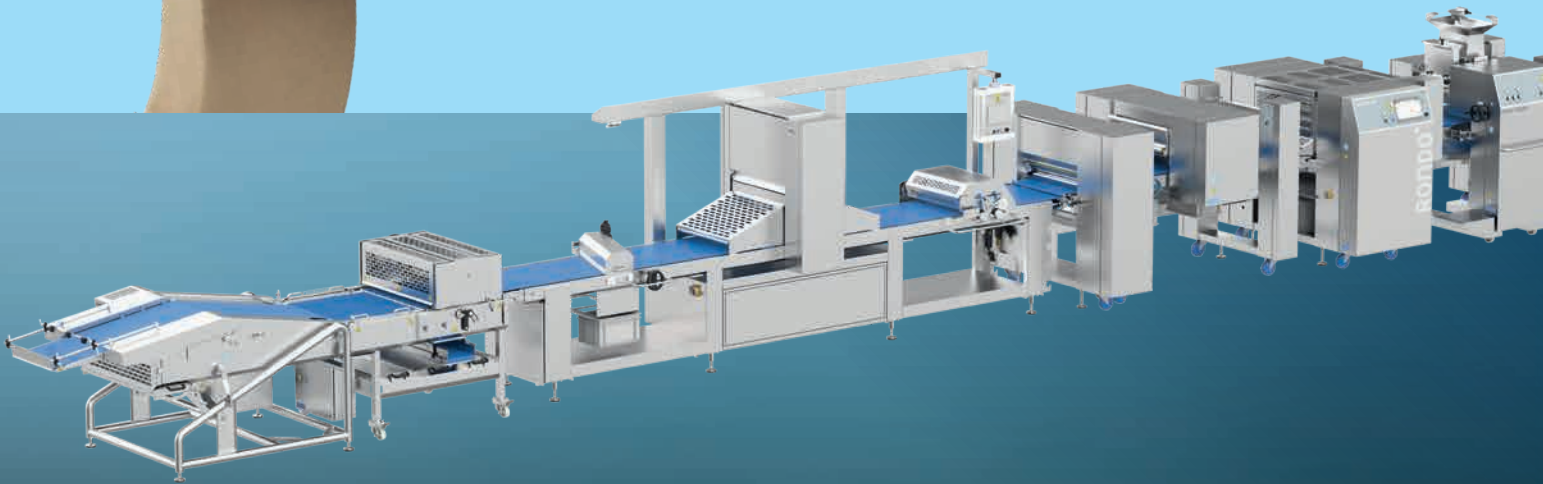


RONDO
Dough-how & more.



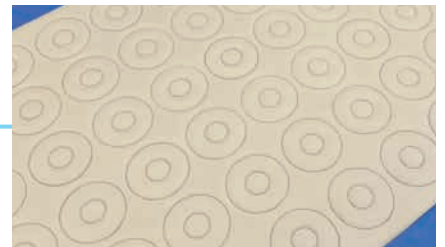
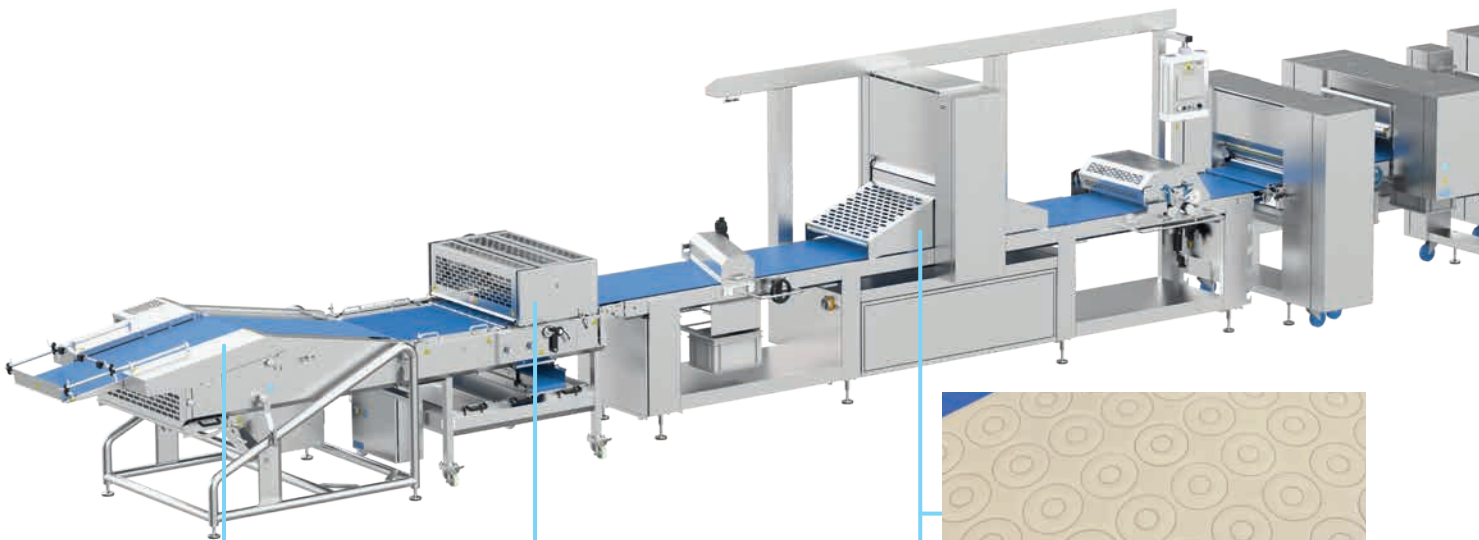
智能化甜甜圈生产线
实现甜甜圈生产自动化

实现甜甜圈生产自动化

紧凑型智能甜甜圈生产线，全自动生产理想形状和重量的甜甜圈：

- 旋转式卫星滚筒装置轻柔压面，形成均匀的无压力面带 - 生产重量均匀的圆形甜甜圈。
- 可移动成形切刀在传送带不停止运行的情况下在面带上冲压出甜甜圈。冲压胜于切割的优势：面片的形状和均匀性更好。冲压刀模的广泛选择在甜甜圈形状和尺寸方面提供了灵活性。
- 废皮自动移除回收装置具有可靠性和高效率。分散装置将面带分散，使其以理想距离传送至醒发箱。

- 通用型排盘机，可与各种品牌和设计的醒发箱（最大宽度 900 mm）连接组合使用，并与醒发箱的运行周期同步。
- 触摸屏显示整条生产线及重要参数，使得操作直观化。
- 作为可选配置，根据需要，该生产线可以设计成同时实现卷绕产品的自动化生产。



3 冲压后的圆形甜甜圈



5 可靠排盘至醒发箱



4 自动移除回收废皮



3 六角形甜甜圈，实现废料降低

技术参数

- 长度：约18 m，模块化
- 产量：每排每小时多达2000个
- 实现4 - 8排生产

我们保留进行技术更改的权利。



卖点



1 均匀面带



2 无压力面带



可靠性高

从面带成形到废料移除回收，再到面片分散和排盘至醒发箱，整个过程都是自动化进行，可靠性高。此外，主/从逻辑可使智能甜甜圈生产线与醒发箱保持同步，并在醒发箱检测到故障后立即停止。



经济效益高

由于其先进的自动化技术，智能化甜甜圈生产线仅需一名操作员即可监控整条生产线。



产品范围广

拥有智能化甜甜圈生产线，您可以生产各种类型的甜甜圈：新鲜，冷冻，大尺寸和小尺寸。甜甜圈的面片是从面带中冲压而不是被切割而出，因此您可以自由地选择甜甜圈的大小和形状。即使是切换不同产品生产，生产线的生产效率仍然高，因为切换无需使用工具，每次切换仅需5分钟即可完成。



理想圆形甜甜圈

智能甜甜圈生产线自动化形成均匀，无压力面带。冲压后的甜甜圈保持理想圆形。



油炸过程吸油量减少

RONDO龙都特有的冲压工艺使面片被完全冲压脱离，意味着甜甜圈仅吸收煎炸油重量的4%至5%。因此，您可以节省成本，而客户则可以少些卡路里。



产量范围广

智能甜甜圈生产线每排每小时可生产2000个甜甜圈。在6排的生产中，每小时可生产12000个甜甜圈。因此，您可以从“小规模”开始生产，随着需求的逐步增加扩大。



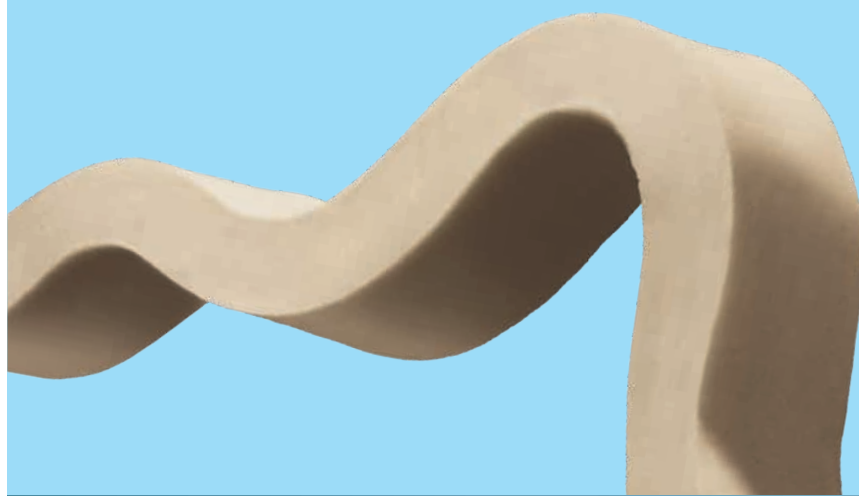
卫生和安全标准高

智能甜甜圈生产线的卫生标准符合欧洲卫生设备设计组织（EHEDG）颁布的准则。光滑的不锈钢表面和良好的可及性是设计的重要特征，符合国际安全标准。



RONDO

Dough-how & more.



RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Switzerland
Tel. +41 34 420 81 11
info@rondo-online.com

RONDO China
Regional Office
Guangzhou 510700 / China
Tel. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

瑞士龙都有限公司广州代表处
广州市黄埔区黄埔大道东983号
广州国际港航中心2830室
邮编 510700
电话 +86 20 8388 2211
邮箱 info.cn@rondo-online.com



www.rondo-online.com