

RONDO

Dough-how с 1948 года.



Новинка

Croissomat 4.0

Автоматизированное производство
круассанов идеального качества

Croissomat 4.0

Автоматизированное и эффективное производство первоклассных круассанов и других мелкоштучных кондитерских изделий, не уступающих по качеству изделиям ручной работы.

Индивидуальная регулировка технологических участков обеспечивает максимальную надежность процесса благодаря серводвигателям.

Патентная заявка подана

Точная укладка

Благодаря серводвигателям треугольники располагаются с идеальной точностью.

Запатентованное разведение

Для точного разведения треугольников без корректировки размеров круассанов.

Острая гильотина

Для получения хорошо различных слоев жира и создания конечного продукта с красивым расслоением.

Встроенный калибратор

Для поддержания постоянного веса и бесшовного соединения полотен теста.

Универсальный вспомогательный стол

Переналадка без инструментов для безграничного разнообразия продукции.

Возможность наблюдения за процессом скручивания

Плотно- и слабоскрученные круассаны — без раздавливания слоев жира.

Самые высокие гигиенические стандарты

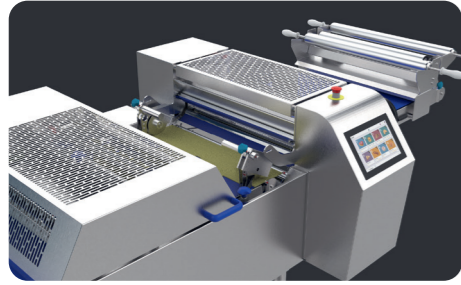
Удобство очистки и обслуживания.



Croissomat 4.0
в формате 3D



Получение идеальных круассанов



1 Калибровка

Встроенный калибратор обеспечивает постоянный вес теста и бесшовное соединение его отдельных полотен, сводя к минимуму обрезки теста. При этом с полотна теста снимается напряжение, что делает конечную продукцию более однородной.



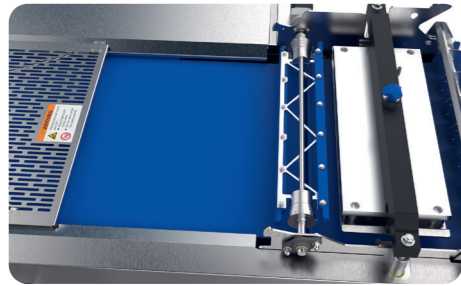
2 Нарезка

После калибровки равномерное полотно теста нарезается на части нужной ширины. Затем вал для продольной нарезки разрезает полотно теста на треугольники нужной высоты. Обрезки теста удаляются — для обеспечения оптимальной надежности и чистоты процесса.



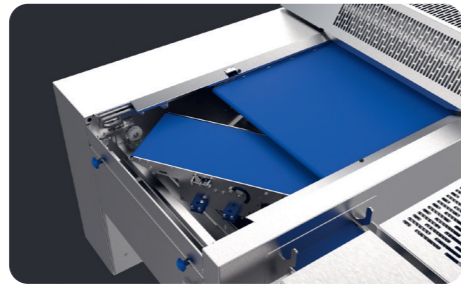
3 Штамповка

Острые лезвия штампов позволяют получить точный срез с сохранением слоев жира — необходимое условие для красивого расслоения и создания превосходного изделия. Благодаря большому выбору инструментов вы можете свободно выбирать форму и размер круассанов.



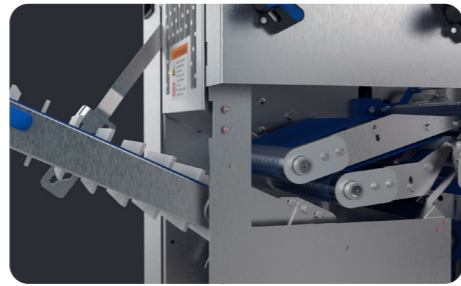
4 Разведение

Для следующего процесса треугольники отделяются друг от друга и разводятся. Благодаря новой запатентованной системе их разведение происходит точно и без деформации. Переналадка для каждого размера не требуется, что повышает производительность.



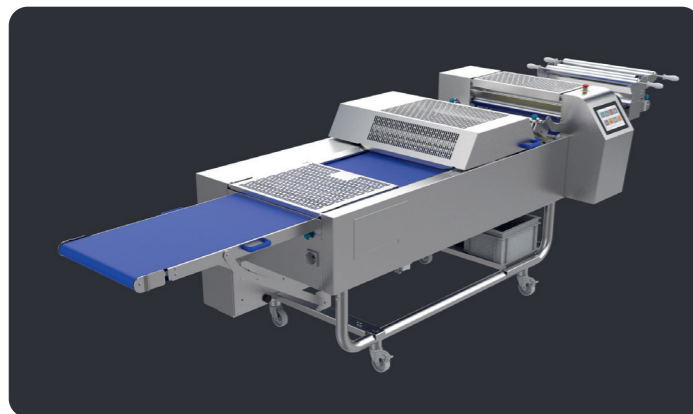
5 Укладка и поворот

Независимо от желаемого размера изделия основания треугольников с помощью наших серводвигателей устанавливаются точно по центру поворотного стола. Наша проверенная система поворотного стола гарантирует правильное расположение треугольников для последующего скручивания.



6 Скручивание

Конструкция кассет для скручивания обеспечивает бережное скручивание без сдавливания слоев жира. При этом можно настроить любую плотность скручивания круассанов — от высокой до низкой. Возможность наблюдения за скручиванием существенно помогает достичь желаемого качества продукции без компромиссов.



Вспомогательный стол

С помощью вспомогательного стола вы можете без каких-либо инструментов превратить Croissomat 4.0 в компактную линию для формовки. Это расширяет область применения машины и делает производство мелкоштучных кондитерских изделий более эффективным. На вспомогательном столе нарезанные заготовки теста вручную превращают в различные изделия — наполняют начинкой, раскатывают или сворачивают — возможны любые варианты.

Широкий ассортимент выпускаемых изделий

Мини и макси, сладкие и пикантные: Croissomat 4.0 позволяет производить изделия автоматически, эффективно и с высоким качеством.

6 рядов



5 рядов



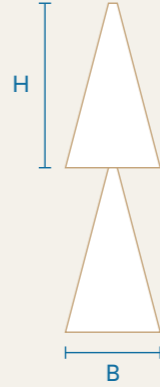
4 рядов



3 рядов



2 рядов



Ваши возможности:

Количество рядов:
2 – 6
Основание треугольника (B):
63 – 220 мм
Высота треугольника (H):
88 – 265 мм
Вес треугольника:
15 – 120 г

Множество вариантов круассанов

Компактная отдельная машина Croissomat 4.0 производит высококачественные круассаны и другие виды скрученных изделий с максимально высокой производительностью: до 900 штук в ряд в час. Благодаря большому выбору штампов вы можете производить круассаны самых разных размеров и веса. Это позволит вам расширить ассортимент продукции и сохранять гибкость, чтобы задавать новые тенденции на рынке или реагировать на них.

Вам нужен треугольник особого размера? Штампы можно изготовить по индивидуальному заказу. Мы будем рады поддержать вас!



Круассаны

Основной продукт, который можно получить на Croissomat 4.0, — это воздушные круассаны с тончайшей хрустящей корочкой и ярко выраженной структурой слоев. Создание этого проверенного временем изделия ручной работы теперь автоматизировано без малейшей потери качества.



Сладкий или пикантный

Помимо многослойного теста, Croissomat 4.0 может обрабатывать цельнозерновое, дрожжевое или смешанное тесто. Это позволяет производить не только классические круассаны, но и другие изделия, например длинные булочки, посыпанные солью или семенами.



Другие мелкоштучные кондитерские изделия

Помимо треугольников, можно также штамповать квадраты, овалы или круги для изготовления таких популярных кондитерских изделий, как шоколатины, мелкоштучные изделия с начинкой и многое другое. Все необходимые ручные работы можно выполнять на вспомогательном столе, который устанавливается без использования инструментов.

Простое и безопасное управление

Машина Croissomat 4.0 проста и безопасна в эксплуатации и легко очищается. Это также гарантировано внешними сертификатами.



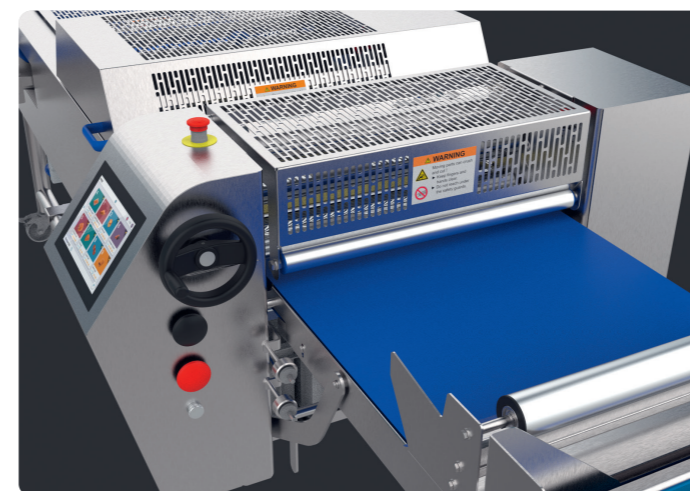
Интуитивное управление и смена продукта

Управление осуществляется через понятную сенсорную панель (Touch Panel). Многоязычный пользовательский интерфейс также позволяет специалистам, говорящим на иностранных языках, работать с машиной. Процесс изменения, сохранения и загрузки различных настроек продукта на Croissomat 4.0 очень прост, так что управлять машиной сможет любой оператор. Характеристики аналоговых настроек сохраняются и отображаются непосредственно в данных об изделии. Таким образом, смена продукта происходит быстро и легко.



Простая и эргономичная очистка

Машина Croissomat 4.0 произведена в соответствии с новейшими гигиеническими стандартами, что позволяет уменьшить загрязнения в процессе производства. Здесь предусмотрены гладкие поверхности из хромированной стали, транспортерные ленты с устройством ослабления натяжения, съемные части машины, такие как поворотный стол и кассета для скручивания или гигиеничные круглые ремни. Таким образом, по окончании работы машину можно легко и эффективно очистить.



Высокая безопасность труда

Обеспечен высочайший уровень безопасности. Защитные решетки перед режущими и вращающимися элементами защищают операторов от травм, но при этом оставляют достаточно пространства для контроля за процессом. Нарушения в защитных контурах немедленно отображаются на сенсорной панели (Touch Panel), что позволяет оператору быстро определить и устранить источник ошибки.

Технические данные

Дисплей	10,1-дюймовый экран Cinema Display
Обслуживание	i-Touch
Хранящиеся в памяти программы	999
Фактическая толщина полотна теста [мм]	макс. 10 мм
Ширина полотна теста [мм]	530
Ширина ленты [мм]	640
Длина со вспомогательным столом [мм]	4198
Общая длина без вспомогательного стола [мм]	3267
Ширина без скручивающего устройства [мм]	1258
Ширина со скручивающим устройством [мм]	2825
Ширина скручивающего устройства [мм]	740
Длина скручивающего устройства [мм]	1944
Общая высота [мм]	1218
Размеры в нерабочем положении Д/Ш/В [мм]	2531 x 2825 x 1218
Мощность [кВт]	3 кВт
Параметры сети [В; Гц]	3 x 200 – 240 В AC / 50/60 Гц 3 x 380 – 480 В AC / 50/60 Гц
Вес машины [кг] (общий)	815
USB-порт	В наличии
Опции	
Рабочая зона вспомогательного стола 1,0 м	Опция
Приемный поддон для стола на выходе	Опция

Сертифицированное швейцарское качество



Безопасность

Наши машины сертифицированы по стандарту GS (проверены независимыми органами) и соответствуют всем стандартам директив ЕС по машинному оборудованию CE (проверены внутренними органами). RONDO гарантирует максимальную безопасность труда.

Гигиенические стандарты

Являясь членом «Европейской группы по гигиеническому проектированию и инжинирингу — EHEDG», мы придерживаемся рекомендаций по гигиеническому проектированию, в частности документа 55 «Требования к гигиеническому проектированию хлебопекарного оборудования».

Сделано и испытано в Швейцарии

Каждая машина Croissomat 4.0 производится исключительно в Швейцарии и перед поставкой проходит всестороннюю функциональную проверку. Мы гарантируем высочайшее качество каждой машины.

RONDO Headquarters
RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf (Бургдорф)
Швейцария

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

Больше информации о
Croissomat 4.0

