



Potente y compacta máquina de croissants:

Cromaster



¿Cómo conquista a sus clientes? Con unos croissants perfectos.

Hace más de 65 años que RONDO desarrolla y fabrica en Suiza máquinas para el procesamiento de la masa. Dough-how & more —nuestra larga experiencia y nuestros amplios conocimientos técnicos en el campo del moldeado y el laminado de masas— constituye la sólida base de nuestras innovadoras máquinas e instalaciones.

La máquina de croissants Cromaster de RONDO destaca por su máxima potencia en un espacio mínimo. Con ella podrá producir hasta 24 000 croissants por hora con la máxima estabilidad en el proceso.

Al igual que en todas las máquinas de RONDO, con la Cromaster se beneficiará también de un moderno sistema de control, un sofisticado concepto de higiene y una robusta construcción pensada para el funcionamiento permanente.

Convéncase usted mismo: nuestro Dough-how Center y nuestros especialistas de Dough-how están a su disposición para la realización de pruebas.

Cromaster es una máquina que convence, ya que con ella...

- producirá con gran potencia en un reducido espacio.
- trabajará de forma eficiente y con procesos estables.
- elaborará una gran variedad de productos enrollados, incluso rellenos y curvados.
- invertirá en una solución flexible y ampliable.



Compacta
Alto rendimiento
Procesos estables
Swiss made



¿Qué caracteriza a una producción óptima? Una gran precisión y estabilidad en el proceso.

Troquelar triángulos a partir de la banda de masa, rellenarlos en caso necesario, girarlos y, por último, enrollarlos: la Cromaster ejecuta estos cuatro pasos de forma totalmente automatizada, a gran velocidad y con la máxima precisión. Produzca croissants con o sin relleno de excelente calidad de forma sencilla, rápida y rentable.



Alta productividad

Con la Cromaster producirá hasta 3000 croissants sin relleno por hora y fila, 2000 rellenos o curvados o 2000 baguettes. Con una producción de 8 filas, la capacidad alcanza hasta 24.000 croissants sin relleno por hora.

Diseño compacto

La Cromaster cabe en cualquier obrador, ya que la versión más corta para croissants sin relleno solo tiene 4.5 m de largo. La versión con dosificadora solo mide 5.8 m.

Construcción robusta

La Cromaster es extraordinariamente robusta y ha sido construida para el funcionamiento permanente. RONDO utiliza componentes de gran calidad, como sistemas de control de Siemens modernos y fiables o motorreductores energéticamente eficientes.

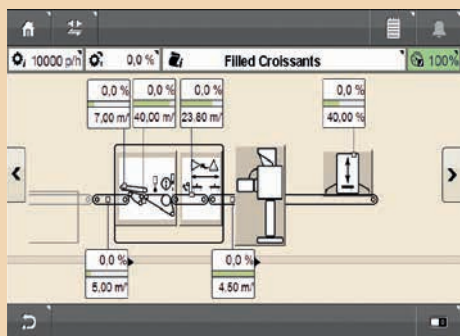
Elevada flexibilidad

Puede adaptar la Cromaster al nivel de automatización que desee. Como solución independiente viene equipada con una laminadora y un calibrador. Añadiendo una línea de alimentación, una línea de laminado o una depositadora, puede ampliarla hasta tener una línea de producción totalmente automatizada. Naturalmente, la Cromaster, al igual que todas las máquinas de RONDO, cumple las normas internacionales de seguridad.

Gran variedad de productos

Produzca croissants y otros productos de pastelería y panadería enrollados según sus deseos e ideas:

- Croissants de tamaño mini, midi y maxi
- De masa laminada y no laminada
- De 10 a 200 g
- Con y sin relleno
- Enrollado de suelto a más apretado
- Croissants rellenos con los extremos abiertos o cerrados
- Panecillos en forma de cuerno o croissants desde muy curvados hasta ligeramente curvados
- También barritas saladas, con cereales, baguettes, egg tarts y otros productos



Fácil de manejar

El moderno sistema de control RCC con sistema de bus Profinet facilita el manejo y el trabajo diario. Ya que todos los datos importantes relativos a la máquina y al proceso se recogen en la pantalla.

- Pantalla táctil en color de 7" con alta resolución (pantalla táctil opcional de 9")
- Representación bien organizada con símbolos fáciles de entender
- Los ajustes pueden guardarse en programas
- Integración de las máquinas anteriores y posteriores
- Protección de datos mediante gestión de usuarios
- Copia de seguridad de datos mediante conexión USB
- Gestión de programas que abarca a varias máquinas con función maestra (opcional)
- RONDOnet: el paso a Industry 4.0 (opcional)
- Interfaz para mantenimiento remoto y servicio de asistencia (opcional)



Máxima precisión y estabilidad en el proceso

La guillotina móvil y la unidad enrolladora con accionamiento garantizan una elevada precisión. El resultado: unos croissants perfectamente enrollados y homogéneos. Las diversas posibilidades de ajuste le permiten producir croissants con un enrollado más apretado o suelto, así como croissants rellenos con los extremos cerrados o abiertos.



Cambio rápido de productos

Puede adaptar la Cromaster rápidamente a productos de otro tamaño, ya que los útiles de troquelado y giro pueden cambiarse en pocas maniobras. La unidad de enrollado de Cromaster es universal. Con independencia de las filas de croissants que produzca, o de que sean rellenos o sin relleno, utilizará siempre la misma unidad. Las ventajas para usted: Gastos de inversión menores y tiempos de reequipamiento más breves.



Limpieza rápida

Gracias al minucioso diseño de todos los detalles, la Cromaster se limpia de forma fácil y rápida.

- Unidad de enrollado autolimpiable con rascadores integrados.
- La unidad de enrollado puede limpiarse en húmedo o en el lavavajillas.
- No se acumulan restos de masa gracias a las superficies lisas de acero inoxidable y a la ausencia de ángulos y bordes.
- Dispositivo para aflojar instantáneamente la cinta que proporciona una buena accesibilidad.
- Motores cubiertos

¿Cómo conseguir croissants homogéneos? Con un proceso de producción seguro.

Los especialistas y desarrolladores de RONDO Dough-how cuentan con una experiencia acumulada durante décadas en la producción de croissants. Por eso saben cuáles son los factores cruciales: la precisión y la estabilidad en el proceso. Desde la guillotina móvil hasta la unidad enrolladora con accionamiento, todos los componentes y procesos se han diseñado minuciosamente y se han probado en la práctica diaria. Las diferentes posibilidades de ajuste le permiten producir los más diversos productos de pastelería y panadería enrollados con la máxima precisión y regularidad.



1. Cortar y troquelar

Con un rodillo de corte se corta la banda de masa en tiras y, a continuación, se troquea en triángulos. La guillotina móvil funciona sin que se pare la cinta, garantizando así que los triángulos se mantengan en la forma exacta y en la posición correcta, uno de los requisitos fundamentales para obtener posteriormente croissants de calidad.



2. Separar y girar

El dispositivo de giro toma los triángulos, los gira, los separa y los coloca exactamente alineados sobre la cinta. Este dispositivo está accionado por un servomotor, de modo que el ángulo de giro se puede ajustar con los grados exactos que se precisan.



3. Rellenar (opcional)

En el caso de los croissants rellenos se coloca una dosificadora entre la unidad de corte y la unidad giratoria/enrolladora. Como el relleno se puede repartir por toda la línea de base, procesará una gran cantidad de relleno. Los rellenos tales como barritas de chocolate o lonchas de queso y embutido se pueden colocar manualmente.



4. Calibrar y rociar

Los triángulos pueden calibrarse con el espesor de masa y la altura deseados. De este modo puede influir en el número de vueltas de los croissants. Con el sistema opcional «Jumping Calibrator», puede calibrar los productos elaborados de forma dinámica. Por lo tanto, también es posible calibrar los croissants rellenos o hacer que los cierres de los *egg tarts* y las baguettes desaparezcan prácticamente por completo. Seguidamente se rocían con agua para que no se abra el extremo.



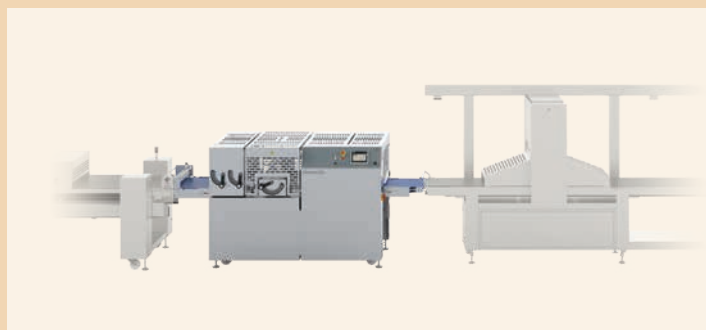
5. Doblar y enrollar

Ya sea más suelto o más apretado, con relleno o sin él, usted podrá ajustar los parámetros para cada producto y guardarlos en el programa respectivo. La unidad enrolladora con accionamiento garantiza una elevada seguridad del proceso de enrollado.



Doblar

Para producir croissants curvados, puede instalar una unidad de curvado muy compacta para dos o tres filas de producción tras la unidad enrolladora. Consigue una gran estabilidad en el proceso, ya que los extremos de los croissants se curvan hacia delante. Gracias al Tip Positioner (posicionador de puntas) opcional, puede orientar previamente la punta de los croissants en la posición deseada.



Cromaster combinada con una línea de producción de pastelería

En la versión integrada de la Cromaster, los triángulos se cortan en una Starline de RONDO antepuesta con el equipamiento correspondiente y, en caso necesario, se rellenan. A continuación, la Cromaster se encarga solo de girar y enrollar los triángulos. El resultado es una línea multifuncional especialmente corta para la producción de croissants, bollería y muchos otros productos.

Datos técnicos

Cromaster	Versión estándar	Versión integrada
Capacidad	- Hasta 3000 croissants sin relleno por fila/hora, 2-8 filas - Hasta 2000 croissants con relleno por fila/hora, 2-5 filas - Hasta 2000 croissants curvados por fila/hora, 2-3 filas - Hasta 2000 baguettes alargadas por fila/hora, 1-4 filas	
Tamaños de los triángulos	- Base del triángulo: 45-220 mm - Altura del triángulo: 64-265 mm	- Base del triángulo: 45-300 mm - Altura del triángulo: 64-265 mm
Longitud	- Sin dosificadora: 4500 mm - Con dosificadora: 5800 mm	3000 mm
Tamaños de baguette	- Base: 45-220 mm - Altura: 64-265 mm	- Base: 45-300 mm - Altura: 64-265 mm
Anchura	1554 mm	1554 mm
Altura de la mesa	915 mm	915 mm
Ancho de cinta	- Cinta de entrada: 640 mm - Cinta de salida: 850 mm	- Cinta de entrada: 640 mm - Cinta de salida: 850 mm
Potencia	6.5 kVA / 5.2 kW	6.5 kVA / 5.2 kW
Voltaje	3 x 200-480 V, 50/60 Hz	3 x 200-480 V, 50/60 Hz
Consumo de aire (sin/con dosificadora)	100 / 500 NL/min	100 / 500 NL/min
Interfaces	Calibrador, Smartline, RONDO MLC, Starline, Topline, dosificadores, Rondosprayer, depositadora	
Peso	- Sin dosificadora: 850 kg - Con dosificadora: 950 kg	700 kg

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

RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Suiza
Tel. +41 34 420 81 11
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
36015 Schio (VI) / Italia
Tel. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
57299 Burbach / Alemania
Tel. +49 2736 203-0
info.de@rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cédex / Francia
Tel. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST / UK
Tel. +44 20 8391 1377
info.uk@rondo-online.com

000 RONDO Rus
127495 Moscú / Rusia
Tel. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / USA
Tel. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Malasia
Tel. +60 3 7984 55 20
info.my@rondo-online.com

RONDO China
Oficina Regional
Guangzhou 510700 / China
Tel. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Oficina Regional
C.P. 15530 México, D.F. / México
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

