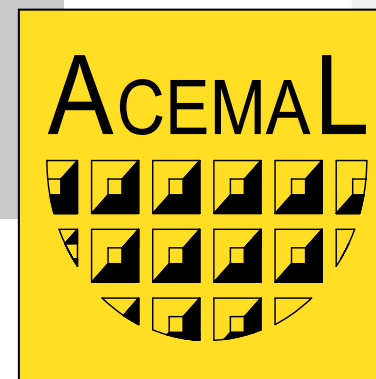


Acemal SA

Av. Thomas Edison 61 - B-1402 Nivelles - Belgium
Tel : +32 (0)2 356 67 82 - Fax : +32 (0)67 44 32 03 - E-mail : acemal@acemal.com

PRIPRINT.COM

Machines pour biscuiteries et gaufretries - Equipments for cookies and waffles industries



LIGNE AUTOMATIQUE GAUFRE DE BRUXELLES



FULL AUTOMATIC LINE GAUFRE DE BRUXELLES



Nos machines entièrement automatiques permettent la gestion de l'ensemble des étapes de fabrication, à partir de la pâte jusqu'au refroidissement du produit fini.

Ligne automatique:

La ligne automatique se compose des éléments suivants:

- Le système d'injection pour pâte liquide.
- Le four de type TV.
- Le système de retournement des gaufriers.
- Le robot d'enlèvement des gaufres cuites.
- Un système de refroidissement.

Accessoires:

- Système de levage des gaufriers.
- Système de nettoyage.

Capacité : à partir de 3000 gaufres/heure.

Temps de cuisson : réglable de 120 à 210 sec.

Gaz naturel ou LPG.



Capacity : from 3000 waffles/hour.

Baking time adjustable from 120 to 210 sec.

Natural Gaz or LPG.



Le four

Double système d'isolation ventilé.
Réalisation extérieure en acier inoxydable.
Ecran tactile qui permet une centralisation de tous les paramètres du four.
Système de huilage automatique de la chaîne principale.
Système de graissage des roulements.

Our full automatic lines allow the full process of production from the batter up to the end of the cooling conveyor.

Full automatic line:

The automatic line is composed of the following elements:

- The injection system for liquid batter.
- The waffle oven type TV.
- The flip system of the waffle plates.
- The removing system of the waffle after baking.
- Cooling sonveyor system.

Accessories:

- The lift system of the waffle plates.
- The cleaning system.

The oven

Duplicate ventilated insulation system.
Outside panels in stainless steel.
Touch screen to adjust all the parameters of the oven.
Automatic oiling system of the main chain.
Greasing system of the bearings.

Le système d'injection de pâte

Réalisation en acier inoxydable. Montage sur roues pour un accès aisé.

Les mouvements sont réalisés au moyen de servo moteurs. Pas d'air comprimé nécessaire.

Réglages au moyen d'un écran.

Système sécurisé. La machine ne peut fonctionner que sur le four.

Accès aisé pour un nettoyage complet sans outillage.



Le système de retournement des gaufriers

Réalisation en acier inoxydable.

Les mouvements sont réalisés au moyen de servo moteurs. Pas d'air comprimé nécessaire.

Réglages au moyen de l'écran du four.

Système sécurisé. La machine ne peut fonctionner que sur le four.



Le système d'enlèvement des gaufres après cuisson

Réalisation en acier inoxydable. Montage sur roues pour un accès aisé.

Synchronisation électronique avec le four.

Réglages au moyen de l'écran du four de la hauteur de piquage et des autres paramètres.

Système sécurisé. La machine ne peut fonctionner que sur le four.



The batter injection system

In stainless steel. Assembled on wheel for an easy access and cleaning.

All movements made by servo motors. No compressed air required.

Settings through the screen.

Secured system. The machine can only work on its position on the oven.

Easy access for a complete cleaning without tools.

The flip system of the waffle plates

In stainless steel.

All movements made by servo motors. No compressed air required.

Settings through the screen.

Secured system. The machine can only work on its position on the oven.

The removing system of the waffles after baking

In stainless steel. Assembled on wheel for an easy access and cleaning.

Electronic synchronization with the oven.

Settings through the screen of the oven of the height of the robot and other parameters.

Secured system. The machine can only work on its position on the oven.