



Mechanické rozvalovače:

Od Economu po Automat



Co nás dělá úspěšnými? Naše znalosti a naše zkušenosti.

Kvalitní bloky a pásy těsta jsou základem pro trvale kvalitní pečivo. Výroba těchto pásů a bloků vyžaduje velké odborné znalosti – vaše i naše.

RONDO vyrábí rozvalovače úspěšně a s vášní již více než 60 let. Máme proto jedinečnou kombinaci odborných znalostí a zkušeností. Při používání našich mechanických rozvalovačů z toho těžíte každý den i vy.

Na rozvalovače RONDO se můžete spolehnout:

- zpracování prakticky všech druhů těsta
- vysoká ziskovost
- robustní konstrukce
- jednoduchá obsluha
- rychlé čištění



Econom

Ať už jako stolní model nebo model na podstavci – Econom je ideální, prostorově úsporný rozvalovací stroj pro hotely, pizzerie, velké kuchyně a malé řemeslné pekárny.



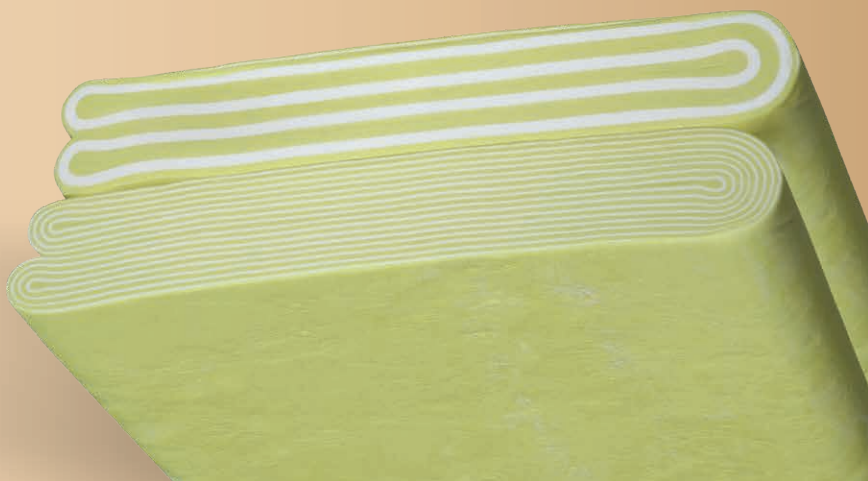
Rondomat

Spolehlivý Rondomat se vyznačuje ergonomickým designem a obzvláště snadno se čistí.



Manomat/Automat

S výkonnými mechanickými rozvalovači Manomat a Automat zpracujete velká množství těsta i ve vícesměnném provozu.



Jak vyřešit problémy s prostorem? Kompaktním a efektivním řešením.

Econom rozválí těsto jemně a přesně a přitom zabere málo místa. S pracovní šířkou 500 mm je ideální při nedostatku místa, například pro hotely, restaurace, pizzerie, velké kuchyně, malé řemeslné pekárny a cukrárny.



Econom 4000
stolní model STM 5303



Econom 4000
model na podstavci SSO 5304



Když se stroj nepoužívá, můžete stoly jednoduše složit a získat cenný pracovní prostor.

Rovnoměrné produkty

Pomocí koncového dorazu můžete snadno a přesně nastavit požadovanou konečnou tloušťku těsta:

- Konstantní konečná tloušťka pásu těsta
- Jednotná velikost a hmotnost produktu

Jednoduché čištění

Díky četným promyšleným detailům se Econom velmi snadno čistí:

- Hladké plochy
- Doraz konečné tloušťky integrovaný v pouzdře
- Stěrače lze instalovat a demontovat bez nářadí
- Plastové dopravníky (za příplatek)

Uživatelsky příjemná práce

Práce s Economem není namáhavá ani únavná:

- Snadno dostupné ovládací prvky
- Ergonomicky tvarovaná páka nastavení válců



Technické údaje:

Econom 4000	STM 5303	STM 5304	SSO 5304
Konstrukce	stolní model	stolní model	model na podstavci
Šířka dopravníku	475 mm	475 mm	475 mm
Celková délka stolů	1550 mm	2060 mm	2050 mm
Délka válců	500 mm	500 mm	500 mm
Otevření válců	0.3 – 30 mm	0.3 – 30 mm	0.3 – 30 mm
Nastavení válců	ruční	ruční	ruční
Rychlost rozvalování na výstupním pásu	50 cm/s	50 cm/s	50 cm/s
Příkon	0.75 kVA / 0.5 kW	0.75 kVA / 0.5 kW	0.75 kVA / 0.5 kW
Napětí	1 × 200 V, 50/60 Hz 1 × 220 V, 50/60 Hz 1 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 200 V, 50/60 Hz 3 × 220 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400 V, 50/60 Hz 3 × 420 V, 50/60 Hz	1 × 200 V, 50/60 Hz 1 × 220 V, 50/60 Hz 1 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 200 V, 50/60 Hz 3 × 220 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400 V, 50/60 Hz 3 × 420 V, 50/60 Hz	3 × 200 V, 50/60 Hz 3 × 220 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400 V, 50/60 Hz 3 × 420 V, 50/60 Hz
Rozměry (mm)			
• v pracovní pozici, vytažené záchytné plechy	1550 × 1040 × 500 mm	2060 × 1040 × 500 mm	2500 × 1045 × 1300 mm
• v klidové pozici	815 × 1040 × 715 mm	1108 × 1040 × 916 mm	1100 × 1045 × 1720 mm
Hmotnost	80 kg	85 kg	145 kg

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.

Co vám umožní pracovat bez námahy? Ergonomický rozvalovač.

Rondomat je ten správný rozvalovač pro malé až středně velké pekárny. Vyznačuje se robustní konstrukcí a ergonomickým designem. S Rondomatem můžete šetrně zpracovat všechny druhy těsta na rovnoměrné bloky a pásy těsta. Pracovní šířka 650 mm umožňuje dokonce osazovat krájecí stoly, stroje na croissanty nebo malé linky na pečivo.



Rondomat 4000 SSO 6407
s opcemi: záchytné plechy na mouku, plastové dopravníky



Robustní konstrukce

Rondomat je kompaktní a stabilní:

- sklopné stoly
- snadno přemístitelný
- podstavec, stoly, podpěry a záchytné plechy z nerez oceli
- ochranná lišta pro ovládací prvky



Jednoduchá hygiena

Čištění Rondomatu zabere jen krátkou dobu:

- hladké povrchy
- žádné hrany nebo viditelné šrouby
- snadná montáž a demontáž stěračů

Jednoduchá obsluha

a příjemná práce

Četné promyšlené detaily usnadňují práci s Rondomatem:

- ergonomicky tvarovaná nastavovací páka
- při nastavování válců je zapotřebí minimální úsilí
- práce bez námahy
- lehce čitelná stupnice
- snadno nastavitelný doraz konečné tloušťky



Rondomat je volitelně k dispozici s reverzní pákou. To je praktické, pokud stojíte na straně stroje a chcete lépe pozorovat pás těsta.

Automatické moučení (volitelně) pomůže pás těsta přesně a rovnoměrně. Tím se výrazně minimalizuje spotřeba mouky.

Technické údaje:

Rondomat 4000	SSO 6404	SSO 6405	SSO 6407
Podstavec	nerez	nerez	nerez
Automatické moučení	za příplatek	za příplatek	za příplatek
Šířka dopravníku	640 mm	640 mm	640 mm
Celková délka stolů	2300 mm	2730 mm	3330 mm
Délka válců	660 mm	660 mm	660 mm
Otevření válců	0.3 – 45 mm	0.3 – 45 mm	0.3 – 45 mm
Nastavení válců	ruční	ruční	ruční
Rychlost rozvalování na výstupním pásu	80 cm/s	80 cm/s	80 cm/s
Příkon	2.0 kVA / 1.1 kW	2.0 kVA / 1.1 kW	2.0 kVA / 1.1 kW
Napětí	3 × 200 V, 50/60 Hz 3 × 220 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400 V, 50/60 Hz 3 × 420 V, 50/60 Hz 3 × 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 V, 50/60 Hz 3 × 220 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400 V, 50/60 Hz 3 × 420 V, 50/60 Hz 3 × 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 V, 50/60 Hz 3 × 220 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400 V, 50/60 Hz 3 × 420 V, 50/60 Hz 3 × 460 V, 50/60 Hz
Rozměry (mm) • v pracovní pozici, vytažené záchytné plechy • v klidové pozici	2670 × 1330 × 1200 mm 1550 × 1330 × 1735 mm	3100 × 1330 × 1200 mm 1815 × 1330 × 1900 mm	3620 × 1330 × 1200 mm 2180 × 1330 × 2130 mm
Hmotnost	260 kg	270 kg	275 kg

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.

Co je základem pro vícesměnný provoz?

Robustnost a výkon.

S Manomatem a Automatem můžete rychle zpracovat i velké množství těsta. Oba stroje pracují bez námahy i ve vícesměnném provozu. Četné promyšlené detaily zajišťují maximální komfort obsluhy. Konstrukce je extrémně robustní a hladké povrchy z nerezové oceli usnadňují čištění.



Manomat 2000 SSO 677
s opcemi: záchytný plech na
mouku a plastové dopravníky

Manomat – manuální nastavení válců

U Manomatu nastavujete kroky válce pouze ručně.

Automat – automatické nastavení válců

Vyberete jednu ze čtyř předdefinovaných křivek rozvalování. Stroj pak při rozvalování automaticky zmenšuje mezeru mezi válci, a proto vaše bloky rozvaluje vždy stejným způsobem. Jak dosáhnout trvale vysoké kvality:

- 4 automatické programy
- manuální nastavení válců

Přesná koncová tloušťka

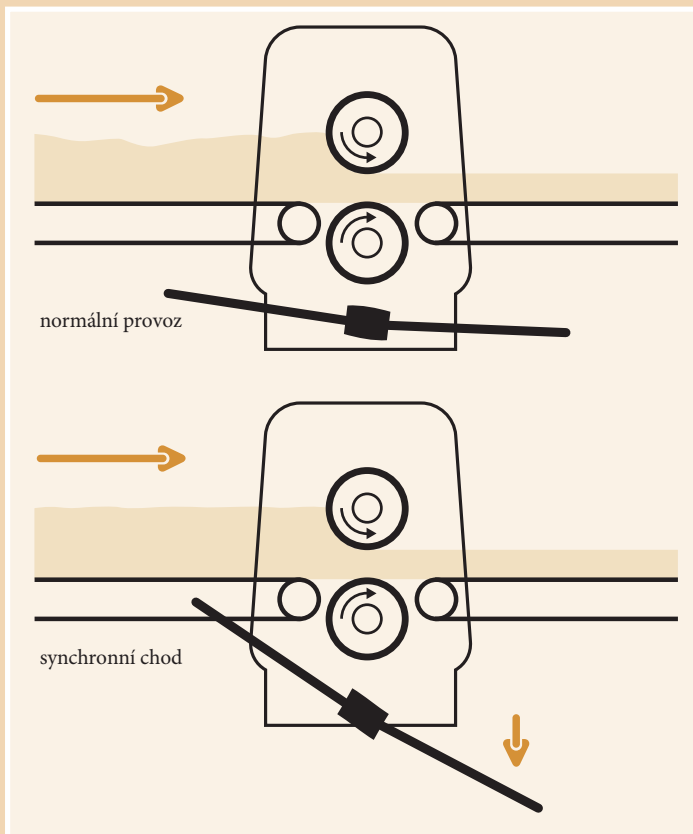
Pomocí stupnice můžete také velmi přesně nastavit konečnou tloušťku těsta menší než 2 mm:

- velká, dobře čitelná stupnice
- jednoduché a přesné nastavení tloušťky těsta
- snadné a rychlé otevírání a zavírání válců pomocí ergonomického nastavovacího kolečka
- více výrobků se stejným množstvím těsta



Jedinečný synchronní chod

Pásy těsta mají tendenci se vlnit, zasekávat nebo trhat. Tento problém můžete vyřešit synchronním chodem Manomatu a Automatu. Zatlačte přepínací páku níže dolů: synchronní rychlostní stupeň se zapne a nájezdová rychlost se nastaví. To znamená, že můžete snadno a čistě rozválet i extrémně tenké pásy těsta.



Technické údaje:

	Manomat 2000 SS0 675	Manomat 2000 SS0 677	Automat 2000 SS0 685	Automat 2000 SS0 687
Podstavec	nerez	nerez	nerez	nerez
Automatické moučení	za příplatek	za příplatek	za příplatek	za příplatek
Šířka dopravníku	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Celková délka stolů	2720 mm	3320 mm	2720 mm	3320 mm
Délka válců	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Otevření válců	0,3 – 45 mm	0,3 – 45 mm	0,3 – 45 mm	0,3 – 45 mm
Nastavení válců	ručně	ručně	4 programy / ručně	4 programy / ručně
Rychlost rozvalování na výstupním pásu	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s
Příkon	1,5 kVA / 0,9 kW	1,5 kVA / 0,9 kW	1,5 kVA / 0,9 kW	1,5 kVA / 0,9 kW
Napětí	3 × 200 V, 50/60 Hz 3 × 220 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400 V, 50/60 Hz 3 × 420 V, 50/60 Hz	3 × 200 V, 50/60 Hz 3 × 220 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400 V, 50/60 Hz 3 × 420 V, 50/60 Hz	3 × 200 V, 50/60 Hz 3 × 220 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400 V, 50/60 Hz 3 × 420 V, 50/60 Hz	3 × 200 V, 50/60 Hz 3 × 220 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400 V, 50/60 Hz 3 × 420 V, 50/60 Hz
Rozměry (mm) • v pracovní pozici, vytažené záchytné plechy • v klidové pozici	3200 × 1215 × 1260 mm 1440 × 1215 × 2030 mm	3800 × 1215 × 1260 mm 1760 × 1215 × 2300 mm	3200 × 1215 × 1260 mm 1440 × 1215 × 2030 mm	3800 × 1215 × 1260 mm 1760 × 1215 × 2300 mm
Hmotnost	230 kg	235 kg	235 kg	240 kg

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.

Jak se produkt stane dokonalým? Tím, že už od začátku dbáte na kvalitu.

Pouze pokud vaše bloky těsta a tukové pláty budou mít pravidelný čtvercový tvar, budou vaše pásy těsta také pravidelné.

S pravidelnými pásy těsta snížíte množství odpadu a tím výrazně snížíte náklady. S Rondopressem snadno a bez námahy tvarujete bloky těsta a tuku do pravidelného čtvercového tvaru. Rondopress navíc díky vysoké lisovací síle tuk krásně vyhladí. Aby později vznikly perfektně rovnoměrné vrstvy tuku.



Jednoduché čištění

Rondopress se rychle a snadno čistí:

- tělo a kryt z nerez oceli
- snadno čistitelná přítlačná deska

S Rondopressem vytvoříte stejnoměrné bloky těsta a tukových plátů tím nejjednodušším způsobem a bez námahy:

1. Položíte odvážené těsto nebo tukový plát do lisovací komory z nerezové oceli.
2. Zavřete kryt - začne proces lisování.
3. Víko se po nastavené době lisování automaticky otevře a pravidelný čtvercový blok těsta nebo hladký plát tuku je připraven k dalšímu zpracování.

Technické údaje

Rondopress	SHTP.A / SHTP.C
Vnější rozměry	710 × 670 × 1140 mm
Lisovací komora	512 × 409 × 135 mm
Napětí	3 × 220 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400 V, 50/60 Hz 3 × 420 V, 50/60 Hz 3 × 200 V, 60 Hz (UL) 3 × 220 V, 60 Hz (UL) 3 × 230 V, 60 Hz (UL)
Příkon	2.0 kVA / 1.2 kW
Hmotnost	330 kg

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

Chcete více možností? Zeptejte se svého odborného poradce RONDO.

Potřebujete výkonnější rozvalovač nebo byste chtěli svůj provoz více automatizovat? Program RONDO zahrnuje další elektronické rozvalovače a krájecí stroje. Váš odborný poradce RONDO vám rád představí naše řešení.

Elektronické rozvalovače

Vysoce výkonné elektronické rozvalovače jsou ideální pro větší pekárny a pro osazování linek na pečivo.



Compas 4.0 – Jednoduše rozválené, jednoduše skvělé

Compas 4.0 se svými unikátními čtyřmi samostatnými pohony a revolučním ovládním i-Touch nově definuje proces rozvalování. Compas 4.0 je obzvláště výkonný a navržený pro nepřetržitý provoz.



Rondostar 5000 – Vše, co potřebuji!

Výkonný elektronický rozvalovač s revolučně jednoduchým ovládním, který nabízí vše, co moderní pekárna potřebuje.

Cutomat - modely

Kombinujte rozvalování a krájení. Cutomaty jsou plnohodnotné rozvalovače s integrovanou krájecí stanicí - můžete tak optimálně využít svůj prostor.



Rondostar-Cutomat 5000 – inteligentní

S elektronickým Rondostar-Cutomat 5000 se vaše výroba pečiva stane efektivní. Díky ovládním i-Touch lze Rondostar Cutomat ovládat stejně snadno a intuitivně jako chytrý telefon.



Manomat-Cutomat a Automat-Cutomat – robustní

Mechanický rozvalovač a krájecí stůl se všemi výhodami Manomatu a Automatu.



Rondomat-Cutomat – ergonomický

Mechanický rozvalovač a krájecí stůl kombinující ergonomii s výkonem a hygienou.

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

www.rondo-online.com



PEKASS s.r.o.
Hřbitovní 100
312 00 Plzeň

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