



MINIROTARCON®



www.comacoalimentare.com

MINIROTARCON®

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 waffel. 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®



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.

MINIROTARCON®



Machine professionnelle semi-automatique avec le format d'une ou deux plaques de cuisson de 240x240 mm pour la fabrication de gaufres 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.

MINIROTARCON®



Máquina profesional semi-automática con el formato de una o dos planchas de 240x240 mm para la fabricación de obleas llanas que pueden ser enrolladas formando conos para helado con la boca a corazon, cigarros / cigarillos, canastas / conchas, etc. Como opción se puede grabar un logotipo personalizado sobre el plato o instalar un molde especial para gofres. Calefacción eléctrica de 230 volt 50 Hz monofásica. La temperatura es ajustable separadamente. Completa del dosificador ajustable y instrucciones por el uso.



MR 1



MR 2

+



=



- Avvolgitore in ghisa verniciata e conchiglia in acciaio inox permette di creare coni arrotolati con angolo di 19° e altezza variabile.
- 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.
- 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.
- Enrollador manual en hierro colado y concha en acero que le permiten de crear conos enrollados con un ángulo de 19° y altura variable.

+



=



- Avvolgitore in materiale sintetico alimentare e conchiglia in acciaio inox permette di creare coni arrotolati con angolo fisso e altezza variabile.
- 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.
- Enrouleur manuel en matériel synthétique pour l'usage alimentaire qui permet de créer des cornets roulés et avec angle fixe et hauteur variable.
- Enrollador manual en material sintético que le permite la creación de conos enrollados con ángulo fijo y altura variable.

+



=



- Avvolgitore manuale con dispositivo elettrico e conchiglia in acciaio inox permette di creare coni arrotolati con angolo fisso e altezza variabile.
- 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.
- Enrouleur électrique avec batterie rechargeable et coquille d'enroulement en acier qui permettent de créer des cornets roulés avec angle fixe et hauteur variable.
- Enrollador eléctrico con batería recargable y concha en acero que le permiten de crear conos enrollados con ángulo fijo y altura variable.

+



=



- Avvolgitore manuale con dispositivo elettrico e conchiglia in acciaio inox permette di creare sigari con bordi "mossi".
- Rolling device for cigars with rechargeable battery and steel rolling shell which allow you to create rolled sugar cigars with natural wavy edges.
- Enrouleur électrique avec batterie rechargeable et coquille d'enroulement en acier qui permettent de créer des cigars roulés avec des bords naturels "ondulés".
- Enrollador eléctrico con batería recargable y concha en acero que le permiten de crear cigarros enrollados con bordes "movido".

+



=



- Attrezzo formato da conchiglia e punzone in acciaio verniciato permette di creare cestine come da nostro disegno 0C08506002 (ø 85 mm).
- Manual tool composed of a shell and a punch for the production of sugar baskets as per our drawing 0C08506002 (ø 85 mm).
- Outil manuel composé par une coquille et un poinçon permettant de créer des tulipes selon notre dessin 0C08506002 (ø 85 mm).
- Accesorio formado por una concha y punzón para la creación de canastas como en el diseño 0C08506002 (Ø85 mm).



- Logo o incisioni personalizzate (opzionale).
- Customized logo or personal engravings (optional).
- Logo imprimé sur le moule ou gravure personnalisée (optionnel).
- Logotipo grabado sobre el molde (opcional).



- Stampo per waffel (opzionale).
- Waffle's mould (optional).
- Moule pour les gauffres (optionnel).
- Molde para gofres (opcional).



- Dosatore regolabile a 8 posizioni (opzionale).
- Adjustable dispenser 8 positions (optional).
- Doseur réglable 8 positions (optionnel).
- Dosificador regulable 8 posiciones (opcional).



- Dispositivo manuale o semiautomatico per taglio cialde (opzionale).
- Manual or semi-automatic device for waffle cutting (optional).
- Dispositif manuel ou semi-automatique pour couper les gaufres (optionnel).
- Accesorio manual o semi-automático para cortar la oblea (opcional).

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

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

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

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

A = Producción media por hora con ciclo de 2 minutos
B = Producción media por hora con ciclo de 1 minuto y 45 segundos

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

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

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

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

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

