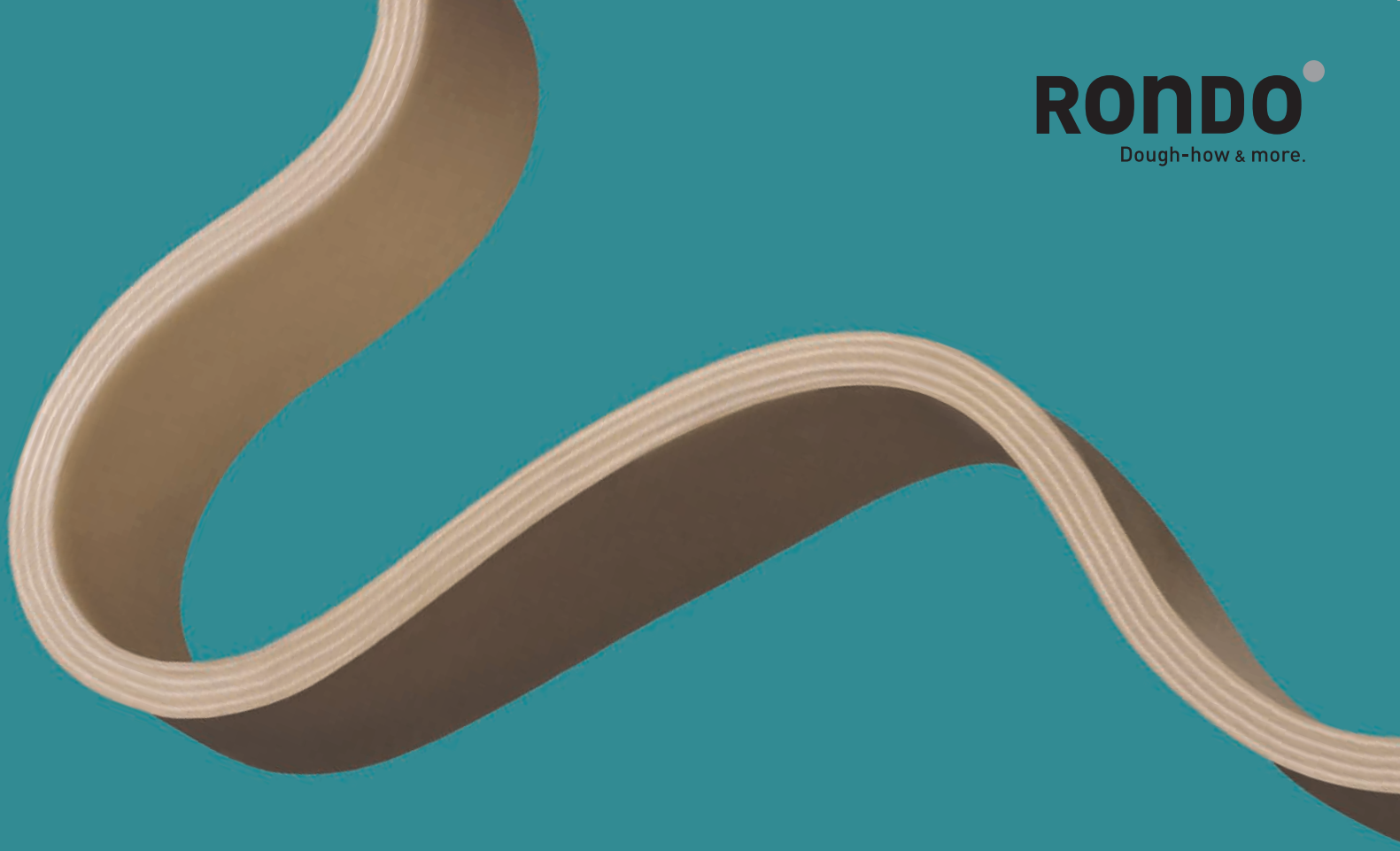
RONDO
Dough-how & more.



Performante, modulaire, efficace:

RONDO MLC 4.0
Laminage, alimentation et apprêtage

Qui produit une bande de pâte laminée homogène? C'est la ligne RONDO MLC 4.0 automatique qui travaille avec la plus grande précision!

Concept MLC 4.0 performant

Ce qui a débuté en 2005 avec la MLC en tant que concept modulaire de laminage a évolué pour aboutir, avec la MLC 4.0, à une solution modulaire complète englobant le laminage, l'alimentation et l'apprêtage des types de pâte et des produits les plus divers.

La MLC 4.0 est conçue en acier inoxydable et pour un fonctionnement 24h/24 et 7j/7. Elle est dotée de composants haut de gamme tels que des commandes Siemens modernes et fiables ou encore des moteurs réducteurs à haut rendement énergétique des fabricants NORD ou SEW (en option). Comme toutes les machines RONDO, elle répond bien entendu aux normes de sécurité internationales.

Différentes lignes MLC 4.0

Avec la MLC 4.0, vous pouvez désormais faire tout ce que vous souhaitez: les versions **«Block», «Feeding»** ou **«Laminating»** Line (voir exemple à droite) vous permettent de produire des pâtons très réguliers ainsi que des bandes de pâte sans fin, de laminer des pâtes à pain et d'alimenter en continu des lignes de viennoiserie ou des machines à croissants.

La **«Make-up»** Line (voir exemple à la page suivante) vous ouvre toutes les possibilités en matière de viennoiseries, de pains et de pizzas.

Formeur de bandes de pâte

Le formeur de bandes de pâte transforme en douceur tous types de pâtes en bandes de pâte homogènes exemptes de contraintes, et ce sans détruire la structure de la pâte. Il est compact, mobile grâce à ses roulettes et permet un nettoyage rapide et facile.

Pompe à gras

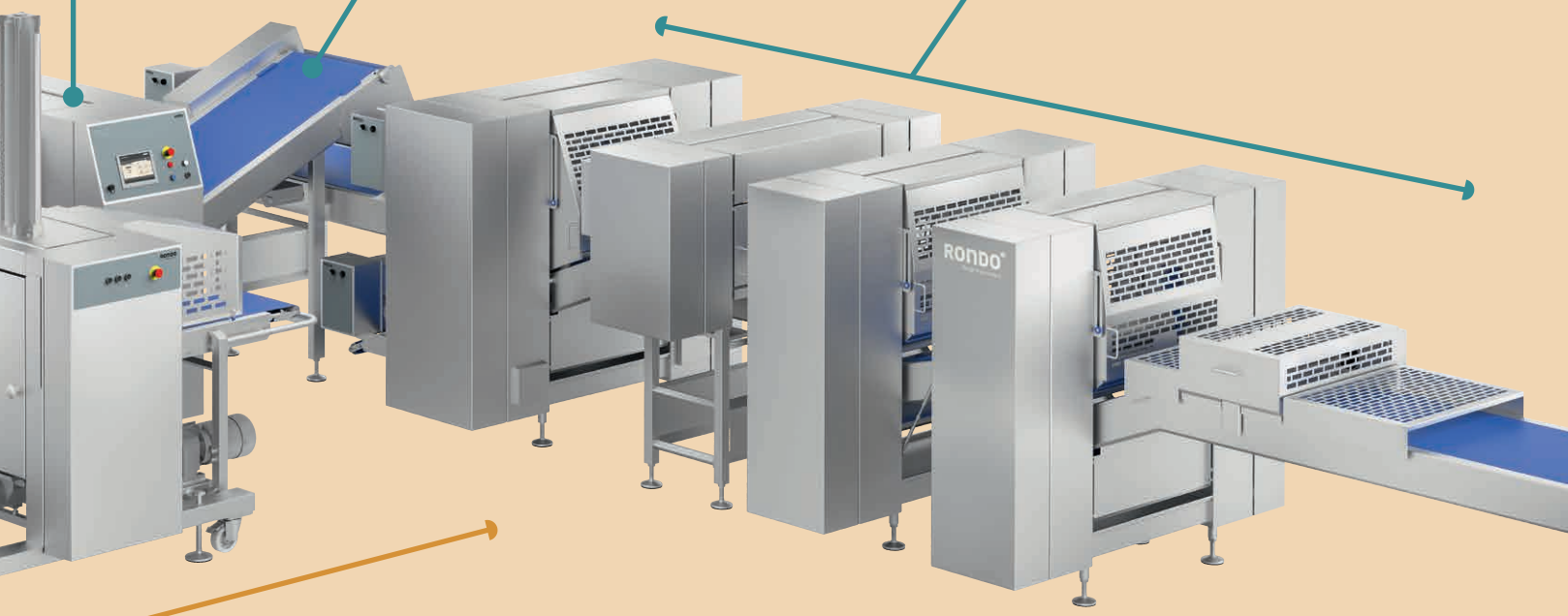
À partir de blocs de margarine ou de beurre, la pompe à gras produit automatiquement une bande de matière grasse continue de largeur et épaisseur constantes qu'elle applique sur la bande de pâte. Les tapis de pliage plient ensuite la bande de pâte de façon à ce que la matière grasse soit totalement enveloppée par la pâte.

Tête satellite
Les rouleaux rotatifs de la tête satellite réduisent l'épaisseur de la bande de pâte sans altérer les couches de pâte et de matière grasse.

Station de pliage
La bande de pâte est ici pliée avec soin de sorte à obtenir 2 à 10 couches de matière grasse homogènes. La bande de pâte pliée, qui est à présent très épaisse, est à nouveau laminée dans une deuxième tête satellite.

Section finale
Pour la production de pâtons, la bande de pâte est automatiquement coupée en pièces uniformes puis pliée à la main. Le bloc de pâte présente maintenant entre 2 et 40 couches de matière grasse.

Alternativement, vous pouvez laminer votre bande de pâte avec un rouleau transversal et un ou plusieurs calibreurs jusqu'à obtenir l'épaisseur finale souhaitée et alimenter directement la ligne de viennoiserie ou la machine à croissants située en aval.



Réalisation de couches de matière grasse supplémentaires (après pointage)
Après une phase de pointage, vous pouvez de nouveau placer vos pâtons sur la MLC 4.0 et ainsi augmenter le nombre de couches de matière grasse. La tête satellite lamine ensuite les pâtons et les transforme en une bande de pâte sans fin.

Comment surpasser d'«excellentes performances»? Avec la MLC 4.0 Make-up Line!

Une modularité totale pour une diversité maximale – et un avenir sûr

Avec la MLC 4.0 Make-up Line, vous disposez d'un large choix de solutions pour la confection de viennoiseries et de pâtisseries briochées, de pain et de petits pains artisanaux, de pizzas, de donuts et de bien plus encore. Tous les accessoires et outils dont vous avez besoin pour le garnissage, le pliage, le découpage, le marquage ou l'enroulement peuvent être directement intégrés à la ligne selon le principe du «plug and play». Ceci est bien sûr également valable à l'avenir: quelle que soit la configuration pour laquelle vous optez, vous pourrez adapter la MLC 4.0 Make-up Line à vos besoins futurs.

MLC 4.0 Make-up Line - Vos avantages:

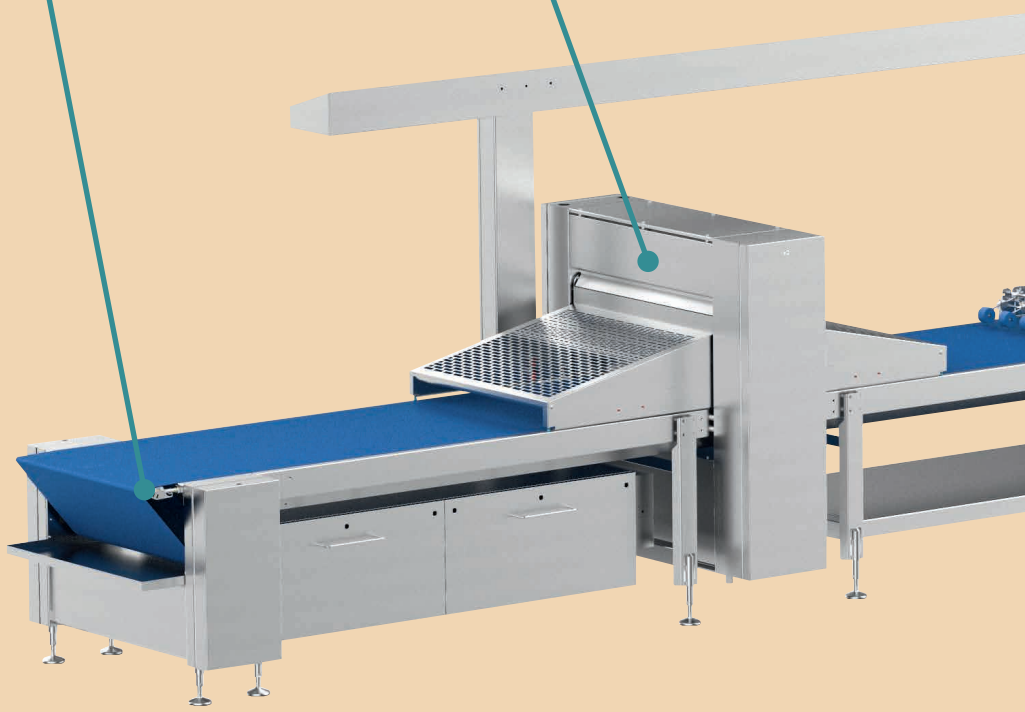
- Commande moderne
- Configurabilité élevée
- Évolutive pour répondre à des applications futures
- Large éventail de produits
- Changement d'équipement rapide
- Conçue pour une utilisation 24h/24 et 7j/7
- Nettoyage rapide et facile
- Grand choix d'options (équipements complémentaires, outils, accessoires)

Transition nette

Le sabre de tapis spécial transfère les produits de petite taille sans encombre et en toute sécurité sur les machines situées en aval. Le dispositif de détente rapide des tapis facilite le nettoyage.

Guillotine puissante

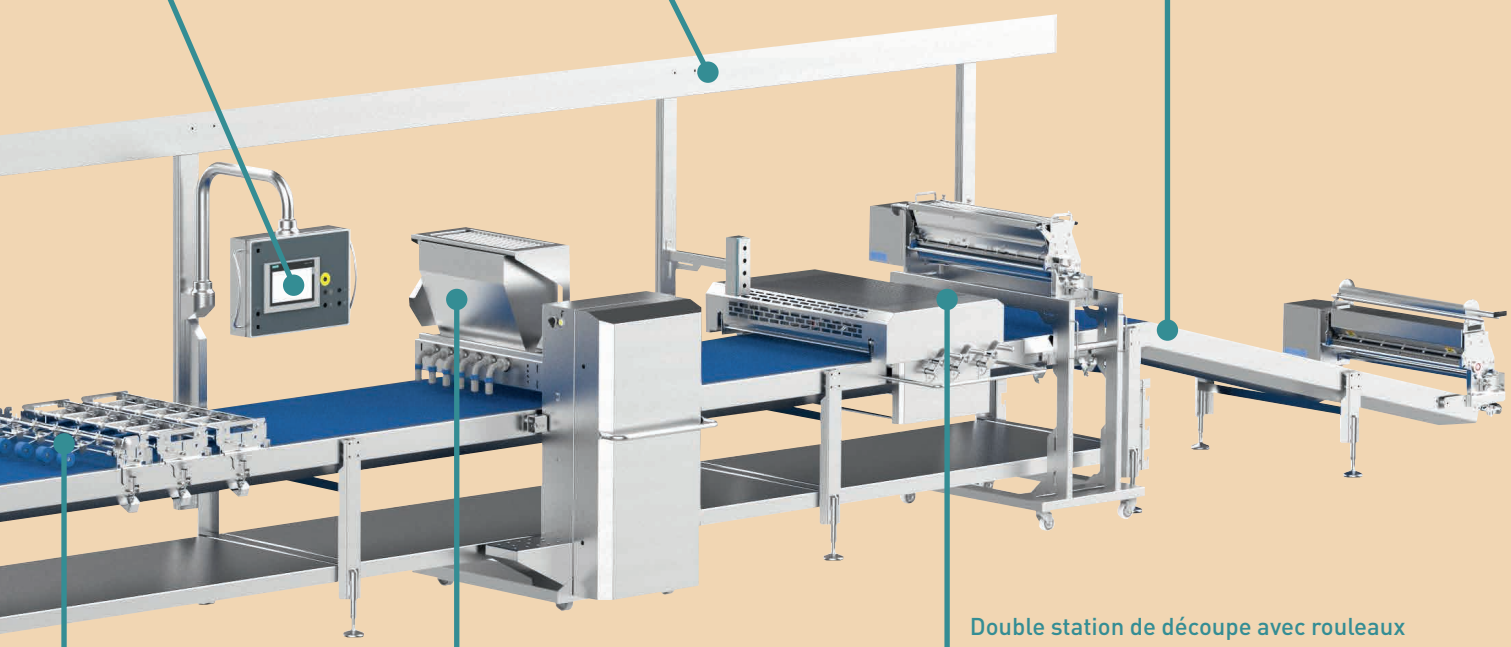
La guillotine électromécanique découpe avec une grande précision les viennoiseries dans la bande de pâte.



Commande moderne
La MLC 4.0 Make-up Line dispose d'un grand écran tactile permettant une commande aisée et sûre.

Conduite de câbles aérienne
Les câbles et les connecteurs se trouvent en dehors de la zone à risque d'encrassement.

Ravitaillement automatique
Pour le ravitaillement, vous avez le choix entre différentes solutions MLC 4.0. Choisissez celle qui vous convient le mieux en fonction des capacités et du degré d'automatisation requis.



Une multitude d'accessoires
Les accessoires et outils permettent de produire de manière automatique les produits les plus divers.

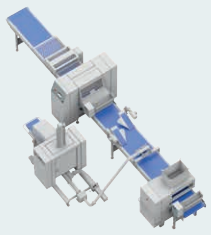
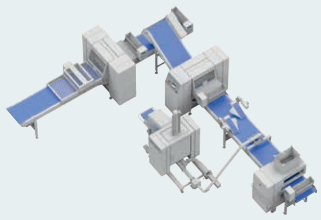
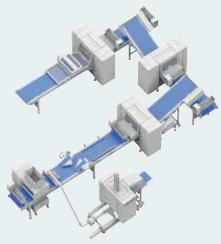
Doseuse
Vous avez le choix entre différentes doseuses pour les fourrages les plus divers. Dosez et fourrez avec la plus grande précision.

Double station de découpe avec rouleaux de contre-pression
La double station de découpe coupe la bande de pâte dans le sens longitudinal. Les rouleaux de contre-pression assurent une coupe particulièrement propre et ménagent le tapis de transport.

Caractéristiques techniques

Longueur	9000 / 12000 / 15000 mm
Hauteur de table	920 mm
Largeur des tables	1000 mm
Largeur tapis	940 mm
Vitesse du tapis de transport	0.5 – 12 m/min
Tension d'alimentation	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Tension de commande	24 V

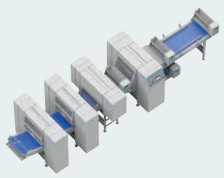
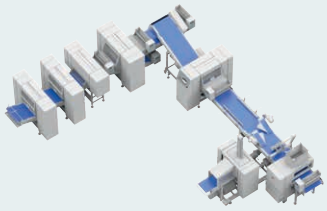
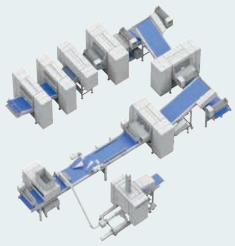
Quelle solution vous convainc?
Celle qui satisfait vos besoins!

MLC 4.0 Versions	I-Block Line Version standardisée	L-Block Line Version standardisée	U- ou Z-Block Line Version standardisée
Application	Production de pâtons avec jusqu'à 4 couches de matière grasse	Production de pâtons avec jusqu'à 40 couches de matière grasse	Production de pâtons avec jusqu'à 400 couches de matière grasse
Configuration			
Composants	• Formeur de bandes de pâte • Pompe à gras (option) • Tapis de pliage • Tête satellite • Couteau rotatif	• Formeur de bandes de pâte • Pompe à gras (option) • Tapis de pliage • Station de pliage • Deux têtes satellites • Couteau rotatif	• Formeur de bandes de pâte • Pompe à gras (option) • Tapis de pliage • Deux stations de pliage • Trois têtes satellites • Couteau rotatif
Encombrement	8300 × 1850 mm	8000 × 6000 mm	8000 × 7200 mm

MLC 4.0	Version
Largeur tapis	700 et 900 mm (MLC 4.0 Block, Feeding et Laminating Lines) 940 mm (MLC 4.0 Make-up Lines)
Vitesse du tapis de transport	MLC 4.0 Block Line: jusqu'à 8 m/min MLC 4.0 Laminating Line: jusqu'à 12 m/min MLC 4.0 Make-up Line: jusqu'à 12 m/min MLC 4.0 Feeding Line: jusqu'à 12 m/min

Raccords, commande et tension d'alimentation	
Commande	PLC, écran couleur tactile 12", 100 programmes
Tension d'alimentation	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Raccord d'alimentation en eau	Pour Make-up Lines
Raccord d'alimentation en air	Pour pompe à gras et Make-up Lines

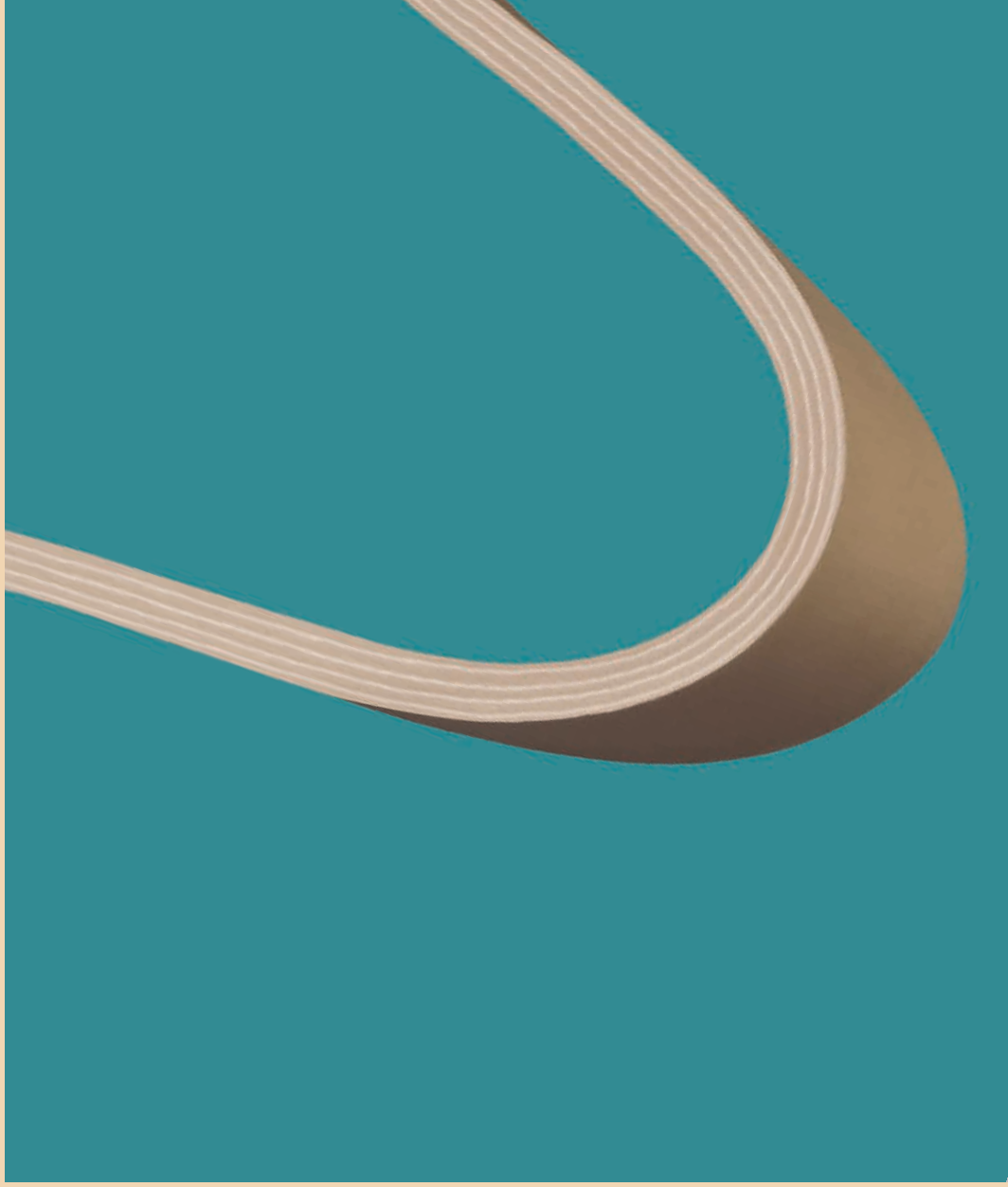
Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le mode d'emploi doivent être suivies.
Panneaux d'interdiction, de conseils et de danger sur les machines doivent être respectés conformemént au mode d'emploi.

I-Feeding Line Version configurable	L-Laminating Line Version configurable	U- ou Z-Laminating Line Version configurable	Make-up Line Version configurable
Alimentation continue de lignes d'apprêtage	Production de bandes de pâte avec jusqu'à 10 couches de matière grasse et alimentation continue de lignes d'apprêtage	Production de bandes de pâte avec jusqu'à 100 couches de matière grasse et alimentation continue de lignes d'apprêtage	Façonnage des produits les plus divers (viennoiseries et pâtisseries briochées, pain artisanal, petits pains, pizzas, donuts et bien plus encore)
			
• Tête satellite • Rouleau transversal • Calibreur	• Formeur de bandes de pâte • Pompe à gras (option) • Tapis de pliage • Station de pliage • Deux têtes satellites • Rouleau transversal • Calibreur	• Formeur de bandes de pâte • Pompe à gras (option) • Tapis de pliage • Deux stations de pliage • Trois têtes satellites • Rouleau transversal • Calibreur	• Double station de découpe • Doseuse (option) • De nombreux accessoires (option) • Divers outils (option) • Guillotine
6000 × 1800 mm	8000 × 6900 mm	8000 × 7200 mm	9000 / 12 000 / 15 000 mm

Solutions industrielles de laminage et d'alimentation

Vous avez besoin d'une ligne de laminage et d'alimentation industrielle particulièrement performante? Découvrez nos lignes ASTec (**A**dvanced **S**anitary **T**echnology). Avec une largeur de travail pouvant atteindre 1500 mm, elles offrent une capacité encore plus élevée et sont spécialement conçues selon vos exigences. Grâce au design ASTec innovant, elles répondent en outre aux directives les plus récentes en matière d'hygiène.

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
USA
Tél. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com
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
Guangzhou 510700 / 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

274.fr/E0-3