

Autonome Croissantmaschine

Die Croissantmaschine SCR 40 wickelt Dreiecke automatisch zu Croissants.

Die SCR 40 ist der ideale Einstieg in die automatisierte Croissantproduktion. Sie beschicken die Maschine manuell mit Teigdreiecken, die vorher von Hand oder mit einem Cutomaten geschnitten wurden. Die SCR 40 wickelt die Dreiecke zu Croissants. Später kann das Modul zur automatischen Croissantmaschine Croissomat SCM 50 ausgebaut werden.

Technische Daten

SCR 40

Walzenöffnung	0.5 - 5 mm
Breite Einlaufband	250 m
Länge mit Auslaufschale	
• In Arbeits-/Ruhestellung	930 mm
Länge mit Auslauftisch	
• In Arbeitsstellung	1545 mm
• In Ruhestellung	885 mm
Leistung	0.65 kVA/0.37 kW
Spannung	3 x 200 - 420 V, 50/60 Hz
Gewicht	95 kg

Technische Änderungen vorbehalten. Die sicherheitstechnischen und typenspezifischen Instruktionen der Betriebsanleitung sind zu befolgen. Verbots-, Hinweis und Warnschilder an den Maschinen sind gemäss Betriebsanleitung zu beachten.



www.rondo-online.com