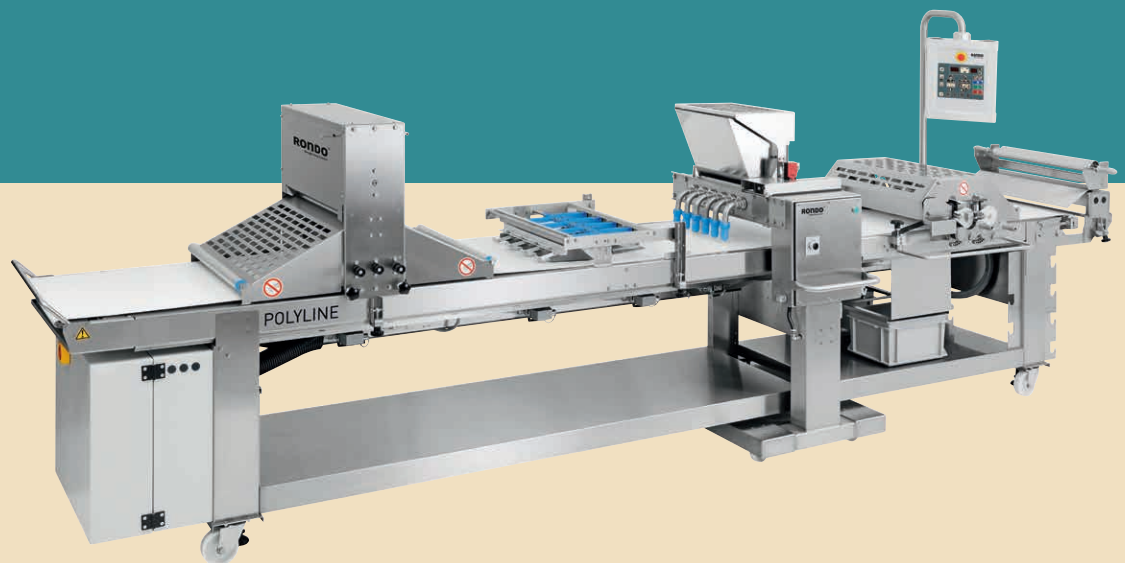




Linka na jemné pečivo

Polyline – všestranná linka na pečivo.



Co vám přinese úspěch? Velká rozmanitost vašeho pečiva.

Překládané, svinované, plněné, zdobené, ražené, děrované: s Polyline můžete vyrobit nespočet různých druhů pečiva té nejvyšší kvality – jednoduše a efektivně

Velký výběr produktů

Máte na výběr. S linkou Polyline se perfektně povede i složité pečivo.

- Efektivní zpracování i obtížných typů těsta
- Různé pečivo trvale vysoké kvality
- Výroba šneků možná i na nejkratším modelu

Polyline vás přesvědčí. V mnoha ohledech.

- Flexibilní a přizpůsobivá
- Velký výběr produktů
- Snadná manipulace
- Rychlé změny produktu
- Stabilní a bezpečná konstrukce
- Rychlé a snadné čištění
- Četné možnosti a příslušenství



všestranná
flexibilní
hospodárná
kompaktní

Proč je pro vás linka Polyline to pravé? Protože se vám přizpůsobí.

Flexibilní a přizpůsobivá

Polyline můžete optimálně přizpůsobit svým potřebám a prostorovým podmínkám i stávajícím provozním procesům.

- Čtyři různé délky
- Směr chodu pásu vlevo nebo vpravo
- Možnost automatického osazování
- Různá plnicí zařízení
- Velký počet přidavných zařízení
- Gilotina flexibilně posunovatelná
- Bezproblémový přenos produktu do dalších strojů díky speciálnímu nosu dopravníku
- Kombinace s předřazenými a následnými stroji jako jsou kalibrátory, laminovací stroje, vykulovače a vyvalovače, osazovací zařízení

Gilotina

Vaše pečivo je nakrájeno na správnou délku nebo raženo do široké škály tvarů.

Plnička

S pneumatickou plničkou naplníte až 6 řad nejrůznějšími náplněmi.

Nos dopravníku

I malé pečivo se bezpečně a snadno přeneso do navazujících strojů, např. na osazovací zařízení.

Přídavná zařízení

Překládání, svinování, pletení - zde dostane vaše pečivo správný tvar.

Čištění

Polyline je dobře promyšlená. Mnoho detailů, jako jsou hladké povrchy, zajišťuje, že čištění nezabere mnoho času.





Dvojitá k rájící stanici

Zde krájíte pás těsta do pruhů nebo tvarů jako základ pro vaše pečivo.

Ovládání

Pomocí dotykového panelu jednoduše zvolíte správný program.

Vybavení a možnosti

Flexibilní, rozšiřitelná a všestranná:

Upravte si Polyline podle svých potřeb.

- Směr chodu vlevo nebo vpravo*
- Dvojitá krájecí stanice
- Mechanická plnička
- Pístová plnička*
- Rondofiller *
- Mechanická gilotina

* za příplatek

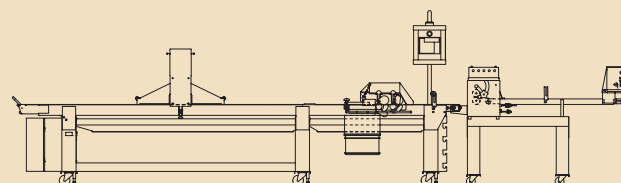
Příslušenství

S praktickým příslušenstvím od RONDO rozšíříte funkčnost vaší Polyline a zjednodušíte výrobní procesy.

- Šikmý vstup se spodním moučením
- Kalibrátor
- Pozicionér pásu těsta
- Držák krájecích vln
- Moučení, posyp cukrem
- Kartáč na mouku
- Krájecí vlny
- Dekorovací krájecí zařízení
- Zvlhčovač a postřikovač
- Překládací zařízení
- Jednoduché a vícenásobné svinování
- Tobogán
- Raznice

Technické údaje

Ovládání	• Mikroprocesorové ovládání • Dotykový panel • 99 programových míst
Délka (modulární)	5000, 6200 a 7600 mm
Šířka stolu	715 mm
Výška stolu	915 mm
Šířka pásu	640 mm
Rychlost pásu	0,5 – 8 m/min.
Napětí	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Řídící napětí	24 V DC
Kabelový svazek	Pod stolem stroje
Gilotina	Mechanická, posunovatelná
Rozhraní	RONDO MLC, Smartline, kalibrátor, Compact-osazovací zařízení, bagetový modul



Na obrázku je Polyline (délka 5 m) s následujícím příslušenstvím:

- Pozicionér pásu těsta
- Pneumatická plnička
- Překládací stanice
- Odkládací plech
- Držák krájecích vln

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.

V čem je Polyline perfektní? Má mnoho malých detailů.



Jednoduché ovládání a rychlá změna produktu

V pekárně je rychlost důležitá. Polyline od ROND0 se ovládá rychle a jednoduše.

- Moderní ovládací prvky s velkými symboly
- Nastavení linky a dalších zařízení lze uložit pro 99 různých produktů
- Žádná ztráta dat díky záložním kopiím na PC
- Přes ovládací panel lze ovládat čtyři přidavná motorizovaná zařízení
- Snadné ovládání rychlosti mezi Polyline a navazujícími stroji
- Rychlá a snadná výměna produktu



Rychlé a jednoduché čištění

Chcete vyrábět, ne čistit a leštit. Linky na pečivo od ROND0 jsou navrženy tak, aby námaha při čištění byla snížena na minimum.

- Hladké nerezové povrchy
- Skryté motory a konektory
- Chráněný kabelový kanál
- Hladký dotykový panel
- Rychloupínací řemen bez nářadí
- Sběrné misky na mouku



Stabilní a bezpečná konstrukce

Kompaktní a odolná, robustní a s dlouhou životností: na Polyline se můžete spolehnout.

- Stabilní 45° dvojitý skládaný profil
- Výškově nastavitelné nohy a velká kola



Mechanická plnička

Polyline lze také vybavit mechanickým plnicím zařízením pro krémové až středně tuhé i samotekoucí náplně.



Kalibrátor

Spojuje pásy těsta do souvislého pásu těsta s nízkým napětím. Švy jsou sotva viditelné a odpad je výrazně snížen.