



Ligne de viennoiserie :

Polyline – la ligne flexible.



Qu'est ce qui fait votre succès ? La grande diversité de vos produits.

La Polyline vous permet de fabriquer une grande diversité de viennoiseries, tels que produits pliés, roulés, fourrés, décorés, coupés, découpés – de façon simple, qualitative et rationnelle.

Grande diversité de produits

Vous avez le choix. Avec la ligne Polyline de RONDO, même les viennoiseries difficiles à réaliser ne posent plus aucun problème.

- Façonnage rationnel de pâtes délicates à manipuler telles que la pâte brisée ou fine
- Différents types de viennoiserie avec une qualité élevée et constante

La ligne Polyline sait convaincre pour de multiples raisons.

- Flexible et adaptable
- Grande diversité de produits
- Manipulation facile
- Passage rapide d'un produit à l'autre
- Construction robuste assurant un maximum de sécurité
- Nettoyage rapide et facile
- Grand choix d'options et d'accessoires



polyvalente
flexible
rentable
compacte

Pourquoi la ligne Polyline vous correspond-elle ? Parce qu'elle s'adapte à vos besoins.

Flexible et adaptable

La Polyline s'adapte de façon optimale à vos besoins, à l'espace disponible dans votre laboratoire ainsi qu'aux procédures de travail existantes.

- Trois longueurs différentes
- Sens de défilement du tapis vers la gauche ou vers la droite
- Ravitaillement automatique possible
- Différentes doseuses
- Grand nombre d'équipements complémentaires
- Guillotine mobile
- Transfert aisé des produits vers un autre équipement par le sabre en bout de tapis
- S'asservie avec d'autres machines situées en amont ou en aval telles que calibreurs, laminoirs et systèmes de dépose automatique

Sabre de tapis Il garantit un transfert sûr des viennoiseries, aussi petites soient-elles, sur les machines situées en aval.

Guillotine Vos viennoiseries sont coupées à la bonne longueur ou découpées selon la forme souhaitée.

Doseuse La doseuse pneumatique vous permet de déposer les garnitures les plus diverses sur votre ruban de pâte réparti de une à six rangées.

Equipements complémentaires Pliage, enroulement, tressage, transfert – c'est ici que vos viennoiseries sont mises en forme.

Nettoyage La Polyline est dotée de nombreux détails, notamment de surfaces lisses permettant un entretien facile et rapide.





Double station de découpe

C'est ici que vous découpez le ruban de pâte en bandes ou en formes, bases pour toutes les viennoiseries.

Commande Il vous suffit de sélectionner le programme souhaité sur l'écran tactile.

Équipement et options

Flexible, extensible et polyvalente : adaptez la ligne Polyline à vos besoins.

- Sens de rotation vers la gauche ou la droite *
- Double station de découpe
- Doseuse mécanique
- Doseuse pneumatique *
- Rondofiller *
- Guillotine mécanique

* option

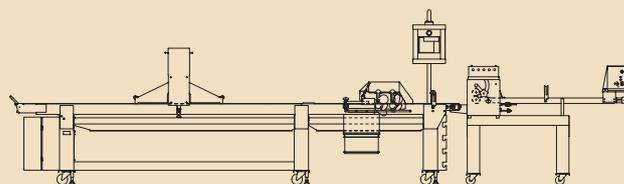
Accessoires

Les accessoires pratiques de RONDO vous permettent d'élargir les fonctions de la ligne Polyline et de simplifier les processus de production.

- Entrée inclinée avec farinage inférieur
- Calibreur
- Positionneur de bandes de pâte
- Porte-rouleau de découpe
- Saupoudreur à farine, sucre et matières grossières
- Brosse à farine
- Rouleaux de découpe
- Dispositifs de décoration
- Tapis de séparation
- Humidificateur et arroseur
- Dispositifs de pliage
- Enrouleur simple ou multiple
- Toboggan
- Matrices de découpe

Caractéristiques techniques

Commande	<ul style="list-style-type: none"> • Commande à microprocesseur • Ecran tactile • 99 emplacements pour programmes
Longueur (modulaire)	5000, 6200 und 7600 mm
Largeur de table	715 mm
Hauteur de table	915 mm
Largeur de tapis	640 mm
Vitesse de tapis	0,5 – 8 m/min.
Tension d'alimentation	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Tension des commandes	24 V DC
Conduite de câbles	sous la table de la machine
Guillotine	Mécanique, mobile sur la ligne
Interfaces	Rondo MLC, Smartline, calibreur, dépose automatique Compact



L'illustration montre une ligne Polyline (longueur 5 m) disposant des options et accessoires suivants :

- Positionneur de bande de pâte
- Doseuse pneumatique
- Station de pliage
- Etagère pour entreposer des accessoires
- Support pour rouleaux de découpe

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le mode d'emploi doivent être suivies. Panneaux d'interdiction, de conseils et de danger sur les machines doivent être respectés conformément au mode d'emploi.

Qu'est-ce qui fait la perfection de Polyline ? Une multitude de petits détails.



Utilisation simple et changement de produit rapide

Dans un atelier de pâtisserie, la rapidité est primordiale. La ligne Polyline de RONDO convainc par son pilotage rapide et simple.

- Unité de commande moderne avec de grands symboles
- 99 configurations de la ligne et des équipements secondaires mémorisables
- Pas de pertes de données grâce aux sauvegardes sur l'ordinateur
- Quatre équipements complémentaires motorisés pilotables par l'intermédiaire du panneau de commande
- Adaptation simple de la vitesse entre la ligne Polyline et les machines situées en aval
- Changement de produit rapide et aisé



Nettoyage rapide et facile

Les lignes de viennoiserie de RONDO sont conçues pour faciliter leur entretien.

- Surfaces lisses en acier inoxydable
- Moteur et connexions protégés
- Conduite de câbles protégée
- Ecran tactile lisse
- Détente rapide des tapis sans outils
- Bacs récupérateurs de farine



Construction robuste et sûre

Compacte, résistante, robuste et durable : vous pouvez pleinement faire confiance à votre ligne Polyline.

- Profil double pliage de 45° stable
- Pieds réglables en hauteur et grands rouleaux



Doseuse mécanique

La Polyline peut également être équipée d'une doseuse mécanique pour des garnitures fluides, crémeuses ou moyennement épaisses.



Calibreur

Il assemble les rubans de pâte enroulés de façon à obtenir un seul ruban de pâte sans contraintes. Les joints ne sont pratiquement pas visibles et les déchets réduits au maximum.

RONDO

Dough-how & more.

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

RONDO Schio s.r.l.
36015 Schio (VI) / Italie
Tél. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
57299 Burbach / Allemagne
Tél. +49 2736 203-0
info.de@rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cédex / France
Tél. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST / UK
Tél. +44 20 8391 1377
info.uk@rondo-online.com

000 RONDO Rus
127495 Moscou / Russie
Tél. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / USA
USA
Tél. +1 201 229 9700
info.us@rondo-online.com
Canada
Tél. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

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

RONDO China
Bureau Régional
Guangzhou 510700 / Chine
Tél. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Bureau Régional
C.P. 15530 México, D.F. / Mexique
Tél. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

