

Línea de producción de pastelería:

**Starline – la potente.**





## ¿Cómo conquista a sus clientes? Con sus productos de alta calidad.



### Dough-how & more desde Suiza

RONDO desarrolla y fabrica en Suiza máquinas para el procesamiento de la masa desde hace más de 65 años. A esta combinación única entre nuestra larga experiencia y nuestros amplios conocimientos técnicos la llamamos Dough-how. Nuestras soluciones innovadoras, así como la alta calidad de las máquinas e instalaciones constituyen, por tanto, la base de nuestro éxito. Esto es Dough-how & more.

### Línea de producción de pastelería y panadería robusta y potente

La línea Starline es una línea de producción de pastelería y panadería robusta y fácil de manejar que presenta unas prestaciones únicas, así como unas características higiénicas modernas. Usted puede adaptar Starline in situ, como mejor convenga a sus propias necesidades y deseos, así como al espacio de que disponga y a los procesos de producción que prefiera.

Por consiguiente, Starline es una línea de producción de pastelería y panadería diseñada de forma óptima para la producción eficiente de todo tipo de productos enrollados, plegados, rellenos, decorados o troquelados:

- Usted fabrica los productos de pastelería y panadería más diversos con una calidad constantemente alta
- Usted procesa todos los tipos de masa de forma racional: desde la masa blanda hasta la masa fina y de pastaflora, pasando por la masa laminada

swiss made  
alto rendimiento  
versátil  
robusta



# ¿Cómo se puede superar el “rendimiento máximo”? Redefiniendo el concepto “rendimiento máximo”.

## El genio universal de RONDO

La línea Starline convence por:

- Controles modernos para un manejo sencillo
- Configuración flexible y adaptable
- Amplia gama de aplicaciones
- Cambio rápido de productos
- Construcción sólida y robusta
- Limpieza rápida y sencilla
- Numerosas opciones, equipos complementarios y herramientas
- Múltiples posibilidades de alimentación automática

## Elevada seguridad operativa

Gracias a la utilización consecuente de cubiertas de protección y de dispositivos de seguridad, la línea Starline satisface todas las directivas de seguridad relevantes.

## Cinto especial en pico

Los productos pequeños se transfieren de forma segura y sin problemas a las máquinas siguientes. El dispositivo para aflojar instantáneamente la cinta facilita la limpieza.

## Guillotina potente

Las guillotinas troquelan y cortan los productos de pastelería y panadería con gran precisión y un rendimiento elevado.



## Elevada flexibilidad

Los accesorios desplazables y los dispositivos de fijación rápida posibilitan un cambio rápido del producto.

## Numerosos equipos complementarios

Los equipos complementarios y las herramientas permiten la producción automática de los productos de pastelería y panadería más variados.

## Datos técnicos

Longitud (modular)	8.5, 10.0 y 11.5 m
Ancho de mesa	715 mm
Altura de la mesa	915 mm
Ancho de cinta	640 mm
Velocidad de la cinta	0.5 – 10 m/min
Voltaje	3 x 200-480 V, 50/60 Hz
Tensión de control	24 V DC

Sujeto a modificaciones técnicas. Se deben seguir las instrucciones sobre seguridad y específicas del tipo en el modo de empleo. Los letreros de prohibición, de aviso y de peligro en las máquinas deben observarse de acuerdo con el modo de empleo.

## La ilustración muestra las siguientes opciones:

- Panel táctil
- Enrollador desplazable
- Dosificadora neumática
- Rociador
- Guillotina móvil
- Cepillo para harina
- Cinta eliminadora de residuos
- Cintas transportadoras azules
- Rodillos de corte y rodillos decoradores

**Moderno sistema de control**

Los sistemas de control facilitan el manejo e incrementan la seguridad de funcionamiento.

**Excepcional estación de corte doble**

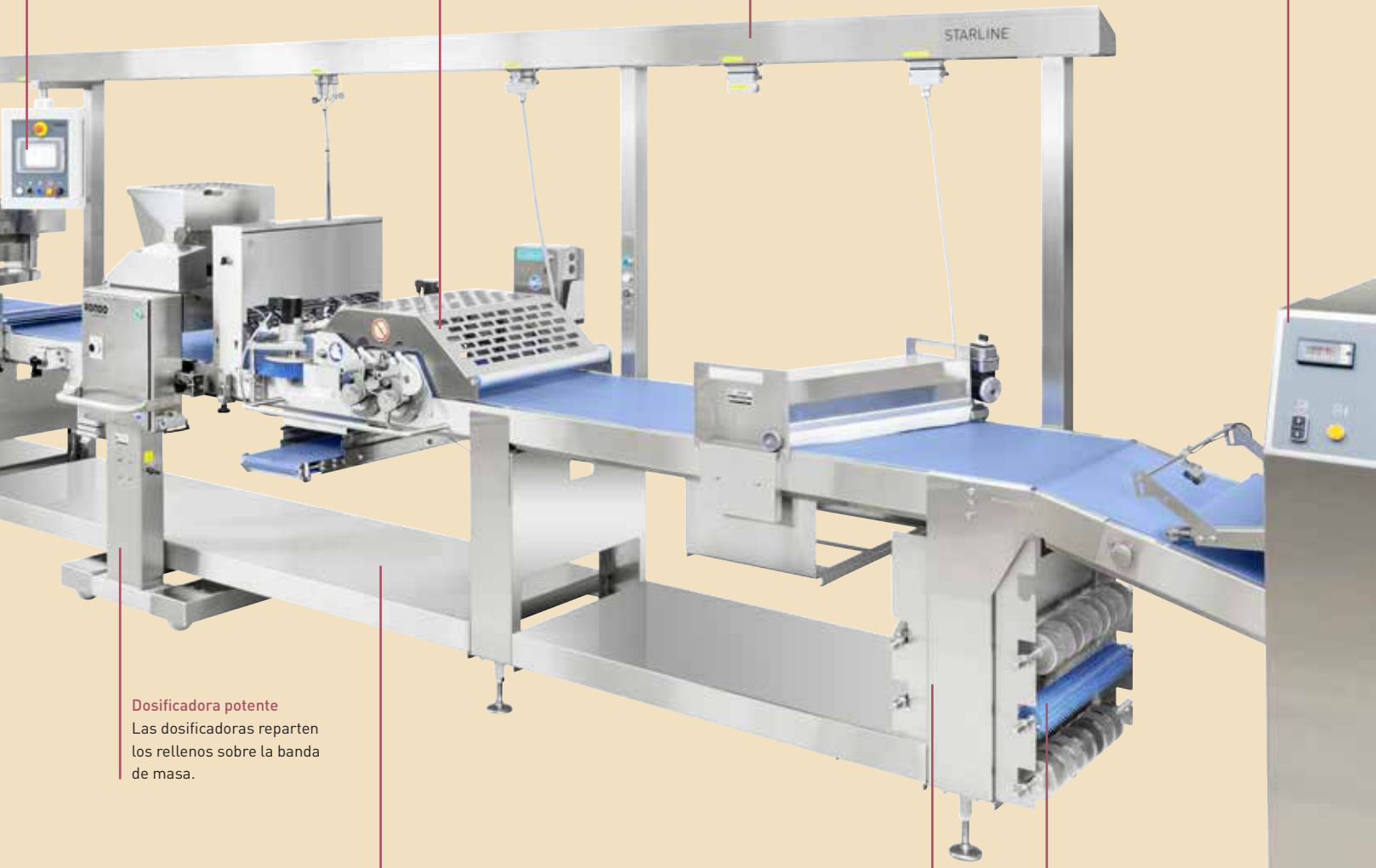
La banda de pasta se corta longitudinalmente y se decora. Los rodillos de contrapresión aseguran unos cortes limpios.

**Canal para cables situado arriba**

Los cables y los enchufes se encuentran fuera de la zona de suciedad.

**Alimentación automática**

Las diferentes soluciones para la alimentación cubren sus exigencias en cuanto a capacidad y automatización.



**Dosificadora potente**

Las dosificadoras reparten los rellenos sobre la banda de masa.

**Limpieza rápida**

Las excelentes características higiénicas permiten una limpieza rápida y eficiente.

**Gran robustez**

La línea Starline está construida de forma sólida con acero inoxidable y está diseñada para un exigente uso continuo.

**Detalle inteligente**

Muchas soluciones con detalles ingeniosos hacen aún más fácil el trabajo eficiente y ergonómico.

# ¿Cómo se aumenta la eficiencia? Con una máquina que razona y coopera.



## RCC: el moderno concepto de control

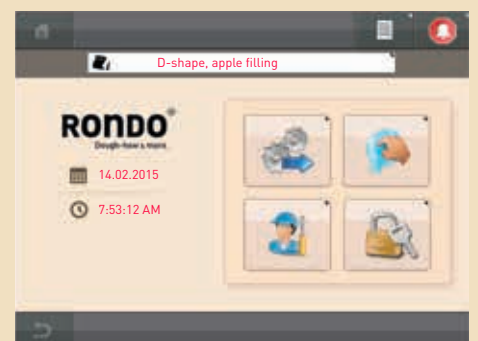
El avanzado concepto de control RCC, RONDO Control Concept, revoluciona el manejo. La interfaz de usuario homogénea para todas las máquinas RONDO con pantalla táctil hace que el manejo sea más sencillo, más rápido y, ante todo, más seguro también para trabajadores no especializados.

La visualización de la línea completa asegura un manejo intuitivo de la misma. Usted puede ver todos los datos importantes de un vistazo y trabajar así de forma más eficiente.

Una memoria de programas para más de 100 productos garantiza una calidad del producto reproducible. El acceso a los diferentes niveles de usuario está protegido por contraseña y contribuye, de ese modo, a la estabilidad en el proceso.

Los programas de limpieza guían al usuario paso a paso a través del proceso de limpieza. Debido a que se confirma cada paso de limpieza, usted recibe así también una documentación de cada limpieza para la siguiente auditoría.

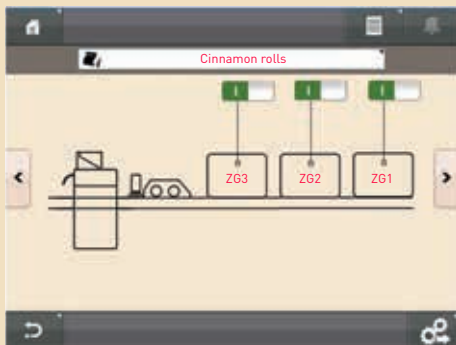
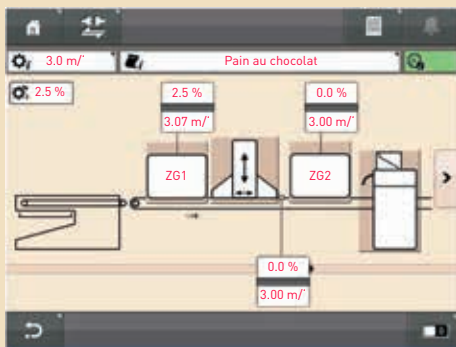
De manera opcional también puede integrar máquinas pre y postacopladas al RCC.



### Manejabilidad sencilla y segura

El sistema de control de Starline facilita el trabajo diario y proporciona un funcionamiento sin dificultades.

También puede seleccionar el sistema de control óptimo entre dos versiones:



### Pantalla táctil RCC

La pantalla táctil RCC permite un manejo seguro e intuitivo de la línea.

Los usuarios pueden ver la línea completa, así como todos los datos importantes de un vistazo y trabajar así de forma más eficiente.

- Gran pantalla táctil de 7" para un manejo seguro e intuitivo
- RONDO Control Concept con visualización de la línea de producción de pastelería y panadería completa con todos los equipos complementarios
- Moderno sistema de bus Profinet
- Se pueden controlar directamente hasta 6 accesorios motorizados
- Pueden memorizarse más de 100 programas con sus respectivos nombres
- Almacenamiento sencillo de los datos en memoria USB
- Niveles de usuario protegidos para operario, jefe de línea, director de producción y personal de servicio técnico
- Sistema de control de la máquina integrado para máquinas pre y postacopladas (opcional)
- Interfaz para mantenimiento remoto y soporte técnico (opcional)



### Panel táctil

El panel táctil, fácil de manejar, cubre las necesidades básicas:

- Símbolos grandes y autoexplicativos para los ajustes de la línea y de los equipos complementarios
- Se pueden controlar hasta 4 accesorios motorizados
- Espacios de memoria para hasta 99 productos diferentes
- Aseguramiento de datos a través de la interfaz RS232 integrada
- Interconexión arranque/parada para máquinas pre y postacopladas (opcional)



# ¿Qué hace que Starline sea perfecta? Muchas soluciones inteligentes.

## Guillotinas potentes

Para cubrir los diferentes requisitos, RONDO ofrece dos guillotinas diferentes para la línea Starline. Con su gran fuerza de corte, estas potentes guillotinas garantizan siempre unos productos perfectamente troquelados y con un corte limpio. Las cuchillas y las matrices de troquelado se pueden cambiar de forma rápida y fácil sin herramienta.



## Guillotina eléctrica

La potente guillotina con servoaccionamiento corta y troquea sus productos de pastelería y panadería. Según la aplicación alcanza hasta 120 ciclos por minuto al cortar y hasta 60 ciclos por minuto al troquelar.

## Guillotina electromecánica

La potente guillotina electromecánica dispone de un dispositivo de troquelado y corte que funciona simultáneamente. De ahí que se pueda cortar y troquelar sin necesidad de parar la cinta, lo que incrementará notablemente el rendimiento de su línea de producción.

## Estructura robusta

Robusta y de larga duración, potente y totalmente fiable:

- Construcción sólida de acero inoxidable
- Perfil de pliegue doble de 45° para una rigidez elevada
- Patas estables, de altura regulable

## Siempre la longitud adecuada

Para cubrir de forma óptima las diferentes necesidades, se dispone de diferentes longitudes para la Starline: puede adaptarse de forma personalizada y modular desde 8.5 m de longitud hasta 11.5 m. Así también dispondrá de la Starline óptima para usted.





### Dosificadoras potentes

Ya sea dulce o salado, cremoso o con trozos: usted emplea cada día rellenos diferentes para sus productos de pastelería. Porque los rellenos contribuyen decisivamente para dar un sabor único y, por tanto, al éxito de sus productos de pastelería y panadería. Con las dosificadoras RONDO puede repartir los rellenos de forma regular y con el peso exacto, independientemente de si se trata de un relleno blando o duro, fibroso o cremoso, con o sin trozos. Con una tolva dividida puede repartir simultáneamente dos rellenos diferentes con una única dosificadora y elaborar así automáticamente productos con dos rellenos.



La dosificadora neumática es apropiada para rellenos blandos a sólidos. La tolva dispone de una rejilla de seguridad abatible y, por ello, resulta muy fácil de limpiar.



El Rondofiller reparte todos los tipos de rellenos de forma cuidadosa y con el peso exacto. Puede equiparse con tornillos sin fin de transporte, émbolos o bombas Mohn y resulta, por tanto, extremadamente flexible. En la versión Profinet, se puede integrar en el mantenimiento remoto de la Starline.

### Limpieza rápida y sencilla

En la elaboración de alimentos prácticamente no existe nada más importante que la higiene. En el caso de la línea Starline, la limpieza es una cuestión literalmente limpia. Numerosos detalles sofisticados permiten una limpieza rápida y eficiente, y garantizan unas condiciones de producción higiénicas:

- Superficies lisas de acero inoxidable
- Canaleta de cables situada arriba
- Motores cubiertos
- Enchufes fuera de la zona de suciedad
- Pestaña de transferencia con dispositivo de distensión rápida de la cinta
- Bandejas colectoras de harina de gran tamaño



# ¿Cómo atrae a sus clientes? Con unos productos sugerentes y atractivos.

## Equipos complementarios inteligentes

Con la línea Starline podrá fabricar automáticamente toda la gama de productos más diversos de pastelería y panadería. Numerosas herramientas y accesorios aseguran la elaboración de los productos de pastelería y panadería con una alta calidad y en gran cantidad.



Diferentes accesorios para enrollar



Troquelado especial para formas de productos llenas de fantasía



Zapatas plegadoras para conseguir un plegado sencillo y múltiple



Accesorios especiales, por ejemplo, para la elaboración de productos en forma de cizalla



Accesorios y herramientas para la fabricación de productos de doble piso



Distribuidores de semillas, así como boleadoras de panes redondos y alargados para panes y panecillos



**Eficiencia incrementada**

Automatizando más pasos de trabajo podrá incrementar la rentabilidad de su línea Starline. Puede elegir entre diferentes sistemas para la alimentación continua, para la decoración, para el moldeo, así como para depositar los productos elaborados.



Con una Smartline, la Starline se convierte en una línea de producción flexible para productos de pastelería y panecillos, panes, pizzas, donuts y muchos más.



Con el equipo de laminación modular RONDO MLC automatizará la producción de productos de hojaldre y de pastelería danesa y alimentará la Starline de forma continua.



Las soluciones compactas y universales para depositar el producto aumentarán la eficiencia de su producción.



Nuestros expertos Dough-how desarrollan para usted nuevos productos y fórmulas.



# RONDO

Dough-how & more.

**RONDO Burgdorf AG**  
3400 Burgdorf / Suiza  
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 / Alemania  
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 Moscú / Rusia  
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  
Canadá  
Tel. +1 416 650 0220  
info.ca@rondo-online.com

**RONDO Asia Sdn. Bhd.**  
58200 Kuala Lumpur / Malasia  
Tel. +60 3 7984 55 20  
info.my@rondo-online.com

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

**RONDO México**  
Oficina Regional  
C.P. 15530 México, D.F. / México  
Tel. +52 55 2580 7075  
info.mx@rondo-online.com

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

