

Rychle, úsporně a automaticky

Croissant a další svinované pečivo



Na čem skutečně záleží? Na spolehlivém průběhu výroby.

Nejprve razit, pak naplnit, otočit a svinout. Tento proces klade nejvyšší nároky na přesnost jednotlivých operací.

Zdali s náplní nebo bez, malé nebo velké, laminované nebo nelaminované těsto – s řešeními od RONDA vyrobíte zcela jednoduše, rychle a úsporně krosanty a jiné zavinuté výrobky jako tyčinky, louhované výrobky a rohlíky v první kvalitě.

Řešení od RONDA přesvědčí na celé lince :

- Flexibilní a rozšířitelné
- Snadná obsluha
- Rychlá výměna výrobku
- Stabilní a bezpečná konstrukce
- Rychlé a snadné čištění



hospodárné
účelné
racionální proces
flexibilní

Jak se vyhnout řešení kompromisů? Tím, že žádné neuděláte.

RONDO nabízí správné řešení pro každý druh krosantu a jiného svinovaného pečiva, jedno jestli plněné nebo neplněné, volně nebo pevně zavinuté. Díky promyšlené technice a dlouholetým zkušenostem bude Vaše pečivo vyráběno výrobně bezpečně a stejnoměrně.

RONDO sortiment porývá všechny potřeby od řemeslných po průmyslové. V tomto prospektu jsou představeny stroje s kapacitou od 1 400 do 12 000 kusů za hodinu. Informace o řemeslných nebo výkonnostně silnějších řešeních najdete v dalších prospektech.



Croissomat SCM

S croissomatem vyrobíte Vaše krosanty automaticky. Z pásu těsta se vyrazí trojúhelníky, otočí se a následně se svinou. Pomocí SCM můžete vedle krosantů vyrábět také jiné svinované pečivo. Tento kompaktní stroj najde své místo v každé pekárně.

- pro neplněné krosanty
- pro laminovaná a nelaminovaná těsta
- až 900 ks na řadu a hodinu (max. 5400 ks)
- 2-řadá až 6-řadá výroba





Croissomat SCMG

Pro výrobu plněných krosantů je tento kompaktní croissomat-model vybaven dodatečně plničkou a speciální svinovací jednotkou.

- pro plněné a neplněné krosanty
- pro laminovaná a nelaminovaná těsta
- až 900 neplněných krosantů na řadu a hodinu (max. 5400 kusů)
- až 700 plněných krosantů na řadu a hodinu (max. 3500 kusů)
- 2-řadá až 6-řadá výroba



Curl & More

S výkoným Curl & More vyrobíte plněné a neplněné krosanty a mnoho dalšího svinovaného pečiva plně automaticky.

- pro plněné a neplněné krosanty a mnoho dalších druhů svinovaného pečiva
- pro laminovaná a nelaminovaná těsta
- 2000 kusů na řadu a hodinu (max 12 000 kusů)
- 2-řadá až 6-řadá výroba

Jak vytvoříte vaše krosanty pokaždě stejně? Se strojem, který má fortel.

Croissomat SCM je ideální řešení na výrobu neplněných krosantů.

Díky mnoha promyšleným detailům vyrábíte svoje pečivo spolehlivě a vždy tvarově, hmotnostně a velikostně stejně. To zajišťuje konstantní kvalitu. Kombinované krájení a ražení zabraňuje posunutí trojúhelníků. Proudovou metodou se řady čistě oddělí a na otočném stole otočí o 180°. Toto garantuje, že se trojúhelníky dostanou do svinovací jednotky rovně a stejnoměrně. Tam se svinou dle Vašeho přání volně nebo pevně.

Kompaktnost

S kalibrátorem měří croissomat jenom stěží 4 m a tak najde místo v každé pekárně. Doplňkově je tento stroj k dostání se svinovací jednotkou a ovládáním vpravo a může se optimálně přizpůsobit Vašemu prostoru a průběhu výroby.

Vysoká kapacita

S croissomatem vyrobíte asi 900 neplněných krosantů na řadu a hodinu. Podle velikosti pečiva můžete vyrábět Vaše krosanty ve 2 až 6-ti řadách, čímž dosáhnete kapacity od 1800 do 5400 kusů za hodinu. Ke zvýšení kapacity může být croissomat vybaven doplňkově druhou svinovací jednotkou.



Obrázek ukazuje croissomat SCM s následujícími možnostmi a příslušenstvím:

- Kalibrátor s nastavením tloušťky pásu těsta a moučením



Časově úsporné čištění

Croissomat je pojedný a k čištění se může posunout. Všechny díly stroje jsou lehce a bez nástrojů přístupné. Díky otevřené konstrukci se ve stroji neshromažďuje ani mouka ani zbytky těsta. Pásy se na čištění mohou demontovat rychle a jednoduše.



Snadné ovládání

Croissomat ovládáte jednoduše a rychle pomocí fóliové klávesnice. Délky pěti trojúhelníkových bází se mohou uložit do paměti, to garantuje krátkou a bezchybnou výměnu výrobku. Při nastavení svinovací jednotky vyrábí stroj dvě řady a potom se zastaví. Jenom svinovací jednotka běží dál a Vy máte čas ji nastavit bez toho, anž by vznikl zbytečný odpad.



Chutné obložené krosanty

Na otevřeném prostoru mezi gilotinou a otočným stolem můžete také trojúhelníky obkládat šunkou, salámem nebo plátkem sýru.



Rozšiřující možnosti použití

Na croissomatu můžete razit také jiné tvary. Na Bypass-stole (k dostání za příplatek) můžete pak kulaté, oválné, troj- nebo čtyřúhelníkové druhy pečiva manuálně plnit a dále zpracovávat.



1. Kalibrování

Kalibrátor za připlatek spojuje namotané pásy těsta do nepferušovaného pásu těsta bez prutí a využívá ho na požadovanou konečnou tloušťku. Spoje skoro nejsou viditelné, odpad je silně zredukován a Vaše krosanty mají pořád stejnou gramáž.



2. Nařezávání

Před ražením je pás těsta nakrájen na přesnou šířku a zbytky těsta jsou odváděny mimo stroj. To udržuje croissomat čistým a zvyšuje výrobní bezpečnost.



3. Krájení a ražení

Pás těsta je nejprve nakrájen krájecími hřidelemi na pruhy. Následně prorazí spolehlivá a tichá elektro-mechanická gilotina trojúhelníky. Díky prorážení se trojúhelníky neposunou, nýbrž se přesně zarovnané předají dále. S rychlým uchycením vyměňte raznice rychle a bez nástrojů.



4. Oddělování

Jednotlivé fády se oddělují pomocí proudové metody a přitom se drží přesně v pozicích pomocí přidržovačů válečků. Přesně umístěné trojúhelníky jsou předpokladem pro rovnoměrné a perfektní svinování.



5. Otáčení

Po oddělení jsou trojúhelníky předány dále na otočný stůl. Aby zůstaly přesně v pozici, tak se stůl lehce nadzvedne. Každá druhá řada se otočí na otočném stole otočí o 180°. Tím se trojúhelníky neobratí a mouka na zaprášení zůstane vždycky na vrchní straně. Proto nedochází v navíječi k žádnému slepení nebo prokluzování.



6. Svinování

Před svinováním se trojúhelníky kalibrují na správnou výšku a tloušťku těsta. To Vám umožňuje s jedinou raznicí vyrábět více velikosti pečiva. Vaše krosanty mohou být svinovány volně až pevně. Pákou plynule regulujete pevnost svinování a zafixujete požadované nastavení, aby se zabránilo neúmyslnému přestavění.

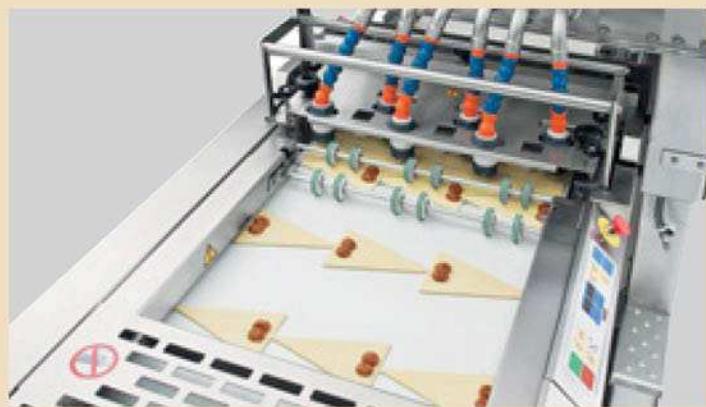
Croissomat SCMG

S croissomatem SCMG můžete vyrábět plněné a neplněné krosanty. Proto je tento model navíc k SCM vybaven pneumatickou plničkou a speciální svinovací jednotkou.

V závislosti na velikosti krosantů a počtu řad vyrábíte hodinově mezi 1400 a 3500 plněných nebo 1800 až 5400 neplněných krosantů.



Obrázek ukazuje croissomat SCMG s následujícimi možnostmi
a příslušenstvím:
• Kalibrovační jednotka s nastavením tloušťky pásu těsta a moučením



Plnění

Pneumatická plnička roznáší měkké až tuhé náplně v jedné až pěti řadách. Zpracovává dokonce bez problémů náplně s malými kousky ovoce nebo zeleniny.



Svinování

Před svinutím se trojúhelníky pokropí vodou, aby se neotvíraly. Proto perfektně svinete plněné a neplněné těstové trojúhelníky do pevných nebo volnějších krosantů. Také manuálně s čoko-tyčinkami nebo jinou tuhou náplní se plněné pečivo bez problému zpracovává. Svinovací jednotka je vybavena kulatými gumovými řemeny a tudíž je rychle a jednoduše čistitelná.

Jak zvládnout složité úkoly? Rozložením na postupném řešení po krocích.

RONDO Curl & More je velmi flexibilní stroj na automatickou výrobu svinovaného pečiva jako jsou krosanty, salzstangerl, louhované pečivo. Můžete ho použít jako samostatně stojící linku s automatickým osazováním pomocí kalibrátoru, buď pomocí RONDO MLC nebo satelitním rozvalovačem Smartline. V kombinaci s laminovací linkou nebo linkou na jemné pečivo vzniká plně automatická výrobní linka pro svinované pečivo všeho druhu. Podle velikosti pečiva vyrobíte plněné a neplněné krosanty ve 2 až 6 řadách a dosáhnete tím kapacitu od 4000 do

12000 ks/hod. Výměna výrobku jde rychle od ruky, neboť v krátkém čase přestavíte stroj z jednoho výrobku na další.

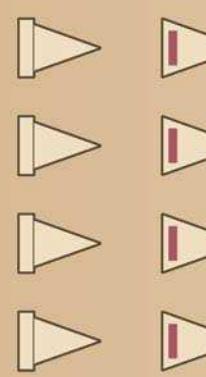
Výrobní proces je rozdělen do oddělených jednotlivých kroků. Rychlosť svinování je nízká a stejná u všeho druhu pečiva. To zvyšuje bezpečnost procesů, neboť průběh se nechá dobře kontrolovat a zůstává dostatek času na seřízení a nastavení parametrů.



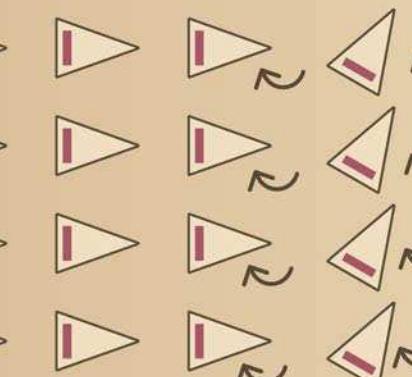
Svinování



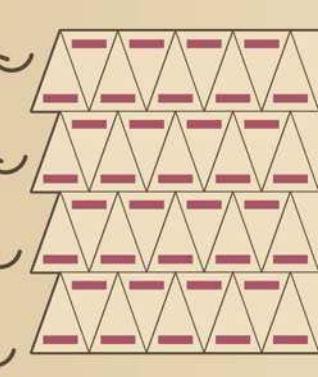
Přeložení

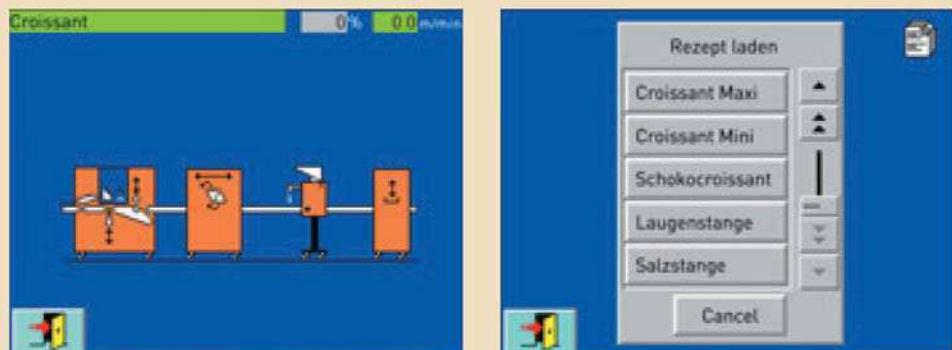


Roztažení a otočení



Plnění





Jednoduché ovládání

Na základě moderního konceptu ovládání obsluhujete Curl & More jistě a jednoduše. Všechny parametry a nastavení jsou ukázány na dotykové obrazovce.

- Barevný 6-ti palcový displej
- Možnost uložení více než 100 programů do paměti
- Veškerá elektronická nastavení linky se v programech ukládají
- Žádná ztráta dat díky bezpečnostním kopírům na USB kartě
- Rychlá a snadná změna výroby výrobku
- Jednoduché propojení Curl & More a strojů umístěných před a za strojem.

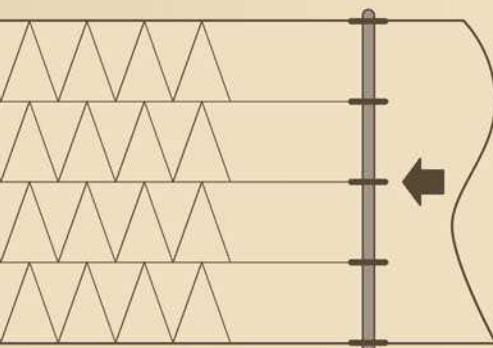


Obrázek zobrazuje zařízení Curl & More s následujícím příslušenstvím:

- Moučení
- Pneumatická plnička se systémem pnění manifold
- Zařízení na vyrovnaní a oddělování trojúhelníků

Ražení

Krájení





1. Oříznutí okrajů

Nejprve se Váš pás těsta ořízne na požadovanou šířku. Ta se může flexibilně přizpůsobit velikostem trojúhelníků. Zbytky těsta jsou odváděny mimo stroj.



2. Krájení a ražení

S krájecí hřídelí se pás těsta nakrájí na pásky a následně se na gilotině vyráží trojúhelníky. Díky ražení si trojúhelníky zachovají přesný tvar a zůstanou na správném místě, což je předpokladem pro další bezproblémové zpracování. Pro vysokou procesní bezpečnost pracuje pohyblivá gilotina bez zastavení pásu. Vaše raznice z modelů croissomat můžete pro Curl & More také použít.



3. Oddělení a otočení

Následně jsou trojúhelníky uchopeny otočným zařízením, který je otočí, roztahe a postaví je na pásu přesně do řady. Otočné zařízení je poháněno servomotorem. Proto může být úhel otočení přesný až na jeden stupeň. Trojúhelníky jsou tímto umisťovány pořád stejně a přesně, což je předpokladem pro bezpečný výrobní proces. Unášecí kotouče se dají výškově nastavit a tím se dá tloušťka těsta optimálně přizpůsobit.



4. Tandemové otáčení pro neplněné pečivo

Na salzstangerl nebo louhované pečivo se používají trojúhelníky s dlouhou základnou a malou výškou. Aby se optimálně využila šířka pásu, jsou trojúhelníky otáčeny po dvou.

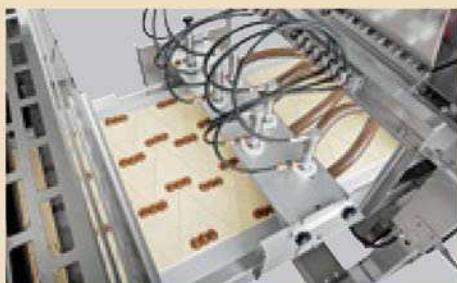


5. Kalibrování a vlhčení

Těstové trojúhelníky se nejprve kalibrují na požadovanou tloušťku a správnou výšku trojúhelníků. Díky tomu můžete vyrábět s jedinou raznicí různé velikosti pečiva. Následně jsou pokropeny vodou, aby se konec neotvíral. Množství vody se může na každý druh pečiva přesně nastavit.

6. Přehnuti a svinování

Lehce nebo pevně svinuté, plněné nebo neplněné, na každý druh pečiva si můžete nastavit parametry a uložit do programu. Dvojstupňové svinování a pořád stejná rychlosť garantují vysokou bezpečnost procesu svinování. Svinovací kazety se nemusí měnit ani při změně velikosti výrobku ani při změně počtu řad. To snižuje pořizovací náklady a redukuje čas na přestavení.



Plnění

S RONDO plničkou můžete zásobit Vaše pečivo nejrůznějšími náplněmi. Systém rozdělovacích trubek roznaší náplně přesně a pravidelně, a zařízení na uzavírání trubek zabírá pouze přetahování náplňové hmoty. Můžete dosáhnout velmi vysokého objemu náplně, protože náplň se může roznašet na celou základní linku. Náplně jako čoko tyčinky, plátky salámu, sýru nebo šunku můžete pokládat ručně.



Krátká doba na přestavení a dlouhá životnost

Curl & More můžete přestavět z jednoho pečiva na druhé rychle a jednoduše. V několika minutách jsou vyměněny krájecí hřidele, raznice i otočný talíř. Curl & More je projektován na dlouhou dobu nasazení a dlouhou životnost. Například otočné talíře nejsou vystaveny takřka žádným vibracím, protože ražení a otáčení jsou dva oddělené pracovní cykly.



Rychlé čištění

Díky promyšleným detailům vyčistíte Curl & More rychle a jednoduše.

Hladké plochy z nerez oceli

Zakryté motory

Dotyková obrazovka - snadná na údržbu



Přisun těsta

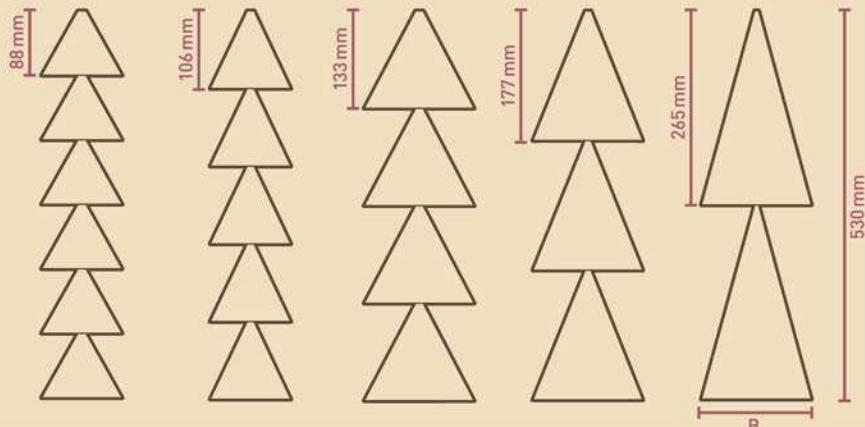
Do zařízení Curl & More může být realizová přisun těsta různými způsoby a lze tak integrovat do různých výrobních postupů a procesů.

Velikosti a tvary u běžného svinovaného pečiva

		Počáteční tvar	Váha těsta	Rozměry trojúhelníků		Tloušťka těsta	Croissomat		Curl & More
				Základna	Výška		SCM	SCMG	
Neplněně krosanty Mini			20–30 g	63–74 mm	88 mm	4–9 mm	•	•	•
Neplněně krosanty Midi			50–80 g	74–138 mm	106–177 mm	7–10 mm	•	•	•
Neplněně krosanty Maxi			80–120 g	145–205 mm	133–177 mm	7–12 mm	•	•	•
Plněně krosanty			70–120 g	88–205 mm	106–265 mm	5–7 mm	•	•	•
Švýcarský rohlík			60–90 g	188 mm	106–133 mm	5–9 mm	•	•	•
Kornspitz			50–70 g	108 mm	88 mm	8–12 mm	•	•	•
Louhovaný rohlík			80–120 g	155–188 mm	106–133 mm	3–5 mm	•	•	•
Tyčinky			60–80 g	220 mm	90 mm	4–6 mm			•
Malé bagetky			60–70 g	90–110 mm	90–120 mm	7–8 mm			•
Bagety			600 g	450 mm	135 mm	10–12 mm			•

Rozměry trojúhelníků

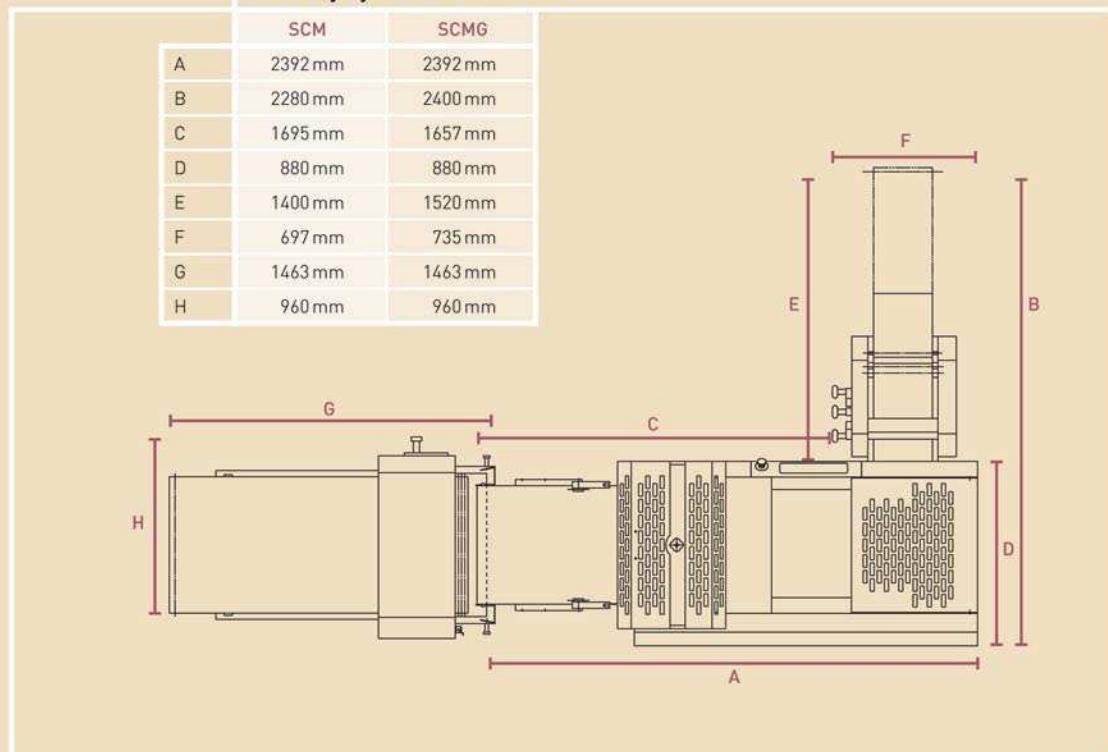
U šířky pásu těsta 530 mm se dají udělat výšky trojúhelníků uvedené na obrázku. Ty jsou 88, 93, 108, 110, 118, 138, 145, 150, 155, 165, 188, 195 a 205 mm. Na Curl & More můžete zpracovávat různé šířky pásu těsta od 400 do 540 mm. Proto jsou na požadání k dostání také raznice s jinými velikostmi trojúhelníků.



Technická data

			
	Croissomat SCM with calibrating unit	Croissomat SCMG with calibrating unit	Curl & More
Délka	3855 mm	3855 mm	Version with filling device: 7100 mm Version without filling device: 6000 mm
Šířka			
• v pracovní pozici	2280 mm	2400 mm	1780 mm
• v klidové pozici	1670 mm	2285 mm	1780 mm
Výška stolu	900 mm	900 mm	915 mm
Šířka pásu			
• Vstupní pás	560 mm	560 mm	640 mm
• Výstupní pás	-	-	850 mm
Rychlosť pásu	9 m/min	9 m/min	0.5 – 10 m/min
Příkon	4 kVA / 1.8 kW	5.3 kVA / 2.4 kW	18 kVA / 14 kW
Napětí	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz
Ovládací napětí	24 VDC	24 VDC	24 VDC
Rozhraní	Calibrating unit	Calibrating unit	RONDO MLC, Smartline, Calibrating unit, pastry line
Váha	765 kg	790 kg (without filling device)	1940 kg (without filling device)
Za příplatek	<ul style="list-style-type: none"> • Bypass table • Second curling unit 	<ul style="list-style-type: none"> • Bypass table • Second curling unit 	<ul style="list-style-type: none"> • Belt flour dusting • Flour duster • Filling device with manifold distribution system • Tandem rotating unit • Spraying device • Curling cassettes • Special accessories

Rozměry výkresu - Croissomat



RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
Hoorwaldstrasse 44
57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
PAE «Les Pins»
67319 Wasselonne cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr.rondo-online.com

RONDO Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondo-online.com

RONDO Inc.
51 Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondo-online.com

RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

RONDO S.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 576 635
Fax +39 0445 576 641
info@it.rondo-online.com

000 RONDO
Varschavskoge Chaussée, D 17, Str. 3
117105 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 786 39 06
Fax +7 (495) 788 98 20
info@rondo-online.ru

RONDO Asia
Regional Office
No. 14-1 Mezzanine Floor
Jalan 11/116B
Kuchai Entrepreneurs Park
Off Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondo-online.com

www.rondo-online.com

