RONDO
Dough-how & more.

Leistungsstarke und kompakte Croissantmaschine:

Cromaster

Womit begeistern Sie Ihre Kunden? Mit perfekten Croissants.

Seit über 65 Jahren entwickelt und baut RONDO in der Schweiz Maschinen zur Teigverarbeitung. Dough-how & more – unsere langjährige Erfahrung und unser grosses Fachwissen im Formen und Ausrollen von Teig – bildet die solide Grundlage für unsere innovativen Maschinen und Anlagen.

Die RONDO Croissantmaschine Cromaster überzeugt mit höchster Leistung auf kleinstem Raum. Mit ihr produzieren Sie äusserst prozesssicher bis zu 24 000 Croissants pro Stunde.

Wie bei allen RONDO Maschinen profitieren Sie auch bei der Cromaster von einer modernen Steuerung, einem durchdachten Hygienekonzept und einer robusten Bauweise, die für den 24/7-Betrieb konzipiert ist.

Überzeugen Sie sich selbst – unser Dough-how Center und unsere Dough-how Spezialisten stehen Ihnen für Tests gerne zur Verfügung.

Cromaster überzeugt, denn mit ihr...

- produzieren Sie mit hoher Leistung auf kleinem Raum.
- arbeiten Sie prozesssicher und effizient.
- stellen Sie eine grosse Vielfalt an gewickelten Gebäcken her, auch gefüllte und gebogene.
- investieren Sie in eine flexible und ausbaufähige Lösung.

Kompakt

Leistungsstark

Prozesssicher

Swiss made

Was zeichnet eine optimale Produktion aus? Hohe Präzision und grosse Prozesssicherheit.

Aus dem Teigband Dreiecke stanzen, bei Bedarf füllen, drehen und anschliessend wickeln – diese vier Arbeitsschritte führt die Cromaster vollautomatisch mit hoher Geschwindigkeit und höchster Präzision aus. Produzieren Sie einfach, schnell und wirtschaftlich gefüllte und ungefüllte Croissants in hervorragender Qualität!

Hohe Produktivität

Pro Stunde und Reihe stellen Sie mit der Cromaster bis zu 3000 ungefüllte Croissants her. Oder 2000 gefüllte oder gebogene Croissants. Oder 2000 Baguettes. Bei 8-reihiger Produktion ergibt sich so eine Kapazität von bis zu 24 000 ungefüllten Croissants pro Stunde.

Kompaktes Design

Die Cromaster passt in jede Backstube, denn die kürzeste Version für ungefüllte Croissants ist nur 4,5 m lang. Die Version mit Füllgerät misst nur 5,8 m.

Robuste Bauweise

Die Cromaster ist äusserst robust und für den 24/7-Betrieb gebaut. RONDO verwendet hochwertige Komponenten wie beispielsweise moderne, zuverlässige Siemens-Steuerungen und energieeffiziente Getriebemotoren.

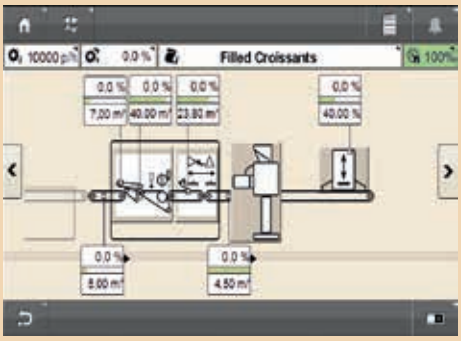
Hohe Flexibilität

Sie können die Cromaster Ihrem gewünschten Automationsgrad anpassen. Als alleinstehende Lösung wird sie mit einer Ausrollmaschine und einem Kalibrierer beschickt. Mit einer Beschickungslinie, Laminieranlage oder einer Absetzmaschine können Sie sie bis zur vollautomatischen Produktionslinie ausbauen. Selbstverständlich erfüllt die Cromaster, wie alle RONDO Maschinen, die internationalen Sicherheitsnormen.

Grosse Produktvielfalt

Produzieren Sie Croissants und andere gewickelte Gebäcke nach Ihren Wünschen und Vorstellungen:

- Mini-, Midi-, Maxi-Croissants
- Aus laminierten und nicht-laminierten Teigen
- Von 10 bis 200 g
- Gefüllt und ungefüllt
- Locker bis stramm gewickelt
- Gefüllte Croissants mit offenen oder geschlossenen Enden
- Stark bis leicht gebogene Croissants oder Hörnchen
- Zusätzlich Salzstangen, Kornstangen, Baguettes, Egg Tarts und mehr



Einfache Bedienung

Das moderne Steuerungskonzept RCC mit Profinet-Bussystem erleichtert die Bedienung und die tägliche Arbeit. Denn Sie finden alle wichtigen Daten zur Maschine und zum Prozess auf Ihrem Bildschirm.

- Farbiger 7"-Touchscreen mit hoher Auflösung (optional 9"-Touchscreen)
- Übersichtliche Darstellung mit leicht verständlichen Symbolen
- Einstellungen in Programmen speicherbar
- Integration der vor- und nachgelagerten Maschinen
- Datenschutz durch Benutzermanagement
- Datensicherung via USB-Anschluss
- Maschinenübergreifendes Programmmanagement mit Masterfunktion (optional)
- RONDOnet – der Einstieg in Industry 4.0 (optional)
- Schnittstelle für Fernwartung und Serviceunterstützung (optional)

Höchste Präzision und Prozesssicherheit

Die mitlaufende Guillotine und die angetriebene Wickeleinheit stellen eine hohe Präzision sicher. Das Resultat: gleichmässig perfekt gewickelte Croissants. Die verschiedenen Einstellmöglichkeiten erlauben Ihnen sowohl die Herstellung von stramm und locker gewickelten Croissants, als auch von gefüllten Croissants mit geschlossenen oder offenen Enden.

Schnelle Produktwechsel

Sie rüsten die Cromaster schnell auf eine andere Produktgrösse um, denn die Stanz- und Drehwerkzeuge lassen sich mit wenigen Handgriffen wechseln. Die Wickelkassette der Cromaster ist universell. Sie produzieren alle Reihenanzahlen und auch gefüllte und ungefüllte Croissants mit ein und derselben Kassette. Ihre Vorteile: geringere Investitionskosten und schnellere Umrüstzeiten.

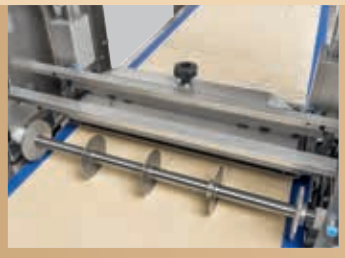
Schnelle Reinigung

Dank durchdachten Details reinigen Sie die Cromaster schnell und einfach.

- Selbstreinigende Wickelkassette mit integrierten Abstreifern
- Wickelkassette kann nass oder in der Spülmaschine gereinigt werden
- Kein Ansammeln von Teigresten dank glatten Flächen aus rostfreiem Stahl und Verzicht auf Ecken und Kanten
- Bandschnellentspannung für gute Zugänglichkeit
- Verdeckte Motoren

Wie werden Ihre Croissants schön gleichmässig? Mit einem sicheren Herstellungsprozess.

Die RONDO Dough-how Spezialisten und Entwickler können auf eine jahrzehntelange Erfahrung in der Croissantherstellung zurückgreifen. Sie wissen daher, worauf es ankommt: auf Präzision und Prozesssicherheit. Von der mitlaufenden Guillotine bis zur angetriebenen Wickeleinheit sind alle Komponenten und Abläufe bestens durchdacht und alltagserprobt. Die unterschiedlichen Einstellmöglichkeiten erlauben Ihnen die Herstellung verschiedenster gewickelter Gebäcke in höchster Präzision und Regelmässigkeit.



1. Schneiden und Stanzen

Mit einer Schneidewelle wird das Teigband in Streifen geschnitten und anschliessend in Dreiecke gestanzt. Die mitlaufende Guillotine arbeitet ohne Bandstopp und stellt sicher, dass die Dreiecke exakt in Form und an der korrekten Position bleiben – eine der wichtigsten Voraussetzungen für die weitere Verarbeitung zu qualitativ hochwertigen Croissants.

2. Separieren und Drehen

Die Drehvorrichtung greift die Dreiecke, dreht und separiert sie und positioniert sie exakt in einer Linie auf dem Band. Sie wird von einem Servomotor angetrieben und daher kann der Drehwinkel exakt, auf das Grad genau, eingestellt werden.

3. Füllen (optional)

Für gefüllte Croissants wird zwischen der Schneide- und der Dreh-/Wickeleinheit ein Füllgerät platziert. Da die Füllung auf der ganzen Basislinie ausgetragen werden kann, verarbeiten Sie eine sehr hohe Füllmenge. Füllungen wie Schokosticks, Schinken-, Käse- oder Salamischeiben können Sie von Hand auflegen.

4. Kalibrieren und Besprühen

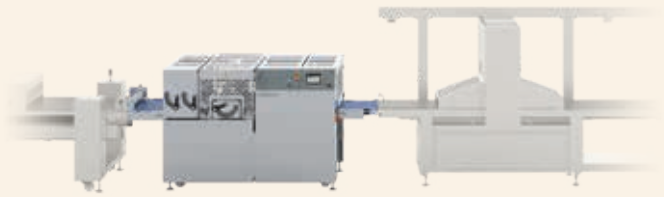
Die Dreiecke können auf die gewünschte Teigdicke und Dreieckshöhe kalibriert werden. Damit können Sie die Anzahl Wicklungen Ihrer Croissants beeinflussen. Mit dem optionalen «Jumping Calibrator» können Sie die Teiglinge dynamisch kalibrieren. Deshalb können Sie auch gefüllte Croissants kalibrieren oder die Nahtstelle bei Egg Tarts oder Baguettes quasi zum Verschwinden bringen. Anschliessend werden sie mit Wasser besprüht, damit sich das Ende nicht öffnet.

5. Einschlagen und Wickeln

Ob locker oder stramm, gefüllt oder ungefüllt, für jedes Gebäck können Sie die Parameter einstellen und im Programm abspeichern. Die angetriebene Wickeleinheit garantiert eine hohe Sicherheit des Wickelprozesses.

Biegen

Wenn Sie gebogene Croissants herstellen wollen, können Sie nach der Wickeleinheit eine sehr kompakte Biegeeinheit für die zwei oder drei-reihige Produktion installieren. Sie weist eine hohe Prozesssicherheit auf, da die Enden der Croissants nach vorne gebogen werden. Mit dem optionalem Tip Positioner können Sie vorher die Spitze des Croissants auf die gewünschte Position ausrichten.



Cromaster in Kombination mit einer Feingebäcklinie

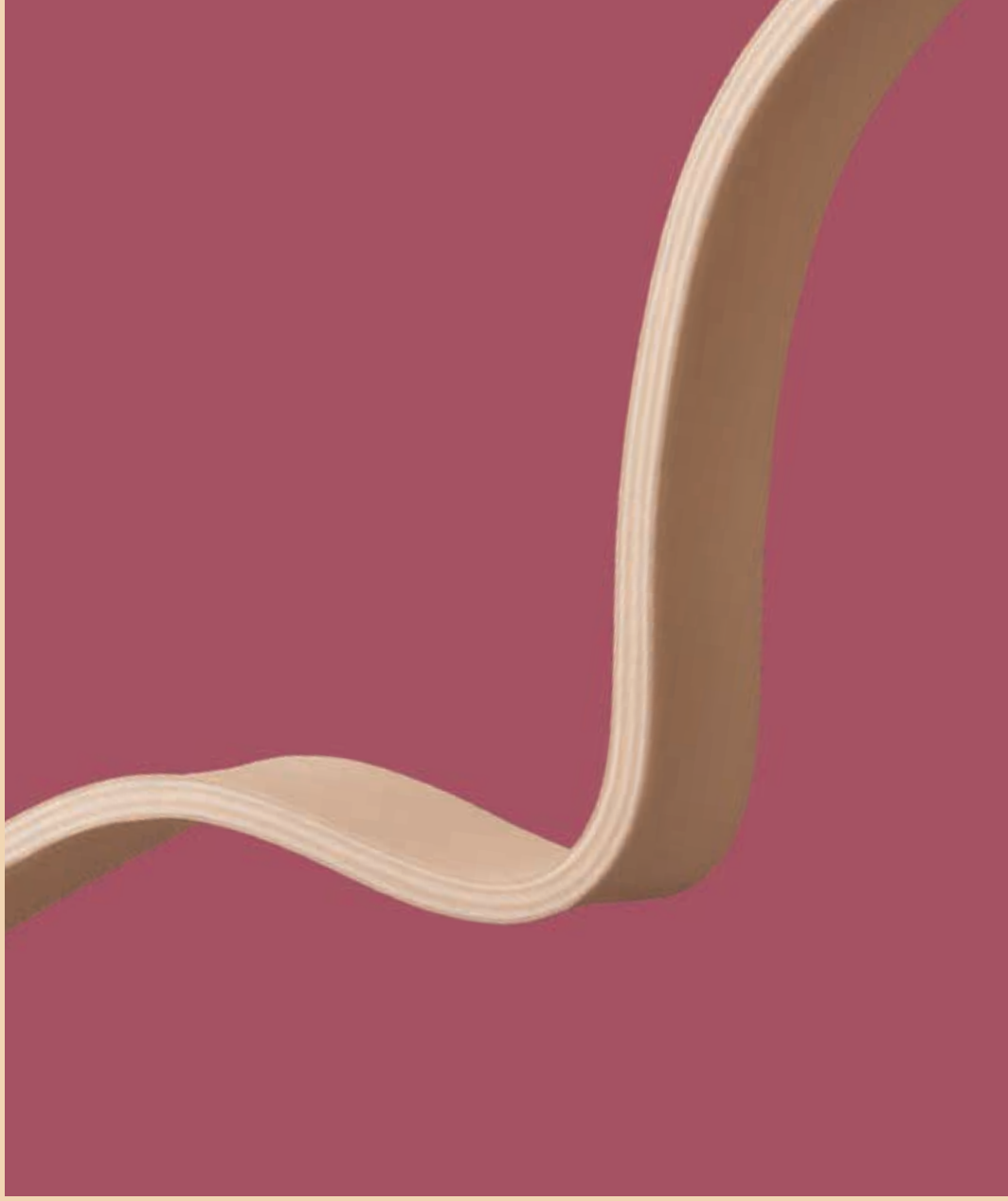
Bei der integrierten Cromaster-Ausführung werden die Dreiecke auf einer vorgelagerten, passend ausgerüsteten RONDO Starline geschnitten und bei Bedarf gefüllt. Die Cromaster übernimmt anschliessend nur das Drehen und Wickeln. Dies ergibt eine besonders kurze multifunktionale Linie für die Herstellung von Croissants, Feingebäck und vielem mehr.

Technische Daten

Cromaster	Standard-Ausführung	Integrierte Ausführung
Kapazität	• bis zu 3000 ungefüllte Croissants pro Reihe / Stunde, 2 – 8 Reihen • bis zu 2000 gefüllte Croissants pro Reihe / Stunde, 2 – 5 Reihen • bis zu 2000 gebogene Croissants pro Reihe / Stunde, 2 – 3 Reihen • bis zu 2000 langgewirkte Baguettes pro Reihe / Stunde, 1 – 4 Reihen	
Dreiecksgrössen	• Dreiecksbasis: 45 – 220 mm • Dreieckshöhe: 64 – 265 mm	• Dreiecksbasis: 45 – 300 mm • Dreieckshöhe: 64 – 265 mm
Länge	• ohne Füllgerät: 4500 mm • mit Füllgerät: 5800 mm	3000 mm
Baguettegrössen	• Basis: 45 – 220 mm • Höhe: 64 – 265 mm	• Basis: 45 – 300 mm • Höhe: 64 – 265 mm
Breite	1554 mm	1554 mm
Tischhöhe	915 mm	915 mm
Bandbreite	• Einlaufband: 640 mm • Auslaufband: 850 mm	• Einlaufband: 640 mm • Auslaufband: 850 mm
Leistung	6.5 kVA / 5.2 kW	6.5 kVA / 5.2 kW
Spannung	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Luftverbrauch (ohne / mit Füllgerät)	100 / 500 NL/min	100 / 500 NL/min
Schnittstellen	Kalibrierer, Smartline, RONDO MLC, Starline, Topline, Füllgeräte, Rondosprayer, Absetzmaschine	
Gewicht	• ohne Füllgerät: 850 kg • mit Füllgerät: 950 kg	700 kg

Technische Änderungen vorbehalten. Die sicherheitstechnischen und typenspezifischen Instruktionen der Betriebsanleitung sind zu befolgen.
Verbots-, Hinweis- und Warnschilder an den Maschinen sind gemäss Betriebsanleitung zu beachten.

RONDO
Dough-how & more.



RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Schweiz
Tel. +41 34 420 81 11
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
36015 Schio (VI) / Italien
Tel. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
57299 Burbach / Deutschland
Tel. +49 2736 203-0
info.de@rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cédex / Frankreich
Tel. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST / UK
Tel. +44 20 8391 1377
info.uk@rondo-online.com

OOO RONDO Rus
127495 Moskau / Russland
Tel. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / USA
Tel. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
info.my@rondo-online.com

RONDO China
Regional Office
Guangzhou 510700 / China
Tel. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Regional Office
C.P. 15530 México, D.F. / Mexiko
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

243.de/E0