



# CROISSOMAT 4.0 - SCMTK600.A

SKU: 11050016

**RONDO**  
Dough-how & more.

## Función

Una máquina diseñada para agilizar y facilitar el proceso en la producción de croissants y otros productos de pastelería, brindándonos resultados de la mejor calidad.



## Aspectos técnicos

Largo	2531 mm
Ancho	2825 mm
Alto	1218 mm
Peso	815 kg

Potencia	3 kW
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V

## Características

Tiene un calibrador integrado, lo cual elimina tensiones de las bandas de masa para que los productos finales sean más homogéneos.

Peso constante de la masa y unión perfecta de bandas de masa.

Capas de grasa perfectamente visibles para una buena división de capas.

Gran libertad en forma y tamaño de la herramienta elegida.

Reequipamiento rápido y sin necesidad de herramientas.

Separación exacta de los triángulos sin deformación.

Manejo intuitivo mediante Touch Panel en varios idiomas.

[Ver garantía](#)

\*Última actualización: Enero 2026

**Protege tu inversión y maximiza el rendimiento**

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

**Contáctanos**

+57 316 876 6110 | [info@talsa.com.co](mailto:info@talsa.com.co)

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)  
[talsa.com.co](http://talsa.com.co)