

**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

# La Gianfranco

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

**UN SOLO OPERATORE** sarà in grado di produrre **44 CANNONCINI AL MINUTO**.

La Gianfranco 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 with a **high productivity** able to close both the ends of cannoncini, ready to be baked.*

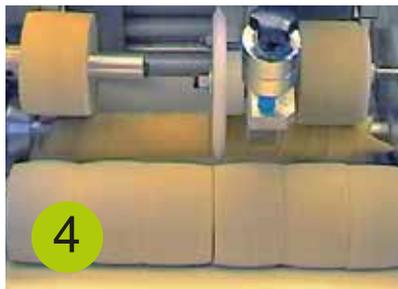
***A SINGLE OPERATOR** will be able to produce **44 CANNONCINI PER MINUTE**.*

*The Gianfranco 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.*



## 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 cannocino dopo la cottura.  
Outlet of the pipes automatically from the hopper; Central incision to separate the cannocino after firing.
- 5 Scarico automatico del cannocino avvolto sulla cannuccia.  
Group unrolling laminated dough rolling pin.
- 6 Passaggio nel tunnel di chiusura estremità cannocino.  
Step into the tunnel closing end cannocino.
- 7 Cannocino finito.  
Finished cannocino.



**Konomac**  
S.R.L.

[www.konomac.com](http://www.konomac.com)

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

tel./fax +39 030 6872045  
[info@konomac.com](mailto:info@konomac.com)