



Universel, rentable et facile à nettoyer :

Rondofiller



Qu'est-ce qui fait la particularité de vos pâtisseries ? Les différentes garnitures.

Vos clients aiment la diversité et chacun a ses préférences. Pour les séduire quotidiennement, vous leur proposez un grand choix de produits différents.

Et c'est la garniture qui fait la différence : sucrée ou salée, onctueuse ou avec des morceaux – vous utilisez toujours d'autres garnitures pour vos pâtisseries. Celles-ci contribuent en effet de façon déterminante au goût unique de vos produits.

Un garnissage manuel est extrêmement coûteux. Certaines garnitures sont cependant difficiles à doser à l'aide de machines et rendent souvent nécessaire l'utilisation de différentes doseuses. Avec ses trois systèmes de dosage, la Rondofiller couvre tous les cas de figure et permet ainsi d'appliquer pratiquement tout type de garniture de façon régulière – qu'elle soit fluide ou ferme, fibreuse ou onctueuse, avec ou sans morceaux. Cette solution de RONDO est non seulement unique, mais aussi rentable et utilisable de manière très flexible.

Dough-how & more flexibility. Parce que c'est le goût qui compte.

La Rondofiller convainc – à tous points de vue :

- Universelle
- Systèmes de dosage interchangeable (pompe à pistons, à vis sans fin et mohno)
- Flexible et adaptable
- Facile à manipuler
- Construction robuste assurant un maximum de sécurité
- Nettoyage rapide et facile
- Grand nombre d'options



universelle
rentable
compacte
facile à nettoyer

Pourquoi la Rondofiller est-elle unique ? En raison de sa polyvalence.

La Rondofiller est utilisable de façon universelle et extrêmement flexible. Elle applique les garnitures les plus diverses de façon régulière et en douceur :

- Garnitures, farces, pâtes composées de fruits, de légumes, de noix ou de noisettes, de viande ou de fromage
- Garnitures spéciales telles que crème au chocolat, pâte de haricots, farce à base de champignons et de choucroute, crème au pavot etc
- Garnitures fluides à dures ou fibreuses
- Garnitures contenant des morceaux de fruits, de légumes ou autres. Ces morceaux ne sont pas écrasés.
- Dosage par spots, en discontinu ou en continu
- Dosage extrêmement précis



Rondofiller en version intégrée

Options : dispositif d'obturation à buse et dispositif de coupe à fil

Différents types d'application de la garniture

La Rondofiller applique la garniture par spots, en discontinu ou en continu sur 1 à 6 rangées. Elle permet de doser jusqu'à 130 kg de garniture par sortie et par heure.



Par spots



Discontinu



Continu



Nettoyage à l'eau de la trémie

Nettoyage simple – changement rapide de garniture

Le nettoyage de la Rondofiller est rapide et simple. Cela permet de passer d'une garniture à l'autre sans perdre de temps.

- Surfaces lisses en acier inoxydable
- Vis sans fin, pistons et pompes mohno pouvant être raccordés et débranchés individuellement
- Dépose aisée de toutes les pièces à nettoyer ne nécessitant aucun outil
- Carter (sauf tableau de commande) conforme au type de protection IP65, moteurs conformes au type de protection IP55.



Version autonome

Utilisable partout

La Rondofiller est disponible en deux versions. En tant que machine autonome, elle peut également être utilisée avec des lignes de viennoiserie provenant d'autres fabricants. La version intégrée est commandée directement par le biais de l'écran tactile de la ligne de viennoiserie ou de la machine à croissants de RONDO, les réglages pouvant également y être enregistrés.

Télmaintenance confortable

La version dotée du système de bus Profinet vous permet d'intégrer la Rondofiller dans la télémaintenance existante de votre Starline ou de votre Cromaster.



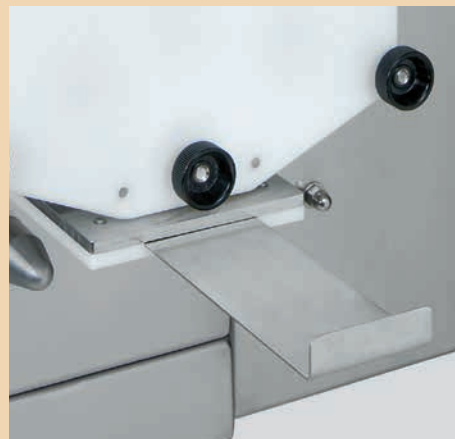
Version intégrée

Facile à manipuler

Les éléments de commande sont dotés de symboles facilement compréhensibles qui facilitent la commande de la Rondofiller.



Chariot à trémie



Tirette de fermeture de la trémie

Ergonomique

Votre santé ne nous est pas indifférente. Le chariot à trémie disponible en option vous permet de ménager votre dos lors du changement de garniture. Au lieu de soulever la trémie qui est lourde, vous la faites tout simplement glisser sur le chariot que vous pouvez ensuite déplacer sans aucune peine. La trémie peut être fermée au moyen d'une tirette pour assurer un transport propre.

Qu'est-ce qui vous rend plus flexible ? La Rondofiller universelle.

Faibles frais d'investissement – grande flexibilité

Avec la Rondofiller universelle, vous réduisez vos frais d'investissement, car vous n'avez pas besoin d'autres doseuses. La Rondofiller offre une multitude de possibilités :

- Trémie avec ou sans cylindres d'alimentation
- Trois différents systèmes de dosage
- Différentes sorties montables individuellement
- Dispositif d'obturation à buse et dispositif de coupe à fil



Cylindres d'alimentation à lamelles

Trémie et cylindres d'alimentation

Pour que la garniture puisse être appliquée de façon régulière, il est important que le flux de la trémie au système de dosage soit régulier. Des cylindres d'alimentation cannelés ou à lamelles permettent d'assurer un flux continu dans le cas des garnitures dures et non fluides. Le montage se fait en un tour de main et ne requiert aucun outil.

Systèmes de dosage – la solution optimale pour chaque garniture

Suivant la garniture, il peut être préférable d'utiliser le système à vis sans fin, le système à pistons ou le système à pompes mohno. Tous ces trois systèmes de dosage peuvent être montés sur la Rondofiller. Cette solution unique en son genre est économique et brevetée par RONDO.



Vis sans fin



Pistons



Pompes mohno

Différentes sorties

Vous disposez de sorties adaptées pour chaque type de garniture ou d'application :



Tubes courbés pour garnitures standard



Dispositif d'obturation à buse pour les garnitures visqueuses et dispositif de coupe à fil pour les garnitures fibreuses



Manifold pour une application décalée et ajout de rangées supplémentaires

Caractéristiques techniques

Rondofiller	ZFGUP6006 / ZFGUM6006 / ZFGUM6006T
Longueur	722 mm
<ul style="list-style-type: none"> • sans dispositif d'obturation à buse • avec dispositif d'obturation à buse 	1130 mm
Hauteur	1620 mm
Largeur	1380 mm
Capacité de la trémie	70 l
<ul style="list-style-type: none"> • sans cylindres d'alimentation • avec cylindres d'alimentation 	56 l
Sorties	1 – 6 (utilisables individuellement)
Ecart des buses	80 – 180 mm
Diamètre des buses	12, 15, 18, 22 ou 26 mm au choix
Capacité de dosage en continu	max. 130 kg par heure et sortie
Poids par spot	5 – 60 g
Nombre de spots par minute pour un poids de	
<ul style="list-style-type: none"> • env. 10 – 15 g • env. 30 g • env. 60 g 	env. 95 env. 80 env. 60
Puissance	
<ul style="list-style-type: none"> • Cylindres d'alimentation • Système à vis sans fin / à pompes mohno 	0.85 kVA / 0.5 kW 2.5 kVA / 1.5 kW
Tension d'alimentation	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz
Tension de commande	24 V CC
Pression de service	6 bars
Consommation max. d'air, système à pistons	600 l/min à 6 bars
Consommation max. d'air, dispositif d'obturation à buse	100 l/min à 6 bars
Options	Système de dosage à vis Système de dosage pneumatique à pistons Pompes mohno Cylindres d'alimentation cannelés ou à lamelles Trémie divisée Dispositif d'obturation à buse Dispositif de coupe à fil Manifold Système de bus Profinet Chariot à trémie Différentes sorties

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le mode d'emploi doivent être suivies. Panneaux d'interdiction, de conseils et de danger sur les machines doivent être respectés conformément au mode d'emploi.

RONDO

Dough-how & more.

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

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

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

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

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

OOO RONDO Rus
127495 Moscou / Russie
Tél. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

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

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

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

RONDO China
Bureau Régional
Guangzou 510623 / Chine
Tél. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Bureau Régional
C.P. 15530 México, D.F. / Mexique
Tél. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

