

RONDO
Dough-how & more.



Řemeslná výroba pečiva
na minimálním prostoru



Jak získáte více prostoru? Jeho lepším využitím.

V řemeslné pekárně je často nedostatek místa i času. Společnost RONDO nabízí řešení pro efektivní výrobu pečiva, které lze umístit i do malých pekáren.

RONDO-Cutomat nebo krájecí stůl RONDO zvládne komplikované krájení pásů těsta. Vám a vašemu personálu tak zbývá více času na plnění, skládání a zdobení pečiva.

Ať už jsou vaše produkty čtvercové, trojúhelníkové nebo kulaté, mají vždy pravidelný tvar, velikost a hmotnost, čímž je zajištěna stálá kvalita.

Strojům RONDO můžete důvěřovat. Na jejich vzniku se podílely desítky let zkušeností. Naše vášeň pro zpracování těsta, nové nápady a zkušenosti z praxe ve spojení s vynikající a odolnou švýcarskou technologií vždy zaručí dokonalou kvalitu.

přizpůsobivý
úsporný
všestranný
šetřící prostor

Jak zlepšíte vyvalování a krájení těsta? Spojením těchto dvou činností.

RONDO Cutomat je rozvalovač těsta s integrovanou krájecí stanicí - ideální řešení v případě omezeného prostoru. V pěti jednoduchých krocích zpracujete všechny druhy těsta a vytvoříte jemné pečivo prvotřídní kvality - efektivně, důsledně a spolehlivě.



Rondostar-Cutomat

Elektronický rozvalovač na těsto a integrovaná krájecí stanice s revolučním dotykovým ovládáním i-Touch.



Rondonat-Cutomat

Mechanický rozvalovač na těsto s integrovanou krájecí stanicí kombinuje ergonomii s výkonností a hygienou.

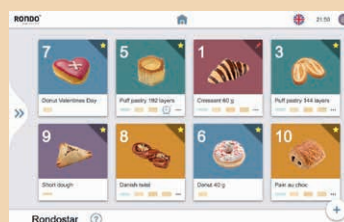


Automat-Cutomat

Mechanický rozvalovač těsta s integrovanou krájecí stanicí pro nejvyšší požadavky na výkon. Automat-Cutomat má automatickou redukci mezery mezi válci.

Vhodný Cutomat pro všechny požadavky

Elektronický Rondostar-Cutomat ještě více zefektivní výrobu pečiva: pro jakékoli pečivo si uložíte program. Díky revolučnímu ovládání i-Touch je práce s Rondostar-Cutomatem velmi snadná. Všechny informace se přehledně zobrazují ve čtverečcích na velkém, nerozbitném displeji. Jakákoli obsluha může Rondostar-Cutomat plně obsluhovat od samého začátku.



Automat-Cutomat je určen pro nejnáročnější požadavky výroby. Automat-Cutomat má automatické zmenšení mezery mezi válci, které zaručuje vždy stejné kroky válcování.



Malé prostorové nároky

Oba stoly stroje lze sklopit, což znamená, že stroj lze snadno přemístit a uvolnit tak cenný prostor pro jinou práci.



Robustní krájecí stanice

Dvojitou stanici lze pohodlně ovládat ze předu. Přítlak krájecích válců můžete individuálně přizpůsobit těstu. Protitlakové válce pod syntetickým dopravním pásem zaručují čisté krájení s minimálním tlakem.



Snadné čištění

Všechny Cutomaty mají hladký povrch a prakticky žádné viditelné šrouby. Díky modernímu designu a osvědčenému seškrabávacímu systému vyčistíte stroj snadno a rychle bez použití náradí.

Pět jednoduchých kroků

1. Těsto jemně rozválíte.
2. Přepnete na rychlost krájení.
3. Aktivujete krájecí válce.
4. Pás těsta se nakrájí na požadovaný tvar.
5. Plníte a skládáte pečivo z výstupního pásu.



Jak můžete vylepšit vaši výrobu? S pomocí dalšího efektivního zařízení.

RONDO rozvalovač těsta a krájecí stůl se vzájemně dokonale doplňují. Společně tvoří všestrannou řemeslnou výrobní linku. Na krájecím stole krájíte pás těsta do různých tvarů. Současně již můžete zpracovávat další těsto na rozvalovači. To šetří čas a zvyšuje vaši produktivitu.

Čtyři kroky, které šetří čas

1. Těsto se rozválí a jemně se navine na válec.
2. Válec s těstem se položí na krájecí stůl, kde se opět odvíjí.
3. Pás těsta se nakrájí na požadovaný tvar.
4. Pečivo naplníte a přeložíte na krájecím stole.



Odolný a stabilní

Robustní nerezová konstrukce rozvalovačů a krájecích stolů zaručuje jejich dlouhou životnost.

Na výběr je krájecí stůl o délce 2,6 m a 3,6 m. Volitelně jsou k dispozici také s proměnlivou rychlostí.



Dopravníky pro choulostivé druhy těsta

Těsta, která nelze navíjet nebo která jsou lepivá či drobná, lze pomocí dopravníku dopravit přímo na krájecí stůl.



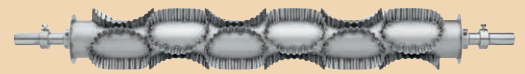
Efektivní výroba croissantů

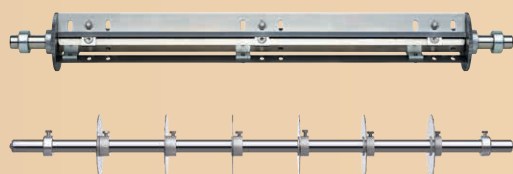
Vyrábíte croissanty? Pokud ano, jistě víte, že ruční svinování zabere spoustu času. S naším svinovacím zařízením Rondinette vyrobíte croissanty různých velikostí - rychle a efektivně. Trojúhelníky těsta nakrájené na krájecím stole nebo na Cutomatu se jednoduše položí na vstupní pás a volně se stočí.



Jak udržet vždy stejný tvar pečiva? Dokonalým řezem.

Krájecí válce RONDO snadno a rychle vytvoří z pásu těsta produkty různých tvarů - vždy stejné velikosti, stejné hmotnosti a stejného tvaru. Rozsáhlý sortiment krájecích válců vám umožní realizovat vaše nápady s dokonalou přesností, tvarovou jednotností a rozmanitostí.





Obdélníkové a čtvercové

Příčné a podélné krájecí válce tvoří základ pro mnoho skládaného pečiva



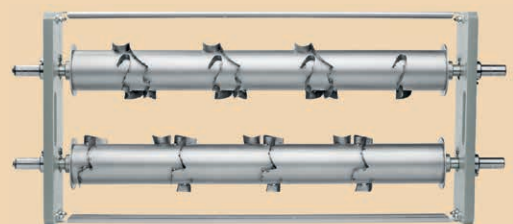
Kulaté a oválné

Kulaté a oválné krájecí válce s hladkými nebo vroubkovanými okraji



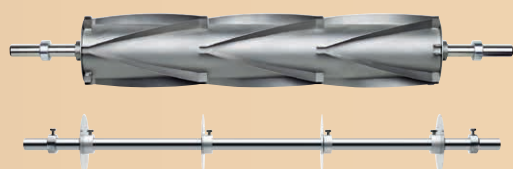
Donuty

Kulaté s vyříznutým středem



Zvláštní tvary

Speciální dvojité válce



Dokonalé croissanty

Použití vlnitých a podélných krájecích válců



Příležitostné tvary

Ruční krájecí válce pro krájení trojúhelníků, čtverců, obdélníků, kulatých i jiných tvarů.

Elektronické cutomaty



Mechanické cutomaty



Rondostar-Cutomat 5000

SSH 6725 C SSH 6727 C

Automat-Cutomat 2000

SSO 685 C SSO 687 C

Rondonat-Cutomat 4000

SSO 6405 C SSO 6407 C

Nosná konstrukce	nerezová ocel	nerezová ocel	nerezová ocel	nerezová ocel	nerezová ocel	nerezová ocel
Aut. poprašování mouky	ano	ano	volitelně	volitelně	volitelně	volitelně
Aut. navinování těsta	volitelně	volitelně	–	–	–	–
Šířka stolu	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Šířka pásu	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Celková délka	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm
Délka válečku	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Otevírání bezpeč. krytu	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
Mezera mezi válci	0.2 – 45 mm	0.2 – 45 mm	0.5 – 45 mm	0.5 – 45 mm	0.3 – 45 mm	0.3 – 45 mm
Zmenšení mezery mezi válci	motorizované	motorizované	automatické	automatické	manuální	manuální
Válcovací rychlost na výstupním pásu	85 cm/s	85 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	80 cm/s	80 cm/s
Rychlost krájení	proměnná	proměnná	proměnná	proměnná	proměnná	proměnná
Ovládání / Obrazovka	Dotyková obrazovka i-Touch / 10,1", odolná proti nárazu	Dotyková obrazovka i-Touch / 10,1", odolná proti nárazu	Ruční kolo s rozšířenou stupnicí	Ruční kolo s rozšířenou stupnicí	Nastavovací páka s rozšířenou stupnicí	Nastavovací páka s rozšířenou stupnicí
Potřebný prostor (v mm)						
• v pracovní pozici včetně plechových záchytnů na těsto	1260 × 3540	1260 × 3900	1215 × 3650	1215 × 3950	1330 × 3540	1330 × 3840
• ve složené pozici	1260 × 1875	1260 × 2040	1215 × 1650	1215 × 1800	1330 × 1885	1330 × 2050
Příkon	2,2kVA/1,4 kW	2,2kVA/1,4 kW	1,5kVA/0,9 kW	1,5kVA/0,9 kW	2,0 kVA/1,3 kW	2,0 kVA/1,3 kW
Napětí	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz
Hmotnost	320 kg	330 kg	260 kg	265 kg	310 kg	315 kg

Rondinette



SGRR

Šířka pásu	250 mm
Výška	340 mm
Celková šířka	380 mm
Délka	580 mm
Příkon	0,3 kVA/0,11 kW
Napětí	3 × 220–420 V, 50/60 Hz 1 × 220 V, 50/60 Hz
Hmotnost	25 kg

Krájecí stoly



Dopravníky



	SFT 262	SFT 262 V	SFT 362	SFT 362 V	PPT 150	PPT 250
Šířka stolu	715 mm	715 mm	715 mm	715 mm	650 mm	650 mm
Šířka pásu	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Celková šířka	970 mm	970 mm	970 mm	970 mm	850 mm	850 mm
Celková délka sblu	2650 mm	2650 mm	3550 mm	3550 mm	1600 mm	2530 mm
Celková délka	3270 mm vč. prodloužení	3270 mm vč. prodloužení	4170 mm vč. prodloužení	4170 mm vč. prodloužení	1700 mm	2630 mm
Výška	915 mm	915 mm	915 mm	915 mm	805 – 1000 mm	805 – 1000 mm
Rychlost dopravního pásu	3.6 m/min	0.8 – 7 m/min	3.6 m/min	0.8 – 7 m/min	0.9 – 55 m/min	0.9 – 55 m/min
Příkon	1.1 kVA/0.7 kW	1.1 kVA/0.7 kW	1.1 kVA/0.7 kW	1.1 kVA/0.7 kW	0.6 kVA/0.4 kW	0.6 kVA/0.4 kW
Napětí	3 × 200 – 420 V, 50/60 Hz	1 × 200 – 460 V, 50/60 Hz 3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 420 V, 50/60 Hz	1 × 200 – 460 V, 50/60 Hz 3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	1 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	1 × 200 – 460 V, 50/60 Hz
Druhá krájecí stanice	–	–	volitelně	volitelně	–	–
Poháněná krájecí stanice	–	–	volitelně	volitelně	–	–
Hmotost	170 kg	170 kg	190 kg	190 kg	65 kg	80 kg
• S druhou krájecí stanicí	–	–	210 kg	210 kg	–	–
• S poháněnou krájecí stanicí	–	–	215 kg	215 kg	–	–

Právo na změny technického charakteru je vyhrazeno. Je nutné dodržovat bezpečnostní a typové pokyny uvedené v návodu k obsluze. Zákazové, informační a výstražné značky na strojích musí být dodržovány v souladu s návodem k obsluze.

odolný
robustní
kompaktní
efektivní