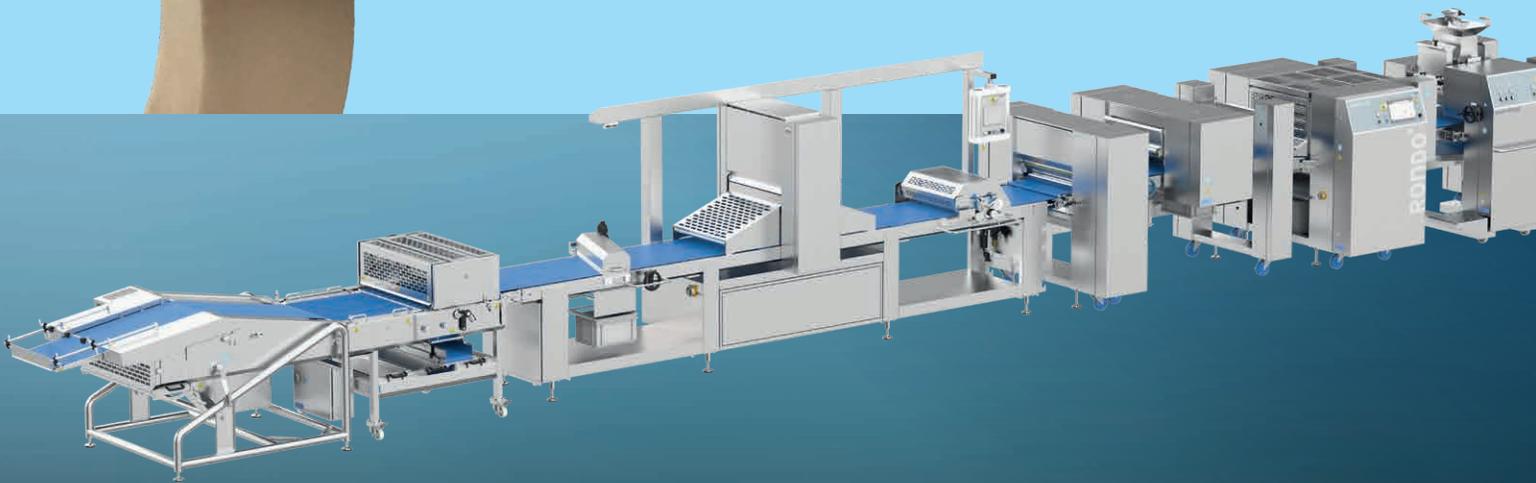


RONDO
Dough-how & more.



Smart Donut Line

Автоматическое производство
донатсов.

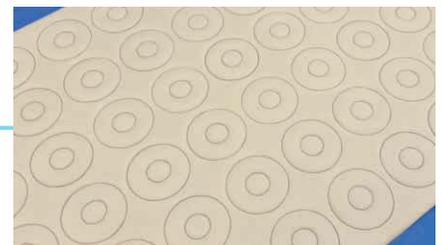
Автоматическое производство донатсов.

Компактная линия Smart Donut Line производит донатсы идеальной формы и с идеально точным весом полностью в автоматическом режиме:

- **Поворотная сателлитная головка** бережно формирует равномерно раскатанное тестовое полотно в бесстрессовом режиме, что очень важно для производства одинаковых по весу донатсов идеальной круглой формы.
- **Гильотина с подвижным штампом** уверенно вырубает донатсы из тестового полотна без остановки конвейерной ленты. Преимущество штамповки по сравнению с нарезкой заключается в том, что полученные изделия имеют более чёткую и одинаковую форму. Благодаря большому выбору штампов RONDO, форма и размер донатсов могут быть самыми разными.
- Функция **автоматического удаления обрезков теста** обеспечивает максимальную надёжность технологического процесса и эффективность работы на линии. **Разводящее**

устройство идеально распределяет тестовые заготовки на листах для их отправки в расстоечный шкаф.

- **Укладчик RONDO универсален.** Его можно использовать в комбинации с любыми видами расстоечных шкафов самых разных производителей (максимальная ширина — 900 мм) и синхронизировать с рабочим циклом расстоечного шкафа.
- На сенсорном экране отображается вся линия и все необходимые параметры для **интуитивного управления.**
- Опционально линию можно дооснастить функцией **автоматического выпуска изделия «Улитка».**



3 У штампованных донатсов всегда идеально круглая форма



5 Высокая точность укладки заготовок в расстоечный шкаф



4 Автоматическое удаление обрезков теста



3 Производя донатсы в форме шестигранника, вы минимизируете тестовые обрезки

Технические данные

- Длина линии: около 18 м, модульное исполнение
- Производительность: до 2000 штук на 1 ряд в час
- Производство в 4—8 рядов

Оставляем за собой право на технические изменения.



Ваши преимущества.



1 Равномерно раскатанное тестовое полотно



2 Тестовое полотно, раскатанное в бесстрессовом режиме



Высокая надёжность технологического процесса

Все операции на линии, начиная от формовки тестового полотна и заканчивая укладкой заготовок в расстоечный шкаф, выполняются в автоматическом режиме. Кроме того, синхронизация работы по принципу «ведущий — ведомый» между Smart Donut Line и расстоечным шкафом осуществляет немедленную остановку линии, если от шкафа поступает сигнал об ошибке.



Высокая экономичность

Благодаря высокой степени автоматизации Smart Donut Line, для контроля её работы требуется всего один оператор.



Широкий ассортимент продукции

На линии Smart Donut Line вы можете производить donatsy всех видов: свежие и замороженные, большие и маленькие. Поскольку тестовые заготовки для donatsov вырубаются, а не нарезаются, вы можете выбирать для них любые размеры и формы. Даже при частой смене продукта на линии её производительность остаётся высокой, благодаря тому, что смена штампа не требует дополнительных инструментов и занимает всего 5 минут.



Идеально круглые donatsy

Линия Smart Donut Line формирует равномерно раскатанное тестовое полотно в бесстрессовом режиме, поэтому donatsy получаются идеально круглыми после штамповки.



Минимальное поглощение масла при жарке во фритюре

Благодаря тому, что штампы RONDO делают края тестовых заготовок четкими и ровными, donatsy впитывают всего 4—5% масла относительно своего веса при жарке во фритюре. Это позволит вам экономить средства, а вашим клиентам — потреблять меньше калорий.



Широкий диапазон производительности

Smart Donut Line производит до 2000 donatsov на 1 ряд за 1 час. При производстве в 6 рядов вы получаете 12 000 donatsov в час. Это позволит вам начать производство с небольших партий и стабильно наращивать объёмы по мере роста спроса.



Высокие стандарты гигиены и безопасности

Smart Donut Line соответствует гигиеническим нормам EHEDG (Европейская группа инженерии гигиены и дизайна). Среди достоинств дизайна линии гладкие поверхности из нержавеющей стали и удобный доступ ко всем элементам. И конечно, она отвечает всем действующим международным стандартам безопасности.



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

