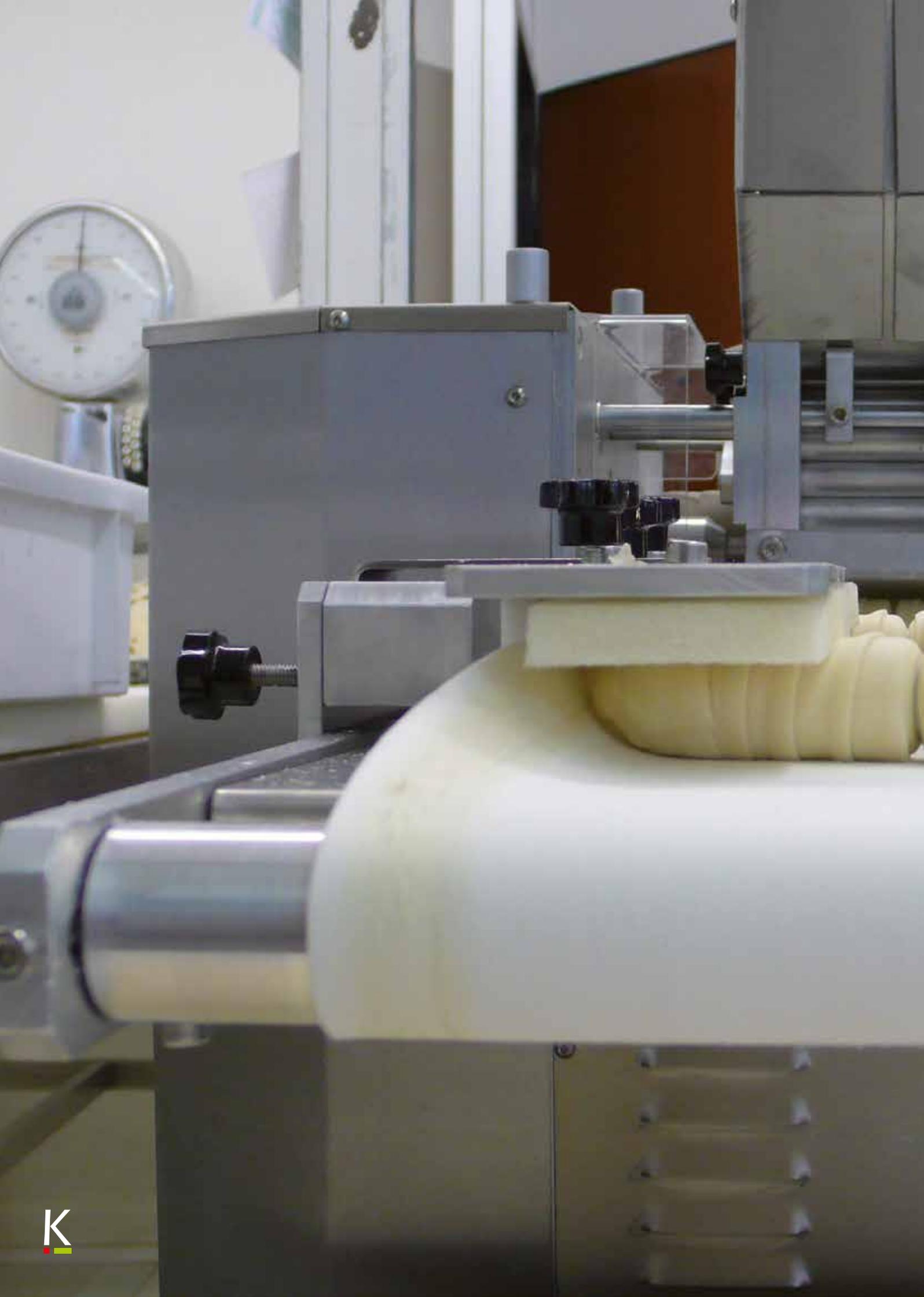


Konomac

S.R.L.



MACCHINE PER
CANNONCINI
di alta qualità







La nostra storia

Nata da quarant'anni di esperienza nel settore della panificazione e da una passione passata da padre in figlio, Konomac s.r.l. si è ricostituita nel 2011 con innovazioni, idee e tecnologie sempre al passo con le esigenze del consumatore.

Sebbene giovane, in pochi anni Konomac s.r.l. si è inserita nel mercato mondiale con successo e soddisfazione nel proporre macchine uniche nel loro genere e di notevole impatto per la loro originalità.

Cura nei dettagli, professionalità reale, forte dinamismo, impegno concreto, affidabilità e coerenza sono le caratteristiche che ci permettono di favorire il successo dei nostri clienti, incrementando il valore dei loro prodotti e servizi.

Tutto quanto realizzato viene interamente progettato, sviluppato e costruito all'interno di Konomac s.r.l.; un'ampia officina ed un laboratorio strutturato consentono di preparare e collaudare le macchine al fine di personalizzarle secondo le esigenze del cliente.



Our history

Konomac it's been established following a fortieth years experience in bakery industry from support and affection transmitted from father to son. In 2011 it's been rebuilt with technological innovations and ideas made to the customers measures.

Although new business company has been settled in the world market with success in a short time offering unique and original machinery solutions.

Attention to details, professional attitude, strong dynamism, real care, reliability and consistency are the elements that allows Konomac to make success of customers through the quality improvement of products and assistance services.

All products are entirely designed, developed and built in Konomac's plant. Konomac makes test to customize according to the customer requirements.

Storia del cannoncino

Il Cannoncino

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.

Il cannoncino è sempre stato il dolce di riferimento in ogni pasticceria, ma il suo elevato costo di produzione e l'abilissima manualità per un buon risultato ha sempre messo questo prodotto in secondo piano.

Ridare il posto principe al cannoncino nell'assortimento del dolce e del salato è sempre stata un'ambizione dei pasticceri che si scontra da una parte con i costi e i tempi elevati di produzione e dall'altra dalla domanda sempre più incalzante dei clienti.



Il Cannoncino "Con noi"

Con le cannolatrici automatiche Konomac il costo si abbatte drasticamente rendendolo il più economico tra i pasticcini. L'intera fase di lavorazione è automatica: srotolamento dal mattarello, taglio fetta, arrotolamento, incisione centrale e chiusura delle estremità!

Le cannolatrici Konomac sopportano qualunque tipologia di pasta senza vincolare il pasticciere 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 pasticciere. SI CHIUDONO DA SOLI!

Con questa macchina non ci sono limiti alla fantasia del pasticciere. Cannoncini DOLCI e perché no ... SALATI!

La gamma di macchine proposta da Konomac soddisfa tutte le esigenze: dalla grande produzione con "La Gianfranco" (44 cannoncini/minuto) alla piccola produzione artigianale con "La Cannoncina" (28 cannoncini/minuto) di ridotte dimensioni... da banco!

Le macchine vengono configurate in funzione della dimensione del cannoncino che si vuole produrre. Le cannette, necessarie per la produzione di cannoncini, variano da 10 a 20 mm di diametro con lunghezza da 90 a 155 mm.

Pasta sfoglia

Puff pastry



Pasta lievitata

Yeast dough



Cannoncino salato

Salty cannoncino



The Cannoncino's history

Il Cannoncino

A fragrant puff pastry roll stuffed with soft custard-cream and coated by crunchy sugar: the Cannoncino, the prince of pastry.

The Cannoncino is always been one of the main pastry but due to the high production costs and the manual skills requirements it's been moved to the background.

Pastries chef purpose has always been to give back at cannoncino the first place in the pastries selections, with Konomac machineries they could get this opportunity.

Il Cannoncino "With us"

With Konomac production costs are extremely reduced and Cannoncino becomes one of the cheapest pastry.

The whole production is automatic: rolling-pin unrolling, slice cutting, rolling-up, central cut and closing process of puff pastry side!

Our machines work with every kind of dough allowing pastry chef to use their secret recipe.

The round parts of Cannoncino made through the spiral rolling-up process, even after baking are always puffed, regular, never flat and with a delicious look to be shown on the shop window.

It is the unique automatic machine that doesn't need handcraft work for the closing process of cannoncino's sides. The closing phase is automatic.

With this machine pastry chef's imagination has no limits. SWEET Cannoncini and why not ... SALTY!

The selection of Konomac machines satisfies every needs: from high production with "La Gianfranco" (44 cannoncini per minute) to a lower capacity for artisan production with "La Cannoncina" (28 cannoncini per minute) suggested for pastry shops and bakery.

The machines are configured according to the size of cannoncino (cream roll).

The pipes, necessary for production, ranges from 10mm to 20mm of diameter and from 90mm to 155mm of length.



Pasta sfoglia

Puff pastry









Pasta lievitata

Yeast dough





Cannoncino salato

Salty cannoncino



Cannette

Pipes

Ø
12 ▶ 20
(mm)
Diametro | Diameter



90 ▶ 155
(mm)
Lunghezza | Length

Cannette cilindriche in alluminio | diametro da 12 a 20 mm, lunghezza da 90 a 155 mm.
Cylindrical aluminum pipes | diameter from 12mm to 20mm, length from 90 to 155mm.



Cannette cilindriche carta | diametro da 10 a 16 mm, lunghezza da 90 a 155 mm.
Cylindrical paper pipes | diameter from 10mm to 16mm, length from 90 to 155mm.

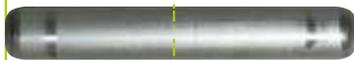
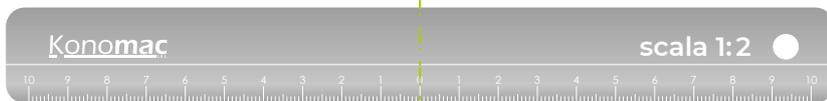


CUSTOMIZED FOR SPECIAL SIZES

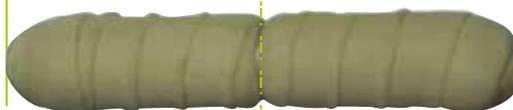
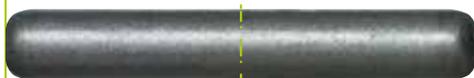
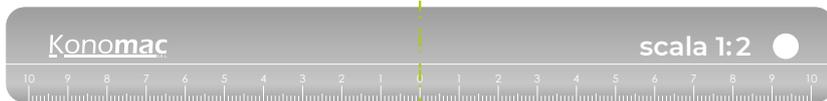
È possibile realizzare tagli di cannette personalizzate con diametro 25 mm e lunghezza fino a 300 mm.
We can realize customized machines with diameter 25 mm and length up to 300mm.

Esempio sviluppo pasta

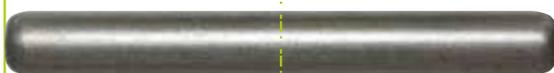
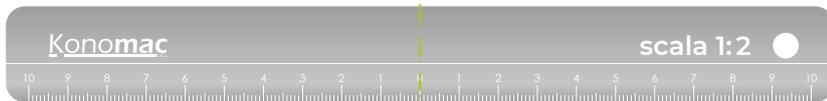
Example of dough grow



14x90
(mm)
Diametro x lunghezza | Diameter x Length



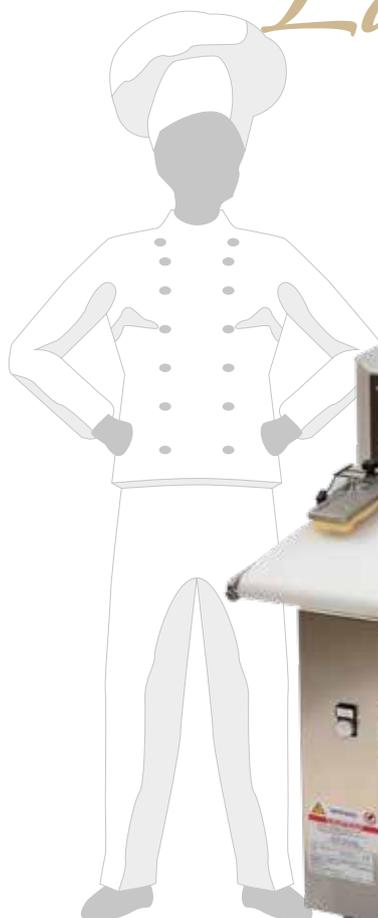
18x120
(mm)
Diametro x lunghezza | Diameter x Length



16x140
(mm)
Diametro x lunghezza | Diameter x Length

CANNOLATRICE AUTOMATICA

La Gianfranco



BREVETTATO
PATENTED

ALTA PRODUTTIVITÀ

HIGH CAPACITY

Nome/Name	La Gianfranco
Produttività Massima Maximum Capacity	44 Cannoncini al minuto / 44 Cannoncini per minute
Lunghezza Cannetta Pipe Length	da 90 a 155 mm / from 90 to 155 mm
Diametro Cannetta Pipe Diameter	da 12 a 20 mm / from 12 to 20 mm
Dimensioni Dimensions	170 x 125 x h 150 cm
Potenza/Power	0,3 Kw
Tensione/Voltage	380 V

Caratteristiche
Features

L'unica macchina automatica ad **alta produttività** in grado di chiudere i cannoncini da entrambe le estremità pronti per essere infornati. / *The unique **high capacity** machine able to close both sides of cannoncini ready to be baked.*

1 OPERATORE



44
CANNONCINI
AL MINUTO



CUSTOMIZED FOR SPECIAL SIZES

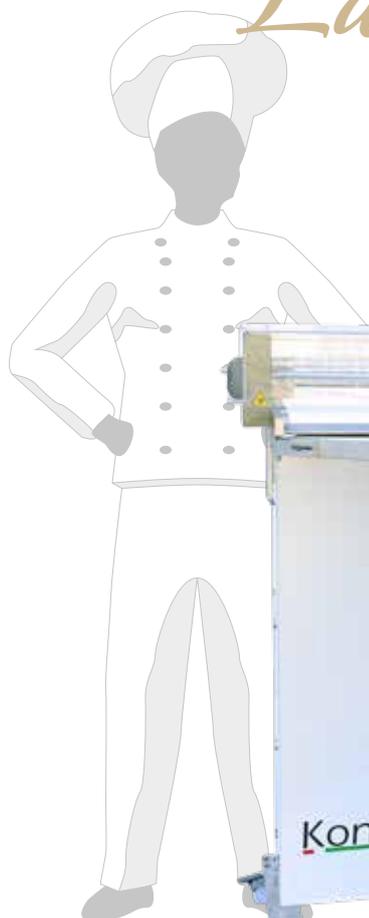
È possibile realizzare macchine **personalizzate** per ogni esigenza.
*We can realize **customized** machines made to the customers measures.*

CANNOLATRICE AUTOMATICA

La Cannoncina

DA LABORATORIO

LABORATORY EQUIPMENT



BREVETTATO
PATENTED

1 OPERATORE

28
CANNONCINI
AL MINUTO

Nome/Name	La Cannoncina
Produttività Massima Maximum Capacity	28 Cannoncini al minuto / 28 Cannoncini per minute
Lunghezza Cannetta Pipe Length	da 90 a 155 mm / from 90 to 155 mm
Diametro Cannetta Pipe Diameter	da 12 a 20 mm / from 12 to 20 mm
Dimensioni Dimensions	150 x 80 x h 130 cm
Potenza/Power	0,1 Kw
Tensione/Voltage	220 V

Caratteristiche
Features

L'unica macchina automatica da banco in grado di chiudere i cannoncini da entrambe le estremità pronti per essere infornati.
The unique automatic machine comply for pastry shops able to close both sides of cannoncini ready to be baked.



BREVETTATO
PATENTED

DISPONIBILE
SENZA CARRELLO
DA BANCO



CUSTOMIZED FOR SPECIAL SIZES

È possibile realizzare macchine **personalizzate** per ogni esigenza.
We can realize **customized** machines made to the customers measures.



Dosiright

Dosatrice automatica *Automatic filler*



DOSIRIGHT

DOSIRIGHT ECO

Dosatrice **elettronica** ad ingranaggi adatta a soddisfare qualsiasi esigenza di ogni laboratorio di pasticceria.

Design innovativo, compatta, con struttura in acciaio inox.

È indicata per riempire, farcire o colare creme, marmellate, creme di cioccolato e salse varie.

Dotata di tastiera estremamente semplice da programmare, configurata con tre tipi di funzione: manuale, automatico e sequenziale - fino a dieci programmi memorizzabili.

È al top del settore con un sostanzioso risparmio di tempo e denaro.

Electronic filler machine with gears useful to fill-in in a pastry laboratory.

Innovative design and compact stainless steel structure.

Suitable for filling, stuffing or dripping cream, jam, chocolate cream and other kind of sauces.

Equipped of control panel very easy to program and with 3 kind of functions: manual, automatic and sequential. Automatic and sequential with 10 programs available.

Dosiright represents one of the best product in its field and allows considerable money and time savings.

DOSIRIGHT

N.3 tipi di ugelli / kinds of noozles:

1x Ø 8mm, 1x Ø 6mm, 1x doppio;

N.1 pedaliera / pedalboard;

N.1 vassoio porta ugelli / tray of nozzles;

N.1 pinza estrazione ingranaggi
extraction plier for gears.

DOSIRIGHT ECO

N.1 ugello / nozzle Ø 8mm;

N.1 pinza estrazione ingranaggi
extraction plier for gears.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Dimensioni: L47xP33xA72 cm

Peso: Kg. 27

Capacità tramoggia: 15 lt.

Potenza: 0,37 Kw

Tensione: 220/240V - 50/60Hz

TECHNICAL DATA:

Dimensions: L47xP33xA72 cm

Weight: Kg. 27

Hopper capacity: 15 lt.

Power: 0,37 Kw

Tension: 220/240V - 50/60Hz



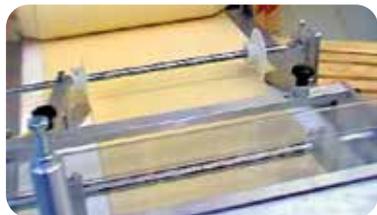
Funzionamento

Workflow



Gruppo svolgimento mattarello di pasta laminata.

Unrolling group from rolling pin.



Rifilatura laterale per dimensionare la lunghezza della striscia.

Side trimming to size slices length.



Taglio trasversale della striscia a larghezza ed inclinazione variabile.

Slices diagonal cutting variable incline and width.



Preso delle cannette in automatico da tramoggia.

Arrotolatore a doppio mandrino con incisione centrale per separare il cannoncino dopo la cottura.

Automatic pipes download from hopper. Double spindle roller with central incision useful to divide cannoncini after baking.



Scarico automatico del cannoncino avvolto sulla cannetta.

Automatic download of cannoncino rolled on pipe.



Chiusura delle estremità durante il passaggio nel tunnel.

Sides closure during transit on the final tunnel.



Cannoncino finito.

Cannoncino completed.

1

2

3

4

5

6

7

Media

Media





Konomac
S.R.L.

Uffici e produzione | *Offices & plant*
via Caselle, 17 - 25081 Bedizzole (Brescia) ITALY

Tel./fax +39 030 6872045 | info@konomac.com