



Машины для выпекания вафель для мороженого и кремов

Машины для выпекания вафель для мороженого и кремов, а также вафельных трубочек, выпускаемые нашей компанией, предназначены главным образом для малых и средних предприятий. Вафельницы изготавливаются по индивидуальному заказу с учетом потребностей заказчика относительно производительности и степени механизации, формы вафель, декоративной гравировки, надписей и т.п. Заказчик может выбрать форму вафель из нашего каталога или заказать изготовление любой другой формы. Количество гнезд машины может варьироваться. Матрицы нагреваются электрическим способом. Машины могут работать непрерывно в течение 24 часов. Компания "КОСУЛА" при приемке устройства производит пробную выпечку и обучает обслуживанию и эксплуатации. Все машины оснащены необходимыми сменными запасными частями для интенсивной эксплуатации в течение не менее одного года.

Машины с ручным обслуживанием

Вафельницы оснащены электронной регулировкой температуры и времени выпечки (со звуковым сигналом окончания выпекания). Каждая вафельница оснащена самонаполняющимся механическим подавателем, дозирующим тесто. Элементы управления размещены на пульте управления, который можно установить рядом с машиной либо повесить на стене. Все электрическое и электронное оборудование поставляется признанными производителями и обеспечивает надежность и безопасность при обслуживании. Хорошие материалы и точное исполнение вафельницы обеспечивают высокую производительность, экономию теста и энергии, а также постоянный контроль параметров выпекания вафель.

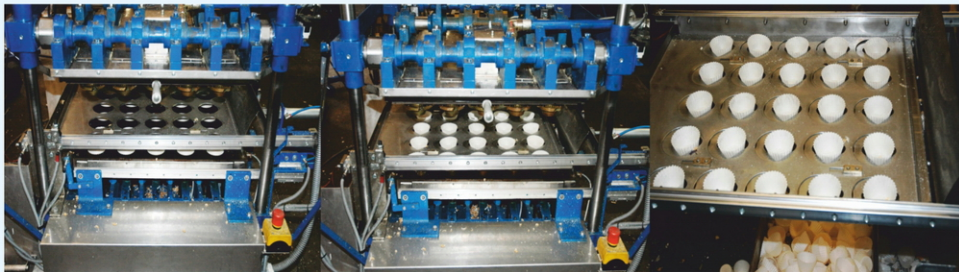
Механизированные машины

Полностью механизированная вафельница для выпекания вафель для мороженого, нижние раздвижные матрицы, ручная упаковка вафель, традиционное устройство декоративной гравировки, дозирующая теста откидной или скрытым подавателем либо насосом. Цикл работы непрерывный (24 часа), полностью автоматический или полуавтоматический, т.е. обслуживающий работник нажимает кнопку "Пуск" и полный цикл выпечки происходит автоматически без его вмешательства. В конце цикла поднимается верхняя плита, раздвигаются матрицы и вафли высыпаются на конвейерную ленту, которая переносит их в накопительный контейнер. Оператор, убедившись в том, что все вафли выпалили и что можно начинать следующий цикл выпекания, снова нажимает кнопку "пуск". Механизация исключает тяжелую физическую работу при обслуживании, а также обеспечивает повторяемость параметров и снижает износ машины из-за ненадлежащего закрывания и открывания (которые неизбежны при ручном обслуживании).



Автоматическая вафельница для выпекания вафель с плоским дном типа стаканчик с упорядоченной подачей вафель из нижних неподвижных матриц, вертикальное устройство для декоративной гравировки

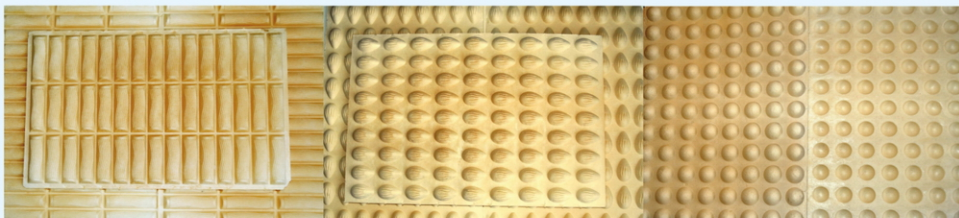
Полностью автоматический непрерывный цикл работы (24 часа), машина очень экономична в потреблении энергии с максимально увеличенным сроком службы матриц и возможностью быстрой замены их на другую конструкцию.



Оборудование для выпекания формовых вафель - полусферы, палочки и другие

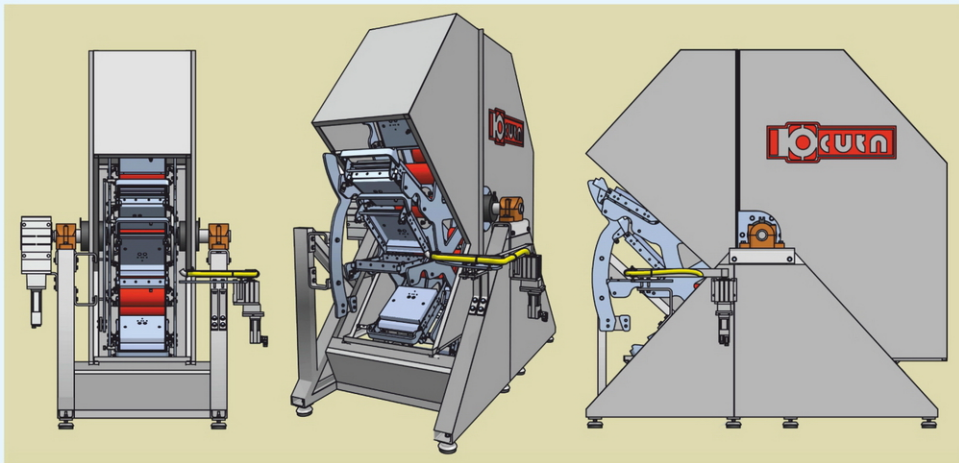
Машины с ручным обслуживанием

Выпускаемые нами машины для выпекания плоских вафель (квадратных, прямоугольных и круглых) с ручным управлением обычно предназначены для малых и средних предприятий. Такие машины, как правило, производятся в виде четырёхутожных комплектов (форм), это значит, что на общей станине закреплены четыре независимые формы, каждая из которых предназначена для выпекания одного вафельного листа. Впереди станины размещена ванна для теста с механическим подавателем, который позволяет одним движением руки подавать отмеренное количество теста в обозначенные места на все формочки одновременно. Каждый четырёхутожный комплект оснащён регулятором температуры (отдельным для каждого утюжка) и времени выпекания (со звуко-световым сигналом об окончании выпекания). Все электрические элементы управления и защиты размещены в отдельно стоящем пульте управления. Все электрическое и электронное оборудование поставляется проверенными производителями и обеспечивает прочность, надёжность и безопасность. Матрицы выполнены из высококачественного чугуна, станина – из оцинкованной стали, остальные элементы изготовлены из кислотостойкой или хромированной стали. Применение регулировки температуры и времени выпекания, а также механической подачи в сочетании с точным исполнением утюжков позволяет получить максимальное количество вафель из данного количества муки (из 1 тонны муки можно получить около 800 кг вафель). Машина может находиться в непрерывной эксплуатации, то есть 24 часа/сутки. На заключительном этапе производства формовых вафель типа стаканчики, рожки и т.д. фирма KOCUŁA предлагает оборудование для формования и резки вафельных листов.



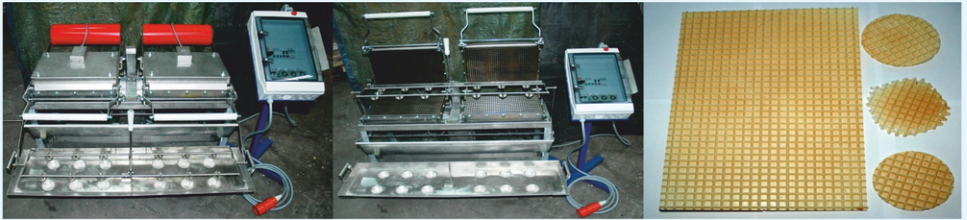
Автоматические машины

полностью автоматизированная машина для выпечки плоских вафель с автоматической дозировкой теста и снятием испечённых вафель. Предназначенная для малых и средних фирм, особенно для тех, которые всё ещё используют ручное оборудование фирмы KOCUŁA, но задумываются о развитии и модернизации производства. Экономна в занимаемой поверхности и использованию энергии. В машине могут быть использованы (после модернизации) противни из ручных устройств фирмы KOCUŁA.



Машины для выпекания вафель типа лепешка

Двухфазный комплект для выпекания вафель типа "лепешка" с регулировкой температуры и времени выпекания, а также механическим, двухрядным подавателем, который позволяет одним движением руки одновременно дозировать тесто для выпекания 12 вафель. Специальная форма дна ванны для теста позволяет производить выемку даже минимального количества теста.



Автоматический дозатор для вафель типа лепешка общий для большинства противней.



Матрицы для машин для выпекания вафель

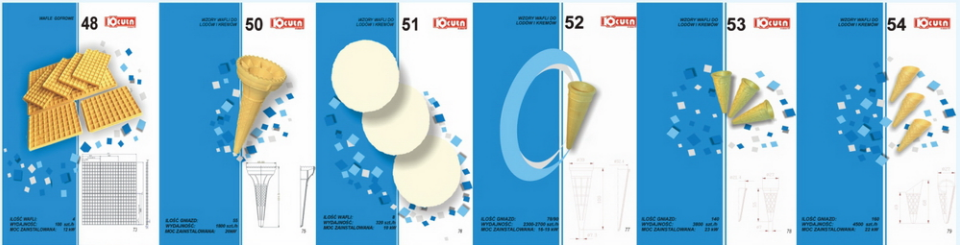
Компания КОСУЛА на заказ изготавливает различные типы матриц для машин для выпекания вафель, как для машин собственного производства, так и машин других производителей.



Устройство для конусных стаканчиков из теста типа Pizza

Устройство после дозировки теста одноразово, автоматически, за один рабочий цикл выпекает 4 штуки стаканчиков.





KOCUŁA II

Mokronos Dolny
 ul. Wiśniowa 5
 55-080 Kąty Wrocławskie
 POLSKA
 tel./fax +48 71 363 50 15
 e-mail: biuro@kocula.com.pl
<http://www.kocula.com.pl>



rok założenia 1959