

RONDO

Dough-how depuis 1948.



Nouveauté

Croissomat 4.0

Fabrication de croissants automatisée
de qualité fait maison

Croissomat 4.0

Produisez des croissants et autres viennoiseries de première qualité et dignes de produits artisanaux grâce à un processus automatisé et efficace.

Les sections de production réglables individuellement assurent une sécurité maximale des processus grâce aux servomoteurs.

Dépose précise

Les servomoteurs positionnent parfaitement les triangles.

Séparateur breveté

Pour une séparation exacte des triangles sans adaptation aux dimensions de découpe.

Brevet en cours

Coupe guillotine précise

Pour des couches de graisse parfaitement visibles, bien éclatées dans le produit final.

Calibreur intégré

Pour un poids de pâte constant et une jonction sans couture des bandes de pâte.

Table bypass polyvalente

Conversion sans outil pour une diversité illimitée des produits.

Processus d'enroulement visible

Sans écraser les couches de graisse, pour des croissants aérés ou bien gonflés.

Normes d'hygiène les plus strictes

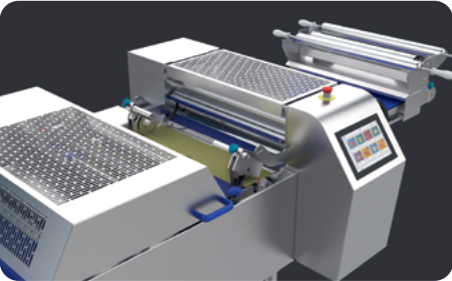
Pour une bonne accessibilité lors du nettoyage et de la maintenance.



Croissomat 4.0
Vue 3D

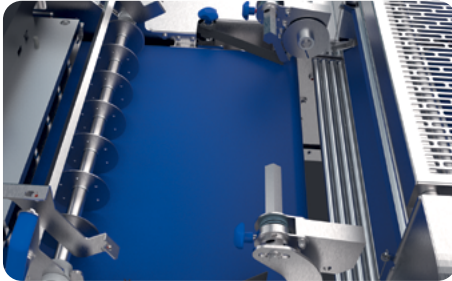


Le processus pour des croissants parfaits



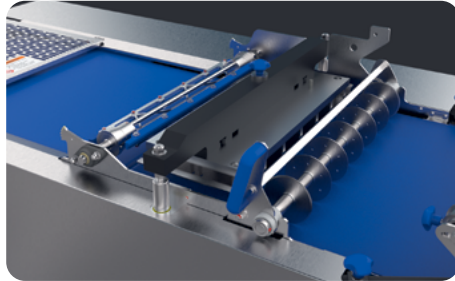
1 Calibrer

Le calibreur intégré assure un poids constant de la pâte et l'exacte juxtaposition des différentes bandes de pâte minimise les rognures. En même temps, les tensions sont éliminées de la bande de pâte, assurant la régularité des produits finis.



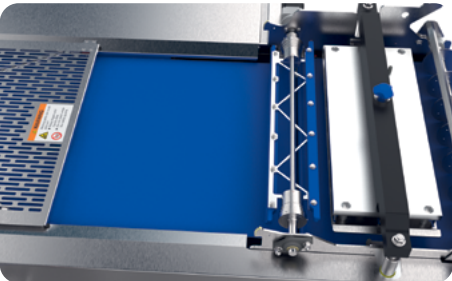
2 Couper

Après le calibrage, la bande de pâte régulière est coupée à la largeur utile. Le rouleau de découpe longitudinal coupe ensuite la bande de pâte à la hauteur de triangle souhaitée. Les rognures de pâte sont évacuées pour optimiser la sécurité et la propreté du processus.



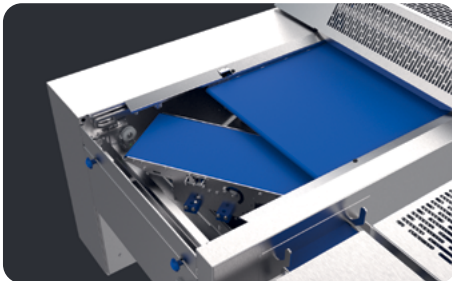
3 Découper

Les matrices tranchantes découpent avec précision, en préservant les couches de graisse, une condition préalable à un bel éclatement des couches et à un gonflement parfait du produit. Grâce au grand choix d'outils, vous avez beaucoup de liberté dans la forme et la taille des croissants.



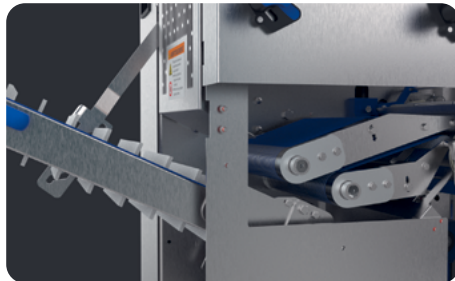
4 Séparer

Dans l'étape suivante, les triangles sont séparés et éloignés les uns des autres. Grâce au nouveau système breveté, la séparation se fait avec précision et sans déformation. Inutile de changer d'équipement pour chaque taille de découpe, ce qui augmente la productivité.



5 Déposer & Tourner

Quelle que soit la taille du produit souhaité, la base des triangles est déposée avec précision au centre de la table pivotante à l'aide de nos servomoteurs. Grâce à notre système éprouvé de table pivotante, les triangles sont correctement positionnés pour l'étape d'enroulement suivante.



6 Enrouler

Les cassettes d'enroulement sont conçues pour assurer un enroulement en douceur, sans écraser les couches de graisse. Tout peut être réglé, pour des croissants aérés ou bien gonflés. La visibilité sur l'enrouleur contribue largement à l'obtention de la qualité de produit souhaitée, sans aucun compromis.

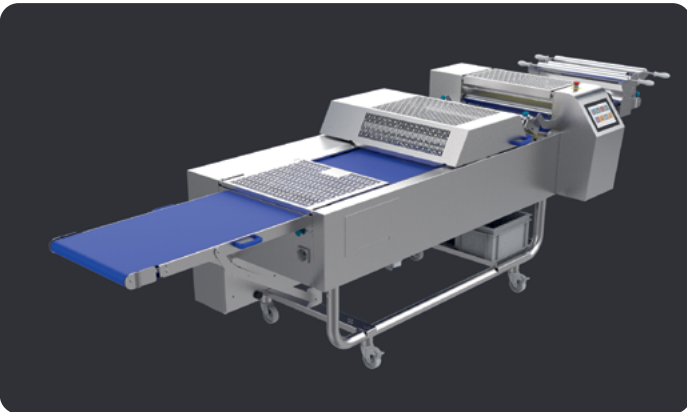


Table bypass

Avec la table bypass, vous pouvez convertir la Croissomat 4.0 complète en une ligne de viennoiserie compacte. Le champ d'application est ainsi élargi et la production de vos viennoiseries rationalisée. Sur la table bypass, vous transformez les morceaux de pâte coupés à la main pour en faire divers produits fourrés, roulés ou pliés, sans aucune limite.

Grande diversité de produits

Mini ou maxi, sucré ou salé : Avec la Croissomat 4.0 Vous pouvez ainsi fabriquer vos produits haut de gamme automatiquement et efficacement.

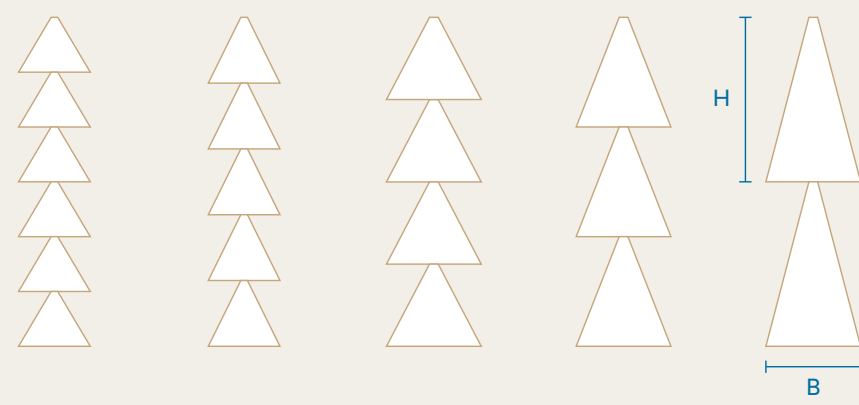
6 rangées

5 rangées

4 rangées

3 rangées

2 rangées



Vos options :

Nombre de rangées : 2 – 6
Base du triangle (B) : 63 – 220 mm
Hauteur du triangle (H) : 88 – 265 mm
Poids du triangle : 15 – 120 g

Tant de variantes de croissants

Compacte, la Croissomat 4.0 crée des croissants et d'autres produits de boulangerie enroulés d'une qualité élevée et constante, et jusqu'à 900 pièces par rangée et par heure. Le grand choix de matrices vous permet de réaliser des croissants dans des tailles et des poids très différents. Vous élargissez ainsi votre gamme de produits et restez flexible pour définir les nouvelles tendances du marché ou y réagir.

Vos triangles de pâte ont une taille particulière ? Les matrices sont conçus pour individualiser vos produits. Nous sommes à vos côtés !



Croissants

Le produit principal que vous pouvez fabriquer sur la Croissomat 4.0 est un croissant croustillant, finement développé et aéré avec une structure en couches clairement définie. Le produit de ce produit artisanal qui a fait votre succès est ainsi automatisé sans compromis.



Sucré ou salé

Outre les pâtes laminées, la Croissomat 4.0 transforme les pâtes complètes, levées ou et même multicolores. Ainsi, vous ne réalisez pas seulement des croissants classiques, mais aussi d'autres produits, comme des flutes salées ou aux graines.



Autres viennoiseries

Outre les triangles, vous pouvez également découper des carrés, des formes rondes ou ovales et réaliser ainsi des pâtisseries populaires comme les pains au chocolat, les chaussons fourrés et bien plus encore. Vous effectuez les étapes manuelles nécessaires sur la table bypass montable sans outils.

Manipulation simple et sûre

La Croissomat 4.0 est facile à utiliser, en toute sécurité, et est nettoyée efficacement. Les certifications externes le garantissent.

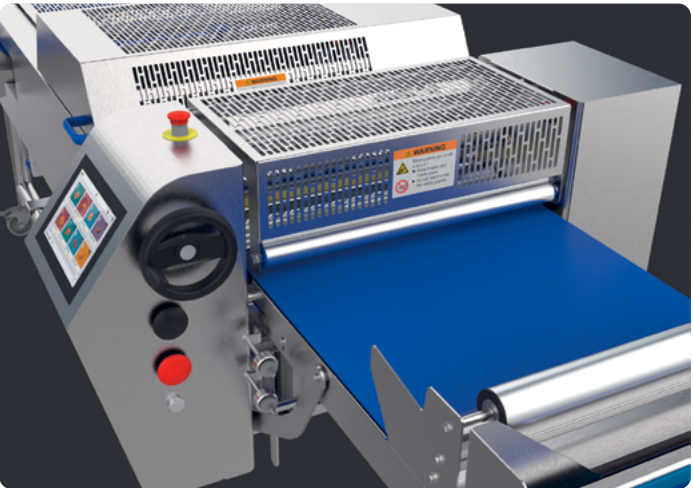


Commande intuitive et passage d'un produit à l'autre

La commande se fait via le Touch Panel facile à comprendre. L’interface utilisateur multilingue permet également aux spécialistes de langue étrangère de travailler avec la machine. Comme les différents paramètres des produits sont faciles à configurer, à enregistrer et à rappeler, tous peuvent utiliser la Croissomat 4.0. Les valeurs caractéristiques des paramètres analogiques sont directement enregistrées et affichées dans les données du produit. Le passage d’un produit à l’autre s’effectue ainsi facilement et rapidement.



Nettoyage simple et ergonomique
La Croissomat 4.0 est construite selon les normes d’hygiène les plus récentes, minimisant les salissures pendant la production. Les surfaces lisses en acier chromé, tapis de transport à détente rapide, des pièces de machine amovibles comme la table pivotante et la cassette d’enroulement ou des courroies rondes hygiéniques sont ici des modules. En fin de production, la machine peut ainsi être nettoyée sans effort et efficacement.



Haute sécurité au travail
La plus grande sécurité est assurée. Des grilles de sécurité devant les éléments coupants et rotatifs protègent les opérateurs des blessures, tout en leur laissant suffisamment de visibilité pour surveiller le processus. Le système affiche immédiatement sur le Touch Panel si des circuits de sécurité sont interrompus affichés, ce qui leur permet d’identifier rapidement la source du problème et de l’éliminer.

Données techniques	
Écran	Écran 10,1" Cinema
Commande	i-Touch
Programmes mémorisables	999
Épaisseur de la bande de pâte effective [mm]	max. 10 mm
Largeur de la bande de pâte [mm]	530
Largeur du tapis [mm]	640
Longueur avec table bypass [mm]	4198
Longueur totale sans table bypass [mm]	3267
Largeur sans unité d'enroulement [mm]	1258
Largeur avec unité d'enroulement [mm]	2825
Largeur de l'unité d'enroulement [mm]	740
Longueur de l'unité d'enroulement [mm]	1944
Hauteur totale [mm]	1218
Dimensions en position de repos L/I/H [mm]	2531 × 2825 × 1218
Puissance du moteur [kW]	3 kW
Puissance connectée [V ; Hz]	3 × 200 – 240 V CA / 50/60 Hz 3 × 380 – 480 V CA / 50/60 Hz
Poids de la machine [kg] (total)	815
Prise USB	De série
Options	
Table bypass avec espace de travail 1,0 m	Option
Bac de récupération pour table de sortie	Option

Qualité suisse certifiée



Sécurité

Nos machines sont certifiées GS (contrôle par organismes indépendants) et satisfont les exigence de toutes les normes des directives européennes CE sur les machines (contrôle par organismes internes). RONDO garantit une sécurité de travail maximale.

Hygiène

Membre du « European Hygienic Engineering Design Group » (EHEDG), nous respectons les directives de conception hygiénique, notamment le document 55 « Hygienic Design Requirements for Bakery Equipment ».

Swiss made et testée

La Croissomat 4.0 est entièrement fabriquée en Suisse et soumise à des tests de fonctionnement complets avant sa livraison. Nous garantissons la qualité supérieure de chaque machine.

RONDO Headquarters
RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
CH-3400 Burgdorf / Suisse

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

Plus d'informations sur
Croissomat 4.0

