

RONDO

Dough-how since 1948.



Neuheit

Croissomat 4.0

Automatisierte Croissant-Herstellung
in perfekter Handwerksqualität

Croissomat 4.0

Produzieren Sie in einem automatisierten und effizienten Prozess erstklassige Croissants und andere Feingebäcke, die handwerklichen Produkten gleichkommen. Individuell einstellbare Prozessabschnitte sorgen dank den Servomotoren für höchste Prozesssicherheit.

Patent
angemeldet

Präzises Absetzen

Dank den Servomotoren werden die Dreiecke perfekt positioniert.

Patentierter Separierer

Für eine exakte Separierung der Dreiecke ohne Anpassungen an Stanzgrößen.

Scharfer Guillotinschnitt

Für perfekt sichtbare Fettschichten, um ein Endprodukt mit schöner Lagensplitterung zu erreichen.

Integrierter Kalibrierer

Für konstantes Teiggewicht und nahtlose Verbindung von Teigbändern.



Vielseitiger Bypasstisch

Werkzeuglose Umrüstung für Produktvielfalt ohne Grenzen.

Sichtbarer Wickelprozess

Ohne die Fettschichten zu zerdrücken – von locker bis satt gewickelten Croissants.

Höchste Hygienestandards

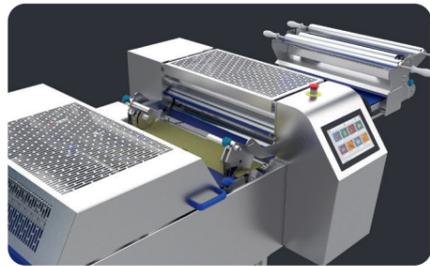
Für gute Zugänglichkeit bei Reinigung und Wartung.



Croissomat 4.0
in 3D Ansicht



Der Prozess für perfekte Croissant-Qualität



1 Kalibrieren

Der integrierte Kalibrierer sorgt für ein konstantes Teiggewicht und das nahtlose Aneinanderfügen von einzelnen Teigbändern, wodurch Teigreste minimiert werden. Gleichzeitig werden Spannungen aus dem Teigband genommen, was sich in gleichmässigen Endprodukten zeigt.



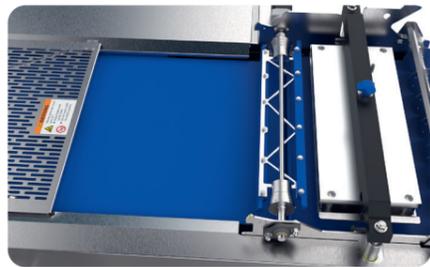
2 Schneiden

Nach dem Kalibrieren wird das gleichmässige Teigband auf Nutzbreite geschnitten. Die Längsschneidewelle schneidet anschliessend das Teigband auf die gewünschte Dreieckshöhe zu. Die Teigreste werden abgeführt – für optimale Prozesssicherheit und Sauberkeit.



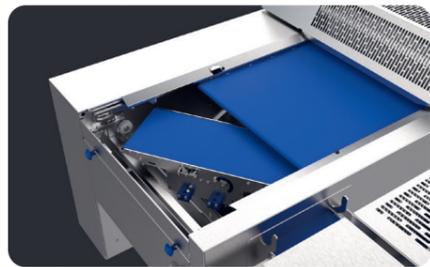
3 Stanzen

Die scharfen Stanzen erzeugen einen exakten Schnitt mit erhaltenen Fettschichten – die Voraussetzung für eine schöne Lagensplittierung und perfekte Produktentwicklung. Dank der grossen Werkzeugauswahl haben Sie viele Freiheiten in Form und Grösse der Croissants.



4 Separieren

Für den Nachfolgeprozess werden die Dreiecke separiert und voneinander getrennt. Durch das neue, patentierte System erfolgt die Separierung exakt und ohne Deformierung. Es ist kein Umrüsten pro Stanzgrösse notwendig, was die Produktivität steigert.



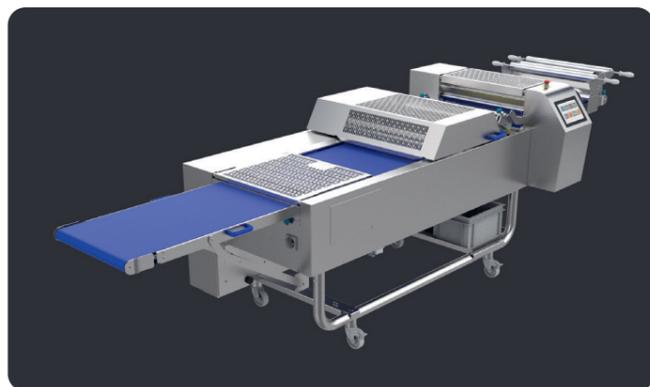
5 Absetzen & Drehen

Egal welche Produktgrösse gewünscht ist, die Basis der Dreiecke werden mit Hilfe unserer Servomotoren präzise in der Mitte des Drehtisches abgesetzt. Durch unser bewährtes Drehtischsystem werden die Dreiecke für den folgenden Wickelprozess korrekt positioniert.



6 Wickeln

Die Ausführung der Wickelkassetten sorgt für eine schonende Wicklung, ohne die Fettschichten zu zerdrücken. Von satt bis locker gewickelten Croissants kann alles eingestellt werden. Der Einblick in den Wickler trägt wesentlich dazu bei, dass Sie Ihre gewünschte Produktqualität kompromisslos erreichen.

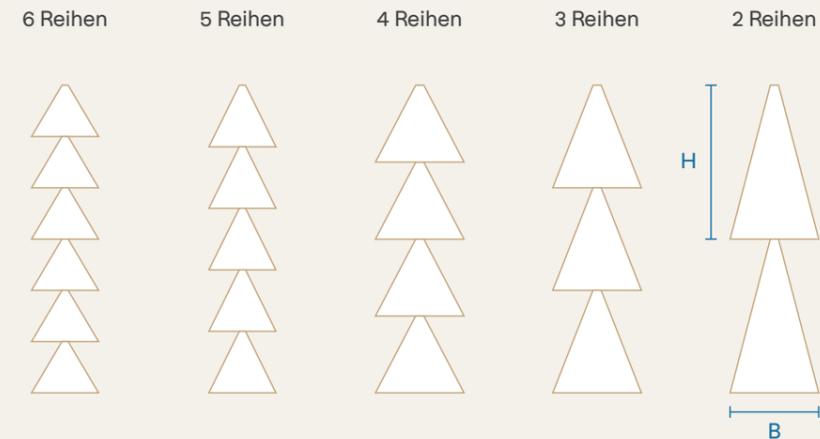


Bypassstisch

Mit dem Bypassstisch können Sie die Croissomat 4.0 komplett werkzeuglos zu einer kompakten Feingebäckelinie erweitern. Der Anwendungsbereich wird dadurch erweitert und die Produktion Ihrer Feingebäcke rationalisiert. Auf dem Bypassstisch arbeiten Sie die geschnittenen Teigstücke von Hand zu diversen Produkten auf, egal ob gefüllt, gerollt oder gefaltet – Ihnen sind keine Grenzen gesetzt.

Grosse Produktvielfalt

Ob mini oder maxi, süss oder herzhaft: Mit der Croissomat 4.0 können Sie Ihre Produkte automatisch, effizient und in Topqualität herstellen.



Ihre Möglichkeiten:

Anzahl Reihen: 2 – 6
Dreiecksbasis (B): 63 – 220 mm
Dreieckshöhe (H): 88 – 265 mm
Dreiecksgewicht: 15 – 120g

Croissants in vielen Varianten

Die kompakte Croissomat 4.0 stellt Croissants und andere gewickelte Backwaren in konstant hoher Qualität her – und das mit einer Kapazität von bis zu 900 Stück pro Reihe und Stunde. Dank der grossen Auswahl an Stanzen können Sie Croissants in vielen verschiedenen Grössen und Gewichten herstellen. So erweitern Sie Ihr Produktsortiment und bleiben flexibel, um neue Markttrends zu setzen oder darauf zu reagieren.

Sie haben eine spezielle Dreiecksgrösse? Die Stanzen sind für Individualisierung ausgelegt. Wir unterstützen Sie gerne!



Croissants

Das Hauptprodukt, welches Sie auf der Croissomat 4.0 herstellen können, sind knusprige, feinsplittige und luftige Croissants mit einer klar definierten Lagenstruktur. Ihr altbewährtes handwerkliche Produkt wird somit ohne Kompromiss automatisiert.



Süss oder herzhaft

Die Croissomat 4.0 verarbeitet neben den laminierten Teigen auch Vollkornteige, Hefeteige oder mehrfarbige Teige. Somit produzieren Sie nicht nur klassische Croissants, sondern können auch andere Produkte, wie Salzstangen oder Kornstangen herstellen.



Weitere Feingebäcke

Neben Dreiecken können Sie auch Vierecke, Ovale oder Kreise stanzen und stellen somit beliebte Gebäcke wie Pain au Chocolat, gefüllte Teigtaschen und vieles mehr her. Auf dem werkzeuglos einbaubaren Bypassstisch führen Sie die dafür nötigen manuellen Arbeiten aus.

Einfach und sicher im Handling

Die Croissomat 4.0 lässt sich einfach und sicher bedienen sowie effizient reinigen. Das garantieren auch externe Zertifizierungen.



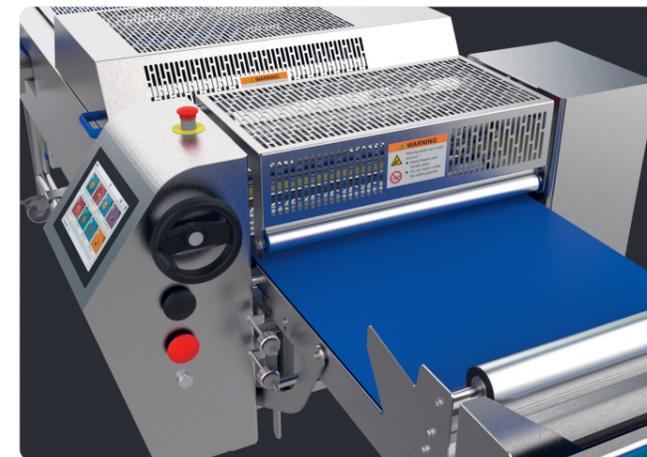
Intuitive Bedienung und Produktwechsel

Die Bedienung erfolgt über ein einfach verständliches Touchpanel. Die mehrsprachige Bedienoberfläche ermöglicht es auch fremdsprachigen Fachkräften mit der Maschine zu arbeiten. Die verschiedenen Produkteinstellungen lassen sich einfach konfigurieren, speichern und abrufen, sodass alle die Croissomat 4.0 bedienen können. Die Kennwerte der analogen Einstellungen werden direkt bei den Produktdaten hinterlegt und angezeigt. Produktwechsel gehen so einfach und schnell vonstatten.



Einfache, ergonomische Reinigung

Die Croissomat 4.0 ist nach den neusten Hygienestandards gebaut, sodass während der Produktion weniger Verschmutzung auftritt. Glatte Chromstahl-oberflächen, Transportbänder mit Schnellentspannung, entnehmbare Maschinenteile wie der Drehtisch und die Wickelkassette oder hygienische Rundriemen sind hier Ausführungen. Am Ende der Produktion kann die Maschine somit mühelos und effizient gereinigt werden.



Hohe Arbeitssicherheit

Für höchste Sicherheit ist gesorgt. Sicherheitsgitter vor schneidenden und drehenden Elementen bewahren die Bedienenden vor Verletzungen, lassen aber genug Einblick, um den Prozess zu überwachen. Unterbrochene Sicherheitskreise werden sofort auf dem Touchpanel angezeigt, sodass die Bedienenden die Fehlerquelle rasch eruieren und beseitigen können.

Technische Daten

Display	10.1 Zoll Cinema Display
Bedienung	i-Touch
Speicherbare Programme	999
Tatsächliche Teigbanddicke [mm]	Max. 10 mm
Teigbandbreite [mm]	530
Transportbandbreite [mm]	640
Länge mit Bypassstisch [mm]	4198
Länge Total ohne Bypassstisch [mm]	3267
Breite ohne Wickeleinheit [mm]	1258
Breite mit Wickeleinheit [mm]	2825
Breite Wickeleinheit [mm]	740
Länge Wickeleinheit [mm]	1944
Höhe Total [mm]	1218
Dimensionen Ruhestellung l/b/h [mm]	2531 × 2825 × 1218
Leistung [kW]	3 kW
Anschlusswerte [V; Hz]	3 × 200 – 240 VAC / 50/60 Hz 3 × 380 – 480 VAC / 50/60 Hz
Maschinengewicht [kg] (total)	815
USB Anschluss	Vorhanden
Optionen	
Bypassstisch Arbeitsbereich 1.0 m	Option
Auffangschale zu Auslauftisch	Option

Zertifizierte Schweizer Qualität



Sicherheit

Unsere Maschinen sind GS-zertifiziert (Prüfung durch unabhängige Stellen) und erfüllen alle Standards der EU-Maschinenrichtlinien CE (Prüfung durch interne Stellen). RONDO garantiert maximale Arbeitssicherheit.

Hygiene

Als Mitglied des «European Hygienic Engineering Design Group - EHEDG» halten wir uns an die Richtlinien des hygienischen Designs, insbesondere Dokument 55 «Hygienic Design Requirements for Bakery Equipment.»

Swiss made und geprüft

Jede Croissomat 4.0 wird vollständig in der Schweiz gefertigt und vor der Auslieferung umfassenden Funktionstests unterzogen. Wir garantieren Topqualität für jede Maschine.

RONDO Headquarters
RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf / Switzerland

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

Mehr Infos zur
Croissomat 4.0

