

RONDO Burgdorf AG
Heimswilstrasse 42
3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
Hoorwaldstrasse 44
57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
PAE «Les Pins»
67319 Wasselonne cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr.rondo-online.com

RONDO Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondo-online.com

000 RONDO Rus
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4
127411 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 665 67 93
Fax +7 (495) 665 67 94
info@rondo-online.ru

RONDO Asia
Regional Office
No. 14-1 Mezzanine Floor
Jalan 11/116B
Kuchai Entrepreneurs Park
Off Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondo-online.com

RONDO Inc.
51 Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondo-online.com

RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

www.rondo-online.com



Sfogliatrici elettroniche:

Rondostar e Compas HD



Di chi Vi potete fidare? Di un partner competente.

Ogni giorno nella Vostra pasticceria vengono realizzati numerosi pastelli che vengono laminati in bande di pasta; il risultato di questa lavorazione, pertanto, deve essere uniforme e di alta qualità, perché da ciò dipendono la qualità e, di conseguenza, il successo dei Vostri prodotti di pasticceria.

Preparazione e formatura dell'impasto sono la passione di RONDO. La nostra esperienza di oltre 60 anni e la nostra competenza specialistica si ritrovano anche in ciascuna delle nostre sfogliatrici elettroniche, resistenti e concepite per l'impiego continuo. Queste macchine affidabili lavorano il Vostro impasto con delicatezza, contribuendo in modo decisivo all'alta qualità dei pastelli e delle bande di pasta. Dough-how & more.

Rondostar – la versatile

Rondostar si distingue per la sua estrema flessibilità ed è disponibile in due versioni, con basamento e con struttura rigida.

Compas HD – la potente

Compas HD convince per la struttura robusta, l'estrema semplicità di utilizzo e la velocità.

Potete fare affidamento sulle sfogliatrici elettroniche Rondostar e Compas HD sotto ogni aspetto:

- lavorazione di tutti i tipi di pasta
- elevata efficienza produttiva
- struttura robusta
- uso semplice
- comando moderno
- pulizia rapida



potenti
efficienti
semplici da utilizzare
veloci

Chi raccoglie tutte le sfide? La versatile Rondostar.

Con la Rondostar elettronica realizzate facilmente e delicatamente bande di pasta e pastelli. Ma questo non è tutto. Infatti la macchina Vi consente anche di realizzare bande di pasta estremamente sottili

li e di lavorare impasti difficili, come ad esempio la pasta frolla. Oltre che per la sua versatilità, la macchina si distingue per il comando moderno e per il nuovo design robusto ed igienico.



Rondostar 4000
Modello con basamento
SFS6607H con opzioni: sottopiani
per la raccolta della farina e co-
pertura per lo sfarinatore



Rondostar 4000
Modello con struttura fissa
SFI6607H, opzione: copertura
per lo sfarinatore

Impasti di tutti i tipi e di qualsiasi spessore

Con Rondostar trasformate tutti i tipi di impasto in bande di pasta uniformi. Robusti raschiatori impediscono all'impasto di incollarsi ai cilindri.

Grande versatilità e flessibilità

Grazie a speciali programmi e alla velocità di stesura variabile (entrambe soluzioni disponibili come optional) stendete perfettamente anche tipi di pasta particolarmente impegnativi. Così potete realizzare bande di pasta estremamente sottili. E la pasta frolla viene lavorata con la massima delicatezza.



Lavorare in modo affidabile e pulito

Rondostar funziona in modo affidabile e perfetto: dalla stesura della pasta all'avvolgimento.

- Infarinatura automatica dosata in modo ottimale
- Inversione affidabile
- Avvolgimento delicato



Infarinatura precisa

Lo sfarinatore, offerto di serie, infarina automaticamente la Vostra banda di pasta in modo uniforme e con un dosaggio preciso. La dispersione di polvere di farina è ridotta al minimo, infatti potete impostare la larghezza dell'infarinatura in modo ottimale.



Lavorare senza polvere

Una grembialatura di plastica impedisce che la farina si sollevi, riducendo sensibilmente la dispersione di polvere di farina nel Vostro forno.



Inversione affidabile

La pulizia delle fotocellule è il presupposto per un'inversione affidabile delle sfogliatrici elettroniche. Le fotocellule RONDO vengono pulite automaticamente dopo ogni ciclo.



Avvolgimento delicato

La Vostra banda di pasta viene avvolta automaticamente senza tensione prolungata.

Cosa rende Rondostar così versatile? I molti dettagli intelligenti.

Uso semplice

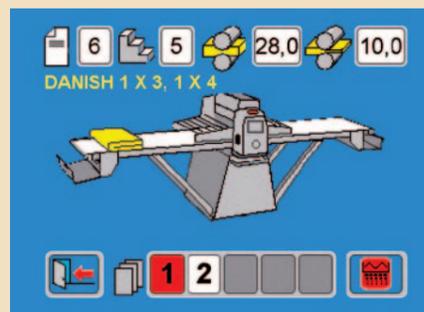
Indipendentemente da chi lavora con Rondostar, la qualità di pastelli e bande di pasta è sempre la stessa. Infatti le impostazioni vengono memorizzate in programmi. Il comando di Rondostar è caratterizzato da:

- touchscreen a colori
- icone grandi e indipendenti dalla lingua
- nomi dei programmi selezionabili a scelta
- programma multiplo per processi complessi
- correzioni quotidiane facili



A colori e dall'utilizzo intuitivo

Il touchscreen a colori e le icone di facile comprensione rendono i comandi semplici, indipendentemente dalla lingua. Il programma corretto viene trovato rapidamente grazie ai nomi selezionabili a scelta.



Numerose possibilità

Per aumentare l'efficienza è possibile creare più programmi, unendoli in programmi multipli. In questo modo i Vostri collaboratori eseguono complessi processi di laminatura e piegatura senza cambiare programma.

Programma manuale

Per impasti molto difficili immettete manualmente le singole fasi di laminazione e, successivamente, le memorizzate in un programma. Pezzi piccoli come basi per pizze o torte vengono laminati in modalità manuale.

Facilità di pulizia

Rondostar è particolarmente veloce da pulire. Il design moderno colpisce per le superfici lisce in acciaio inox e per l'assenza di viti a vista e spigoli. I raschiatori possono essere smontati e rimontati facilmente e rapidamente. La pulizia della macchina è inoltre facilitata dal sistema di rilascio rapido del tappeto, disponibile come optional.



Dati tecnici

Rondostar 4000	SFS6605	SFS6607	SFS6607H	SFI6607	SFI6607H
Versione	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Modello	Basamento	Basamento	Basamento	Costruzione rigida con supporti tavoli	Costruzione rigida con supporti tavoli
Avvolgitore automatico	No	No	Sì	No	Sì
Sfarinatore automatico	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Larghezza nastro trasportatore	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Lunghezza totale tavoli	2720 mm	3320 mm	3500 mm	3320 mm	3500 mm
Lunghezza cilindri	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Apertura griglie di protezione	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
Apertura cilindri	0,2 - 45 mm	0,2 - 45 mm	0,2 - 45 mm	0,2 - 45 mm	0,2 - 45 mm
Chiusura dei cilindri	Motorizzata: • 100 programmi • manuale	Motorizzata: • 100 programmi • manuale	Motorizzata: • 100 programmi • manuale	Motorizzata: • 100 programmi • manuale	Motorizzata: • 100 programmi • manuale
Velocità tappeto di scarico	85 cm/s	85 cm/s	85 cm/s	85 cm/s	85 cm/s
Velocità di laminazione variabile	Disponibile come optional	Disponibile come optional	Disponibile come optional	Disponibile come optional	Disponibile come optional
Potenza	2,0 kVA / 1,2 kW	2,0 kVA / 1,2 kW	2,0 kVA / 1,2 kW	2,0 kVA / 1,2 kW	2,0 kVA / 1,2 kW
Tensione di alimentazione	3 x 200 - 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V, 50/60 Hz
Ingombro in posizione (in mm)					
• in posizione di lavoro, raccogli pasta aperti	1255 x 3100	1255 x 3700	1255 x 3700	1255 x 3820	1255 x 3820
• in posizione di riposo	1255 x 1780	1255 x 2150	1255 x 2930	1255 x 3300	1255 x 3500
Peso	285 kg	295 kg	310 kg	370 kg	385 kg
Opzioni	• Dotazione per pasta frolla • Dotazione per pasta sottile • Sottopiani per la raccolta della farina • Tappeti blu	• Sistema di rilascio rapido del tappeto • Raschiatori blu • Raschiatori in metallo • Ammortizzatore pneumatico e rulli di entrata per griglie di protezione		• Copertura per sfarinatore • Programma di trasferimento per passaggio diretto sulla linea • Piedini per equipaggiamento marittimo	

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza e alle specifiche dei vari modelli, riportate nelle istruzioni per l'uso. Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso.

versatili
flessibili
facili da pulire
affidabili



Chi svolge lavori difficili nel minor tempo possibile? La robusta e potente Compas HD.

Non per niente accanto al nome Compas si trova la sigla HD, che sta per «heavy duty». Infatti questa macchina è particolarmente potente e concepita per l'impiego continuo. Anche la sua velocità di lavoro, quasi da record, Vi conquisterà. Inoltre è eccezionalmente robusta, molto facile da utilizzare e trasforma tutti i tipi di pasta in pastelli e bande di pasta uniformi in modo delicato e affidabile.



Compas 3000 HD

potente
resistente
semplice da utilizzare
veloce

Struttura stabile

Compas HD è robusta e concepita per un lavoro pesante.

- Struttura rigida con supporti tavoli
- In acciaio inox
- Mobile

Stesura perfetta della pasta per tutti i tipi di impasto

Compas HD lavora con estrema delicatezza anche tipi di pasta particolarmente impegnativi ed è in grado di realizzare bande di pasta di qualità eccellente e, all'occorrenza, anche estremamente sottili.

- Velocità di laminazione variabile
- Velocità dell'aspo programmabile
- Controllo della larghezza automatico
- Pressione costante grazie a uno speciale sistema di raschiatori
- Quantità di infarinatura uniforme e il più possibile ridotta



Controllo della larghezza automatico

Desiderate sfruttare l'intera larghezza della Vostra linea di pasticceria e ridurre al minimo lo scarto ai margini? A tal fine le bande di pasta devono essere stese con una larghezza uniforme. Compas HD misura automaticamente il pastello e Vi indica quando viene raggiunta la larghezza desiderata. In questo modo le bande di pasta hanno una larghezza uniforme, indipendentemente dalle dimensioni e dal peso del pastello.



Infarinatura ottimizzata

Per Compas HD è sufficiente una quantità minima di farina. Lo sfarinatore automatico, infatti, distribuisce la farina in modo uniforme e dosato e solo sulla larghezza impostata.



Velocità variabile dell'aspo

Ogni tipo di pasta viene avvolto automaticamente in modo estremamente delicato e senza tensione. Potete, infatti, impostare la velocità dell'aspo in modo ottimale in base alle caratteristiche dell'impasto.



Caricamento diretto

Gli impasti molli che non possono essere avvolti, come ad esempio la pasta per donut o scones, possono essere trasferiti direttamente su una linea di pasticceria.

A cosa non dovete più rinunciare? A laminare l'impasto in tutta comodità.



Facilità di comando

I Vostri collaboratori utilizzano Compas HD senza fatica e in modo intuitivo. Il Vostro impasto viene lavorato in modo sempre uguale. Nessuna variazione in termini di qualità e gli errori sono praticamente esclusi. Tutte le impostazioni, infatti, sono memorizzate in programmi. In questo modo risparmiate tempo e denaro.

- Touchscreen a colori con icone grandi
- Moderna guida del menu
- Correzioni quotidiane facili
- Salvataggio dei programmi su chiave USB
- Sfarinatore programmabile



Nuovo design

Compas HD è particolarmente veloce da pulire.

- Superfici lisce in acciaio inox
- Tavoli sollevabili
- Sensore di inversione autopulente
- Raschiatori facili da pulire
- Sistema di rilascio rapido del tappeto
- Minima dispersione di polvere di farina grazie a una grembiatura di plastica



Dati tecnici

Compas 3000 HD	SFA6127H.A1
Versione	Acciaio inox
Modello	Costruzione rigida con supporti tavoli
Avvolgitore automatico	Sì
Velocità variabile dell'aspo	Sì
Sfarinatore automatico	Sì
Controllo automatico della larghezza della banda di pasta	Sì
Larghezza nastro trasportatore	640 mm
Lunghezza totale tavoli	3500 mm
Lunghezza cilindri	660 mm
Apertura griglie di protezione	90 mm
Apertura cilindri	0,2 - 45 mm
Chiusura dei cilindri	Motorizzata: • 100 programmi • manuale
Velocità tappeto di scarico	50 - 90 cm/s
Velocità di laminazione variabile	Sì
Potenza	2,0 kVA / 1,2 kW
Tensione di alimentazione	3 x 200 - 480 V, 50/60 Hz
Ingombro in posizione (in mm)	• in posizione di lavoro, raccogli pasta aperti • in posizione di riposo
Peso	420 kg



Comandi facili

Grazie agli elenchi di programmi e alle icone di facile comprensione, per i Vostri collaboratori utilizzare Compas HD sarà davvero semplice.

Fasi visualizzate

Compas HD visualizza tutte le fasi, indicando se alla fine l'impasto viene avvolto oppure viene ripiegato una o due volte in un pastello.

Salvataggio di programmi

Le Vostre impostazioni non vengono più perse, perché potete fare un backup dei vostri programmi in tutta facilità e salvarlo su una chiave USB.

Pulizia veloce

I raschiatori speciali sono facili da montare e smontare. La pulizia richiede solo poco tempo.



Sorprendente accessibilità

I tappeti possono essere allentati da entrambi i lati tramite una semplice manovella e successivamente puliti senza fatica.

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza e alle specifiche dei vari modelli, riportate nelle istruzioni per l'uso. Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso.

Come si ottiene infine la perfezione? Prestando inizialmente attenzione alla qualità.

Solo se i Vostri pastelli e blocchi di grasso hanno una forma rettangolare e uniforme, anche le bande di pasta saranno uniformi. Bande di pasta uniformi consentono di ridurre gli scarti e, di conseguenza, i costi. Con Rondopress è possibile ottenere senza fatica e con estrema semplicità blocchi di pasta e grasso uniformi e rettangolari. Inoltre in virtù della forza di compressione elevata, Rondopress mantiene il grasso perfettamente elastico, consentendo così di ottenere strati di grasso particolarmente uniformi.

Facilità di pulizia

Rondopress è rapida e semplice da pulire:

- Alloggiamento e coperchio in acciaio inox
- Piastra di pressione facile da pulire



Rondopress consente di formare con estrema semplicità e senza fatica pastelli e blocchi di grasso uniformi:

1. Collocate la pasta o il blocco di grasso già pesati nella camera di compressione in acciaio inox.
2. Dopo aver chiuso il coperchio, ha inizio il processo di pressione.
3. Il coperchio si apre automaticamente una volta raggiunto il tempo di pressione impostato e il blocco di pasta rettangolare e uniforme o il blocco di grasso ammorbidito sono pronti per essere ulteriormente lavorati.

Dati tecnici

Rondopress	SHTP.A / SHTP.C
Dimensioni esterne	650 × 640 × 1200 mm
Camera di compressione	512 × 409 × 135 mm
Tensione di alimentazione	200 – 420 V, 50 Hz 220 V, 60 Hz (UL)
Potenza	3,0 kVA
Peso	330 kg

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza e alle specifiche dei vari modelli, riportate nelle istruzioni per l'uso. Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso.

Desiderate avere maggiori possibilità? Rivolgetevi al Vostro consulente tecnico RONDO.

Rondostar e Compas HD sono le punte di diamante tra le sfogliatrici. La gamma RONDO comprende molte altre soluzioni per soddisfare le Vostre esigenze. Il consulente tecnico RONDO sarà lieto di illustrarVi le nostre soluzioni.

Sfogliatrici meccaniche

Dal modello da tavolo Econom compatto alla robusta e potente Automat, trovate la sfogliatrice meccanica in grado di soddisfare qualsiasi esigenza.



Econom



Rondomat



Manomat/Automat

Sfogliatrici elettroniche

Il modello elettronico di accesso Rondostar ECO integra la gamma RONDO.



Rondostar ECO

Modelli Cutomat

Per combinare stesura della pasta e taglio. Le Cutomat sono sfogliatrici di alta qualità con stazione di taglio integrata, per sfruttare gli spazi disponibili nel forno in modo ottimale. La scelta ricade su tre modelli meccanici oppure sulla Rondostar-Cutomat elettronica, che presenta tutti i vantaggi di Rondostar con in più una stazione di taglio integrata.



Rondomat-Cutomat



Manomat/Automat-Cutomat



Rondostar-Cutomat