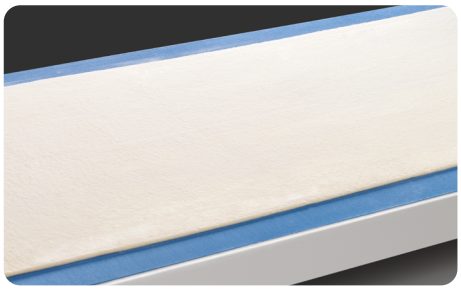
RONDO

Dough-how面团处理专业设备和技术源自1948年

Compas 4.0电脑压面机

Compas 4.0 电脑压面机独特的驱动系统能够均匀、轻柔地对各种面团进行压面处理。我们性能强大的压面机配有创新辅助系统，确保为高效无误的加工流程保驾护航。



独特驱动系统

Compas 4.0 电脑压面机配有四个独立驱动，分别用于滚筒和传送带。核心优势在于：可分别调节进料、出料和滚筒速度，使压面流程能够精准匹配不同类型的面团。制作出质地均匀、无压力的面带。

杰出高效压面

Compas 4.0 电脑压面机配有4个性能强大的独立驱动，传送带速度高达 130 厘米/秒、滚筒间距最大可达 65 毫米，传送带宽度 715 毫米，尤其适合快速加工大批量面团以及重达20 公斤的重面块。

创新辅助系统

Compas 4.0 电脑压面机的辅助系统可防止操作人员操作失误，同时能检测到面块尺寸或质地是否偏离设定值。即使未经培训的人员也能轻松操作机器，从而有效减少面团浪费和运营成本。

联系方式
+41 34 420 81 11
www.rondo-online.com/locations

体验 Compas 4.0 电脑压面机的 3D 效果

压面速度提高 35%。提高效益节省成本。

质地均匀、无压力。轻松达到理想效果。

高速运行

Compas 4.0 电脑压面机性能强大，可连接成形生产线或牛角机，每小时处理多达 800 公斤的面团。该设备配有 4 个独立驱动和高速传送带，能够精准压薄每一面块，实现产量最大化。

无压力压面

Compas 4.0 电脑压面机采用 99毫米滚筒直径和极小的加工角度，可以非常可靠和轻柔地压薄面团。即使是冷硬或黏性面团，也能顺利加工成质地均匀、无压力的面带。

超大面块

面块越大，加工效率越高。Compas 4.0 电脑压面机拥有间隙达 65 毫米的滚筒以及宽度达 715 毫米的传送带，能够轻松处理重达 20公斤的面块，并将其压薄成质地均匀的宽面带。即使是蓬松的发酵面团或冷硬面团，都能轻松处理。

始终如一均匀性

Compas 4.0 电脑压面机的所有工序均可预设。加之创新辅助系统可实时监控面团状态，如果重量或硬度偏离设定值，设备就会立即发出提示。生产出的烘焙产品在质量、形状和重量方面始终如一。

降低成本

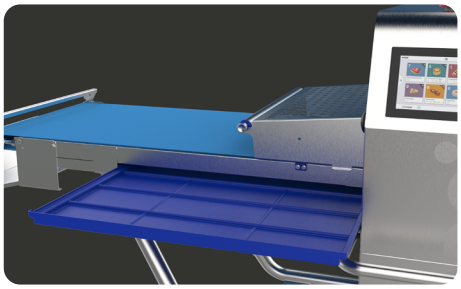
Compas 4.0 电脑压面机能够持续有效地降低多方面运营成本。自动化流程可最大限度地减少面团浪费现象，直观的触控式操作界面与先进的辅助系统可避免操作人员在生产过程中出现误操作。这意味着：减少停机时间，避免不必要的重新运行，从而显著提升经济效益。

简化日常操作

借助引导程序、清晰的大图标和直观的操作界面，使创建配方变得前所未有简单。新员工可在极短时间内熟悉 Compas 4.0 电脑压面机的操作流程。

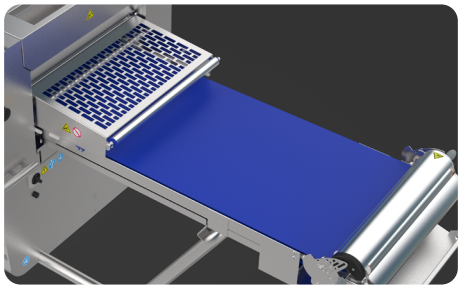
工艺流程中还可直接加入面团松弛时间。由于压面过程高度自动化，因此操作人员可腾出更多时间专注于完成其他工作。

额外可选配置



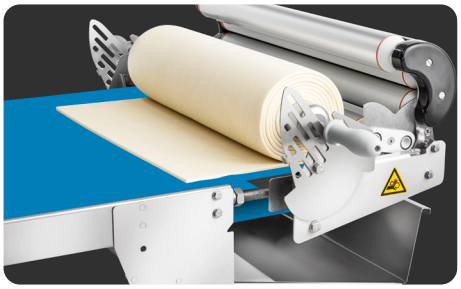
接粉盘

接粉盘防止多余的面粉掉落到地板上。减少清洁工作和滑倒的风险。



短款或长款机器工作台

Compas 4.0 电脑压面机可选配短款或长款机器工作台，以满足生产需求和空间要求。



自动卷面装置

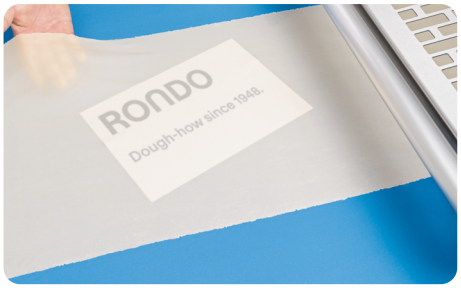
选配的自动卷面装置可减少额外的人工操作。使面带传送至其他设备变得轻而易举。

306. cn/E5

理想应用于

压面

包油叠层



薄面皮

技术参数

机器	Compas 4.0 Expert 电脑压面机(专家型)
滚筒间距	0.2 – 65 毫米
滚筒直径	99 毫米
传送带：宽度	715 毫米
传送带：速度	10 – 130 厘米/秒
驱动系统	4 个用于驱动传送带和滚筒的独立驱动
操作	i-Touch触控操作/10.1 英寸触摸屏（影院级显示屏）
尺寸：工作位置（长x宽x高）*	4450 × 1400 × 1430 毫米
尺寸：非工作位置（长x宽x高）*	4130 × 1400 × 1430 毫米
重量	435 公斤
面块尺寸	15 – 20 公斤
产量	600 – 800 公斤/小时
建议使用时间	为两班制运行而设计

社交媒体

瑞士龙都
rondo_doughhow
瑞士龙都

有关 Compas 4.0 电脑压面机的更多信息