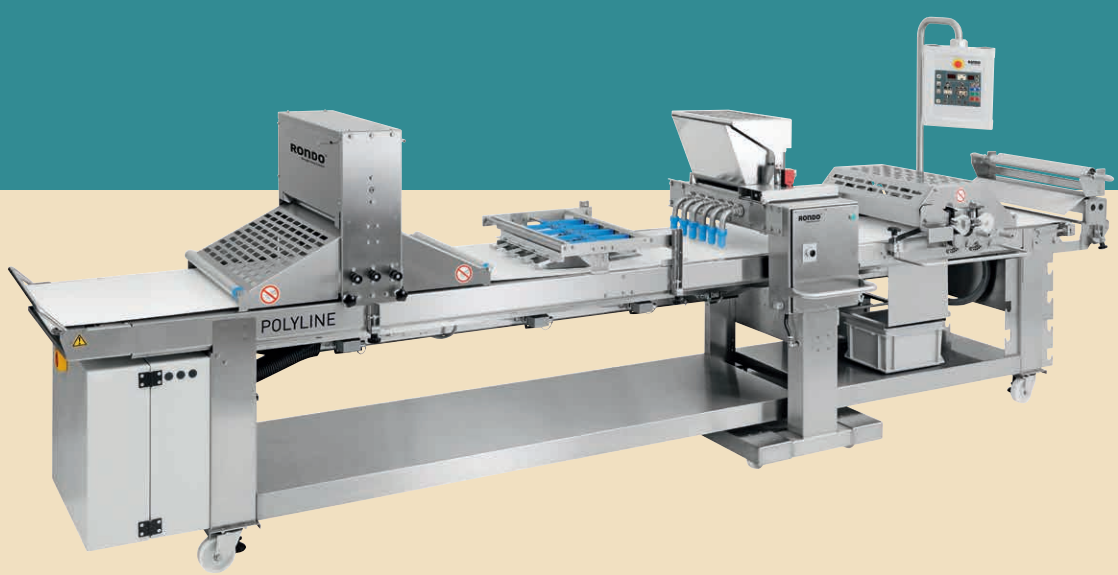
RONDO
Dough-how & more.



Линия для производства сдобных хлебобулочных изделий:

Polyline – гибкая линия.

Что делает Вас успешным? Разнообразие производимого ассортимента выпечки.

Сложенные, скрученные рулетом, с начинкой, декорированные, нарезанные, штампованные: Polyline позволяет Вам производить бесчисленное количество самой разнообразной выпечки высочайшего качества – просто и рационально.

Широкий ассортимент выпускаемых изделий

Выбор остается за Вами. На линии Polyline от RONDO даже самая сложная выпечка всегда получается на отлично.

- Рациональная переработка даже сложных видов теста, таких как песочное и тонко раскатанное
- Разные виды выпечки получаются неизменно высокого качества

Polyline убеждает. Во многих отношениях.

- Гибкость и адаптивность
- Широкий ассортимент выпускаемых изделий
- Простота управления
- Быстрая смена выпускаемой продукции
- Устойчивая и безопасная конструкция
- Быстрая и простая чистка
- Многочисленные опции и принадлежности

универсальные

гибкие

экономичные

компактные

Почему Вам подходит Polyline? Потому что она приспосабливается под Ваши потребности.

Гибкость и адаптивность

Polyline Вы можете оптимально приспособить под свои потребности, имеющиеся производственные площади, а также под применяемые технологические процессы.

- Три разных длины
- Направление движения ленты слева направо или наоборот
- Возможна автоматическая загрузка
- Различные дозаторы
- Большое число дополнительных приспособлений
- Гильотина может смещаться по мере необходимости
- Транспортер ленты обеспечивает точную передачу даже самых мелких заготовок на последующее оборудование, например, на автоматический укладчик RONDO
- Комбинируется с предыдущим и последующим оборудованием, как, например, калибратором, ламинатором, а также укладчиками

Гильотина Ваши изделия нарезаются по требуемой длине или же штампуются с приданием им самой разной формы.

Дозатор При помощи пневматического дозатора Вы дозируете на тестовую ленту самые разные начинки (число рядов от 1 до 6).

Носовая часть транспортера С ее помощью даже самые мелкие тестовые заготовки безо всяких проблем передаются на последующие машины, например, на укладчик.

Дополнительные приспособления Складывание, скручивание рулетом, заплетание косичкой, наложение второго слоя теста – здесь Ваша выпечка приобретает окончательную форму.

Чистка Polyline в этом плане хорошо продумана. Многие детали, как, например, гладкие поверхности, являются гарантией того, что чистка не отнимет у Вас много времени и сил.

Обслуживание Просто выберите на сенсорной панели управления нужную программу.

Двойная станция нарезки Здесь Вы производите нарезку своей тестовой ленты на полосы или формы – основу для всей выпечки.

На фото показана линия Polyline (длина 5 м) со следующими опциями и принадлежностями:

- Устройство позиционирования тестового полотна
- Пневматический дозатор
- Станция складывания изделий
- Полка для хранения насадок
- Держатель вала для нарезки

Оборудование и опции

Гибкая, способная к расширению и универсальная: приспособьте Polyline под свои потребности.

- Направление движения ленты слева направо или наоборот *
- Двойная станция нарезки
- Механический дозатор
- Пневматический дозатор *
- Дозатор Rondofiller *
- Механическая гильотина

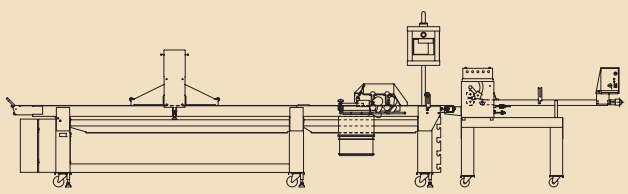
* опционально

Принадлежности

Практичные опции от RONDO позволят расширить объем функций линии Polyline и упростить технологию.

- Наклонный подающий транспортер с подсыпкой муки на нижнюю сторону тестовой ленты
- Калибратор
- Устройство позиционирования тестового полотна
- Держатель вала для нарезки
- Подсыпатели муки, сахара и зерен
- Щетка для муки
- Валы для нарезки
- Устройства для нарезания декора
- Автоматический укладчик тестовых заготовок
- Увлажнитель и сбрызгиватель
- Устройства для складывания изделий
- Устройства для в один или несколько рядов рулетов
- Приспособление «Тоббоган»
- Штамповочные матрицы

	Технические данные
Обслуживание	• микропроцессорное управление • сенсорная панель • память на 99 программ
Длина (по модулям)	5000, 6200 и 7600 мм
Ширина стола	715 мм
Высота стола	915 мм
Ширина ленты	640 мм
Скорость ленты	0,5 – 8 м/мин.
Напряжение	3 × 200 – 480 В, 50/60 Гц
Упр. напряжение	24 В пост. тока
Кабельный канал	под столом машины
Гильотина	механическая, перемещаемая по линии
Переходные устройства	для Rondo MLC, Smartline, калибратора, автоматического укладчика



Права на внесение технических изменений сохраняются. Необходимо соблюдать содержащиеся в инструкции по эксплуатации указания по технике безопасности специфические для данного типа оборудования. Соблюдайте требования запрещающих, указательных и предупреждающих знаков на машинах.

Что делает Polyline такой совершенной? Многие неоценимые мелочи.

Простое управление и быстрая смена ассортимента выпускаемой продукции

В мини-пекарнях особое значение имеет оперативность. Обслуживание линии Polyline от RONDO простое и не отнимает много времени.

- Современное управление с крупными пиктограммами
- Параметры линии и дополнительных приспособлений к ней могут быть сохранены в памяти для 99 различных видов изделий
- Гарантией от потери данных является их дополнительное сохранение на персональном компьютере
- Управление четырьмя дополнительными устройствами с электроприводами осуществляется через сенсорную панель
- Простая синхронизация скорости линии Polyline и последующих машин
- Быстрая и без проблем смена ассортимента выпускаемой продукции

Быстрая и простая чистка

Вы ведь хотите на ней выпускать продукцию, а не чистить ее и полировать до зеркального блеска. Линии RONDO для производства сдобы сконструированы с таким расчетом, чтобы свести трудозатраты на их чистку до абсолютного минимума.

- Гладкие поверхности из нержавеющей стали
- Скрытые электродвигатели и разъемы
- Защищенный кабельный канал
- Гладкая сенсорная панель управления
- Быстрое снятие натяжения транспортерной ленты без инструментов
- Мукоуловители

Устойчивая и безопасная конструкция

Компактная и износостойкая, надежная и долговечная: на Polyline можно положиться.

- Устойчивый двойной профиль со скосом 45°
- Регулируемые по высоте ножки и ходовые ролики большого диаметра

Механический дозатор
Для переработки кремообразных и средней густоты начинок, самоистекающихся, Polyline может быть оснащена механическим дозатором.

Калибратор
Соединяет намотанные на скалку тестовые ленты в непрерывное бесстрессовое тестовое полотно. Швы становятся практически незаметными, что позволяет существенно уменьшить количество отходов.

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

ООО 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

204.ru/E1