



Механические тестораскаточные машины:

от Econom до Automat







## Что является залогом нашего успеха? Наши знания и наш опыт.

Безупречное качество тестовых блоков и лент является основным условием получения хлебулочных изделий стабильно высокого качества. Для изготовления таких лент и блоков требуются серьезные специальные знания – ваши и компании RONDO.

Уже более 60 лет RONDO с успехом и большим увлечением выпускает тестораскаточные машины. Поэтому мы располагаем уникальными знаниями и опытом в данной области. Вы ежедневно получаете от этого пользу, работая с нашими механическими тестораскаточными машинами. Dough-how & more.



### Есонот – компактная модель

И настольная, и напольная модель Есонот представляют собой идеальное решение для гостиниц, пиццерий, а также для небольших пекарен и кондитерских.



### Rondomat – эргономичная модель

Надежная модель Rondomat отличается эргономичной конструкцией и гигиеничностью.

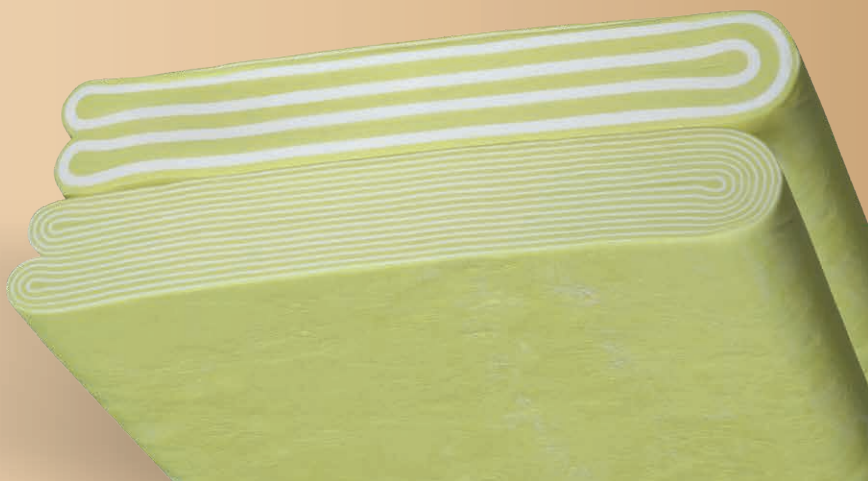


### Manomat/Automat – модели для самых сложных задач

Высокопроизводительные механические тестораскаточные машины Manomat и Automat предназначены для переработки теста в больших количествах или при многосменной работе.

Используя тестораскаточные машины RONDO, вы можете рассчитывать на следующее:

- переработка почти всех видов теста
- высокая экономичность
- надёжная конструкция
- простое управление
- быстрая чистка



# Как вы решаете проблему нехватки места? Выбирая небольшие эффективные машины.

Машина Econom точно и аккуратно раскатывает тесто и при этом занимает мало места. При рабочей ширине 500 мм она является идеальной тестораскаточной машиной для работы в условиях ограниченного пространства, например, в гостиницах, ресторанах, пиццериях, кулинариях, на малых пекарнях и в кондитерских.



**Econom 4000**  
Настольная модель  
STM 5303



**Напольная модель Econom 4000**  
SSO 5304



Если вы не пользуетесь машиной, то просто откиньте рабочие столы вверх и вы получите свободное место для выполнения других работ.

**Стабильность размеров изделий**

Специальный упор позволяет легко и точно регулировать конечную толщину:

- постоянная конечная толщина тестовых лент
- одинаковый размер и вес изделий

**Удобная для чистки конструкция**

Благодаря многочисленным продуманным деталям Econom очень удобно чистить:

- гладкие поверхности
- встроенный в корпус упор для регулирования конечной толщины
- установка и снятие скребков без инструмента
- пластиковые ленты транспортеров (опция)

**Эргономичная работа**

Модель Econom позволяет работать практически без усталости:

- удобно расположенные органы управления
- эргономичная форма рукоятки для приводки валков

**Технические данные**

Econom 4000	STM 5303	STM 5304	SSO 5304
Основание	Настольная модель	Настольная модель	Напольная модель
Ширина ленты	475 мм	475 мм	475 мм
Общая длина стола	1550 мм	2060 мм	2050 мм
Длина валков	500 мм	500 мм	500 мм
Общая длина стола	0.3 – 30 мм	0.3 – 30 мм	0.3 – 30 мм
Установка зазора между валками	ручная	ручная	ручная
Скорость раскатки на выходной ленте	50 см/с	50 см/с	50 см/с
Мощность	0.75 кВА / 0.5 кВт	0.75 кВА / 0.5 кВт	0.75 кВА / 0.5 кВт
Напряжение	1 × 200 В, 50/60 гц 1 × 220 В, 50/60 гц 1 × 230 В, 50/60 гц 3 × 200 В, 50/60 гц 3 × 220 В, 50/60 гц 3 × 230 В, 50/60 гц 3 × 400 В, 50/60 гц 3 × 420 В, 50/60 гц	1 × 200 В, 50/60 гц 1 × 220 В, 50/60 гц 1 × 230 В, 50/60 гц 3 × 200 В, 50/60 гц 3 × 220 В, 50/60 гц 3 × 230 В, 50/60 гц 3 × 400 В, 50/60 гц 3 × 420 В, 50/60 гц	3 × 200 В, 50/60 гц 3 × 220 В, 50/60 гц 3 × 230 В, 50/60 гц 3 × 400 В, 50/60 гц 3 × 420 В, 50/60 гц
Размеры, мм			
• В рабочем положении, тестоулавлив. щитки выдвинуты	1550 × 1040 × 500 мм	2060 × 1040 × 500 мм	2500 × 1045 × 1300 мм
• В нерабочем положении	815 × 1040 × 715 мм	1108 × 1040 × 916 мм	1100 × 1045 × 1720 мм
Вес	80 кг	85 кг	145 кг

Оставляем за собой право на технические изменения. Соблюдайте указания по технике безопасности и инструкции для соответствующих моделей из руководства по эксплуатации. Соблюдайте требования запрещающих, указательных и предупреждающих табличек на машинах.

# Как сделать работу легкой и интересной? Эргономичная тестораскаточная машина.

Rondomat – самая подходящая тестораскаточная машина для малых и средних пекарен. Она имеет прочную и эргономичную конструкцию. Rondomat поможет вам аккуратно перерабатывать тесто всех видов в тестовые блоки и ленты одинаковой толщины. Рабочая ширина 650 мм достаточна для загрузки столов для нарезки, машин для производства круассанов и небольших линий для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.



## Надёжная конструкция

Rondomat – компактная и устойчивая машина:

- откидывающиеся вверх рабочие столы
- передвижная модель
- рабочие столы, опоры столов и щитки-тестоуловители из нержавеющей стали
- защитная скоба для органов управления
- станина из нержавеющей стали (опция)



## Rondomat 4000 SSO 6407

с опциями: нержавеющая станина, щитки-мукоуловители, пластиковые ленты транспортеров



## Удобная чистка

Чистка Rondomat занимает очень мало времени:

- гладкие поверхности
- без рельефных деталей и открытых винтов
- установка и снятие скребков без инструмента



### Простое обслуживание и приятная работа

Многочисленные продуманные детали облегчают работу с Rondomat:

- эргономичная форма рычага установки зазора между валками
- минимальные затраты сил на перестановку валков
- неустойчивая работа
- хорошо читаемая шкала
- простая перестановка упора для регулирования конечной толщины



В качестве опции поставляется Rondomat с рычагом для реверсирования хода. Это очень практично, если вы стоите к машине боком, чтобы было удобнее наблюдать за тестовой лентой.

Автоматический мукоподсыпатель (опция) обеспечит точную и равномерную обсыпку тестовой ленты мукой. Это поможет значительно сократить расход муки.

### Технические данные

Rondomat 4000	SSO 6404	SSO 6405	SSO 6407
Основание	из нержавеющей стали	из нержавеющей стали	из нержавеющей стали
Автоматический мукоподсыпатель	опция	опция	опция
Ширина ленты	640 мм	640 мм	640 мм
Общая длина стола	2300 мм	2730 мм	3330 мм
Длина валков	660 мм	660 мм	660 мм
Зазор между валками	0,3 – 45 мм	0,3 – 45 мм	0,3 – 45 мм
Установка зазора между валками	ручная	ручная	ручная
Скорость раскатки на выходной ленте	80 см/с	80 см/с	80 см/с
Мощность	2,0 кВА / 1,1 кВт	2,0 кВА / 1,1 кВт	2,0 кВА / 1,1 кВт
Напряжение	3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц 3 × 420 В, 50/60 Гц 3 × 460 В, 50/60 Гц	3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц 3 × 420 В, 50/60 Гц 3 × 460 В, 50/60 Гц	3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц 3 × 420 В, 50/60 Гц 3 × 460 В, 50/60 Гц
Размеры, мм			
• В рабочем положении, тестоулавлив. щитки выдвинуты	2670 × 1330 × 1200 мм	3100 × 1330 × 1200 мм	3620 × 1330 × 1200 мм
• В нерабочем положении	1550 × 1330 × 1735 мм	1815 × 1330 × 1900 мм	2180 × 1330 × 2130 мм
Вес	260 кг	270 кг	275 кг

Оставляем за собой право на технические изменения. Соблюдайте указания по технике безопасности и инструкции для соответствующих моделей из руководства по эксплуатации. Соблюдайте требования запрещающих, указательных и предупреждающих табличек на машинах.

# Что необходимо для стабильной работы? Надёжность и высокая производительность.

При помощи Manomat и Automat вы сможете перерабатывать тесто в больших количествах. Эти машины способны работать в режиме в несколько смен. Многочисленные продуманные детали обеспечивают максимальное удобство обслуживания машин. Конструкция отличается исключительной надёжностью, а гладкие поверхности из нержавеющей стали упрощают чистку.



**Manomat 2000 SSO 677**  
с опциями: щиток-мукоуловитель  
и пластиковые ленты транспортеров

## **Manomat – ручная подача валков**

На модели Manomat регулировка валков производится исключительно вручную.

## **Automat – автоматическая установка зазора между валками**

Вы выбираете одну из четырёх заданных раскаточных характеристик. Затем при раскатке Automat автоматически уменьшает зазор между валками и обеспечивает равномерную раскатку тестовых блоков. Тем самым достигается стабильно высокое качество:

- 4 автоматические программы
- ручное управление

## **Точная конечная толщина**

При помощи растянутой шкалы вы сможете абсолютно точно отрегулировать даже конечную толщину теста менее 2 мм:

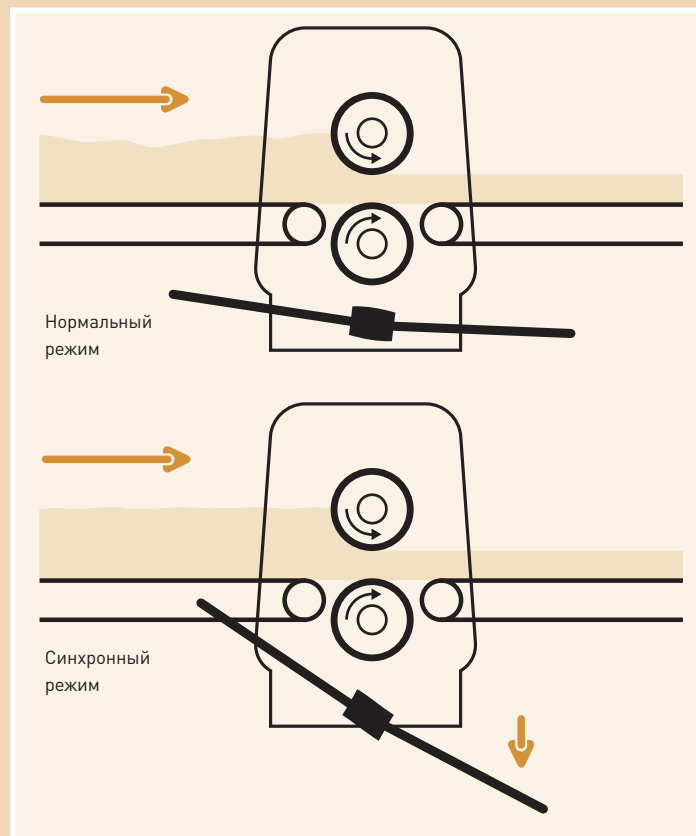
- крупная, хорошо читаемая шкала
- простая и точная регулировка конечной толщины теста
- легкое и простое регулирование положения валков при помощи удобного установочного колесика
- больше изделий при том же количестве теста





### Уникальная система синхронизации

Тестовые ленты зачастую приобретают волнистость, образуют зазоры или могут обрываться. Благодаря системе синхронизации хода моделей Manomat и Automat вы сможете решить эту проблему. Нажмите рычаг переключения до упора вниз: система синхронизации хода адаптирует скорость теста на входе в валки. Это позволит вам легко и точно раскатывать даже самые тонкие тестовые ленты.



### Технические данные

	Manomat 2000 SSO 675	Manomat 2000 SSO 677	Automat 2000 SSO 685	Automat 2000 SSO 687
Основание	из нержавеющей стали	из нержавеющей стали	из нержавеющей стали	из нержавеющей стали
Автоматический мукоподсыпатель	опция	опция	опция	опция
Ширина ленты	640 мм	640 мм	640 мм	640 мм
Общая длина стола	2720 мм	3320 мм	2720 мм	3320 мм
Длина валков	660 мм	660 мм	660 мм	660 мм
Зазор между валками	0,3 – 45 мм	0,3 – 45 мм	0,3 – 45 мм	0,3 – 45 мм
Установка зазора между валками	ручная	ручная	4 программы/ручная	4 программы/ручная
Скорость раскатки на выходной ленте	60 см/с	60 см/с	60 см/с	60 см/с
Мощность	1,5 кВА / 0,9 кВт	1,5 кВА / 0,9 кВт	1,5 кВА / 0,9 кВт	1,5 кВА / 0,9 кВт
Напряжение	3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц 3 × 420 В, 50/60 Гц	3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц 3 × 420 В, 50/60 Гц	3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц 3 × 420 В, 50/60 Гц	3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц 3 × 420 В, 50/60 Гц
Размеры, мм				
• В рабочем положении, тестоулавлив. щитки выдвинуты	3200 × 1215 × 1260 мм	3800 × 1215 × 1260 мм	3200 × 1215 × 1260 мм	3800 × 1215 × 1260 мм
• В нерабочем положении	1440 × 1215 × 2030 мм	1760 × 1215 × 2300 мм	1440 × 1215 × 2030 мм	1760 × 1215 × 2300 мм
Вес	230 кг	235 кг	235 кг	240 кг

Оставляем за собой право на технические изменения. Соблюдайте указания по технике безопасности и инструкции для соответствующих моделей из руководства по эксплуатации. Соблюдайте требования запрещающих, указательных и предупреждающих табличек на машинах.

## Как добиться идеального конечного результата? Обеспечив высокое качество на начальном этапе.

Вы получите тестовые ленты правильной формы, только если тестовые блоки и пластины жира также имеют правильную четырёхугольную форму. Правильная форма тестовых лент означает сокращение объёма отходов и, следовательно, существенное снижение затрат. При помощи Rondopress вы сможете добиться правильной четырёхугольной формы блоков теста и жира просто и без усилий. Кроме того Rondopress, за счёт высокого усилия прессования, делает жир исключительно пластичным. В дальнейшем благодаря этому получаются очень равномерные слои жира.



### Простая чистка

Чистка Rondopress производится быстро и просто:

- корпус и крышка из высококачественной нержавеющей стали
- удобная в чистке прижимная плита

При помощи Rondopress вы просто и без усилий получите тестовые блоки и пластины жира правильной формы:

1. Положите порцию теста или пластину жира в камеру пресса из высококачественной нержавеющей стали.
2. Закройте крышку – начинается процесс прессования.
3. Крышка открывается автоматически по истечении установленного времени, и вы получаете тестовый блок правильной четырёхугольной формы или пластифицированную пластину жира, готовые для дальнейшей переработки.

### Технические данные

Rondopress	SHTP.A / SHTP.C
Габаритные размеры	710 × 670 × 1140 мм
Камера пресса	512 × 409 × 135 мм
Напряжение	3 × 220 В, 50/60 Гц
	3 × 230 В, 50/60 Гц
	3 × 400 В, 50/60 Гц
	3 × 420 В, 50/60 Гц
Мощность	3 × 200 В, 60 Гц (UL)
	3 × 220 В, 60 Гц (UL)
	3 × 230 В, 60 Гц (UL)
Мощность	2,0 кВА / 1.2 кВА
Вес	330 кг

Оставляем за собой право на технические изменения. Соблюдайте указания по технике безопасности и инструкции для соответствующих моделей из руководства по эксплуатации. Соблюдайте требования запрещающих, указательных и предупреждающих табличек на машинах.

## Вы хотите расширить свои возможности? Обратитесь к вашему консультанту RONDO.

Вам нужна более мощная тестораскаточная машина или вы хотите дополнительно автоматизировать ваше производство? В ассортименте RONDO имеются другие электронные тестораскаточные машины и кутоматы. Ваш консультант RONDO охотно продемонстрирует наши разработки.

### Электронные тестораскаточные машины

Для более крупных пекарен и загрузки линий для производства кондитерских и хлебулочных изделий идеально подходят высокопроизводительные электронные тестораскаточные машины.



**Romras 4.0 – Просто раскатка!  
Простое великолепие!**

Благодаря четырем уникальным отдельным приводам и революционной системой управления всеми процессами i-Touch инновационная тестораскаточная машина Romras 4.0 переворачивает представление о раскатке теста. Данная машина отличается особенно высокой производительностью и создана для непрерывной работы с тестом.



**Rondostar 5000 – Всё, что мне нужно!**

Мощная электронная тестораскаточная машина с уникально простым управлением - всё то, что так нужно для пекарни в наши дни.

### Тестораскаточные машины Cutomat

Комбинируйте раскатку и нарезку. Кутоматы представляют собой полноценные тестораскаточные машины со встроенной станцией нарезки – для оптимального использования рабочего места.



**Rondostar-Cutomat 5000 –  
Для грамотной работы с тестом**

Электронная тестораскаточная машина Rondostar-Cutomat 5000 гарантирует эффективное производство сдобы. Благодаря системе управления i-touch работать с тестораскаточной машиной Rondostar-Cutomat так же легко и интуитивно понятно, как со смартфоном.



**Manomat-Cutomat и Automat-Cutomat –  
надежные механические тестораскаточные машины**

Механическая тестораскаточная машина с функцией нарезки, со всеми преимуществами моделей Manomat и Automat.



**Randomat-Cutomat – эргономичная механическая  
тестораскаточная машина**

Механическая машина для раскатки и нарезки теста, удачно сочетает в себе эргономику с производительностью и гигиеничностью.



**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.**  
Moonachie, N.J. 07074 / США  
США  
Тел. +1 201 229 9700  
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  
C.P. 15530 México, D.F. / Мексика  
Тел. +52 55 2580 7075  
info.mx@rondo-online.com

[www.rondo-online.com](http://www.rondo-online.com)

