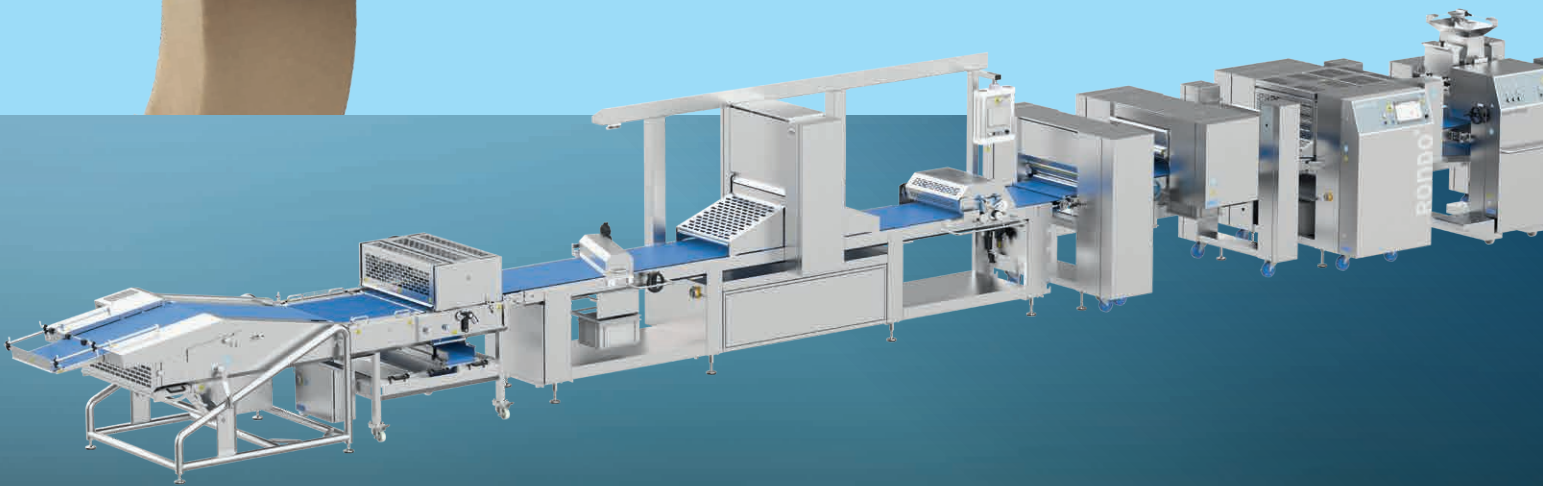


RONDO
Dough-how & more.



Smart Donut Line

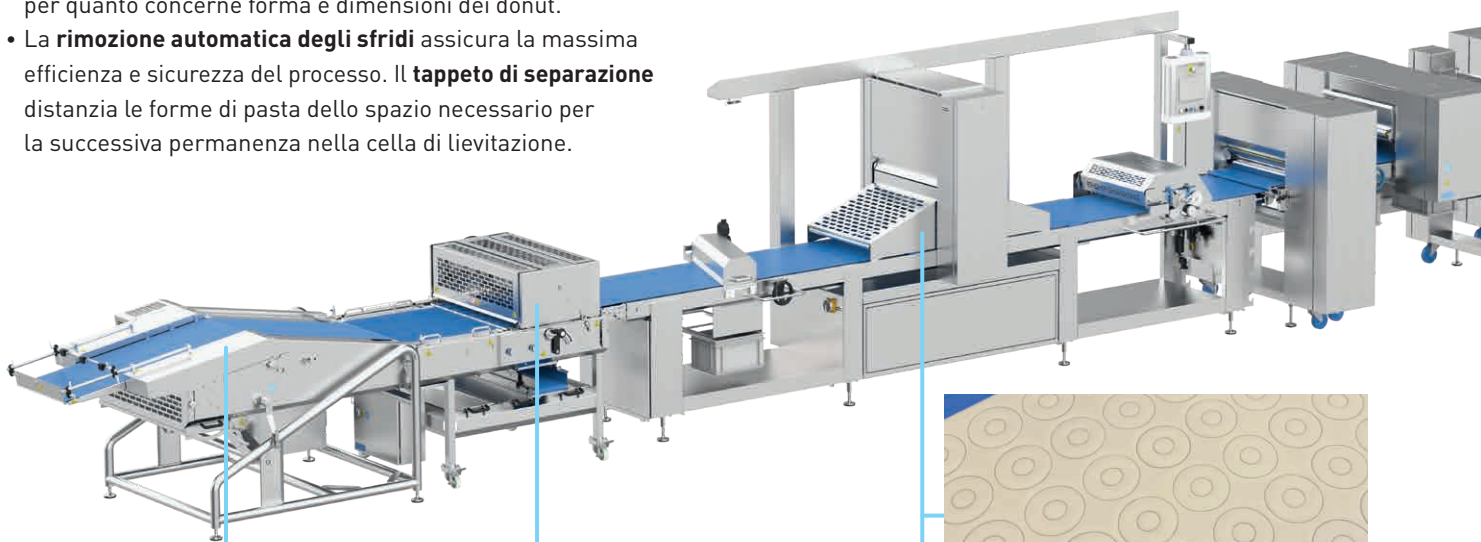
Produzione automatica di donut.

Produzione automatica di donut.

La compatta Smart Donut Line produce in automatico donut di forma perfetta e peso preciso:

- La **testa satellite orientabile** modella delicatamente la banda di pasta, senza tensioni e in modo uniforme, creando i presupposti per la produzione di donut perfettamente rotondi e del peso desiderato.
- La **ghigliottina traslante** ricava i donut dalla banda di pasta tramite matrice e senza fermare il tappeto. Il vantaggio del taglio a matrice rispetto a quello con lama è che le forme di pasta risultano molto più regolari e uniformi. L'ampia scelta di matrici vi garantisce una grande flessibilità di produzione per quanto concerne forma e dimensioni dei donut.
- La **rimozione automatica degli sfridi** assicura la massima efficienza e sicurezza del processo. Il **tappeto di separazione** distanzia le forme di pasta dello spazio necessario per la successiva permanenza nella cella di lievitazione.

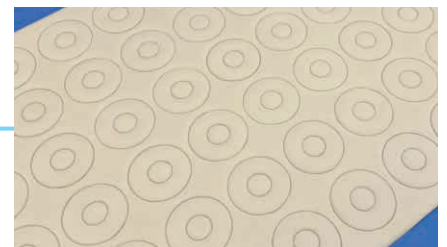
- L'**unità integratrice è universale**, può dunque essere utilizzata con celle di lievitazione di diversi produttori e dimensioni (larghezza max 900 mm) e lavorare in sincronismo con il loro ciclo di lavoro.
- Il touch screen mostra tutta la linea e tutti i principali parametri e dispone di **comandi intuitivi**.
- La linea può essere progettata, come opzione, anche per la **produzione automatica di girelle**.



5 Integramento dei prodotti preciso ed affidabile alla cella di lievitazione



4 Rimozione automatica degli sfridi



3 Stampati a matrice e quindi donut perfettamente rotondi



3 Con i donut di forma esagonale potete ridurre gli scarti al minimo

Dati tecnici

- Lunghezza: circa 18 m; modulare
- Capacità: fino a 2000 pezzi all'ora per fila
- Produzione su 4-8 file

Dati soggetti a modifiche tecniche.



I vantaggi per voi.



1 Banda di pasta uniforme



2 Banda di pasta senza tensioni



Elevata sicurezza di processo

Tutte le fasi del processo si svolgono in modo automatico e sicuro – dalla modellazione della banda di pasta e rimozione degli sfridi fino alla separazione e all'integramento delle forme di pasta nella cella di lievitazione. Inoltre, il collegamento master-slave fa sì che la Smart Donut Line segua sempre il ciclo di lavoro della cella di lievitazione, ad esempio fermandosi subito se quest'ultima segnala un errore.



Elevata redditività

Grazie al suo grado elevato di automazione, la Smart Donut Line necessita di un solo operatore per il monitoraggio della linea.



Ampio assortimento di prodotti

Con la Smart Donut Line potete realizzare donut di ogni tipo: freschi e surgelati, grandi e piccoli. Il taglio a matrice, anziché a lama, vi rende liberi di scegliere le dimensioni e le forme che preferite per i vostri donut. La produttività della linea resta elevata anche se cambiate spesso tipo di prodotto, perché le necessarie sostituzioni si eseguono senza attrezzi e in soli 5 minuti.



Donut perfettamente rotondi

La Smart Donut Line modella la banda di pasta in modo molto omogeneo e senza tensioni. Per questo dopo il taglio a matrice i donut sono sempre perfettamente rotondi.



Assorbimento minimo di olio durante la friggitura

Grazie alle particolari caratteristiche delle matrici RONDO e alla loro capacità di realizzare un taglio molto netto, i donut assorbono una quantità d'olio pari solo al 4-5% del loro peso. Così voi risparmiate parecchio denaro e i vostri clienti un po' di calorie.



Ampio intervallo di produttività

La Smart Donut Line produce fino a 2000 donut all'ora per fila. Producendo su 6 file, si realizzano quindi 12000 donut all'ora. Così potete iniziare «in piccolo» e poi crescere in base all'aumento della domanda.



Elevato standard di igiene e di sicurezza

Il concetto d'igiene della Smart Donut Line è conforme alla direttiva EHEDG e si basa sull'impiego di superfici lisce in acciaio inossidabile e su un'ottima accessibilità. Naturalmente, la linea è conforme a tutte le norme di sicurezza internazionali in vigore.



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

000 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

