

RONDO

Dough-how desde 1948.



Novedad

Croissomat 4.0

Elaboración automatizada de croissants
con calidad artesanal perfecta

Croissomat 4.0

Elabore croissants y otros productos de pastelería de primera como si fueran hechos a mano con un proceso automático y eficiente.

Los pasos de proceso se pueden ajustar individualmente, proporcionando la máxima seguridad en los procesos gracias a sus servomotores.

Patente en proceso

Depósito preciso

Los triángulos se posicionan a la perfección gracias a los servomotores.

Separadora patentada

Para una separación exacta de los triángulos sin adaptaciones a los tamaños de troquel.

Corte de guillotina afilado

Para unas capas de grasa perfectamente visibles y conseguir un producto final con una buena división de capas.

Calibrador integrado

Para un peso constante de la masa y unión perfecta de bandas de masa.

Mesa de bypass versátil

Reequipamiento sin herramientas para una diversidad de productos sin límites.



Proceso de enrollado visible

Sin aplastar las capas de grasa, desde croissants rellenos hasta enrollados.

Estándares de higiene más exigentes

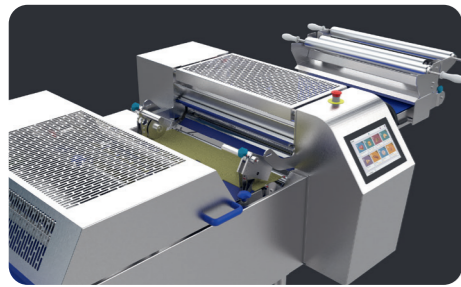
Para una buena accesibilidad para la limpieza y el mantenimiento.



Croissomat 4.0
en vista 3D



El proceso para un croissant perfecto



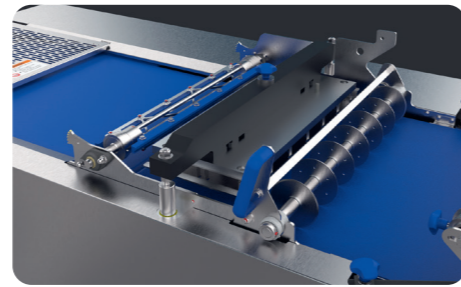
1 Calibrar

El calibrador integrado proporciona un peso constante de la masa y la unión perfecta de bandas de masa individuales, minimizando los recortes de masa. Al mismo tiempo, se eliminan las tensiones de la banda de masa, lo que se traduce en productos finales uniformes.



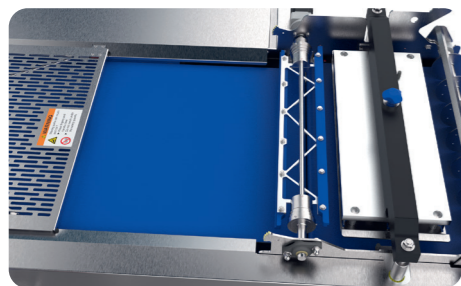
2 Corte

Tras la calibración, la banda de masa uniforme se corta al ancho útil. A continuación, el rodillo de corte longitudinal corta la banda de masa a la altura de triángulo deseada. Los recortes de masa se evacúan para proporcionar una limpieza y una seguridad de procesos óptimas.



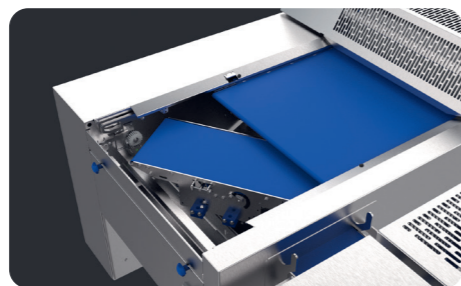
3 Troquelar

Los afilados troqueles crean un corte exacto preservando las capas de grasa; el requisito para una buena separación de capas y un perfecto desarrollo del producto. Gran libertad en forma y tamaño del croissant gracias a la amplia variedad de herramientas.



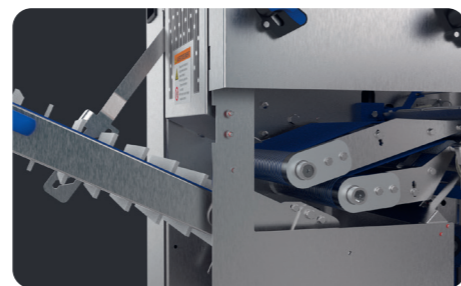
4 Separar

Los triángulos se separan unos de otros para el proceso subsiguiente. Gracias al nuevo sistema patentado, la separación se realiza con exactitud y sin deformación. No es necesario reequipar por cada tamaño de troquel, lo cual incrementa la productividad.



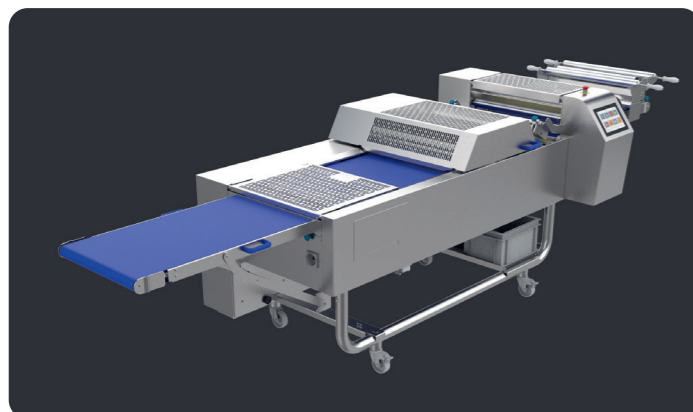
5 Depositar y girar

Independientemente del tamaño de producto deseado, la base de los triángulos se deposita de forma precisa en el centro de la plataforma giratoria con ayuda de nuestros servomotores. Nuestro acreditado sistema de plataforma giratoria posiciona correctamente los triángulos para el subsiguiente proceso de enrollado.



6 Enrollar

Los chasis de enrollamiento proporcionan un enrollamiento suave sin aplastar las capas de grasa. Desde croissants rellenos hasta enrollados, todo puede ajustarse. La posibilidad de observar la formadora contribuye sustancialmente a conseguir la calidad de producto deseada sin concesiones.



Mesa de bypass

La mesa de bypass permite ampliar la Croissomat 4.0 a líneas de producción de pastelería sin necesidad ninguna de herramientas. De este modo, amplía la gama de aplicaciones y racionaliza su producción de pastelería. En la mesa de bypass se transforman a mano las piezas de masa cortada en diversos productos, da igual si son rellenos, enrollados o doblados, no hay límites.

Gran variedad de productos

Ya sean mini o maxi, dulces o salados, con la Croissomat 4,0 puede elaborar sus productos de forma automática, eficiente y con la máxima calidad.

6 filas



5 filas



4 filas



3 filas



2 filas



H

B

Posibilidades:

Número de hileras: 2– 6
Base del triángulo (An): 63– 220 mm
Altura del triángulo (Al): 88– 265 mm
Peso del triángulo: 15–120 g

Croissants en multitud de variantes

La compacta Croissomat 4.0 elabora croissants y otros productos de panadería y pastelería enrollados con una calidad constante, y con una capacidad de unas 900 unidades por fila y hora. Gracias a la gran selección de troqueles, puede elaborar croissants de diferentes tamaños y pesos. Así ampliará su surtido de productos y tendrá flexibilidad para implementar las nuevas tendencias del mercado o reaccionar a ellas.

¿Tiene un tamaño de triángulo especial? Los troqueles han sido concebidos para su personalización. ¡Le asesoraremos con mucho gusto!



Croissants

El producto principal que puede elaborar en la Croissomat 4.0 son crujientes, con capas muy finas y con una textura aireada y claramente definida. De este modo, su producto artesanal de éxito probado se automatiza sin concesiones.



Dulce o salado

Además de masas laminadas, la Croissomat 4.0 procesa también masas integrales, de levadura o de colores. De este modo, no solo puede elaborar los clásicos croissants, sino también otros productos como barritas saladas o de cereales.



Otros productos de pastelería

Además de triángulos, es posible troquelar también cuadrados, óvalos o círculos, así que puede crear cualquier bollo, como Pain au Chocolat, dumplings rellenos y mucho más. Los trabajos necesarios para ello se llevan a cabo en la mesa de bypass, que se puede montar sin herramientas.

Sencilla y segura de manejar

La Croissomat 4,0 se puede manejar de forma sencilla y segura, además de limpiarse con eficiencia. Esto también lo garantizan los certificados.



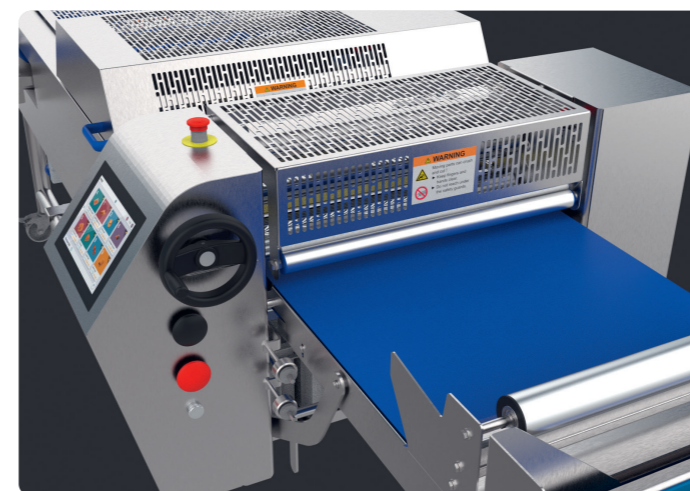
Control y cambio de productos intuitivos

El manejo se realiza mediante un Touch Panel de lo más sencillo de entender. La interfaz de usuario en varios idiomas también permite trabajar con la máquina a los empleados que hablan idiomas extranjeros. Los diversos ajustes de producto se pueden configurar, guardar y abrir fácilmente para que todo el mundo pueda manejar la Croissomat 4.0. Los valores característicos de los ajustes analógicos se registran y se visualizan directamente en los datos de producto. Los cambios de productos son tan sencillos y rápidos.



Limpeza sencilla y ergonómica

La Croissomat 4.0 ha sido construida con arreglo a la normativa de higiene más actual, de manera que se produzca la menor cantidad posible de suciedad durante la producción. Las superficies lisas de acero cromado, las cintas transportadoras con unidad de distensión rápida de cinta, las piezas extraíbles de la máquina como la plataforma giratoria y el chasis de enrollamiento, o las correas redondas higiénicas están presentes en este modelo. De este modo, al final de la producción la máquina se puede limpiar de manera eficiente y sin esfuerzo.



Alta seguridad de procesos

Se proporciona la máxima seguridad. Las rejillas de seguridad situadas delante de los elementos de corte y giro protegen a los operadores de lesiones, pero permiten una visibilidad suficiente para supervisar el proceso. La interrupción de los circuitos de seguridad se muestra de inmediato en el Touch Panel para que los operadores puedan identificar y solucionar la fuente del error rápidamente.

Datos técnicos

Pantalla	Pantalla panorámica de 10,1 pulgadas
Manejo	i-Touch
Programas memorizables	999
Grosor efectivo de banda de masa [mm]	Máx. 10 mm
Ancho de banda de masa [mm]	530
Ancho de la cinta transportadora [mm]	640
Longitud con mesa de bypass [mm]	4198
Longitud total sin mesa de bypass [mm]	3267
Ancho sin unidad enrolladora [mm]	1258
Ancho con unidad enrolladora [mm]	2825
Anchura unidad enrolladora [mm]	740
Longitud unidad enrolladora [mm]	1944
Altura total [mm]	1218
Dimensiones en la posición de reposo L x An x Al [mm]	2531 x 2825 x 1218
Potencia del motor [kW]	3 kW
Valores de conexión [V; Hz]	3 x 200 – 240 V CA / 50/60 Hz 3 x 380 – 480 V CA / 50/60 Hz
Peso de la máquina [kg] (total)	815
Conexión USB	Disponible
Opciones	
Mesa de bypass con área de trabajo de 1,0 m	Opción
Bandeja colectora para la mesa de salida	Opción

Calidad suiza certificada



Seguridad

Nuestras máquinas cuentan con certificado GS (inspección por parte de organismos independientes) y cumplen los requisitos de la directiva europea de máquinas (inspección por parte de organismos internos). RONDO garantiza la máxima seguridad en el trabajo.

Higiene

Como miembro del "European Hygienic Engineering Design Group - EHEDG", cumplimos las directrices del diseño higiénico, particularmente el documento 55 "Hygienic Design Requirements for Bakery Equipment" (requisitos de diseño higiénico para equipo de panadería y pastelería).

Fabricado y verificado en Suiza

Todas las Croissomat 4.0 se fabrican en su totalidad en Suiza y se someten a una completa prueba de funcionamiento antes de su envío. Garantizamos la máxima calidad para cada máquina.

RONDO Sede
RONDO Burgdorf AG
Heimswilstrasse 42
3400 Burgdorf / Suiza

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

Más información sobre la
Croissomat 4.0

