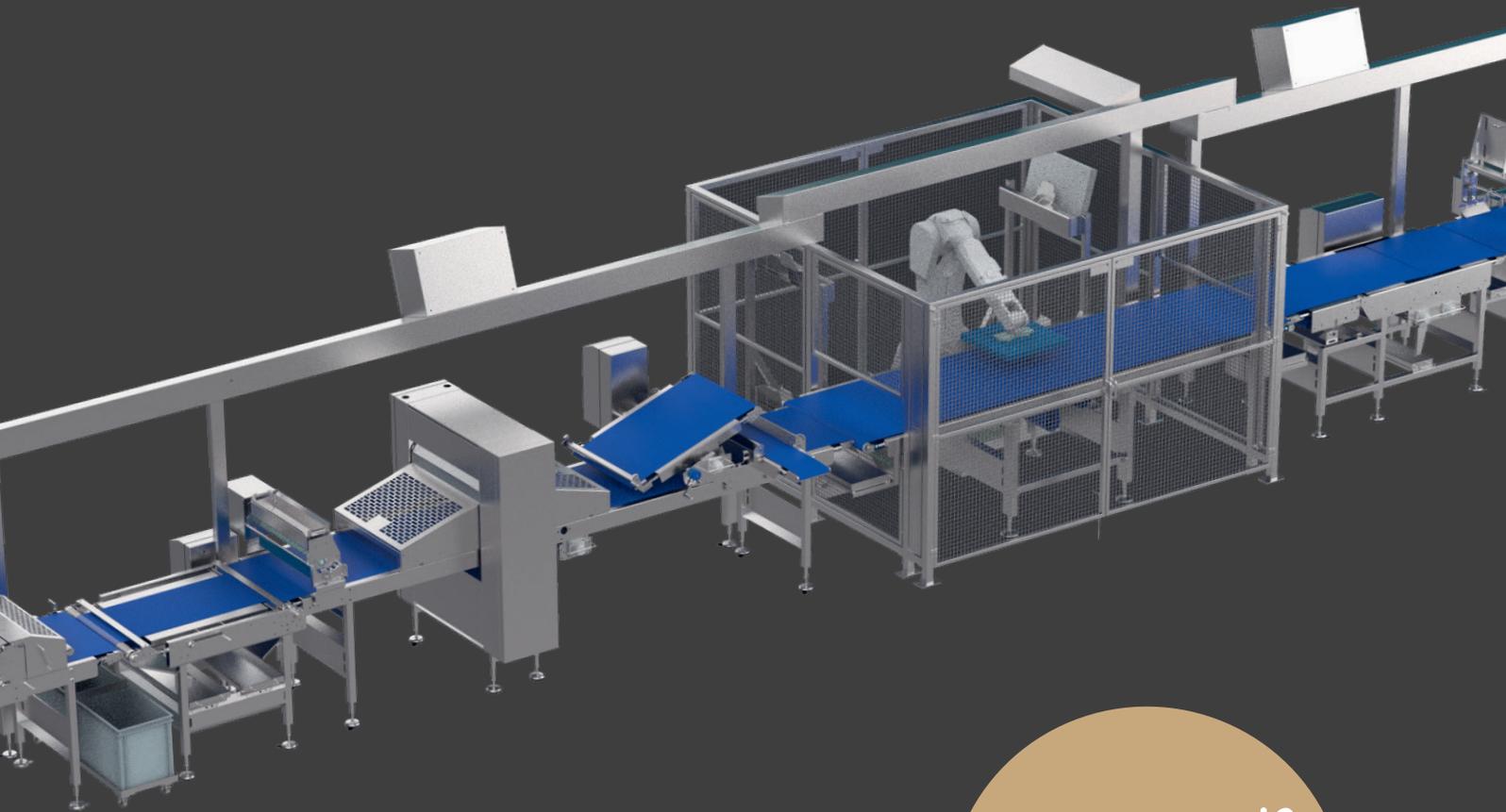


RONDO

Dough-how since 1948.



Ihre Wahl bei bis
zu 1'000 kg/Std.

Smart Bread Line

Die modulare Aufarbeitungslinie für die
Produktion von geschnittenem, gestanztem,
rund- und langgewirktem Brot.

Smart Bread Line

Die Smart Bread Line ist eine effiziente und zuverlässige Brotlinie, die Ihre tägliche Arbeit in der Bäckerei erleichtert. Lernen Sie die zahlreichen Vorteile dieser Hochleistungslinie hier genauer kennen.

Modulare Linienstruktur

für hohe Flexibilität

RONDOS neue Brotlinie verbessert die Ergonomie in der Produktion um die Effizienz zu steigern und um die Gesundheit ihres Personals zu schonen. Die einfache Anwendung und Verschiebung der einzelnen Maschinenmodule macht die Smart Bread Line zu einer vielseitigen und leistungsstarken Linie.

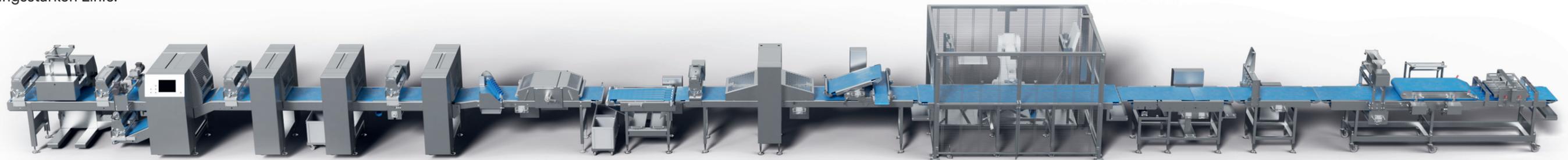
Stressfreie Teigverarbeitung

Die Smart Bread Line verarbeitet den Teig sanft, von der Formung des Teigbands bis hin zur Platzierung der Endprodukte im Blech. Sie haben dabei die volle Kontrolle über die Teigstruktur, selbst bei der Verarbeitung von vorgegärem Teig mit hohem Wasseranteil.

Benutzerfreundliche Bedienung

Rezepteingabe, Fehlerbehebung, die Geschwindigkeit des Förderbandes und die Dicke des Teigbandes werden über die Steuerung verwaltet. Produktwechsel erfolgen mithilfe einfacher und schneller Prozeduren.

Sie haben die Möglichkeit, mehr als tausend verschiedene Rezepte zu erstellen.



Kapazität bis zu 1000 kg/Std.

Die Smart Bread Line garantiert vielseitige Produktionsmöglichkeiten und eine bemerkenswerte Kapazität.

Höhere Profitabilität

Die Smart Bread Line reduziert den manuellen Arbeitsaufwand deutlich, während die handwerkliche Qualität ihrer Endprodukte erhalten bleibt. Sie optimieren damit die wirtschaftliche Leistung ihres Unternehmens.

Breite Palette von Produkten

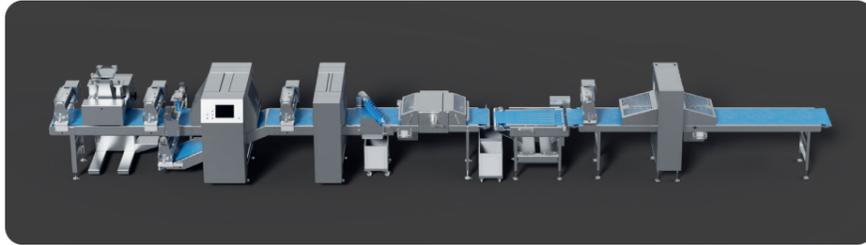
Aufgrund des modularen Aufbaus der Smart Bread Line können alle Arten von Brot produziert werden: Geschnitten, gestanzt, rund- oder langgewirkt und glutenfrei. Darüber hinaus lässt sich die Maschine einfach vom einen auf das andere Produkt umstellen.

3D-Video zur
Smart Bread Line
ansetzen

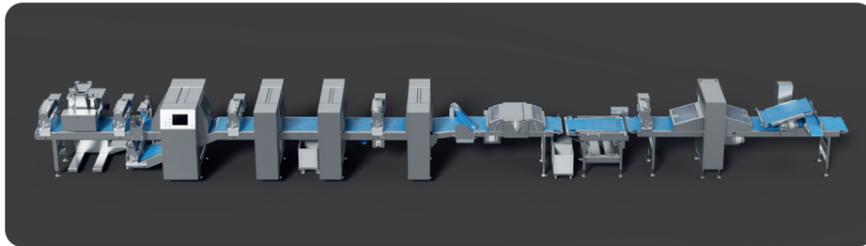


Verschiedene Linienkonfigurationen für Ihre Brotproduktion

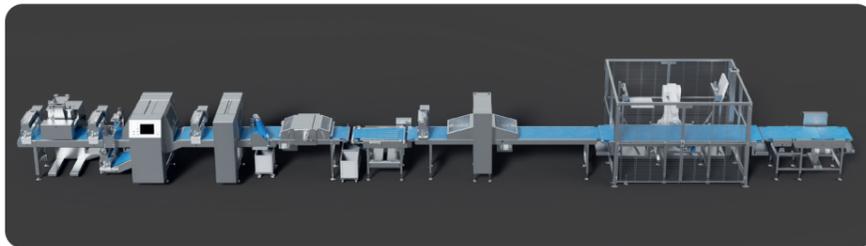
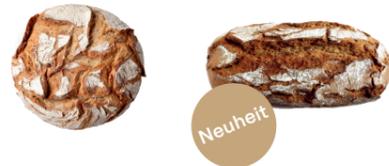
Geschnittene Brote



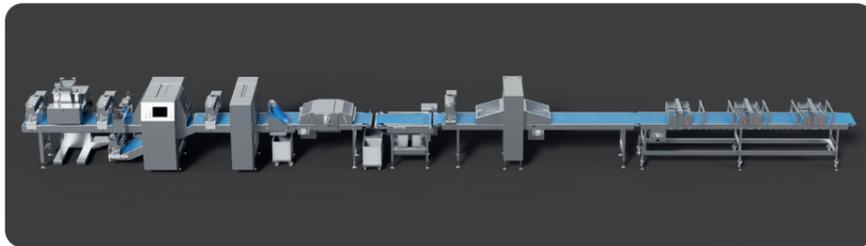
Gestanzte Produkte



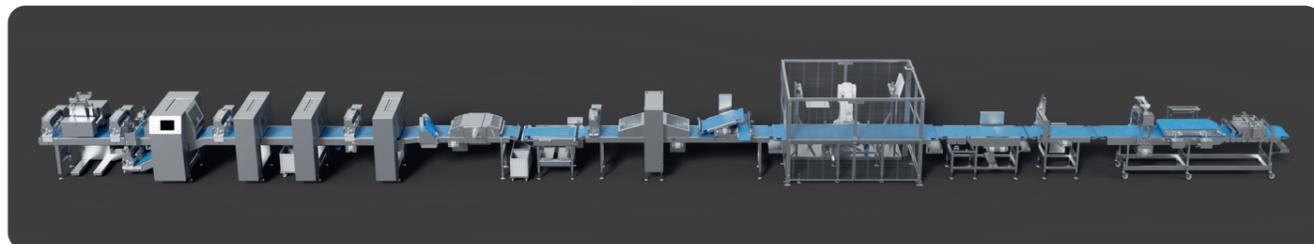
Rundgewirkte Brote



Langgewirkte Brote



Die gesamte Brotfamilie



Technische Daten

RONDO Smart Bread Line

Empfohlene Einsatzzeit	zwei Schichten
Teigbandbreite	bis zu 600 mm
Transportbandbreite	700 oder 900 mm
Platzbedarf (L x B x H)	14000 x 900 x 1000 mm
Kapazität	bis zu 1000 kg Teig pro Stunde

Zusätzliche Funktionen

Verschiedene automatische Beschickungssysteme

- Portioniertrichter mit Beschickungsband
- Bodenebener Portioniertrichter mit Beschickungsband
- Beschickungsband



Verschiedene automatische Bestreuungseinheiten

- Bestreuungseinheit von oben
- Bestreuungseinheit von oben und unten



Verschiedene automatische Absetzmaschinen

- Absetzmaschine mit einem oder zwei Blechen
- Absetzmaschine mit automatischem Blechtransport



RONDObot bringt das Rundwirken auf ein neues Niveau

RONDObot ist das Rundwirksystem für Teigbandlinien von RONDO. Das System kann Teig mit hohem Wassergehalt und langen Ruhezeiten verarbeiten. Es eignet sich für die Produktion von runden Brötchen mit verschiedenen Gewichten, Formen und Größen.

Lernen Sie die neuen Funktionen von RONDObot kennen!

RONDObot ist eine Neuheit im Wirkprozess. Die neue Schrägrollbewegung von RONDObot ermöglicht ovale Formen für kleine wie große Brotlaibe.



Neuheit

Stärken

- Vollautomatischer Werkzeugwechsel
- Rundungsgeschwindigkeit, Drehzahl und Breite werden über die integrierte Software verwaltet, ohne dass mechanische Eingriffe notwendig sind.
- RONDObot erlaubt verschiedene Arbeitszyklen:
 - Normale Rundungsbewegung (Rundformung)
 - Schräge Rollbewegung (Ovalformung)
 - Möglichkeit der Kombination der beiden Bewegungen



RONDO Headquarters
RONDO Burgdorf AG
Heimswilstrasse 42
3400 Burgdorf / Switzerland

Tel. +41 34 420 81 11
info.ch@rondo-online.com
www.rondo-online.com

Weitere Informationen
zur Smart Bread Line

