



Высокопроизводительная и компактная машина для производства круассанов:

Cromaster



Как можно привести клиентов в восхищение? Предложив им идеальные круассаны.

Уже более 65 лет швейцарская компания RONDO разрабатывает и производит машины для разделки теста. «Dough-how & more» – наш многолетний опыт и обширные знания в области формования и раскатки теста составляют прочную базу для производства широкого спектра инновационных машин и линий.

Машина для производства круассанов RONDO Cromaster известна, прежде всего, своей высочайшей производительностью в сочетании с компактными размерами. Она отличается максимальной надёжностью в эксплуатации и производит до 24 000 круассанов в час.

Приобретая Cromaster, вы получаете все преимущества машин RONDO: современную систему управления, продуманную концепцию соблюдения гигиены и надёжную конструкцию, рассчитанную на эксплуатацию 24 часа в сутки 7 дней в неделю.

Убедитесь сами: специалисты нашего центра «Dough-how» с удовольствием проведут для вас презентацию оборудования.

Cromaster предлагает целый ряд преимуществ, а именно...

- возможность организации высокоэффективного производства на небольшой площади,
- надёжность и эффективность эксплуатации,
- формовка разнообразных скрученных хлебулочных изделий, в том числе с начинкой и согнутых.
- вложение средств в гибкое и перспективное направление.



Компактность

Производительность

Надёжность

Швейцарское качество



Что отличает оптимальное производство? Высокая точность и надёжность эксплуатации.

Вырезать из теста треугольники, положить, если требуется, начинку, развернуть и скрутить – эти четыре действия Cromaster выполняет полностью автоматически на высокой скорости и с максимальной точностью. Так просто, быстро и экономично получаются круассаны превосходного качества с начинкой и без!



Высокая производительность

Cromaster позволит вам производить на один ряд в час до 3000 круассанов без начинки. Или 2000 согнутых круассанов, либо круассанов с начинкой, или же 2000 багетов. При производстве в 8 рядов получается до 24 000 круассанов без начинки в час.

Компактная конструкция

Для Cromaster найдётся место в любой пекарне, так как длина самой короткой модели для производства круассанов без начинки составляет всего 4,5 м. Модель с дозатором начинки немного длиннее – 5,8 м.

Надёжная конструкция

Cromaster отличается высочайшей надёжностью и рассчитана на эксплуатацию 24 часа в сутки 7 дней в неделю. В своём оборудовании компания RONDO использует высококачественные компоненты, в том числе современные надёжные системы управления Siemens и энергоэффективные моторы-редукторы.

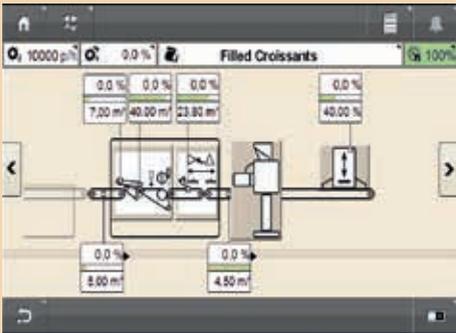
Высокая гибкость

Вы легко можете настроить необходимую степени автоматизации Cromaster. В качестве отдельно стоящей машины она комплектуется тестораскаточной машиной и калибратором. А в комбинации с загрузочной линией, линией для ламинации или тестоукладчиком получается полностью автоматическая производственная линия. Разумеется, Cromaster, как и все остальные машины RONDO, отвечает действующим международным нормам безопасности.

Широкий ассортимент изделий

Производите круассаны и другие скрученные хлебобулочные изделия на свой вкус:

- круассаны размеров «мини», «миди» и «макси»,
- из слоеного и неслоеного теста
- круассаны весом от 10 до 200 г,
- круассаны с начинкой и без начинки,
- круассаны с различной плотностью скручивания,
- круассаны с начинкой с открытыми или закрытыми концами,
- согнутые в разной степени круассаны или рогалики
- солёные и зерновые «палочки», багеты, яичные тарты и многое другое



Простое управление

Современная концепция безопасности RCC с системой шин Profinet облегчает управление и, как следствие, ежедневную работу. Все важные данные, касающиеся машины и технологического процесса, отображаются на дисплее.

- Цветной сенсорный экран 7" с высоким разрешением (в качестве опции сенсорный экран 9")
- Наглядное изображение с использованием понятных символов
- Возможность сохранения настроек в программах
- Возможность пред- и постподключения машин в линию
- Защита данных благодаря системе управления пользователями
- Сохранение данных через USB-порт
- Общее управление программами с помощью мастер-функции (опция)
- RONDOnet – путь к внедрению Industry 4.0 (опция)
- Интерфейсы для дистанционного обслуживания и технической поддержки (опция)



Высочайшая точность и надёжность эксплуатации

Гильотина с подвижным штампом и управляемое скручивающее устройство обеспечивают высокую точность процесса. Результат: идеальные, равномерно скрученные круассаны. Различные возможности настройки позволяют производить как туго или свободно скрученные круассаны, так и круассаны с начинкой с закрытыми или открытыми концами.



Короткое время переналадки

Cromaster быстро переоснащается на другой размер изделий благодаря лёгкой и быстрой смене штамповочных и поворотных приспособлений. Cromaster оснащён универсальной кассетой для скручивания, которая подходит для производства любых круассанов с начинкой и без начинки и в любом количестве. Ваши преимущества: сокращение инвестиционных расходов и экономия времени на переоснащение.



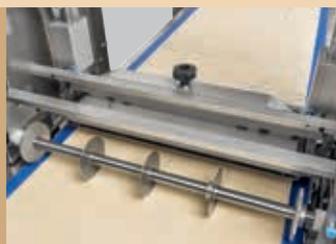
Быстрая очистка

Благодаря хорошо продуманным деталям очистка машины Cromaster не отнимет у вас много времени и сил.

- Самоочищающаяся кассета для скручивания со встроенными скребками
- Кассета для скручивания легко снимается и моется, в том числе в посудомоечной машине
- Гладкие поверхности из нержавеющей стали и отсутствие углов и кромок не позволяют скапливаться остаткам теста
- Быстрое снятие натяжения ленты для лёгкого доступа
- Закрытые электродвигатели

Нужны равномерно скрученные круассаны? Используйте надёжные технологии.

Разработчики и специалисты RONDO Dough-how могут использовать весь опыт, накопленный за многолетнюю историю производства круассанов. Поэтому они знают, на что нужно обращать внимание в первую очередь: на точность и надёжность технологического процесса. От гильотины с подвижным штампом до управляемого скручивающего устройства – все компоненты и процессы машины тщательно продуманы и испытаны ежедневной практикой. Различные возможности настройки позволяют производить самый широкий спектр скрученных изделий с максимальной точностью и равномерностью.



1. Нарезка и штамповка

Вал для нарезки разрезает тестовое полотно на полосы, из которых затем выштамповываются треугольники. Гильотина с подвижным штампом работает без остановки полотна и не нарушает форму и положение треугольников, что является одним из важнейших условий для получения первоклассных круассанов.



2. Разделение и поворачивание

Поворотное приспособление захватывает треугольники, поворачивает и разделяет их, а затем выравнивает в линию на конвейерной ленте. Приспособление приводится в действие специальным серводвигателем, что позволяет установить угол поворота с точностью до одного градуса.



3. Наполнение (опция)

В линии производства круассанов с начинкой между режущим и поворачивающим/скручивающим устройством размещается дозатор. Он наносит начинку по всей длине основания изделия и позволяет перерабатывать её в очень больших количествах. А шоколадные палочки, ломтики ветчины, сыра или салями можно укладывать вручную.



4. Калибровка и сбрызгивание водой

Треугольники теста можно калибровать на нужную высоту и толщину и таким образом влиять на количество витков в круассанах. Предлагаемый в качестве опции модуль «Jumping Calibrator» позволит вам производить калибровку тестовых заготовок в динамическом режиме. Благодаря этому вы сможете калибровать также круассаны с начинкой или практически полностью избавиться от швов на яичных тартах или багетах. В заключение изделия сбрызгиваются водой, чтобы их концы не раскручивались.



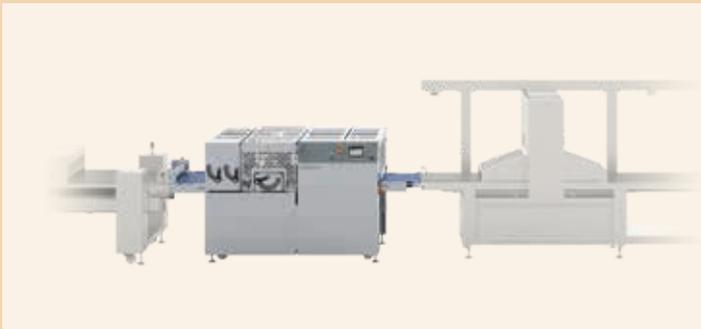
5. Сворачивание и скручивание

Слабо или туго скрученные, с начинкой или без начинки – для каждого вида изделий можно настроить свои параметры и сохранить их в программе. Управляемое скручивающее устройство гарантирует высокую надёжность процесса.



Сгибание

Если вы намерены производить согнутые круассаны, то за скручивающим устройством можно установить очень компактный модуль сгибания для производства в два или три ряда. Он обеспечивает высокую надёжность технологического процесса, поскольку концы круассанов сгибаются вперёд. С помощью опционального устройства «Tip Positioner» вы можете предварительно установить кончик круассана в нужное положение.



Cromaster в комбинации с линией для мелкоштучных кондитерских изделий

При интеграции Cromaster в линию треугольники нарезаются и наполняются начинкой на предвключённой RONDO Starline, оснащённой соответствующим образом. Cromaster остаётся только повернуть и скрутить их. В результате получается короткая, но многофункциональная линия для производства круассанов, мелкоштучных кондитерских изделий и многого другого.

Технические данные

Cromaster	Стандартный вариант	Интегрированный вариант
Производительность	<ul style="list-style-type: none"> до 3000 круассанов без начинки на ряд/час, 2 – 8 рядов до 2000 круассанов с начинкой на ряд/час, 2 – 5 рядов до 2000 согнутых круассанов на ряд/час, 2 – 3 ряда до 2000 вытянутых багетов на ряд/час, 1 – 4 ряда 	
Размеры тестовых треугольников	<ul style="list-style-type: none"> Основание треугольника: 45 – 220 мм Высота треугольника: 64 – 265 мм 	<ul style="list-style-type: none"> Основание треугольника: 45 – 300 мм Высота треугольника: 64 – 265 мм
Длина	<ul style="list-style-type: none"> Без дозатора: 4500 мм С дозатором: 5800 мм 	3000 мм
Размеры багетов	<ul style="list-style-type: none"> Основание: 45 – 220 мм высота: 64 – 265 мм 	<ul style="list-style-type: none"> Основание: 45 – 300 мм высота: 64 – 265 мм
Ширина	1554 мм	1554 мм
Высота стола	915 мм	915 мм
Ширина транспортёрной ленты	<ul style="list-style-type: none"> Входная: 640 мм Выходная: 850 мм 	<ul style="list-style-type: none"> Входная: 640 мм Выходная: 850 мм
Мощность	6,5 кВА / 5,2 кВт	6,5 кВА / 5,2 кВт
Напряжение	3 × 200 – 480 В, 50/60 Гц	3 × 200 – 480 В, 50/60 Гц
Расход воздуха (с/без дозатора)	100 / 500 нл/мин	100 / 500 нл/мин
Подключение	Калибратор, Smartline, RONDO MLC, Starline, Topline, дозаторы, Rondosprayer, укладчик	
Вес	<ul style="list-style-type: none"> Без дозатора: 850 кг С дозатором: 950 кг 	700 кг

Права на внесение технических изменений сохраняются. Необходимо соблюдать содержащиеся в инструкции по эксплуатации указания по технике безопасности специфические для данного типа оборудования.

Соблюдайте требования запрещающих, указательных и предупреждающих знаков на машинах.

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

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

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

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

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

OOO RONDO Rus
127495 Москва / Россия
Тел. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

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

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

RONDO China
Региональное бюро
Guangzhou 510700 / Китай
Тел. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Региональное бюро
C.P. 15530 México, D.F. / Мексика
Тел. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

