

# CROISSOMAT 4.0

## MARCA:

RONDO

## PROCEDENCIA:

SUIZA

## FUNCIÓN:

Una máquina diseñada para agilizar y facilitar el proceso en la producción de croissants y otros productos de pastelería, brindándonos resultados de la mejor calidad.

## CAPACIDAD Y/O PRODUCCIÓN:

- Producción: 2 - 6 filas
- Hasta 900 croissants por fila y hora.

## ASPECTOS TÉCNICOS:

- Peso del triángulo: 15 - 120 g
  - Peso total: 815 Kg
- Alimentación: 220V/ 60 Hz  
Potencia del motor: (KW) 3 KW

## Video instructivo:

[https://youtu.be/2BBr\\_t5lfFc](https://youtu.be/2BBr_t5lfFc)

## CARACTERÍSTICAS:

- Tiene un calibrador integrado, lo cual elimina tensiones de las bandas de masa para que los productos finales sean más homogéneos.
- Peso constante de la masa y unión perfecta de bandas de masa.
- Capas de grasa perfectamente visibles para una buena división de capas.
- Gran libertad en forma y tamaño de la herramienta elegida.
- Reequipamiento rápido y sin necesidad de herramientas.
- Separación exacta de los triángulos sin deformación.
- Manejo intuitivo mediante Touch Panel en varios idiomas.

## DIMENSIONES:

Ancho de banda de masa: 530 mm  
Ancho de la cinta transportadora: 640 mm  
Dimensiones en la posición de reposo:  
Largo: 2531 mm  
Ancho: 2825 mm  
Alto: 1218 mm  
Base del triángulo (Ancho): 63 - 220 mm  
Altura del triángulo (Alto): 88 - 265 mm  
Peso del triángulo: 15 - 120 g

