

RONDO
Dough-how & more.



Rondostar 5000
Vše, co potřebuji.

Vše, co potřebuji.

V roce 1953 vynalezlo RONDO první rozvalovač. V roce 1983 pak RONDO uvedlo na trh celosvětově první elektronický rozvalovač Motostar. Tím byl položen základní kámen tradice legendárních rozvalovačů RONDO.

Rozvalovač Rondostar 5000 nabízí vše, co pekárna potřebuje:

- vysoká spolehlivost díky robustní konstrukci
- pravidelnost bloků a pásů těsta díky specifické RONDO křivce rozvalování
- jednoduchá obsluha pomocí dotykového displeje i-Touch
- vysoká produktivita na základě velkého otevření válců a vysoké rychlosti pásu

Rondostar 5000 - 3 typy

Rozvalovač Rondostar 5000 je dostupný v provedení Expert, Pro a Basic s různými opcemi.



Rondostar 5000 Expert
SSH6737H



Rondostar 5000 Pro
SSH6727H



Rondostar 5000 Basic
SSH6707H

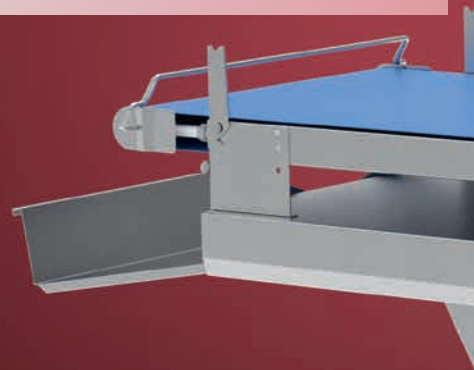
zobrazené stroje obsahují opce



Spolehlivá výroba

Můžete se opřít o osvědčenou spolehlivost rozvalovače

Rondostar 5000. Den za dnem - rok co rok. A zároveň se radovat z nízkých nákladů na údržbu.



Revoluční ovládání i-Touch

Rozvalovač Rondostar 5000

lze ovládat tak jednoduše a intuitivně jako chytrý telefon. I neproškolený personál rychle zvládne rozvalovač ovládat jako profík.



Velmi tenké: těsto lze rozválet na 0,2 mm



Rovnoměrné bloky a pásy těsta

Bez ohledu na typ těsta, který zpracováváte, si můžete s Rondostar 5000 být jisti rovnoměrností šířky a tloušťky pásů těsta - a tedy i stále stejně kvalitním pečivem.



Individuální konfigurace

Rondostar 5000 můžete konfigurovat zcela dle vašich požadavků. Máte na výběr ze tří provedení a mnoha opcí.



Efektivní: Po rozválení můžete pás těsta automaticky navinout (za příplatek)



Vždy stejné.
Vždy úspěšné.



Automatická kontrola šířky pásu těsta

Rovnoměrně široký pás těsta je předpokladem pro další optimální zpracování těsta na lince na jemné pečivo. Rondostar 5000 zajišťuje díky automatické kontrole šířky pásu těsta absolutní přesnost.



Drží slovo.
Rok co rok.



Robustní a spolehlivý

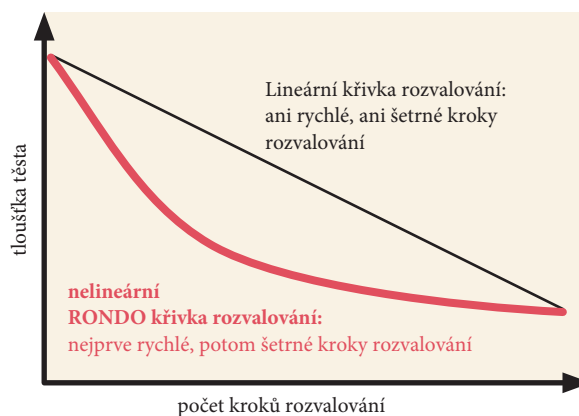
Rozvalovač Rondostar 5000 je důsledně navržen pro náročné nepřetržité používání. Všechny komponenty jsou extrémně robustní a odolné. Zapomeňte na "náhradní stroje" pro případ nouze - Rondostar 5000 vás nikdy nezklame.



Osvědčené křivky rozvalování

Rondostar 5000 vyrábí automaticky rovnoměrné pásy těsta - rychle a šetrně.

Křivky rozvalování určují, o kolik je zmenšena mezera mezi válci. Jedinečné RONDO specifické křivky rozvalování vycházejí z dlouholetých zkušeností našich specialistů i tisíců uživatelů na celém světě.



Nerozbitný dotykový displej

I když je prostor ve vaší pekárně možná trochu stísněný a provoz někdy hektický, dotykový displej odolný proti rozbití s ovládáním i-Touch vydrží i mnohé kolize.



Vysoký výkon

S rozvalovačem Rondostar 5000 můžete zpracovat velké množství těsta za krátkou dobu. Díky volitelné variabilní rychlosti rozvalování můžete rychlost přizpůsobit příslušným vlastnostem těsta.

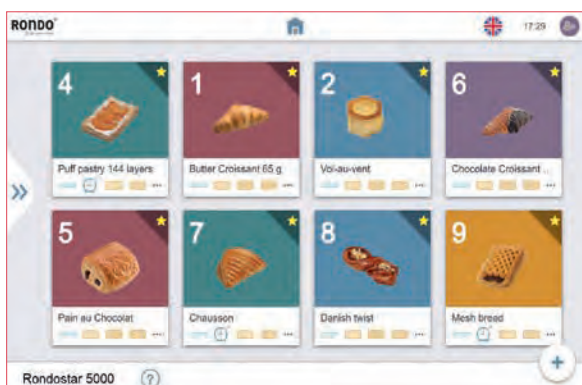
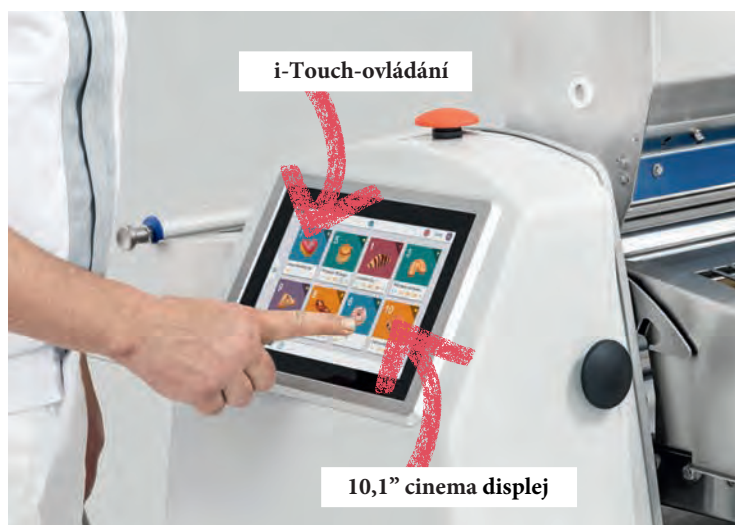


Je to velmi jednoduché. S ovládáním i-Touch.



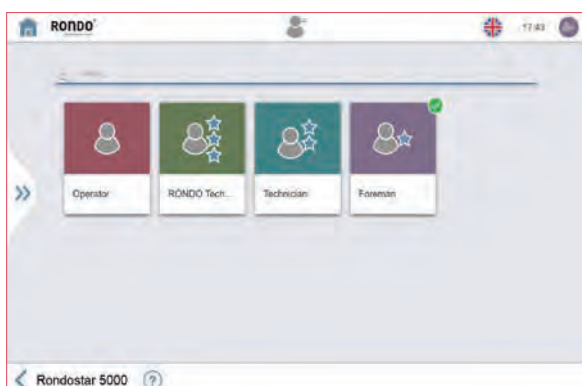
Jako chytrý telefon

Díky revolučnímu ovládání i-Touch je práce s Rondostar 5000 pro všechny velmi snadná od samého začátku, protože funguje tak, jak je každý zvyklý na svém chytrém telefonu.



Snadná orientace

Obsluha může vyvolat příslušný program přímo z velké úvodní obrazovky. Barvy a obrázky pečiva usnadňují orientaci. Můžete si vytvořit vlastní seznamy programů a nahrát vlastní obrázky.



Různé úrovně obsluhy

Rondostar 5000 má několik úrovní obsluhy a tím zvyšuje provozní spolehlivost. Vedoucí výroby může například naprogramovat obrazovku tak, aby obsluhující personál viděl pouze aktuálně požadované programy.



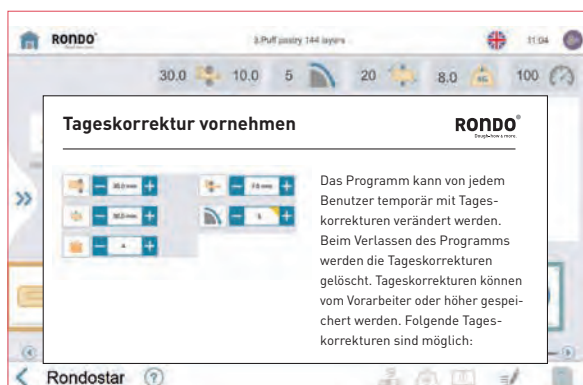
Přehled kroků procesu

Všechny kroky procesu i související parametry se zobrazují na velkém displeji - od rozvalování až po odpočinek a navíjení. Obsluha stroje vždy přesně ví, co má dělat.



Unikátní průvodce programem

U rozvalovače Rondostar 5000 stačí zadat váhu bloku, typ těsta a počet vrstev a «Průvodce programem» automaticky vytvoří kompletní program rozvalování. Jednotlivé pracovní kroky jsou přehledně zobrazeny jako dlaždice, které můžete snadno přesunout nebo změnit, pokud potřebujete program přizpůsobit.



Pomoc stisknutím tlačítka

Pokud je něco nejasné, klikne obsluha jednoduše na symbol otazníku a dostane vysvětlení v mnoha různých jazycích. Na dotykové obrazovce může také vyvolat celý návod k obsluze a otázky tak vyřešit okamžitě na místě.



Trvale dobré. Vyrobeno ve Švýcarsku.



Dlouhá životnost

Vysoce kvalitní komponenty a robustní konstrukce zajišťují, že s rozvalovačem Rondostar 5000 můžete pracovat mnoho let. Velká dotyková obrazovka je nerozbitná a stroj je chráněn masivním madlem.



Připraven na budoucnost

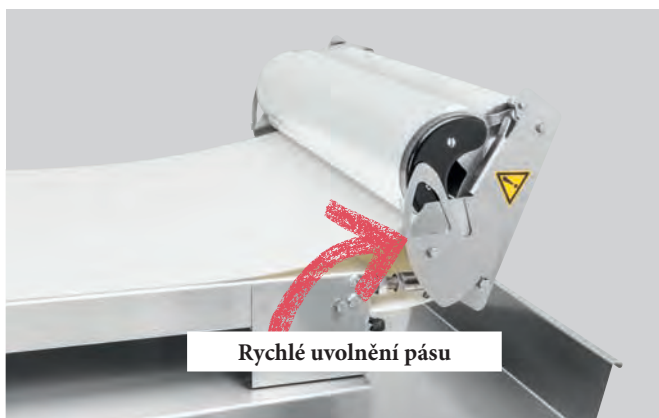
Nyní můžete rozvalovat mnoho druhů těst a v budoucnu si můžete nainstalovat další funkce. To znamená, že váš rozvalovač Rondostar 5000 bude aktuální po mnoho let.

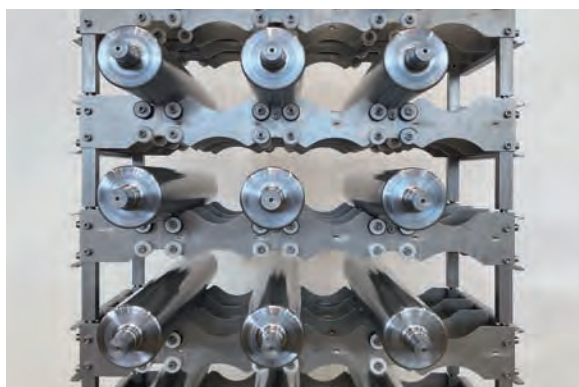


Certifikovaný hygienický standard

Rondostar 5000 se obzvláště snadno čistí díky hladkým povrchům z nerezové oceli. Nejsou zde žádná místa, kde by se mohly hromadit nečistoty. Díky velkorysým plechům na zachytávání mouky zůstane čistá i podlaha. Denní úklid tak zabere jen 15 minut času.

Bezpečnostní a hygienické vlastnosti rozvalovače Rondostar 5000 byly certifikovány nezávislými orgány.





Vlastní výroba

Společnost RONDO vždy vyráběla ty nejdůležitější komponenty sama, čímž zaručuje výjimečně dlouhou životnost strojů. Díky moderním výrobním závodům dokáže vyrábět stroje rychle a zákazníkům na míru a zaručit tak krátké dodací lhůty.



Nejvyšší přesnost

Jak při výrobě komponentů tak při montáži uplatňuje RONDO nejvyšší švýcarské standardy kvality. Každý rozvalovač Rondostar 5000 prochází před expedicí několikahodinovým testem, aby byl řádně vyzkoušen.



Švýcarská tradice

Švýcarsko znamená kvalitu, inovace a spolehlivost. Tyto hodnoty jsou pro švýcarskou společnost RONDO obzvlášť důležité. Od roku 1953 RONDO vyvíjí a vyrábí rozvalovače v centrále ve švýcarském Burgdorfu.



Do třetice všeho dobrého: Expert, Pro a Basic.

Expert

Rondostar 5000 Expert



Standardní provedení

- ochranná mříž s přiváděcím válečkem a plynovou pružinou
- automatické moučení
- naváděcí válečky z nerez oceli
- zachytávací plechy na těsto

Nejdůležitější opce

- variabilní rychlost rozvalování
- automatické navíjení
- rychlé uvolnění pásu
- režim pro křehké těsto
- režim přenosu s fixní nebo nastavitelnou rychlostí

Pro

Rondostar 5000 Pro



Standardní provedení

- ochranná mříž s přiváděcím válečkem a plynovou pružinou
- automatické moučení
- sklápěcí stoly
- naváděcí válečky z nerez oceli
- zachytávací plechy na těsto

Nejdůležitější opce

- variabilní rychlost rozvalování
- automatické navíjení
- rychlé uvolnění pásu
- režim pro křehké těsto
- zachytávací plechy na mouku
- režim přenosu s fixní nebo nastavitelnou rychlostí

Basic

Rondostar 5000 Basic



Standardní provedení

- ochranná mříž s přiváděcím válečkem a plynovou pružinou
- sklápěcí stoly
- naváděcí válečky z nerez oceli
- zachytávací plechy na těsto

Nejdůležitější opce

- automatické moučení
- automatické navíjení
- rychlé uvolnění pásu
- zachytávací plechy na mouku
- režim přenosu s fixní rychlostí

Technické údaje

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

Rondostar 5000 Expert

	SSH6737	SSH6737H
Provedení	nerez ocel	nerez ocel
Šířka dopravníku	640 mm	640 mm
Mezera mezi válci	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm
Průměr válců	84 mm	84 mm
Rychlost výstupního pásu	85 cm/s	85 cm/s
Pohon	centrální pohon	centrální pohon
Displej	10,1" cinema displej	10,1" cinema displej
Ovládání	i-Touch	i-Touch
Příkon	1,4 kW	1,4 kW
Napětí	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Krytí	IP53	IP53
Rozměry (mm)		
• v pracovní pozici	• 3670 × 1260 mm	• 3670 × 1260 mm
• v klidové pozici	• 3300 × 1260 mm	• 3450 × 1260 mm
Hmotnost	375 kg	390 kg

Rondostar 5000 Pro

	SSH6725	SSH6727	SSH6727H
Provedení	nerez ocel	nerez ocel	nerez ocel
Šířka dopravníku	640 mm	640 mm	640 mm
Mezera mezi válci	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm
Průměr válců	84 mm	84 mm	84 mm
Rychlost výstupního pásu	85 cm/s	85 cm/s	85 cm/s
Pohon	centrální pohon	centrální pohon	centrální pohon
Displej	10,1" cinema displej	10,1" cinema displej	10,1" cinema displej
Ovládání	i-Touch	i-Touch	i-Touch
Příkon	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW
Napětí	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Krytí	IP53	IP53	IP53
Rozměry (mm)			
• v pracovní pozici	• 3050 × 1260 mm	• 3670 × 1260 mm	• 3670 × 1260 mm
• v klidové pozici	• 1810 × 1260 mm	• 2190 × 1260 mm	• 2950 × 1260 mm
Hmotnost	290 kg	300 kg	315 kg

Rondostar 5000 Basic

	SSH6705	SSH6707	SSH6707H
Provedení	nerez ocel	nerez ocel	nerez ocel
Šířka dopravníku	640 mm	640 mm	640 mm
Mezera mezi válci	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm
Průměr válců	84 mm	84 mm	84 mm
Rychlost výstupního pásu	85 cm/s	85 cm/s	85 cm/s
Pohon	centrální pohon	centrální pohon	centrální pohon
Displej	10,1" cinema displej	10,1" cinema displej	10,1" cinema displej
Ovládání	i-Touch	i-Touch	i-Touch
Příkon	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW
Napětí	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Krytí	IP53	IP53	IP53
Rozměry (mm)			
• v pracovní pozici	• 3050 × 1260 mm	• 3670 × 1260 mm	• 3670 × 1260 mm
• v klidové pozici	• 1810 × 1260 mm	• 2190 × 1260 mm	• 2950 × 1260 mm
Hmotnost	285 kg	295 kg	310 kg

RONDO

Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Schweiz
Tel. +41 34 420 81 11
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
36015 Schio (VI) / Italien
Tel. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com



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