

# RONDO

Dough-how since 1948.



## Compas 4.0

Das einzigartige Antriebssystem der Compas 4.0 rollt jede Teigart gleichmässig stressfrei aus. Innovative Assistenzsysteme sorgen in unserer leistungsstärksten Ausrollmaschine für fehlerfreies und effizientes Arbeiten.



### Einzigartiger Antrieb

Die Compas 4.0 verfügt über vier Einzelantriebe für Walzen und Transportbänder. Der entscheidende Vorteil: Dank der separat einstellbaren Einlauf-, Auslauf- und Walzengeschwindigkeiten ist der Ausrollprozess optimal auf die Teigart abgestimmt. Das Ergebnis sind immer gleichmässig und stressfrei ausgerollte Teigbänder.



### Unschlagbare Effizienz

Mit den vier leistungsstarken Einzelantrieben, einer Bandgeschwindigkeit von bis zu 130 cm/s, dem grossen Walzenspalt von bis zu 65 mm und sowie einem 715 mm breiten Transportband ist die Compas 4.0 perfekt für die schnelle Verarbeitung grosser Teigmengen und schwerer Teigblöcke von bis zu 20 kg geeignet.



### Innovative Assistenzsysteme

Die Assistenzsysteme der Compas 4.0 verhindern Fehlbedienungen und erkennen, wenn Grösse oder Beschaffenheit eines Teigblocks von den Eingaben abweicht. Dies vereinfacht die Arbeit mit der Maschine auch für ungelerntes Personal und reduziert somit Teigabfälle und Betriebskosten.





**35% schneller ausrollen.  
Und Kosten sparen.**



**Gleichmässig und stressfrei.  
Einfach das Beste erreichen.**



### Höchste Geschwindigkeit

Die Compas 4.0 ist so leistungsstark, dass sie Feingebäcklinien oder Croissantmaschinen mit bis zu 800 kg Teig pro Stunde beschickt. Dank der bahnbrechenden 4 Einzelantriebe und der hohen Bandgeschwindigkeit wird jeder Teigblock optimal ausgerollt – für einen maximalen Ausstoss.



### Stressfreies Ausrollen

Mit einem Walzendurchmesser von 99 mm und einem besonders kleinen Angriffswinkel wird der Teig in der Compas 4.0 äusserst sicher und schonend ausgerollt. Dadurch lassen sich selbst kalte, harte oder klebrige Teige problemlos verarbeiten – für ein gleichmässiges und spannungsfreies Teigband.



### Grösste Teigblöcke

Je grösser die Teigblöcke, desto effizienter die Verarbeitung. Dank der Walzenspaltgrösse von 65 mm und einer Transportbandbreite von 715 mm bewältigt die Compas 4.0 problemlos bis zu 20 kg schwere Teigblöcke und formt daraus breite, gleichmässige Teigbänder. Selbst bei angegärten, besonders voluminösen oder kalten und harten Teigen.



### Höchste Gleichmässigkeit

Mit der Compas 4.0 sind alle Arbeitsschritte vorprogrammierbar. Ergänzend überwachen innovative Assistenzsysteme den Zustand des Teigs und melden Abweichungen in Gewicht oder in der Festigkeit sofort. Es entstehen Gebäcke mit gleichbleibender Qualität, Form und Gewicht.



### Reduzierte Betriebskosten

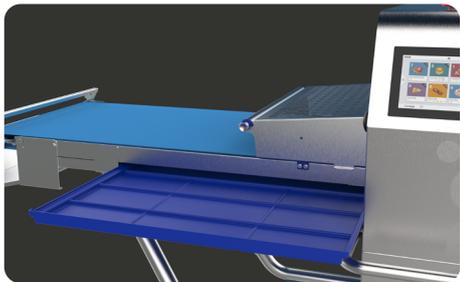
Mit der Compas 4.0 lassen sich die Betriebskosten auf mehreren Ebenen nachhaltig senken. Automatisierte Abläufe reduzieren Teigabfall auf ein Minimum, während die intuitive Touch-Bedienung und die fortschrittlichen Assistenzsysteme das Bedienpersonal dabei unterstützen, Bedienfehler im Produktionsprozess zu vermeiden. Das bedeutet: Geringere Ausfallzeiten und weniger unnötige Nachproduktionen, für eine deutlich höhere Wirtschaftlichkeit.



### Bedienung, die den Alltag erleichtert

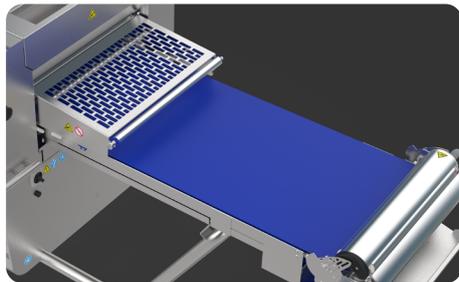
Die Erstellung von Rezepten ist dank unserem Wizard, grossen Icons und einem übersichtlichen Bildschirm so einfach wie nie. Neues Personal lässt sich so in kürzester Zeit an die Compas 4.0 anlernen. Auch Teigruhezeiten sind direkt in die Abläufe integrierbar. Aufgrund des hohen Automatisierungsgrads des Ausrollprozesses bleibt dem Bedienpersonal mehr Zeit für die parallele Ausführung von weiteren Aufgaben.

## Zusätzliche Optionen



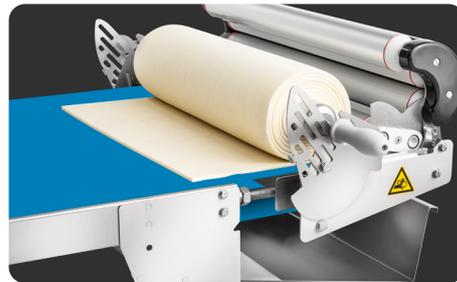
### Mehlfangbleche

Mehlfangbleche verhindern, dass überschüssiges Mehl auf den Boden fällt. Der Reinigungsaufwand wird verringert – die Rutschgefahr reduziert sich.



### Kurze oder lange Maschinentische

Je nach Ansprüchen und Platzverhältnissen in der Produktion ist die Compas 4.0 mit längeren oder kürzeren Maschinentischen lieferbar.



### Automatische Haspelvorrichtung

Die optionale automatische Haspelvorrichtung erspart weitere manuelle Arbeit. Damit wird das Überführen der Teigbänder auf andere Maschinen zum Kinderspiel.

## Am besten geeignet für diese Anwendungen



### Ausrollen



### Laminieren



### Dünnteig

## Technische Daten

Maschine	Compas 4.0 Expert
Walzenspalt	0.2 – 65 mm
Walzendurchmesser	99 mm
Transportband: Breite	715 mm
Transportband: Geschwindigkeit	10 – 130 cm/s
Antriebssystem	4 Einzelantriebe für Transportbänder und Walzen
Bedienung	i-Touch/10,1-Zoll-Touchscreen (Cinema Display)
Abmessung: Arbeitsstellung (L x B x H)*	4450 x 1400 x 1430 mm
Abmessung: Ruhestellung (L x B x H)*	4130 x 1400 x 1430 mm
Gewicht	435 kg
Teigblockgrösse	15 – 20 kg
Kapazität	600 – 800 kg/h
Empfohlene Einsatzzeit	ausgelegt für 2-Schicht-Betrieb

### Social Media

