



Производительная, модульная, эффективная:

линия RONDO MLC 4.0

Слоение, подача и разделка теста

Как произвести равномерно раскатанное слоёное тестовое полотно?

На высокоточной автоматической линии RONDO MLC 4.0!

Высокопроизводительная концепция MLC 4.0

Линия MLC, созданная в 2005 году как модульная концепция для слоения теста, развивалась и со временем преобразилась в MLC 4.0 — комплексное модульное решение для слоения, подачи и разделки различных видов теста для большого ассортимента хлебобулочных изделий.

Линия MLC 4.0 полностью выполнена из нержавеющей стали и рассчитана на эксплуатацию в режиме 24/7. Она оснащена высококачественными компонентами, такими, как современные надёжные системы управления Siemens и энергоэффективные мотор-редукторы Nord или SEW (опционально). Как и все машины RONDO, линия MLC 4.0 отвечает всем действующим международным стандартам безопасности.

Разные модели линии MLC 4.0

На линии MLC 4.0 пекарь может производить всё, что его душа пожелает: Модели **Block**, **Feeding** и **Laminating** (см. фото справа) производят равномерно раскатанные слоёные тестовые блоки и непрерывные тестовые полотна, раскатывают хлебное тесто и осуществляют бесперебойную подачу теста на линии по производству мелкоштучных мучных и кондитерских изделий или линии для производства круассанов.

С помощью **линии MLC Make-up** (см. фото на следующей странице) вы сможете производить любые сдобу, хлеб и пиццу.

Экструдер

Экструдер бережно формирует однородное полотно из любого вида теста не нарушая при этом его структуру. Экструдер представляет собой компактную конструкцию на колёсах. Его легко и быстро чистить.

Насос для подачи жира

Насос для подачи жира в автоматическом режиме подаёт непрерывное полотно масла или маргарина равномерной ширины и толщины на тестовое полотно. После этого полотно складывается «внахлёт», таким образом «запечатывая» пласт жира внутри.



Сателлитная головка

Вращающиеся валки сателлитной головки уменьшают толщину тестового полотна, не нарушая целостности слоёв теста и жира.

Станция «веерного» слоения

Тестовое полотно деликатно складывается, в результате чего формируется от 2 до 10 однородных слоёв жира. Теперь сложенное в очень толстое полотно тесто повторно проходит через вторую сателлитную головку для последующего уменьшения толщины.

Последняя секция

Для производства блоков тестовое полотно автоматически нарезается на куски, которые затем складываются вручную. На данном этапе тестовые блоки содержат от 2 до 40 слоёв жира.

Как вариант, вы можете раскатать тестовое полотно до необходимой финальной толщины с помощью вала поперечной раскатки и одного или нескольких калибраторов и подать полученное тестовое полотно на формовочную линию или машину для производства круассанов.

**Увеличение слоёв жира (после отлёжки теста)**

После отлёжки теста вы можете снова загрузить его на линию MLC 4.0 для увеличения слоёв жира. Сателлитная головка повторно уменьшит толщину тестовых блоков с жиром и соединит их в непрерывное тестовое полотно.

Как можно превосходную работу сделать ещё лучше С помощью линии MLC 4.0 Make-up!

Полная модульность для широкого многообразия изделий и уверенности в будущем

На линии MLC 4.0 Make-up вы можете производить самую разнообразную сдобу, в том числе и дрожжевую, армянские хлеба и булочки, пиццу, донатсы и многое другое. Все дополнительные опции для дозирования начинки, складывания, нарезки, декора и раскатки можно установить непосредственно на линию по принципу «включил и работай». И, конечно, продолжая развивать своё производство. Независимо от того, какую комплектацию вы выбрали сегодня, вы всегда сможете адаптировать линию MLC 4.0 Make-up под свои растущие производственные потребности.

Линия MLC 4.0 Make-up — ваши преимущества:

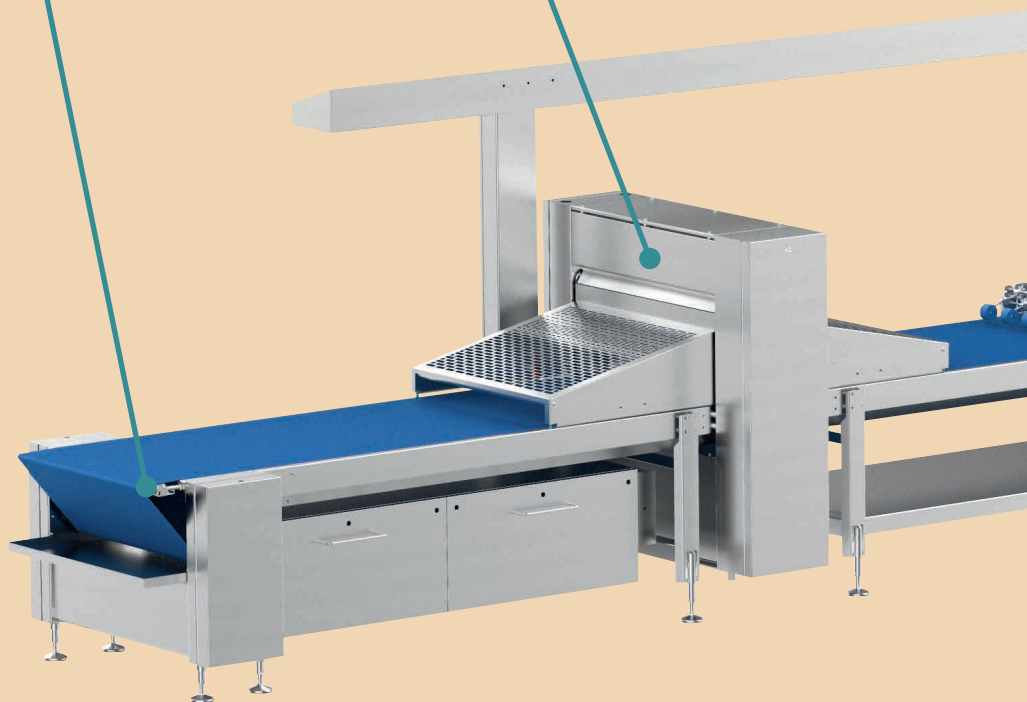
- Современная система управления
- Широкие возможности конфигурации
- Возможность расширения под новые задачи
- Широкий ассортимент выпускаемой продукции
- Быстрая настройка
- Рассчитана на работу в режиме 24/7
- Быстрая и простая очистка
- Многочисленные опции (дополнительные устройства, инструменты, принадлежности)

Точная передача изделий

Специальный острый носик транспортёра легко и бережно осуществляет передачу мелких изделий на последующие линии. Встроенное устройство для быстрого снятия натяжения ленты облегчает процесс очистки.

Мощная гильотина

Электромеханическая гильотина, работающая с высочайшей точностью и огромной скоростью, вырубает изделия из тестового полотна.



е?

Современная система управления

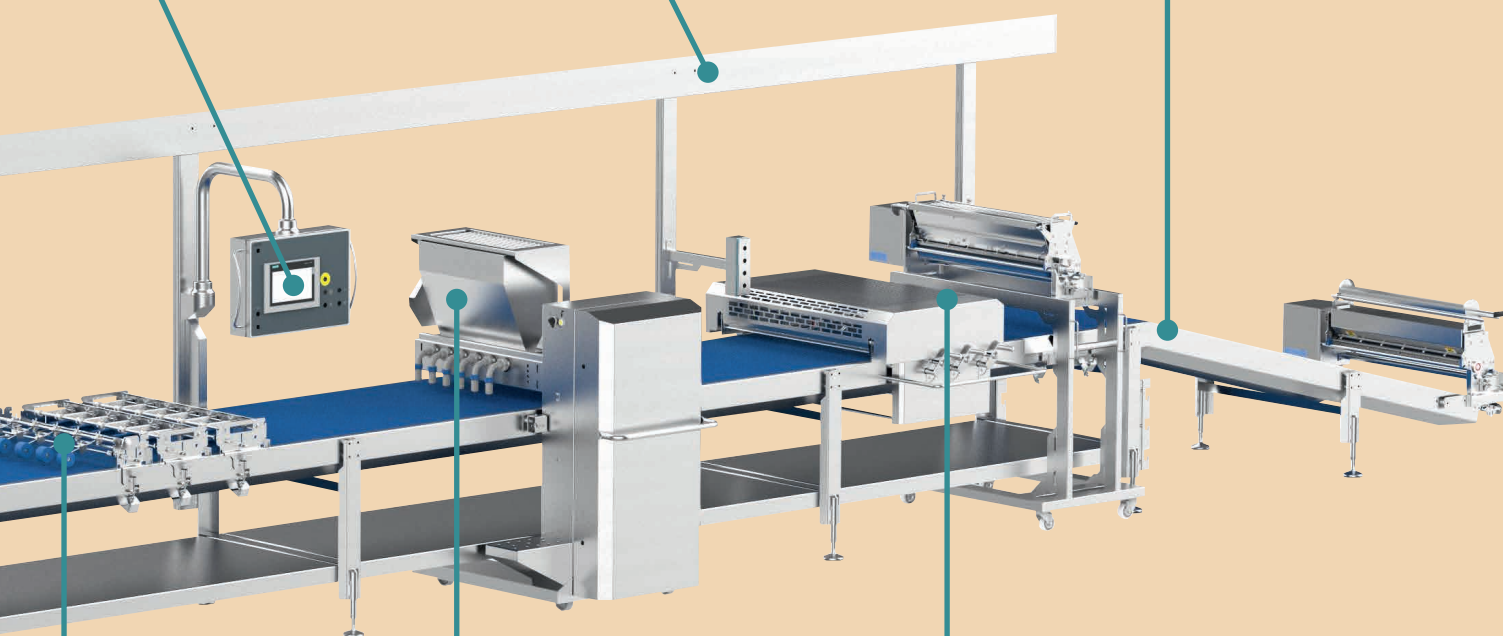
На MLC 4.0 Make-up имеется большой сенсорный экран. Управлять линией просто и безопасно.

Кабельный канал верхнего расположения

Кабели и разъемы находятся за пределами зоны загрязнения.

Автоматическая подача

Для подачи теста предлагаются разные решения MLC 4.0. Вы можете выбрать подходящее для вас решение в зависимости от требований к производительности и степени автоматизации.

**Большой выбор опции**

Опции и принадлежности делают эту линию идеальной для автоматизированного выпуска очень широкого ассортимента изделий.

Дозатор

У вас есть возможность выбора дозатора для широкого ряда различных начинок. Они все максимально точно дозируют и четко отсаживают начинку на заготовку.

Двойная станция нарезки с валами противоавдавления

На двойной станции нарезки тестовое полотно нарезается вдоль. Валы противоавдавления обеспечивают очень чистый рез и уменьшают износ транспортёрной ленты.

Технические данные

Длина	9000 / 12000 / 15000 мм
Высота стола	920 мм
Ширина стола	1000 мм
Ширина ленты	940 мм
Скорость транспортёрной ленты	0,5 — 12 м/мин
Напряжение питания	3 x 200 — 480 В, 50/60 Гц
Напряжение управления	24 В

Какое решение выберете вы? То, которое удовлетворяет вашим потребностям!

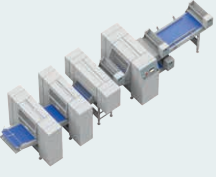
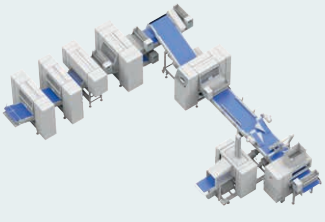
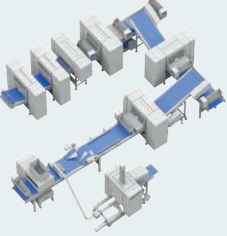
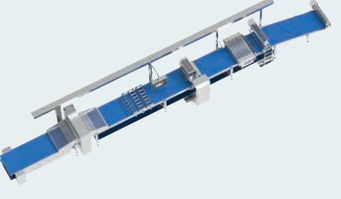
MLC 4.0 Версии	I-Block Стандартное исполнение	L-Block Стандартное исполнение	U- или Z-Block Стандартное исполнение
Назначение	Производство тестовых блоков, имеющих до 4 слоёв жира	Производство тестовых блоков, имеющих до 40 слоёв жира	Производство тестовых блоков, имеющих до 400 слоёв жира
Компоновка			
Компоненты	<ul style="list-style-type: none"> • Экструдер • Насос для подачи жира (опция) • Транспортёр для сложения «внахлёт» • Сателлитная головка • Вращающийся нож для нарезки блоков 	<ul style="list-style-type: none"> • Экструдер • Насос для подачи жира (опция) • Транспортёр для сложения «внахлёт» • Станция «веерного» слоения • Две сателлитные головки • Вращающийся нож для нарезки блоков 	<ul style="list-style-type: none"> • Экструдер • Насос для подачи жира (опция) • Транспортёр для сложения «внахлёт» • Две станции «веерного» слоения • Три сателлитные головки • Вращающийся нож для нарезки блоков
Необходимая площадь	8300 × 1850 мм	8000 × 6000 мм	8000 × 7200 мм

MLC 4.0	Версии
Ширина ленты	700 и 900 мм (MLC 4.0 Block, Feeding и Laminating) 940 мм (MLC 4.0 Make-up)
Скорость транспортёрной ленты	MLC 4.0 Block: до 8 м/мин MLC 4.0 Laminating: до 12 м/мин MLC 4.0 Make-up: до 12 м/мин MLC 4.0 Feeding: до 12 м/мин

Подключение, система управления и напряжение	
Система управления	ПЛК (программируемый контроллер), цветной сенсорный экран размером 12 дюймов, 100 программ
Напряжение	3 × 200 — 480 В, 50/60 Гц
Подключение воды	Для линии формовки
Подключение воздуха	Для насоса подачи жира и линии формовки

Права на внесение технических изменений сохраняются. Необходимо соблюдать содержащиеся в инструкции по эксплуатации указания по технике безопасности, специфические для данного типа оборудования.

Соблюдайте требования запрещающих, указательных и предупреждающих знаков на машинах.

I-Feeding Конфигурируемая версия	L-Laminating Конфигурируемая версия	U- или Z-Laminating Конфигурируемая версия	Make-up Конфигурируемая версия
Непрерывная загрузка линий для формовки теста	Производство тестового полотна, имеющего до 10 слоёв жира, а также непрерывная загрузка линий для формовки теста	Производство тестового полотна, имеющего до 100 слоёв жира, а также непрерывная загрузка линий для формовки теста	Формовка теста для самых разных изделий (мелкоштучных кондитерских изделий и изделий из дрожжевого теста, артельного хлеба, булочек, пиццы, донатсов и много другого)
			
<ul style="list-style-type: none"> • Сателлитная головка • Вал поперечной раскатки • Калибратор 	<ul style="list-style-type: none"> • Экструдер • Насос для подачи жира (опция) • Транспортёр для слоения «внахлёт» • Станция «веерного» слоения • Две сателлитные головки • Вал поперечной раскатки • Калибратор 	<ul style="list-style-type: none"> • Экструдер • Насос для подачи жира (опция) • Транспортёр для слоения «внахлёт» • Две станции «веерного» слоения • Три сателлитные головки • Вал поперечной раскатки • Калибратор 	<ul style="list-style-type: none"> • Двойная станция нарезки • Дозатор (опция) • Множество дополнительных устройств (опция) • Разные инструменты (опция) • Гильотина
6000 × 1800 мм	8000 × 6900 мм	8000 × 7200 мм	9000 / 12000 / 15000 мм

Промышленные линии для слоения и загрузки теста

Вы в поисках самой высокопроизводительной промышленной линии для слоения и загрузки теста? Предлагаем вам обратить внимание на наши линии ASTec (Advanced Sanitary Technology). Они имеют рабочую ширину до 1500 мм, что способствует высокой производительности. Такие линии делаются под вас индивидуально и учитывают все ваши требования. Высокотехнологичный дизайн линии ASTec соответствует самым последним стандартам гигиены.



RONDO

Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG

3400 Burgdorf / Швейцария
Тел. +41 34 420 81 11
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.

36015 Schio (VI) / Италия
Тел. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG

57299 Burbach / Германия
Тел. +49 2736 203-0
info.de@rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.

67319 Wasselonne Cédex / Франция
Тел. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Ltd.

Chessington, Surrey KT9 1ST /
Великобритания
Тел. +44 20 8391 1377
info.uk@rondo-online.com

000 RONDO Rus

127495 Москва / Россия
Тел. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.

Moanachie, N.J. 07074 / США
США
Тел. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com
Канада
Тел. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.

58200 Kuala Lumpur / Малайзия
Тел. +60 3 7984 55 20
info.my@rondo-online.com

RONDO China

Региональное бюро
Guangzhou 510700 / Китай
Тел. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México

Региональное бюро
С.Р. 15530 México, D.F. / Мексика
Тел. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

