



Výkonné, modulární, efektivní:

RONDO MLC 4.0

Laminace, osazování a zpracování

Kdo vyrobí jednotný laminovaný pás těsta?

Automatická a přesně pracující linka RONDO MLC 4.0!

Výkonný koncept MLC 4.0

To, co začalo v roce 2005 s linkou MLC jako modulární koncept laminování, se s linkou MLC 4.0 vyvinulo v komplexní modulární řešení pro laminování, osazování a zpracování široké škály typů těsta a produktů.

Linka MLC 4.0 je vyrobena z nerezové oceli a konstruována pro nepřetržitý provoz. Disponuje vysoce kvalitními součástmi jako je moderní, spolehlivé řízení Siemens nebo energeticky účinné převodové motory Nord nebo SEW (za příplatek). Samozřejmě jako všechny stroje RONDO splňuje mezinárodní bezpečnostní normy.

Různé varianty linky MLC 4.0

S linkou MLC 4.0 nyní můžete dělat vše, po čem vaše pekařské srdce touží: S verzí "pro bloky", "osazovací" nebo "laminovací" linka (viz příklad vpravo) můžete vyrábět velmi rovnoměrné laminované bloky těsta, nekonečné pásy těsta, vyvalovat chlebová těsta stejně jako průběžně osazovat linky na jemné pečivo nebo stroje na výrobu croisantů.

S «**tvarovací**» linkou (viz. příklad na další straně) se vám otevře celý svět pečiva, chleba i pizz.

Tvarovač pásu těsta

Tvarovač pásu těsta jemně tvaruje všechny druhy těsta do homogenního a bezstresového pásu těsta, aniž by narušil strukturu těsta. Je skladný, lze jej přemísťovat na kolečkách a rychle a snadno čistit.

Čerpadlo tuku

Čerpadlo tuku automaticky vytváří z bloku margarínu nebo másla pruh tuku, který je souvislý a stejnoměrný na šířku a tloušťku, a aplikuje ho na pás těsta. Překládací pásy pak pás těsta přehnou tak, aby byl tuk zcela obklopen těstem.



Satelitní hlava

Rotující válečky satelitní hlavy redukuje tloušťku pásu těsta bez ničení vrstev těsta a tuku.

Skládací stanice

Zde se pás těsta opatrně složí a vytvoří 2 až 10 homogenních vrstev tuku. Složený, nyní velmi silný pás těsta se znovu rozvaluje v druhé satelitní hlavě.

Koncová část

Pro výrobu bloků se pás těsta automaticky rozřeže na kousky a poté se ručně složí. Blok těsta má nyní 2 až 40 vrstev tuku.

Alternativně můžete pás těsta rozválet na požadovanou konečnou tloušťku pomocí příčného válce a jednoho nebo více kalibrátorů a osazovat jej přímo do vaší následné tvarovací linky nebo stroje na croissanty.

**Výroba dalších tukových vrstev (po době odpočinku)**

Po odpočinku můžete bloky těsta znovu umístit na linku MLC 4.0 a zvýšit tak počet tukových vrstev. Satelitní hlava rozválí bloky těsta a následně bloky sestaví do nekonečného pásu těsta.

Jak lze překonat „dokonalost“? S MLC 4.0 tvarovací linkou!

Plná modularita pro veškerou rozmanitost – a bezpečnou budoucnost

Tvarovací linka MLC 4.0 vám nabízí obrovský výběr řešení pro výrobu jemného a kynutého pečiva, řemeslného chleba, housek, pizzy, koblih a mnoho dalšího. Veškeré další vybavení a nástroje potřebné pro plnění, překládání, krájení, ražení a rozvalování lze integrovat přímo do linky pomocí plug-and-play. To samozřejmě platí i do budoucna: Bez ohledu na to, jakou konfiguraci si dnes vyberete, můžete MLC 4.0 tvarovací linku přizpůsobit svým budoucím rozšířeným potřebám.

MLC 4.0 tvarovací linka - přednosti:

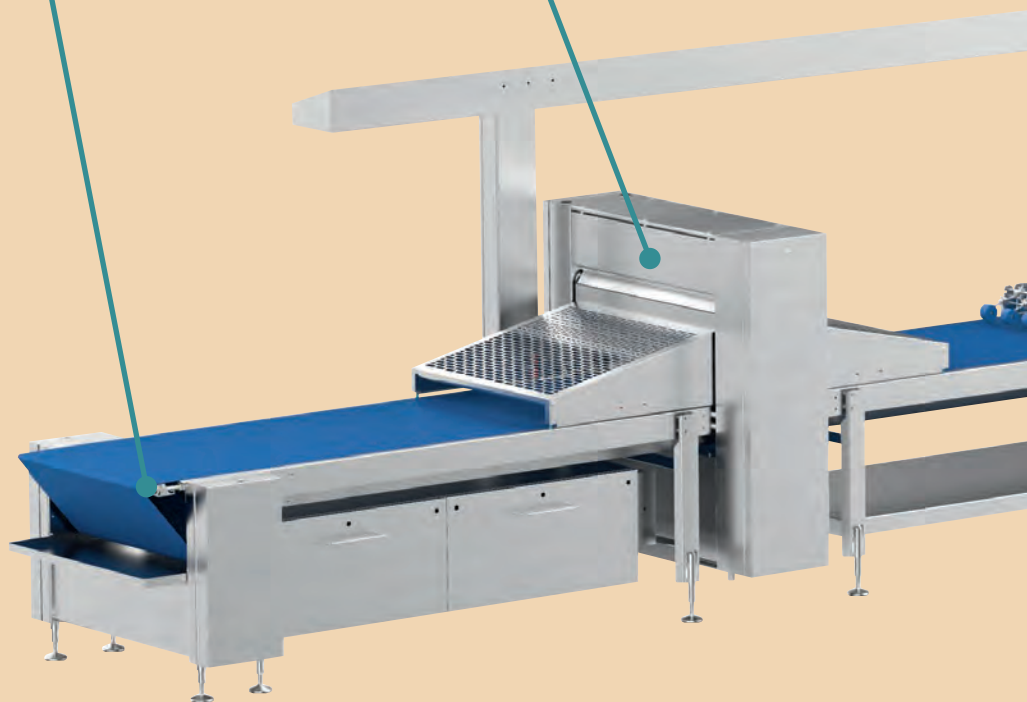
- moderní ovládání
- vysoká konfigurovatelnost
- lze rozšířit pro budoucí aplikace
- široké spektrum produktů
- rychle přenastavitelná
- konstruována pro použití 24/7
- rychlé a jednoduché čištění
- množství opcí (přídavné nástroje, nářadí, příslušenství)

Ostrý přechod

Malé pečivo je bezpečně a snadno přenášeno do dalších strojů pomocí speciálního dopravníku. Integrovaný rychloupínací pás usnadňuje čištění.

Výkonná gilotina

Elektromechanická gilotina vysekává a krájí pečivo z pásu těsta s velkou přesností a vysokým výkonem.



Moderní ovládání

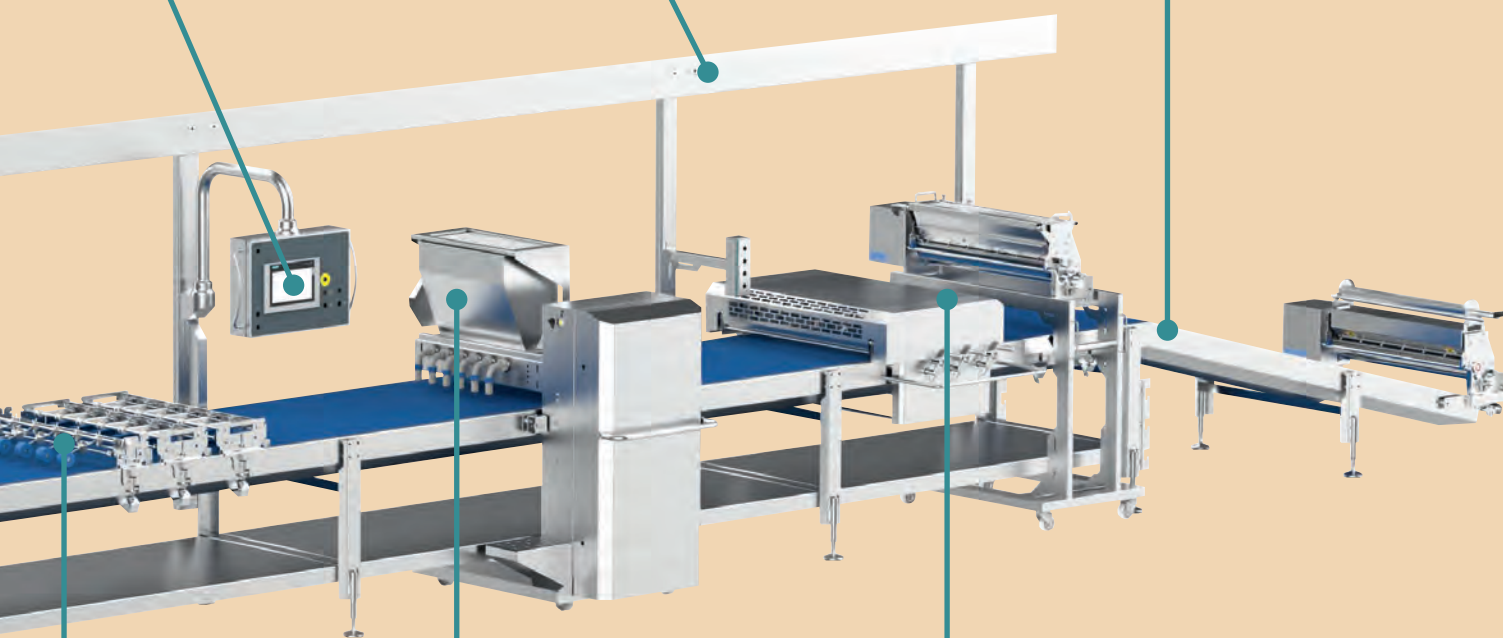
Tvarovací linka MLC 4.0 má velký dotykový displej, jehož použití je snadné a bezpečné.

Horní kabelový kanál

Kabely a zástrčky jsou umístěny mimo zónu nečistot.

Automatické osazování

Pro osazení jsou k dispozici různá řešení MLC 4.0. Vyberte si správné řešení v závislosti na vaší kapacitě a požadavcích na automatizaci.

**Četné příslušenství**

Doplňkové vybavení a nástroje umožňují automatickou výrobu široké škály pečiva.

Plnička

Pro plnění různými náplněmi jsou k dispozici různá plnicí zařízení. Dávkují a plní s nejvyšší přesností.

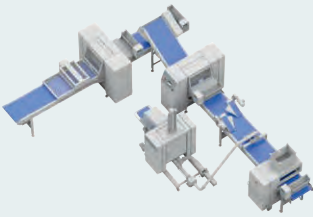
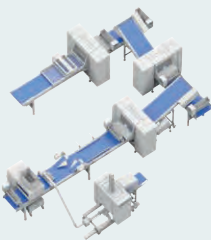
Dvojitá krájecí stanice s protitlakovými válečky

Dvojitá krájecí stanice podélně krájí pás těsta. Protitlakové válečky zajišťují obzvláště čisté řezy a chrání dopravní pás.

Technické údaje

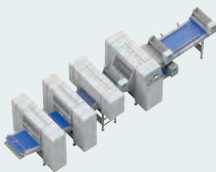
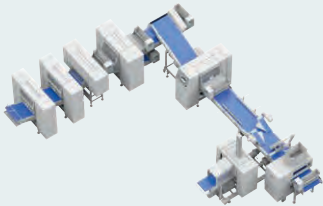
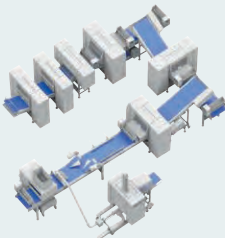
Délka	9000 / 12 000 / 15 000 mm
Výška stolu	920 mm
Šířka stolu	1000 mm
Šířka dopravního pásu	940 mm
Rychlost dopravního pásu	0,5 – 12 m/min
Napětí	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz
Řídící napětí	24 V

Které řešení vás přesvědčí? To, které splní vaše potřeby!

MLC 4.0 Provedení	I-blok linka standardní provedení	L-blok linka standardní provedení	U- nebo Z-blok linka standardní provedení
Použití	výroba bloků těsta s až 4 vrstvami tuku	výroba bloků těsta s až 40 vrstvami tuku	výroba bloků těsta s až 400 vrstvami tuku
Konstrukce			
Komponenty	• formovač pásu těsta • čerpadlo tuku (za příplatek) • překládací pásy • satelitní hlava • rotační nůž	• formovač pásu těsta • čerpadlo tuku (za příplatek) • překládací pásy • skládací stanice • dvě satelitní hlavy • rotační nůž	• formovač pásu těsta • čerpadlo tuku (za příplatek) • překládací pásy • dvě skládací stanice • tři satelitní hlavy • rotační nůž
Potřebný prostor	8300 × 1850 mm	8000 × 6000 mm	8000 × 7200 mm

MLC 4.0	Provedení
Šířka dopravního pásu	700 a 900 mm (MLC 4.0 pro bloky, osazovací a laminovací linka) 940 mm (MLC 4.0 tvarovací linka)
Rychlost dopravního pásu	MLC 4.0 linka na bloky: až 8 m/min MLC 4.0 laminovací linka: až 12 m/min MLC 4.0 tvarovací linka: až 12 m/min MLC 4.0 osazovací linka: až 12 m/min
Připojení, ovládání a napětí	
Ovládání	PLC, barevný 12" dotykový displej, 100 programů
Napětí	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Přípojka vody	pro tvarovací linku
Připojení vzduchu	pro čerpadlo tuku a tvarovací linku

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.

I-osazovací linka konfigurovatelné provedení	L-laminovací linka konfigurovatelné provedení	U- a Z- laminovací linka konfigurovatelné provedení	Tvarovací linka konfigurovatelné provedení
Kontinuální osazování tvarovacích linek	Výroba pásů těsta s až 10 vrstvami tuku a kontinuální osazování tvarovacích linek	Výroba pásů těsta s až 100 vrstvami tuku a kontinuální osazování tvarovacích linek	Zpracování různých produktů (jemné a kynuté pečivo, řemeslný chléb, housky, pizzy, donuty a mnoho dalšího)
			
• Satelitní hlava • Příčný rozvalovač • Kalibrátor	• Tvarovač pásu těsta • Čerpadlo tuku (za příplatek) • Překládací pásy • Skládací stanice • Dvě satelitní hlavy • Příčný válec • Kalibrátor	• Tvarovač pásu těsta • Čerpadlo tuku (za příplatek) • Překládací pásy • Dvě skládací stanice • Tři satelitní hlavy • Příčný válec • Kalibrátor	• Dvojitá krájecí stanice • Plnička (za příplatek) • Množství přidavných nástrojů (za příplatek) • Různé pomůcky (za příplatek) • Gilotina
6000 × 1800 mm	8000 × 6900 mm	8000 × 7200 mm	9000 / 12 000 / 15 000 mm

Průmyslové řešení laminování a osazování

Potřebujete průmyslové laminovací a osazovací zařízení s obzvláště vysokým výkonem? Zeptejte se na naše řady ASTec (Advanced Sanitary Technology). S pracovní šířkou až 1500 mm nabízejí ještě větší kapacitu a jsou vyrobeny přesně podle vašich požadavků. Díky převratnému designu ASTec splňují i nejnovější hygienické směrnice.



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