RONDO
Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
Hoorwaldstrasse 44
57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
PAE «Les Pins»
67319 Wasselonne cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr.rondo-online.com

RONDO Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondo-online.com

000 RONDO Rus
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4
127411 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 665 67 93
Fax +7 (495) 665 67 94
info@rondo-online.ru

RONDO Asia
Regional Office
A-2-21, Jalan Kuchai Maju 2
Kuchai Entrepreneurs Park
Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondo-online.com

RONDO Inc.
51 Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondo-online.com

RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

www.rondo-online.com

229 it/D4-10

RONDO
Dough-how & more.

Senza il minimo stress, con la massima delicatezza e flessibilità:

Laminazione e alimentazione con Smartline

Come si vincono le sfide?
Con esperienza e competenza.

Laminazione e formatura sono la grande passione di RONDO. Da oltre 65 anni sviluppiamo e realizziamo macchine per la lavorazione della pasta. La nostra esperienza e le nostre ampie conoscenze tecniche nella formatura e laminazione della pasta, unitamente alle soluzioni innovative e alla qualità superiore delle nostre macchine costituiscono le solide basi del nostro successo. Dough-how & more

La qualità, il gusto e, di conseguenza, il successo dei Vostri prodotti di pasticceria sono indubbiamente il risultato di un'efficiente fase di produzione di una banda di pasta. Ogni tipo di pasta, infatti, presenta proprietà diverse. Ad esempio, per gli impasti morbidi ad alto contenuto di acqua sono importanti la particolare struttura alveolata e il sapore, mentre per le paste laminate è fondamentale mantenere gli strati di grasso.

Ogni tipo di pasta necessita di un diverso processo di lavorazione. RONDO offre una soluzione perfetta per ogni esigenza: Smartline. Questa macchina universale è dotata di un'unità satellite inclinabile, unica nel suo genere, ideale per formare ogni tipo di pasta in modo da produrre una banda uniforme e morbida, consentendoVi un'alimentazione ottimale delle Vostre linee di pasticceria.

Centinaia di aziende in tutto il mondo hanno scelto la qualità e la flessibilità di Smartline e si affidano ogni giorno a questa soluzione innovativa firmata RONDO.

Smartline è la scelta giusta, infatti Vi consente di...

- Produrre una vasta gamma di prodotti.
- Migliorare la qualità.
- Lavorare in modo efficiente.
- Trarre vantaggio da dettagli intelligenti.
- Essere più flessibili.

delicata
senza stress
universale
robusta

Chi raccoglie tutte le sfide?
Smartline, il sistema versatile e flessibile.

Desiderate alimentare automaticamente le Vostre linee di pasticceria? Siete alla ricerca di una soluzione multifunzione che Vi consenta di lavorare i tipi di pasta più diversi, anche difficili, in modo ottimale ed affidabile? Smartline è pronta per le Vostre sfide.

Produrre una vasta gamma di prodotti.

L'unità satellite regolabile, unica nel suo genere, consente a Smartline di lavorare tutti i tipi di pasta, anche morbidi, ad alto contenuto di acqua, prelievitati e appiccicosi, per ottenere una banda di pasta uniforme senza il minimo stress:

- Ciabatte, baguette, focacce, pane ai semi, cracker
- Prodotti di pasticceria lievitati, donut, pizza, panini dolci, dolci farciti
- Pane naan, pane tradizionale giapponese
- Pasticceria in teglia
- Prodotti di pasta sottile
- Prodotti di pasticceria di pasta sfoglia, pasta per croissant e danese

Siete Voi a definire i limiti, non Smartline.

Migliorare la qualità.

Bande di pasta uniformi lavorate senza stress rappresentano il presupposto fondamentale per prodotti di pasticceria di altissima qualità e dal peso preciso. Con Smartline questi presupposti sono garantiti: la collaudata tecnologia impiegata, infatti, permette di lavorare anche gli impasti difficili con delicatezza per produrre una banda di pasta perfetta.

Lavorare in modo efficiente.

Smartline è dotata del RONDO Control Concept RCC. L'avanzata interfaccia operatore è intuitiva e facile da utilizzare: tutti i dati fondamentali vengono infatti visualizzati su un unico schermo. Risparmierete tempo e lavorerete con maggiore efficienza.

Trarre vantaggio da dettagli intelligenti.

Per RONDO l'igiene ha la massima priorità. I numerosi dettagli intelligenti facilitano le operazioni di pulizia.

Essere più flessibili.

Smartline rappresenta una soluzione estremamente flessibile, offrendo la massima versatilità a livello di combinazioni. A seconda delle Vostre esigenze e delle Vostre richieste può essere equipaggiata con un formatore di bande di pasta, con il RONDO Dough Structure Optimiser, con sfarinatori e distributori di semi, oltre a poter montare da uno a tre calibratori. In combinazione con RONDO MLC è possibile realizzare una linea multifunzione, con forma a L o a U, che Vi consente di automatizzare non solo l'alimentazione, ma anche il processo di laminazione.

Pasta per ciabatte

Pasta per pane

Pasta per pizza

Pasta per donut

Pasta sottile

Pasta laminata

Come creare una banda uniforme da un impasto? Con una formatura delicata, grazie a Smartline.

In sette passaggi Smartline lavora i Vostri impasti per creare bande di pasta uniformi senza il minimo stress, per poi alimentare con la massima affidabilità le linee di pasticceria successive. A prescindere dal tipo di pasta, il processo è sempre lo stesso.

Varianti di alimentazione
Per le quantità di produzione inferiori, i pezzi di pasta vengono posizionati manualmente sul tappeto di alimentazione. Grazie a Smart Feeder potete automatizzare l'alimentazione a Smartline: una soluzione economica per capacità produttive maggiori che, all'occorrenza, può essere integrata anche con un nastro trasportatore inclinato e una sovra tramoggia. I pastelli possono essere posizionati sulla linea per la laminazione finale.

Sfarinatori e distributori di semi
Quattro sfarinatori infarinano il lato superiore e inferiore della banda di pasta in modo uniforme. Per la produzione di panini con semi su entrambi i lati, è sufficiente che questi vengano sostituiti con gli appositi distributori di semi.

Compattatori laterali oscillanti
Con delicatezza, i compattatori portano la pasta alla larghezza desiderata, in modo da ridurre lo scarto laterale e risparmiare denaro.

Rullo tastatore
Un'alimentazione di pasta omogenea costituisce il presupposto per ottenere una banda di pasta uniforme e prodotti finali dal peso preciso. Il rullo tastatore misura l'altezza della pasta, regolandone automaticamente l'alimentazione.

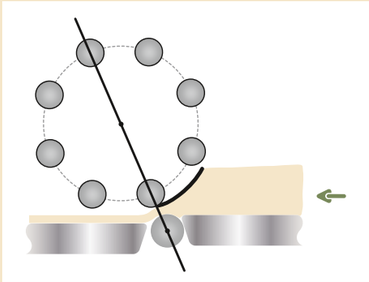
Unità satellite
L'unità satellite, unica nel suo genere, stende la pasta con delicatezza. Grazie al sistema brevettato RONDO, per ogni tipo di pasta è possibile selezionare la regolazione ottimale.

Rullo trasversale
Il rullo trasversale, grazie alla dimensione e alla velocità regolabile del rullo motorizzato, stende la banda di pasta con delicatezza esattamente fino alla larghezza desiderata.

Calibratore
In base agli spessori finali richiesti, su Smartline vengono montati da uno a tre calibratori. La banda di pasta viene nuovamente calibrata e portata agli gli spessori finali desiderati. Smartline infine alimenta le quindi di pasticceria successive. Con una larghezza del tappeto di 600 mm è ideale per i sistemi RONDO Polyline e Starline, oltre che per tutte le altre linee comunemente utilizzate.

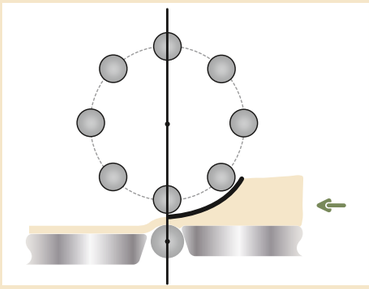
Cosa rende Smartline unica nel suo genere? L'unità satellite inclinabile.

Processo di formatura ottimale per ogni tipo di pasta e, quindi, bande di pasta e prodotti di pasticceria di qualità eccellente: questi i requisiti soddisfatti dal sistema universale Smartline. Il cuore della macchina, l'unità satellite regolabile, consente di lavorare tutti i tipi di pasta, da quella morbida ad alto contenuto di acqua a quella sottile fino agli impasti più consistenti, per ottenere una perfetta banda di pasta. Struttura alveolata, sapori, strati: tutte le caratteristiche della pasta essenziali per ottenere prodotti di qualità restano inalterate. Regolando la posizione dell'unità satellite potete infatti modificare l'angolo di laminazione e, quindi, l'intensità e la durata del contatto. La posizione dell'unità satellite può essere memorizzata nel programma con la massima semplicità per essere richiamata in qualsiasi momento.



Posizione ottimale dell'unità satellite per impasti morbidi
L'unità satellite si trova dietro il rullo inferiore.

Le paste morbide ad alto contenuto di acqua vengono lavorate per produrre ciabatte e pane tradizionale a lunga fermentazione. Questi tipi di pasta devono essere lavorati velocemente per mantenere inalterati la particolare struttura alveolata e il sapore sviluppati durante la lievitazione. Per questi tipi di lavorazione l'unità satellite di Smartline deve essere posizionata dietro il rullo inferiore, a formare un angolo di laminazione inclinato e un contatto breve, ideale per paste morbide.

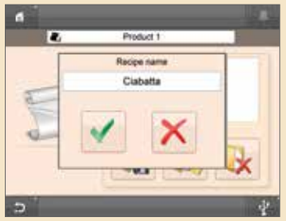


Posizione ottimale dell'unità satellite per impasti consistenti
L'unità satellite è collocata sopra il rullo inferiore, in posizione verticale.

Gli impasti consistenti, quali ad esempio paste non prelievitate, pasta sfoglia laminata e per croissant, devono essere lavorati con delicatezza e lentamente per mantenere inalterati struttura e strati. Per questi tipi di lavorazione l'unità satellite di Smartline deve essere posizionata in verticale sopra il rullo inferiore, in modo da ottenere un angolo di laminazione piatto, e un contatto lungo e delicato, condizioni ottimali per gli impasti consistenti.

RONDO Smartline
con Smart Feeder e
la linea di pasticceria
Starline

Quali operazioni devono essere rapide e semplici? Utilizzo e pulizia.



Uso semplice

Il moderno concetto di comando RCC semplifica l'utilizzo rendendo il lavoro efficiente. Tutti i dati essenziali relativi a macchina e processo vengono infatti visualizzati sullo schermo.

- Touchscreen a colori ad alta risoluzione
- Visualizzazione intuitiva con simboli di facile comprensione
- Tutte le regolazioni memorizzabili nei programmi
- Integrazione di macchine posizionate prima e dopo
- Protezione dei dati attraverso la gestione dell'utente
- Backup dei dati via USB
- Gestione dei programmi universale con funzione Master (disponibile come optional)

Pulizia rapida

Numerosi i dettagli intelligenti concepiti per garantire una pulizia rapida e semplice e condizioni di produzione nella massima igiene.

- Superfici lisce in acciaio inox
- Componenti facilmente accessibili
- Sfarinatore intercambiabile
- Nastri bianchi o blu

Come lavorare in maniera ancora più economica? Automatizzando altre fasi.

Smart Feeder

Per semplificare la lavorazione di pasta non laminata, Smartline può essere alimentata con il preformatore di bande Smart Feeder, che preforma l'impasto con delicatezza per ottenere una banda omogenea, successivamente laminata da Smartline. Smart Feeder è disponibile in tre versioni con uscite di diversa larghezza e tramogge di varie capacità.

Nastro trasportatore inclinato e sovra tramoggia

Potete alimentare Smart Feeder direttamente oppure in modo più ergonomico ed economico, attraverso un nastro trasportatore inclinato o una sovra tramoggia.

Dough Structure Optimiser

Come optional, il RONDO Dough Structure Optimiser può essere posizionato tra l'unità satellite di Smartline e il rullo trasversale, consentendo di modificare positivamente la struttura della banda di pasta e la precisione del peso dei Vostri prodotti. La pasta viene lavorata con delicatezza per rendere la struttura alveolata più piccola e uniforme.

Siete alla ricerca di un'unica soluzione? Scegliete la combinazione Smartline-RONDO MLC.

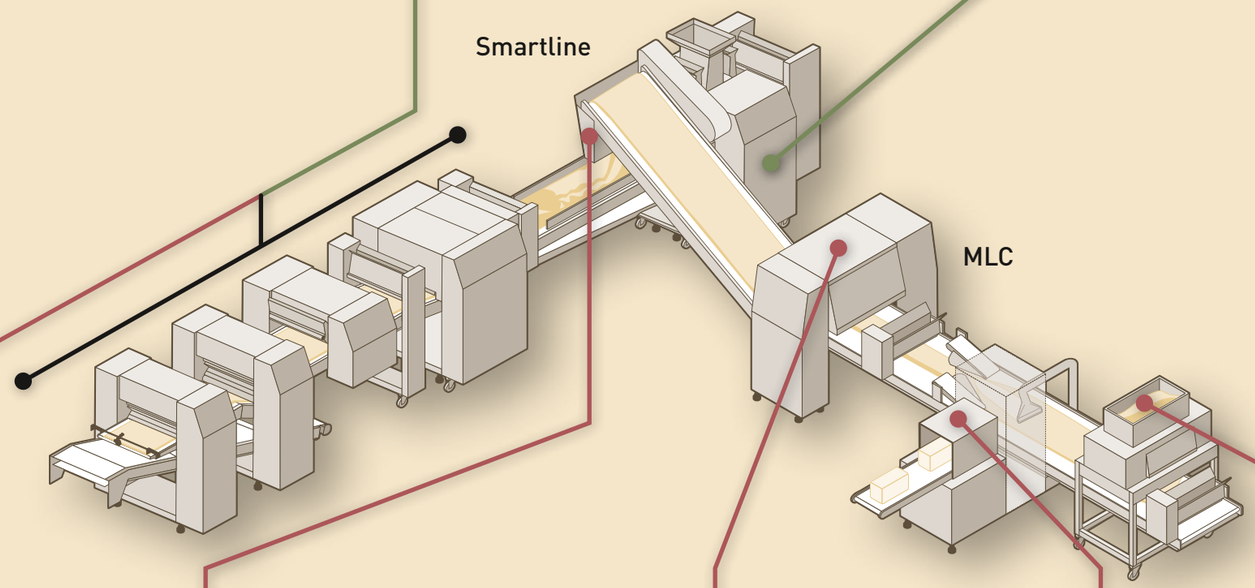
Sulle Vostre linee di pasticceria lavorate sia pasta laminata che non laminata? Desiderate automatizzare anche la laminazione, oltre che l'alimentazione? Scegliete la combinazione Smartline-MLC (Modular Laminating Concept).

Le due macchine si integrano alla perfezione. RONDO MLC è un impianto di laminazione modulare che lamina il grasso per formare, con una o due stazioni di piegatura a ventaglio, il numero di strati desiderato. Smartline stende quindi la pasta con delicatezza fino agli spessori finali richiesti, alimentando le linee di produzione successive. Il consulente tecnico RONDO sarà lieto di illustrarVi in dettaglio questa combinazione unica nel suo genere e le sue numerose possibilità d'impiego.

Processo per pasta
non laminata

Laminazione della pasta
fino agli spessori finali desiderati e alimentazione automatica delle linee successive.

Smart Feeder
per pasta non laminata.



Laminazione della pasta
fino agli spessori finali desiderati e alimentazione automatica delle linee successive.

Stazione di piegatura a ventaglio
Attraverso la piegatura vengono formati gli strati. Se necessario, la linea viene integrata con una terza sezione con unità satellite e stazione di piegatura a ventaglio. La linea viene così realizzata con forma a U o a Z.

Unità satellite
lo spessore della banda di pasta viene ridotto per la piegatura successiva.

Pompa grasso
Qui il grasso viene estruso, laminato e successivamente piegato mediante nastri di piegatura.

Formatore di bande di pasta
per pasta laminata.

Processo per pasta
laminata

Dati tecnici: Smartline e Smart Feeder

Dati tecnici

Smartline	PSS640 / ZKWE*640
Dimensioni (largh. × alt. × lungh.) • Con un calibratore • Con due calibratori • Con tre calibratori	 • 5520 × 1360 × 1410 mm • 6540 × 1360 × 1410 mm • 7840 × 1360 × 1410 mm
Larghezza del profilo del tavolo	715 mm
Distanza tra i cilindri dell'unità satellite	0,5 – 32,5 mm
Distanza tra i cilindri di rullo trasversale e calibratore • Regolazione motorizzata • Regolazione mediante leva manuale	 • 2 – 32 mm • 0,5 – 35 mm
Tensione di comando	24 V CC
Tensione di alimentazione	3 × 200 – 480 V CA, 50/60 Hz
Potenza elettrica	7,5 kW
Unità satellite	8 rulli satellite, testa orientabile
Velocità della banda del calibratore, a seconda degli usi e della pasta	0,5 – 8 m/min
Potenza, a seconda del tipo di pasta, spessore e velocità di uscita	150 – 1200 kg/h
Peso • Con un calibratore • Con due calibratori • Con tre calibratori	 • circa 1200 kg • circa 1450 kg • circa 1850 kg

Dati tecnici

Smart Feeder	PTV282, PTV352, PTV422
Dimensioni (largh. × alt. × lungh.) • PTV282 / PTV352 • PTV422	 • 1180 × 1300 × 1860 mm • 1180 × 1370 × 1860 mm
Capacità della tramoggia • PTV282 / PTV352 / PTV422	 • 20 l / 25 l / 30 l
Distanza tra i cilindri del rullo di uscita	20 – 40 mm
Larghezza di uscita • PTV282 / PTV352 / PTV422	 • 280 mm / 350 mm / 420 mm
Velocità dei rulli di uscita	Max. 2,8 m/min.
Potenza con spessore della pasta di circa 3 mm • PTV282 • PTV352 • PTV422	 • circa 960 kg/h • circa 1200 kg/h • circa 1500 kg/h
Tensione di alimentazione	3 × 200 – 480 V CA, 50/60 Hz
Potenza elettrica	1,6 kW

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza e alle specifiche dei vari modelli, riportate nelle istruzioni per l'uso. Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso.