

 **COMACO**®

MAC PLUS®



www.comacoalimentare.com

MAC PLUS®



- Dispositivo automatico asservito alla macchina Rotarcon® C18, con quattro teste avvolgitrici per la produzione dei coni arrotolati con bocca a cuore, oppure sigari con bordo naturale.
- La produzione oraria è in relazione al tipo di impasto utilizzato, peso e dimensioni del prodotto finito, dal relativo tempo di cottura; indicativamente fino a 650 pz./ora.
- E' fornito con una serie di quattro teste con relative conchiglie intercambiabili, da scegliere fra le conicità standard (16°, 19°, 23°).
- Attraverso la regolazione del flusso dell'impasto sulle piastre è possibile realizzare cialde più o meno grandi; pertanto, a parità di conicità si potranno realizzare coni con diametro e altezze differenti.
- Dotato di Monitor Touch-screen 7" per la gestione della macchina.
- Dati tecnici:
Consumo aria compressa: 80÷100 nl/min
Potenza installata: 1,12 kW
Voltaggio: 400V 50Hz 3 fasi+N

MAC PLUS®



- Automatic device with electro-pneumatic operation complete with four rolling heads to be coupled with the Rotarcon® C18 machine, for the manufacture of the rolled sugar cones with heart-shaped mouth, or cigars with natural edges.
- The hourly production capacity depends upon the type of dough, weight and dimensions of the output, baking time; approximately up to 650 pieces per hour.
- It is supplied with a set of four interchangeable conical heads and relative shells, to be chosen from the standard cones as per our catalogue (16°, 19°, 23°).
- Simply by adjusting the dough -flow on the plates, it is possible to make larger or smaller flat waffles; so that by the same basic angle it is possible to make cones of different size and heights.
- Electronic control with 7" touch screen.
- Technical data:
Compressed air consumption: 80÷100 nl/min
Installed power: 1.12 kW
Voltage: 400V 50Hz 3ph+N

MAC PLUS®



- Dispositif automatique asservi à la machine Rotarcon® C18, avec quatre têtes d'enroulement pour la production de cornets roulés avec la bouche en forme de cœur, ou de cigares à bords naturels.
- La production horaire est fonction du type de pâte utilisée, du poids et des dimensions du produit fini, du temps de cuisson; à titre indicatif jusqu'à 650 pièces par heure.
- Il est fourni avec un jeu de quatre têtes coniques interchangeables et relatives coquilles, à choisir parmi les cônes standard (16°, 19°, 23°).
- En ajustant l'écoulement de la pâte sur les assiettes, il est possible de réaliser des gaufrettes plus ou moins grandes; par conséquent, avec le même angle de base, des cornets de différents diamètres et hauteurs.
- Commande électronique à écran tactile 7"
- Données techniques:
Consommation d'air comprimé: 80÷100 nl/min
Puissance installée: 1,12 kW
Tension: 400V 50Hz 3ph+N

MAC PLUS®



- Dispositivo automático asistido a la máquina Rotarcon® C18, con cuatro cabezales de enrollamiento para la producción de conos dulces con boca en forma de corazón o cigarros con bordes naturales.
- La producción por hora está en relación con el tipo de masa utilizada, el peso y las dimensiones del producto final, y del tiempo de cocción; indicativamente hasta 650 piezas por hora.
- Suministrado con un juego de cuatro cabezales con conchas intercambiables, de que se pueden elegir entre los conos estándar de nuestro catálogo (16°, 19°, 23°).
- Al ajustar el flujo de la masa en las placas, es posible hacer obleas más grandes o más pequeñas; por lo tanto, con el mismo ángulo del cono, puede hacer conos con diferentes diámetros y alturas.
- Equipado con pantalla táctil de 7" para la gestión de la máquina
- Datos técnicos:
Consumo de aire comprimido: 80÷100 nl/min
Potencia instalada: 1,12 kW
Voltaje: 400V 50Hz 3ph+N



МАК ПЛЮС®



- Автоматическое устройство, которым комплектуются выпечные автоматы модели РОТАРКОН® C18. Состоит из 4-х узлов скручивания для производства рожков с натуральным краем или трубочек.
- Производительность зависит от рецептуры теста, веса и размеров изделий, времени выпечки и составляет приблизительно 650 штук в час.
- Поставляется вместе со съёмными и заменяемыми закручивающими шпинделями и ответными частями-ракушками, которые могут иметь угол скручивания (16°, 19°, 23°).
- Подачей количества теста можно регулировать диаметр вафельного блина и соответственно размер рожка: больше или меньше, но при одинаковой конусности. МАК.
- Плюс оснащен 7-ми дюймовым сенсорным экраном для управления работой устройства.
- Технические характеристики:
Расход сжатого воздуха: 80÷100 нл/мин
Установленная мощность: 1,12 kW
Напряжение: 400V 50Hz 3ph+N

