

RONDO

Dough-how since 1948.



Novinka!

Croissomat 4.0

Automatická výroba croissantů
v perfektní řemeslné kvalitě

Croissomat 4.0

Vyrábějte v automatizovaném a efektivním procesu prémiové croissanty a další pečivo v řemeslné kvalitě. Individuálně nastavitelné procesní kroky zajišťují díky servomotorům maximální spolehlivost procesu.

Přihlášeno
k patentu

Precizní osazování

Díky servomotorům jsou trojúhelníky perfektně umístěny.

Patentovaný separátor

Pro přesné oddělení trojúhelníků bez úpravy velikosti raznice.

Ostrý řez gilotinou

Pro perfektně viditelné vrstvy tuku k dosažení fragmentace vrstev konečného produktu.

Integrovaný kalibrátor

Pro konstantní hmotnost těsta a bezproblémové spojení pásů těsta.

Všestranný by-pass stůl

Přenastavení bez použití nástrojů pro rozmanitost produktů bez omezení.

Viditelný proces svinování

Bez poničení vrstev tuku - od volně až po těsně svinuté croissanty.

Nejvyšší hygienický standard

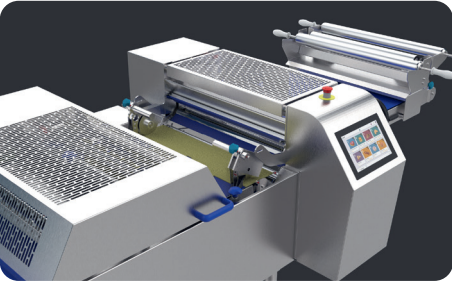
Pro dobrou přístupnost při čištění a údržbě.



Croissomat 4.0
v 3D náhledu



Proces pro perfektní kvalitu croissantů



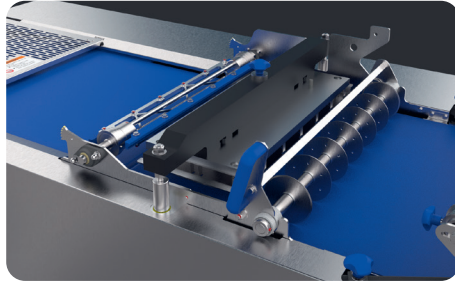
1 Kalibrace

Integrovaný kalibrátor zajišťuje konstantní hmotnost těsta a bezproblémové spojování jednotlivých pásů těsta, což minimalizuje zbytky. Současně se z pásu těsta odstraňuje napětí, což se projeví rovnoměrností konečných produktů.



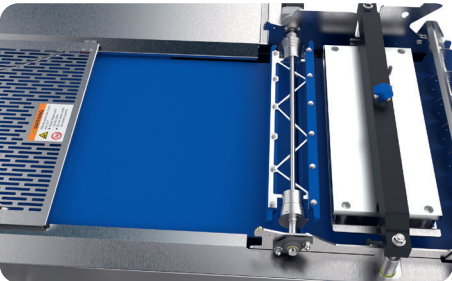
2 Krájení

Po kalibraci se stejnoměrný pás těsta nařeže na použitelnou šířku. Podélná krájecí hřídel pak odřízne pás těsta na požadovanou trojúhelníkovou výšku. Zbytky těsta jsou odstraněny – pro optimální spolehlivost a čistotu procesu.



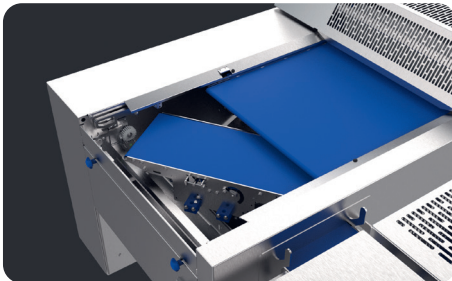
3 Ražení

Ostré raznice vytvoří přesný řez se zachovanými vrstvami tuku - předpoklad pro fragmentaci vrstev a dokonalý produkt. Díky velkému výběru nářadí máte mnoho možností co se týká tvaru a velikosti croissantů.



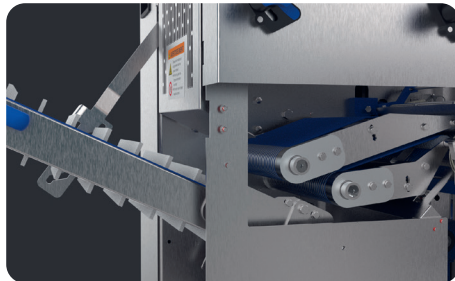
4 Separace

Pro následný proces se trojúhelníky oddělí od sebe. Díky novému, patentovanému systému dochází k přesnému oddělení bez deformace. Pro různé velikosti raznic není nutná žádná změna nastavení, což zvyšuje produktivitu.



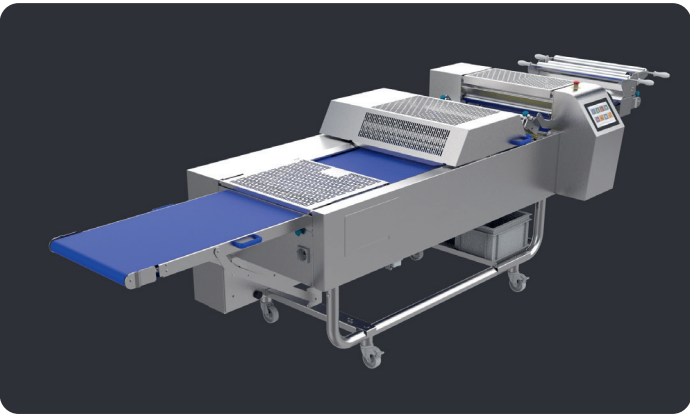
5 Odsazování & otočení

Bez ohledu na to, jakou velikost produktu požadujete, základna trojúhelníků je pomocí našich servomotorů umístěna přesně do středu točny. Díky našemu osvědčenému systému jsou trojúhelníky umístěny přesně pro následující proces svinování.



6 Svinování

Konstrukce svinovacího zařízení zajišťuje šetrné svinování bez poškození vrstev tuku. Svinování lze nastavit od pevně až po volně svinuté croissanty. Možnost vizuální kontroly svinování významně přispívá k tomu, že dosáhnete požadované kvality produktu.

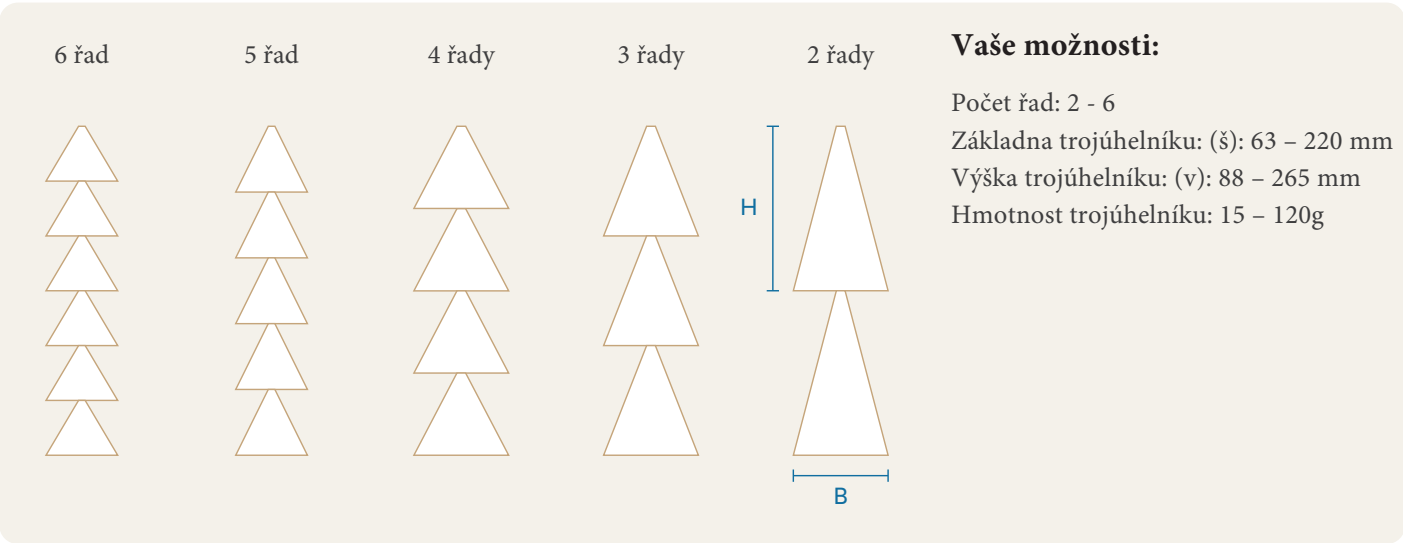


Bypass - stůl

Díky tomuto stolu můžete Croissomat 4.0 bez použití jakéhokoli nářadí rozšířit na kompaktní linku na jemné pečivo. To rozšiřuje rozsah použití a zefektivňuje výrobu vašeho pečiva. Na tomto stole ručně zpracováváte nakrájené kousky těsta na různé výrobky, ať už plněné, svinované nebo překládané - fantazii se meze nekladou.

Velký výběr produktů

Ať už mini nebo maxi, sladké nebo slané: se strojem Croissomat 4.0 můžete vyrábět své produkty automaticky, efektivně a ve špičkové kvalitě.



Croissanty v mnoha variantách

Kompaktní Croissomat 4.0 vyrábí croissanty a další svinované pečivo trvale vysoké kvality - s kapacitou až 900 kusů na rádek a hodinu. Díky velkému výběru raznic si můžete vyrobit croissanty v mnoha různých velikostech a gramážích. Tímto způsobem můžete rozšířit svůj sortiment a zůstat flexibilní, abyste mohli určovat nové trendy na trhu nebo na ně reagovat. Máte speciální velikost trojúhelníku? Raznice navrhne dle vašeho požadavku.



Croissanty

Hlavním produktem, který můžete na Croissomatu 4.0 vyrobit, jsou křupavé a vzdušné croissanty s jasně definovanou strukturou vrstev. Váš osvědčený produkt v řemeslné kvalitě je dokonale automatizovaný.



Nasladko či naslano

Croissomat 4.0 zpracovává kromě laminovaného těsta také celozrnné, kynuté nebo vícebarevné těsto. To znamená, že můžete vyrábět nejen klasické croissanty, ale i další produkty, jako jsou slané nebo zrníkové tyčinky.



Další jemné pečivo

Kromě trojúhelníků můžete razit i čtverce, ovály nebo kolečka a vytvářet tak oblíbené pečivo jako pain au chocolat, plněné taštičky a mnoho dalšího. Dokončení výrobků probíhá ručně na bypass stole.

Jednoduchá a bezpečná manipulace

Croissomat 4.0 se snadno a bezpečně používá i efektivně čistí.



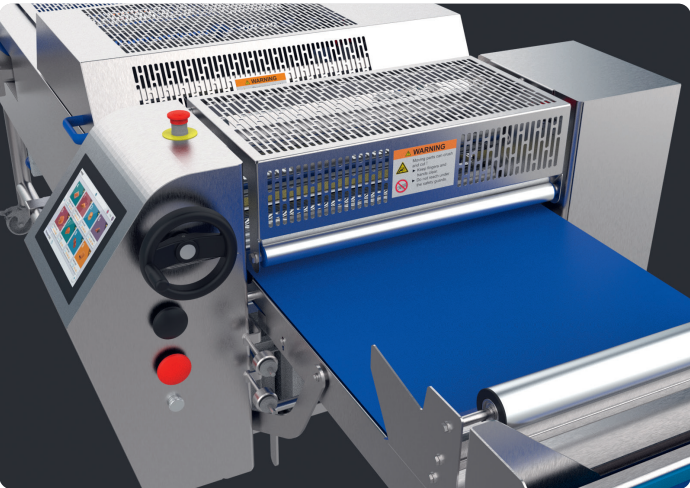
Intuitivní ovládání a výměna produktu

Ovládá se pomocí srozumitelného dotykového panelu. Vícejazyčné uživatelské rozhraní umožňuje práci se strojem všem bez rozdílu. Různá nastavení produktu lze snadno konfigurovat, uložit a zpřístupnit tak, aby Croissomat 4.0 mohl používat každý. Charakteristické hodnoty analogových nastavení se ukládají a zobrazují přímo v datech produktu. Změny produktu jsou tak rychlé a snadné.



Jednoduché, ergonomické čištění

Croissomat 4.0 je vyroben podle nejnovějších hygienických norem, takže při výrobě dochází k menšímu znečištění. Stroj má hladké chromované ocelové povrchy, dopravní pásy s rychloupínáním, odnímatelné části stroje jako otočný talíř a výměnnou kazetu nebo hygienické kruhové pásy. Na konci výroby lze stroj bez námahy a efektivně vyčistit.



Vysoká bezpečnost práce

Je zajištěna nejvyšší úroveň zabezpečení. Bezpečnostní mřížky před krájecími a rotačními prvky chrání obsluhu před zraněním, ale umožňují dostatečnou vizuální kontrolu procesu. Přerušené bezpečnostní obvody se okamžitě zobrazí na dotykovém panelu, takže obsluha může rychle identifikovat a odstranit zdroj chyby.

Technická data	
Displej	10.1" Cinema displej
Ovládání	i-Touch
Programy k uložení	999
Skutečná tloušťka pásu těsta [mm]	max. 10 mm
Šířka pásu těsta [mm]	530
Šířka dopravníku [mm]	640
Délka s Bypass - stolem [mm]	4198
Celková délka bez Bypass - stolu [mm]	3267
Šířka bez svinovací jednotky [mm]	1258
Šířka se svinovací jednotkou [mm]	2825
Šířka svinovací jednotky [mm]	740
Délka svinovací jednotky [mm]	1944
Výška celkem [mm]	1218
Rozměry v klidové pozici d/š/v [mm]	2531 x 2825 x 1218
Příkon [kW]	3 kW
Připojení [V; Hz]	3 x 200 – 240 VAC / 50/60 Hz 3 x 380 – 480 VAC / 50/60 Hz
Hmotnost stroje [kg] (celkem)	815
USB připojení	k dispozici
Za příplatek	
Bypass - stůl 1.0 m	za příplatek
Zachytávací miska k výstupnímu stolu	za příplatek

Certifikovaná švýcarská kvalita



Bezpečnost

Naše stroje jsou certifikovány GS (testovány nezávislými orgány) a splňují všechny normy strojních směrnic EU CE (Kontrola vnitřními orgány). RONDO zaručuje maximální bezpečnost práce.

Hygiena

Jako člen „European Hygienic Engineering Design Group - EHEDG“ dodržujeme pokyny pro hygienický design, zejména dokument 55 „Požadavky na hygienický design pro pekařské zařízení“.

Vyrobeno ve Švýcarsku

Všechny stroje Croissomat 4.0 jsou vyrobeny výhradně ve Švýcarsku a před dodáním prochází komplexními funkčními testy. U každého stroje garantujeme špičkovou kvalitu.

RONDO Headquarters
RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf / Switzerland

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

Více info ke stroji
Croissomat 4.0

