



Výkonný a kompaktní stroj na croissanty

Cromaster



Čím nadchnete zákazníky? Perfektními croissanty!

RONDO vyvíjí a vyrábí stroje na zpracování těsta ve Švýcarsku již více než 65 let. Dough-how & more – naše dlouholeté zkušenosti a naše rozsáhlé odborné znalosti v oblasti tvarování a vyvalování těsta – tvoří pevný základ pro naše inovativní stroje a systémy.

Stroj na croissanty RONDO Cromaster zaujme maximálním výkonem na nejmenším prostoru. Můžete jej použít k výrobě až 24 000 croissantů za hodinu s extrémní procesní spolehlivostí.

Jako u všech strojů RONDO, i u Cromasteru těžíte z moderního řídicího systému, promyšleného hygienického konceptu a robustního designu, který je navržen pro nepřetržitý provoz.

Přesvědčte se sami – naše Dough-how centrum i naši specialisté vám rádi pomohou provést testy.

Cromaster vás přesvědčí

- vysokým výkonem na minimálním prostoru
- spolehlivou a efektivní výrobou
- rozmanitostí výrobků, i plněných a zahnutých
- flexibilním a rozšiřitelným řešením



kompaktní
výkonný
spolehlivý
vyrobený ve Švýcarsku



Co charakterizuje optimální výrobu?

Vysoká přesnost a spolehlivost procesu.

Vyrazit trojúhelníky z pásu těsta, v případě potřeby je naplnit, otočit a poté sbalit - Cromaster provádí tyto čtyři pracovní kroky plně automaticky při vysoké rychlosti a s nejvyšší přesností. Vyrábějte plněné i neplněné croissanty vynikající kvality snadno, rychle a ekonomicky!



Vysoká produktivita

S Cromasterem můžete vyrobit až 3 000 nenaplněných croissantů za hodinu na řadu. Nebo 2000 plněných nebo zahnutých croissantů. Nebo 2000 baget. Při 8 výrobních řadách tak dosáhnete kapacity až 24 000 nenaplněných croissantů za hodinu.

Kompaktní design

Cromaster se vejde do každé pekárny, protože nejkratší verze pro neplněné croissanty je dlouhá pouze 4,5 m. Verze s plnicím zařízením měří pouze 5,8 m.

Robustní konstrukce

Cromaster je extrémně robustní a konstruovaný pro nepřetržitý provoz. RONDO používá vysoce kvalitní komponenty, jako jsou moderní, spolehlivé řídicí jednotky Siemens a energeticky účinné převodové motory.

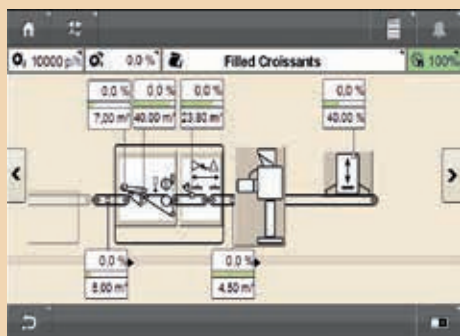
Vysoká flexibilita

Cromaster můžete přizpůsobit požadované úrovni automatizace. Jako samostatné řešení je osazován pomocí rozvalovače a kalibrátoru. S osazovací linkou, laminovacím systémem nebo odsazovacím strojem jej můžete rozšířit na plně automatickou výrobní linku. Cromaster, stejně jako všechny stroje RONDO, samozřejmě splňuje mezinárodní bezpečnostní standardy.

Velký výběr produktů

Vyrobte si croissanty a jiné svinované pečivo dle vašich přání a představ:

- mini-, midi-, maxi-croissanty
- z laminovaných i nelaminovaných těst
- od 10 do 200g
- plněné i neplněné
- volně až těsně svinuté
- plněné croissanty s otevřenými nebo uzavřenými konci
- více nebo méně zahnuté croissanty nebo rohlíky
- navíc slané tyčinky, bagety, zrníčkové rohlíky atd.



Jednoduché ovládání

Moderní koncepce řízení RCC se systémem Profinet-Buss usnadňuje obsluhu a každodenní práci. Protože všechna důležitá data o stroji a procesu najdete na obrazovce.

- Barevná 7" dotyková obrazovka s vysokým rozlišením (za příplatek 9" dotyková obrazovka)
- Přehledná prezentace se snadno srozumitelnými symboly
- Nastavení lze uložit do programů
- Integrace předřazených a následných strojů
- Ochrana dat prostřednictvím správy uživatelů
- Zálohování dat přes USB port
- RONDOnet – vstup do Industry 4.0 (za příplatek)
- Rozhraní pro vzdálenou údržbu a servisní podporu (za příplatek)



Maximální přesnost a spolehlivost procesu

Pojízdná gilotina a poháněná svinovací jednotka zajišťují vysokou přesnost. Výsledek: rovnoměrně a perfektně svinuté croissanty. Různé možnosti nastavení umožňují vyrábět pevně i volně svinuté croissanty, stejně jako plněné croissanty s uzavřenými nebo otevřenými konci.



Rychlá změna produktu

Cromaster lze velmi rychle přenastavit na jinou velikost produktu, protože raznici a otočné zařízení vyměníte v několika jednoduchých krocích. Svinovací kazeta Cromaster je univerzální. Vyrábíte tedy veškeré počty řad a také plněné a neplněné croissanty s jednou a tou samou kazetou. Vaše výhody: nižší investiční náklady a rychlejší doba přenastavení.



Jednoduché čištění

Díky promyšleným detailům vyčistíte Cromaster rychle a snadno.

- Samočistící svinovací kazeta s integrovanými stěrači
- Svinovací kazetu lze čistit za mokra nebo vložit do myčky na nádobí
- Žádné hromadění zbytků těsta díky hladkým povrchům z nerezové oceli a bez rohů a okrajů
- Rychlé uvolnění pásu pro dobrou dostupnost
- Zakryté motory

Jak docílíte pěkně rovnoměrných croissantů? S bezpečným výrobním procesem.

Specialisté a vývojáři RONDO Dough-how mohou čerpat z desítek let zkušeností s výrobou croissantů. Vědí proto, co je důležité: přesnost a spolehlivost procesu. Od pojezdové gilotiny až po poháněnou svinovací jednotku jsou všechny komponenty a procesy dobře promyšlené a vyzkoušené v každodenním používání. Různé možnosti nastavení umožňují vyrábět širokou škálu svinovaného pečiva s nejvyšší přesností a pravidelností.



1. Krájení a ražení

Pomocí hřídele se plát těsta nakrájí na proužky a poté se vyrazí trojúhelníky. Pojízdná gilotina pracuje bez zastavení pásu a zajišťuje, aby trojúhelníky zůstaly přesné ve tvaru a ve správné poloze - jeden z nejdůležitějších předpokladů pro další zpracování těsta na kvalitní croissanty.



2. Oddělení a otočení

Otočné zařízení uchopí trojúhelníky, otočí a oddělí je a umístí je přesně do řady na pás. Je poháněno servomotorem, a proto lze úhel natočení nastavit přesně na požadovaný stupeň.



3. Plnění (za příplatek)

U plněných croissantů je mezi krájecí a otočnou/svinovací jednotku umístěno plnicí zařízení. Protože náplň může být aplikována podél celé základní linie, můžete zpracovat velmi velké množství náplně. Ručně můžete přidat náplně jako čokoládové tyčinky, šunku, sýr nebo plátky salámu.



4. Kalibrace a postřik

Trojúhelníky lze kalibrovat na požadovanou tloušťku těsta a výšku trojúhelníku. To vám umožní ovlivnit počet svinutí vašich croissantů. S volitelným „jumping kalibrátorem“ můžete dynamicky kalibrovat klonky. To znamená, že můžete také kalibrovat plněné croissanty nebo eliminovat spoj u produktů např. u baget. Poté jsou produkty postříkány vodou, aby se zabránilo otevření konců.



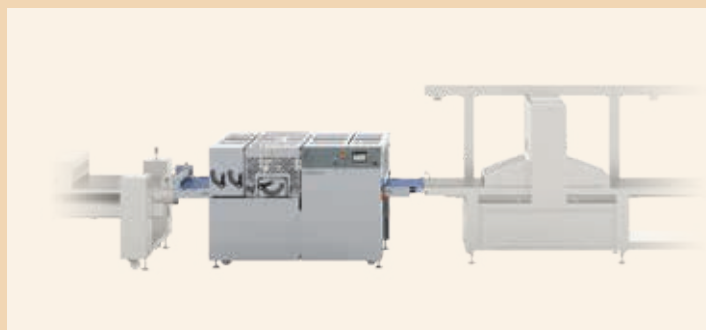
5. Svinování

Ať už volné nebo pevné, plněné nebo neplněné, pro každé pečivo můžete nastavit parametry a uložit je do programu. Poháněná svinovací jednotka zaručuje vysokou úroveň bezpečnosti v procesu svinování.



Ohýbání

Pokud chcete vyrábět zahnuté croissanty, můžete za svinovací jednotku nainstalovat kompaktní jednotku na ohýbání pro dvou nebo třířadovou výrobu. Má vysokou úroveň spolehlivosti procesu, protože konce croissantů jsou ohnuté dopředu. Pomocí volitelného polohovače špičky můžete špičku croissantu předem zarovnat do požadované polohy.

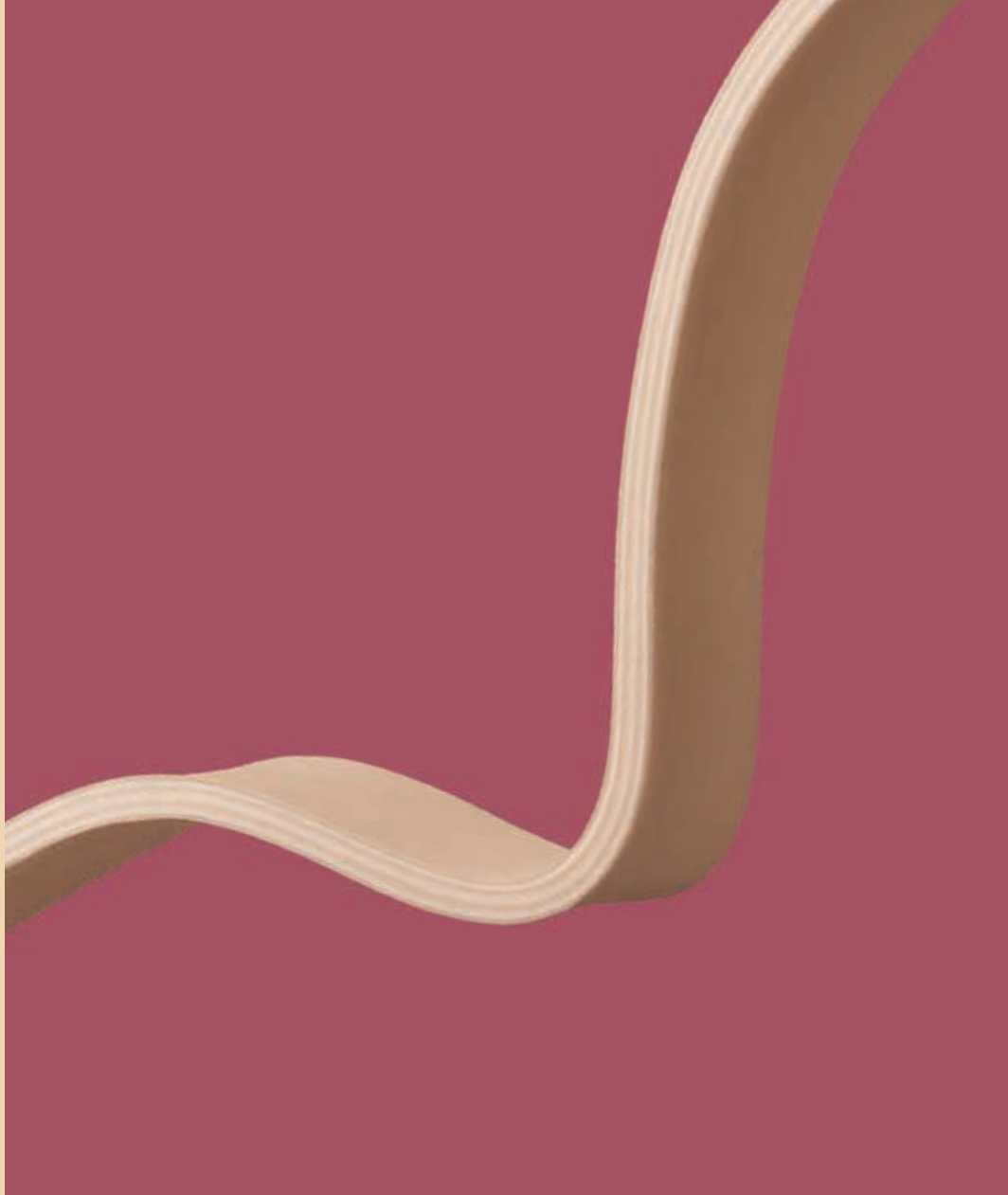


Cromaster v kombinaci s linkou na jemné pečivo

Při provedení Cromasteru v integrované verzi jsou trojúhelníky krájeny a v případě potřeby plněny přímo na lince RONDO Starline pomocí vhodného příslušenství. Cromaster se pak stará pouze o svinování. Výsledkem je obzvláště krátká multifunkční linka na výrobu croissantů, pečiva a mnoha dalšího.

Technické údaje:

Cromaster	standardní provedení	integrované provedení
Kapacita	• až 3000 neplněných croissantů na řadu / hod., 2 - 8 řad • až 2000 plněných croissantů na řadu / hod., 2 - 5 řad • až 2000 zahnutých croissantů na řadu / hod., 2 - 3 řady • až 2000 vyvalovaných baget na řadu / hod., 1 - 4 řady	
Velikost trojúhelníků	• Základna trojúhelníku: 45 – 220 mm • Výška trojúhelníku: 64 – 265 mm	• Základna trojúhelníku: 45 – 300 mm • Výška trojúhelníku: 64 – 265 mm
Délka	• bez plničky: 4500 mm • s plničkou: 5800 mm	3000 mm
Velikost baget	• Základna: 45 – 220 mm • Výška: 64 – 265 mm	• Základna: 45 – 300 mm • Výška: 64 – 265 mm
Šířka	1554 mm	1554 mm
Výška stolu	915 mm	915 mm
Šířka pásu	• vstupní pás: 640 mm • výstupní pás: 850 mm	• vstupní pás: 640 mm • výstupní pás: 850 mm
Výkon	6,5 kVA / 5,2 kW	6,5 kVA / 5,2 kW
Napětí	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Spotřeba vzduchu (bez / s plničkou)	100 / 500 NL/min	100 / 500 NL/min
Rozhraní	kalibrátor, Smartline, RONDO MLC, Starline, Topline, plničky, Rondosprayer, odsazovací stroj	
Hmotnost	• bez plničky: 850 kg • s plničkou: 950 kg	700 kg
Technické změny vyhrazeny. Je třeba dodržovat bezpečnostní a typové pokyny v návodu k obsluze. Zákazové, informační a výstražné štítky na strojích je třeba dodržovat v souladu s návodem k obsluze.		



PEKASS s.r.o.
Hřbitovní 100, 312 00 Plzeň
Česká republika
Tel.: 377 235 972, Mob.: 731 614 703
Email: pekass@pekass.cz
www.pekass.cz