



Línea de producción de pastelería:

Polyline – la línea flexible.



¿Cómo triunfa en su negocio? Con la gran variedad de sus productos.

Plegados, enrollados, rellenos, decorados, recortados, troquelados: Con Polyline elaborará una cantidad innumerable de diferentes productos de bollería y pastelería de gran calidad: de un modo sencillo y muy eficaz.

Gran variedad de productos

Puede elegir. Con Polyline de RONDO salen perfectos hasta los productos más difíciles.

- Procesamiento eficaz de masas dificultosas, como pastaflora o masa fina
- Diversidad de productos de una alta calidad constante

La línea Polyline convence a todos. En muchos sentidos.

- Flexible y adaptable
- Gran variedad de productos
- Fácil operación
- Cambio rápido de productos
- Construcción resistente y segura
- Limpieza rápida y sencilla
- Numerosos extras y accesorios



versátil
flexible
económica
compacta

¿Por qué es Polyline la que le conviene? Porque Polyline se adapta a sus necesidades.

Flexible y adaptable

Usted puede adaptar Polyline como mejor convenga a sus propias necesidades, al espacio de que disponga y a los procesos de producción que prefiera.

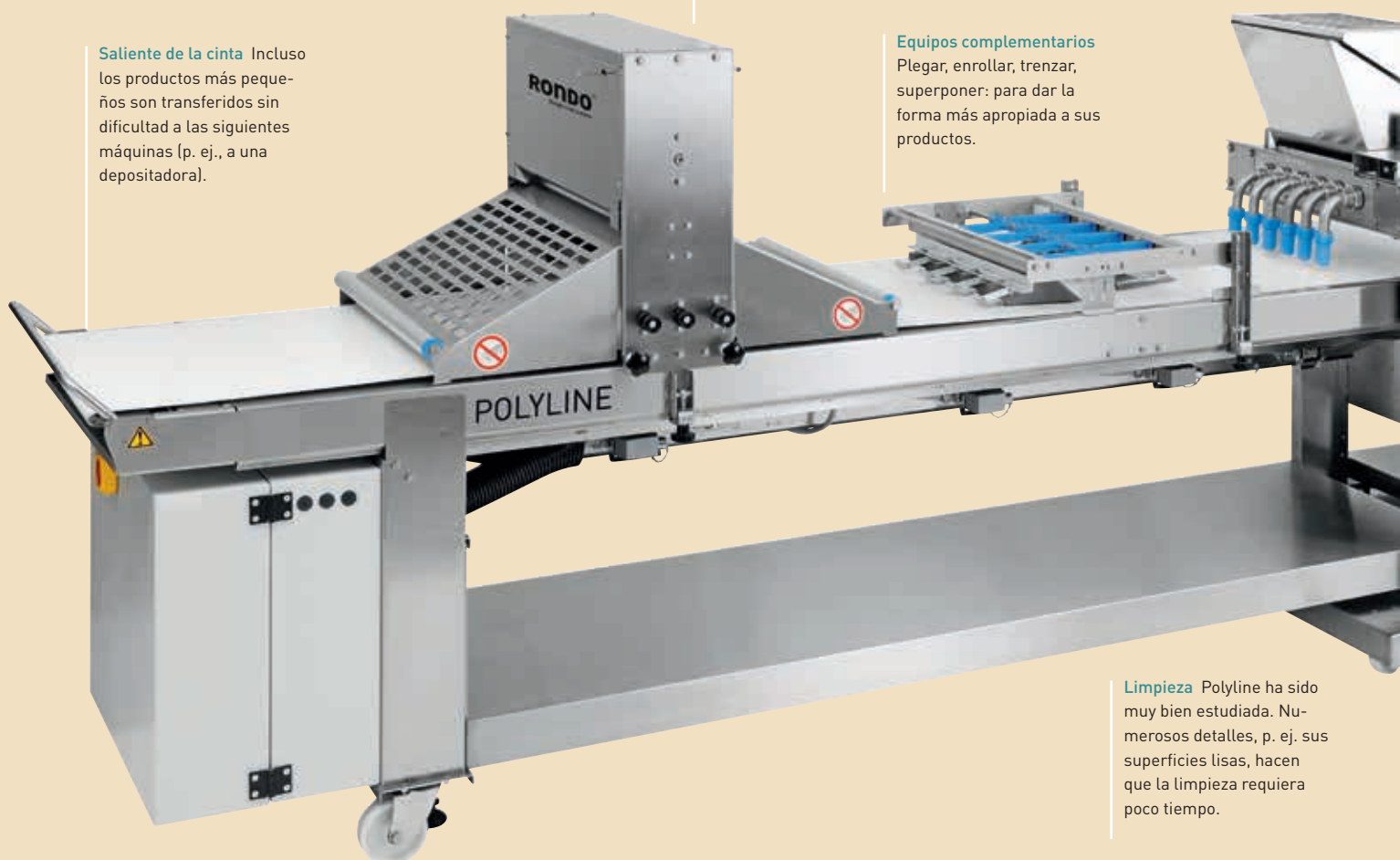
- Tres longitudes diferentes
- Dirección de marcha de la cinta a la izquierda o a la derecha
- Alimentación automática factible
- Dosificadores diversos
- Gran número de equipos complementarios
- Guillotina fácilmente desplazable
- Transferencia de los productos a las siguientes máquinas sin ningún problema gracias a un saliente especial de la cinta
- Combinación con máquinas situadas delante y detrás, tales como calibradores, laminadoras, depositadoras, etc.

Guillotina Sus productos se recortan con la longitud exacta o se troquelan con las formas más diversas.

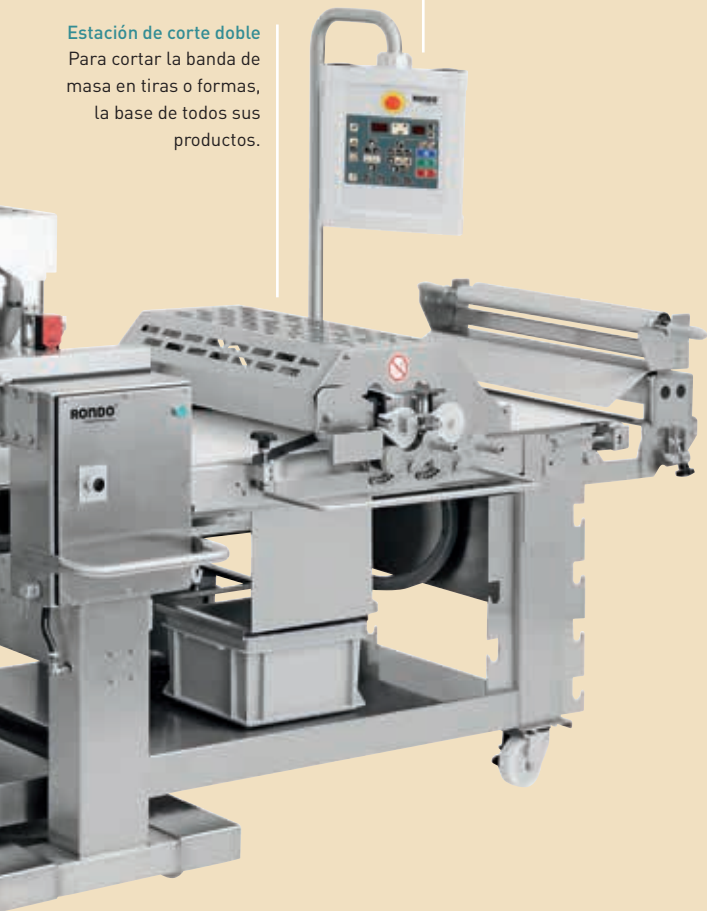
Dosificador Con el dosificador neumático, usted distribuye los rellenos más variados sobre la banda de masa (1-6 filas).

Saliente de la cinta Incluso los productos más pequeños son transferidos sin dificultad a las siguientes máquinas (p. ej., a una depositadora).

Equipos complementarios Plegar, enrollar, trenzar, superponer: para dar la forma más apropiada a sus productos.



Limpieza Polyline ha sido muy bien estudiada. Numerosos detalles, p. ej. sus superficies lisas, hacen que la limpieza requiera poco tiempo.



Operación Con el panel táctil usted selecciona fácilmente el programa adecuado.

Estación de corte doble
Para cortar la banda de masa en tiras o formas, la base de todos sus productos.

Equipamiento y extras opcionales

Flexible, ampliable y versátil:

Adapte Polyline a sus propias necesidades.

- Dirección de marcha a la izquierda o a la derecha *
- Estación de corte doble
- Dosificador mecánico
- Dosificador neumático*
- Filtro Rondo *
- Guillotina mecánica

* opcional

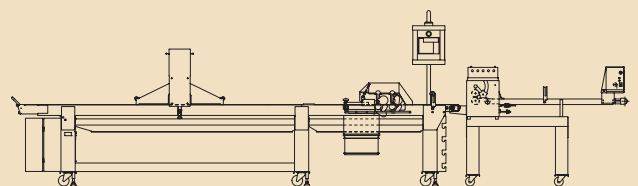
Accesorios

Con los prácticos extras RONDO ampliará las funciones de Polyline y simplificará sus procesos de producción.

- Sección de entrada inclinada con enharinado inferior
- Calibrador
- Posicionador de la banda de masa
- Soporte de rodillos cortadores
- Espolvoreadores de harina, azúcar y grano grueso
- Cepillo para harina
- Rodillos cortadores
- Cortadores de decoración
- Banda de separación
- Pulverizadores y rociadores
- Plegadores
- Enrolladores simples y múltiples
- Toboganes
- Troqueles

Datos técnicos

Operación	<ul style="list-style-type: none"> • Controlador con microprocesador • Panel táctil • 99 programas
Longitud (modular)	5000, 6200 y 7600 mm
Ancho de mesa	715 mm
Altura de mesa	915 mm
Ancho de cinta	640 mm
Velocidad de cinta	0.5 – 8 m/min.
Tensión	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Tensión de control	24 V DC
Canal para cables	Bajo la mesa de la máquina
Guillotina	Mecánica, desplazable sobre la línea
Interfaces	RONDO MLC, Smartline, calibrador, depositadora compacta



En la figura se muestra la Polyline (longitud 5 m) con las siguientes opciones y accesorios:

- Posicionador de la banda de masa
- Dosificador neumático
- Estación de plegado
- Mesa para depositar accesorios
- Soporte de rodillos cortadores

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.

¿Qué hace que Polyline sea perfecta? La gran cantidad de detalles.



Control sencillo y cambio rápido de productos

Trabajar con rapidez es esencial en nuestro sector. Polyline de RONDO se controla fácilmente y al instante.

- Moderna unidad de control con grandes símbolos
- Capacidad para memorizar la configuración de la línea y de los equipos complementarios para 99 productos
- Sin pérdida de datos gracias a las copias de seguridad en la PC
- Con el panel de control se pueden gobernar cuatro equipos complementarios motorizados
- Fácil control de velocidad entre Polyline y las máquinas siguientes
- Cambio de productos cómodo y rápido



Limpeza rápida y sencilla

Usted quiere producir, no limpiar y pulir. Las líneas de producción de pastelería de RONDO han sido diseñadas para reducir al mínimo los trabajos de limpieza.

- Superficies lisas de acero inoxidable
- Motores y enchufes cubiertos
- Canal para cables protegido
- Panel táctil liso
- Dispositivo para aflojar instantáneamente la cinta sin herramientas
- Bandejas colectoras de harina



Construcción resistente y segura

Compacta y resistente, robusta y duradera: En Polyline sí que puede confiar.

- Resistente perfil de pliegue doble de 45°
- Patas de altura regulable y grandes rodillos



Dosificador mecánico

Para los rellenos cremosos, densos y más líquidos también se puede equipar la Polyline con un dosificador mecánico.



Calibrador

Une las bandas de masa enrolladas, formando una única banda continua con muy poca tensión. Las costuras casi no se notan, y se reduce mucho la cantidad de desperdicios.

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

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

RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / USA
USA
Tel. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com
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
Guangzhou 510700 / 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

