



R & D Engineers



Idee per coni e wafers

Siamo la prima ditta produttrice in India di biscotti wafers alla crema e di coni per gelati. Possiamo vantare stabilimenti all'avanguardia con produzione completamente automatizzata ed anche manuale.

Abbiniamo anni di esperienza all'applicazione delle più recenti innovazioni nel designing e nella tecnologia per soddisfare le più esigenti richieste di mercato.

Il nostro obiettivo è di sposare la praticità dell'operatività alla massima redditività per il cliente.

Disegniamo e produciamo di biscotti wafers secondo linee apposite mirate alle esigenze del cliente

Il Certificato di ISO 9000 è in corso di legalizzazione



LAVORAZIONE

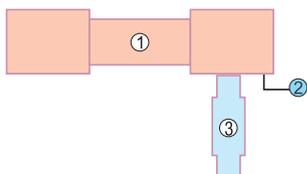
Per formare la pastella dei wafers si miscela farina di grano, amido di granoturco, grassi vegetali e conservanti..

La pastella dei coni è prodotta a lotti e poi trasferita sull'apposita stazione di deposito dei forni automatici per coni. Attraverso una pompa, azionata a mezzo CAM, la pastella è poi depositata sui piatti per la cottura.

I coni vengono cotti secondo i rispettivi tempi di cottura previsti. Una volta che il ciclo di cottura è terminato i coni sono pronti per essere rimossi.

A cottura terminata e coni vengono espulsi automaticamente dagli stampi. Successivamente si provvede al raffreddamento e ad inscatolarli.

SCHEMA DEL PROCESSO



1. Forno per coni
2. Miscela pastella
3. Vano ammassamento

MODELLI DI CONI

I modelli sottostanti presentano le diverse possibilità di tipi di coni prodotti. È una piccola selezione rispetto alla vasta gamma possibile.

Modelli standard



Modelli speciali e raffinati



Impianti automatici di Serie ZA

I macchinari della serie ZA per la cottura automatica di coni da gelato sono forni altamente efficienti per produzione su vasta scala di ogni tipo di cono da gelato, coni sagomati di zucchero, contenitori e wafers vuoti.

Secondo la produzione richiesta queste macchine sono fornite di 18, 24, 30 o più stampi per cottura.

Questi forni possono funzionare a gas liquido (LP gas) e a elettricità.

Gli stampi per la cottura sono prodotti da stabilimenti specializzati in stampi in lega che assicurano stabilità dimensionale, una superficie omogenea e densa onde garantire stabilità termica, accumulo di

calore ed ottima conduttività termica. Il diametro dei coni determina il numero di cavità nello stampo (vedi il prospetto corrispondente)

La costruzione del carrello per gli stampi è disegnata in modo da dare la possibilità di un rapido passaggio da una serie di stampi all'altra per la produzione di coni di diverse dimensioni.

I forni sono costruiti con strutture di acciaio rigido, saldate insieme, in modo da eliminare distorsioni.

Un efficace isolamento dei vani cottura permette una dispersione minima di calore ed una utilizzazione ottimale dell'energia.



TIPO	'ZA' 18	'ZA' 24	'ZA' 30	'ZA' 36
Approx. Hourly output at cone diameter of	coni	coni	coni	coni
Fino a 29 mm.stampo a 11 coni	7900	10500	13200	16000
Fino a 32 mm.stampo a 10 con	7200	9600	12000	14400
Fino a 36 mm.stampo a 9 coni	6500	8600	10800	12900
Fino a 41 mm.stampo a 8 coni	5800	7700	9600	11500
ino a 47 mm.stampo a 7 coni	5000	6700	8400	10100
Fino a 56 mm.stampo a 6 coni	4300	5700	7200	8600
Fino a 68 mm.stampo a 5 coni	3600	4800	6000	7200
Carico elettrico in KW	3.2	3.2	4.0	4.0

Nota : * per impianto riscaldato a Gas LPG

Impianti semi-automatici di Serie ZE

I macchinari semiautomatici della serie ZE sono usati per la cottura di coni per gelati e per tazze e coni di zucchero. Sono macchinari robusti e di facile utilizzo.

Il riscaldamento avviene a mezzo di riscaldatori elettrici disegnati per l'ottimizzazione dell'uso dell'energia e per la distribuzione termica.

Operazioni della macchina

Lo stampo è azionato e chiuso da leve. Gli stampi sono riempiti da sistemi di chiusura speciale. Il riscaldamento avviene a mezzo elettricità. I coni vengono automaticamente espulsi in un contenitore al termine del ciclo di cottura, non appena si apre lo stampo inferiore.

Sono macchinari che possono essere azionati da un operaio, anche non specializzato, con azioni molto semplici.

Due operai non specializzati sono necessari per completare l'operazione.

La zona operativa richiesta non è superiore ai 500 o 750 piedi quadrati.

Diametro del cono	produzione all'ora
20	4,300
24	3,800
27	3,400
31	3,000
32	2,900

Diametro del cono	produzione all'ora
33	2,900
38	2,500
42	1,900
46	1,400
56	1,200



FRULLATORE PER
PASTELLA A TURBO

Frullatore pastella TM2

I nostri frullatori, ad alta capacità produttiva sono particolarmente adatti per la produzione di preparati liquidi per la produzione di wafers e coni.

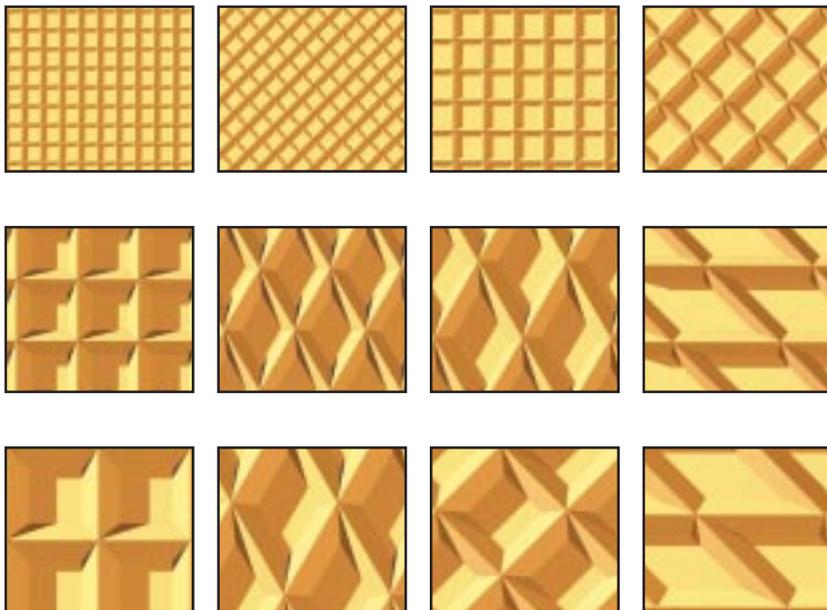
Ha un fusto regolabile che favorisce la preparazione di pastelle fra i 7 ed i 50 kg.. Una turbina speciale del frullatore, mescola velocemente gli ingredienti in una forma omogenea di pastella.

È formato da un motore elettrico montato verticalmente. La vasca frullatore, il contenitore principale e la turbina sono tutti in acciaio inossidabile.

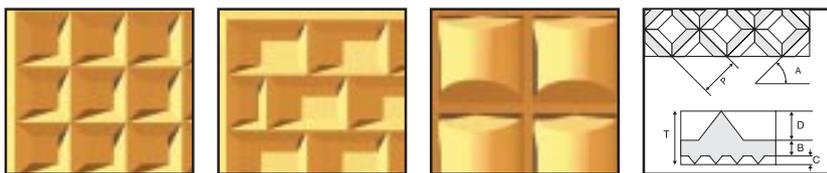
I seguenti disegni sono una illustrazione dei vari modelli di stampo a incisione per wafers con forme geometriche piatte.

Segue una breve presentazione della vasta gamma a disposizione

Modelli normali



Modelli speciali



Disegno a quadrati

Disegno a Mattone

Disegno a Vassoio

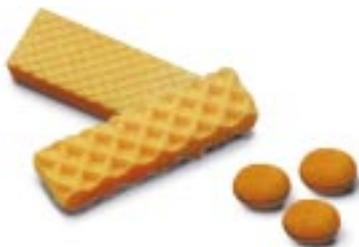
PIATTI PER LA COLORAZIONE: INTRODUZIONE

Anni di esperienza nella selezione del processo di stampo e di elementi costitutivi delle leghe hanno portato ad una selezione di piatti di cottura caratterizzati da stabilità termica e da ottimizzazione di conduttività del calore.

Contribuiscono ad una facile espulsione dei fogli di wafers e permettono di evitare residui della cottura sui piatti.

Altre aree in cui siamo particolarmente esperti sono wafers vuoti, coni da gelato e specialità wafers

- A - angolo a canna
 - B - Corpo
 - C - Profondità di incisione
 - D - Profondità di incisione
 - P - livello della canna
 - T - Spessore totale
- Le dimensioni sono
P x D @ AO



Per formare la pastella dei wafers si miscela farina di grano, amido di granoturco, grassi vegetali e conservanti

La pastella dei cono è prodotta a lotti e poi trasferita sull'apposita stazione di deposito dei forni automatici per cono. Attraverso una pompa, azionata a mezzo CAM, la pastella è poi depositata sui piatti per la cottura.

Gli strati di wafers sono cotti secondo i rispettivi tempi di cottura richiesti. Una volta che il ciclo di cottura è completato i fogli di wafers sono pronti per la cottura.

Getti d'aria permettono lo spostamento dei fogli di wafers dai piatti di cottura al nastro trasportatore. L'apposito meccanismo di rimozione dei fogli di wafers provvede anche alla ripulitura dei fogli stessi da eventuali particelle di detriti che potrebbero attaccarsi durante il processo di cottura e li passa poi al settore dove vengono immagazinati.

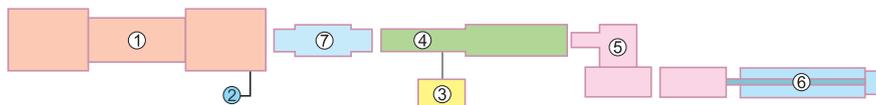
Terminato il processo di raffreddamento, i fogli di wafers sono trasferiti alla macchina che provvede a spalmare la crema.

Tale crema consiste di grassi vegetali, zucchero, aromi e conservanti. Anche le creme sono prodotte a lotti e sono poi inserite nella tramoggia per crema nella testa della macchina. La crema viene spalmata a contatto diretto con il foglio di wafers e successivamente i fogli vengono attaccati l'uno all'altro, in un numero prestabilito per formare un libro di wafers. Il libro è poi passato all'interno della unità a pressa della macchina per calibrarlo fino ad ottenere lo spessore richiesto.

Il libro di wafers richiede poi un periodo di raffreddamento cosicchè la crema si rapprenda e si possa poi passare alla fase del taglio e dell'impacchettamento.

È necessaria una macchina a taglio, completamente automatica, per tagliare i libri di wafers fino ad ottenere le figure e le dimensioni richieste. Il prodotto a questo punto è pronto ad essere confezionato

SCHEMA DELLA LAVORAZIONE



- 1. Forno ad acqua
- 2. Frullatore pastetalla
- 3. Frullatore crema
- 4. Processo di spalmamento crema
- 5. Processo di taglio dei wafers
- 6. Processo di confezionamento
- 7. Rimozione foglio/ allentatore

Serie ZW

I macchinari per la cottura automatica dei wafers 'Serie ZW', sono costruiti per assicurare una produzione di wafers di prima qualità. A seconda della produzione richiesta possono essere provvisti di 12, 18, 24 pinze per cottura.

Queste macchine possono essere azionate a mezzo di gas liquido o, ancora meglio, a mezzo di elettricità. I fogli per la cottura possono essere rimossi sia manualmente che con uno speciale dispositivo di rimozione.

Serie ACR: Macchinari automatici per spalmare la crema

I macchinari della Serie ACR possono applicare qualsiasi tipo di crema grassa ai fogli di wafers. La crema si spalma a contatto, grazie ad un rullo, non appena la crema sul rullo tocca il wafers durante il processo applicativo.

Il wafer può essere inserito, sia manualmente sia a mezzo di un dispositivo apposito, nella macchina per applicare la crema.

Dopo essere stati ricoperti di crema, i fogli di wafers sono disposti uno sull'altro a libro. Il

dispositivo per l'applicazione della crema è provvisto di un rullo a pressione calibrato che assicura una buona adesività fra i diversi strati dei wafers e l'esatto spessore dai wafers richiesti.

Serie AWC: Macchina per taglio di wafers

I wafers sono poi inseriti nella macchina per taglio a mano AWC. Sono poi tagliati a pile fino ad una altezza di 70 mm. Le strutture del dispositivo per il taglio ed i relativi cuscinetti sono facilmente modificabili onde ottenere altre misure.

L'operazione di taglio può essere controllata a mano, individualmente, o il dispositivo può anche essere azionato in modo completamente automatico, iniziando un ciclo di taglio solo dopo aver finito il precedente.

I dispositivi di taglio AWC1 possono trattare libri di wafers fino a mm. 230 x 290. I dispositivi di taglio AWC2 sono invece approntati per libri di wafers di formato più grande, pari a mm. 270 x 370 (approssimativamente)

Misura dei piatti di cottura 230 x 290

Tipo	ZW 12	ZW 18	ZW 24
Produzione di wafers all'ora	360	720	960
Forni riscaldati a gas - consumo a Gas Liquido/ora	4	6	8
e a			
Forni a riscaldati A elettricità carico collegato in KW	25	40	50



Serie ZWA

I macchinari automatici per cottura wafers ZWA sono ideali per la produzione di wafers piatti di prima qualità. Sono macchine provviste di piatti di cottura rispettivamente con 12, 18, 24, 30 e 36 piatti a seconda della produzione richiesta.

Il macchinario è costruito con una struttura rigida in acciaio. Un nastro ad anello porta i piatti di cottura sui nastri trasportatori, attraverso la camera di cottura, guidati da una trasmissione a catena con possibili infinite variazioni di velocità.

La dimensione standard dei piatti di cottura è mm.290x460 (circa 11 pollici e mezzo x 18 pollici). Su richiesta possono essere forniti piatti di cottura con altre dimensioni su misura.

Questi piatti di cottura possono essere facilmente cambiati per produrre wafers di altre forme. Il forno può essere scaldato a gas liquido o, se si preferisce, a elettricità.

Dimensioni di piatti di cottura mm. 290 x 460

Tipo	ZWA 12	ZWA 18	ZWA 24	ZWA 30	ZWA 36
N.Piatti Di cottura	12	18	24	30	36
Produzione Di fogli wafers All'ora	400	720	960	1200	1440
Biscotti wafers Ripieni di crema In Kg./all'ora	40-42	72-75	96-100	120-125	145-150



La serie WT di macchinari per la produzione di wafers alla crema è impiegata per la produzione manuale di biscotti wafers alla crema. Sono macchine caratterizzate da meccanismi semplici e robusti ed allo stesso tempo flessibili.

Queste macchine sono di basso costo ed economiche per quanto riguarda la loro operatività, a seconda della produzione richiesta e possono essere provviste di 6, 9, 12 piatti di cottura.

Apparato per applicazione della crema WCR

È un semplice apparato riproduttivo. Il piatto è disegnato in modo da tenere il

foglio in posizione e permettere l'applicazione della crema. Una spatola apposita è usata per depositare uno strato di crema tra gli strati di wafers.

È un macchinario che può essere azionato da un operaio non specializzato.

Apparato per il taglio di wafers WCM

La macchina da taglio a filo WCM è azionata manualmente e taglia blocchi di wafers in piccoli strisce di wafers secondo misure prestabilite. La struttura della taglierina e la barra che imbecca possono essere modificate a seconda della misura richiesta. La macchina è usata per tagliare piccole quantità prodotte.

Macchinari Wt azionati a mano per la wafers alla crema	'WT'6
Produzione di fogli di wafers all'ora	240*
Riscaldamento elettrico (carico collegato in KW)	15
Consumo corrente in KW all'ora	12



WCM



WCR

Modelli RSCM

Coni di zucchero arrotolati rappresentano probabilmente il prodotto maggiormente richiesto nel business dei gelati in questo momento. Sia che si tratti di vaniglia o cioccolato con gelato, yogurth or soft server, l'impiego di coni di waffle incrementa le vendite di desserts congelati in ragione del 25%-50%



Per massimizzare la vendita di gelati e gelati allo sciroppo e alla frutta, è necessario un sapore attraente del cono, con un aggiunta di un buon aroma che attiri la gente ad acquistare questi coni da gelato sfornati di fresco. Questo, con ogni probabilita', segnera' un raddoppio, se non di più, nelle vendite di gelato con ACTION ED AROMA. L'aroma infatti di un waffle, appena uscito dal forno, attira immediatamente l'attenzione del cliente. Qui sta la chiave.

I 7 motivi per una produzione in proprio di coni waffles

- n. 7 Possono essere prodotti con forme e dimensioni diverse
- n. 6 Contribuiscono a dare alla vostra gelateria una immagine diversa
- n. 5 Hanno un gusto che è... fantastico!
- n. 4 Nessuno riesce a resistere al profumo di AROMA
- n. 3 Come i coni pre-cotti, sono freschi, deliziosi e fatti come piacciono a te
- n. 2 Fa'in modo che il cliente sia soddisfatto grazie ad una attenzione particolare ai suoi gusti
- n. 1 Profitto! Profitto! Profitto!

Modelli disponibili



Modello 100,
a piatto singolo,
220 volts, 1.5 Kw.
Produttività
50 coni all'ora



Modello 200,
a piatto doppio,
220 volts, 3 Kw.
Produttività
100 coni all'ora.





Alcuni prodotti per la nostra clientela

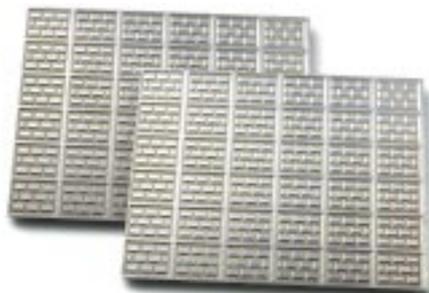
PARTI DI RICAMBIO PER MACCHINE PER LA PRODUZIONE DI CONI



STAMPI PER CONI DA GELATO



STAMPI PER BISCOTTI WAFERS



I nostri servizi comprendono:

- riparazioni
- parti di ricambio
- modifiche e migliorie

per qualsiasi tipo di macchinari

LA FAMIGLIA MONDIALE DI R & D



Web : www.rndwafers.com





R & D Engineers

A-41, IDA Kukatpally, Phase II, Road No.4,
Via I.E. Gandhi Nagar, Hyderabad - 500 037. INDIA
Phone: 23079121, 23079878, Fax: 0091-40-23078668
E-mail: info@rndwafers.com

Web : www.rndwafers.com