

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

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

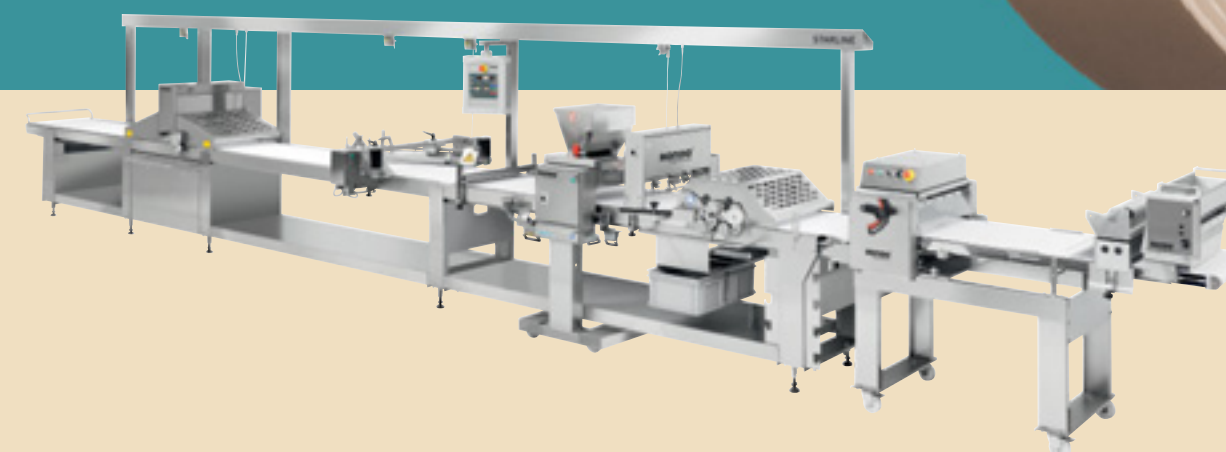
RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

RONDO S.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 576 635
Fax +39 0445 576 641
info@it.rondo-online.com

OOO RONDO
Varschavskoge Chaussée, D17, Str. 3
117105 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 786 39 06
Fax +7 (495) 788 98 20
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

www.rondo-online.com



Linea di produzione di prodotti di pasticceria:

Starline – la linea ad alto rendimento.



Che cosa entusiasma i Vostri clienti? Un ampio assortimento di prodotti.



Starline è la linea di produzione a ciclo continuo di prodotti di pasticceria. Resistente e semplice da usare, con prestazioni uniche e standard igienici elevati.

Ampia varietà di prodotti

Con la Starline potete piegare, arrotolare, farcire, decorare e tagliare ogni tipo di impasto e creare in modo perfetto i più svariati prodotti di pasticceria.

- Prodotti di pasticceria diversi, ma di qualità costantemente elevata
- Lavorazione efficace per tutti i tipi di impasto: dagli impasti morbidi e laminati, ai fondi di pasta frolla e pasta sottile

La Starline si distingue per la sua tecnologia avanzata ed è affidabile sotto tutti gli aspetti:

- Flessibile e adattabile
- Altamente versatile
- Facile da utilizzare grazie ai comandi computerizzati
- Rapido cambio prodotti
- Struttura stabile e resistente
- Pulizia rapida e semplice
- Dotata di numerosi optional e accessori

versatile
flessibile
ad alto rendimento
resistente

Come superare le “massime prestazioni”? Ridefinendo il concetto di “ad alto rendimento”.

Flessibile e adattabile

Starline si adatta in modo ottimale alle Vostre esigenze e ai Vostri requisiti di spazio, oltre che ai Vostri attuali processi produttivi.

- Disponibile in tre lunghezze diverse
- Scelta della direzione di scorrimento della linea verso sinistra o verso destra
- Possibilità di alimentazione automatica
- Disponibilità di diversi tipi di dosatrici e ghigliottine
- Numerosi accessori in dotazione

- Semplice trasferimento del prodotto alle macchine collegate alla linea, grazie al preciso sistema a penna
- Alimentazione ad alto rendimento grazie al sistema Smartline per la produzione di bande di pasta o al sistema di laminazione RONDO MLC
- Integrazione con macchinari di arrotondatura e filonatura e con integliatori

Ghigliottina La potente ghigliottina pneumatica o elettromagnetica assicura lo stampo a matrice o il taglio dei prodotti alla lunghezza desiderata.

Accessori Per conferire l'esatta forma richiesta ai Vostri prodotti: piegati, arrotolati, intrecciati o sovrapposti.

Dosatrice La potente dosatrice pneumatica assicura le farciture diverse della banda di pasta.

Doppia stazione di taglio Per tagliare la banda di pasta in strisce o forme particolari, che costituiranno la base per i prodotti di pasticceria.

Calibratore Unisce le bande di pasta lavorate fino ad ottenere una banda continua e non troppo tesa. Le giunture sono praticamente invisibili e si riducono moltissimo gli scarti.

Sistema a penna Anche i prodotti di piccole dimensioni vengono trasferiti senza problemi alle macchine collegate alla linea, come ad esempio l'integliatore Compact RONDO.

Nella figura soprastante è riportata una Starline (lunghezza 9,5 m) con i seguenti optional e accessori:

- Calibratore con sfarinatore e posizionario della banda di pasta
- Sistema di bagnatura/spruzzatura
- Dosatrice pneumatica
- Dispositivo di spalmatura
- Avvolgitori
- Ghigliottina pneumatica

Pulizia Grazie alla sua costruzione ottimale, la pulizia non richiede molto tempo. Starline è dotata di condotto passacavi sopraelevato e superfici lisce.

Dotazioni e optional

Adattate Starline alle Vostre esigenze, grazie all'ampia gamma di estensioni e di varianti disponibili.

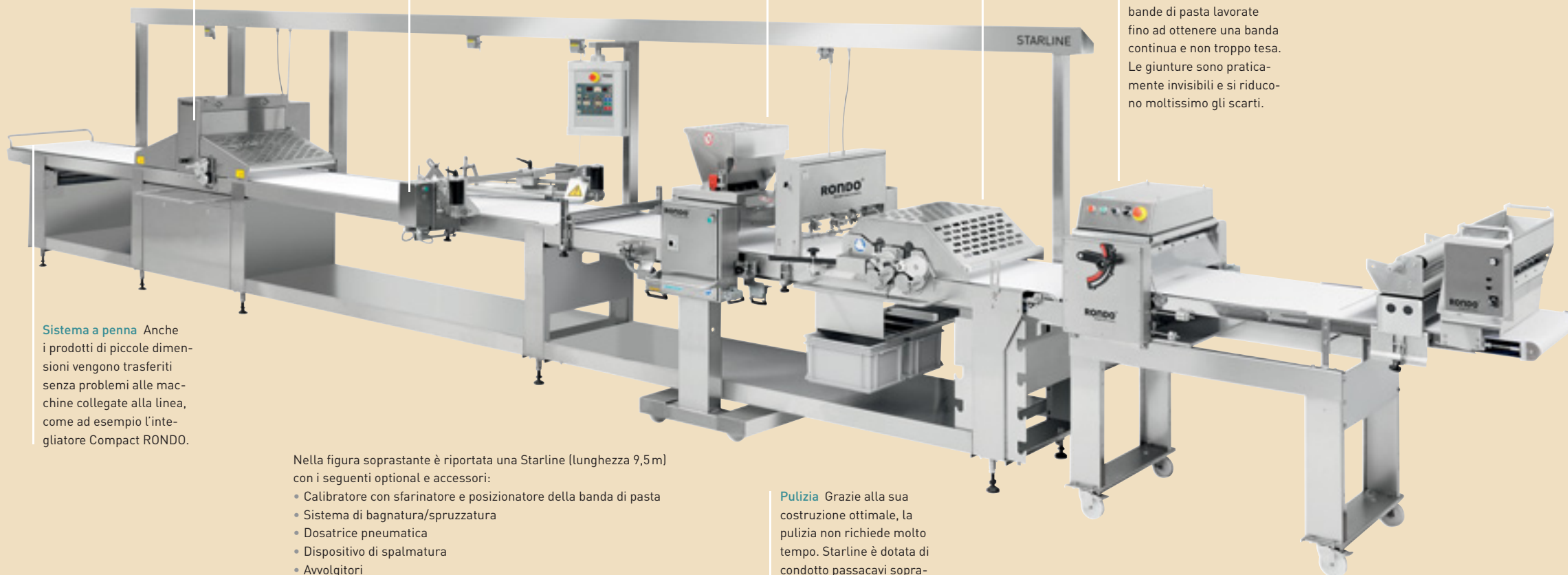
- Direzione di scorrimento verso sinistra o destra
- Doppia stazione di taglio con rulli di contropressione
- Dosatrice pneumatica
- Rondofiller*
- Ghigliottina pneumatica
- Ghigliottina mobile elettromeccanica*

* opzionale

Accessori

Con i pratici accessori RONDO potrete ampliare le funzioni di Starline e semplificare i processi produttivi.

- Alimentazione inclinata e sfarinatura della parte inferiore del nastro
- Calibratore
- Posizionatore della banda di pasta
- Supporto per rulli di taglio
- Rulli operativi (solo per la versione 8000 mm)
- Distributore di farina, zucchero e ingredienti a grana grossa
- Spazzola per farina
- Rulli di taglio
- Strumenti per tagli decorativi
- Nastro di separazione
- Sistema di bagnatura e spruzzatura
- Dispositivi di piegatura
- Avvolgitori semplici e multipli
- Tappeto di alimentazione impasto
- Matrici per stampi
- Nastro di trasporto sfridi



Dati tecnici

Comandi	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema di controllo a microprocessore • Schermo touchscreen • Spazio per 99 programmi
Lunghezza (modulare)	8000, 9500, 11 000 mm
Larghezza del tavolo	715 mm
Altezza del tavolo	915 mm
Larghezza del tappeto	640 mm
Velocità del tappeto	0,5–10 m/min
Tensione	3 × 200–480 V, 50/60 Hz
Tensione di comando	24 VDC
Condotto passacavi	sopraelevato
Ghigliottina	mobile pneumatica o meccanica
Interfacce	RONDO MLC, Smartline, calibratore, integliatore Compact, Modulo Baguette

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza e a quelle specifiche per i 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.

Che cosa semplifica il lavoro? Soluzioni intelligenti.



Semplicità d'uso e rapidità nel cambio prodotti

Nei laboratori di pasticceria non si vuole perdere tempo inutilmente. Comandare le funzioni della Starline di RONDO, infatti, è rapido e semplice.

- Moderno sistema di comando con simboli di grandi dimensioni
- Possibilità di memorizzare le impostazioni della linea e degli accessori per 99 prodotti diversi
- Nessuna perdita di dati grazie alle copie di sicurezza tramite interfaccia RS232 sul proprio PC
- Quattro accessori motorizzati comandati attraverso il pannello di controllo
- Facilità di controllo della velocità tra Starline e le macchine collegate alla linea
- Cambio prodotti facile e veloce



Struttura stabile e sicura

Resistente e solida, ad elevato rendimento ed estremamente affidabile: la Starline soddisfa tutte le aspettative.

- Struttura stabile in acciaio inossidabile
- Profilo doppio pieghevole a 45°
- Piedini regolabili in altezza



Pulizia rapida e semplice

Cio che Vi interessa è produrre, non pulire e lavare. La Starline RONDO è progettata in modo da ridurre al minimo il tempo necessario per la pulizia.

- Condotto passacavi sopraelevato
- Superfici lisce in acciaio inossidabile
- Motori e prese coperti e lontani dall'area di lavoro
- Pannello comandi senza spigoli e pulsanti sporgenti
- Sistema di rilascio rapido del tappeto senza utensili
- Contenitori per la raccolta della farina

Ghigliottine e dosatrici

Le potenti ghigliottine RONDO assicurano un perfetto stampo a matrice dei prodotti grazie alla loro elevata velocità di taglio. Le dosatrici RONDO lavorano tutti i tipi di farciture in modo molto delicato.



Ghigliottina pneumatica

La ghigliottina pneumatica raggiunge le 100 battute al minuto con lama di taglio e le 50 battute al minuto con matrici.



Ghigliottina mobile elettromeccanica

Questo modello molto efficiente lavora senza arresti del tappeto. Raggiunge le 70 battute al minuto con matrici e le 120 battute al minuto con lama, con un conseguente notevole aumento della produttività.



Dosatrice pneumatica

Questa dosatrice è in grado di lavorare sia farciture soffici che consistenti, anche con piccoli pezzi di frutta o verdura.



Rondofiller

La dosatrice universale è in grado di depositare tutti i tipi di farciture in modo molto delicato. I pezzi di frutta, verdura o carne non si frantumano durante il processo.