

RONDO

Dough-how since 1948.



Novità

Croissomat 4.0

Produzione automatizzata di croissant
in perfetta qualità artigianale

Croissomat 4.0

Produzione di croissant e altri dolci di prima qualità, pari ai prodotti artigianali, con un processo automatizzato ed efficiente. Le varie possibilità di regolazione presenti garantiscono la massima affidabilità del processo.

In attesa di
brevetto

Avvolgimento preciso

Grazie agli specifici automatismi, i triangoli sono perfettamente immessi nell'avvolgitore per una precisa formatura.

Separatore brevettato

Distanziamento triangoli mediante nuovo sistema a brevetto Rondo.

Preciso taglio a ghigliottina

Per strati di grasso perfettamente visibili, e quindi il massimo risultato in termini di sviluppo in lievitazione e cottura, da parte del prodotto.

Calibratore integrato

Per un peso costante del prodotto e per combinare velocità di produzione e riduzione dello scarto.

Versatile tappeto bypass

Cambio setup macchina senza utensili per una ampia varietà di prodotti.

Processo di avvolgitura ben visibile

Formatura senza stress del croissant, visibile all'operatore in tutta la sua fase.

I più elevati standard igienici

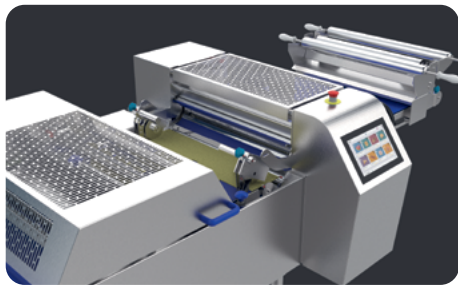
Massima accessibilità ad ogni parte della macchina per una accurata pulizia e manutenzione.



Guarda il video 3D di
Croissomat 4.0

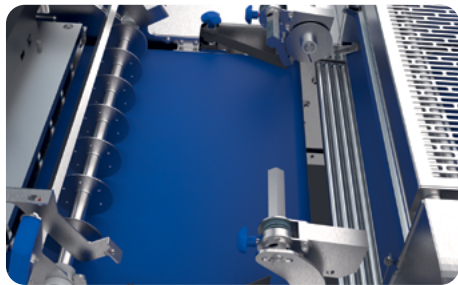


Per una qualità perfetta dei croissant



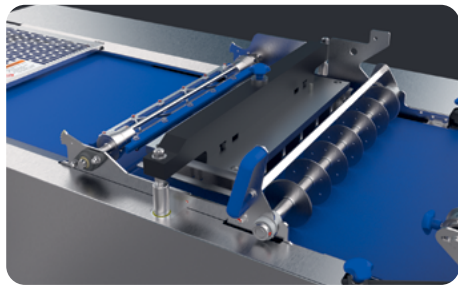
1 Calibratura

Il calibratore integrato garantisce un peso costante dell'impasto e l'unione senza soluzione di continuità delle singole bande di pasta, riducendo al minimo i residui di impasto. Allo stesso tempo, le tensioni vengono eliminate dalla banda di pasta, il che si riflette in prodotti finali uniformi.



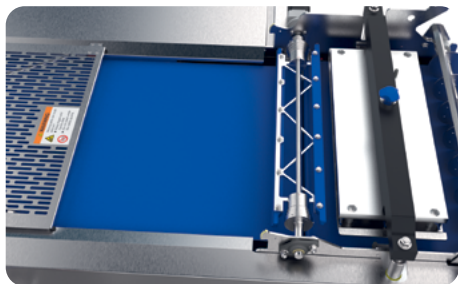
2 Taglio

Dopo la calibrazione, la banda di pasta uniforme viene tagliata alla larghezza massima utile. Il rullo di taglio longitudinale seziona, quindi, la banda di pasta secondo l'altezza del triangolo desiderato.



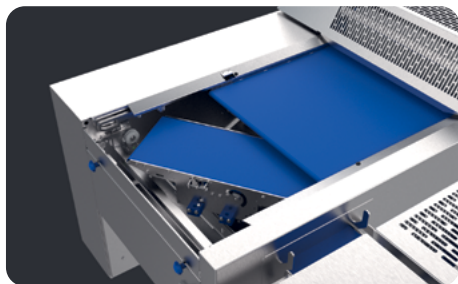
3 Stampo

La matrice di taglio produce una sezione precisa sull'impasto preservandone la stratificazione, quale garanzia di un perfetto sviluppo del prodotto. Ampia scelta di matrici di taglio, per altrettante dimensioni di croissant.



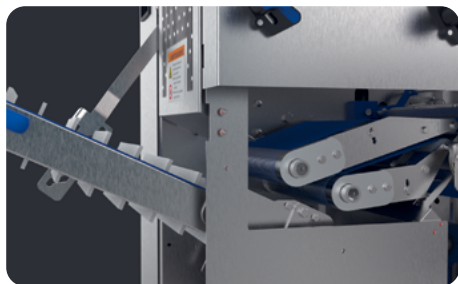
4 Separazione

Per il processo di follow-up, i triangoli vengono separati e divisi l'uno dall'altro. Grazie al nuovo sistema brevettato, la separazione avviene in modo preciso e senza deformazione. Non è necessario un nuovo settaggio del separatore a ogni cambio matrice di taglio, il che aumenta la produttività.



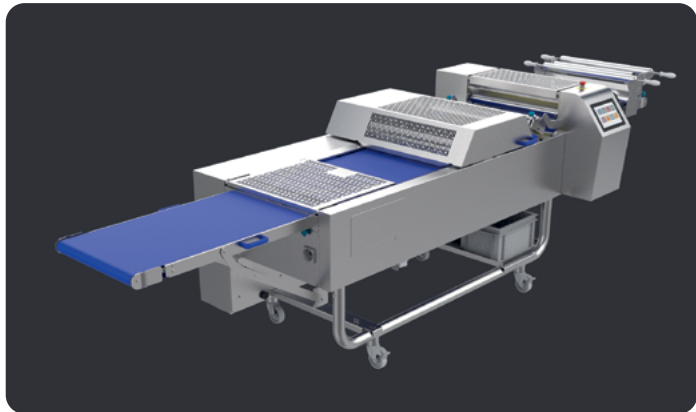
5 Posizionamento e rotazione

Indipendentemente dal prodotto, la base dei triangoli viene posizionata con precisione al centro del tavolo rotante per mezzo degli appositi servomotori. Il nostro collaudato sistema a tavolo rotante posiziona correttamente i triangoli, per il successivo processo di avvolgitura.



6 Avvolgimento

Il sistema di arrotolatura garantisce un avvolgimento delicato senza schiacciare gli strati di grasso. Una perfetta conoscenza dell'avvolgitore contribuisce in modo significativo a raggiungere la desiderata qualità del prodotto, senza compromessi.

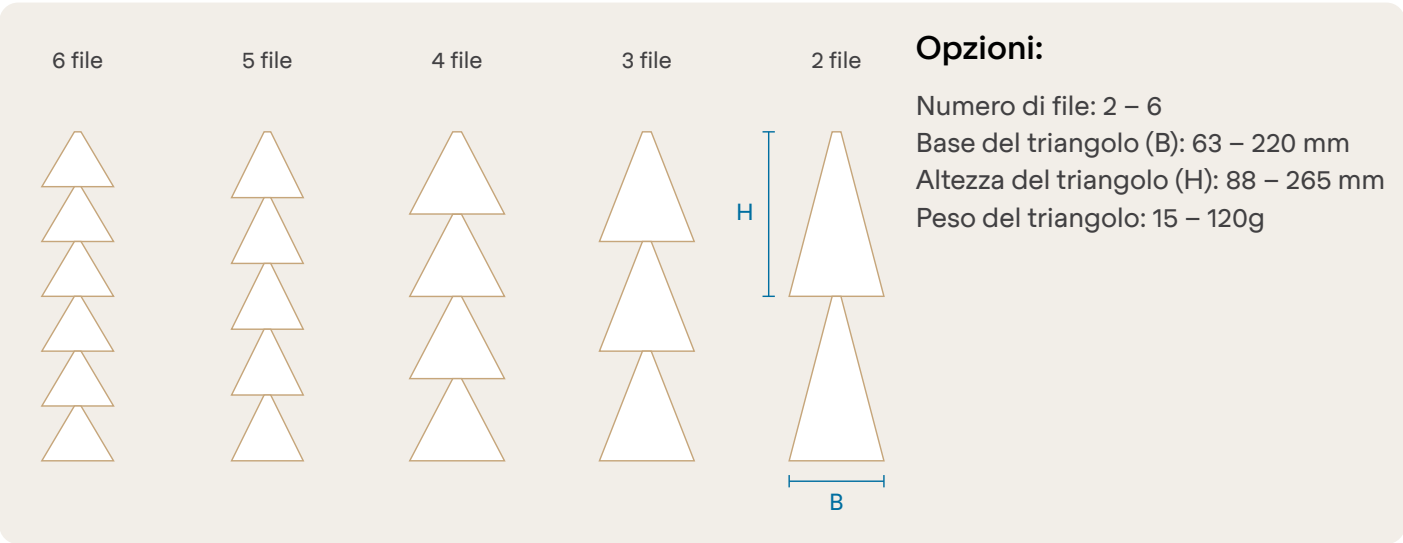


Tappeto bypass

Con l'inserimento del tappeto bypass, è possibile espandere la Croissomat 4.0 in una linea di pasticceria compatta senza utilizzo di utensili. Questo amplia la gamma di applicazioni e semplifica la produzione dei vostri dolci. Sul tappeto bypass potete lavorare a mano i pezzi di pasta tagliati per ottenere vari prodotti, sia ripieni che arrotolati o piegati: non ci sono limiti a ciò che si può fare.

Ampia varietà di prodotti

Mini o maxi, dolci o salati, con la Croissomat 4.0 potete creare i vostri prodotti in modo automatico, in modo efficiente e con la massima qualità.



Croissant dalle varianti più diverse

La compatta Croissomat 4.0 produce croissant e altri prodotti da forno arrotolati, in una qualità costantemente elevata, e con una capacità fino a 900 pezzi all'ora, per fila. Grazie all'ampia scelta di matrici di taglio, è possibile realizzare croissant di diverse dimensioni e pesi. In questo modo, potrete ampliare la vostra gamma di prodotti e rimanere flessibili per definire o reagire alle nuove tendenze del mercato.

Avete un triangolo di dimensioni particolari? Lo stampo di taglio sarà progettato secondo le vostre esigenze. Saremo lieti di supportarvi!



Croissant

Il prodotto principale che potete ottenere con la Croissomat 4.0 sono croissant fragranti e ariosi, con una struttura stratificata ben definita. Il vostro collaudato prodotto artigianale verrà così autorizzato, senza compromessi.



Dolci o salati

Oltre agli impasti laminati, la Croissomat 4.0 lavora anche impasti integrali, impasti lievitati o di diversi colori. Ciò significa che potrete produrre non solo i classici croissant, ma anche altri prodotti come grissini salati o grissini ai cereali.



Altri prodotti di pasticceria

Oltre ai triangoli, potrete realizzare anche quadrati, ovali o cerchi, per creare dolci tipici come il pain au chocolat, i fagottini farciti e molto altro ancora. Le operazioni manuali necessarie vengono eseguite sul tappeto bypass, che può essere installato senza l'ausilio di utensili.

Funzionamento facile e sicuro

La Croissomat 4.0 è facile e sicura da usare quanto da pulire. Ciò è garantito anche da certificazioni esterne.



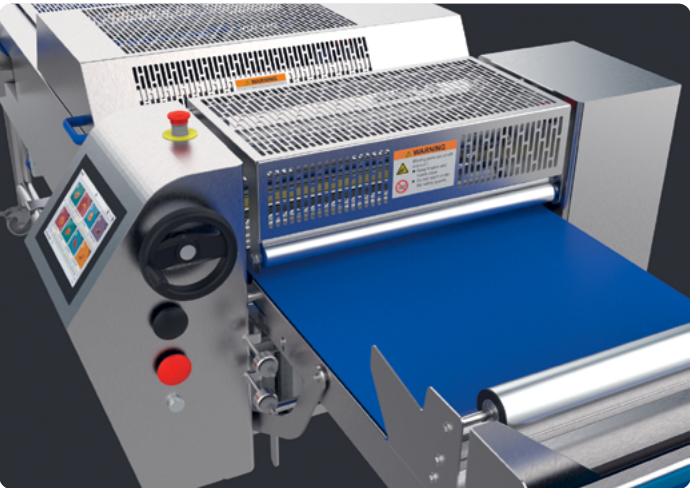
Semplicità d'uso e rapidità nel cambio prodotti

Il comando avviene tramite un pannello a sfioramento di facile comprensione. L'interfaccia utente multilingue consente, anche agli specialisti esteri, di lavorare con la macchina. Le varie impostazioni del prodotto possono essere facilmente configurate, salvate e richiamate, in modo che tutti possano utilizzare la Croissomat 4.0. I valori caratteristici delle impostazioni analogiche vengono memorizzati e visualizzati direttamente con i dati del prodotto. In questo modo il cambio prodotto è facile e veloce.



Pulizia semplice ed ergonomica

La Croissomat 4.0 è realizzata secondo i più recenti standard igienici, in modo da ridurre la contaminazione durante la produzione. Superfici lisce in acciaio cromato, tappeti trasportatori a sgancio rapido, parti della macchina rimovibili come il tavolo rotante e la cassetta di avvolgimento, o le cinghie tonde igieniche, sono le varie versioni disponibili. Al termine della produzione la macchina può essere pulita in modo semplice ed efficiente.



Elevata sicurezza di lavoro

È garantito il massimo livello di sicurezza. Le griglie di sicurezza poste davanti agli elementi di taglio e di rotazione proteggono gli operatori da eventuali lesioni, ma consentono una visibilità sufficiente per monitorare il processo. I circuiti di sicurezza interrotti vengono immediatamente visualizzati sul touch panel, in modo che l'operatore possa identificare ed eliminare rapidamente la fonte del guasto.

Dati tecnici	
Display	Cinema display da 10,1"
Comando	i-Touch
Programmi memorizzabili	999
Spessore effettivo di pasta [mm]	Max. 10 mm
Larghezza banda di pasta [mm]	530
Larghezza tappeti [mm]	640
Lunghezza con tappeto bypass [mm]	4198
Larghezza totale senza tappeto bypass [mm]	3267
Larghezza senza avvolgitore[mm]	1258
Larghezza con avvolgitore[mm]	2825
Lunghezza avvolgitore [mm]	1944
Larghezza avvolgitore [mm]	740
Altezza totale [mm]	1218
Dimensioni in posizione di riposo l/p/h [mm]	2531 × 2825 × 1218
Potenza nominale [kW]	3 kW
Alimentazione [V; Hz]	3 × 200 – 240 VAC / 50/60 Hz 3 × 380 – 480 VAC / 50/60 Hz
Peso della macchina [kg] (totale)	815
Connessione USB	Disponibile
Opzioni	
Campo di lavoro tappeto bypass 1.0 m	Opzione
Vassoio di raccolta per banco di uscita	Opzione

Qualità svizzera certificata



Sicurezza

Le nostre macchine sono certificate GS (test effettuati da enti indipendenti) e soddisfano tutti gli standard delle direttive UE sui macchinari CE (test effettuati da enti interni). RONDO garantisce la massima sicurezza sul lavoro.

Igiene

In qualità di membro dell'"European Hygienic Engineering Design Group - EHEDG", aderiamo alle linee guida per la progettazione igienica, in particolare al documento 55 "Hygienic Design Requirements for Bakery Equipment".

Prodotta e testata in Svizzera

Ogni Croissomat 4.0 è prodotta interamente in Svizzera e prima della consegna viene sottoposta a test funzionali completi. Garantiamo la massima qualità per ogni macchina.

RONDO Headquarters
RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf / Svizzera

Tel. +41 34 420 81 11
info.ch@rondo-online.com
www.rondo-online.com

Maggiori informazioni su
Croissomat 4.0

