

FORMADORA DE CROISSANT **CROISSOMAT SCMG50 A0**



MARCA:
Rondo

PROCEDENCIA:
Suiza

FUNCIÓN:
La solución ideal para producir croissants rellenos y 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.

CONSTRUCCIÓN:
Acero inoxidable.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:
De 1.400 a 3.500 croissants con relleno o De 1.800 a 5.400 croissants sin relleno.

POTENCIA DEL MOTOR:
3.2 HP.

VELOCIDAD DE LA CINTA:
9 m/min.

TENSIÓN DE CONTROL:
24 V DC.

LONGITUD:
3855 mm.

ANCHO EN POSICIÓN DE TRABAJO:
2400 mm.

ANCHO EN POSICIÓN DE DESCANSO:
2285 mm.

ALTURA DE LA MESA:
900 mm.

ANCHO DE LA CINTA DE ENTRADA:
560 mm.

PESO NETO:
790 kg.

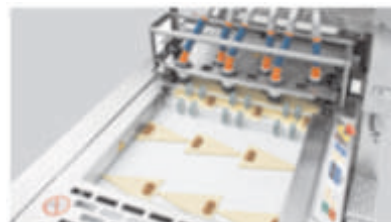
VOLTIOS:
220V.

HERTZ:
60 Hz.

POTENCIA ELÉCTRICA:
Trifásica.

VENTAJAS DEL EQUIPO:
La dosificadora neumática aplica rellenos blandos o duros en una a cinco filas, procesando sin ningún problema incluso los rellenos que tienen pequeños trozos de frutas o verduras.

Sistema de rociado de agua en triángulos antes de enrollar para evitar malformaciones.



“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com

FORMADORA DE CROISSANT CROISSOMAT SCMG50 A0

Los productos de pastelería rellenos manualmente con barritas de chocolate u otros rellenos sólidos también se procesan sin dificultad. La formadora está equipada con correas de goma redondas, por lo que se limpia fácil y rápidamente.



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 asegurando que los triángulos lleguen a la formadora en línea recta y homogéneamente.



Compacta, sólo mide apenas cuatro metros, por lo que cabe en cualquier obrador.

Gran capacidad, sin afectar el funcionamiento del equipo, ni la calidad del producto final.

Fácil y rápido manejo gracias al 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 formadora, la máquina produce dos filas y a continuación se para. Solamente sigue funcionando la formadora, dando tiempo a ajustarla sin que se produzcan desechos innecesariamente.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

• mantenimientopreventivo@citalsa.com



Todas las secciones de la máquina son ligeras de peso y accesibles sin necesidad de herramientas lo cual facilita la limpieza.

Gracias a su diseño abierto, en la máquina no se acumula harina ni residuos de masa. Las cintas se desmontan rápida y fácilmente para la limpieza.



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



ESPECIFICACIONES DE INSTALACIÓN:

Conexión eléctrica 220V trifásica.

OPCIONALES:

Mesa de bypass.

Segunda formadora.

NOTA: Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso.