



Para croissants con y sin relleno:

Croissomat

¿Cómo evita los remiendos? Haciendo las cosas bien.

RONDO le ofrece la solución apropiada para todos los croissants y demás productos enrollados, ya sean con relleno o sin relleno, sueltos o compactos. Gracias a una tecnología estudiada en profundidad y a la experiencia de muchos años, sus productos de pastelería se fabrican con gran homogeneidad en unos procesos seguros.

La gama de RONDO cubre todas las necesidades, desde las artesanales a las industriales. En este prospecto presentamos máquinas que tienen una capacidad de 1400 a 4500 unidades por hora. En otros prospectos encontrará información detallada sobre las soluciones artesanales y de mayores dimensiones.



Croissomat SCM

Con la Croissomat fabricará croissants automáticamente. La banda de masa es troquelada en triángulos, los cuales son girados y seguidamente perfectamente enrollados. Además de croissants, con la SCM también podrá elaborar otros productos enrollados.

Esta máquina compacta cabe en cualquier obrador, por pequeño que sea.

- Para croissants sin relleno
- Masa laminada y no laminada
- Hasta 900 unidades por fila y hora (máx. 4500 unidades), de dos a cinco filas

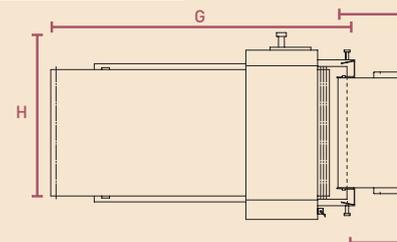
Datos técnicos

Máquina	Croissomat SCM	Croissomat SCMG
Ancho útil de la banda de masa	Aprox. 530 mm	Aprox. 530 mm
Velocidad de la cinta transportadora	9 m/min	9 m/min
Longitud	2390 mm	2390 mm
Ancho sin unidad de enrollado	880 mm	880 mm
Ancho con unidad de enrollado	2280 mm	2400 mm
Dimensiones		
• Posición de trabajo	2280 × 2390 mm	2400 × 2390 mm
• Posición de descanso	2200 × 1850 mm	880 × 1850 mm
• Posición de trabajo con calibrador preinstalado	2280 × 3850 mm	2400 × 3855 mm
Potencia	4.0 kVA; 1.8 kW	5.3 kVA; 2.4 kW
Valores de conexión	3 × 200 – 420 V; 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V; 50/60 Hz
Peso	765 kg	790 kg (sin dosificador)
Opciones	Mesa de traspaso (bypass), segunda unidad de enrollado	Mesa de traspaso (bypass), segunda unidad de enrollado

Sujeto a modificaciones técnicas. Deben cumplirse las instrucciones del manual sobre seguridad y las de tipo específico. Los letreros de prohibición, de aviso y de peligro en las máquinas deben observarse de acuerdo con el modo de empleo.

Croquis de dimensiones Croissomat

	SCM	SCMG
A	2392 mm	2392 mm
B	2280 mm	2400 mm
C	1695 mm	1657 mm
D	880 mm	880 mm
E	1400 mm	1520 mm
F	697 mm	735 mm
G	1463 mm	1463 mm
H	960 mm	960 mm

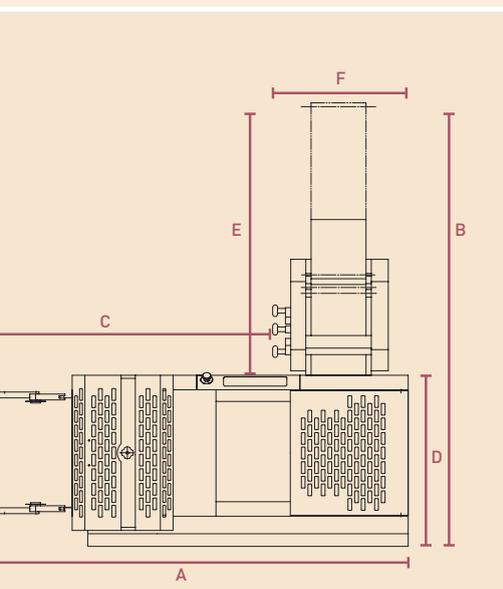




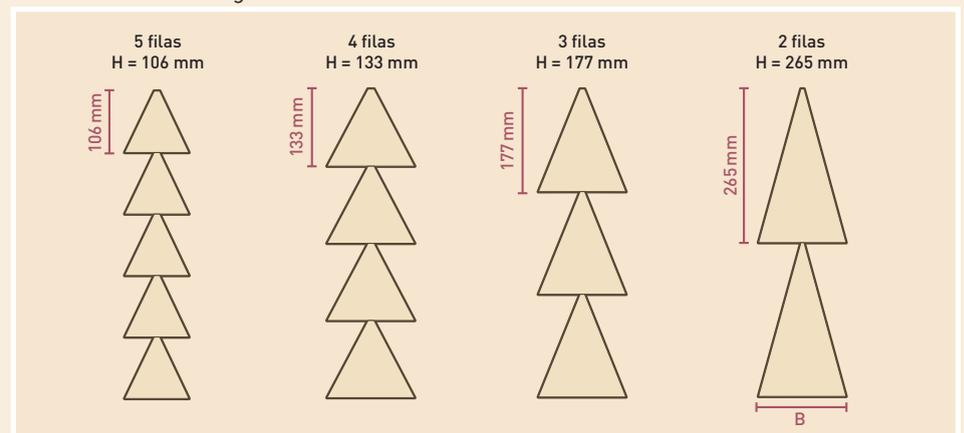
Croissomat SCMG

Para producir croissants rellenos, este modelo compacto de la Croissomat se equipa adicionalmente con un dosificador y una unidad de enrollado especial.

- Para croissants con y sin relleno
- Masa laminada y no laminada
- Hasta 900 croissants sin relleno por fila y hora (máx. 4500 unidades), de dos a cinco filas
- Hasta 700 croissants rellenos por fila y hora (máx. 2800 unidades), de dos a cuatro filas



Tamaños de los triángulos



Con un ancho de banda de masa de 530 mm se obtienen las alturas (H) indicadas en el diagrama. Se pueden combinar con las siguientes bases (B): 88, 93, 108, 110, 118, 138, 145, 150, 155, 165, 188, 195 y 205 mm.

¿Cómo fabricar siempre croissants iguales? Con una máquina que se las sabe todas.

Croissomat SCM es la solución ideal para producir croissants sin relleno. Gracias a muchos detalles minuciosamente estudiados, esta máquina elaborará sus productos de pastelería con fiabilidad, siempre con una forma, un tamaño y un peso homogéneos, y siempre con un enrollamiento uniforme. Esto garantiza una calidad constante. Las operaciones combinadas de corte y troquelado evitan que los triángulos se salgan de su posición. Siguiendo un proceso de movimientos cíclicos, las filas son separadas limpiamente e invertidas 180° en la plataforma giratoria. Esto garantiza que los triángulos lleguen a la unidad de enrollado en línea recta y uniforme. Allí serán enrollados de forma suelta o más compacta, según se desee.

Compacta

Con el calibrador incluido, Croissomat sólo mide apenas cuatro metros, por lo que cabe en cualquier obrador. Opcionalmente se puede adquirir la máquina con unidad de enrollado y panel de control a la derecha, pudiendo adaptarla así del mejor modo al espacio disponible y a los procesos operativos específicos.

Gran capacidad

Con Croissomat producirá unos 900 croissants sin relleno por fila y hora. Dependiendo del tamaño de los croissants podrá fabricarlos en dos o hasta en cinco filas, obteniendo una capacidad de producción de 1800 a 4500 unidades por hora. Para aumentar aún más la producción se puede equipar la Croissomat opcionalmente con otra unidad de enrollado más.



En la figura se muestra la Croissomat SCM con los siguientes extras y accesorios:

- Calibrador con posicionador de la banda de masa y enharinador



Limpieza que ahorra tiempo

Se puede mover la Croissomat y desplazarla para la limpieza. Todas las secciones de la máquina son ligeras de peso y accesibles sin necesidad de herramientas. Gracias a su diseño abierto, en la máquina no se acumula harina ni residuos de masa. Las bandas transportadoras se desmontan rápida y fácilmente para la limpieza.



Fácil de manejar

Croissomat se controla fácil y rápidamente con el teclado de membrana. Pueden memorizarse las longitudes de cinco bases de triángulos, garantizando así un cambio de productos breve y sin errores. Cuando se ajusta la unidad de enrollado, la máquina produce dos filas y a continuación se para. Solamente sigue funcionando la unidad de enrollado, dando tiempo para ajustarla sin crear desperdicios innecesarios.



Sabrosos tentempiés con croissants

La gran abertura entre la guillotina y la plataforma giratoria también le permite rellenar los triángulos con jamón, queso o salchichón.



Gama de aplicaciones ampliada

Con Croissomat también se pueden troquelar otras formas. En la mesa de traspaso (bypass) opcional puede rellenar y procesar manualmente productos redondos, ovalados, triangulares o rectangulares y continuar con su elaboración.



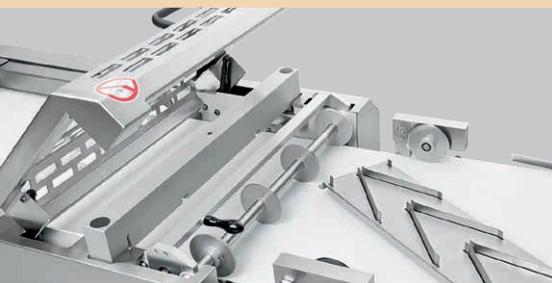
1. Calibrar

El calibrador opcional une las bandas de masa enrolladas formando una banda continua con poca tensión, calibrándola hasta el espesor final deseado. Las costuras casi no se notan, se reduce mucho la cantidad de desecho, y sus croissants tendrán siempre el mismo peso.



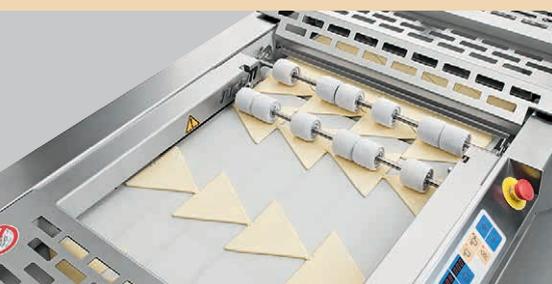
2. Corte preliminar

Antes de llegar al troquel se corta la banda de masa a la anchura exacta y los recortes de masa se transportan fuera de la máquina. Así, Croissomat permanece siempre limpia y se aumenta la seguridad del proceso.



3. Cortar y troquelar

La banda de masa es cortada primero en tiras con los rodillos de corte. A continuación, la fiable y silenciosa guillotina electromecánica troquea los triángulos. Los triángulos no se desvían al ser troquelados, sino que son transferidos exactamente alineados. Con el dispositivo de fijación instantánea las matrices de troquelado se cambian rápidamente y sin necesitar herramientas.



4. Separar

Las distintas filas son separadas en un proceso cíclico de movimientos, siendo retenidas en la posición exacta por los rodillos de sujeción. El posicionamiento exacto de los triángulos es el requisito esencial para que luego sean enrollados homogénea y perfectamente.



5. Girar

Después de separarlos, los triángulos son transferidos a la plataforma giratoria, la cual se eleva un poco para que los triángulos permanezcan exactamente en la posición debida. Cada dos filas se invierte la plataforma giratoria 180°. De este modo no hay que voltear los triángulos, y la harina esparcida siempre queda en la cara superior. Gracias a esto, en la formadora no se pega ni se desliza nada.



6. Enrollar

Antes de enrollar los triángulos de masa se calibran para que tengan la altura y el espesor correctos. Esto le permitirá fabricar productos de diversos tamaños con una sola matriz de troquelado. Sus croissants se pueden enrollar quedando más sueltos o más compactos. Con ayuda de unas palancas se regula progresivamente la compactibilidad del producto y se fijan los ajustes deseados para impedir un desajuste involuntario.

Croissomat SCMG

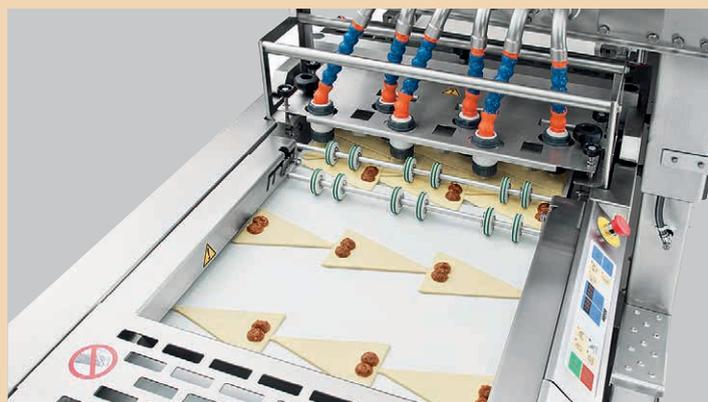
Con la Croissomat SCMG podrá producir croissants con relleno y sin relleno. Por ello, además del equipamiento de la SCM este modelo está equipado con un dosificador neumática y una formadora especial.

Dependiendo del tamaño de los croissants y de la cantidad de filas, cada hora fabricará entre 1400 y 2800 croissants con relleno o de 1800 a 4500 croissants sin relleno.



En la figura se muestra la Croissomat SCMG con los siguientes extras y accesorios:

- Calibrador con posicionador de la banda de masa y enharinador



Rellenar

El dosificador neumático aplica rellenos blandos o duros de dos a cuatro filas, procesando sin ningún problema incluso los rellenos que tienen pequeños trozos de frutas o verduras.



Enrollar

Antes de enrollar, los triángulos se rocían con agua para que no se abran. De esta forma, usted enrollará los triángulos con y sin relleno perfectamente y con seguridad convirtiéndolos en croissants con un enrollamiento más suelto o más compacto, según prefiera. Los productos de pastelería rellenos manualmente con barras de chocolate u otros rellenos sólidos también se procesan sin dificultad. La unidad de enrollado está equipada con correas de goma redondas y, por lo tanto, es rápida y fácil de limpiar.

RONDO
Dough-how & more.

