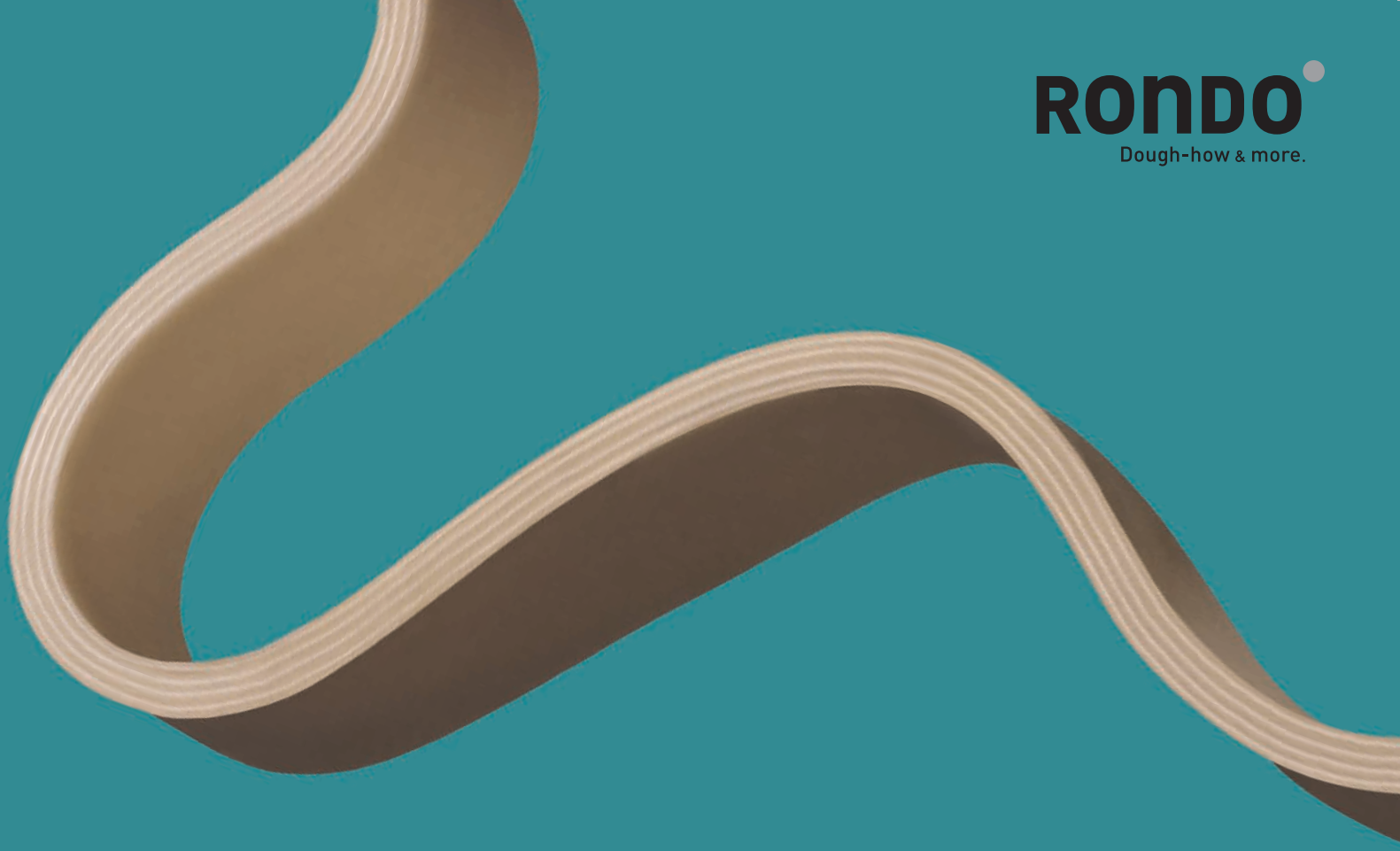
RONDO
Dough-how & more.



Potente, modulare, efficiente:

RONDO MLC 4.0
Per laminare, alimentare e produrre

Chi produce una banda di pasta laminata uniforme? La RONDO MLC 4.0: automatica e precisa!

MLC 4.0: una concezione per alte prestazioni

Il concetto di laminazione modulare introdotto nel 2005 con la MLC è diventato con la MLC 4.0 una soluzione modulare completa per la laminazione, alimentazione e lavorazione dei più diversi tipi di pasta e di prodotti.

La MLC 4.0 è realizzata in acciaio inossidabile ed è adatta per l'utilizzo 24/7. Dispone di componenti di alta qualità, come i moderni e affidabili comandi Siemens e gli efficienti motoriduttori Nord o SEW (optional). Naturalmente, come tutte le macchine RONDO, è conforme alle norme internazionali di sicurezza.

Diverse linee MLC 4.0

Con la MLC 4.0 potete fare tutto ciò che la vostra passione per i prodotti da forno vi suggerisce: le versioni **«Block Line»**, **«Feeding Line»** o **«Laminating Line»** (vedere l'esempio a destra) vi permettono di realizzare pastelli laminati in modo molto preciso e bande di pasta continue, di laminare la pasta per pane e di alimentare in continuo linee di pasticcerie o macchine per croissant.

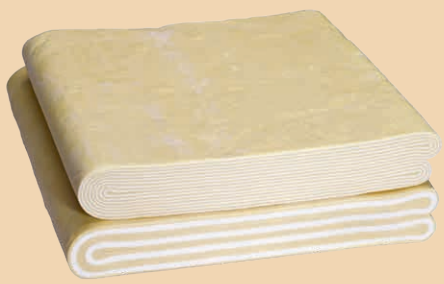
La **«Make-up Line»** (vedere l'esempio alla pagina seguente) è la porta di accesso al mondo dei prodotti di pasticceria, del pane e della pizza in tutte le loro varianti.

Formatore di bande di pasta

Il formatore di bande di pasta lavora con delicatezza ogni tipo di pasta, senza alterarne la struttura e formando una banda omogenea e priva di tensioni. È compatto, dotato di ruote per gli spostamenti ed è facile e veloce da pulire.

Pompa grasso

La pompa grasso ricava automaticamente dai blocchi di burro o margarina una banda di grasso continua e uniforme, di larghezza e spessore regolabili, e la stende sulla banda di pasta. I nastri di piegatura piegano successivamente la banda di pasta, in modo da avvolgere completamente il grasso.

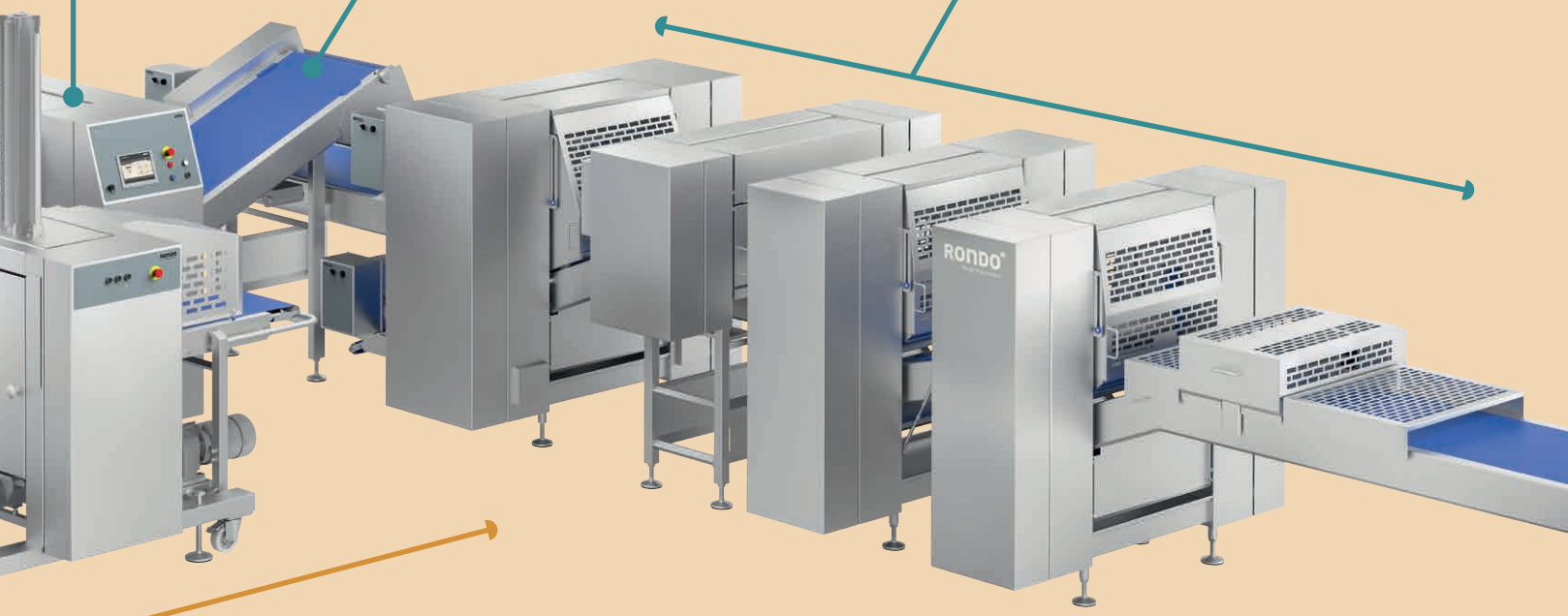


Unità satellite
I rulli rotanti dell'unità satellite riducono lo spessore della banda di pasta senza distruggere gli strati di pasta e di grasso.

Stazione di piegatura a ventaglio
Qui la banda di pasta viene piegata con cura per produrre da 2 a 10 strati di grasso omogenei. Successivamente la banda di pasta, che con la piegatura a ventaglio è diventata molto spessa, viene laminata di nuovo da una seconda unità satellite.

Sezione finale
Per la produzione di pastelli, la banda di pasta viene tagliata automaticamente a pezzi e successivamente piegata manualmente. A questo punto il pastello ha da 2 a 40 strati di grasso.

In alternativa, potete utilizzare un rullo trasversale e uno o più calibratori per laminare la banda di pasta fino allo spessore finale desiderato e quindi trasferirla direttamente sulla linea di pasticceria o sulla successiva macchina per croissant.



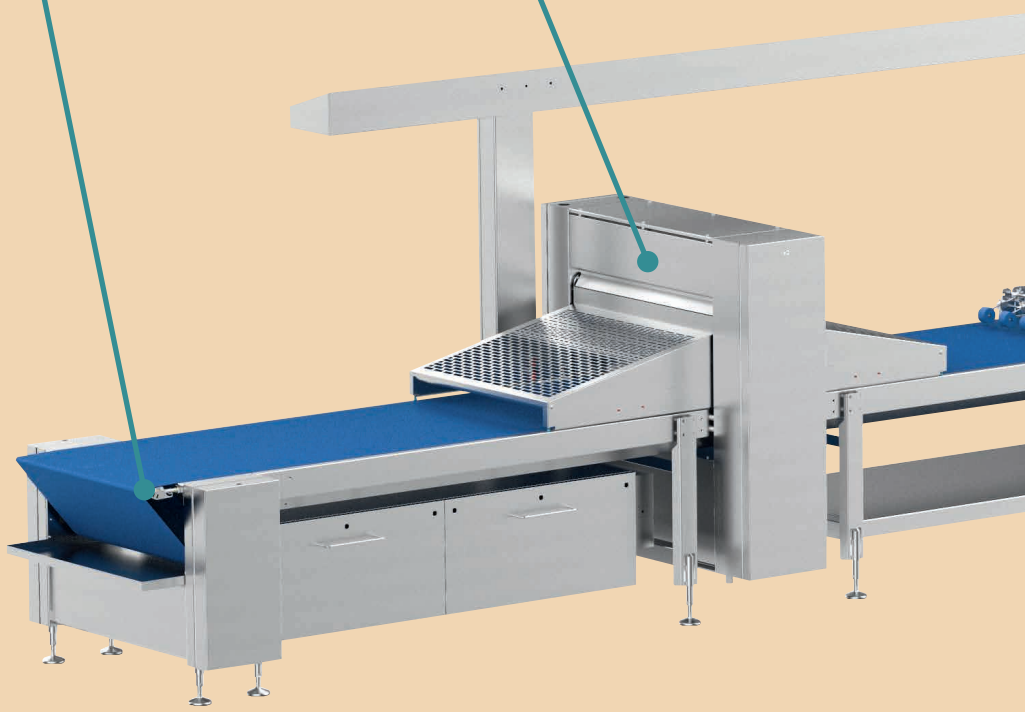
Produzione di ulteriori strati di grasso (dopo il riposo)
Dopo un periodo di riposo potete posizionare di nuovo i pastelli sulla MLC 4.0 per aumentare il numero di strati di grasso. L'unità satellite lavora i pastelli e li unisce per ricavare nuovamente una banda di pasta continua.

Come si possono superare delle «prestazioni eccelle
Con la MLC 4.0 Make-up Line!

Massima modularità per una produzione diversificata – e un futuro garantito
La MLC 4.0 Make-up Line vi offre una straordinaria quantità di soluzioni per la produzione di prodotti di pasticceria e lievitati, pane e panini artigianali, pizza, donut e molti altri ancora. Tutti gli accessori e gli utensili necessari per farcire, piegare, tagliare, decorare e avvolgere vengono rapidamente montati sulla linea con il sistema plug-and-play. Con la stessa facilità potrete naturalmente ampliare la macchina anche in futuro: qualunque configurazione scegliate oggi, in seguito potrete sempre adattare la MLC 4.0 Make-up Line alle vostre esigenze.

Trasferimento preciso
Lo speciale sistema a penna trasferisce i prodotti di piccole dimensioni sulla macchina successiva in modo semplice e sicuro. Il sistema di rilascio rapido del tappeto integrato semplifica le operazioni di pulizia.

Ghigliottina potente
La ghigliottina elettromeccanica taglia la banda di pasta con una matrice o con una lama, ricavando i prodotti con grande precisione e un elevato rendimento.



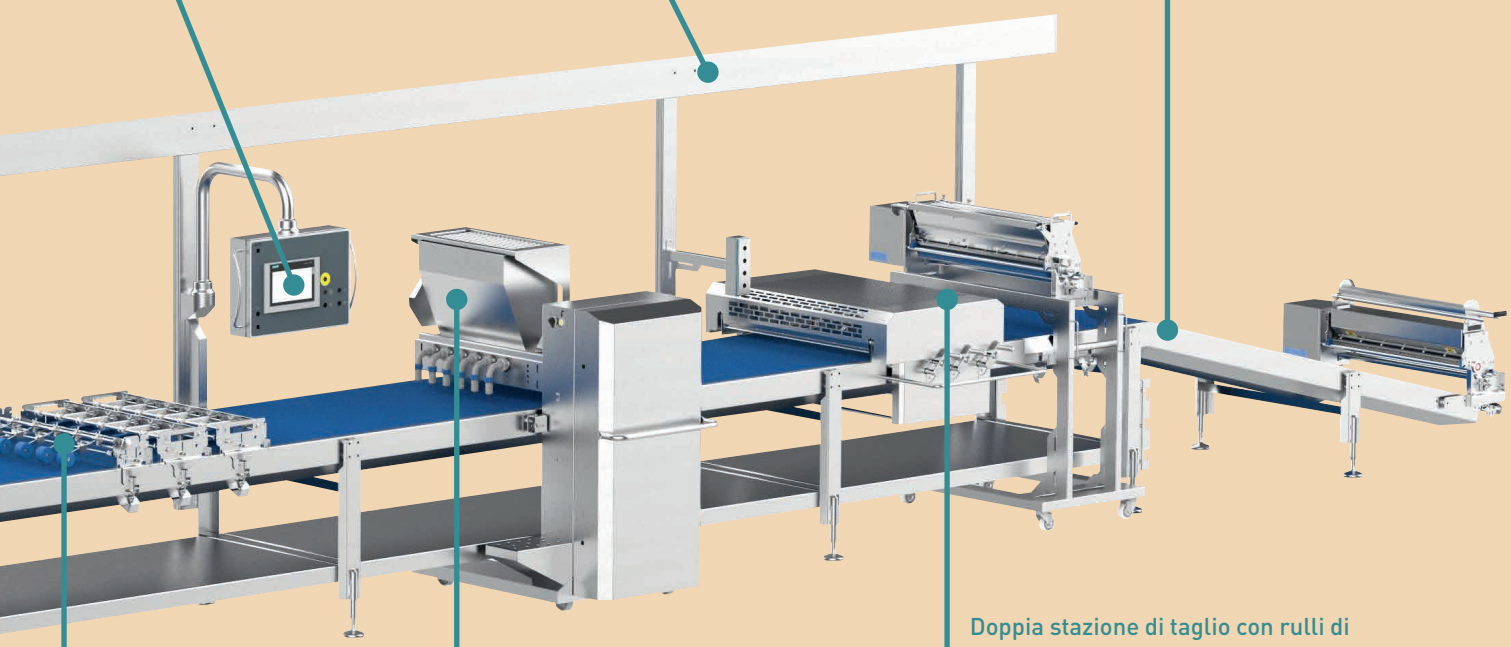
MLC 4.0 Make-up Line – i vantaggi per voi:
- comandi moderni
- elevata configurabilità
- ampliabile per applicazioni future
- ampia gamma di prodotti
- tempi rapidi di cambio accessori
- concepita per l'impiego 24/7
- pulizia rapida e semplice
- numerose opzioni (moduli aggiuntivi, utensili, accessori)

nti»?

Comandi moderni
La MLC 4.0 Make-up Line dispone di un grande touch screen ed è facile e sicura da usare.

Condotto passacavi sopraelevato
Cavi e connettori si trovano al di fuori dell'area di lavoro.

Alimentazione automatica
Per l'alimentazione avete a disposizione diverse soluzioni MLC 4.0. Potete scegliere la soluzione più adatta in base alle vostre esigenze di capacità produttiva e automazione.



Tanti accessori
Gli accessori e gli utensili consentono la produzione automatica dei prodotti di pasticceria più disparati.

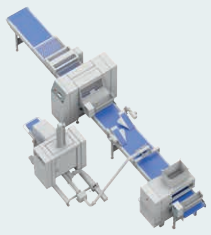
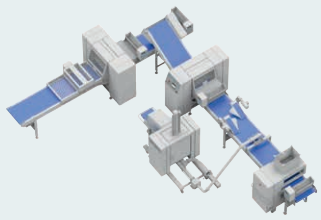
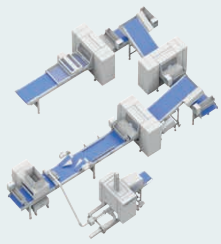
Dosatrice
Per riempire i vostri prodotti con le più svariate farciture avete a disposizione diverse dosatrici, che dosano e farciscono con la massima precisione.

Doppia stazione di taglio con rulli di contropressione
La doppia stazione di taglio taglia la banda di pasta in senso longitudinale. I rulli di contropressione garantiscono un taglio molto preciso e proteggono il tappeto trasportatore.

Dati tecnici

Lunghezza	9000 / 12000 / 15000 mm
Altezza del tavolo	920 mm
Larghezza del tavolo	1000 mm
Larghezza tappeti	940 mm
Velocità tappeti	0,5 – 12 m/min
Tensione di alimentazione	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Tensione di comando	24 V

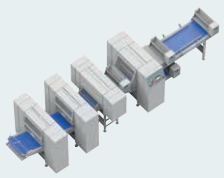
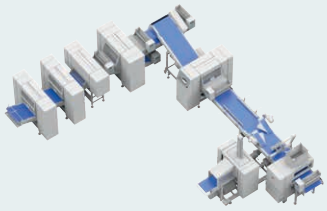
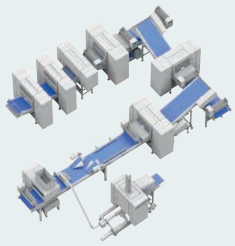
Quali sono le soluzioni che più vi convincono? Quelle in grado di soddisfare le vostre esigenze!

MLC 4.0 Versioni	I-Block Line Versione standard	L-Block Line Versione standard	U-Block o Z-Block Line Versione standard
Applicazione	Produzione di pastelli con un massimo di 4 strati di grasso	Produzione di pastelli con un massimo di 40 strati di grasso	Produzione di pastelli con un massimo di 400 strati di grasso
Layout			
Componenti	• Formatore di bande di pasta • Pompa grasso (disponibile come optional) • Nastri di piegatura • Unità satellite • Coltello girevole	• Formatore di bande di pasta • Pompa grasso (disponibile come optional) • Nastri di piegatura • Stazione di piegatura a ventaglio • Due unità satellite • Coltello girevole	• Formatore di bande di pasta • Pompa grasso (disponibile come optional) • Nastri di piegatura • Due stazioni di piegatura a ventaglio • Tre unità satellite • Coltello girevole
Ingombro	8300 × 1850 mm	8000 × 6000 mm	8000 × 7200 mm

MLC 4.0	Versione
Larghezza tappeti	700 e 900 mm (MLC 4.0 Block Line, Feeding Line e Laminating Line) 940 mm (MLC 4.0 Make-up Line)
Velocità tappeti	MLC 4.0 Block Line: fino a 8 m/min MLC 4.0 Laminating Line: fino a 12 m/min MLC 4.0 Make-up Line: fino a 12 m/min MLC 4.0 Feeding Line: fino a 12 m/min

Attacchi, comando e tensione di alimentazione	
Comandi	PLC, touch screen da 12", 100 programmi
Tensione di alimentazione	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Attacco acqua	Per Make-up Line
Attacco aria	Per pompa grasso e Make-up Line

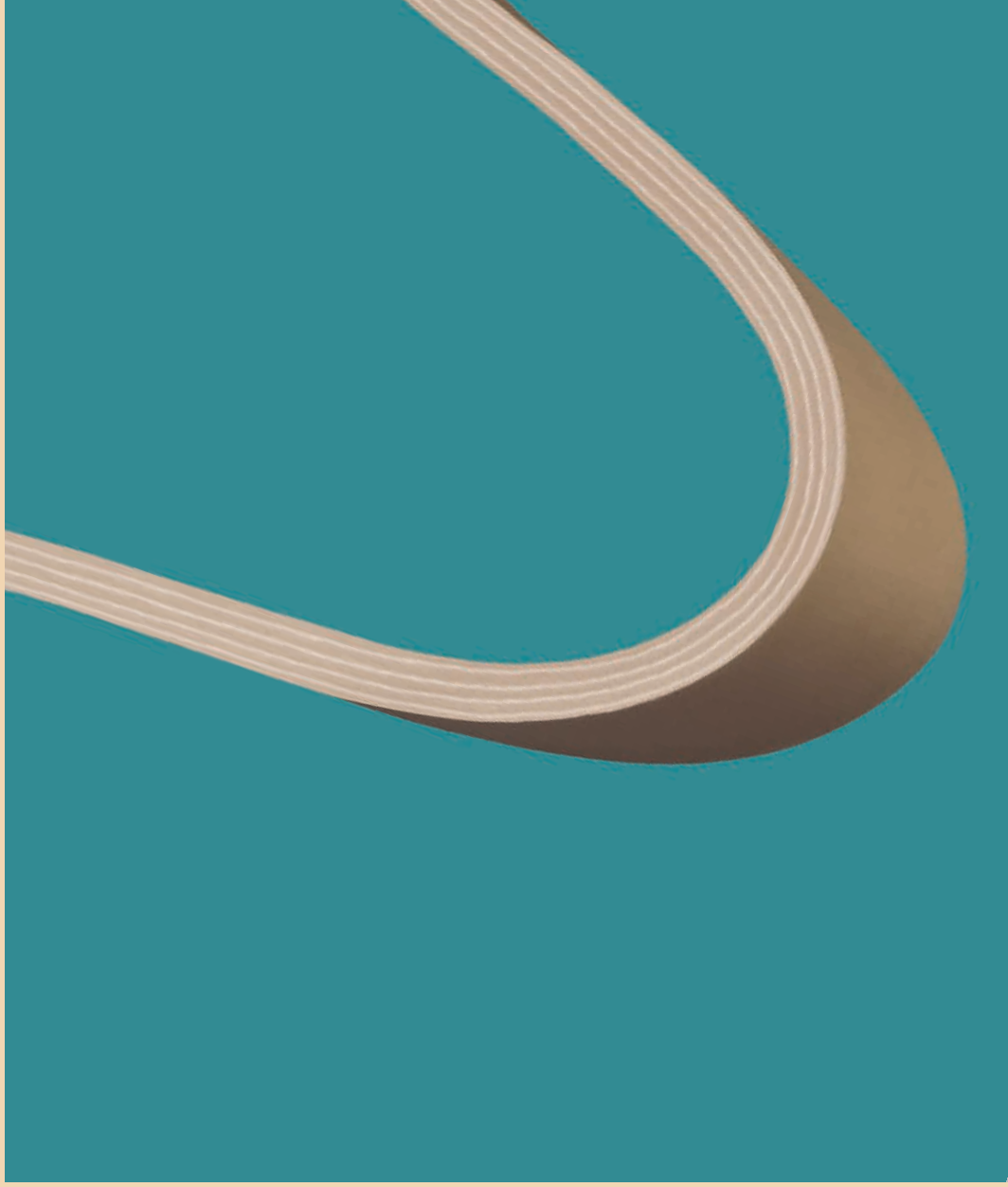
Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza riportate nelle istruzioni per l'uso dei vari modelli.
Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso.

I-Feeding Line Versione configurabile	L-Laminating Line Versione configurabile	U- o Z-Laminating Line Versione configurabile	Make-up Line Versione configurabile
Alimentazione continua di linee di produzione	Produzione di bande di pasta con un massimo di 10 strati di grasso e alimentazione continua di linee di produzione	Produzione di bande di pasta con un massimo di 100 strati di grasso e alimentazione continua di linee di produzione	Lavorazione di un'ampia varietà di prodotti (prodotti di pasticceria e lievitati, pane e panini artigianali, pizza, donut e molti altri ancora)
			
• Unità satellite • Rullo trasversale • Calibratore	• Formatore di bande di pasta • Pompa grasso (disponibile come optional) • Nastri di piegatura • Stazione di piegatura a ventaglio • Due unità satellite • Rullo trasversale • Calibratore	• Formatore di bande di pasta • Pompa grasso (disponibile come optional) • Nastri di piegatura • Due stazioni di piegatura a ventaglio • Tre unità satellite • Rullo trasversale • Calibratore	• Doppia stazione di taglio • Dosatrice (disponibile come optional) • Numerosi accessori (disponibili come optional) • Diversi utensili (disponibili come optional) • Ghigliottina
6000 × 1800 mm	8000 × 6900 mm	8000 × 7200 mm	9000 / 12 000 / 15 000 mm

Soluzioni di laminazione e alimentazione industriali

Avete bisogno di un impianto di laminazione e alimentazione industriale con un rendimento molto elevato? Richiedete informazioni sulle nostre linee ASTec (**A**dvanced **S**anitary **T**echnology). Con una larghezza di lavoro fino a 1500 mm, queste linee offrono una capacità produttiva ancora superiore e sono costruite in base alle vostre esigenze specifiche. Grazie al futuristico design ASTec sono inoltre conformi alle più recenti direttive in materia di igiene.

RONDO
Dough-how & more.



RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Svizzera
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 / Germania
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 Mosca / Russia
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
Canada
Tel. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

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

RONDO China
Ufficio Regionale
Guangzhou 510700 / Cina
Tel. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

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

www.rondo-online.com

274.it/E0-2