

RONDO Burgdorf AG
Heimswilstrasse 42
3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
Hoorwaldstrasse 44
57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
PAE «Les Pins»
67319 Wasselonne cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr.rondo-online.com

RONDO Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondo-online.com

RONDO Inc.
51 Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondo-online.com

RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

RONDO S.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 576 635
Fax +39 0445 576 641
info@it.rondo-online.com

ООО RONDO
Varschavskoge Chaussée, D 17, Str. 3
117105 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 786 39 06
Fax +7 (495) 788 98 20
info@rondo-online.ru

RONDO Asia
Regional Office
No. 14-1 Mezzanine Floor
Jalan 11/116B
Kuchai Entrepreneurs Park
Off Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondo-online.com

www.rondo-online.com



Veloce, automatica ed economica:

Croissant ed altri prodotti di pasticceria arrotolati.



Qual è la cosa davvero importante? ...che il processo di produzione sia sicuro.

Innanzitutto tagliare, quindi farcire, girare ed arrotolare. Questo processo richiede la massima precisione delle singole operazioni.

Sia farciti che vuoti, sia che si tratti di piccoli o grandi prodotti di pasticceria, di pasta laminata o meno, le soluzioni RONDO consentono di produrre in modo estremamente semplice, veloce ed economico croissant ed altri prodotti di pasticceria arrotolati come bastoncini salati, brezel e panini multicereali di straordinaria qualità.

Le linee RONDO offrono sempre la giusta soluzione:

- Flessibili ed ampliabili
- Uso semplice
- Cambio prodotti rapido
- Struttura stabile e sicura
- Pulizia rapida e semplice



razionale
economica
affidabile
flessibile

Come evitare compromessi? Basta non farne.

RONDO offre la giusta soluzione per qualsiasi tipo di croissant e altro prodotto di pasticceria arrotolato, sia farcito che vuoto, sia morbido che compatto. Grazie ad una tecnologia accuratamente studiata e alla sua esperienza pluriennale, tutti i prodotti di pasticceria vengono realizzati in modo affidabile e con qualità costante. La gamma RONDO

risponde a tutte le esigenze: da quelle artigianali a quelle industriali. Il presente opuscolo presenta macchine con una capacità compresa tra 1400 e 12000 pezzi/ora. Per maggiori informazioni su soluzioni artigianali o più potenti, consultare gli altri prospetti.



Croissomat SCM

Croissomat consente di produrre croissant in modo automatizzato. Da una banda di pasta vengono ricavati dei triangoli, che vengono tagliati, girati e quindi arrotolati perfettamente. Oltre ai croissant, SCM consente di produrre anche altri prodotti arrotolati. Le sue dimensioni compatte permettono la sua installazione anche in spazi ridotti.

- adatta alla produzione di croissant vuoti
- possibile utilizzo sia di paste laminate, sia di paste non laminate
- capacità fino a 900 pezzi per fila a ora (max. 5400 pezzi)
- produzione da 2 a 6 file



Croissomat SCMG

Per poter realizzare croissant farciti, questo modello compatto Croissomat è dotato di un dispositivo di farcitura e di una speciale unità di avvolgimento.

- adatta alla produzione di croissant vuoti e farciti
- possibile utilizzo sia di paste laminate, sia di paste non laminate
- capacità fino a 900 croissant vuoti per fila a ora (max. 5400 pezzi)
- capacità fino a 700 croissant farciti per fila a ora (max. 3500 pezzi)
- produzione da 2 a 6 file



Curl & More

La potente Curl & More consente di produrre croissant vuoti e farciti e molti altri prodotti di pasticceria arrotolati in modo completamente automatizzato.

- adatta alla produzione di croissant farciti e vuoti e molti altri prodotti di pasticceria arrotolati
- possibile utilizzo sia di paste laminate, sia di paste non laminate
- capacità 2000 pezzi per fila a ora (max. 12000 pezzi)
- produzione da 2 a 6 file

Come produrre croissant in modo uniforme? Con una macchina che ha scoperto il trucco.

Croissomat SCM è la soluzione ideale per la produzione di croissant vuoti. Grazie ai particolari studiati a fondo, realizza in modo efficace prodotti di pasticceria caratterizzati da regolarità di forma, dimensioni e peso, nonché arrotolati in modo sempre uniforme, garantendo così una qualità costante. La funzione di taglio e stampo combinati impedisce ai triangoli di scivolare. Con un processo ciclico, le file vengono separate e girate di 180° per mezzo del tavolo rotante. In questo modo, si garantisce che i triangoli arrivino in modo lineare ed uniforme all'unità di avvolgimento, dove vengono avvolti in modo più o meno stretto, a seconda del prodotto finale desiderato.

Compatta

Completa di calibratore, Croissomat misura solo quattro metri e può quindi essere installata anche in spazi ridotti. La macchina è eventualmente disponibile anche con unità di avvolgimento e comandi a destra, per adattarsi in modo ottimale alle condizioni di spazio e procedure operative specifiche.

Capacità elevata

Croissomat è in grado di produrre circa 900 croissant vuoti per fila/ora. In base alle dimensioni del prodotto, permette di lavorare su due file fino ad un massimo di sei e questo consente di raggiungere una capacità da 1800 a 5400 pezzi/ora. Per aumentare la capacità, Croissomat può essere dotata, a scelta, di una seconda unità di avvolgimento.



Pulizia veloce

Croissomat è mobile e può essere spostata per la pulizia. Tutte le parti della macchina sono leggere ed accessibili senza l'uso di attrezzi. Grazie alla struttura aperta, nella macchina non si depositano né farina, né residui di pasta. I nastri possono essere smontati con grande rapidità e facilità per la pulizia.



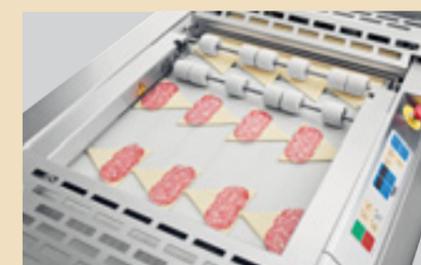
Uso semplice

Croissomat è semplice e veloce da utilizzare grazie alla tastiera a membrana. Possono essere memorizzati cinque diverse lunghezze della base del triangolo e questo garantisce un cambio prodotto rapido e perfetto. Nel caso in cui sia necessario regolare l'unità di avvolgimento, la macchina produce due file e poi si arresta. Solo l'unità di avvolgimento continua a funzionare avendo così il tempo per regolarla senza che si formino inutili sfridi.



La figura soprastante mostra Croissomat SCM con le seguenti opzioni ed accessori:

- Calibratore con posizionario della banda di pasta e sfarinatore



Croissant e snack sfiziosi

L'ampio spazio tra la ghigliottina e il tavolo rotante consente di farcire i triangoli di pasta anche con fette di prosciutto, salame o formaggio.



Maggiori possibilità di utilizzo

Croissomat consente di realizzare anche prodotti con altre forme. Sul tappeto bypass opzionale, infatti, è possibile riempire manualmente prodotti di pasticceria rotondi, ovali, triangolari o quadrati e lavorarli ulteriormente.



1. Calibratura

Il calibratore opzionale unisce diverse bande di pasta arrotolata in modo da creare una banda di pasta continua, non in tensione arrotolandola dopo avergli conferito lo spessore finale desiderato. I punti di giunzione sono praticamente invisibili, gli sfridi vengono fortemente ridotti e i croissant hanno un peso sempre uniforme.



2. Taglio preliminare

Prima della formatura, la banda di pasta viene tagliata alla larghezza esatta e i residui di pasta vengono rimossi dalla macchina. Questo mantiene Croissomat pulita e aumenta la sicurezza di processo.



3. Taglio e formatura

La banda di pasta viene dapprima tagliata a strisce mediante alberi portalamme. La ghigliottina elettromeccanica dal funzionamento silenzioso ed affidabile crea quindi i triangoli. Nella fase di formatura i triangoli non scivolano dallo stampo, bensì vengono trasferiti con estrema precisione alla fase successiva. Con un fissaggio rapido, è possibile sostituire velocemente e senza utensili le matrici di stampo.



4. Separazione

Le singole file vengono separate mediante un processo ciclico e mantenute perfettamente in posizione da rulli di fissaggio. I triangoli di pasta posizionati con precisione sono il presupposto per un avvolgimento uniforme e perfetto.



5. Rotazione

Dopo la separazione, i triangoli vengono trasferiti sul tavolo rotante. Per mantenerli perfettamente in posizione, il tavolo si solleva leggermente. Ogni seconda fila viene ruotata di 180° sul tavolo rotante. In tal modo i triangoli non vengono capovolti e la superficie sfarinata rimane quindi sempre sopra. Ecco perché nell'avvolgitore la pasta non aderisce, né scivola.



6. Avvolgimento

Prima dell'avvolgimento, i triangoli di pasta vengono adattati alla giusta altezza e spessore. Questo consente di realizzare prodotti di pasticceria di dimensioni diverse con una sola matrice di stampo. I croissant possono essere avvolti in modo leggero o molto stretto. Delle leve consentono di regolare in modo continuo il livello di compattezza e di fissare le regolazioni desiderate per evitare uno spostamento accidentale del prodotto.

Croissomat SCMG

Con Croissomat SCMG si possono produrre croissant farciti e vuoti. Questo modello, pertanto, oltre alla SCM, è dotato di un dispositivo di farcitura pneumatico e di uno speciale avvolgitore.

In base alle dimensioni dei croissant e al numero di file, si possono produrre ogni ora da 1400 a 3500 croissant farciti e da 1800 a 5400 croissant vuoti.



La figura soprastante mostra Croissomat SCMG con i seguenti optional ed accessori:

- Calibratore con posizionatore della banda di pasta e sfarinatore



Farcitura

Il dispositivo di farcitura pneumatico può dosare farciture molli o dense distribuite su file che possono variare da una a cinque. Lavora senza problemi anche farciture con piccoli pezzi di frutta o verdura.



Avvolgimento

Prima dell'avvolgimento, i triangoli vengono inumiditi con acqua in modo che non si aprano. Potrete avvolgere pertanto perfettamente e in totale sicurezza triangoli di pasta farciti e vuoti per ottenere croissant avvolti in modo stretto o più leggero. Si possono lavorare senza problemi anche prodotti di pasticceria con barrette di cioccolato applicate manualmente o altre farciture solide. L'unità di avvolgimento è dotata di cinghie rotonde di gomma ed è pertanto facile e veloce da pulire.

Come si gestiscono compiti complessi? Svolgendoli passo per passo.

Curl & More RONDO è una macchina estremamente versatile per la produzione automatica di prodotti di pasticceria arrotolati come croissant o bastoncini salati e brezel. Può essere utilizzata da sola o con alimentazione automatica tramite un calibratore, con una linea di alimentazione RONDO MLC o con il dispositivo per la produzione di bande di pasta Smartline. In abbinamento ad un'unità di laminazione o una linea di pasticceria fine, si crea una linea di produzione completamente automatizzata per prodotti di pasticceria arrotolati, di ogni tipo. In base alle dimensioni del prodotto di pasticceria, è possibile lavorare croissant farciti e vuoti su 2 e fino a

6 file e raggiungere una capacità compresa tra 4000 e 12000 pezzi/ora. Il cambio prodotto è rapido, perché in poco tempo è possibile riattrezzare la macchina per passare da un prodotto all'altro.

Il processo di produzione è suddiviso in singole fasi nettamente separate. La velocità di avvolgimento è bassa ed uguale per tutti i prodotti di pasticceria. Questo accresce la sicurezza di processo in quanto è possibile controllare perfettamente il ciclo di produzione e rimane anche tempo sufficiente per regolare e impostare i parametri.



Avvolgere

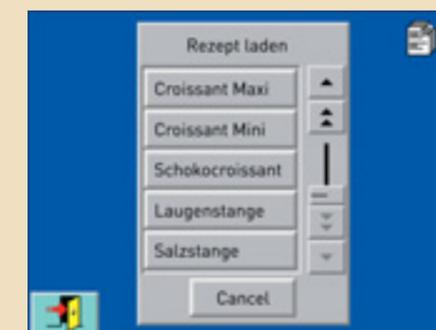
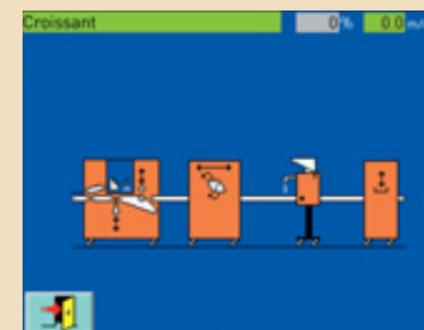
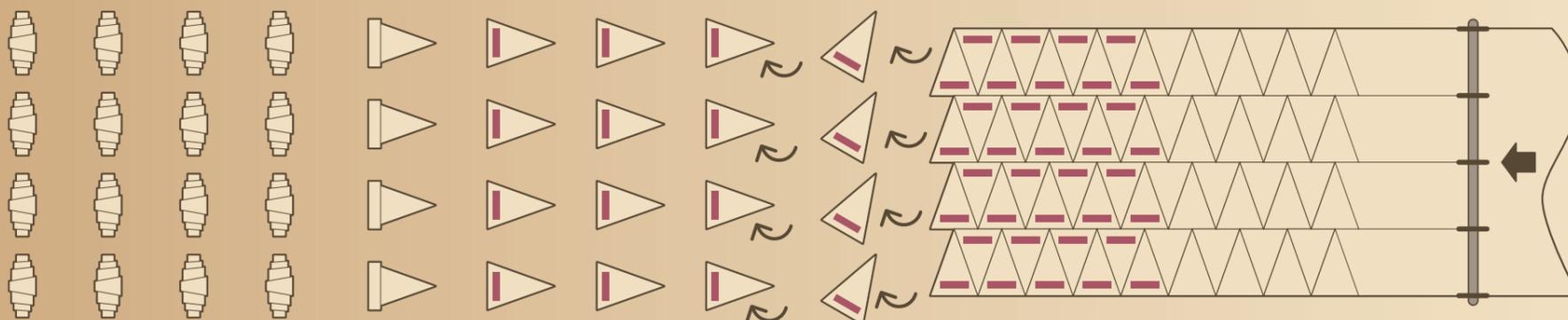
← Riempire

← Allargare e girare

← Farcire

← Formare

← Tagliare



Uso semplice

Grazie alla sua moderna concezione di comando, Curl & More è sicura e facile da utilizzare. Tutti i parametri e le regolazioni vengono visualizzati sullo schermo touchscreen.

- Schermo touchscreen da 6" a colori
- È possibile salvare con un proprio nome oltre 100 programmi
- Tutte le regolazioni elettriche della linea vengono memorizzate nei programmi
- Nessun pericolo di perdere i dati grazie alle copie di backup su chiave USB
- Cambio prodotti facile e veloce
- Semplicità di collegamento tra Curl & More e macchine collegate a monte o a valle della linea

La figura mostra la Curl & More con le seguenti opzioni ed accessori:

- Sfarinatore
- Dispositivo di farcitura pneumatico con sistema di distribuzione
- Dispositivo di orientamento e di separazione



1. Taglio preliminare

Dapprima la banda di pasta viene tagliata sui lati, alla larghezza desiderata, in funzione delle dimensioni dei triangoli. I residui di pasta vengono allontanati dall'area di lavoro della macchine.



2. Taglio e formatura

La banda di pasta viene tagliata a strisce, quindi in triangoli da una ghigliottina. Grazie alla formatura, i triangoli di pasta mantengono la forma precisa e rimangono esattamente posizionati, presupposto indispensabile per una lavorazione senza problemi. La ghigliottina che funziona senza arresto del tappeto, assicura un'elevata affidabilità e sicurezza del processo. Le matrici di stampo dei modelli Croissant possono essere utilizzate anche per Curl & More.



3. Separazione e rotazione

L'unità di rotazione interviene sui triangoli, girandoli, allargandoli e posizionandoli esattamente in linea sul nastro. L'unità di rotazione viene azionata da un servomotore, pertanto l'angolo di rotazione può essere regolato con la precisione del grado. I triangoli vengono posizionati quindi sempre ed esattamente allo stesso modo, il che costituisce il presupposto per un processo produttivo sicuro. I trascinatori sono regolabili in altezza e possono quindi essere adattati in modo ottimale allo spessore della pasta.



4. Rotazione a coppie dei prodotti di pasticceria vuoti

Per bastoncini salati o brezel si utilizzano triangoli a base lunga ed altezza contenuta. Per poter sfruttare in modo ottimale la larghezza del nastro, i triangoli vengono ruotati a coppie.



5. Calibratura e umidificazione

I triangoli di pasta vengono innanzitutto calibrati allo spessore desiderato e alla giusta altezza. In tal modo, con una matrice di stampo è possibile produrre prodotti di pasticceria di dimensioni diverse. Quindi si procede alla spruzzatura con acqua in modo che l'estremità non si apra. Per ogni prodotto è possibile regolare esattamente la quantità di acqua.

6. Riempimento ed avvolgimento

Indipendentemente dal fatto che il prodotto di pasticceria sia, arrotolato in modo morbido o compatto, farcito o vuoto, è possibile regolare i parametri e memorizzarli nel programma. L'avvolgimento a due stadi e la velocità sempre invariata garantiscono un'elevata sicurezza del processo di avvolgimento. Non occorre cambiare le cassette di avvolgimento nemmeno se si modificano le dimensioni del prodotto di pasticceria o il numero di file. Questa caratteristica riduce i costi di acquisto e i tempi di riattrezzamento.



Farcitura

I dispositivi di farcitura RONDO consentono di farcire prodotti di pasticceria nei modi più diversi. Il sistema di distribuzione esegue le farciture con estrema precisione e regolarità, mentre il dispositivo di chiusura ugelli impedisce che la farcitura venga trascinata lungo il tappeto. Si possono raggiungere quantità di farcitura molto elevate, perché la farcitura può essere inserita sull'intera linea di base. Si possono inoltre applicare manualmente farciture quali barrette di cioccolato, fette di prosciutto, di formaggio o di salame.



Tempi di riattrezzamento brevi e lunga durata

Curl & More può essere riattrezzata in modo rapido e semplice per passare da un prodotto di pasticceria ad un altro. In pochi minuti è possibile sostituire albero portalamina, matrice di stampo e piatto rotante. Curl & More è concepita per una lunga durata. I piatti ad esempio, non sono praticamente esposti ad alcuna vibrazione, perché la formatura e la rotazione sono due fasi di lavoro separate.



Pulizia rapida

Grazie ai particolari studiati accuratamente, Curl & More può essere pulita in modo veloce e semplice.

- Superfici lisce in acciaio inossidabile
- Motori coperti
- Schermo touchscreen di facile manutenzione



Alimentazione

Curl & More può essere alimentata in svariati modi ed essere quindi integrata in processi di produzione diversi.

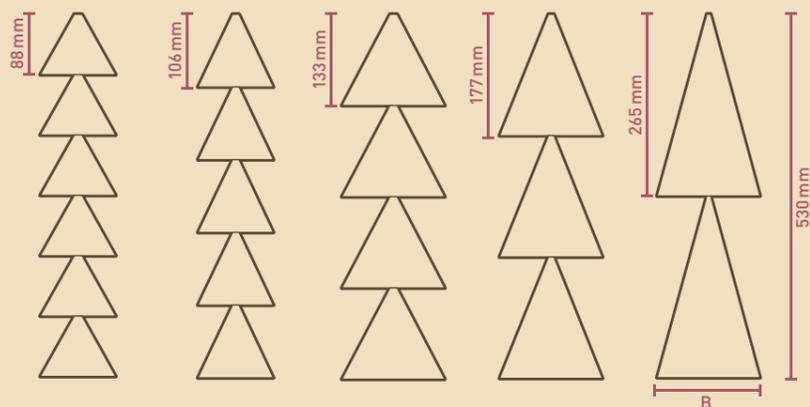
Dimensioni e forme dei più comuni prodotti di pasticceria

	Forma iniziale	Peso pasta	Dimensioni triangoli		Spessore pasta	Croissant		Curl & More
			Base	Altezza		SCM	SCMG	
Croissant vuoti Mini		20-30 g	63-74 mm	88 mm	4-9 mm	•	•	•
Croissant vuoti Midi		50-80 g	74-138 mm	106-177 mm	7-10 mm	•	•	•
Croissant vuoti Maxi		80-120 g	145-205 mm	133-177 mm	7-12 mm	•	•	•
Croissant farciti		70-120 g	88-205 mm	106-265 mm	5-7 mm		•	•
Gipfeli (croissant svizzeri)		60-90 g	188 mm	106-133 mm	5-9 mm	•	•	•
Panino multicereali		50-70 g	108 mm	88 mm	8-12 mm	•	•	•
Brezel		80-120 g	155-188 mm	106-133 mm	3-5 mm	•	•	•
Bastoncino salato		60-80 g	220 mm	90 mm	4-6 mm			•
Baguettine		60-70 g	90-110 mm	90-120 mm	7-8 mm			•
Baguette		600 g	450 mm	135 mm	10-12 mm			•

Dimensioni triangoli

Da una larghezza della pasta pari a 530 mm, si ottengono le altezze (H) visibili dal grafico, ovvero 88, 93, 108, 110, 118, 138, 145, 150, 155, 165, 188, 195 e 205 mm.

Con Curl & More si possono lavorare diverse larghezze di pasta comprese tra 400 e 540 mm. Su richiesta sono quindi disponibili anche matrici di stampo con altre dimensioni dei triangoli.



Dati tecnici

			
	Croissant SCM con calibratore	Croissant SCMG con calibratore	Curl & More
Lunghezza	3855 mm	3855 mm	Versione con dispositivo di farcitura: 7100 mm Versione senza dispositivo di farcitura: 6000 mm
Larghezza	• In posizione di lavoro • In posizione di riposo	2280 mm 2285 mm	1780 mm 1780 mm
Altezza tavolo	900 mm	900 mm	915 mm
Larghezza nastro	• Nastro in ingresso • Nastro in uscita	560 mm -	640 mm 850 mm
Velocità del nastro	9 m/min	9 m/min	0.5-10 m/min
Potenza	4 kVA / 1.8 kW	5.3 kVA / 2.4 kW	18 kVA / 14 kW
Tensione	3x200-460 V, 50/60 Hz	3x200-460 V, 50/60 Hz	3x200-480 V, 50/60 Hz
Tensione di comando	24 V DC	24 V DC	24 V DC
Interfacce	Calibratore	Calibratore	RONDO MLC, Smartline, Calibratore, linea pasticceria finissima
Peso	765 kg	790 kg (senza dispositivo di farcitura)	1940 kg (senza dispositivo di farcitura)
Opzioni	• Tavolo di bypass • Seconda unità di avvolgimento	• Tavolo di bypass • Seconda unità di avvolgimento	• Sfarinamento parte inferiore nastro • Sfarinatore • Dispositivo di farcitura con sistema di distribuzione • Dispositivo di rotazione a coppie • Dispositivo di spruzzatura • Cassette di avvolgimento • Accessori speciali

Disegno quotato

