

Croissantwickler SCR 40 – die erweiterbare, autonome Croissantmaschine

Der kompakte, platzsparende Croissantwickler nimmt Ihnen viel teure Handarbeit ab: Er stellt aus Teigdreiecken automatisch ungefüllte Croissants und andere gewickelte Gebäcke wie Salz- oder Laugenstangen her. Damit ist er ideal für den Einstieg in die automatisierte Croissantproduktion oder eine tolle Ergänzung für Ihre Feingebäcklinie oder Ihren Schneidetisch. Wenn Sie Ihre Croissantproduktion später noch weiter automatisieren wollen, können Sie den Croissantwickler einfach zur Croissomat SCM erweitern.



Der Croissantwickler mit Auffangschale: Sie legen einfach die Teigdreiecke ein, und er kalibriert und wickelt sie automatisch von locker bis fest. (Abgebildeter Maschinentyp kann vom Angebot abweichen.)

Komponenten

- Wickeleinheit mit integrierten Kalibrierwalzen
- Fahrbarer Unterbau
- Ergonomische Verstellhebel

Überzeugende Highlights

- **Sicherer Wickelprozess:** Vor dem Wickeln werden die Dreiecke kalibriert und dadurch gestreckt. Ausserdem können Sie einstellen, ob sie fest oder locker gewickelt werden sollen. **Die Croissants werden zuverlässig nach Ihren Vorstellungen gewickelt.**
- **Schnelle und einfache Reinigung:** Dank guter Zugänglichkeit, glatter Oberflächen und werkzeuglos ausbaubarer Wickelkassetten lässt sich der Croissantwickler rasch und mühelos reinigen

Weitere Vorteile

- Einfaches und exaktes Einstellen der Wickelqualität (locker / fest) über Schwenkhebel mit grosser Skala
- Erweiterbar zur Croissantmaschine Croissomat SCM
- Verfahrbar und platzsparend

Technische Daten

	SCR40.D
Maschine	Croissantwickler
Maschinengehäuse: Material	Rostfreier Edelstahl
Unterbau: Material	Rostfreier Edelstahl
Auffangschale: Material	Rostfreier Edelstahl
Länge: mit Auffangblech	930 mm
Länge: mit Auslaufband	1554 mm
Breite	600 mm
Walzenspalt	0.5 – 5 mm
Transportband: Breite	240 mm
Abmessung: Arbeitsstellung: mit Auffangblech (L x B x H)	930 x 600 mm
Abmessung: Arbeitsstellung: mit Auslaufband (L x B x H)	1545 x 600 mm
Abmessung: Ruhestellung: mit Auffangschale (L x B x H)	930 x 600 mm
Abmessung: Ruhestellung: mit Auslaufband (L x B x H)	885 x 600 mm
Leistung	0.65 kVA; 0.37 kW
Elektrische Anschlusswerte	3 x 200 – 480 VAC; 50/60 Hz
Gewicht: mit Auffangschale	95 kg
Gewicht: mit Auslaufband	105 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

Varianten und Optionen

Wir haben für Ihr Angebot einige Merkmale vordefiniert. Natürlich steht es Ihnen offen, andere Varianten und Optionen zu wählen. Das sind Ihre Auswahlmöglichkeiten:

- Auffangschale oder Auslaufband
- Erweiterbar zur Croissomat SCM
- Schiffsausrüstung zur festen Verankerung am Boden

Und schliesslich: Warum sollten Sie sich für RONDO entscheiden?

Weil Sie mit uns Zugang zum exklusiven «Dough-how & more» haben. «Dough-how & more» steht für die einzigartige Kombination von Fachwissen und Erfahrung in Sachen Teig und Technik, die RONDO auszeichnet. In unseren Dough-how Centern (DHC) entwickeln wir diese Kompetenz ständig weiter und stellen sie Ihnen zur Verfügung.

Weil Sie einfach ruhiger schlafen können. Denn Sie können sich verlassen auf

- **Schweizer Qualität in der Maschine:** RONDO-Maschinen erfüllen alle internationalen Sicherheitsstandards und -normen und sind bekannt für höchste Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Ausserdem stehen Ihnen Verschleiss- und Ersatzteile viele, viele Jahre zur Verfügung.
- **Schweizer Qualität in der Geschäftsbeziehung:** Mit uns haben Sie einen verlässlichen, finanziell soliden und fairen Geschäftspartner an Ihrer Seite. Dank unseres weltweiten Händler- und Vertriebsnetzes haben Sie auch einen persönlichen Ansprechpartner in Ihrer Nähe.
- **Schweizer Qualität im Detail:** Wir ziehen unsere hohen Ansprüche von A bis Z durch – von der Projektierung über die Entwicklung, Herstellung, Auslieferung und Inbetriebnahme bis hin zum After-Sales-Service bei Ihnen vor Ort.

Herzlichen Dank für Ihr Interesse. Wir freuen uns, bald von Ihnen zu hören!