RONDO
Dough-how & more.

Machine à croissants performante et compacte :

Cromaster

Comment enthousiasmer vos clients ? Avec des croissants parfaits.

Depuis plus de 65 ans, RONDO développe et fabrique en Suisse des machines destinées au travail de la pâte. Dough-how & more – notre longue expérience et notre grand savoir-faire en matière de laminage et de façonnage de pâte constituent la base solide de nos machines et installations innovantes.

La machine à croissants de RONDO convainc par un maximum de performance dans un minimum de place. Elle vous permet de produire jusqu'à 24 000 croissants par heure en assurant une grande sécurité du processus de production.

Comme toutes les autres machines de RONDO, la Cromaster vous offre une commande moderne, un concept d'hygiène sophistiqué et une construction robuste conçue pour un fonctionnement 24h/24 et 7j/7.

Constatez-le par vous-même – notre Dough-how Center et nos spécialistes Dough-how se tiennent à votre disposition pour effectuer des tests.

Cromaster convainc, car avec elle...

- vous produisez de grandes quantités dans un espace minimum.
- vous travaillez de façon efficace en bénéficiant d'une grande sécurité du processus.
- vous confectionnez une grande variété de produits enroulés, entre autre fourrés et courbés.
- vous investissez dans une solution flexible et évolutive.

Compacte

Performante

Fiable

Swiss made

Comment optimiser sa production ? Avec des processus fiables et précis.

Découper des triangles dans la bande de pâte, les fourrer si besoin, les tourner, puis les enrouler – la Cromaster effectue ces quatre opérations de façon entièrement automatique à grande vitesse et avec un maximum de précision. Produisez rapidement, de façon rentable et en toute simplicité des croissants fourrés et nature d'excellente qualité !

Productivité élevée

Avec la Cromaster, vous produisez jusqu'à 3000 croissants nature par heure et par rangée. Ou 2000 croissants fourrés ou courbés. Ou 2000 baguettes. Pour une production en 8 rangées, cela donne une capacité allant jusqu'à 24 000 croissants nature par heure.

Design compact

La Cromaster trouve sa place dans n'importe quel laboratoire de boulangerie ou de pâtisserie, car la version la plus courte permettant de produire des croissants nature fait tout juste 4.5 m de long. La version avec doseuse, quant à elle, ne mesure que 5.8 m.

Construction robuste

La Cromaster est extrêmement robuste et conçue pour un fonctionnement 24h/24 et 7j/7. RONDO utilise des composants de qualité tels que des commandes Siemens modernes et fiables ou encore des moteurs réducteurs à haut rendement énergétique.

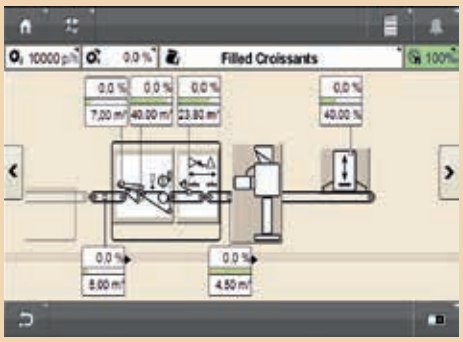
Grande flexibilité

Vous pouvez adapter la Cromaster au degré d'automatisation souhaité. En tant que solution autonome, elle est alimentée par un laminoir et un calibreur. Mais vous pouvez aussi la combiner avec une ligne d'alimentation, une ligne de laminage ou une machine de dépose automatique de façon à obtenir une chaîne de production entièrement automatique. Comme toutes les machines RONDO, la Cromaster satisfait bien entendu aux normes internationales.

Grande diversité de produits

Produisez des croissants et d'autres produits enroulés selon vos souhaits et vos idées :

- croissants en format mini, midi, maxi
- à partir de pâtes laminées et non laminées
- de 10 à 200 g
- fourrés ou nature
- enroulés de façon plus ou moins serrée
- des croissants aux extrémités ouvertes ou fermées
- croissants fortement à légèrement courbés
- en outre, bâtonnets salés ou aux céréales, baguettes, tartes aux œufs et bien plus encore



Commande simple

Le concept de commande RCC moderne avec système de bus Profinet facilite l'utilisation et le travail quotidien. Vous disposez en effet toujours à l'écran de toutes les données importantes sur la machine et sur le processus.

- Ecran tactile couleur 7" haute résolution (écran tactile 9" en option)
- Représentation claire avec des symboles auto-explicatifs
- Possibilité de mémoriser les réglages dans des programmes
- Intégration des machines placées en amont et en aval
- Protection des données grâce à la gestion des utilisateurs
- Sauvegarde des données via connexion USB
- Gestion des programmes globale pour l'ensemble des machines avec maîtrise des fonctions (option)
- RONDOnet – l'accès à Industry 4.0 (option)
- Interface de télémaintenance et d'assistance technique (option)

Précision et sécurité du processus maximales

La guillotine suiveuse et l'unité d'enroulement motorisée assurent une grande précision. Le résultat : des croissants réguliers parfaitement enroulés. Les différentes possibilités de réglage vous permettent de confectionner des croissants plus ou moins serrés, selon vos souhaits, mais aussi des croissants fourrés aux bouts fermés ou ouverts.

Passage rapide d'un produit à l'autre

La Cromaster peut être adaptée aux différentes tailles de produit en un clin d'œil, les outils de découpe et de rotation pouvant être remplacés rapidement. La cassette d'enroulement de la Cromaster est universelle. Vous utilisez une seule et même cassette, quel que soit le nombre de rangées ou le type de croissants, fourrés ou non. Vos avantages : des frais d'investissement plus faibles et un changement d'outil plus rapide.

Nettoyage rapide

Des détails ingénieux rendent le nettoyage de la Cromaster rapide et simple.

- Cassette d'enroulement avec racleurs intégrés
- La cassette d'enroulement peut être nettoyée avec un chiffon humide ou en machine
- Pas d'accumulation de restes de pâte grâce aux surfaces lisses en acier inoxydable et à l'absence d'arêtes et de recoins
- Détente rapide des tapis pour une meilleure accessibilité
- Moteurs cartérisés

Comment obtenir des croissants bien réguliers ? Avec un processus de production fiable.

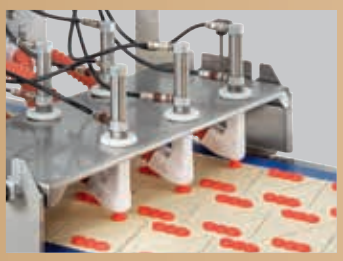
Les spécialistes et développeurs Dough-how de RONDO peuvent puiser dans leur riche expérience acquise au fil de nombreuses années de travail dans la confection de croissants. Il savent ainsi très bien, ce qui compte : la précision et la sécurité des processus. De la guillotine suiveuse à l'unité d'enroulement motorisée, tous les composants et toutes les étapes de travail sont parfaitement étudiés et ont fait leurs preuves au quotidien. Les différentes possibilités de réglage vous permettent de produire les viennoiseries enroulées les plus diverses avec une précision et une régularité maximales.

1. Couper et matricer

La bande de pâte est coupée en plusieurs bandes par un rouleau de découpe, puis découpée en triangles. La guillotine suiveuse fonctionne sans arrêt du tapis et assure que les triangles conservent leur forme et restent bien en place – l'un des préalables les plus importants pour la confection ultérieure de croissants de haute qualité.

2. Séparer et tourner

Le dispositif de rotation saisit les triangles, les retourne, les écarte et les aligne avec précision sur le tapis. Celui-ci est entraîné par un servomoteur et il est ainsi possible de régler au degré près l'angle de rotation.



3. Garnir (option)

Une doseuse est placée entre l'unité de découpe et l'unité de rotation / enroulement pour la production de croissants fourrés. Il est possible de déposer une quantité importante de garniture étant donné que celle-ci peut être appliquée sur toute la base du triangle. Vous pouvez déposer manuellement des bâtonnets de chocolat, tranches de jambon, fromage ou salami.

4. Calibrage et pulvérisation

Les triangles peuvent être calibrés à l'épaisseur de pâte souhaitée et à la hauteur de triangle désirée. Ceci vous permet d'influencer le nombre de spires de vos croissants. Le « Jumping Calibrator » disponible en option vous permet de calibrer les pâtons de façon dynamique. Vous pouvez ainsi également calibrer des croissants fourrés ou pratiquement faire disparaître la ligne de jonction sur les tartes aux œufs ou les baguettes. Ils sont ensuite humidifiés afin que l'extrémité ne s'ouvre pas.

5. Rabattre et enrouler

Peu ou bien serré, fourré ou nature, vous pouvez régler les paramètres pour chaque type de viennoiserie et les enregistrer dans le programme. L'unité d'enroulement motorisée assure une grande fiabilité du processus d'enroulement.

Courber

Si vous souhaitez produire des croissants courbés, vous pouvez placer derrière l'unité d'enroulement une unité de courbage très compacte pour une production en deux ou trois rangées. Celle-ci assure une grande fiabilité du processus, les extrémités des croissants étant courbées vers l'avant. Le Tip Positioner disponible en option vous permet en outre de définir au préalable la position de la pointe du croissant.

Cromaster en combinaison avec une ligne de viennoiserie

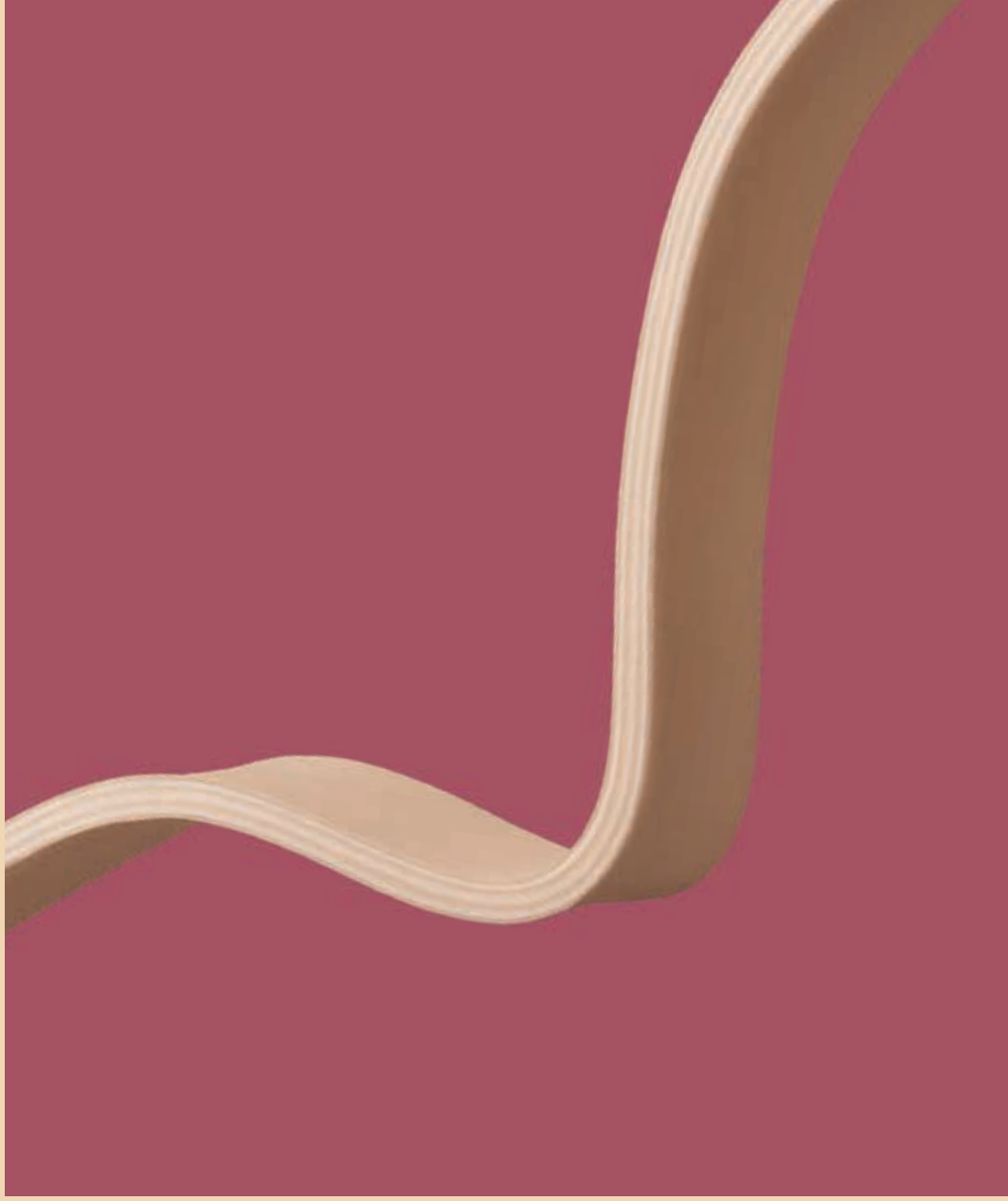
Dans le cas de la version intégrée de la Cromaster, les triangles sont découpés, et si nécessaire garnis, sur une RONDO Starline adaptée et placée en amont. La Cromaster ne se charge ensuite que de la rotation et de l'enroulement. On obtient ainsi une ligne multifonctionnelle particulièrement courte permettant de produire des croissants, des viennoiseries et bien d'autres choses encore.

Caractéristiques techniques

Cromaster	Version standard	Version intégrée
Capacité	• jusqu'à 3000 croissants non fourrés par rangée/heure, 2 – 8 rangées • jusqu'à 2000 croissants fourrés par rangée/heure, 2 – 5 rangées • jusqu'à 2000 croissants courbés par rangée/heure, 2 – 3 rangées • jusqu'à 2000 baguettes façonnées en longueur par rangée/heure, 1 – 4 rangées	
Tailles de triangle	• base du triangle : 45 – 220 mm • hauteur du triangle : 64 – 265 mm	• base du triangle : 45 – 300 mm • hauteur du triangle : 64 – 265 mm
Longueur	• sans doseuse : 4500 mm • avec doseuse : 5800 mm	3000 mm
Tailles de baguette	• base : 45 – 220 mm • hauteur : 64 – 265 mm	• base : 45 – 300 mm • hauteur : 64 – 265 mm
Largeur	1554 mm	1554 mm
Hauteur de table	915 mm	915 mm
Largeur du tapis	• tapis d'entrée : 640 mm • tapis de sortie : 850 mm	• tapis d'entrée : 640 mm • tapis de sortie : 850 mm
Puissance	6.5 kVA / 5.2 kW	6.5 kVA / 5.2 kW
Tension d'alimentation	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Consommation d'air (sans/avec doseuse)	100 / 500 Nl/min	100 / 500 Nl/min
Interfaces	Calibreur, Smartline, RONDO MLC, Starline, Topline, doseuses, Rondosprayer, machine de dépose automatique	
Poids	• sans doseuse : 850 kg • avec doseuse : 950 kg	700 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le mode d'emploi doivent être suivies.
Panneaux d'interdiction, de conseils et de danger sur les machines doivent être respectés conformemént au mode d'emploi.

RONDO
Dough-how & more.



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

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

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

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

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

OOO RONDO Rus
127495 Moscou / Russie
Tél. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

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

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

RONDO China
Bureau Régional
Guangzhou 510700 / Chine
Tél. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Bureau Régional
C.P. 15530 México, D.F. / Mexique
Tél. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

243.fr/E0