



La macchina per croissant potente e compatta:

**Cromaster**





## Il segreto per clienti entusiasti? Con dei croissant perfetti.

Da oltre 65 anni RONDO sviluppa e produce in Svizzera macchine per la lavorazione della pasta. Dough-how & more: la nostra lunga esperienza e le nostre approfondite conoscenze tecniche nella formatura e laminazione costituiscono solide basi per le nostre macchine e impianti innovativi.

La macchina per croissant Cromaster RONDO produce con la massima potenza nel minimo spazio. Consente di ottenere in modo estremamente affidabile fino a 24.000 croissant all'ora.

Come per tutte le macchine RONDO, anche con Cromaster potrete usufruire di un comando moderno, di un concetto di igiene intelligente e di una struttura robusta, concepita per un funzionamento 24 ore su 24 per 7 giorni su 7.

Venite a valutare di persona: il nostro Dough-how Center e i nostri esperti Dough-how saranno a Vostra completa disposizione.

### Cromaster è la scelta giusta, infatti Vi consente di...

- produrre alla massima potenza nel minimo spazio.
- lavorare in sicurezza e in modo efficiente.
- produrre un'ampia varietà di prodotti avvolti, anche farciti e curvi.
- investire in una soluzione flessibile e ampliabile.



Compatta  
Alto rendimento  
Affidabile  
Swiss made



# Cosa contraddistingue una produzione ottimale? Alta precisione e grande affidabilità di processo.

Creare triangoli dalla banda di pasta, all'occorrenza farcire, girare e infine arrotolare: queste quattro fasi vengono svolte da Cromaster in modo completamente automatico ad alta velocità e con la massima precisione. Per produrre croissant vuoti e farciti in modo semplice, rapido ed economico, ma sempre di altissima qualità!



## Produttività elevata

Con Cromaster potete produrre in un'ora fino a 3000 croissant vuoti per fila. Oppure 2000 croissant farciti o curvi. O ancora 2000 baguette. Con una produzione su 8 file si possono quindi ottenere fino a 24.000 croissant vuoti all'ora.

## Design compatto

Cromaster è adatta a ogni laboratorio di pasticceria, perché la versione più corta per croissant vuoti misura solo 4,5 m di lunghezza. La versione con dosatrice è invece lunga solo 5,8 m.

## Struttura robusta

Cromaster è estremamente robusta e strutturata per un funzionamento 24 ore su 24, 7 giorni su 7. RONDO utilizza componenti di alta qualità come ad esempio moderni e affidabili comandi Siemens e motori ad alta efficienza energetica.

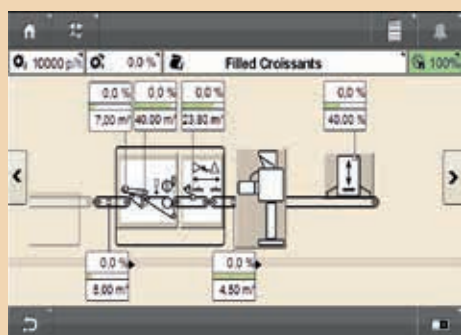
## Elevata flessibilità

Cromaster può essere adattata al grado di automazione che desiderate. Se usata come macchina singola viene alimentata con una sfogliatrice e un calibratore. Con una linea di alimentazione, impianto di laminazione o intagliatore, è possibile potenziarla fino a ottenere una linea di produzione completamente automatica. Naturalmente Cromaster, come tutte le macchine RONDO, è conforme alle norme internazionali di sicurezza.

## Ampia varietà di prodotti

Realizzare croissant e altri prodotti di pasticceria arrotolati in base alle Vostre esigenze ed idee:

- mini-croissant, croissant standard e maxi-croissant
- partendo da pasta laminata o non laminata
- da 10 fino a 200 g
- farciti e vuoti
- arrotolati in modo più o meno stretto
- croissant farciti con estremità aperte o chiuse
- croissant o cornetti più o meno curvi
- in più bastoncini salati, filoncini ai cereali, baguette, egg tart e altri prodotti ancora



### Uso semplice

Il moderno concetto di comando RCC con sistema bus Profinet semplifica l'utilizzo e il lavoro quotidiano. Tutti i dati essenziali relativi a macchina e processo vengono infatti visualizzati sullo schermo.

- Touchscreen 7" a colori ad alta risoluzione (touchscreen da 9" opzionale)
- Visualizzazione intuitiva con simboli di facile comprensione
- Tutte le regolazioni memorizzabili nei programmi
- Integrazione di macchine posizionate prima e dopo
- Protezione dei dati attraverso la gestione dell'utente
- Backup dei dati via USB
- Gestione dei programmi universale con funzione Master (disponibile come optional)
- RONDOnet – l'accesso a Industry 4.0 (disponibile come optional)
- Interfaccia per manutenzione remota e assistenza (opzionale)



### Massima precisione e affidabilità di processo

La ghigliottina mobile e l'unità di arrotolatura motorizzata garantiscono precisione elevata. Il risultato: croissant avvolti in modo uniforme e perfetto. L'unità regolabile permette di ottenere sia croissant avvolti in modo più o meno stretto, sia croissant farciti con estremità chiuse o aperte.



### Rapido cambio prodotti

Il cambio matrici e dispositivi di rotazione su Cromaster è rapido e veloce: bastano pochi e semplici gesti per passare da un prodotto all'altro. L'unità di arrotolatura di Cromaster è universale. Con un'unica unità è possibile produrre ogni numero di file, così come croissant vuoti o farciti. I vantaggi: costi di investimento ridotti e tempi di cambio accessori più rapidi.



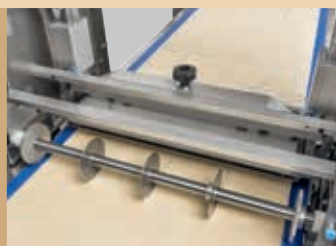
### Pulizia rapida

Grazie ai particolari studiati accuratamente, Cromaster può essere pulita in modo veloce e semplice.

- Unità di arrotolatura autopulente con raschiatori integrati
- L'unità di arrotolatura può essere lavata a mano o in lavastoviglie
- Nessun accumulo di residui di pasta grazie a superfici lisce in acciaio inox e all'assenza di angoli e bordi
- Sistema di rilascio rapido del tappeto per buona accessibilità
- Motori nascosti

# Come si ottengono croissant belli e uniformi? Con un processo di produzione sicuro.

Gli esperti e sviluppatori di Dough-how RONDO possono contare su un'esperienza decennale nel campo della produzione di croissant. Sanno che cosa è importante: precisione e affidabilità di processo. Dalla ghigliottina mobile all'unità di arrotolatura motorizzate, tutti i componenti e cicli sono concepiti in modo intelligente e testati per l'uso quotidiano. Le diverse possibilità di regolazione consentono di realizzare i prodotti di pasticceria arrotolati più disparati, sempre con la massima precisione e regolarità.



## 1. Taglio e formatura

La banda di pasta viene tagliata a strisce da rulli di taglio, quindi in triangoli. La ghigliottina mobile opera senza arresto del tappeto e garantisce che i triangoli mantengano la forma esatta e la posizione corretta: una delle condizioni più importanti per l'ulteriore lavorazione finalizzata a ottenere croissant di alta qualità.



## 2. Separazione e rotazione

Il dispositivo di rotazione interviene sui triangoli, girandoli, allargandoli e posizionandoli esattamente in linea sul nastro. È azionato da un servomotore, pertanto l'angolo di rotazione può essere regolato con la massima precisione.



## 3. Farcitura (opzionale)

Per croissant farciti, tra unità di taglio e unità di rotazione/arrotolatura è inserita una dosatrice. Si possono raggiungere quantità di farcitura molto elevate, perché la farcitura può essere inserita sull'intera linea di base. Si possono inoltre applicare manualmente farciture quali barrette di cioccolato, fette di prosciutto, di formaggio o di salame.



## 4. Calibratura e umidificazione

I triangoli, regolabili in altezza, possono essere calibrati in base allo spessore della pasta desiderato. In tal modo si può influire sul numero di avvolgimenti dei croissant. Il «Jumping Calibrator» opzionale vi permette di calibrare dinamicamente le forme di pasta. Potete così calibrare anche i croissant farciti o far quasi scomparire il punto di giunzione di egg tart o baguette. Quindi si procede alla spruzzatura con acqua in modo che l'estremità non si apra.



## 5. Riempimento ed avvolgimento

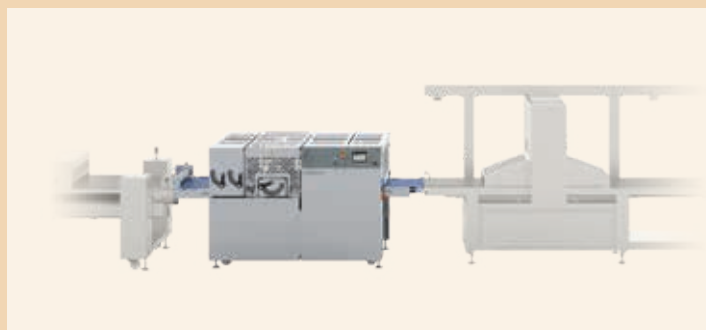
Indipendentemente dal fatto che il prodotto sia arrotolato in modo morbido o compatto, farcito o vuoto, è possibile regolare i parametri e memorizzarli nel programma. L'unità di arrotolatura motorizzata garantisce un'elevata affidabilità del processo di avvolgimento.





### Piegatura

Se desiderate produrre croissant curvi, potete installare a valle dell'avvolgitore un'unità di piegatura molto compatta per la produzione su due o tre file. L'unità di piegatura garantisce un'elevata sicurezza di processo perché le estremità dei croissant vengono piegate in avanti. Con il Tip Positioner opzionale potete prima allineare la punta dei croissant nella posizione desiderata.



### Cromaster in combinazione con una linea di pasticceria

Nella versione Cromaster integrata, i triangoli vengono tagliati su una Starline RONDO inserita a monte e opportunamente attrezzata. La Cromaster si occupa solo della rotazione e arrotolatura. In tal modo si ottiene una linea multifunzionale particolarmente corta per la produzione di croissant, prodotti di pasticceria e molto altro ancora.

## Dati tecnici

Cromaster	Versione standard	Versione integrata
Capacità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fino a 3000 croissant vuoti per fila / ora, 2 - 8 file</li> <li>• fino a 2000 croissant farciti per fila / ora, 2 - 5 file</li> <li>• fino a 2000 croissant curvi per fila / ora, 2 - 3 file</li> <li>• fino a 2000 baguette filonate per fila / ora, 1 - 4 file</li> </ul>	
Dimensioni triangoli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Base del triangolo: 45 - 220 mm</li> <li>• Altezza del triangolo: 64 - 265 mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Base del triangolo: 45 - 300 mm</li> <li>• Altezza del triangolo: 64 - 265 mm</li> </ul>
Lunghezza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• senza dosatrice: 4500 mm</li> <li>• con dosatrice: 5800 mm</li> </ul>	3000 mm
Dimensioni baguette	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Base: 45 - 220 mm</li> <li>• Altezza: 64 - 265 mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Base: 45 - 300 mm</li> <li>• Altezza: 64 - 265 mm</li> </ul>
Larghezza	1554 mm	1554 mm
Altezza del tavolo	915 mm	915 mm
Larghezza tappeti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tappeto di ingresso: 640 mm</li> <li>• Tappeto di uscita: 850 mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tappeto di ingresso: 640 mm</li> <li>• Tappeto di uscita: 850 mm</li> </ul>
Potenza	6,5 kVA / 5,2 kW	6,5 kVA / 5,2 kW
Tensione di alimentazione	3 x 200 - 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V, 50/60 Hz
Consumo di aria (senza/con dosatrice)	100 / 500 NI/min	100 / 500 NI/min
Interfacce	Calibratore, Smartline, RONDO MLC, Starline, Topline, dosatrici, Rondosprayer, integliatore	
Peso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• senza dosatrice: 850 kg</li> <li>• con dosatrice: 950 kg</li> </ul>	700 kg

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza riportate nelle istruzioni per l'uso dei vari modelli. Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso.

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

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

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

**RONDO S.à.r.l.**  
67319 Wasselonne Cédex / Francia  
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 Mosca / Russia  
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 / Malesia  
Tel. +60 3 7984 55 20  
info.my@rondo-online.com

**RONDO China**  
Ufficio Regionale  
Guangzhou 510700 / Cina  
Tel. +86 20 8388 2211  
info.cn@rondo-online.com

**RONDO México**  
Ufficio Regionale  
C.P. 15530 México, D.F. / Messico  
Tel. +52 55 2580 7075  
info.mx@rondo-online.com

[www.rondo-online.com](http://www.rondo-online.com)

