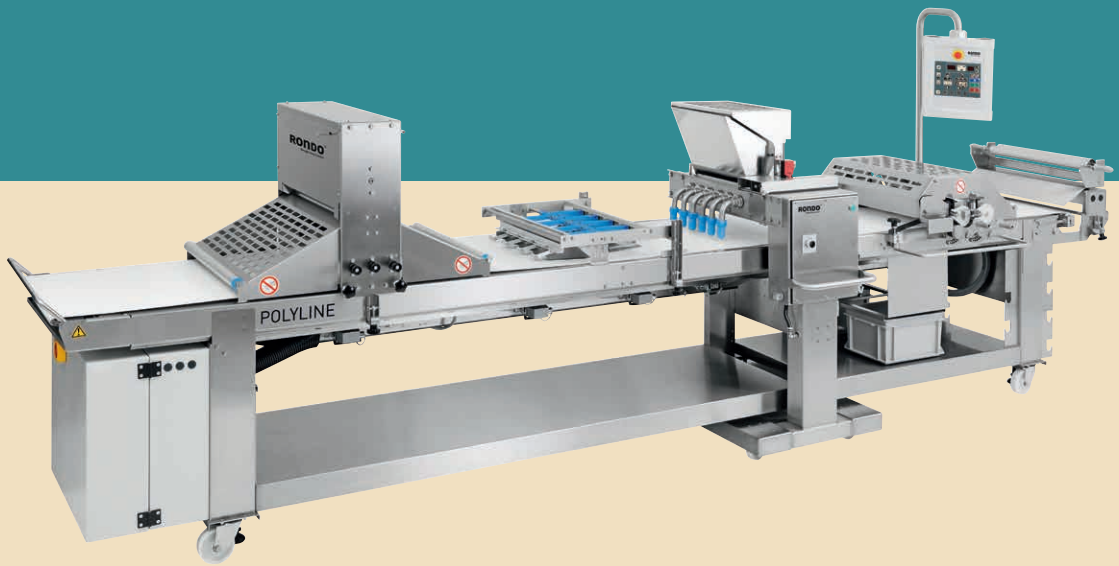
RONDO
Dough-how & more.



Linea per pasticceria:

Polyline – La linea flessibile.

Cosa Vi garantisce il successo?
La grande varietà della Vostra pasticceria.

Ripiegati, arrotolati, farciti, decorati, tagliati, stampati a matrice: con Polyline potrete produrre infiniti tipi di pasticceria di altissima qualità – in modo semplice e razionale.

Grande varietà di prodotti

A Voi la scelta. Con Polyline di RONDO anche i prodotti di pasticceria più difficili Vi riusciranno alla perfezione.

- Lavorazione razionale di impasti difficili come pasta frolla e pasta sottile
- Prodotti di pasticceria diversi, ma di qualità costantemente elevata

Polyline convince. Sotto molti aspetti.

- Flessibile e adattabile
- Grande varietà di prodotti
- Uso semplice
- Rapidità nel cambio dei prodotti
- Struttura stabile e sicura
- Pulizia rapida e semplice
- Numerosi optional e accessori

versatile

flessibile

economica

compatta

Perché Polyline è fatta su misura per Voi? Perché Vi si adatta alla perfezione.

Flessibile e adattabile

Polyline si adatta in modo ottimale alle Vostre esigenze e ai Vostri requisiti di spazio, oltre che ai Vostri attuali processi produttivi.

- Tre lunghezze diverse
- Direzione di scorrimento del nastro verso sinistra o verso destra
- Possibilità di alimentazione automatica
- Dosatrici diverse
- Grande numero di accessori
- Ghigliottina spostabile in modo flessibile
- Nessuna difficoltà nel trasferire i prodotti sulle macchine successive, grazie allo speciale sistema a penna
- Possibilità di integrazione con macchinari installati a monte e a valle quali calibratore, linea di laminazione, integliatori

Ghigliottina I Vostri prodotti verranno sempre tagliati della lunghezza giusta o stampati a matrice nelle forme più diverse.

Dosatrice Con la dosatrice a comando pneumatico le farciture più diverse vengono depositate su un numero di file che può variare da una a sei.

Sistema a penna Per trasferire senza difficoltà anche i prodotti più piccoli alle macchine successive, per esempio all'integliatore.

Accessori Piegare, arrotolare, intrecciare, trasferire – ecco come i Vostri prodotti di pasticceria acquistano la forma giusta.

Pulizia Polyline è ben congegnata. Molti dettagli, quali per esempio le superfici lisce, permettono di ridurre i tempi necessari alla pulizia.

Dotazioni e optional

Flessibile, ampliabile e versatile:
adattate Polyline alle Vostre esigenze.

- Direzione di scorrimento sinistra o destra *
- Doppia stazione di taglio
- Dosatrice meccanica
- Dosatrice pneumatica *
- Rondofiller *
- Ghigliottina meccanica

* opzionale

Accessori

Con i pratici accessori di RONDO potrete ampliare le funzioni di Polyline e semplificare i processi produttivi.

- Alimentazione inclinata e sfarinatura sul ramo inferiore del nastro
- Calibratore
- Posizionatore della banda di pasta
- Supporto per rulli di taglio
- Distributore di farina, zucchero e ingredienti a grana grossa
- Spazzola per farina
- Rulli di taglio
- Strumenti per tagli decorativi
- Tappeto di separazione
- Sistema di bagnatura e spruzzatura
- Dispositivi di piegatura
- Avvolgitori semplici e multipli
- Tappeto di sovrapposizione «Toboggan»
- Matrici per stampi

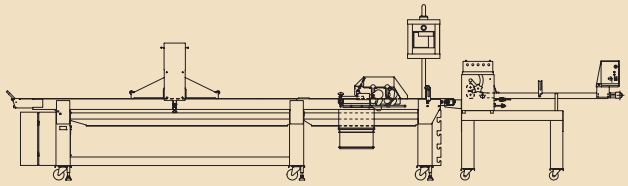
Comandi Sullo schermo touchscreen si seleziona semplicemente il programma giusto.

Doppia stazione di taglio Per tagliare la Vostra banda di pasta in strisce o forme particolari, che costituiscono la base per tutti i prodotti di pasticceria.

Nella figura è riportata una Polyline (lunghezza 5 m) con i seguenti optional e accessori:

- Posizionatore della banda di pasta con sfarinatore
- Dosatrice pneumatica
- Stazione di piegatura
- Tavolo per deposare accessori
- Supporto per rulli di taglio

	Dati tecnici
Comandi	• Sistema di controllo a microprocessore • Schermo touchscreen • Spazio per 99 programmi
Lunghezza (modulare)	5000, 6200 e 7600 mm
Larghezza del tavolo	715 mm
Altezza del tavolo	915 mm
Larghezza del tappeto	640 mm
Velocità del tappeto	0,5 – 8 m/min.
Tensione di alimentazione	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Tensione di comando	24 V DC
Canaletta passacavi	Sotto al ripiano della macchina
Ghigliottina	Meccanica, spostabile lungo la linea
Interfacce	Rondo MLC, Smartline, calibratore, integliatore Compact



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

Cosa rende perfetta la Polyline?
Tanti piccoli dettagli.

Semplicità d'uso e rapidità nel cambio dei prodotti

Nei laboratori di pasticceria la velocità è importante. La Polyline di RONDO si comanda in modo rapido e semplice.

- Moderno sistema di comando con simboli di grandi dimensioni
- Possibilità di memorizzare le impostazioni della linea e degli accessori per 99 prodotti diversi
- Nessun pericolo di perdere i dati grazie alle copie di backup sul computer
- Quattro strumenti accessori motorizzati comandati attraverso il pannello di controllo
- Facilità di controllo della velocità tra Polyline e le macchine successive
- Cambio dei prodotti facile e veloce

Pulizia rapida e semplice

A Voi interessa produrre, non pulire e lucidare. Le linee per pasticceria RONDO sono progettate in modo da ridurre al minimo l'impegno necessario alle pulizie.

- Superfici lisce in acciaio inossidabile
- Motori e spine invisibili
- Condotto portacavi protetto
- Touchscreen liscio
- Sistema di rilascio rapido del tappeto senza utensili
- Contenitori per la raccolta della farina

Struttura stabile e sicura

Compatta e resistente, robusta e durevole: potete fidarvi di Polyline.

- Profilo stabile con angolo di 45°
- Piedini regolabili in altezza e grandi ruote

Dosatrice meccanica
In caso di farciture da cremose a mediamente solide, con tendenza a liquefarsi, la Polyline può essere dotata anche di una dosatrice meccanica.

Calibratore
Unisce diverse bande di pasta arrotolate formando un'unica banda di pasta continua e priva di tensione. Le giunture sono praticamente invisibili e si riducono moltissimo gli scarti.

RONDO
Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Svizzera
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 / Germania
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

OOO RONDO Rus
127495 Mosca / Russia
Tel. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

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

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

RONDO China
Ufficio Regionale
Guangzhou 510700 / Cina
Tel. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Ufficio Regionale
C.P. 15530 México, D.F. / Messico
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

204.it/E1