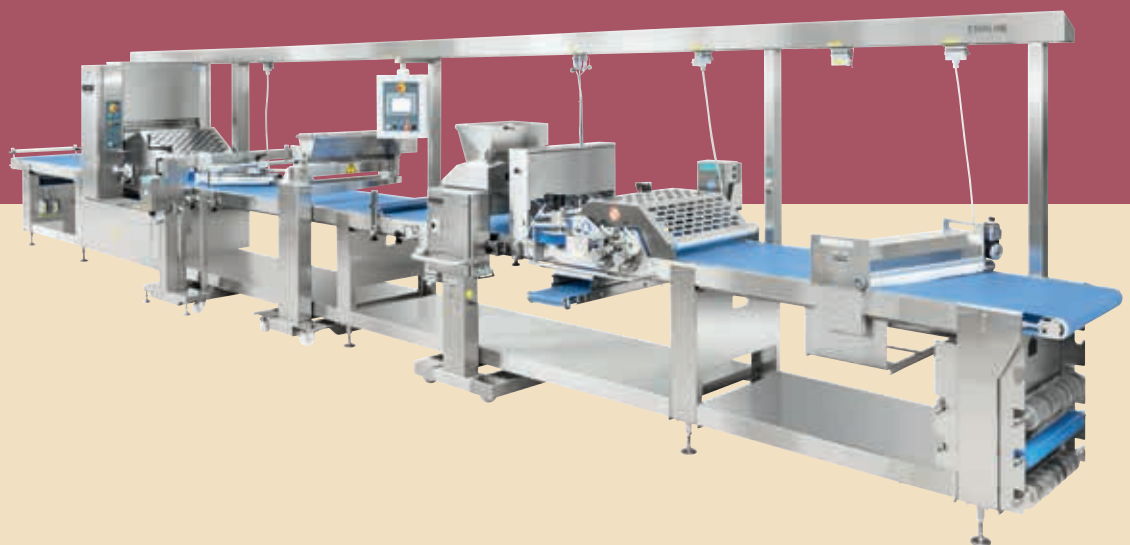




Linka na jemné pečivo:

Starline – vysoce výkonná



Co přesvědčí zákazníky? Vaše vysoce kvalitní pečivo.

Dough-how & more ze Švýcarska

RONDO vyvíjí a vyrábí stroje na zpracování těsta ve Švýcarsku již více než 65 let. Jedinečné spojení našich letitých zkušeností a rozsáhlých odborných znalostí nazýváme Dough-how. Naše inovativní řešení a vysoká kvalita strojů a systémů tvoří základ vašeho úspěchu. To je Dough-how & more.

Robustní a vysoce výkonná linka na jemné pečivo

Starline je snadno ovladatelná, robustní linka na pečivo s jedinečným výkonem a moderními hygienickými funkcemi. Starline můžete optimálně přizpůsobit svým potřebám a přáním, stejně jako prostorovým podmínkám a provozním procesům na místě.

Starline je tedy dobře promyšlená linka na jemné pečivo pro efektivní výrobu veškerého svinovaného, překládaného, plněného, zdobeného nebo raženého pečiva:

- Vyrábíte nejrůznější druhy pečiva v konstantně vysoké kvalitě.
- Racionálně zpracováváte všechny druhy těsta: od volných přes laminovaná až po křehká a velmi tenká těsta.

švýcarská kvalita
vysoce výkonná
mnohostranná
robustní



Všestranná linka RONDO

Starline přesvědčí díky:

- modernímu ovládání pro jednoduchou obsluhu
- flexibilní a přizpůsobitelné konfiguraci
- širokému spektru nasazení
- rychlé změně produktu
- stabilní a robustní konstrukci
- rychlému a jednoduchému čištění
- četným možnostem příslušenství a nástrojů
- různým možnostem automatického osazování

Vysoká provozní bezpečnost

Díky důslednému používání ochranných krytů a bezpečnostních zařízení splňuje Starline všechny příslušné bezpečnostní směrnice.

Speciální nos pásu

Malé pečivo se bezpečně a snadno přeneso do navazujících strojů. Integrovaný rychloupínací pás usnadňuje čištění.

Výkonná gilotina

Gilotina razí a krájí pečivo s maximální precizností a vysokým výkonem.



Vysoká flexibilita

Mobilní přídavná zařízení a rychloupínací zařízení umožňují rychlé změny produktu.

Četné příslušenství

Přídavná zařízení a nástroje umožňují automatickou výrobu široké škály pečiva.

Technické údaje:

délka (modulární)	8,5, 10,0 a 11,5 m
šířka stolu	715 mm
výška stolu	915 mm
šířka pásu	640 mm
rychlost pásu	0,5 – 10 m/min
napětí	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
řídící napětí	24 V DC

Technické změny vyhrazeny. Je třeba dodržovat bezpečnostní a typově specifické pokyny v návodu k obsluze. Zákazové, informační a výstražné štítky na strojích je třeba dodržovat v souladu s návodem k obsluze.

Obrázek znázorňuje následující opce:

- dotykový panel
- pojízdné svinovací zařízení
- pneumatická plnička
- zvlhčovač
- pojízdná gilotina
- kartáč na mouku
- odváděcí dopravník zbytků těsta
- modré dopravníky
- krájecí a dekorační matrice

Moderní ovládání

Ovládací prvky usnadňují obsluhu a zvyšují provozní bezpečnost.

Jedinečná dvojitá krájecí stanice

Pás těsta je krájen podélně a dekorován. Přítlačné válečky zajišťují čistý řez.

Kabelový kanál nahoře

Kabely a zástrčky jsou umístěny mimo zónu nečistot.

Automatické osazování

Různá řešení osazování pokrývají vaši kapacitu a požadavky na automatizaci.

Výkonná plnička

Náplň je vynášena na pás těsta.

Rychlé čištění

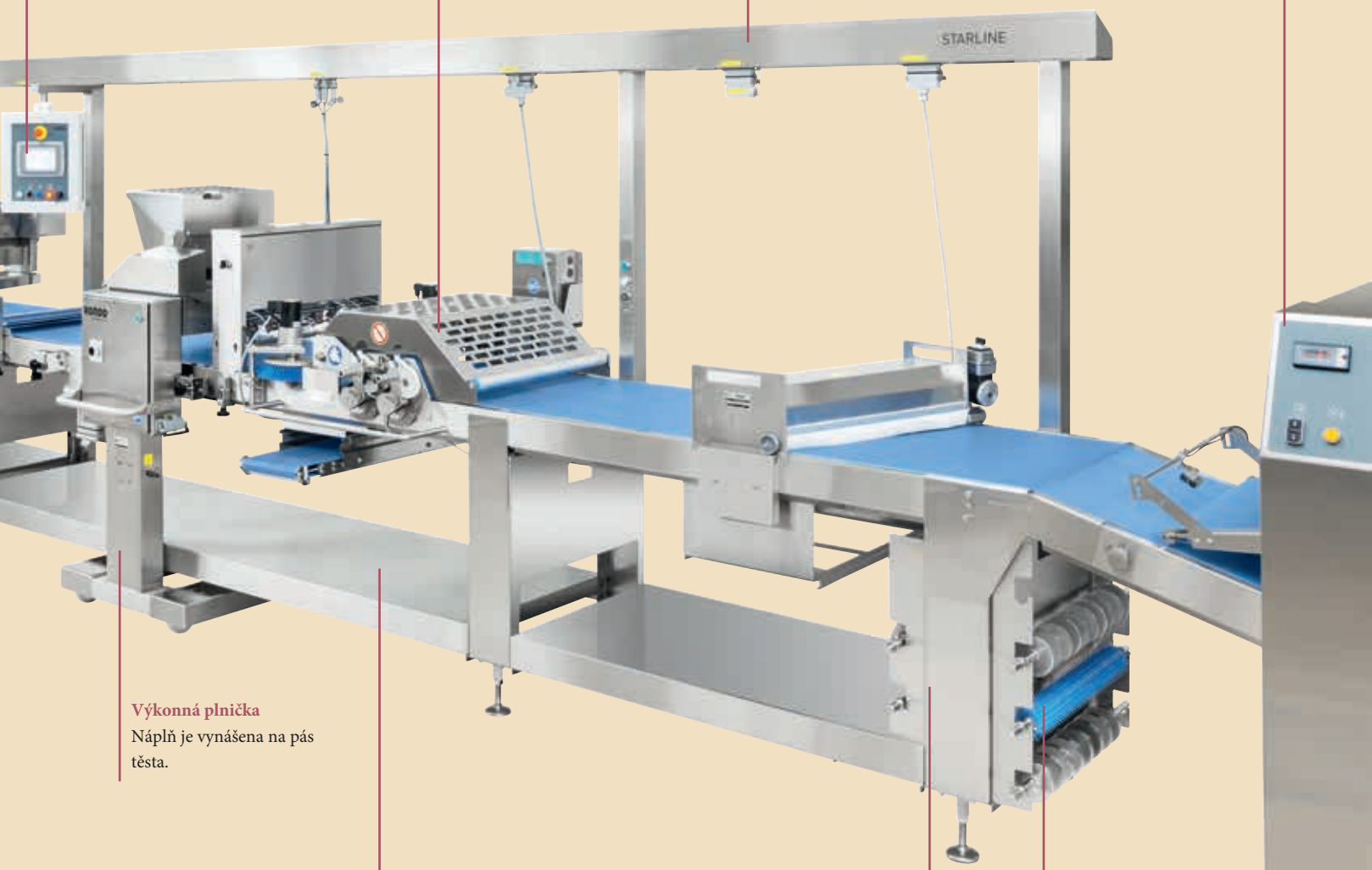
Vynikající hygienické vlastnosti umožňují rychlé a efektivní čištění.

Extrémní robustnost

Starline je robustní zařízení z nerezové oceli a navržena pro náročné nepřetržité používání.

Chytré detaily

Mnoho promyšlených detailních řešení usnadňuje efektivní a ergonomickou práci.



Jak zvýšíte efektivitu?

Se strojem, který přemýšlí s Vámi.



RCC – modernější koncept řízení

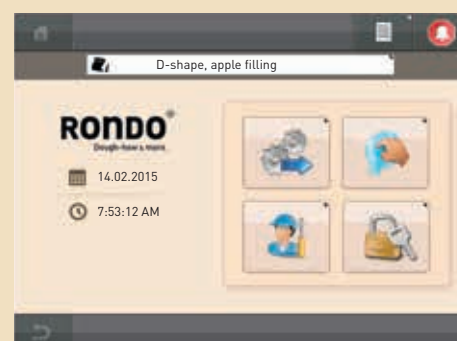
Pokročilý koncept řízení RCC, RONDO Control Concept, přináší revoluci do ovládání. Jednotné uživatelské rozhraní pro všechny stroje RONDO s dotykovým displejem dělá obsluhu jednodušší, rychlejší a především bezpečnější.

Vizualizace celé linky zajišťuje intuitivní ovládání linky. Na první pohled vidíte všechna důležitá data a můžete pracovat efektivněji.

Programová paměť pro více než 100 produktů zaručuje reprodukovatelnou kvalitu produktů. Přístup k různým uživatelským úrovním je chráněn heslem a přispívá tak k bezpečnosti procesu.

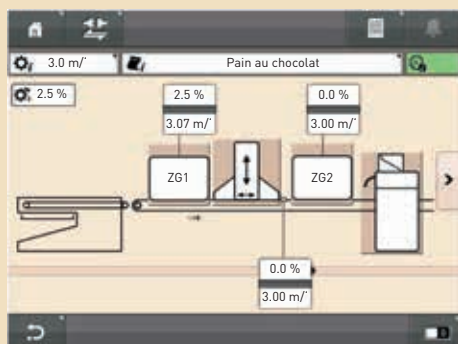
Čisticí programy provádějí uživatele krok za krokem procesem čištění. Protože je každý krok potvrzen, obdržíte také dokumentaci každého čištění pro příští audit.

Volitelně můžete do RCC také integrovat předřazené i následné stroje.



Jednoduché a bezpečné ovládání

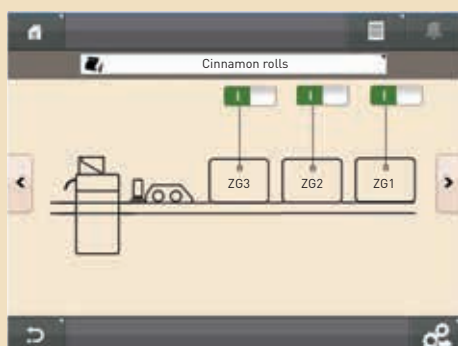
Ovládání linky Starline ulehčuje každodenní práci a zajišťuje hladký chod. Optimální ovládání si můžete vybrat ze dvou verzí:



RCC dotyková obrazovka

Dotykový displej RCC umožňuje bezpečné a intuitivní ovládání linky. Obsluha může na první pohled vidět celou linku a všechna důležitá data, což jí umožňuje pracovat efektivněji.

- velký 7“ dotykový displej pro bezpečné a intuitivní ovládání
- RONDO Control Concept s vizualizací kompletní linky se vším příslušenstvím
- moderní systém Profinet
- přímo lze ovládat až 6 motorizovaných zařízení
- lze uložit více než 100 programů s názvem
- jednoduchá záloha dat na USB
- chráněné uživatelské úrovně pro obsluhu, vedoucího směny, vedoucího výroby i servis
- integrované řízení pro předřazené a následné stroje (za příplatek)
- rozhraní pro vzdálenou údržbu a servisní podporu (za příplatek)



Dotykový panel

Snadno použitelný dotykový panel pokrývá základní potřeby:

- velké, srozumitelné symboly pro nastavení linky a dalších zařízení
- přímo lze ovládat až 4 motorizované zařízení
- lze uložit až 99 různých programů
- záloha dat přes integrované rozhraní RS232
- Start/Stop -připojení pro předřazené a následné stroje (za příplatek)

V čem je Starline dokonalá? Má mnoho chytrých řešení.

Výkonné gilotiny

Aby bylo možné pokrýt různé požadavky, nabízí RONDO pro Starline dvě různé gilotiny. Tyto výkonné gilotiny se svým vysokým řezným výkonem zajišťují dokonale ražené a čisté nakrájené pečivo. Nože a vysekávací raznice lze rychle a snadno vyměnit bez náradí.



Elektrická gilotina

Výkonná servem poháněná gilotina krájí a razí veškeré vaše pečivo. V závislosti na výrobku můžete dosáhnout až 120 zdvihů za minutu při krájení a až 60 zdvihů za minutu při ražení.



Elektromechanická gilotina

Výkonná elektromechanická gilotina má souběžné krájecí a razicí zařízení. Můžete tedy pracovat bez zastavení pásu a výrazně tak zvýšit výkon vaší výrobní linky.

Robustní konstrukce

Robustní a odolná, výkonná a absolutně spolehlivá:

- masivní konstrukce z nerez oceli
- 45°-dvojitý profil pro vysokou pevnost
- stabilní, výškově nastavitelné nohy

Vždy správná délka

Aby bylo možné optimálně pokrýt různé požadavky zákazníků, je linka Starline k dispozici v různých délkách: modulárně od délky 8,5 m do 11,5 m, individuální úpravy jsou možné. I pro vás existuje optimální Starline.



Výkonné plničky

Ať už sladkou nebo slanou, krémovou nebo s kousky – každý den používáte různé náplně.

Protože náplně významně přispívají k jedinečné chuti a tím k úspěchu vašeho pečiva. S plničkami RONDO můžete nanášet náplně pravidelně a s přesnou hmotností – bez ohledu na to, zda je náplň měkká nebo tuhá, vláknitá nebo krémová, s kousky nebo bez. S dělenou násypkou můžete jedním plnicím zařízením současně vypouštět dvě různé náplně a automaticky tak vyrábět pečivo se dvěma náplněmi.



Pneumatická plnička je vhodná pro měkké až pevné náplně. Násypka má ochrannou mřížku, kterou lze sklopit, a proto se velmi snadno čistí.

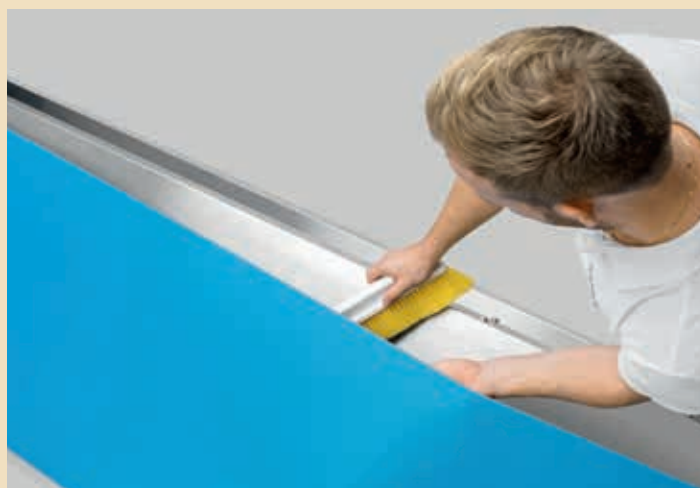


Rondofiller vypouští všechny druhy náplní jemně a přesně. Může být vybavena šnekovými dopravníky, písty nebo čerpadly Mohno a je proto extrémně flexibilní. V provedení Profinet jej lze integrovat do vzdálené údržby linky Starline.

Rychlé a jednoduché čištění

Při výrobě potravin není nic důležitějšího než hygiena. S linkou Starline je úklid doslova čistá záležitost. Mnoho promyšlených detailů umožňuje rychlé a efektivní čištění a zajišťuje hygienické výrobní podmínky:

- hladké plochy z nerez oceli
- kabelový kanál nahoře
- skryté motory
- zástrčka mimo oblast znečištění
- nos pásu s rychloupínacím pásem
- velkorysé sběrné misky na mouku



Jak nadchnete zákazníky? Atraktivním pečivem.

Chytré příslušenství

S linkou Starline můžete automaticky vyrábět široké spektrum nejrůznějších výrobků. Četné nástroje a přídatná zařízení zajišťují výrobu velkého množství vysoce kvalitního pečiva.



Různé příslušenství ke svinování



Speciální raznice pro nápadité tvary pečiva



Překládací zařízení pro jednoduché i vícenásobné skládání



Speciální příslušenství, například k výrobě nastříhávaných produktů



Doplňková zařízení a nástroje pro výrobu dvoupatrových produktů



Posypávací zařízení stejně jako vykulování a vyvalování pro chléb a housky



Zvýšená účinnost

Automatizací dalších pracovních kroků můžete zvýšit ziskovost vaší Starline. Můžete si vybrat mezi různými systémy pro průběžné osazování, dekoraci, vykulování a odsazování klonků.



S linkou Smartline se Starline stává flexibilní výrobní linkou pro jemné pečivo a housky, chléb, pizzu, donuty a mnohé další.



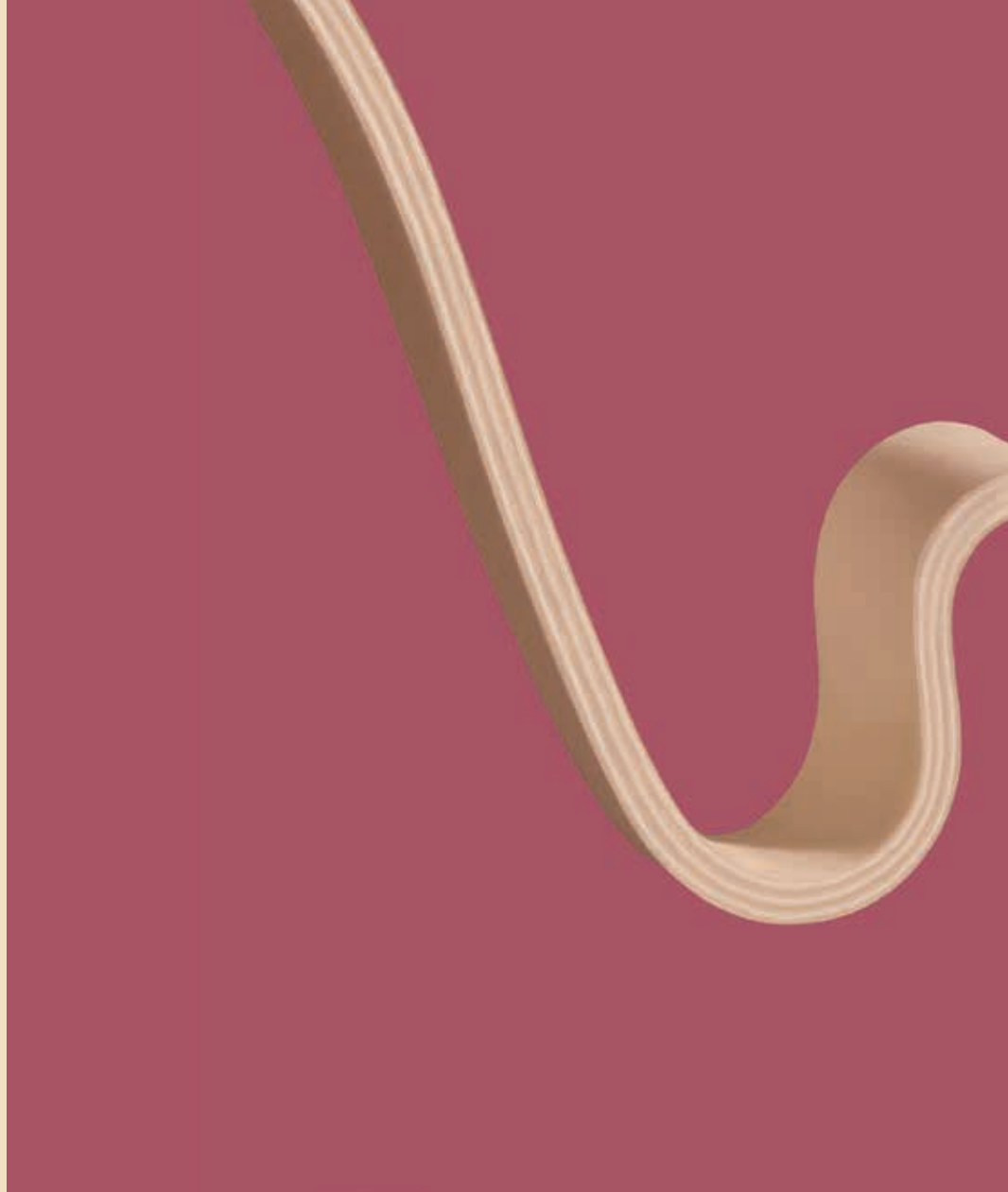
S modulární laminovací linkou RONDO MLC zautomatizujete vaši výrobu produktů z listového a plundrového těsta a osazujete kontinuálně linku Starline.



Kompaktní a univerzální odsazovací řešení zvyšuje účinnost vaší výroby.



Naši odborníci pro vás vyvíjejí nové receptury a produkty.



PEKASS s.r.o.
Hřbitovní 100, 312 00 Plzeň
Česká republika

Tel.: 377 235 972, Mob.: 731 614 703
Email: pekass@pekass.cz
www.pekass.cz