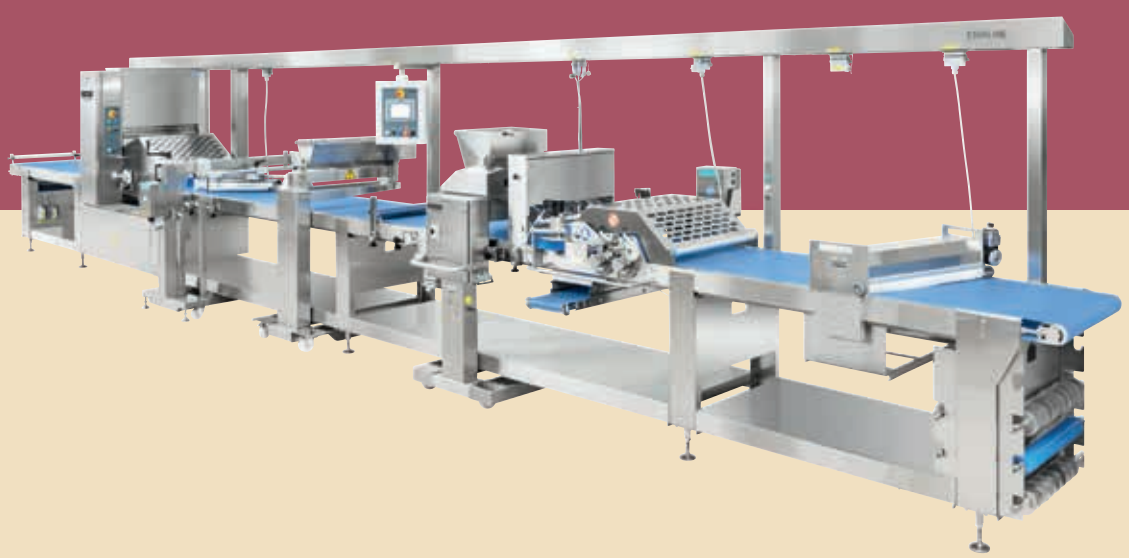
RONDO
Dough-how & more.



Линия для производства мучных кондитерских изделий:

Starline – высокопроизводительная линия.

Что убедит ваших покупателей? Высокое качество вашей продукции.

Dough-how & more из Швейцарии

Уже более 65 лет швейцарская компания RONDO разрабатывает и производит машины для разделки теста. Уникальную комбинацию из обширных профессиональных знаний и многолетнего опыта мы назвали «Dough-how». Наши инновационные решения и высокое качество наших машин и производственных линий станут основой вашего успеха.
Это и есть Dough-how & more.

Надёжная и высокопроизводительная линия для производства мучных кондитерских изделий

Линия Starline отличается простым управления и уникальной производительностью и отвечает современным санитарно-гигиеническим нормам. Вы легко можете адаптировать линию Starline к вашим желаниям и требованиям, а также к производственной площади вашего предприятия.

Starline – это детально продуманная линия для эффективного производства любых мучных кондитерских изделий: штампованных, сложенных конвертиком, свернутых рулетом, декорированных, заполненных начинкой и т. п.:

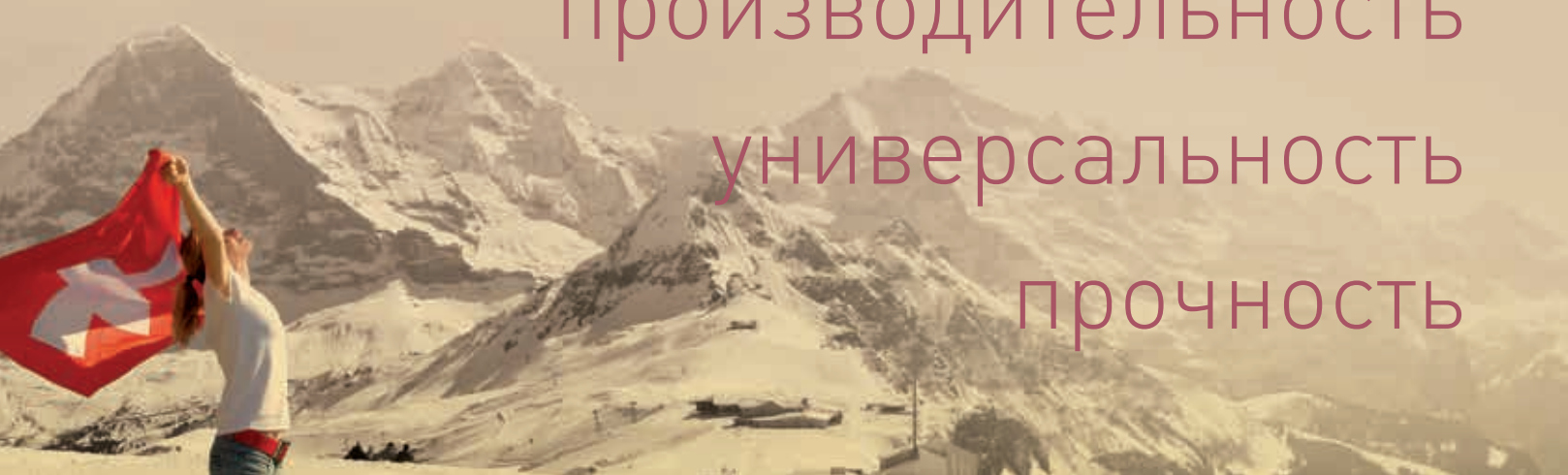
- Вы сможете выпускать самые разные мучные кондитерские изделия неизменно высокого качества
- Вы сможете рационально разделывать любые виды теста: мягкое, слоёное, песочное и даже сверхтонкое

swiss made

производительность

универсальность

прочность



Как превзойти максимальную эффективность? Дать ей новое определение.

Универсальная линия от RONDO

Отличительные качества линии Starline:

- Современные системы управления для облегчения эксплуатации
- Гибкая и адаптируемая конфигурация
- Широкий спектр применения
- Короткое время переналадки
- Надёжная и прочная конструкция
- Быстрая и простая очистка
- Многочисленные опции, дополнительное оборудование и инструменты
- Разнообразные варианты автоматической загрузки

Специальный носик транспортёра
Мелкие изделия бережно и надёжно передаются на следующие машины. Встроенное устройство быстрого снятия натяжения ленты облегчает её очистку.

Мощная гильотина
Гильотины штампуют и нарезают изделия с высокой точностью и производительностью.

Высокая эксплуатационная безопасность
Благодаря последовательному использованию защитных кожухов и предохранительных устройств линия Starline отвечает всем существующим требованиям техники безопасности.

Высокая гибкость
Передвижное оборудование и быстрозажимные приспособления обеспечивают короткое время переналадки на другой вид выпечки.

Многочисленное дополнительное оборудование
Дополнительное оборудование обеспечивает возможность автоматического производства самых разных мучных кондитерских изделий.

Технические данные

Длина (по модулям)	8,5, 10,0 и 11,5 м
Ширина стола	715 мм
Высота стола	915 мм
Ширина транспортёрной ленты	640 мм
Скорость конвейерной ленты	0,5 – 10 м/мин
Напряжение	3 × 200 – 480 В, 50/60 Гц
Напряжение управления	24 В=

Права на внесение технических изменений сохраняются. Необходимо соблюдать содержащиеся в инструкции по эксплуатации указания по технике безопасности специфические для данного типа оборудования. Соблюдайте требования запрещающих, указательных и предупреждающих знаков на машинах.

На рисунке показаны следующие опции:

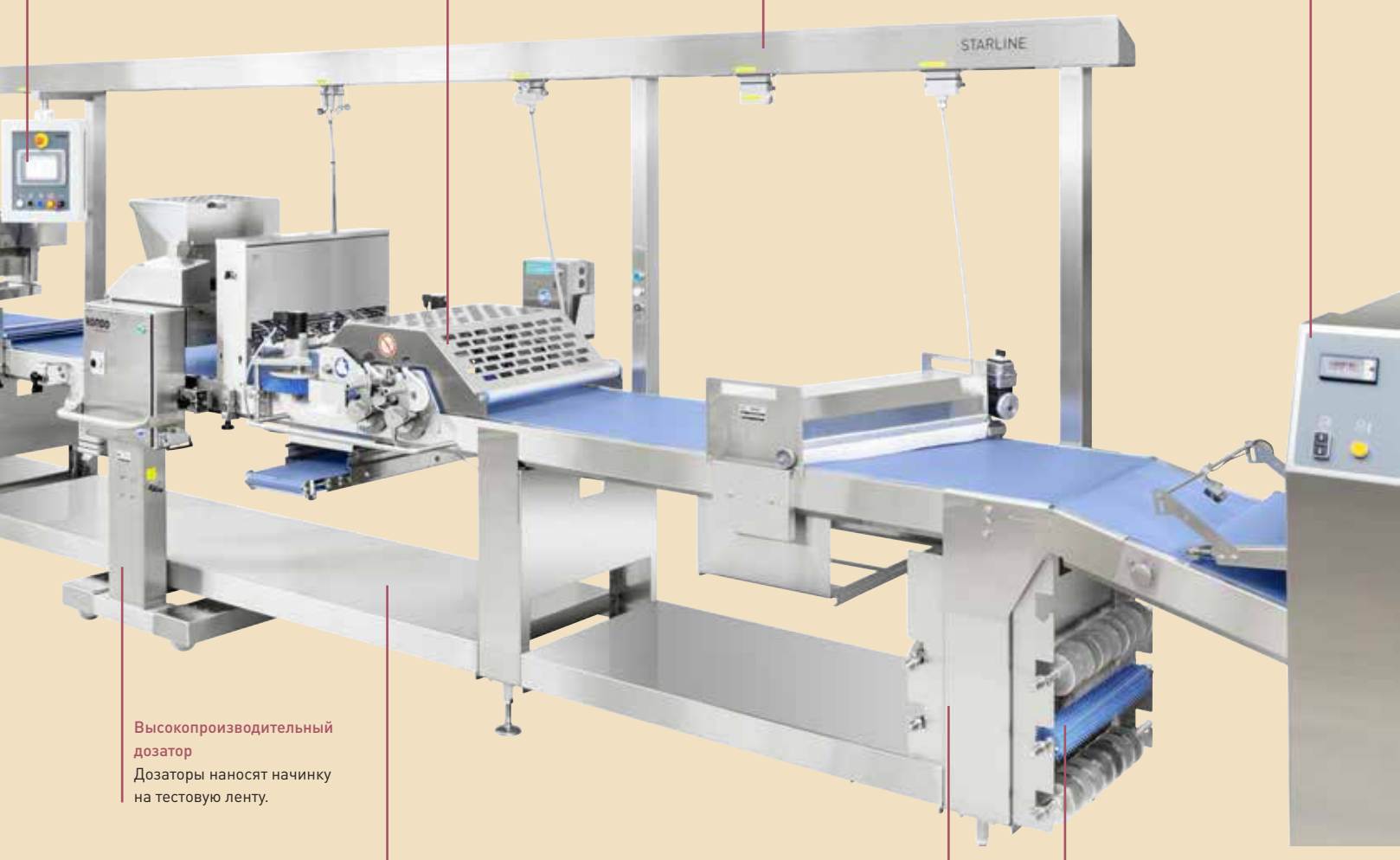
- Сенсорная панель
- Передвижное устройство для сворачивания рулетов
- Пневматический дозатор
- Увлажняющее устройство
- Гильотина с подвижным штампом
- Щётка для муки
- Транспортёр для удаления обрезков теста
- Синие ленты транспортера
- Валики для нарезания и тиснения теста

Современное управление
Системы управления облегчают эксплуатацию и повышают эксплуатационную надёжность.

Уникальная двойная станция нарезки
Тестовая лента разрезается в продольном направлении и декорируется. Прижимные ролики обеспечивают чистоту резов.

Кабельный канал верхнего расположения
Кабели и разъемы находятся за пределами зоны загрязнения.

Автоматическая загрузка
Различные варианты загрузки удовлетворят ваши требования к производительности и автоматизации.



Высокопроизводительный дозатор
Дозаторы наносят начинку на тестовую ленту.

Быстрая очистка
Великолепные гигиенические свойства гарантируют быструю и эффективную очистку.

Абсолютная прочность
Линия Starline произведена из прочной нержавеющей стали и рассчитана на длительную и интенсивную эксплуатацию.

Продуманные детали
Множество продуманных деталей делают процесс производства эффективным и эргономичным.

Как повысить эффективность? С помощью «умной» машины.

RCC – более современная концепция управления

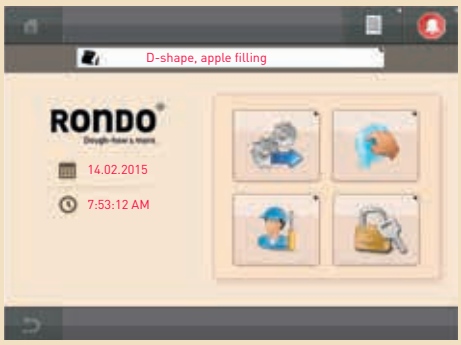
Передовая концепция управления RCC (RONDO Control Concept) – это революция в управлении. Унифицированный пользовательский интерфейс для всех машин RONDO в сочетании с сенсорным экраном делает процесс управления более простым, быстрым и, прежде всего, надёжным – в том числе для квалифицированного персонала.

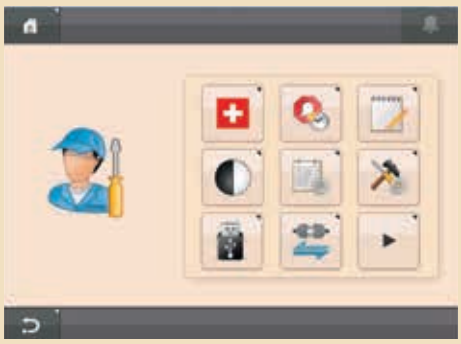
Система визуализации всей линии обеспечивает интуитивно-понятное управление. Вы видите все важные параметры одновременно и благодаря этому можете действовать более эффективно.

Память программ более, чем на 100 изделий гарантирует постоянство качества продукции. Доступ на пользовательские уровни защищен паролем, что дополнительно повышает надёжность технологического процесса.

Программы очистки содержат поэтапные указания для оператора. Так как каждый этап очистки подтверждается после выполнения, в конце вы получаете протокол очистки, который можно предъявить при очередной ревизии.

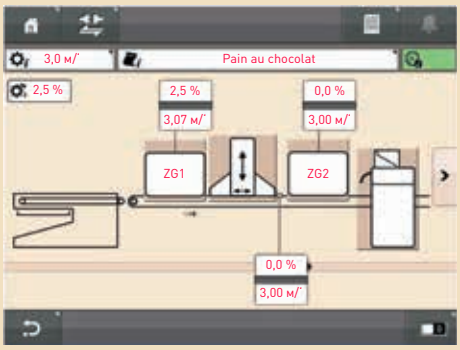
При необходимости предвключённые и послевключённые машины также можно интегрировать в систему RCC.

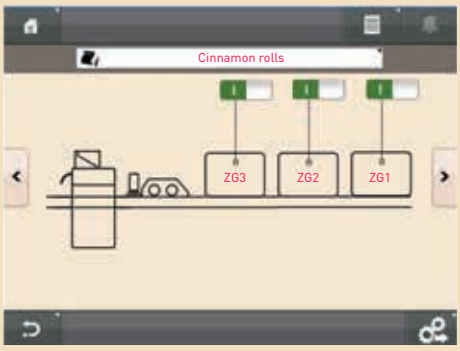




Простое и безопасное управление

Система управления Starline облегчает ежедневный труд и обеспечивает бесперебойную эксплуатацию.
Вы можете выбрать один из два вариантов системы управления:





RCC Touchscreen

Система RCC Touchscreen с сенсорным экраном обеспечивает безопасное и интуитивно-понятное управление линией.
Оператор видит на экране всю линию и все важные параметры и благодаря этому может действовать более эффективно.

- Большой сенсорный экран 7" для безопасного и интуитивно-понятного управления
- Система RONDO RCC с визуализацией всей линии для производства мучных кондитерских изделий и всего дополнительного оборудования
- Современная система шин Profinet
- Возможность непосредственного управления макс. 6 дополнительными устройствами с электроприводом
- Возможность записи в память более 100 программ под уникальными именами
- Простое сохранение данных на USB-носителе
- Защищённые паролем пользовательские уровни для операторов, старших операторов, руководителей производства и обслуживающего персонала
- Встроенная система управления пред- и послевключёнными машинами (опция)
- Интерфейсы для дистанционного обслуживания и технической поддержки (опция)

Сенсорная панель

Простая в управлении сенсорная панель охватывает весь спектр базовых требований:

- Крупные легко понятные символы для настройки параметров линии и дополнительного оборудования
- Возможность управления 4 дополнительными устройствами с электроприводом
- Память на 99 изделий
- Сохранение данных через встроенный интерфейс RS232
- Интеграция пред- и послевключённых машин в систему пуска/остановки (опция)

Что делает линию Starline идеальной? Множество «умных» решений.

Высокопроизводительные гильотины

Чтобы обеспечить соответствие различным требования, компания RONDO предлагает два варианта гильотин для линии Starline. Благодаря высокой режущей силе они обеспечивают идеальную штамповку и чистое вырезание тестовых заготовок. Ножи и штампы легко и быстро заменяются без специального инструмента.

Электрическая гильотина

Мощная гильотина с сервоприводом легко нарезает и штампует изделия. В зависимости от конкретной задачи она делает до 120 ходов в минуту при нарезке и до 60 ходов в минуту при штамповке.

Электромеханическая гильотина

Мощная электромеханическая гильотина оснащена подвижной штамповочной матрицей. Это позволит вам работать без остановки полотна и существенно повысить объём выработки производственной линии.

Прочная конструкция

Прочная и долговечная, высокопроизводительная и абсолютно надёжная:

- Массивная конструкция из нержавеющей стали
- Двойной профиль со скосом 45° для высокой жёсткости
- Устойчивые опоры с регулировкой по высоте

Всегда подходящий вариант длины

Чтобы обеспечить соответствие различным требования, для линии Starline предусмотрено несколько вариантов длины: от 8,5 м до 11,5 м благодаря модульной конструкции, возможна коррекция с учётом индивидуальных требований. Вы легко можете выбрать нужную вам длину линии.

Высокопроизводительные дозаторы

Вы можете каждый день менять начинку в своей выпечке: сладкую или пряную, кремообразную или с кусочками. Именно начинка сделает вкус ваших изделий неповторимым и обеспечит успех продаж. Благодаря дозаторам RONDO начинка наносится равномерно и точно по весу. При этом неважно, твёрдая она или мягкая, волокнистая или кремообразная, с кусочками или без. Разделённая воронка позволяет одновременно наносить две разные начинки из одного дозатора и, таким образом, автоматически производить изделия с двумя разными вкусами.

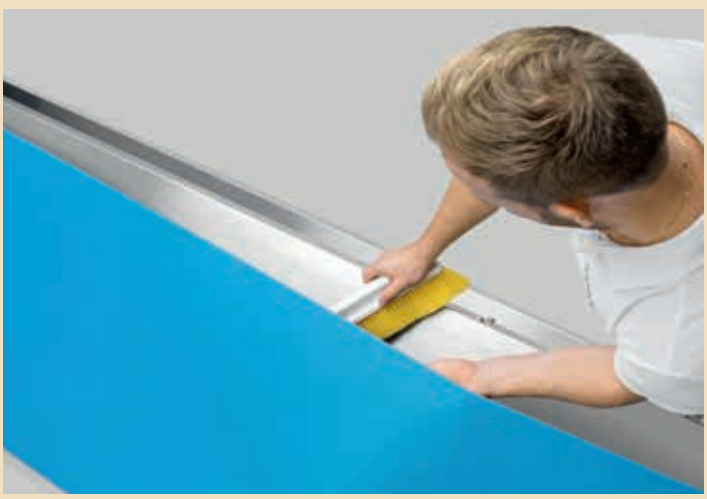
Пневматический дозатор подходит как для мягких, так и для твёрдых начинок. Воронка оснащена откидной защитной решёткой и поэтому очень легко очищается.

Rondofiller наносит любые виды начинок бережно и точно по весу. Его можно оснастить шнековыми транспортёрами, поршнями и насосами Mohno, что делает его абсолютно универсальным. В исполнении с системой шин Profinet его можно интегрировать в систему дистанционного обслуживания линии Starline.

Быстрая и простая очистка

При производстве пищевых продуктов нет ничего важнее гигиены. Для линии Starline очистка имеет первостепенное значение. Множество продуманных деталей обеспечивают быструю и эффективную очистку и гарантируют высокий уровень гигиены производства:

- Гладкие поверхности из нержавеющей стали
- Кабельный канал верхнего расположения
- Закрытые электродвигатели
- Разъёмы за пределами зоны загрязнения
- Носик транспортёра с устройством быстрого снятия натяжения ленты
- Широкие мукоуловители



Как можно привести клиентов в восхищение? Придав выпечке аппетитный внешний вид.

«Умное» дополнительное оборудование

Линия Starline предназначена для автоматического производства широкого ассортимента мучных кондитерских изделий. Многочисленное оборудование и инструменты обеспечивают производство мучных кондитерских изделий высокого качества в большом количестве.

Различное дополнительное оборудование для сворачивания рулетов

Специальные штампы для вырезания изделий замысловатой формы

Механизм для простого и многократного складывания тестовых заготовок

Специальное дополнительное оборудование, например для производства разрезных видов выпечки

Дополнительное оборудование и инструменты для производства трёхслойных видов выпечки

Устройства для обсыпки, а также тестоформующие закаточные машины для булочек

Повышенная эффективность

Автоматизируя отдельные операции, можно значительно увеличить экономичность линии Starline. Вы можете выбирать между различными системами для непрерывной загрузки, тиснения, закрутки и выкладывания тестовых заготовок.

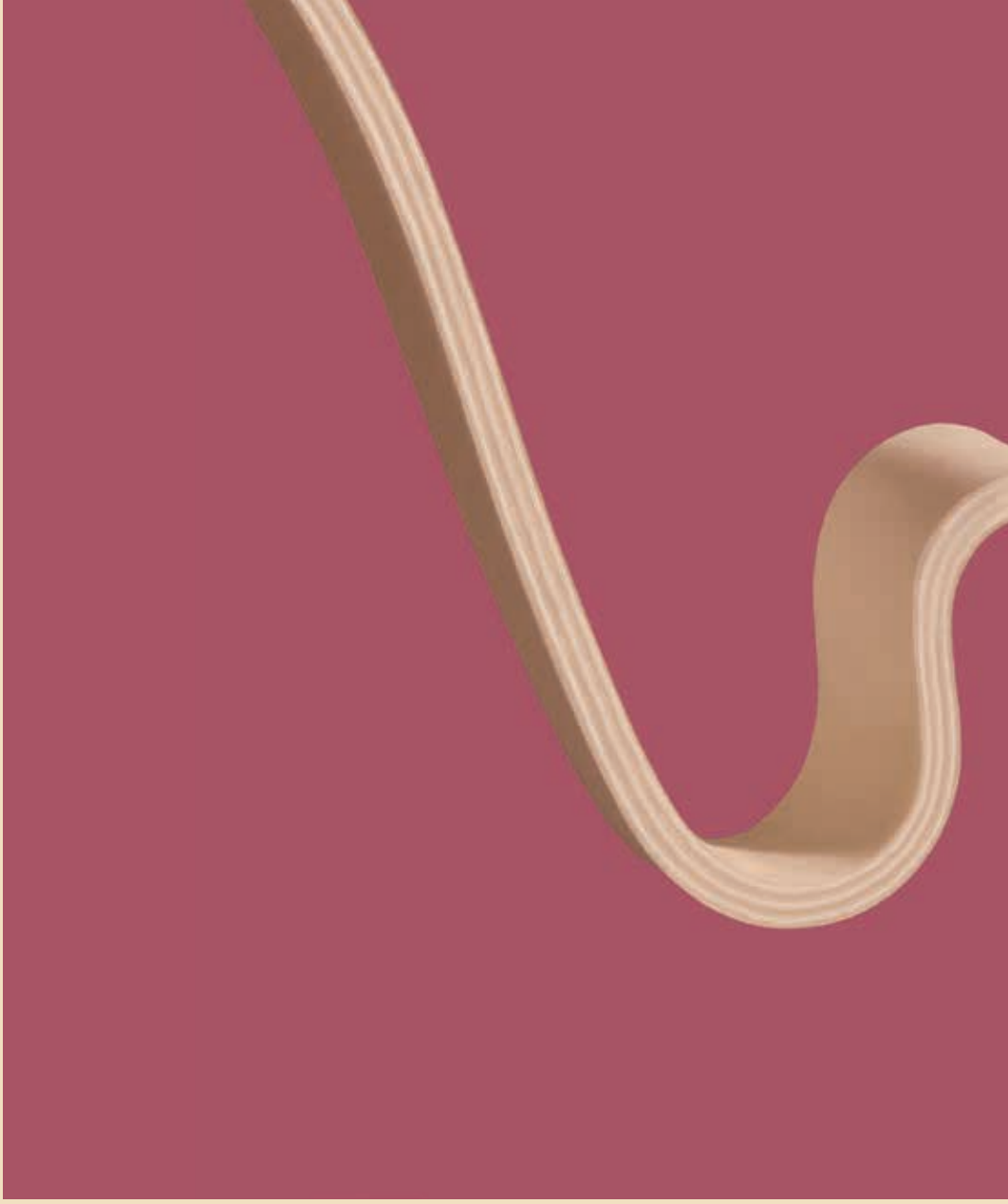
Smartline позволяет превратить Starline в гибкую производственную линию для производства мелкоштучных мучных кондитерских изделий, а также булочек, хлеба, пиццы, пончиков и много другого.

С помощью оборудования для ламинирования теста RONDO MLC вы можете автоматизировать производство изделий из дрожжевого и недрожжевого слоёного теста и обеспечить непрерывную загрузку линии Starline.

Компактные и универсальные приспособления для выкладывания тестовых заготовок повышают эффективность производства.

Наши специалисты разработают новые продукты и рецепты специально для вас.

RONDO
Dough-how & more.



RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Швейцария
Тел. +41 34 420 81 11
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
36015 Schio (VI) / Италия
Тел. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
57299 Burbach / Германия
Тел. +49 2736 203-0
info.de@rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cédex / Франция
Тел. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST /
Великобритания
Тел. +44 20 8391 1377
info.uk@rondo-online.com

ООО RONDO Rus
127495 Москва / Россия
Тел. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / США
США
Тел. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com
Канада
Тел. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Малайзия
Тел. +60 3 7984 55 20
info.my@rondo-online.com

RONDO China
Региональное бюро
Guangzhou 510700 / Китай
Тел. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Региональное бюро
C.P. 15530 México, D.F. / Мексика
Тел. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

235.ru/E0