



Universal, rentable y fácil de limpiar:

Rondofiller



¿Qué hace que su pastelería sea especial? Los diferentes rellenos.

Sus clientes quieren variedad, y cada uno prefiere un pastel distinto. Para entusiasmarlos todos los días, usted les ofrece una gran selección de pasteles diferentes.

El relleno es lo decisivo, ya sea dulce o sabroso, cremoso o con trozos: usted emplea cada día rellenos diferentes para sus productos de pastelería. Porque los rellenos contribuyen decisivamente para dar a su pasteles un sabor único.

Rellenar manualmente es extremadamente costoso. Por otra parte, muchos rellenos son difíciles de elaborar y, además, casi siempre se necesitan diferentes dosificadores. Con sus tres sistemas alimentadores diferentes, Rondofiller le ofrece todas las opciones posibles, distribuyendo homogéneamente casi todo tipo de rellenos, ya sean blandos o duros, fibrosos o cremosos, con trozos o sin ellos. Esta solución de RONDO no solo es única en su género, sino que también es económica, rentable y extraordinariamente flexible en sus aplicaciones.

Flexibilidad Dough-how & more. Porque lo que importa es el sabor.

Rondofiller convence, y en muchos sentidos:

- Universal
- Sistema de alimentadores intercambiables (pistón, tornillo y bomba mohno)
- Flexible y adaptable
- Fácil de usar
- Construcción resistente y segura
- Limpieza rápida y sencilla
- Numerosos extras opcionales



universal
rentable
compacta
fácil de limpiar

¿Por qué Rondofiller es única en su genero? Por la diversidad de aplicaciones posibles.

Rondofiller es universal y extraordinariamente flexible en cuanto a sus aplicaciones. Distribuye cuidadosa y homogéneamente los rellenos más diversos:

- Rellenos, masas y pastas de frutas, verduras, legumbres, frutos secos, carne y queso
- Rellenos especiales tales como crema de chocolate, pasta de legumbres, masa de chucrut con setas, relleno de semillas de amapola y muchos más
- Rellenos blandos, duros y fibrosos
- Rellenos con trozos de frutas, verduras o de otro tipo. Los trozos no son aplastados.
- Distribución dando ligeros golpes, discontinua y continua
- Dosificación con peso exacto



Rondofiller versión compuesta

Extras opcionales: dispositivo de cierre de toberas y de corte con alambre

Diferentes tipos de distribución

Rondofiller distribuye el relleno en 1 a 6 filas dando ligeros golpes, de forma continua o discontinua. Por cada salida procesa hasta 130 kg de relleno por hora.



Dando ligeros golpes



Discontinua



Continua



Limpieza de la tolva con agua

Limpieza fácil – Cambio rápido de rellenos

Rondofiller se limpia rápida y fácilmente. Gracias a ello, cambiar de rellenos cuesta muy poco tiempo.

- Superficies lisas de acero inoxidable
- Tornillos sinfín, pistones y bombas mohno acoplables y desacoplables individualmente
- Sencillo desmontaje sin herramientas de todas las piezas a limpiar
- La carcasa (excepto el panel de control) corresponde al grado de protección IP65, la clase de protección de motores es IP55.



Versión autónoma

Aplicación universal

Rondofiller está disponible en dos versiones. Como máquina autónoma puede emplearse junto con líneas de producción de pastelería de otros fabricantes. En la versión combinada se maneja directamente a través del control con pantalla táctil de la máquina de croissants o de la línea de producción de pastelería RONDO, donde también puede memorizar los ajustes de configuración.

Práctico mantenimiento remoto

En la versión con el sistema de bus Profinet es posible integrar el Rondofiller en el mantenimiento remoto habilitado de su Starline o su Cromaster.



Versión combinada

Fácil de usar

Los elementos de mando e indicación tienen símbolos fácilmente comprensibles, simplificando el manejo de Rondofiller.



Carro móvil para tolva



Cierre deslizante de la tolva

Ergonómica

Su salud nos importa mucho. Con el carro (opcional) móvil de la tolva cuidará su espalda al cambiar el relleno. En vez de levantar la pesada tolva, la desplazará sin esfuerzo al carro y la pondrá a un lado. Para que el transporte sea limpio se puede cerrar la tolva con una corredera.

¿Cómo lograr la flexibilidad? Con la universal Rondofiller.

Bajos costes de inversión – Gran flexibilidad

Con la universal Rondofiller reducirá sus costes de inversión, puesto que no necesitará otra dosificadora. Rondofiller ofrece diversas opciones:

- Tolva con o sin rodillos de introducción
- Tres sistemas alimentadores diferentes
- Diversas salidas desmontables individualmente
- Dispositivo de cierre de toberas y de corte con alambre



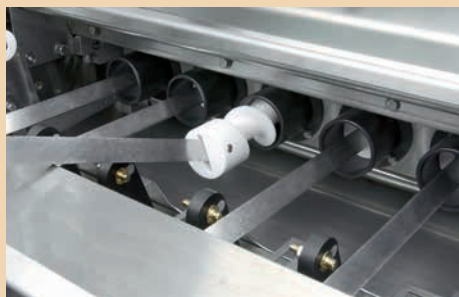
Rodillos de introducción con láminas

Tolva y rodillos de introducción

Para que el relleno se distribuya homogéneamente tiene que llegar uniformemente de la tolva al sistema alimentador. Con este fin, para los rellenos duros y los que no fluyen continuamente por sí mismos se utilizan rodillos de introducción con láminas o ranuras. El cambio se efectúa con pocas maniobras y sin herramientas.

Sistemas alimentadores: el óptimo para cada relleno

Conforme al tipo de relleno, la elección correcta será la de tornillos transportadores sinfín, pistones o bombas mohno. Los tres sistemas alimentadores pueden montarse en la Rondofiller. Esta solución única en su género es de coste favorable y ha sido patentada por RONDO.



Tornillos sinfín



Pistones



Sistema de bombas mohno

Diferentes salidas

Para cada relleno y cada tipo de distribución se ofrecen las salidas idóneas:



Codo para rellenos estándar



Dispositivo de cierre de toberas para rellenos viscosos y dispositivo de corte con alambre para rellenos fibrosos



Múltiple para distribución desplazada y filas adicionales

Datos técnicos

Rondofiller	ZFGUP6006 / ZFGUM6006 / ZFGUM6006T	
Longitud	• sin dispositivo de cierre de toberas	722 mm
	• con dispositivo de cierre de toberas	1130 mm
Altura		1620 mm
Anchura		1380 mm
Capacidad de la tolva de llenado	• sin rodillos de introducción	70 l
	• con rodillos de introducción	56 l
Salidas		1 – 6 (utilizables individualmente)
Distancia entre toberas		80 – 180 mm
Diámetro de tobera		A elección 12, 15, 18, 22 o 26 mm
Rendimiento continuo		máx. 130 kg por hora y salida
Peso por golpe		5 – 60 g
Nº de golpes por minuto con peso de golpe	• aprox. 10 – 15 g	aprox. 95
	• aprox. 30 g	aprox. 80
	• aprox. 60 g	aprox. 60
Potencia	• Rodillos de introducción	0.85 kVA / 0.5 kW
	• Tornillos sinfín / bombas mohno	2.5 kVA / 1.5 kW
Voltaje		3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz
Tensión de control		24 V DC
Presión de servicio		6 bar
Máx. consumo de aire sistema de pistones		600 l/min a 6 bar
Máx. consumo de aire dispositivo de cierre de toberas		100 l/min a 6 bar
Opciones	Sistema de alimentador con tornillos sinfín Sistema de alimentador neumático de pistones Sistema de bombas mohno Rodillos de introducción con ranuras o láminas Tolva dividida Dispositivo de cierre de toberas Dispositivo de corte con alambre Múltiple Sistema de bus Profinet Rack móvil para tolva Diversas salidas	

Sujeto a modificaciones técnicas. Se deben seguir las instrucciones sobre seguridad y específicas del tipo en el modo de empleo. Los letreros de prohibición, de aviso y de peligro en las máquinas deben observarse de acuerdo con el modo de empleo.

RONDO

Dough-how & more.

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

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

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

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

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

OOO RONDO Rus
127495 Moscú / Rusia
Tel. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / USA
Tel. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com

RONDO Inc.
Downsview, Ont. M3J 2N7 / Canadá
Tel. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

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

RONDO China
Oficina Regional
Guangzou 510623 / China
Tel. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Oficina Regional
C.P. 15530 México, D.F. / México
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

