

RONDO

Dough-how since 1948.



Nowość

Croissomat 4.0

Automatyczna produkcja rogalików
o najwyższej jakości na równi z
wyrobami rzemieślniczymi

Croissomat 4.0

Stosuj automatyczny i wydajny proces, aby produkować najwyższej klasy rogaliki oraz inne wypieki o jakości dorównującej produktom rzemieślniczym. Możliwość indywidualnej konfiguracji poszczególnych etapów procesu gwarantuje jego maksymalną niezawodność dzięki zastosowaniu serwomotorów.

Wysoka precyzja przesuwania

Idealne ułożenie trójkątów dzięki serwomotorom.

Opatentowany rozdzielacz

Umożliwia precyzyjne rozdzielanie trójkątów bez konieczności zmiany wymiarów produktu.

Cięcie za pomocą gilotyny z zachowaniem czystości

Wyraźnie widoczne warstwy tłuszczu dają efekt końcowy w postaci produktu z pięknymi warstwami.

Wbudowany kalibrator

Gwarantuje stałą masę ciasta i płynne łączenie wstęg ciasta.

Zgłoszono
wniosek
patentowy



Wielofunkcyjny stół

Proces wymiany nie wymaga narzędzi i pozwala na produkcję szerokiej gamy wyrobów bez żadnych ograniczeń.

Widoczny proces zwijania

Maszyna nie ścisną warstw tłuszczu, co pozwala na produkcję luźno lub mocno zwiniętych rogalików.

Najwyższe standardy higieniczne

Łatwy dostęp w celu czyszczenia i konserwacji.

Zobacz Croissomat 4.0 w 3D



Produkcja rogalików o najwyższej jakości



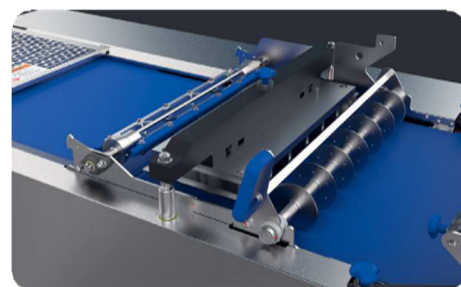
1 Kalibracja

Dzięki wbudowanemu kalibratorowi masa ciasta pozostaje stała, a poszczególne wstęgi ciasta są ze sobą jednolicie łączone, co pozwala ograniczyć do minimum konieczność przycinania ciasta. Jednocześnie z wstęgi ciasta zostaje usunięte naprężenie, dzięki czemu powstaje jednolity produkt końcowy.



2 Cięcie

Po kalibracji jednorodna wstęga ciasta jest przycinana do szerokości użytkowej. Następnie rolka tnąca przycina pas ciasta do ustalonej wysokości trójkąta. Skrawki ciasta są oddzielane, co gwarantuje optymalną niezawodność i czystość procesu.



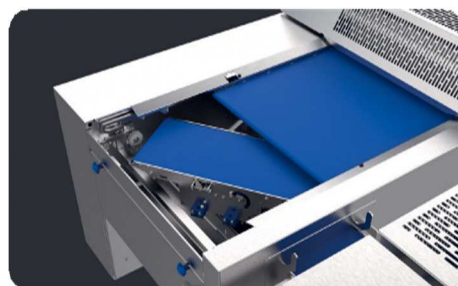
3 Stemplowanie

Nasze ostre wykrojniki do stemplowania gwarantują precyzyjne cięcie z zachowaniem warstw tłuszczu, tym samym pozwalając na spełnienie warunku wstępnego uzyskania pięknego warstwowania i doskonałego rozwoju produktu. Szeroka gama narzędzi daje dużą elastyczność pod względem kształtu i rozmiaru rogalików.



4 Rozdzielanie

Trójkąty są rozdzielane na potrzeby dalszych etapów procesu. Dzięki nowemu, opatentowanemu systemowi rozdzielanie odbywa się precyzyjnie i bez deformacji. Nie ma potrzeby przezbrajania w przypadku poszczególnych wymiarów produktu, co zwiększa produktywność.



5 Przesuwanie i obracanie

Niezależnie od wymaganego rozmiaru produktu, podstawy trójkątów są precyzyjnie rozmieszczane na środku stołu obrotowego za pomocą serwowatorów. Nasz sprawdzony system stołu obrotowego umożliwia precyzyjne ustawienie trójkątów na potrzeby późniejszego procesu zwijania.



Stół

Stół umożliwia przekształcenie maszyny Croissomat 4.0 w kompaktową linię do wyrabiania ciasta z możliwością wymiany bez użycia narzędzi. Pozwoli to rozszerzyć zakres możliwych zastosowań i usprawni produkcję wypieków. Na stole można wykonywać ręczne prace związane z formowaniem pokrojonych kęsków ciasta, by uzyskać różne produkty, na przykład nadziewane, zwijane lub składane – tutaj naprawdę nie ma żadnych ograniczeń.



6 Zwijanie

Kasety zwijające delikatnie zwijają, nie ściskając grubych warstw. Możliwości regulacji są bardzo szerokie i obejmują wszystkie opcje, od ściśle do luźno zwiniętych rogalików. Widoczność zespołu zwijającego pozwala osiągnąć wymaganą jakość produktu bez żadnych kompromisów.

Wyjątkowo szeroka gama produktów

Mini, maxi, słodkie lub wytrawne. Croissomat 4.0 pozwala na automatyczną i wydajną produkcję wyrobów o najwyższej jakości.

6 rzędów



5 rzędów



4 rzędy



3 rzędy



2 rzędy



Dostępne opcje:

Ilość rzędów: 2 – 6
Podstawa trójkąta (B): 63 – 220 mm
Wysokość trójkąta (H): 88 – 265 mm
Masa trójkąta: 15-120 g

Różne warianty rogalików

Kompaktowa maszyna Croissomat 4.0 produkuje rogaliki oraz inne wypieki o niezmiennie wysokiej jakości z wydajnością do 900 sztuk na rząd na godzinę. Szeroki zakres wykrojników do stemplowania pozwala przygotować rogaliki w wielu różnych rozmiarach i o różnej masie. To z kolei umożliwia rozszerzenie asortymentu produktów i zachowanie elastyczności na tyle, by móc reagować na nowe trendy rynkowe, a nawet je wyznaczać.

Potrzebujesz trójkątów o specjalnym rozmiarze? Wykrojniki do stemplowania zostały zaprojektowane z myślą o personalizacji. W razie potrzeby z przyjemnością służymy pomocą!



Rogaliki

Croissomat 4.0 umożliwia przede wszystkim produkcję kruchych i lekkich rogalików o wyraźnie zaznaczonej strukturze warstwowej. Od teraz produkcja tradycyjnych produktów rzemieślniczych może odbywać się automatycznie i nie wymaga to żadnych kompromisów.



Słodkie lub wytrawne

Croissomat 4.0 umożliwia obróbkę nie tylko ciast laminowanych, ale także ciast pełnoziarnistych, drożdżowych i wielokolorowych. W ten sposób umożliwia produkcję nie tylko klasycznych rogalików, ale także innych produktów, takich jak słone paluszki chlebowe czy bułki pełnoziarniste.



Inne wypieki

Za pomocą wykrojnika do stemplowania można wykonać nie tylko trójkąty, ale również kwadraty, owale i koła do produkcji takich popularnych wyrobów jak bułeczka z czekoladą, wypieki z nadzieniem i wiele innych. Niezbędne prace ręczne są wykonywane na stole, który można zainstalować bez użycia narzędzi.

Prosta i bezpieczna obsługa

Croissomat 4.0 to maszyna, która jest prosta i bezpieczna w obsłudze oraz łatwa w czyszczeniu. Potwierdzają to również zewnętrzne certyfikaty.



Intuicyjna obsługa i wymiana produktów

Do obsługi urządzenia służy łatwy w obsłudze panel dotykowy. Dzięki wielojęzycznemu interfejsowi użytkownika maszyna może być obsługiwana również przez specjalistów obcojęzycznych. Ustawienia produktu można łatwo konfigurować, zapisywać i ponownie wczytywać, co sprawia, że każdy użytkownik jest w stanie obsługiwać Croissomat 4.0. Zadane wartości ustawień analogowych są zapisywane i wyświetlają się bezpośrednio z danymi produktu. Umożliwia to szybką i łatwą wymianę produktów.



Prosty i ergonomiczny proces czyszczenia

Maszyna Croissomat 4.0 została skonstruowana zgodnie z aktualnymi standardami higieny, co oznacza, że w trakcie produkcji gromadzi się mniej zanieczyszczeń. Gładkie powierzchnie wykonane ze stali chromowanej, taśmy przenośnikowe z taśmą z opcją szybkiego zwalniania, zdejmowane części maszyny, takie jak stół obrotowy i kaseta zwijająca oraz higieniczne okrągłe taśmy, to tylko kilka przykładów tych rozwiązań konstrukcyjnych. Dzięki temu maszynę można łatwo i skutecznie wyczyścić po zakończeniu produkcji.



Wysoki poziom bezpieczeństwa pracy

Gwarantujemy maksymalny poziom bezpieczeństwa. Umieszczone przed elementami tnącymi i ruchomymi osłony zabezpieczające chronią operatora przed ryzykiem obrażeń, jednocześnie zachowując widoczność, która pozwala na monitorowanie procesu. Na panelu dotykowym natychmiast wyświetlane są informacje o przerwanych obwodach bezpieczeństwa, co pozwala operatorom szybko określić i wyeliminować źródło błędów.

Tabela danych technicznych

Wyświetlacz	10,1-calowy wyświetlacz kinowy
Obsługa	i-Touch
Programy z możliwością zapisu	999
Rzeczywista grubość wstęgi ciasta [mm]	Maks. 10 mm
Szerokość wstęgi ciasta [mm]	530
Szerokość taśm przenośnikowych [mm]	640
Długość ze stołem [mm]	4198
Długość bez stołu [mm]	3267
Szerokość bez zespołu zwijającego [mm]	1258
Szerokość z zespołem zwijającym [mm]	2825
Szerokość zespołu zwijającego [mm]	740
Długość zespołu zwijającego [mm]	1944
Całkowita wysokość [mm]	1218
Wymiary w pozycji spoczynkowej dł/szer/wys [mm]	2531 x 2825 x 1218
Moc znamionowa [kW]	3 kW
Napięcie zasilania [V; Hz]	3 x 200 - 240 V AC / 50/60 Hz 3 x 380 - 480 V AC / 50/60 Hz
Całkowita masa [kg]	815
Złącze USB	dostępne
Opcje	
Obszar roboczy stołu 1,0 m	Opcja
Zbiornik do taśmy odprowadzającej	Opcja

Szwajcarska jakość poświadczona certyfikatami



Bezpieczeństwo

Nasze maszyny posiadają certyfikat GS (badania są przeprowadzane przez niezależne organy) i spełniają wszystkie normy dyrektyw maszynowych UE CE (badania są przeprowadzane przez wewnętrzne organy). RONDO gwarantuje najwyższy poziom bezpieczeństwa pracy.

Higiena

Jako członek „European Hygienic Engineering Design Group - EHEDG” przestrzegamy wytycznych dotyczących higienicznego projektowania, w szczególności dokumentu 55 „Hygienic Design Requirements for Bakery Equipment”.

Urządzenie wykonane i przetestowane w Szwajcarii

Każda maszyna Croissomat 4.0 jest produkowana wyłącznie w Szwajcarii i przed dostawą przechodzi szeroko zakrojone badania funkcjonalne. Gwarantujemy najwyższą jakość każdej maszyny.

Siedziba RONDO

RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf / Szwajcaria

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

Więcej informacji o maszynie
Croissomat 4.0

