bordo naturale, oppure con bordo liscio. Capacità produttiva R 24-OC: indicativamente 960 pezzi ora / Capacità R 36-OC : 1440 pcs/H ca

Specifiche tecniche R 36-OC:

- Tensione: 400 VAC 50Hz 3-ph+N
- Potenza installata: 55,00 Kw
- Consumo medio a regime: 44,00 kW/h ca.
- Dimensioni macchina (forno a 33 stampi): cm 440 x 220 x H 200 ca.
- Peso: Kg. 5000 ca.

EN ROTARCON 24 OT®**AUTOMATIC MACHINE FOR THE PRODUCTION OF PASTRY CASE TARTS**

Fully automatic machine for the production of shortcrust pastry case tarts with a sweet or savory recipe, complete with 24 interchangeable moulds. Electric heating. Production capacity: 4500 pcs/h approximately (pastry size: diam. Ø65mm).

The supply includes:

- automatic extrusion pump, wire cutting system, precision dosing of the mixture and distribution in the respective mold impressions
- pick and place arm with adjustable module

R 24-OT Technical specifications:

- Voltage: 400 VAC 50Hz 3-ph+N
- Installed power: 43.00 Kw
- Average consumption at full capacity: 34.40 Kw/h approx.
- Oven dimensions: cm 440 x 220 x H 200 - Weight: Kg. 5000 (approx.)
- Dimensions of pump + dispenser: cm 270x160xH 245 - Weight: Kg. 1080 (approx)
- Overall size (occupied space): cm 600 x 565 x H 245 – GWK: 6100 (approx.)

The machine with 24 or 36 flat iron plates is also available for the manufacture of sugary wafers, equipped with a multi-head revolving unit to roll the waffle up into a cone with a heart-shaped mouth and natural wavy edge, or with smooth edge.

R 24-OC Production capacity: 960 pcs/h approx. / R 36-OC Production capacity: 1440 pcs/h approx.

R 36-OC Technical specifications:

- Voltage: 400 VAC 50Hz 3-ph+N
- Installed power: 55.00 kW/h
- Average consumption at full capacity: 44.00 kW/h approx.
- Oven dimensions: cm 440 x 220 x H 200 - Weight: Kg. 5000 (approx.)

FR ROTARCON 24 OT®**MACHINE AUTOMATISEE POUR LA FABRICATION DE TARTELETTES**

Machine entièrement automatique pour la fabrication de tartelettes en pâte brisée selon une recette sucrée ou salée, équipée de 24 moules interchangeables. Chauffage électrique. Capacité de production d'environ 4500 pièces par heure (diamètre du produit Ø65 mm).

La fourniture comprend :

- pompe d'extrusion automatique, système de coupe à fil, dosage précis du mélange et distribution dans les empreintes de moule respectives
- système d'extraction avec bras pneumatique «pick and place» avec module réglable

Spécifications techniques R 24-OT :

- Tension : 400 VCA 50 Hz 3-ph+N
- Puissance installée : 43,00 Kw
- Consommation moyenne à plein régime : 34,40 Kw/h environ.
- Dimensions de la machine (four) : cm 440 x 220 x H 200 - Poids : Kg. 5000 environ.

- Dimensions pompe + distributeur : cm 270x160xH 245 - Poids : Kg. 1080 environ.
- Dimensions hors tout (espace occupé) : cm 600 x 565 x H 245 – GWK : 6100 environ.

La version avec 24 ou 36 plaques plates est disponible pour la production de gaufrettes plaines sucrées, dotée d'une unité d'enroulement à plusieurs têtes pour enrouler la gaufrette en forme de cornet avec une bouche en forme de cœur et le bord naturel, ou avec le bord lisse. Capacité de production R 24-OC : environ 960 pièces par heure / Capacité de la R 36-OC : 1440 pcs/H environ.

Spécifications techniques R 36-OC :

- Tension : 400 VCA 50 Hz 3-ph+N
- Puissance installée : 55,00 Kw
- Consommation moyenne à pleine capacité : environ 44,00 Kw/h.
- Dimensions de la machine (four à 36 moules) : environ 440 x 220 x H 200 cm. - Poids : Kg. 5000 environ.

RU ROTARCON 24 OT®**ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТАРТАЛЕТОК ИЗ ПЕСОЧНОГО СЛАДКОГО ИЛИ СОЛЕНОГО ТЕСТА**

Полностью автоматическая линия для производства тарталеток из песочного сладкого или соленого теста, в комплекте с 24 взаимозаменяемыми выпечными формами. Нагрев: электричество. Производительность примерно 4500 штук/час (при диаметре 65мм).

В поставку входит:

- автоматический тестоделитель с экструдером, узел проволочной резки, точное дозирование порций теста и укладка в гнезда выпечной формы
- регулируемый узел съема готовых изделий

Технические данные R 24-OT:

- Напряжение: 400 VAC 50Гц 3-ф+N
- Установленная мощность: 43,00 кВт
- Среднее потребление в рабочем режиме: около 34,40 кВт/час.
- Габариты линии (печи): см 440 x 220 x H 200 примерно. – Вес: около 5000 кг.
- Габариты тестоделиителя +дозатора: см 270x160xH 245 примерно. – Вес: около 1080 кг.
- Общие габариты (занимаемое пространство): см 600 x 565 x H 245 примерно. – Вес: около 6100 кг.

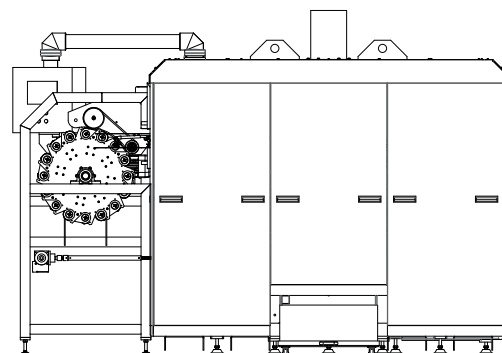
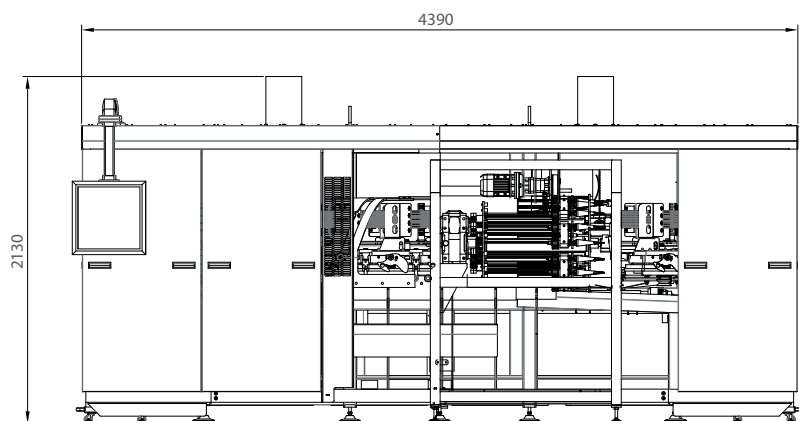
Может поставляться с 24 выпечными формами или с 36 выпечными пластинами для производства крученных сахарных рожков, в комплекте с узлом скручивания из нескольких скручивающих головок для рожков с естественным или ровным краем. Производительность модели 24-OC: около 960 штук в час / Производительность модели 36-OC: около 1440 штук в час).

Технические данные R 36-OC:

- Напряжение: 400 VAC 50Hz 3-ф+N
- Установленная мощность: 55,00 кВт
- Среднее потребление в рабочем режиме: 44,00 кВт/ч примерно.
- Габариты: (печи с 33 пластинами): см 440 x 220 x H 200 примерно. Вес: около 5000 кг.

ROTARCON 24-36 OC®

MACCHINA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI CONI ARROTOLATI PER GELATO | AUTOMATIC MACHINE FOR THE MANUFACTURE OF ROLLED ICE CREAM CONES | MACHINE AUTOMATIQUE POUR LA PRODUCTION DE CORNETS GLACÉS ROULÉS | АВТОМАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РОЖКОВ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

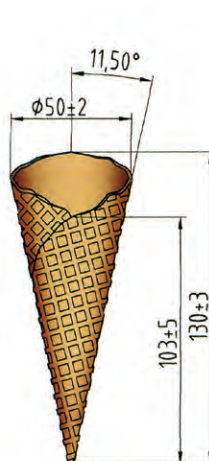


IT Con le parti necessarie al cambio formato, la macchina può produrre uno dei coni con bocca a cuore qui raffigurati.

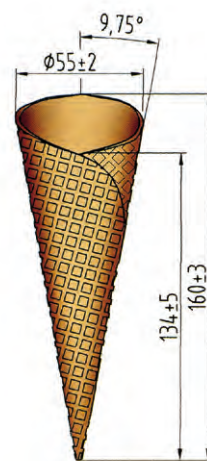
EN With the aid of the necessary change-over parts, the machine can produce one of the cones with heart-shaped mouth as shown here

FR Avec les pièces nécessaires au changement de format, la machine peut produire l'un des cornets en forme de cœur ci-représentés.

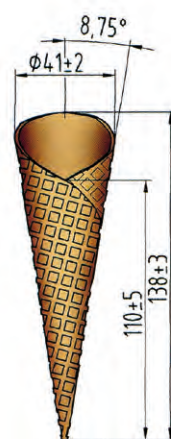
RU С деталями, необходимыми для изменения формата, машина может изготовить один из показанных здесь конусов в форме сердца.



D18354



D19274



D19272

IT SCHEMA DI PRODUZIONE

EN PRODUCTION RATE SCHEME

FR SCHEMA DE PRODUCTION

RU СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

	A	B	C	D
	D18354	24/36	960	1440
	D19274	24/36	960	1440
	D19272	24/36	960	1440

IT A Disegno o formato del cono
B Quantità di stampi assemblati sulla macchina
C Produzione media indicativa per ora di lavoro con 24 stampi
D Produzione media indicativa per ora di lavoro con 36 stampi

FR A Dessin du cône
B Nombre de moules assemblés sur la machine
C Production moyenne approximative par heure de travail avec 24 moules
D Production moyenne approximative par heure de travail avec 36 moules

EN A Cone drawing
B Number of moulds assembled in the machine
C Approximate average production per hour of work with 24 moulds
D Approximate average production per hour of work with 36 moulds

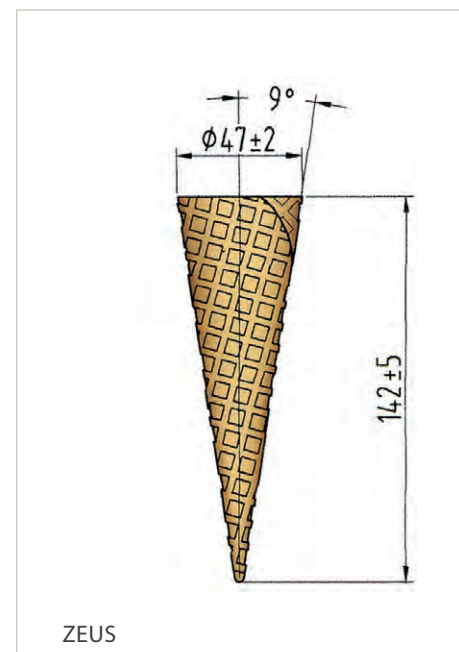
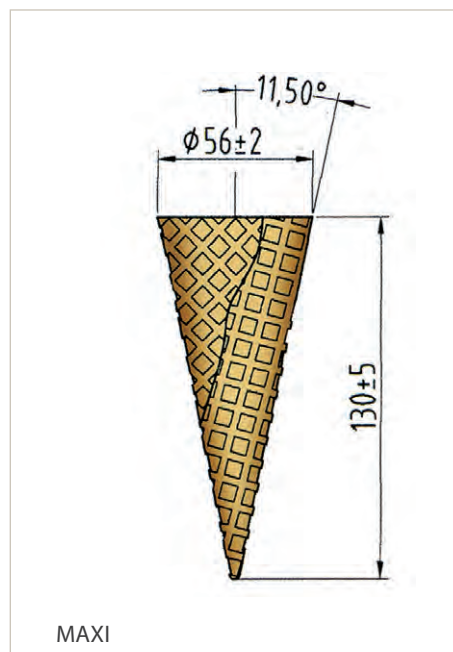
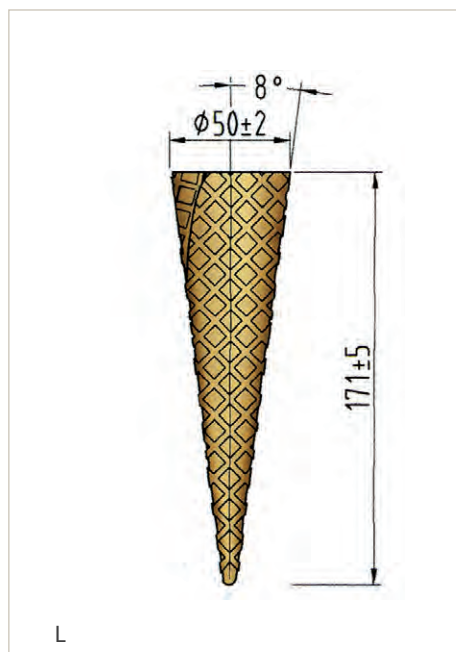
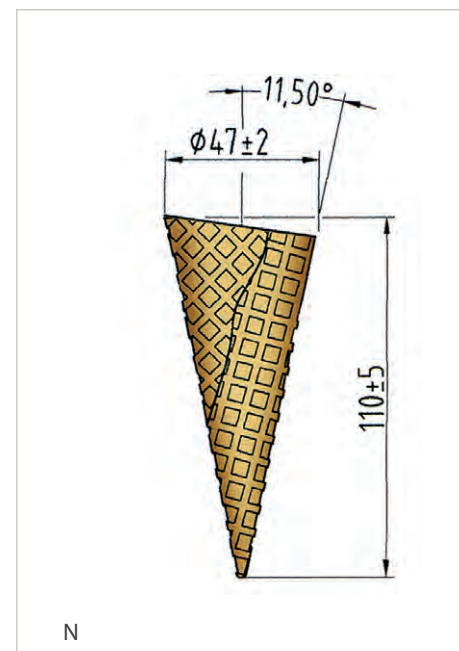
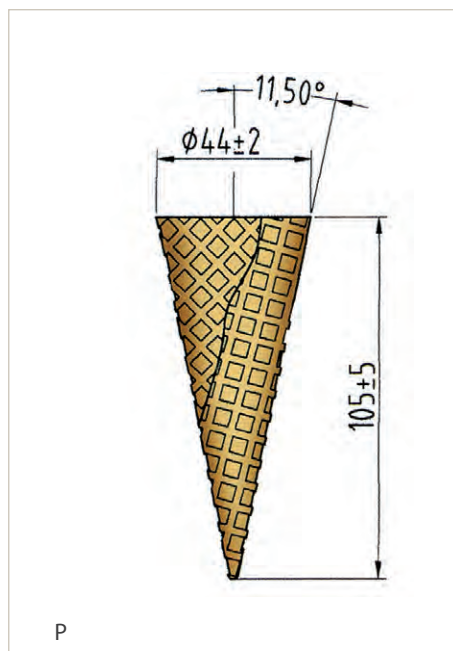
RU A конусная конструкция
B Количество пресс-форм в машине.
C Приблизительная средняя производительность за час работы с 24 формами.
D Приблизительная средняя производительность за час работы с 36 формами.

IT Con le parti necessarie al cambio formato, la macchina può produrre uno dei coni con bordo liscio qui raffigurati.

EN With the aid of the necessary change-over parts, the machine can produce one of the smooth-edge cones shown here.

FR Avec les pièces nécessaires au changement de format, la machine peut produire l'un des cornets à bords lisses ci-représentés.

RU Имея детали, необходимые для изменения формата, машина может изготовить один из конусов с гладкими краями, изображенных здесь.



IT SCHEMA DI PRODUZIONE

EN PRODUCTION RATE SCHEME

FR SCHEMA DE PRODUCTION

RU СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

	A	B	C	D
	P	24/36	960	1440
	N	24/36	960	1440
	L	24/36	960	1440
	MAXI	24/36	960	1440
	ZEUS	24/36	960	1440

IT	A	Disegno o formato del cono
	B	Quantità di stampi assemblati sulla macchina
	C	Produzione media indicativa per ora di lavoro con 24 stampi
	D	Produzione media indicativa per ora di lavoro con 36 stampi
FR	A	Dessin du cône
	B	Nombre de moules assemblés sur la machine
	C	Production moyenne approximative par heure de travail avec 24 moules
	D	Production moyenne approximative par heure de travail avec 36 moules
EN	A	Cone drawing
	B	Number of moulds assembled in the machine
	C	Approximate average production per hour of work with 24 moulds
	D	Approximate average production per hour of work with 36 moulds
RU	A	конусная конструкция
	B	Количество пресс-форм в машине.
	C	Приблизительная средняя производительность за час работы с 24 формами.
	D	Приблизительная средняя производительность за час работы с 36 формами.

MINIMIX 25[®]

MISCELATORE

Macchine impastatrici ad uso industriale per la produzione di impasti alimentari per coni gelato, cialde, prodotti in wafer. Miscelazione ultrarapida e accurata senza sbattimento né incorporazione di bolle d'aria. Costruzione in acciaio inox con rubinetto. Alimentazioni 230V 50Hz monofase.



MINIMIX[®]

EN MINIMIX[®]

MIXER BLENDER

Mixing-kneading machines suitable for food industry, for the production of doughs for ice cream cones, waffles, wafer products.

Ultra-fast and accurate mixing, without flapping or incorporating air bubbles. Stainless steel construction with tap.

230V 50Hz single-phase power supply.

FR MINIMIX[®]

MALAXEUR HOMOGENEISEUR

Malaxeurs-batteurs pour l'usage industriel pour la production de pâtes alimentaires pour cornets de crème glacée, gaufres, gaufrettes.

Mélange ultra-rapide et précis, sans battement ni incorporation de bulles d'air. Construction en acier inoxydable avec robinet.

Alimentation 230V 50Hz monophasée

RU MINIMIX[®]

ПИЩЕВЫЕ МИКСЕРЫ ДЛЯ ТЕСТА

Оборудование для промышленного приготовления теста для производства вафельных рожков для мороженого, стаканчиков, вафельных изделий. Сверхбыстрое и точное перемешивание без взбивания, без создания воздушных пузырьков. Выполнены из нержавеющей стали со сливным краном. Однофазное питание 230В 50Гц.

IT CARATTERISTICHE TECNICHE

EN TECHNICAL DETAILS

FR DETAILS TECHNIQUES

RU ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОДРОБНОСТИ

MINIMIX	V	F	Hz	kW	kg	L x W x H cm
MINIMIX 25	230	1	50	0,37	54	65x60x120

MIX 120/200/300®

MISCELATORE

Macchine impastatrici ad uso industriale per la produzione di impasti alimentari per coni gelato, cialde, prodotti in wafer. Miscelazione ultrarapida e accurata senza sbattimento né incorporazione di bolle d'aria. Costruzione in acciaio inox con rubinetto. Alimentazioni 400V 50Hz trifase.



MIX®

EN MIX 120/200/300®

MIXER BLENDER

Mixing-kneading machines suitable for food industry, for the production of doughs for ice cream cones, waffles, wafer products.

Ultra-fast and accurate mixing, without flapping or incorporating air bubbles. Stainless steel construction with tap.

Power supply: 400V 50Hz three-phase.

FR MIX 120/200/300®

MALAXEUR HOMOGENEISEUR

Pétrins à cuves pour l'usage industriel pour la production de pâtes alimentaires pour cornets de crème glacée, gaufres, gaufrettes.

Mélange ultra-rapide et précis, sans battement ni incorporation de bulles d'air. Construction en acier inoxydable avec robinet.

Alimentation 400V 50Hz triphasé

RU MIX 120/200/300®

ПИЩЕВЫЕ МИКСЕРЫ ДЛЯ ТЕСТА

Оборудование для промышленного приготовления теста для производства вафельных рожков для мороженого, стаканчиков, вафельных изделий. Сверхбыстрое и точное перемешивание без взбивания, без создания воздушных пузырьков. Выполнены из нержавеющей стали со сливным краном. Электропитание 400В 50Гц трехфазное.

IT CARATTERISTICHE TECNICHE

EN TECHNICAL DETAILS

FR DETAILS TECHNIQUES

RU ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОДРОБНОСТИ

MIX	V	F	Hz	kW	kg	L x W x H cm
MIX 120	400	3	50	4	120	70x70x150
MIX 200	400	3	50	4	150	80x80x165
MIX 300	400	3	50	4	200	80x100x170

ACCESSORI

IT

ACCESSORI

- Porzionatori professionali in acciaio inox 18/10 e manico in nylon disponibili nei colori blu, verde, giallo, rosso.
- Secchio graduato in acciaio inox con beccuccio ed anello d'appoggio.
- Coperchio in acciaio inox AISI304 per secchio graduato

EN

ACCESSORIES

- Professional portioners in 18/10 stainless steel and nylon handle available in blue, green, yellow, red.
- Graduated stainless steel bucket with spout and support ring.
- Lid in AISI304 stainless steel for graduated bucket

FR

ACCESSOIRES

- Doseurs professionnels en acier inoxydable 18/10 et manche en nylon disponibles en bleu, vert, jaune, rouge.
- Seau gradué en acier inoxydable avec bec verseur et anneau de support.
- Couvercle en acier inoxydable AISI304 pour seau gradué

RU

АКСЕССУАРЫ

- Профессиональные порционеры из нержавеющей стали 18/10 с нейлоновой ручкой доступны в синем, зеленом, желтом и красном цветах.
- Градуированное ведро из нержавеющей стали аisi304 с носиком и опорным кольцом. Емкость 10 литров, высота 280 мм.
- Крышка из нерж. Стали аisi304 для градуированного ведра 10 литров арт. C06173.



PORZIONATORE
PORTIONER
PORTIONNEUR
ПОРЦИОНЕР

DIAMETRO DIAMETER DIAMÈTRE ДИАМЕТР	CUCCHIAI PER LT SPOONS FOR LT CUILLÈRES POUR LT ЛОЖКИ ДЛЯ LT
Ø 79 mm	8
Ø 65 mm	12
Ø 61 mm	16
Ø 56 mm	20
Ø 51 mm	24
Ø 49 mm	30
Ø 46 mm	36
Ø 44 mm	40
Ø 42 mm	45
Ø 39 mm	50
Ø 28 mm	100



SECCHIO GRADUATO
GRADUATED BUCKET
GODET GRADUÉ
ГРУППОВОЕ ВЕДРО

CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ ЕМКОСТЬ	ALTEZZA HEIGHT LA TAILLE ВЫСОТА
10 Lt	280 mm
12 Lt	310 mm
15 Lt	280 mm
20 Lt	370 mm



COPERCHIO PER SECCHIO
LID FOR BUCKET
COUVERCLE POUR SEAU
КРЫШКА ДЛЯ ВЕДРА

PER SECCHIO DA FOR A BUCKET OF PAR SEAU À PARTIR DE ЗА ВЕДРО ОТ
10 Lt
12 Lt
15 Lt
20 Lt



 **CoMACo®**



COMACO ALIMENTARE S.R.L.

Via Gattinella, 53
50013 Campi Bisenzio
Firenze – Italy

Phone contacts

Phone (Sales office): +39 055 8826808
Phone (Factory/Purchases office): +39 055 8827663
Fax: +39 055 8812197

E-mail / Web

info@comacoalimentare.it
www.comacoalimentare.com