



Просто, быстро и эффективно:

Производство мелкоштучных хлебобулочных изделий на минимальных площадях.



Как расширить производственные площади? Оптимально используя имеющиеся.

В мини-пекарнях часто не хватает дополнительных площадей и времени. RONDO предлагает решения для организации эффективного производства мелкоштучных хлебобулочных изделий, место для которых найдется и в маленьких пекарнях.

Трудоемкую нарезку тестового полотна производит тестораскаточная машина RONDO-Cutomat или стол для нарезки RONDO. А у вас и ваших работников остается больше времени на дозирование начинки, складывание и декорирование изделий.

Тестовые заготовки получаются неизменно стабильными по форме, размеру и весу, независимо от их формы: квадратной или треугольной, круглой или произвольной. А ведь это означает стабильно высокое качество.

Машинам от компании RONDO можно доверять. Ведь в них — десятилетия опыта. Искреннее увлечение разделкой теста. Идеи в комплексе с совершеннейшей техникой. Продуманная эргономика и длительный срок службы. Короче, типичные RONDO — Dough-how & more.

гибкие
экономичные
универсальные
компактные

Рентабельность раскатки и нарезки теста? Возможна, если обе операции объединить.

RONDO-Cutomat — это тестораскаточная машина со встроенной станцией нарезки, которая представляет собой оптимальное решение при нехватке производственных площадей. За пять простых рабочих операций вы получаете мелкоштучные хлебобулочные изделия высшего качества — из теста всех видов. Рационально и эффективно, равномерно и надежно.



Rondostar-Cutomat

Электронная машина раскатки и нарезки с революционной системой управления i-Touch.



Rondomat-Cutomat

Механическая машина раскатки и нарезки, удачно сочетает в себе эргономику с производительностью и гигиеной.

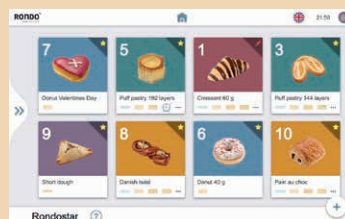


Manomat-Cutomat и Automat-Cutomat

Механические машины раскатки и нарезки под самые высокие требования в плане производительности. Машина Manomat-Cutomat оборудована механизмом ручной установки зазора между валиками. А в машине Automat-Cutomat зазор между валиками регулируется автоматически.

Под любой запрос — правильный Cutomat

Электронный Rondostar-Cutomat делает производство мелкоштучных хлебобулочных изделий еще более рентабельным. Для каждого вида изделий вы сохраняете отдельную программу. Благодаря революционной системе управления i-Touch работать с Rondostar-Cutomat очень просто. На большом небыющемся экране вся информация наглядно представлена в виде «плиток» — так же, как на привычном для всех смартфоне. Поэтому даже неопытные операторы с самого начала продуктивно работают с Rondostar-Cutomat.



Тестораскаточные машины Manomat-Cutomat и Automat-Cutomat сконструированы с учетом самых высоких требований в плане производительности. Automat-Cutomat оснащен механизмом автоматической установки зазора между валиками, что позволяет гарантировать постоянный шаг при раскатке теста. У Manomat-Cutomat зазор между валиками регулируется вручную.

Механическая тестораскаточная машина Rondomat-Cutomat удачно сочетает в себе эргономику с высокой производительностью и соответствует всем требованиям гигиены.



Занимает малую площадь

Оба стола машины откидываются вверх. Машина легко перемещается. Это позволяет освободить ценное место для выполнения других работ.



Надежная станция нарезки

С двойной станцией нарезки удобно работать спереди. Давление вала при нарезке регулируется под конкретный вид теста. Ролики противодействия под лентой, выполненной из искусственного материала, одобренного для пищевой промышленности, гарантируют чистый рез при минимальном давлении.



Простая очистка

Все машины Cutomat имеют гладкие поверхности, а крепежные винты у них практически не видны. Благодаря современному дизайну и прекрасно зарекомендовавшей себя системе скребков вы сможете быстро и качественно производить очистку машины — без применения дополнительных инструментов.

Пять простых операций

1. Тесто раскатывается в щадящем режиме.
2. Вы переключаетесь в режим нарезки.
3. Вы приводите в действие валы для нарезки.
4. Тестовое полотно нарезается на заготовки нужной вам формы.
5. Вы дозируете начинку и складываете изделия на разгрузочном транспортере.



Как сделать производство более рациональным? Используя хорошо сыгранную команду.

Тестораскаточные машины и столы для нарезки компании RONDO прекрасно дополняют друг друга. Вместе они образуют гибкую производственную линию. На столе для нарезки тестовое полотно нарезается на заготовки различной формы. Одновременно на тестораскаточной машине вы можете перерабатывать и следующий блок теста. Это позволяет экономить время. И производительность повышается.

Четыре операции, которые экономят время

1. Тесто в щадящем режиме раскатывается на тестораскаточной машине и наматывается на скалку.
2. Тестовое полотно переносится на стол для нарезки, где оно снова разматывается со скалки.
3. Полотно теста нарезается на заготовки нужной формы.
4. Тут же на столе нарезки вы дозируете начинку и складываете изделия.



Долговечные и устойчивые

Тестораскаточные машины и столы для нарезки отличаются своей прочной конструкцией, выполненной из нержавеющей стали, что гарантирует длительный срок их службы. На выбор предлагаются столы для нарезки длиной 2,6 м и 3,6 м. Опционально они еще могут быть с переменной скоростью.



Передаточные столы для деликатных видов теста
 Не пригодные для наматывания на скалку, липкие или ломкие виды теста на практичном передаточном столе вы можете подавать сразу на стол для нарезки.



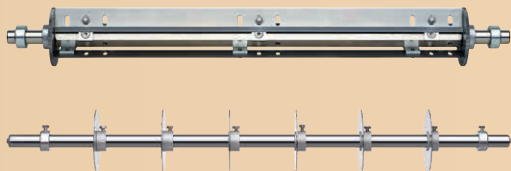
Рациональное производство круассанов
 Вы производите и круассаны? В таком случае вам известно: их скручивание вручную отнимает много времени. При помощи нашего устройства Rondinette для скручивания круассанов вы сможете быстро и эффективно производить круассаны самых разных размеров. Нарезанные треугольниками на столе для нарезки или на тестораскаточной машине Cutomat тестовые заготовки просто укладывают на подающий транспортер Rondinette и неплотно скручивают.



Как получить неизменно одинаковую выпечку? Путем точной нарезки теста.

Валы для нарезки RONDO позволяют быстро и просто нарезать полотно теста на заготовки разной формы — всегда одинаковые по размеру, весу и форме. Благодаря большому выбору валов вы можете предельно точно, стабильно и разнообразно воплощать в жизнь свои идеи.





Прямоугольной и квадратной формы

Валы для поперечной и продольной нарезки создают базу для производства многих видов выпечки сложной формы.



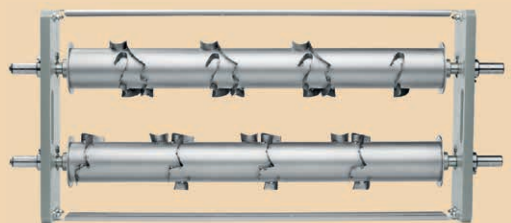
Закругленно-декоративной формы

Для нарезки тестовых заготовок круглой и овальной формы с гладкими или волнистыми краями.



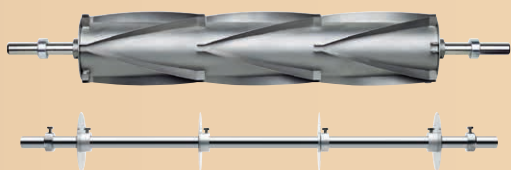
Под донаты и берлинеры

С валами для нарезки тестовых заготовок круглой и бубликообразной формы.



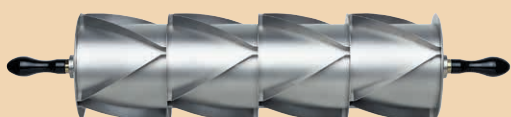
Специальных форм

С парными валами для нарезки.



Под безупречные круассаны

С валами для зигзагообразной и продольной нарезки.



Произвольных форм

С ручными валами для нарезки тестовых заготовок треугольной, квадратной, прямоугольной и круглой формы.

Электронные тестораскаточные машины Cutomat



Механические тестораскаточные машины Cutomat



| | Rondostar-Cutomat 5000 | | Automat-Cutomat 2000 | | Manomat-Cutomat 2000 | | Rondomat-Cutomat 4000 | |
|--|--|--|---|---|---|---|---|---|
| | SSH 6725 C | SSH 6727 C | SSO 685 C | SSO 687 C | SSO 675 C | SSO 677 C | SSO 6405 C | SSO 6407 C |
| Станина Цоколь | из нержавеющей высококачественной стали | из нержавеющей высококачественной стали | из нержавеющей высококачественной стали | из нержавеющей высококачественной стали | из нержавеющей высококачественной стали | из нержавеющей высококачественной стали | из нержавеющей высококачественной стали | из нержавеющей высококачественной стали |
| Автоматический мукопосыпатель | да | да | опция | опция | опция | опция | опция | опция |
| Автоматическая намотка теста на скалку | - | опция | - | - | - | - | - | - |
| Ширина стола | 650 мм | 650 мм | 650 мм | 650 мм | 650 мм | 650 мм | 650 мм | 650 мм |
| Ширина ленты | 640 мм | 640 мм | 640 мм | 640 мм | 640 мм | 640 мм | 640 мм | 640 мм |
| Общая длина стола | 3170 мм | 3470 мм | 3170 мм | 3470 мм | 3170 мм | 3470 мм | 3170 мм | 3470 мм |
| Длина валков | 660 мм | 660 мм | 660 мм | 660 мм | 660 мм | 660 мм | 660 мм | 660 мм |
| Высота защитной решетки | 90 мм | 90 мм | 90 мм | 90 мм | 90 мм | 90 мм | 90 мм | 90 мм |
| Зазор между валками | 0,2–45 мм | 0,2–45 мм | 0,5–45 мм | 0,5–45 мм | 0,5–45 мм | 0,5–45 мм | 0,3–45 мм | 0,3–45 мм |
| Установка зазора между валками | механизированная | механизированная | автоматическая | автоматическая | вручную | вручную | вручную | вручную |
| Скорость раскатки на разгрузочном транспортере | 85 см/с | 85 см/с | 60 см/с | 60 см/с | 60 см/с | 60 см/с | 80 см/с | 80 см/с |
| Скорость нарезки | разная | разная | разная | разная | разная | разная | разная | разная |
| Управление / дисплей | Система управления i-Touch / сенсорный экран 10,1 дюйма (Cinema Display) | Система управления i-Touch / сенсорный экран 10,1 дюйма (Cinema Display) | установочное колесо с растянутой шкалой | установочное колесо с растянутой шкалой | установочное колесо с растянутой шкалой | установочное колесо с растянутой шкалой | установочный рычаг с растянутой шкалой | установочный рычаг с растянутой шкалой |
| Занимаемая площадь (в мм) • в рабочем положении, тестоуловительные щитки выдвинуты • в нерабочем положении | 1260×3540 1260×1875 | 1260×3900 1260×2040 | 1215×3650 1215×1650 | 1215×3950 1215×1800 | 1215×3650 1215×1650 | 1215×3950 1215×1800 | 1330×3540 1330×1885 | 1330×3840 1330×2050 |
| Мощность | 2,2 кВ·А/1,4 кВт | 2,2 кВ·А/1,4 кВт | 1,5 кВ·А/0,9 кВт | 1,5 кВ·А/0,9 кВт | 1,5 кВ·А/0,9 кВт | 1,5 кВ·А/0,9 кВт | 2,0 кВ·А/1,3 кВт | 2,0 кВ·А/1,3 кВт |
| Напряжение | 3 × 220 В, 60/50 Гц 3 × 230 В, 60/50 Гц 3 × 400 В, 60/50 Гц 3 × 420 В, 60/50 Гц 3 × 460 В, 60 Гц 3 × 480 В, 60 Гц | 3 × 220 В, 60/50 Гц 3 × 230 В, 60/50 Гц 3 × 400 В, 60/50 Гц 3 × 420 В, 60/50 Гц 3 × 460 В, 60 Гц 3 × 480 В, 60 Гц | 3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50 Гц 3 × 420 В, 50 Гц | 3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50 Гц 3 × 420 В, 50 Гц | 3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50 Гц 3 × 420 В, 50 Гц | 3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50 Гц 3 × 420 В, 50 Гц | 3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц 3 × 420 В, 50 Гц | 3 × 200 В, 50/60 Гц 3 × 220 В, 60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц 3 × 420 В, 50 Гц |
| Вес | 320 кг | 330 кг | 260 кг | 265 кг | 250 кг | 260 кг | 310 кг | 315 кг |

Rondinette



SGRR

| | |
|--------------|---|
| Ширина ленты | 250 мм |
| Высота | 340 мм |
| Общая ширина | 380 мм |
| Длина | 580 мм |
| Мощность | 0,3 кВ·А/0,11 кВт |
| Напряжение | 1 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц |
| Вес | 25 кг |

Столы для нарезки



Передаточные столы



| | SFT 262 | SFT 262 V | SFT 362 | SFT 362 V | PTT 150 | PTT 250 |
|--------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Ширина стола | 715 мм | 715 мм | 715 мм | 715 мм | 650 мм | 650 мм |
| Ширина ленты | 640 мм | 640 мм | 640 мм | 640 мм | 640 мм | 640 мм |
| Общая ширина | 970 мм | 970 мм | 970 мм | 970 мм | 850 мм | 850 мм |
| Общая длина стола | 2650 мм | 2650 мм | 3550 мм | 3550 мм | 1600 мм | 2530 мм |
| Общая длина | 3270 мм вкл. дополнительную полку | 3270 мм вкл. дополнительную полку | 4170 мм вкл. дополнительную полку | 4170 мм вкл. дополнительную полку | 1700 мм | 2630 мм |
| Высота | 915 мм | 915 мм | 915 мм | 915 мм | 805 – 1000 мм | 805 – 1000 мм |
| Скорость ленты | 3.6 м/мин | 0.8 – 7 м/мин | 3.6 м/мин | 0.8 – 7 м/мин | 0.9 – 55 м/мин | 0.9 – 55 м/мин |
| Мощность | 1.1 кВт-А/0.7 кВт | 1.1 кВт-А/0.7 кВт | 1.1 кВт-А/0.7 кВт | 1.1 кВт-А/0.7 кВт | 0.6 кВт-А/0.4 кВт | 0.6 кВт-А/0.4 кВт |
| Напряжение | 3 × 230 В, 50 Гц 3 × 400 В, 50 Гц 3 × 420 В, 50 Гц | 1 × 230 В, 50/60 Гц 1 × 400 В, 50/60 Гц 1 × 480 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц 3 × 480 В, 50/60 Гц | 3 × 230 В, 50 Гц 3 × 400 В, 50 Гц 3 × 420 В, 50 Гц | 1 × 230 В, 50/60 Гц 1 × 400 В, 50/60 Гц 1 × 480 В, 50/60 Гц 3 × 230 В, 50/60 Гц 3 × 400 В, 50/60 Гц 3 × 480 В, 50/60 Гц | 1 × 200 В, 50/60 Гц 1 × 230 В, 50/60 Гц 1 × 400 В, 50/60 Гц 1 × 420 В, 50/60 Гц | 1 × 200 В, 50/60 Гц 1 × 230 В, 50/60 Гц 1 × 400 В, 50/60 Гц 1 × 420 В, 50/60 Гц |
| Вторая станция нарезки | – | – | опция | опция | – | – |
| Приводная станция нарезки | – | – | опция | опция | – | – |
| Вес | 170 кг | 170 кг | 190 кг | 190 кг | 65 кг | 80 кг |
| • со второй станцией нарезки | – | – | 210 кг | 210 кг | – | – |
| • с приводной станцией нарезки | – | – | 215 кг | 215 кг | – | – |

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.

долговечные
надежные
компактные
эффективные

RONDO

Dough-how & more.

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

000 RONDO Rus

127495 Москва / Россия
Тел. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.

Moanachie, 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
С.Р. 15530 México, D.F. / Мексика
Тел. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

