



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

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.

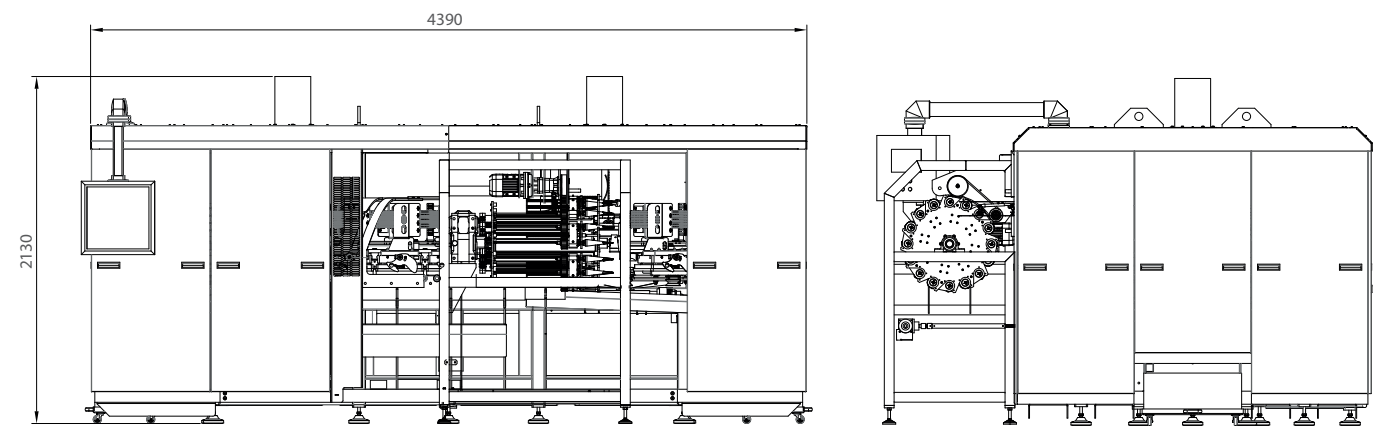
Может поставляться с 24 выпечными формами или с 36 выпечными пластинами для производства крученных сахарных рожков, в комплекте с узлом скручивания из нескольких скручивающих головок для рожков с естественным или ровным краем. Производительность модели 24-OC: около 960 штук в час / Производительность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

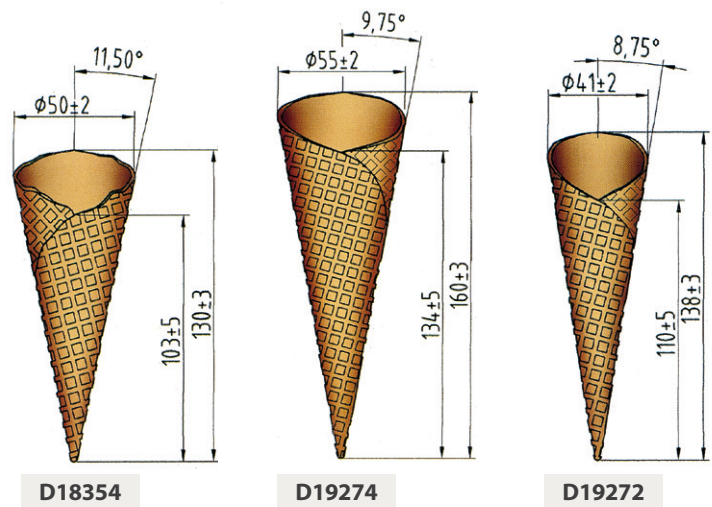


IT Con le parti necessarie al cambio formato, la macchina può produrre uno dei coni con bocca a cuore qui raffigurati.

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.



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

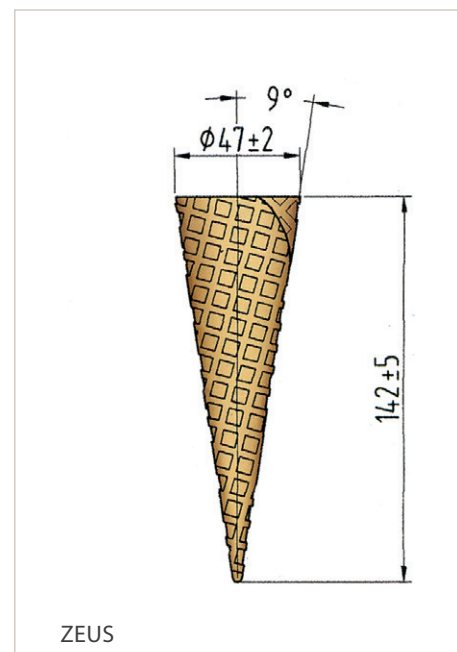
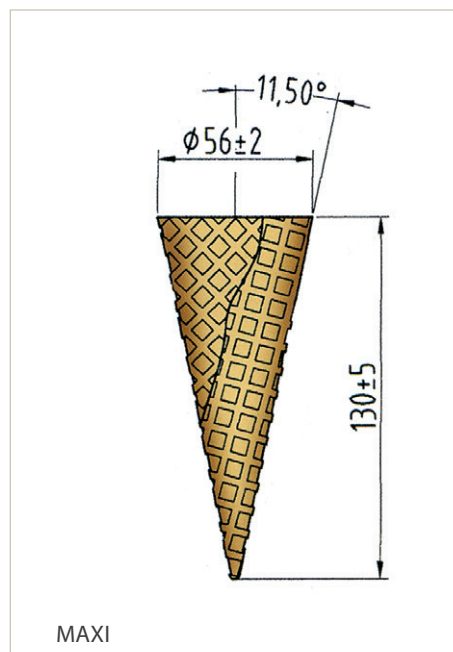
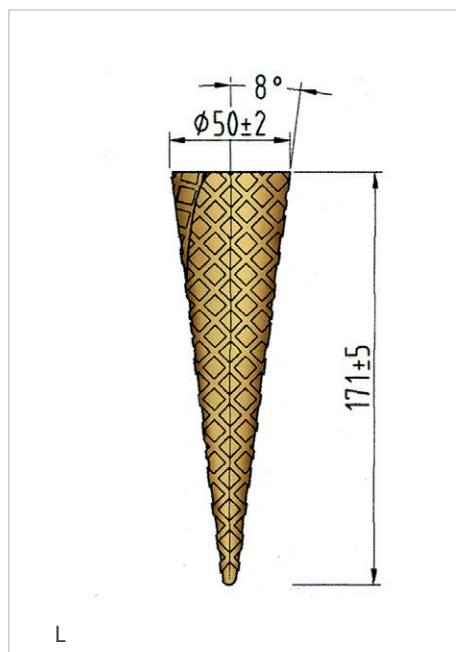
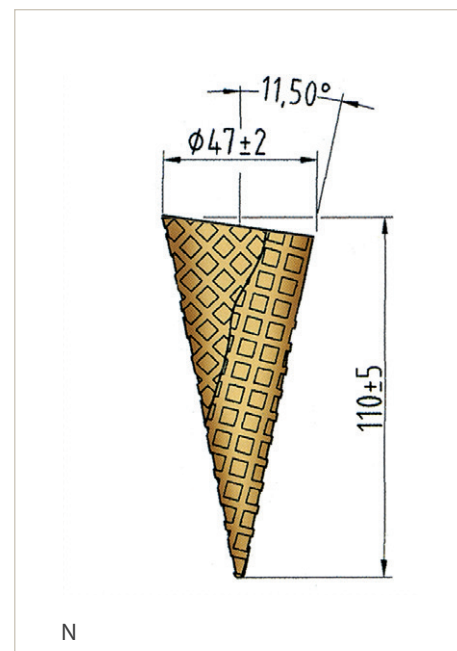
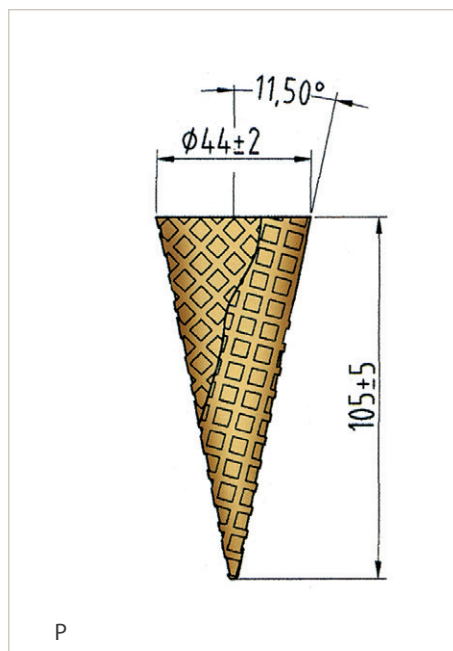
- IT**
- A Disegno o formato del cono
 - B Quantità di stampi assemblati sulla macchina
 - C Produzione media indicativa per ora di lavoro con 24 stampi
 - D Produzione media indicativa per ora di lavoro con 36 stampi
- FR**
- A Dessin du cône
 - B Nombre de moules assemblés sur la machine
 - C Production 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.



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