

RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
Hoorwaldstrasse 44
57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
PAE «Les Pins»
67319 Wasselonne cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr.rondo-online.com

RONDO Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondo-online.com

000 RONDO Rus
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4
127411 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 665 67 93
Fax +7 (495) 665 67 94
info@rondo-online.ru

RONDO Asia
Regional Office
A-2-21, Jalan Kuchai Maju 2
Kuchai Entrepreneurs Park
Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondo-online.com

RONDO Inc.
51 Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondo-online.com

RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

www.rondo-online.com



Bez stresu, jemné a flexibilní:

Rozvalování a osazování se Smartline





Jak překonáte výzvy? Se zkušenostmi a kompetencemi.

Rozvalování a tvarování těsta je velkou vášní společnosti RONDO. Již více než 65 let vyvíjíme a vyrábíme stroje na zpracování těsta. Naše zkušenosti a rozsáhlé odborné znalosti v oblasti tvarování a rozvalování těsta, inovativní řešení a vysoká kvalita našich strojů tvoří pevný základ našeho úspěchu. Dough-how & more.

Kvalita a chuť vašeho pečiva a tím i váš úspěch jsou výrazně ovlivněny již při výrobě pásu těsta. Každý druh těsta má jiné vlastnosti. Například v případě volného, vysoce hydratovaného těsta je důležitá jedinečná struktura pórů a aroma - zatímco v případě laminovaného těsta musí být zachovány vrstvy tuku.

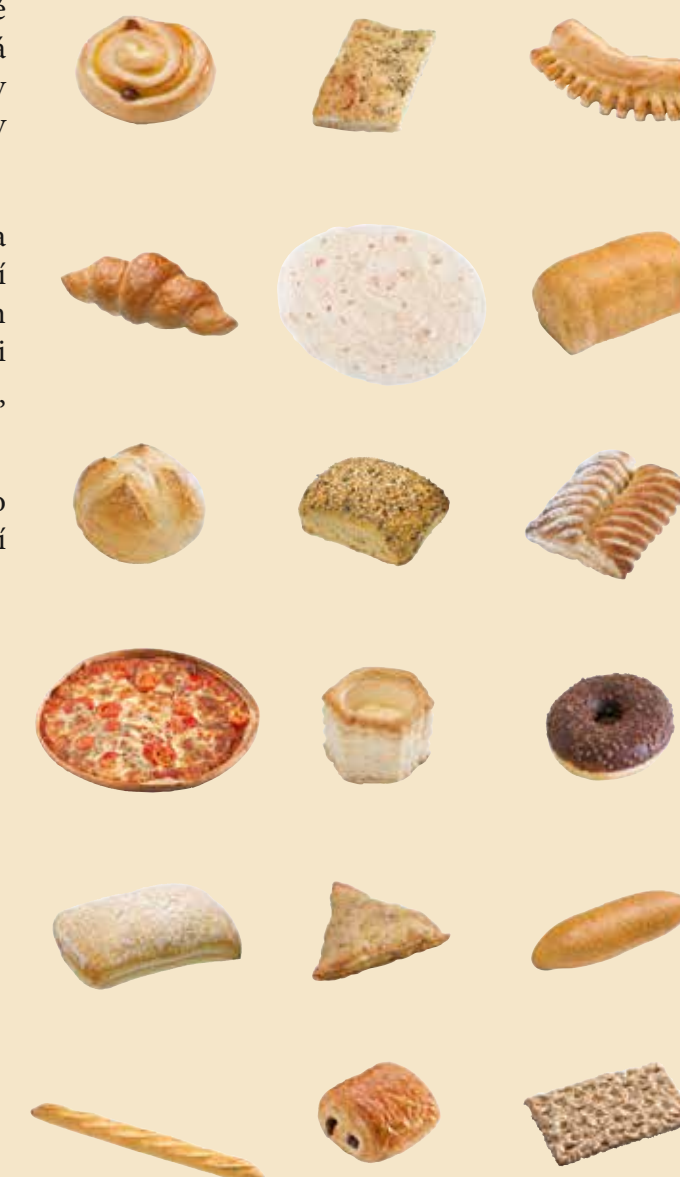
Každý druh těsta má proto jiné nároky na zpracování. Se všemi si snadno poradí řešení RONDO - Smartline. Univerzální stroj je vybaven unikátní otočnou satelitní hlavou a vytvaruje jakýkoli typ těsta do pravidelného, uvolněného pásu těsta, kterým můžete optimálně osazovat linky na pečivo.

Stovky provozů po celém světě jsou přesvědčeny o kvalitě a flexibilitě Smartline a každý den spoléhají na inovativní řešení RONDO.

Smartline vás přesvědčí, protože s ní můžete:

- vyrábět různorodé pečivo.
- zvyšovat kvalitu vašich výrobků.
- efektivně pracovat.
- profitovat z promyšlených detailů.
- být flexibilnější.

šetrně
bez stresu
univerzální
robustní



Kdo se ujme všech výzev? Univerzální a flexibilní Smartline.

Přejete si automaticky osazovat linku na pečivo? Hledáte multifunkční řešení, které optimálně a spolehlivě zpracuje širokou škálu druhů těsta – včetně těch obtížných? RONDO Smartline vyhoví všem vašim výzvám.

Vytvářejte rozmanitost

Díky jedinečné, nastavitelné satelitní hlavě můžete Smartline použít ke zpracování všech druhů těst, včetně volných, vysoce hydratovaných, předkynutých a lepivých, na pravidelný pás těsta bez stresu:

- ciabatta, bageta, focaccia, housky se zrníčky, kreky
- kynuté pečivo, donuty, pizza, scones, sladké rolky
- chléb Naan, tradiční japonský chléb
- koláče na plech
- produkty z tenkého těsta
- pečivo z listového a plundrového těsta, croissanty

Hranice nastavujete vy – ne Smartline

Zvyšujte kvalitu

Pravidelné pásy těsta bez stresu jsou základem pro kvalitní a váhově přesné pečivo. Smartline vám tento základ poskytne.

Protože sofistikovaná technologie šetrně zpracovává i obtížné těsto do dokonalého pásu těsta.

Pracujte efektivně

Smartline je vybavena RONDO Control Concept RCC. Pokročilé, konzistentní uživatelské rozhraní se snadno a intuitivně používá a všechna důležitá data vidíte na jedné obrazovce. Ušetříte čas a budete pracovat efektivněji.

Využijte dobře promyšlené detaily

Ve společnosti RONDO je hygiena nejvyšší prioritou. Četné promyšlené detaily vám usnadní práci s čištěním.

Buďte flexibilnější

Smartline je opravdu flexibilní řešení, protože jej lze mnoha způsoby kombinovat. V závislosti na vašich potřebách a požadavcích je vybaven formovačem pásu těsta, optimalizátorem struktury těsta RONDO, posypem moukou nebo zrníčky a jednou až třemi kalibračními jednotkami. V kombinaci s RONDO MLC vzniká multifunkční linka ve tvaru L nebo U, se kterou můžete automatizovat proces laminování i osazování.



Jak se z těsta stane rovnoměrný pás těsta? Prostřednictvím jemného rozvalování na Smartline.

Smartline zpracovává vaše těsto v sedmi krocích do pravidelného pásu těsta bez stresu a spolehlivě osazuje následující linky na pečivo. Nezávisle na druhu těsta - proces je vždy stejný.



Variety osazování

Pro menších výrobní množství se kusy těsta pokládají ručně na podávací dopravník. Se Smart Feederem osazujete Smartline automaticky - ekonomické řešení pro větší výrobní kapacity, které lze v případě potřeby doplnit také o dopravník do výšky a dávkovací koš. Pro finální vyvalování laminovaného těsta lze na linku pokládat bloky těsta.



Oscilující přítlačné lopatky

Lopatky jemně přivedou těsto na požadovanou šířku. To snižuje plýtvání na odřezků a šetří vaše peníze.

Regulační váleček

Rovnoměrné přivádění těsta je základem pro pravidelný pás těsta a konečné výrobky s přesnou hmotností. Válec měří výšku těsta a automaticky reguluje podávání těsta.

Satelitní hlava

Unikátní satelitní hlavice jemně rozvaluje těsto. Díky systému patentovanému společností RONDO existuje optimální nastavení pro každý typ vašeho těsta.



Příčné rozvalování

Příčné rozvalování s velkým poháněným válcem a programovatelnou rychlostí jemně nastaví plát těsta na přesně požadovanou šířku.

Kalibrátor

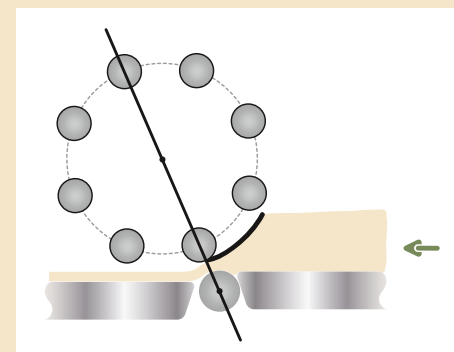
V závislosti na požadované konečné tloušťce je Smartline vybavena jedním až třemi kalibrátory. Zde se pás těsta ještě jednou lehce rozválí na přesně požadovanou konečnou tloušťku. Smartline pak osadí pás těsta na navazující linku na pečivo. Se šířkou pásu 600 mm se perfektně hodí k RONDO Polyline a Starline, stejně jako ke všem ostatním běžným linkám.

V čem je Smartline jedinečná? Otočná satelitní hlava.

Optimální proces vyvalování pro každý druh těsta, a tím i vysoce kvalitní těsto a pečivo – univerzální Smartline tyto potřeby splňuje. Její srdce, nastavitelná satelitní hlava, zpracuje všechny vaše druhy těsta, od volného, vysoce

hydratovaného těsta až po tenké těsto a tuhé těsto, na dokonalý pravidelný pás těsta. Struktura pórů, aromatické látky, vrstvy - všechny vlastnosti těsta, které jsou důležité pro kvalitu pečiva - zůstávají zachovány.

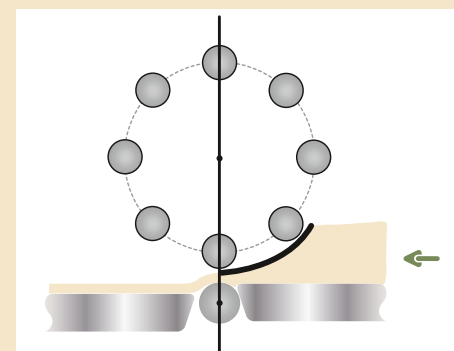
Pokud totiž upravíte polohu satelitu, ovlivňujete dráhu odvalování a tím i intenzitu a délku kontaktu s těstem. Polohu satelitní hlavy si můžete jednoduše uložit do programu a kdykoliv ji znovu použít.



Optimální pozice satelitní hlavy pro volná těsta

Satelit je za spodním válcem

Vyrábíte volná těsta s vysokým obsahem vody na výrobu ciabatty a dlouho kynutého tradičního chleba. Tyto druhy těsta lze zpracovávat pouze krátkou dobu, aby byla zachována zvláštní struktura pórů a aroma, které se vytvořilo během kynutí. V tomto případě umístíte satelit Smartline za spodní válec. Vznikne tak strmý, a proto optimálně krátký úsek rozvalování pro volné těsto.



Optimální pozice satelitní hlavy pro tuhá těsta

Satelit je svisle nad spodním válcem

Pevné těsto, jako je nekynuté těsto, stejně jako listové těsto nebo těsto na croissanty, se musí vyválet jemně a pomalu. Tak zůstanou struktura a vrstvy nedotčené. V tomto případě umístíte satelit Smartline svisle nad spodní válec. Výsledkem je plochý, dlouhý a jemný úsek rozvalování a zároveň dobrý příjem těsta - optimální podmínky pro tuhé těsto.



RONDO Smartline se Smart Feederem a linkou na pečivo Starline

Co musí být rychlé a snadné? Servis a úklid.



Jednoduché ovládání

Moderní koncepce řízení RCC usnadňuje ovládání a zefektivňuje práci. Protože všechna důležitá data o stroji a procesu najdete na své obrazovce.

- Barevná dotyková obrazovka s vysokým rozlišením
- Přehledný displej se snadno srozumitelnými symboly
- Všechna nastavení lze uložit do programů
- Integrace předřazených a následných strojů
- Ochrana dat prostřednictvím správy uživatelů
- Zálohování dat přes USB port
- Management programů pro více strojů (volitelné)



Rychlé čištění

Mnoho promyšlených detailů zaručuje rychlé a snadné čištění a umožňuje hygienické podmínky výroby.

- rovné plochy z nerez oceli
- dobře přístupné komponenty
- vyměnitelné moučení
- bílé nebo modré pásy

Jak pracujete ještě více ekonomicky? Pokud automatizujete další pracovní kroky.



Smart Feeder

Pro snadné zpracování těst můžete ke Smartline přidat formovač pásu těsta Smart Feeder. Formuje šetrně těsto do homogenního pásu, které je následně rozváleno na Smartline do konečné tloušťky. Smart Feeder je dostupný ve 3 verzích s rozdílnými šířkami vynášení a kapacitami násypky.



Vysoký dopravník nebo dávkovací koš

Smart Feeder můžete osazovat přímo nebo, což je ergonomičtější a ekonomičtější, pomocí vysokého dopravního pásu nebo dávkovacího koše.



Optimalizátor struktury těsta

Volitelně může být mezi satelit Smartline a příčné vyvalování umístěn RONDO optimalizátor struktury těsta. Můžete jej použít k pozitivnímu ovlivnění struktury pásu těsta a přesnosti hmotnosti vašeho pečiva. Těsto se zpracovává šetrně, póry jsou menší a pravidelnější.

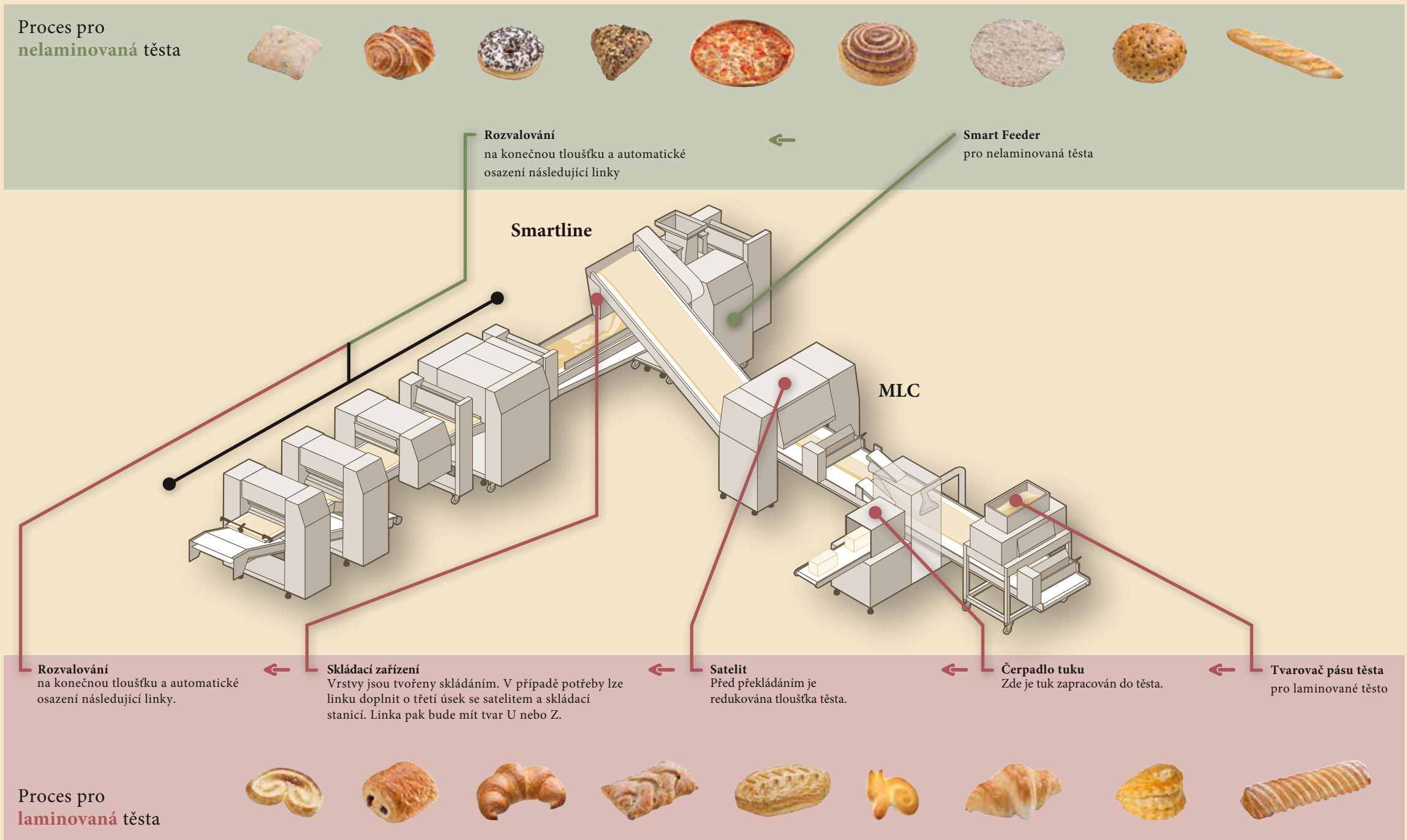


Hledáte jedno řešení pro všechno? Kombinujte Smartline s linkou RONDO MLC.

Zpracováváte na lince na pečivo jak laminovaná tak i nelaminovaná těsta? Chcete kromě rozvalování a osazování automatizovat i laminování? Pak zkombinujte Smartline s linkou MLC (Modular Laminating Concept).

Tyto dva stroje se perfektně doplňují. RONDO MLC je modulární laminovací zařízení. Přebírá zpracování tuku a vytváří požadovaný počet vrstev pomocí jedné nebo dvou skládacích stanic. Smartline pak těsto jemně rozválí na

požadovanou konečnou tloušťku a osadí jím následující linku na jemné pečivo. Váš odborný poradce RONDO vám rád podrobně vysvětlí tuto jedinečnou kombinaci a její rozmanité možnosti.



Technické údaje: Smartline a Smart Feeder

Technické údaje:	
Smartline	PSS640 / ZKWE*640
Rozměry (d x š x v)	
• s 1 kalibrátorem	• 5520 × 1360 × 1410 mm
• se 2 kalibrátory	• 6540 × 1360 × 1410 mm
• se 3 kalibrátory	• 7840 × 1360 × 1410 mm
Šířka stolu	715 mm
Mezera mezi válci sat.jednotky	0.5 – 32.5 mm
Mezera mezi příč. rozv. & kalibrátorem	
• motorické nastavení	• 2 - 32 mm
• ruční nastavení	• 0.5 – 35 mm
• řídicí napětí	24 V DC
Napětí	3 × 200 – 480 V AC, 50/60 Hz
Příkon	7.5 kW
Satelit	8 satelitních válců, otočná hlava
Rychlost pásu kalibrátoru dle použití a těsta	0.5 – 8 m/min
Výkon - dle druhu a tloušťky těsta, rychlosti vynášení	150 – 1200 kg/h
Hmotnost	
• s 1 kalibrátorem	• ca. 1200 kg
• se 2 kalibrátory	• ca. 1450 kg
• se 3 kalibrátory	• ca. 1850 kg

Technické údaje:	
Smart Feeder	PTV282, PTV352, PTV422
Rozměry (d x š x v)	
• PTV282 / PTV352	• 1180 × 1300 × 1860 mm
• PTV422	• 1180 × 1370 × 1860 mm
Kapacita násypky	
• PTV282 / PTV352 / PTV422	• 20 l / 25 l / 30 l
Mezera mezi vynášecími válci	20 – 40 mm
Šířka vynášení	
• PTV282 / PTV352 / PTV422	• 280 mm / 350 mm / 420 mm
Rychlost vynášecích válců	Max. 2.8 m/min
Výkon při tloušťce těsta 3 mm	
• PTV282	• ca. 960 kg/h
• PTV352	• ca. 1200 kg/h
• PTV422	• ca. 1500 kg/h
Napětí	3 × 200 – 480 V AC, 50/60 Hz
Příkon	1.6 kW

Technické změny vyhrazeny. Die sicherheitstechnischen und typen-spezifischen Instruktionen der Betriebsanleitung sind zu befolgen. Verbots-, Hinweis- und Warnschilder an den Maschinen sind gemäss Betriebsanleitung zu beachten.