

CURL & MORE

Perfekcyjna do nadziewania
i zawijania croissantów

RONDO
Dough - how & more.

Nowość na rynku światowym



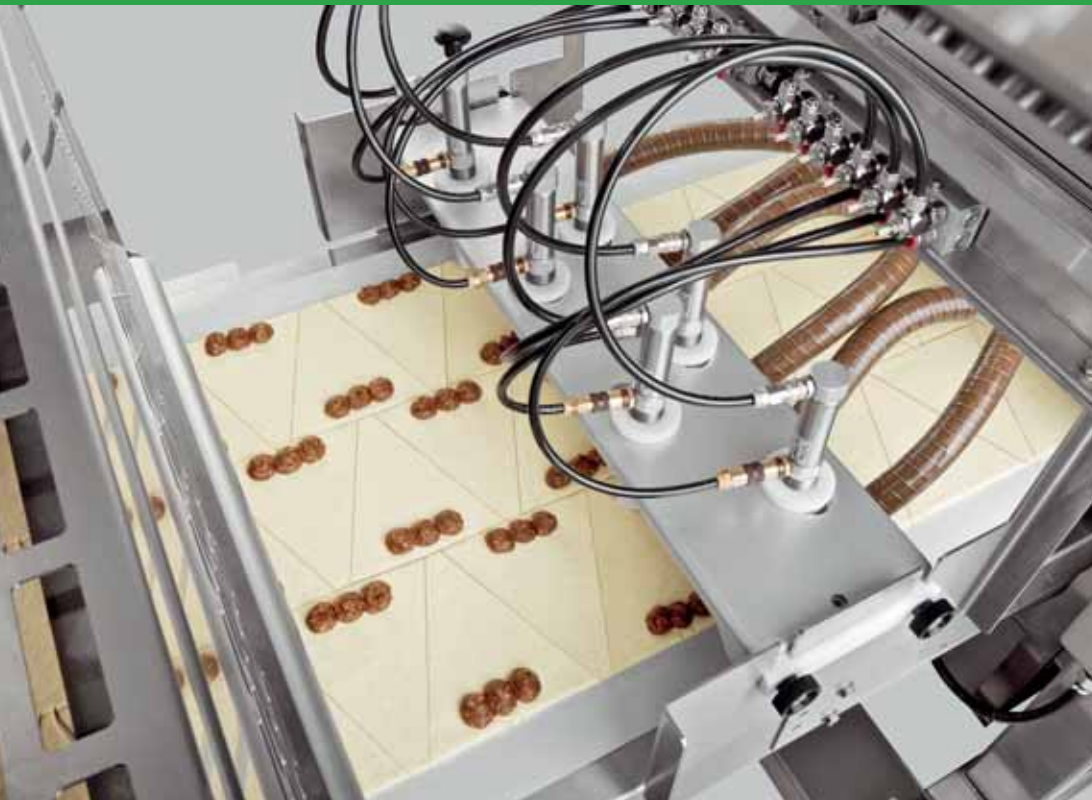
ATUTY

- elastyczna w produkcji - od croissanta po bagietkę
- łatwa w obsłudze
- szybka zmiana produktów
- stabilna konstrukcja
- zwijanie kilkurzędowe
- kontrola wydłużania i ilości zwojów
- zwija różne pocięte kształty typu trójkąt, trapez, kwadrat, koło
- ilość nadzienia do 60% w produkcie zwijanym
- duża wydajność od 4000 do 12000 tys na h produktów
- możliwość integracji linii z istniejącymi maszynami RONDO

Zawija produkty - rozwija sprzedaż

Croissanty - słynne na cały świat miękkie, lekkie i delikatne francuskie rogaliki śniadaniowe. Bez nich kulinarny świat byłby znacznie uboższy. Krucho z zewnątrz, w środku puszyste, aromatyczne, lekko maślane, z rozplywającym się w ustach nadzieniem. Prawdziwa inspiracja smaku.

Ich doskonały początek zaczyna się na super wydajnej linii Curl&More - elastycznym urządzeniu do automatycznej produkcji zawijanych produktów. Nie tylko croissantów, ale również solanek, precli, smaków z dodatkiem kminku, czy papryki. Curl&More zaskakuje możliwościami. Bo kto powiedział, że wspaniałe chrupiące rogaliki z ciasta francuskiego muszą być zwijane z trójkąta. Curl&More pozwoli Ci zawinąć ciasto o kształcie trapezu, kwadratu, owalu, prostokąta z niespodzianką w środku w postaci twardego nadzienia, takiego jak ser, salami, czy sztabki czekolady. Ponadto najmniejsza gramatura produktów przygotowywanych na Curl&More to zaledwie 16 g! Pomyśl jak cudowną i smakowitą przekąską dla Twoich klientów będą malutkie rogaliczki mieszczące się na łyżeczce do herbaty...



Referencje światowe

Podstawową zaletą tej maszyny jest fakt, że nie tylko zawija ciasto, ale również nadziewa, również produktami twardymi takimi jak szynka, czy żółty ser.

Framipek - Slovakia

Ta maszyna jest niezwykle uniwersalna i łatwa w obsłudze. Można ją swobodnie łączyć z innymi liniami, zawija w różne kształty, a niewątpliwym hitem wśród moich klientów stały się, wytwarzane na Curl&More mini croissanty.

Bertschi - Switzerland Zürich

Po zakupie Curl&More moje croissanty zaczęły się rozchodzić jak... świeże bułeczki.

Burekas Habit - Israel

Linia pozwala na bardzo łatwą i szybką zmianę produktu. Cały proces trwa dosłownie chwilę i nie wymaga dodatkowych narzędzi.

Oremus - Slovakia

REFERENCJE

CREAM profesjonalne
technologie spożywcze

Wyłączny przedstawiciel:

Cream Sp. z o.o.
ul. Kolejowa 17
40-706 Katowice
tel. +48 (32) 60 40 700

www.cream.pl