

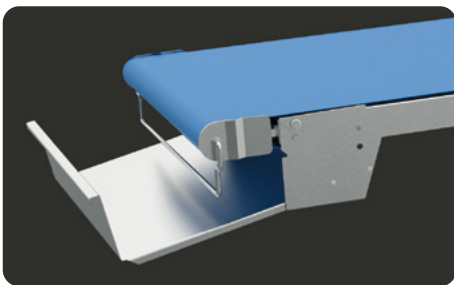
RONDO

Dough-how since 1948.



Rondostar 5000

Die Rondostar 5000 ist eine bewährte elektronische Teigausrollmaschine, entwickelt für höchste Ansprüche in handwerklichen Bäckereien und der industriellen Backwarenproduktion. Mit Touch-Bedienung, robustem Edelstahlgehäuse und Schweizer Präzision steht sie für Prozesssicherheit, Effizienz und konstant höchste Produktqualität.



Zuverlässige Produktion

Robuste Bauweise aus Edelstahl, hochwertige Komponenten und werkzeuglose Reinigung sorgen für maximale Betriebssicherheit und lange Lebensdauer – auch im intensiven Dauereinsatz.



Einfache Bedienung

Die Touch-Steuerung mit Programmassistent macht die Anwendung so einfach wie ein Smartphone. Programme entstehen per Drag-and-Drop wodurch Fehler reduziert werden und eine schnelle Anpassung an unterschiedliche Teigeigenschaften möglich ist.



Perfekte Teigqualität

Dank computergesteuertem Ausrollen, RONDO-Reduktionskurven und Breitenkontrolle entstehen gleichmässige Teigblöcke und -bänder, stets in gleichmässiger Qualität.





Rondostar-Cutomat 5000

In Kombination mit dem Cutomat wird die Rondostar 5000 zum echten Produktions-Multitalent. Die Maschine kann Teig in präzisen Abständen schneiden. Unterschiedliche Schneidwalzen ermöglichen die Herstellung von verschiedensten Backwaren, von Brötchen über Croissants bis Donuts. Damit ist die Erweiterung ihres Produktsortiments ein Kinderspiel. Die Steuerung erfolgt über die Touch-Bedienung; Programme für unterschiedliche Teige und Backwaren lassen sich speichern und jederzeit abrufen.



**Immer gleich.
Immer erfolgreich.**



**Hält Versprechen.
Jahr für Jahr.**



Gleichmässige Teigblöcke und Teigbänder

Mit der Rondostar 5000 gelingen gleichmässige Teigblöcke und Teigbänder in Breite und Dicke, unabhängig von der Teigart. Diese Präzision sorgt für konstante Produktqualität und einheitliche Gebäcke. Durch die bewährten RONDO-Abwalzkurven bleibt die Teigstruktur stets geschont und stressfrei.



Robust und zuverlässig mit bruchfestem Touchscreen

Die Rondostar 5000 ist für den anspruchsvollen Dauereinsatz gebaut. Ihre extrem robusten Komponenten garantieren Langlebigkeit und Betriebssicherheit. Der bruchfeste Touchscreen hält selbst Kollisionen stand und bleibt zuverlässig bedienbar, auch bei Hektik im Arbeitsalltag. Die Rondostar 5000 ist jederzeit einsatzbereit.



Individuell konfigurierbar

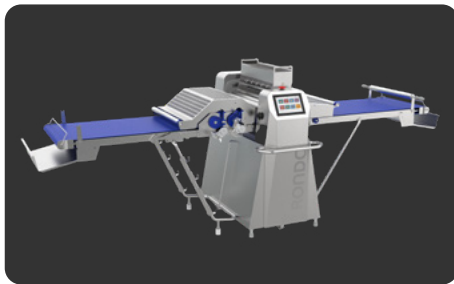
Die Rondostar 5000 lässt sich individuell konfigurieren und an die Bedürfnisse jeder Bäckerei anpassen. Drei Ausführungen und zahlreiche Optionen stehen zur Verfügung. In Kombination mit dem Cutomat ermöglicht sie eine durchgängige Weiterverarbeitung der Teige – von der Teigbandherstellung bis zum Endprodukt.



Hohe Performance

Mit ihrer hohen Bandgeschwindigkeit und einem grossen Walzenspalt verarbeitet die Rondostar 5000 150 bis 200 kg Teig pro Stunde. Die optionale variable Ausrollgeschwindigkeit erlaubt Anpassungen an unterschiedliche Teigeigenschaften. Das Ergebnis: Höchste Produktivität, Effizienz und gleichbleibend hohe Qualität im täglichen Betrieb.

Zusätzliche Optionen



Kurze oder lange Maschinentische

Je nach Ansprüchen und Platzverhältnissen in der Produktion kann die Rondostar 5000 mit längeren oder kürzeren Maschinentischen ausgeliefert werden.



Automatische Haspelvorrichtung

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



Automatische Mehlsteuer

Der automatische Mehlstreuer verteilt Mehl gleichmässig, verhindert Ankleben, hält Flächen sauber und gewährleistet konstante Qualität sowie effiziente Teigverarbeitung.

Am besten geeignet für diese Anwendungen



Ausrollen



Laminieren



Dünnteig

Technische Daten

Maschine	Rondostar 5000 Basic ¹ SSH6705 ² SSH6707 / SSH7807H		Rondostar 5000 Pro ¹ SSH6725 ² SSH6727 / SSH6727H	
Walzenspalt	0.2 – 45 mm	1/64 – 1.77 in	0.2 – 45 mm	1/64 – 1.77 in
Walzendurchmesser	84 mm	3.3 in	84 mm	3.3 in
Walzenzustellung	Automatisch		Automatisch	
Tischbreite	647 mm	2.12 ft	647 mm	2.12 ft
Transportbandbreite	635 mm	2.08 ft	635 mm	2.08 ft
Tischlänge total	2726 mm ¹ 3326 mm ²	8.94 ft ¹ 10.91 ft ²	2726 mm ¹ 3326 mm ²	8.94 ft ¹ 10.91 ft ²
Ausrollgeschwindigkeit auf Auslaufband	85 cm/s	2.79 ft/s	85 cm/s	2.79 ft/s
Antriebssystem	Zentrales Antriebssystem mit Getriebe		Zentrales Antriebssystem mit Getriebe	
Assistenzsysteme	Ja		Ja	
Bedienung & Display	10.1 Touchdisplay (Cinema Display)		10.1 Touchdisplay (Cinema Display)	
Leistung	1.4 kW		1.4 kW	
Platzbedarf in Arbeitsstellung (L x B x H*)	3095 x 1255 x 1387 mm ¹	10.15 x 4.12 x 4.55 ft ¹	3095 x 1255 x 1387 mm ¹	10.15 x 4.12 x 4.55 ft ¹
	3626 x 1255 x 1387 mm ²	11.90 x 4.12 x 4.55 ft ²	3626 x 1255 x 1387 mm ²	11.90 x 4.12 x 4.55 ft ²
	3700 x 1255 x 1387 mm ²	12.14 x 4.12 x 4.55 ft ²	3700 x 1255 x 1387 mm ²	12.14 x 4.12 x 4.55 ft ²
Platzbedarf in Ruhestellung (L x B x H*)	1730 x 1255 x 1920 mm ¹	5.68 x 4.12 x 6.30 ft ¹	1730 x 1255 x 1920 mm ¹	5.68 x 4.12 x 6.30 ft ¹
	2050 x 1255 x 2132 mm ²	6.73 x 4.12 x 6.99 ft ²	2050 x 1255 x 2132 mm ²	6.73 x 4.12 x 6.99 ft ²
	2900 x 1255 x 2132 mm ²	9.51 x 4.12 x 6.99 ft ²	2900 x 1255 x 2132 mm ²	9.51 x 4.12 x 6.99 ft ²
Gewicht	ca. 310 kg ¹ ca. 315 kg ²	ca. 683 lbs ¹ ca. 694 lbs ²	ca. 320 kg ¹ ca. 315 / 330 kg ²	ca. 694 lbs ¹ ca. 705 / 727 lbs ²
Teigblockgrösse	12 kg	26.45 lbs	12 kg	26.45 lbs
Kapazität	150 – 200 kg/h	330 – 441 lbs/h	150 – 200 kg/h	330 – 441 lbs/h
Empfohlene Einsatzzeit	ausgelegt für 2-Schichtbetrieb		ausgelegt für 2-Schichtbetrieb	

*Layout- und maschinenspezifische Änderungen vorbehalten

Social Media

in RONDO
 rondo_doughhow
 rondoswitzerland

Weitere Informationen
über die Rondostar 5000



Technische Daten

Maschine	Rondostar 5000 Expert ¹ SSH6737 / ² SSH6737H		Rondostar-Cutomat 5000 ¹ SSH6725C ² SSH6727C / SSH6727HC	
Walzenspalt	0.2 – 45 mm	1/64 – 1.77 in	0.2 – 45 mm	1/64 – 1.77 in
Walzendurchmesser	84 mm	3.3 in	84 mm	3.3 in
Walzenzustellung	Automatisch		Automatisch	
Tischbreite	647 mm	2.12 ft	647 mm	2.12 ft
Transportbandbreite	635 mm	2.08 ft	635 mm	2.08 ft
Tischlänge total	3326 mm	10.91 ft	3173 mm ¹ 3473 mm ²	10.41 ft ¹ 11.39 ft ²
Ausrollgeschwindigkeit auf Auslaufband	85 cm/s	2.79 ft/s	85 cm/s	2.79 ft/s
Antriebssystem	Zentrales Antriebssystem mit Getriebe		Zentrales Antriebssystem mit Getriebe	
Assistenzsysteme	Ja		Ja	
Bedienung & Display	10.1 Touchdisplay (Cinema Display)		10.1 Touchdisplay (Cinema Display)	
Leistung	1.4 kW		1.4 kW	
Platzbedarf in Arbeitsstellung (L x B x H*)	3753 x 1255 x 1387 mm ¹	12.31 x 4.12 x 4.55 ft ¹	3649 x 1255 x 1387 mm ¹	11.97 x 4.12 x 4.55 ft ¹
	3756 x 1255 x 1387 mm ²	12.32 x 4.12 x 4.55 ft ²	3804 x 1255 x 1387 mm ² 3855 x 1255 x 1387 mm ²	12.48 x 4.12 x 4.55 ft ² 12.65 x 4.12 x 4.55 ft ²
Platzbedarf in Ruhestellung (L x B x H*)	3328 x 1255 x 1387 mm ¹	10.92 x 4.12 x 4.55 ft ¹	2157 x 1255 x 1895 mm ¹	7.08 x 4.12 x 6.22 ft ¹
	3515 x 1255 x 1387 mm ²	11.53 x 4.12 x 4.55 ft ²	2157 x 1255 x 2132 mm ²	7.08 x 4.12 x 6.99 ft ²
Gewicht	ca. 390 kg ¹ ca. 405 kg ²	ca. 860 lbs ¹ ca. 893 lbs ²	ca. 355 kg ¹ ca. 365 kg ²	ca. 782 lbs ¹ ca. 805 lbs ²
Teigblockgrösse	12 kg	26.45 lbs	12 kg	26.45 lbs
Kapazität	150 – 200 kg/h	330 – 441 lbs/h	150 – 200 kg/h	330 – 441 lbs/h
Empfohlene Einsatzzeit	ausgelegt für 2-Schichtbetrieb		ausgelegt für 2-Schichtbetrieb	

*Layout- und maschinenspezifische Änderungen vorbehalten

Social Media

 RONDO
 rondo_doughhow
 rondoswitzerland

Weitere Informationen
über die Rondostar 5000

