

'ZE' Série

Machine demi-automatique de cuisson de cornet



Les "ZE" série machines demi-automatiques sont utilisées pour la cuisson des cornets de glace crème, cornets et coupes en sucre. Ces machines sont faciles à utiliser et robustes. Le chauffage se fait par appareils de chauffage électrique conçu pour optimiser l'utilisation de l'énergie thermique et de distribution; encore souple pour la grande production sur base non-stop pendant 24 heures.

La section supérieure de la machine tient la partie mâle des moules. La partie inférieure détient la femelle partie des moules. Les deux pare-brise sont utilisés comme guides pour l'ouverture verticale et la clôture de la cuisson des moules. Selon le diamètre du produit, les moules de sections se compose de quatre à six rangs de dés.

Procédure

Préparation de la pâte: un mélange de farine de blé, amidon de maïs, matières grasses végétales, conservateur couleurs etc, est churned en une pâte dans un batteur mélangeur approprié.

Fonctionnement de la machine

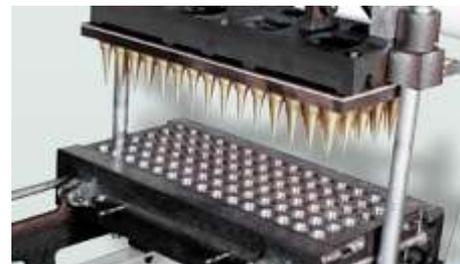
Le moule est ouvert et fermé par des leviers. Les moules sont fournis avec un dispositif de fermeture. Chauffage à l'électricité est. Les cônes sont automatiquement éjecté dans un conteneur à la fin de la cuisson lorsque le cycle inférieur moule est ouvert. Ces machines de cuisson peut être utilisé par un travailleur non qualifié effectuer quelques gestes simples.

Opération

La pâte est imprégnée par le biais d'une très précis, réglables dépôt de pâte sur le dispositif de préchauffage des moules. Les moules sont équipés d'appareils de chauffage électrique. Un seul mouvement ouvert le moule et éjecter les cônes, les cônes est ensuite emballés.

Données techniques

Diamètre du cornet (mm)	La production par heure	Dimensions en mm	
		20	4,300
24	3,800	Largeur	1,300
27	3,400	Taille	1,700
31	3,000	Largeur (en kg environ).	
32	2,900	Poids net	450
33	2,900	Emballés pour l'expédition	530
38	2,500	Connectés électrique	9-12
42	1,900	Charge (en kW environ)	
46	1,400	L'heure de puissance	7-10
56	1,200	Consumption with electric heating (approx. In KW)	
60	800		



Modifications sont réservées

* Les capacités indiquées ci-dessus sont des valeurs maximales. La capacité exacte dépend de temps de cuisson, recette et taille de cornet etc.

** Si le sucre est utilisé dans la recette de la pâte, la capacité de production permettrait de réduire.

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 :

V2_201204