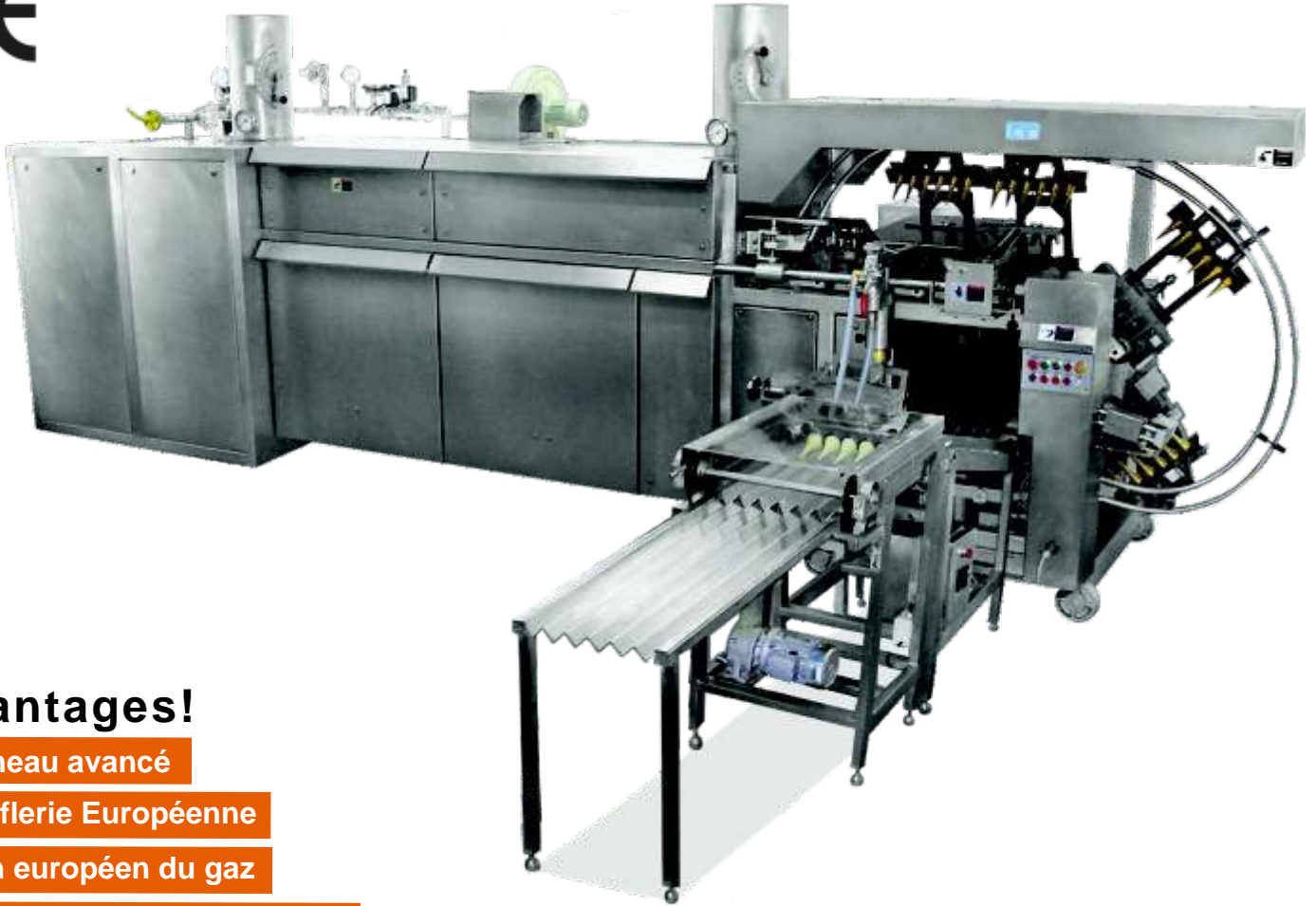


Machine de Automatique caisson de cornet



Avantages!

Panneau avancé

Soufflerie Européenne

Train européen du gaz

Pistes Modulaires et de terre

Installation avancée de double épaisseur

Le ZA-W série Machine automatisé de cuisson du cornet de la glace est un four efficace pour la production de toutes sortes de cornets de crème glacée, cornets moulés de sucre, les coupes et les gaufrettes creux à grande échelle. Selon les résultats requis ces machines sont fournies avec 18,24,30 ou 36 moules de cuisson ou plus. Le four peut être chauffé par le gaz de pétrole liquéfié (GPL) ou l'électricité. Un dispositif automatique de gerbage peut être fourni en supplément. La machine est mue par un moteur puissant, plus la vitesse supérieure, ainsi qu'un attachement à vitesse variable. La vitesse de cuisson / période est infiniment ajusté entre 1-4 minutes. (Environ).

Ces moules de cuisson sont montés sur des voitures équipées comme sur la chaîne sans fin. Ces moules passer sous une pâte automatique au déposant, sélectionnez une vitesse comprise entre 60sec. à 4 minutes. Le batteur pompe est synchronisé avec le mouvement des moules à injection de garantir la précision de la pâte dans le centre du moule. Sur la fusion du four un dispositif automatique de décapage élimine les déchets pâte. Ces moules s'ouvrent automatiquement et la boulangerie cônes sont éjectés sur le convoyeur de jalonement, ils sont ensuite emballés. La cuisson des moules sont fabriqués à partir de qualité exprimés en alliage d'assurer la stabilité dimensionnelle, homogène et dense de surface, pour permettre la stabilité thermique et l'accumulation de chaleur et une excellente conductivité thermique.

Le diamètre du cornet décide du nombre de cavités dans les moules. La construction du moule voitures est conçu de telle sorte à donner un rapide passage d'une série de moules à un autre pour la production d'une taille différente de cône. Les fours sont construits avec des cadres rigides en acier de construction soudée à éliminer les distorsions. L'isolation efficace de la cuisson de chambre donne un minimum de perte de chaleur et l'utilisation efficace de l'énergie.

Exigence de travailleur

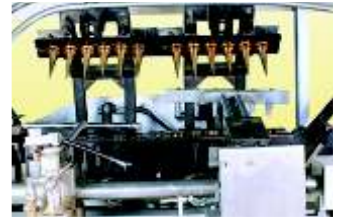
Un travailleur qualifié et deux non qualifiés sont exigés pour faire toutes les opérations.

Zone d'exploitation requis

Le zone total d'exploitation requis est environ 1000 à 15000 pied carré.(100-150 métre carré)

Depositeur de la pâte

La tête de depositeur de la pâte se déplace aussi vite que les moules de caisson et ainsi dépose de la pâte en liquide, de façon centralize, dans les gravures des moules.



Brûleur de gaz

Notre efficacemnt conçu brûleurs assurer l'uniformité de chaleur pour la cuisson même caractéristiques. Il assure également une consommation optimale de gaz.

Disposition de décapage

Le couteau de décapage opéré par cam enlève des petits grumeaux de la pâte qui se forme sur l'extérieure des moules aux rainures de la vapeur pendant le processuss.



Ejecteur du cornet

Le mandrill d'éjection, synchronisé avec la vitesse du passage des moules, passer en desserrer les cornets de l'ouverture de la moule de cuisson. Les cornets, puis tombent dans les chutes d'alimentation sur le convoyeur du dispositif d'empilement.



Données techniques

Les données ci-dessous mentionnent pour les machines de cuisson en chafeusse sur le Gaz (Cycle de cuisson 1.5 minutes)

Type	'ZAW'12**	'ZAW'18	'ZAW'24	'ZAW'30	'ZAW'36
Production Approx.Horaire au diameter du cornet	Cornets	Cornets	Cornets	Cornets	Cornets
Jusqu'à 29mm (11 cornets/moule)	3900	7900	10500	13200	16000
Jusqu'à 32mm (10 cornets/moule)	3600	7200	9600	12000	14400
Jusqu'à 36mm (9 cornets/moule)	3240	6500	8600	10800	12900
Jusqu'à 41mm (8 cornets/moule)	2880	5800	7700	9600	11500
Jusqu'à 47mm (7 cornets/moule)	2520	5000	6700	8400	10100
Jusqu'à 56mm (6 cornets/moule)	2160	4300	5700	7200	8600
Jusqu'à 68mm (5 cornets/moule)	1800	3600	4800	6000	7200
Surchage électrique en KW* (pour l'unité chauffé du Gaze)	3.2	3.2	3.2	4.0	4.0
Dimensions (sans dispositif automatique de jalonnement)					
Longueur en mm (pieds et pouces)	(10')3580	(14')4800	(20')6015	(24')7205	(28')8415
Largeur en mm (pieds et pouces)	(3'7")1100	(3'7")1100	(3'7")1100	(3'7")1100	(3'7")1100
Hauteur en mm (pieds et pouces)	(5'7")1700	(5'7")1700	(5'7")1700	(5'7")1700	(5'7")1700
Poids net Kg	3000	4000	5000	6000	7000
Poids comprenant emballage navigable	4250	5250	6500	7500	8500
Espace de navigation approx. en cubique pieds/m	(380)11	(650)18	(900)25	(1300)36	(1700)47
Consumption de gaz Kg. de l'heure approx	4-8	8-12	12-15	15-18	18-21

*Les capacités indiquées ci-dessus sont des valeurs maximales. La capacité exacte dépend de temps de cuisson, recette ainsi que la taille du cornet.

Modifications sont réservées

** Petite unité peut avoir une longueur cycle de cuisson

*** Si le sucre est utilise dans la recette de la pâte, la capacité de la production est réduite.

Nous sommes constamment guidée par notre principe d'offrir à nos clients de mieux en mieux les machines, à accorder une plus grande efficacité et des niveaux plus élevés de l'automatisation. Les données techniques et les illustrations sont sujets à changement sans préavis.

R&D Engineers

A-41, IDA Kukatpally, Phase II, Road No.4, Via I.E. Gandhi Nagar, Hyderabad-500 037. India.

Phone: 23079121, 23077985, Fax: 0091-40-23078668

E-mail: info@rndwafers.com [Web: www.rndwafers.com](http://www.rndwafers.com)

Local Contact :