

Konomac
S.R.L.



IL CANNONCINO “CON NOI”

Un fragrante rotolo di pasta sfoglia farcito di una morbida crema pasticcera e ricoperto da croccante zucchero: il Cannoncino; il principe nell'assortimento dei pasticcini.

Con le cannolatrici automatiche Konomac il costo si abbatte drasticamente rendendolo il più economico tra i pasticcini. L'intera fase di lavorazione è automatica!

Le cannolatrici Konomac sopportano qualunque tipologia di pasta senza vincolare il pasticcere a modificare la propria ricetta che lo contraddistingue. **Le costole che si formano nell'avvolgimento a spirale del cannoncino risultano, dopo cottura, sempre gonfie e ben in rilievo, regolari e mai stirate dando una sensazione visiva di fragranza da esporre con vanto in vetrina.** È l'unica formatrice automatica di cannoncini che **non richiede interventi manuali di chiusura delle estremità** da parte del pasticcere. **SI CHIUDONO DA SOLI!**

IL CANNONCINO “WITH US”

A sweet-smelling roll of puff pastry stuffed with a soft custard and coated with crunchy sugar: Cannoncino; the prince among the pastries.

With Konomac the production costs are cut down and Cannoncino becomes one of the cheapest pastry. The whole production phase is all automatic!

*Our machines work with any kind of pastry so that every confectioner can use freely his own secret recipe. **The round parts of Cannoncino made through the spiral rolling-up process, even after the baking are always puffed, regular, never flat and with a delicious look to be proud to show in the window.** It's the only automatic machine that doesn't need handcraft work for the closing process of the puff pastry ends. **THEIR CLOSING IS AUTOMATIC!***



PASTA SFOGLIA

PUFF PASTRY



PASTA LIEVITATA

YEAST DOUGH



CANNONCINO SALATO

SALTY CANNONCINO

CANNOLATRICE AUTOMATICA

• DA BANCO •

La Cannoncina

L'unica macchina automatica **da banco** in grado di chiudere i cannoncini da entrambe le estremità pronti per essere infornati.

UN SOLO OPERATORE sarà in grado di produrre **28 CANNONCINI AL MINUTO**.

La Cannoncina viene configurata in funzione della dimensione del cannoncino che si vuole produrre. Le cannuce, necessarie per la produzione di cannoncini, variano da 10 a 20 mm di diametro con lunghezza da 90 a 155 mm.

*The only automatic machine **for every small** pastry shop able to close both the ends of cannoncini, ready to be baked.*

***A SINGLE OPERATOR** will be able to produce **28 CANNONCINI PER MINUTE**.*

The Cannoncina is configured according to the size of the cannoncino to be made. The pipes, necessary for the cannoncini production, ranges from 10 to 20 mm diameter, and from 90 to 155 mm length.

• CON CARRELLO •

• WITH TROLLEY •

• DA BANCO •

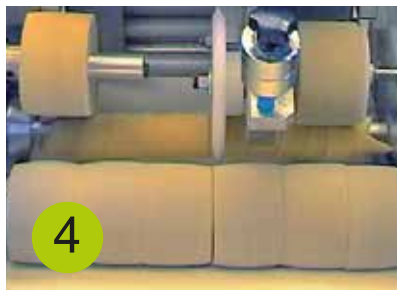
• ON THE COUNTER •



FUNZIONAMENTO / WORKFLOW



- 1 Gruppo svolgimento mattarello di pasta laminata.
Group unrolling laminated dough rolling pin.
- 2 Rifilatura laterale per dimensionare la lunghezza della striscia.
Side trimming to size the length of the strip of dough.
- 3 Taglio trasversale della striscia a larghezza ed inclinazione variabile.
Cross cutting the strip of dough width and variable inclination.
- 4 Presa delle cannuce in automatico da tramoggia; Incisione centrale per separare il cannoncino dopo la cottura.
Outlet of the pipes automatically from the hopper; Central incision to separate the cannoncino after firing.
- 5 Scarico automatico del cannoncino avvolto sulla cannuccia.
Group unrolling laminated dough rolling pin.
- 6 Passaggio nel tunnel di chiusura estremità cannoncino.
Step into the tunnel closing end cannoncino.
- 7 Cannoncino finito.
Finished cannoncino.





Konomac
S.R.L.

www.konomac.com

uffici & produzione
via Caselle, 17
25081 Bedizzole (Brescia) ITALY

tel./fax +39 030 6872045
info@konomac.com