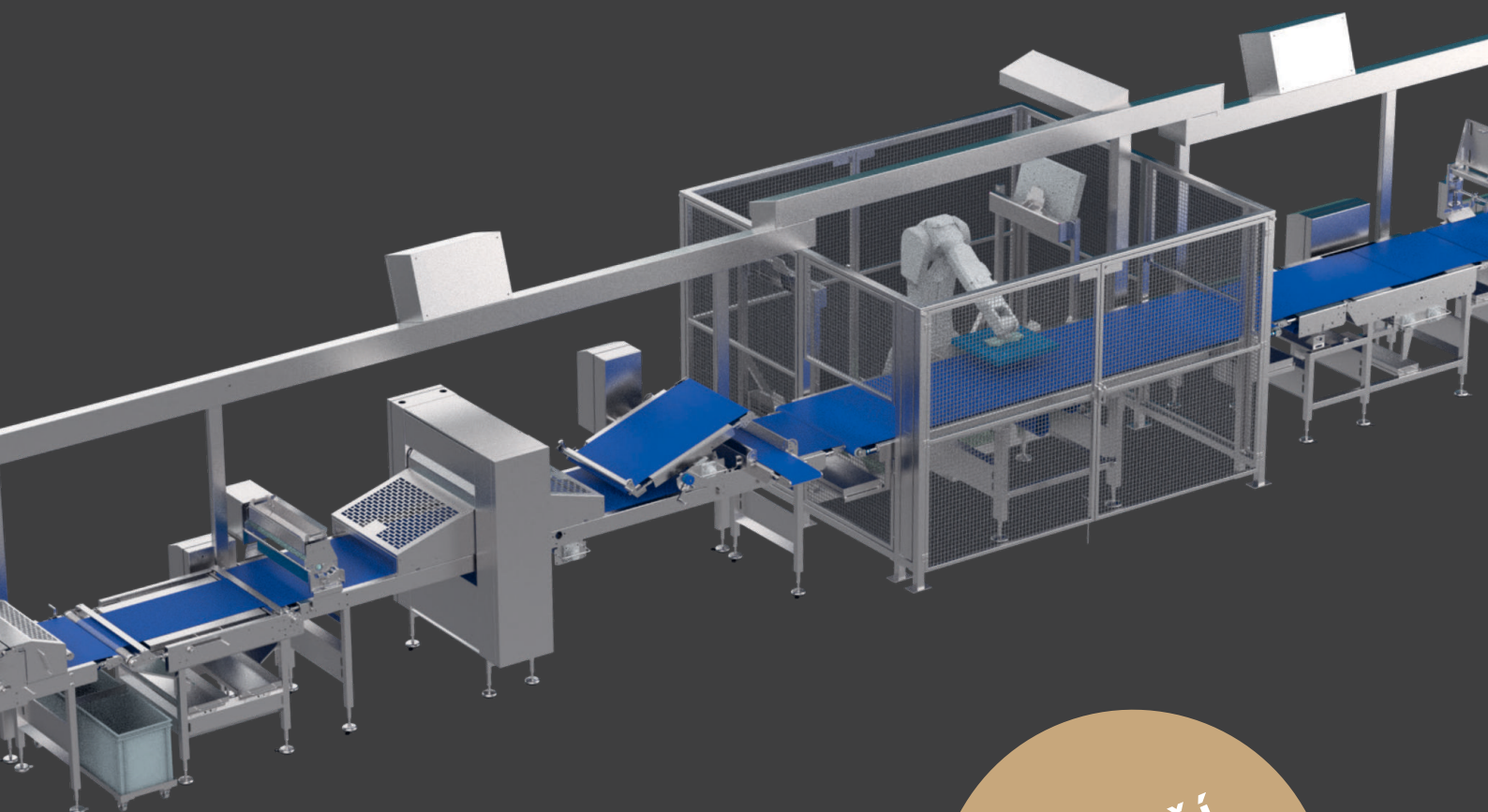


RONDO

Dough-how since 1948.



Dle vaší
potřeby až
1000 kg/h

Smart Bread Line

Smart Bread Line je modulární chlebová linka využívající bezstresovou technologii k výrobě vykrajovaného, vyráženého, kotalého a tvarovaného chleba.

Smart Bread Line - „Chytrá chlebová linka“

Chytrá linka na chléb je efektivní a spolehlivý stroj podporující každodenní pekařskou práci. Objevte širokou škálu výhod, které tato vysoce výkonná linka nabízí.

Modulový systém linky

pro vysokou flexibilitu

Chytrá chlebová linka je navržena tak, aby zlepšila ergonomii ve výrobním prostředí a zvýšila efektivitu a pohodu pracovníků. Jednoduchost použití a snadné zařazení jednotlivých modulů z ní činí univerzální a vysoce výkonnou linku.

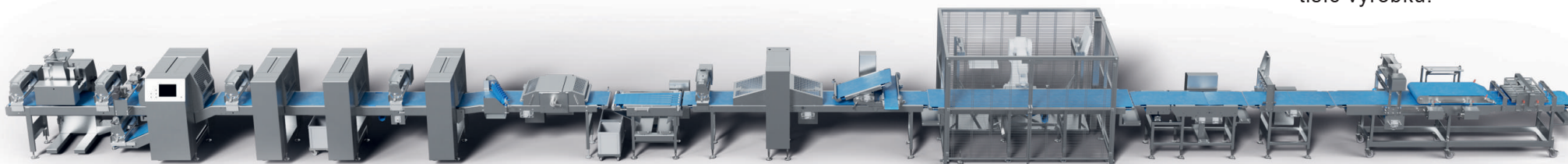
Bezstresová technologie

Chytrá chlebová linka šetrně zpracovává těsto, od tvarování pásu těsta až po osazování výrobků na plech. To umožňuje zpracovávat vysoce hydratovaná a předkynutá těsta s definovanou kontrolou struktury těsta.

Uživatelsky přívětivé ovládání

Programování, diagnostika, rychlost dopravního pásu a tloušťka pásu těsta se řídí pomocí HMI. Přenastavení výrobku se provádí pomocí jednoduchých a rychlých postupů.

Máte možnost vytvořit více než tisíc výrobků.



Výkon až 1000 kg/hod

Chytrá chlebová linka zaručuje širokou výrobní všestrannost a pozoruhodnou kapacitu.

Zvýšení ziskovosti

Chytrá chlebová linka umožňuje výrazně omezit ruční práci při zachování kvality ručně vyráběného výrobku a optimalizovat ekonomické výsledky.

Široká škála výrobků

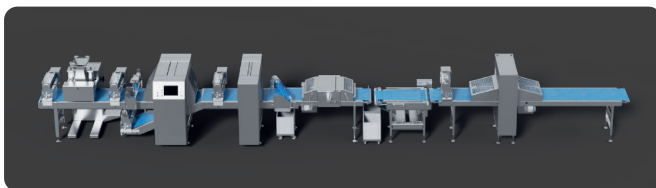
Modularita chytré chlebové linky umožňuje vyrábět všechny typy chlebů: vykrajované, vyrážené, kulaté, tvarované a bezlepkové. Kromě toho lze velmi rychle a snadno přecházet z jednoho výrobku na druhý.

Názorné video chytré chlebové linky.

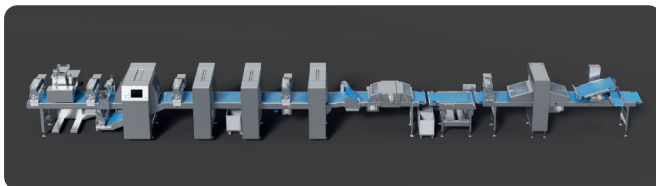


Různé konfigurace linky pro splnění vašich potřeb při výrobě chleba

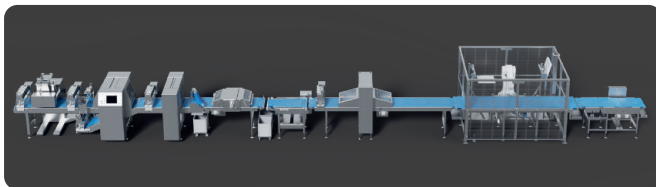
Vykražované



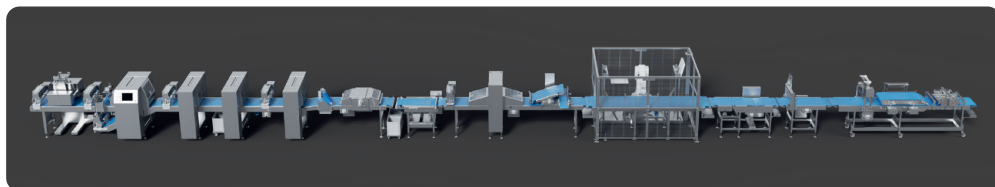
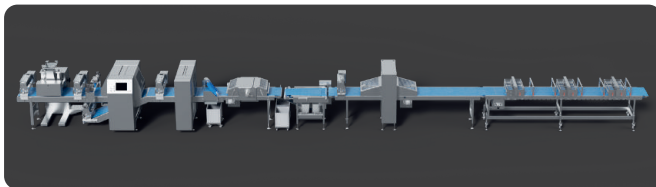
Vyrážené



Kulaté



Tvarované



Technické údaje

RONDO Chytrá chlebová linka

Doporučená doba provozu	two shifts
Šíře pásu těsta	up to 600 mm
Šíře dopravního pásu	700 – 900 mm
Potřebný prostor (ŠxHxV)	od: 14000 x 900 x 1000 mm
Výkon	až 1000 kg těsta za hodinu

Doplňkové funkce

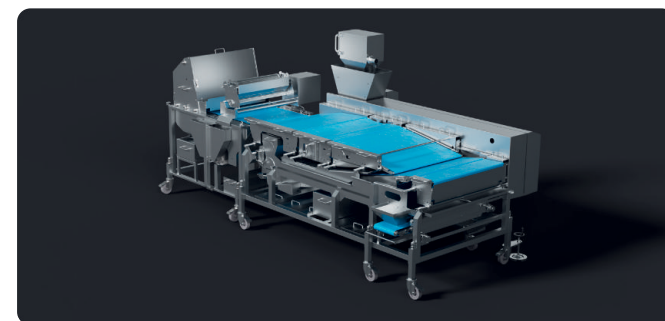
Možnosti automatického dávkování těsta

- Zásobník s dopravníkem
- Zásobník s dopravníkem v úrovni podlahy
- Dopravník



Možnosti posypu

- Horní posyp
- Horní a spodní posyp



Možnosti osazování plechů

- Osazování jednoho nebo dvou plechů
- Osazování plechů v automatickém režimu



Oválné vyvalování s RONDObotem

RONDObot je vyvalovací systém navržený společností RONDO. Systém dokáže zpracovat vysoce hydratované těsto s dlouhou dobou odpočinku. Je vhodný pro výrobu zakulacených výrobků různých hmotností a velikostí.

Objevte nové možnosti RONDObota!

RONDObot je novinkou v procesu oválného vyvalování. Nový pohyb křížového vyvalování RONDObot umožňuje formování oválných tvarů od malých až po velké bochníky.



Novinka

Výhody

- Automatická výměna nástroje (formy různých velikostí)
- Rychlost vyvalování, počet vykroužení a jejich šířka jsou nastavovány pomocí vestavěného programu bez nutnosti mechanického nastavení.
- RONDObot nabízí možnost několika pracovních cyklů
- Standardní vyvalovací pohyb (kulatý tvar)
- Křížový vyvalovací pohyb (oválný tvar)
- Možnosti kombinovat pohyby

