

RONDO
Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 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 Wassettonne 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

OOO 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

RONDO
Dough-how & more.



Schnell, wirtschaftlich und automatisch:

Croissants und andere gewickelte Gebäcke.



Worauf kommt es wirklich an? Auf einen sicheren Produktionsablauf.

Erst stanzen, dann füllen, drehen und wickeln. Dieser Prozess stellt höchste Anforderungen an die Genauigkeit der einzelnen Operationen.

Ob mit Füllung oder ohne, ob grosse oder kleine Gebäcke, ob laminierter oder nicht laminierter Teig – mit den Lösungen von RONDO stellen Sie ganz einfach, schnell und wirtschaftlich Croissants und andere gewickelte Produkte wie Salzstangen, Laugenstangen und Kornstangen in hervorragender Qualität her.

Die Lösungen von RONDO überzeugen auf der ganzen Linie:

- Flexibel und ausbaubar
- Einfache Bedienung
- Schnelle Produktwechsel
- Stabile und sichere Bauweise
- Schnelle und einfache Reinigung



wirtschaftlich
rationell
prozesssicher
flexibel

Wie umgehen Sie Kompromisse? Indem Sie keine machen.

RONDO bietet die richtige Lösung für jedes Croissant und andere gewickelte Gebäcke, ob gefüllt oder ungefüllt und ob lose oder fest gewickelt. Dank durchdachter Technik und jahrelanger Erfahrung werden Ihre Gebäcke prozesssicher und gleichmässig produziert. Das RONDO-Sortiment deckt alle Bedürfnisse von handwerklich bis

industriell ab. In dieser Broschüre werden Maschinen mit einer Kapazität von 1400 bis 12000 Stück pro Stunde vorgestellt. Informationen über handwerkliche oder leistungsstärkere Lösungen finden Sie in weiteren Prospekten.



Croissomat SCM

Mit der Croissomat stellen Sie Ihre Croissants automatisch her. Aus einem Teigband werden Dreiecke gestanzt, gedreht und anschliessend perfekt gewickelt. Mit der SCM können Sie neben Croissants auch andere gewickelte Produkte herstellen. Die kompakte Maschine findet in jeder Bäckerei Platz.

- Für ungefüllte Croissants
- Laminierter und nicht laminierter Teig
- Bis zu 900 Stück pro Reihe und Stunde (max. 5400 Stück)
- 2- bis 6-reihige Produktion



Croissomat SCMG

Zur Produktion von gefüllten Croissants ist dieses kompakte Croissomat-Modell zusätzlich mit einem Füllgerät und einer speziellen Wickleinheit ausgerüstet.

- Für gefüllte und ungefüllte Croissants
- Laminierter und nicht laminierter Teig
- Bis zu 900 ungefüllte Croissants pro Reihe und Stunde (max. 5400 Stück)
- Bis zu 700 gefüllte Croissants pro Reihe und Stunde (max. 3500 Stück)
- 2- bis 6-reihige Produktion



Curl & More

Mit der leistungsstarken Curl & More produzieren Sie gefüllte und ungefüllte Croissants und viele weitere gewickelte Gebäcke vollautomatisch.

- Für gefüllte und ungefüllte Croissants und viele weitere gewickelte Gebäcke
- Laminierter und nicht laminierter Teig
- 2000 Stück pro Reihe und Stunde (max. 12000 Stück)
- 2- bis 6-reihige Produktion

Wie stellen Sie Ihre Croissants gleichmässig her? Mit einer Maschine, die den Dreh raus hat.

Die Croissomat SCM ist die ideale Lösung für die Produktion von ungefüllten Croissants. Dank vielen durchdachten Details produziert sie Ihre Gebäcke zuverlässig und immer regelmässig in Form, Grösse und Gewicht und wickelt die Gebäcke immer gleichmässig fest. Das stellt konstante Qualität sicher. Das kombinierte Schneiden und Stanzen vermeidet ein Verrutschen der Dreiecke. Im Taktverfahren werden die Reihen sauber getrennt und mit dem Drehtisch um 180° gedreht. Dies garantiert, dass die Dreiecke gerade und gleichmässig in die Wickeleinheit gelangen. Dort werden sie nach Ihrem Wunsch locker bis satt gewickelt.

Kompakt

Mit Kalibrierer misst die Croissomat nur knapp vier Meter und findet so in jeder Bäckerei ihren Platz. Optional ist die Maschine auch mit Wickeleinheit und Bedienung rechts erhältlich und kann so optimal Ihren Platzverhältnissen und Betriebsabläufen angepasst werden.

Hohe Kapazität

Mit der Croissomat produzieren Sie etwa 900 ungefüllte Croissants pro Reihe und Stunde. Je nach Gebäckgrösse können Sie Ihre Croissants zwei- bis sechsstufig produzieren, womit Sie eine Kapazität von 1800 bis 5400 Stück pro Stunde erreichen. Zur Kapazitätssteigerung kann die Croissomat optional mit einer zweiten Wickeleinheit ausgerüstet werden.



Zeitsparende Reinigung

Die Croissomat ist fahrbar und kann zur Reinigung verschoben werden. Alle Maschinenteile sind leicht und ohne Werkzeuge zugänglich. Dank der offenen Konstruktion sammeln sich weder Mehl noch Teigreste in der Maschine. Die Bänder können zur Reinigung schnell und einfach demontiert werden.



Einfache Bedienung

Sie bedienen die Croissomat einfach und schnell über die Folienastatur. Die Längen von fünf Dreiecksbasen können abgespeichert werden, was kurze und fehlerfreie Produktwechsel garantiert. Beim Einstellen der Wickeleinheit produziert die Maschine zwei Reihen und stoppt dann. Nur die Wickeleinheit läuft weiter, und Sie haben Zeit, diese einzustellen, ohne dass unnötiger Abfall entsteht.



Abbildung zeigt die Croissomat SCM mit folgenden Optionen und Zubehören:
• Kalibrierer mit Teigbandpositionierer und Mehlstreuer



Harthafte Snack-Croissants

Durch die grosse Öffnung zwischen Guillotine und Drehtisch können Sie Teigdreiecke auch mit Schinken-, Salami- oder Käsescheiben belegen.



Erweitertes Einsatzspektrum

Mit der Croissomat können auch andere Formen gestanzt werden. Auf dem optionalen Bypass-Tisch können Sie dann die runden, ovalen, drei- oder viereckigen Gebäcke manuell füllen und weiterverarbeiten.



1. Kalibrieren

Der optionale Kalibrierer fügt die aufgehaspelten Teigbänder zu einem kontinuierlichen spannungsarmen Teigband zusammen und rollt es auf die gewünschte Enddicke aus. Nähte sind kaum sichtbar, Abfälle werden stark reduziert und Ihre Croissants sind stets gleichmässig im Gewicht.



2. Vorschneiden

Vor der Stanze wird das Teigband auf die exakte Breite geschnitten, und die Teigreste werden ausserhalb der Maschine weggeführt. Das hält die Croissomat sauber und erhöht die Prozesssicherheit.



3. Schneiden und Stanzen

Das Teigband wird mit Schneidewellen zuerst in Streifen geschnitten. Anschliessend stanzt die zuverlässige und leise elektromechanische Guillotine Dreiecke. Durch das Stanzen verrutschen die Dreiecke nicht, sondern werden exakt ausgerichtet weitergegeben. Mit einer Schnellbefestigung tauschen Sie die Stanzmatrizen schnell und ohne Werkzeuge aus.



4. Trennen

Die einzelnen Reihen werden durch Taktverfahren getrennt und dabei von Niederhalterrollen genau in Position gehalten. Exakt positionierte Teigdreiecke sind die Voraussetzung für ein gleichmässiges und perfektes Wickeln.



5. Drehen

Nach dem Trennen werden die Dreiecke auf den Drehtisch übergeben. Damit sie exakt in Position bleiben, wird dieser leicht angehoben. Jede zweite Reihe wird auf dem Drehtisch um 180° gedreht. Dadurch werden die Dreiecke nicht gewendet, und das Streumehl bleibt immer auf der Oberseite. Daher gibt es im Wickler kein Kleben oder Durchrutschen.



6. Wickeln

Vor dem Wickeln werden die Teigdreiecke auf die richtige Höhe und Teigdicke kalibriert. Dies ermöglicht Ihnen, mit einer Stanzmatrize mehrere Gebäckgrössen herzustellen. Ihre Croissants können locker bis satt gewickelt werden. Mit Hebeln regulieren Sie die Festigkeit stufenlos und fixieren die gewünschten Einstellungen, um ein unabsichtliches Verstellen zu verhindern.

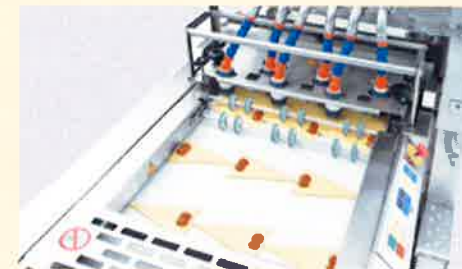
Croissomat SCMG

Mit der Croissomat SCMG können Sie gefüllte und ungefüllte Croissants produzieren. Daher ist dieses Modell zusätzlich zur SCM mit einem pneumatischen Füllgerät und einem speziellen Wickler ausgerüstet.

Je nach Croissantgrösse und Reihenanzahl produzieren Sie stündlich zwischen 1400 und 3500 gefüllte oder 1800 bis 5400 ungefüllte Croissants.



Abbildung zeigt die Croissomat SCMG mit folgenden Optionen und Zubehör:
• Kalibrierer mit Teigbandpositionierer und Mehlstreuer



Füllen

Das pneumatische Füllgerät trägt weiche bis feste Füllungen ein- bis fünfreihig aus. Es verarbeitet sogar Füllungen mit kleinen Frucht- oder Gemüsstücken problemlos.



Wickeln

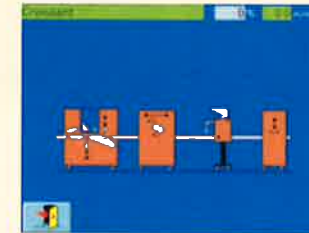
Vor dem Wickeln werden die Dreiecke mit Wasser besprüht, sodass sie sich nicht öffnen. Daher wickeln Sie gefüllte und ungefüllte Teigdreiecke perfekt und zuverlässig zu festen oder locker gerollten Croissants. Auch manuell mit Schokosticks oder anderen festen Füllungen gefüllte Gebäcke werden problemlos verarbeitet. Die Wickeleinheit ist mit runden Gummireifen ausgerüstet und daher schnell und einfach zu reinigen.

Wie meistert man komplexe Aufgaben? Indem man sie Schritt für Schritt erledigt.

Die RONDO Curl & More ist eine äusserst flexibel einsetzbare Maschine zur automatischen Produktion von gewickelten Gebäcken wie Croissants oder Salz- und Laugenstangen. Sie können sie als allein stehende Maschine mit automatischer Beschickung durch einen Kalibrierer, einer RONDO MLC-Feeding Line oder dem Teigbandformer Smartline einsetzen. In Kombination mit einer Laminieranlage oder einer Feingebäcklinie entsteht eine vollautomatische Produktionsstrasse für gewickelte Gebäcke aller Art. Je nach Gebäckgrösse produzieren Sie Ihre gefüllten und ungefüllten Croissants in zwei bis sechs Reihen und erreichen damit eine Kapazität

von 4000 bis 12000 Stück pro Stunde. Produktwechsel gehen schnell von der Hand, denn in kurzer Zeit rüsten Sie die Maschine von einem Produkt zum nächsten um.

Der Produktionsprozess ist in klar getrennte einzelne Schritte unterteilt. Die Wickelgeschwindigkeit ist niedrig und bei allen Gebäcken gleich. Das steigert die Prozesssicherheit, denn der Ablauf lässt sich gut überwachen, und es bleibt genug Zeit zum Regulieren und Einstellen der Parameter.



Einfache Bedienung

Aufgrund des modernen Steuerungskonzeptes bedienen Sie die Curl & More sicher und einfach. Alle Parameter und Einstellungen werden auf dem Touchscreen angezeigt.

- Farbiger 6"-Touchscreen
- Über 100 Programme können mit Namen abgespeichert werden
- Sämtliche elektrischen Einstellungen der Linie werden in den Programmen gespeichert
- Kein Datenverlust dank Sicherheitskopien auf USB-Stick
- Schnelle und mühelose Produktwechsel
- Einfache Verknüpfung von Curl & More und vor- oder nachgelagerten Maschinen



Abbildung zeigt die Curl & More mit folgenden Optionen und Zubehör:

- Mehlstreuer
- Pneumatisches Füllgerät mit Manifold-Verteilssystem
- Ausricht- und Separiervorrichtung

Wickeln

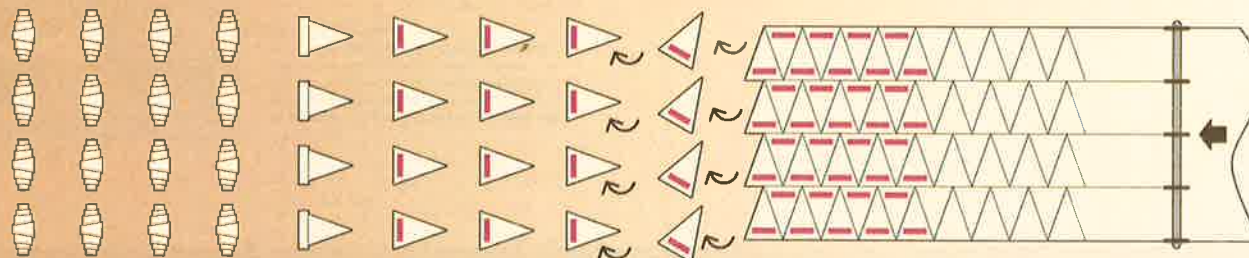
← Einslagen

← Spreizen und Drehen

← Füllen

← Stanzen

← Schneiden





1. Vorschneiden

Zuerst wird Ihr Teigband seitlich auf die gewünschte Breite zugeschnitten. Diese kann flexibel auf die Dreiecksgröße abgestimmt werden. Die Teigreste werden ausserhalb der Maschine weggeführt.



2. Schneiden und Stanzen

Mit einer Schneidewelle wird das Teigband in Streifen geschnitten und anschliessend mit einer Guillotine in Dreiecke gestanzt. Durch das Stanzen bleiben die Teigdreiecke exakt in Form und an der richtigen Stelle, was die Voraussetzung für eine problemlose Weiterverarbeitung ist. Für eine hohe Prozesssicherheit arbeitet die mitlaufende Guillotine ohne Bandstopp. Ihre Stanzmatrizen der Croissant-Modelle können Sie auch für die Curl & More verwenden.



3. Separieren und Drehen

Anschliessend greift die Drehvorrichtung die Dreiecke, dreht und spreizt sie und positioniert sie exakt in einer Linie auf dem Band. Die Drehvorrichtung wird von einem Servomotor angetrieben. Daher kann der Drehwinkel exakt, auf das Grad genau, eingestellt werden. Die Dreiecke werden dadurch immer gleich und exakt positioniert, was die Voraussetzung für einen sicheren Produktionsprozess ist. Die Mitnehmer können in der Höhe verstellt und so der Teigdicke optimal angepasst werden.



4. Tandem-Drehen für ungefüllte Gebäcke

Für Salz- oder Laugenstangen werden Dreiecke mit langer Basis und kleiner Höhe verwendet. Um die Bandbreite optimal ausnützen zu können, werden die Dreiecke zu zweit gedreht.



5. Kalibrieren und Besprühen

Die Teigdreiecke werden zuerst auf die gewünschte Teigdicke und die richtige Dreieckshöhe kalibriert. Dadurch können Sie mit einer Stanzmatrize unterschiedliche Gebäckgrössen produzieren. Anschliessend werden sie mit Wasser besprüht, damit sich das Ende nicht öffnet. Die Wassermenge kann für jedes Gebäck exakt eingestellt werden.

6. Einschlagen und Wickeln

Ob lose oder satt, gefüllt oder ungefüllt, für jedes Gebäck können Sie die Parameter einstellen und im Programm abspeichern. Die zweistufige Wicklung und die immer gleiche Geschwindigkeit garantieren hohe Sicherheit des Wickelprozesses. Die Wickelkassetten müssen weder bei Änderung der Gebäckgrösse noch bei Änderung der Reihenanzahl gewechselt werden. Das senkt die Anschaffungskosten und reduziert die Umrüstzeit.



Füllen

Mit den RONDO-Füllgeräten können Sie Ihre Gebäcke mit den verschiedensten Füllungen versehen. Das Manifold-Verteilssystem trägt die Füllungen exakt und regelmässig aus, und die Düsenstellschraube verhindert ein Nachziehen der Füllmasse. Sie können eine sehr hohe Füllmenge erreichen, da die Füllung auf die ganze Basislinie ausgetragen werden kann. Füllungen wie Schokosticks, Schinken-, Käse- oder Salamischeiben können Sie von Hand auslegen.



Kurze Umrüstzeiten und lange Lebensdauer

Sie rüsten die Curl & More schnell und einfach von einem Gebäck zum nächsten um. In wenigen Minuten sind Schneidewelle, Stanzmatrize und Drehteller ausgetauscht. Die Curl & More ist für eine lange Einsatz- und Lebensdauer ausgelegt. Beispielsweise sind die Drehteller quasi keinen Vibrationen ausgesetzt, da Stanzen und Drehen zwei separate Arbeitsgänge sind.



Schnelle Reinigung

Dank durchdachten Details reinigen Sie die Curl & More schnell und einfach.

- Glatte Flächen aus rostfreiem Stahl
- Verdeckte Motoren
- Pflegeleichter Touchscreen



Beschickung

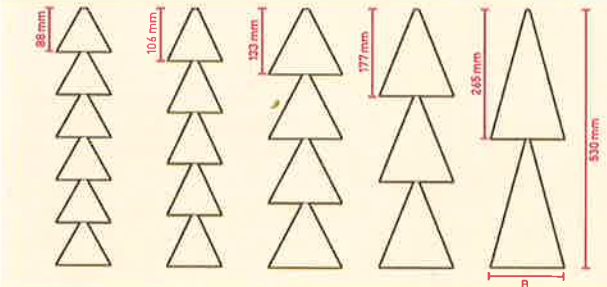
Die Curl & More kann auf vielfältige Arten beschickt und so in unterschiedliche Produktionsprozesse integriert werden.

Größen und Formen üblicher gewickelter Gebäcke

	Ausgangsform	Teiggewicht	Dreiecksgrößen		Teigdicke	Croissant		Curl & More
			Basis	Höhe		SCM	SCMG	
Ungefüllte Croissants Mini		20-30g	63-74mm	88mm	4-9mm			
Ungefüllte Croissants Midi		50-80g	74-138mm	106-177mm	7-10mm			
Ungefüllte Croissants Maxi		80-120g	145-205mm	133-177mm	7-12mm			
Gefüllte Croissants		70-120g	88-205mm	106-265mm	5-7mm			
Schweizer Gipfeli		60-90g	188mm	106-133mm	5-9mm			
Kornstangen		50-70g	108mm	88mm	8-12mm			
Laugenstangen		80-120g	155-188mm	106-133mm	3-5mm			
Salzstangen		60-80g	220mm	90mm	4-6mm			
Baguettebrötchen		60-70g	90-110mm	90-120mm	7-8mm			
Baguette		600g	450mm	135mm	10-12mm			

Dreiecksgrößen

Bei einer Teigbandbreite von 530 mm ergeben sich die in der Grafik ersichtlichen Höhen [H]. Diese sind 88, 93, 108, 110, 118, 138, 145, 150, 155, 165, 188, 195 und 205 mm. Auf der Curl & More können Sie unterschiedliche Teigbandbreiten von 400 bis 540 mm verarbeiten. Daher sind auf Anfrage auch Stanzmatrizen mit anderen Dreiecksgrößen erhältlich.



Technische Daten

	Croissant SCM mit Kalibrierer	Croissant SCMG mit Kalibrierer	Curl & More
Länge	3855mm	3855mm	Version mit Füllgerät: 7100 mm Version ohne Füllgerät: 6000 mm
Breite			
in Arbeitsstellung	2280mm	2400mm	1780mm
in Ruhestellung	1670mm	2285mm	1780mm
Tischhöhe	900mm	900mm	915mm
Bandbreite			
Einlaufband	560mm	560mm	440mm
Auslaufband	-	-	850mm
Bandgeschwindigkeit	9 m/min	9 m/min	0,5 - 10 m/min
Leistung	4 kVA / 1,8 kW	5,3 kVA / 2,4 kW	18 kVA / 14 kW
Spannung	3 x 200 - 460 V, 50/60 Hz	3 x 200 - 460 V, 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V, 50/60 Hz
Steuerspannung	24 VDC	24 VDC	24 VDC
Schnittstellen	Kalibrierer	Kalibrierer	RONDO MLC, Smartline, Kalibrierer, Feingebäcklinie
Gewicht	765 kg	790 kg (ohne Füllgerät)	1940 kg (ohne Füllgerät)
Optionen	<ul style="list-style-type: none"> • Bypass-Tisch • Zweite Wickeleinheit 	<ul style="list-style-type: none"> • Bypass-Tisch • Zweite Wickeleinheit 	<ul style="list-style-type: none"> • Unterbandbemehlung • Mehlstreuer • Füllgerät mit Manifold-Verteilssystem • Tandem-Drehvorrichtung • Sprühvorrichtung • Wickelkassetten • Spezialzubehör

Masszeichnung Croissant

