

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

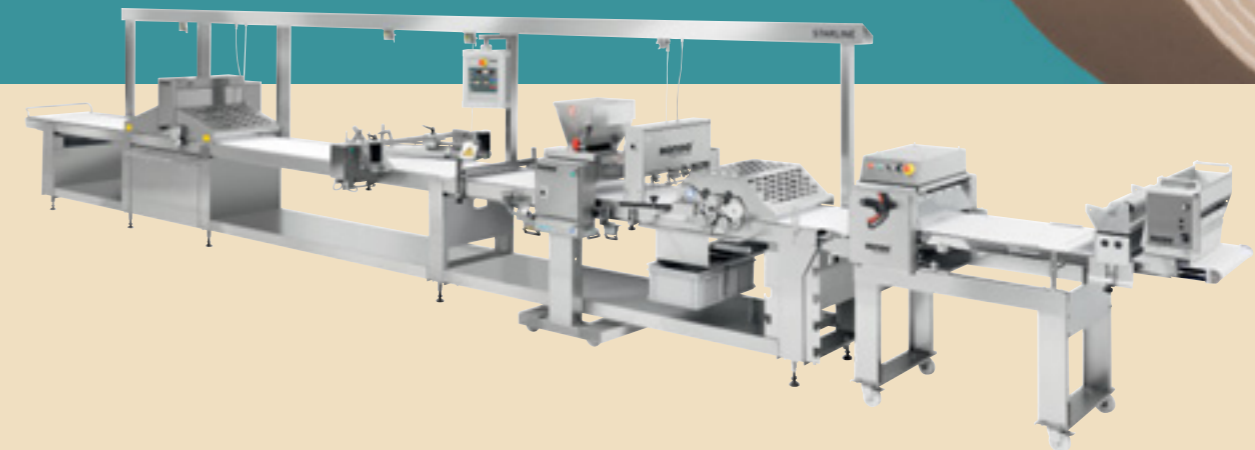
RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

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, D 17, 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



Feingebäcklinie:

Starline – die Leistungsstarke.



Was begeistert Ihre Kunden? Ihr abwechslungsreiches Sortiment.



Die Starline ist die Feingebäcklinie für den harten Dauereinsatz. Robust und einfach zu bedienen, mit einzigartiger Performance und richtungsweisender Hygiene.

Grosse Produktvielfalt

Auf der Starline falten, rollen, füllen, dekorieren und schneiden Sie alle Teigarten und stellen die verschiedensten Gebäcke stets perfekt her.

- Zahlreiche Gebäcke in konstant hoher Qualität
- Rationelle Verarbeitung aller Teigarten: von weichen über laminierte bis hin zu Mürbe- und Dünnteigen

Die Starline zeichnet sich durch hochwertige Technik aus und überzeugt in jeder Hinsicht:

- Flexibel und anpassungsfähig
- Breites Einsatzspektrum
- Einfache Bedienung durch Computersteuerung
- Schnelle Produktwechsel
- Stabile und robuste Bauweise
- Schnelle und einfache Reinigung
- Zahlreiche Optionen und Zubehör

vielseitig
flexibel
leistungsstark
robust

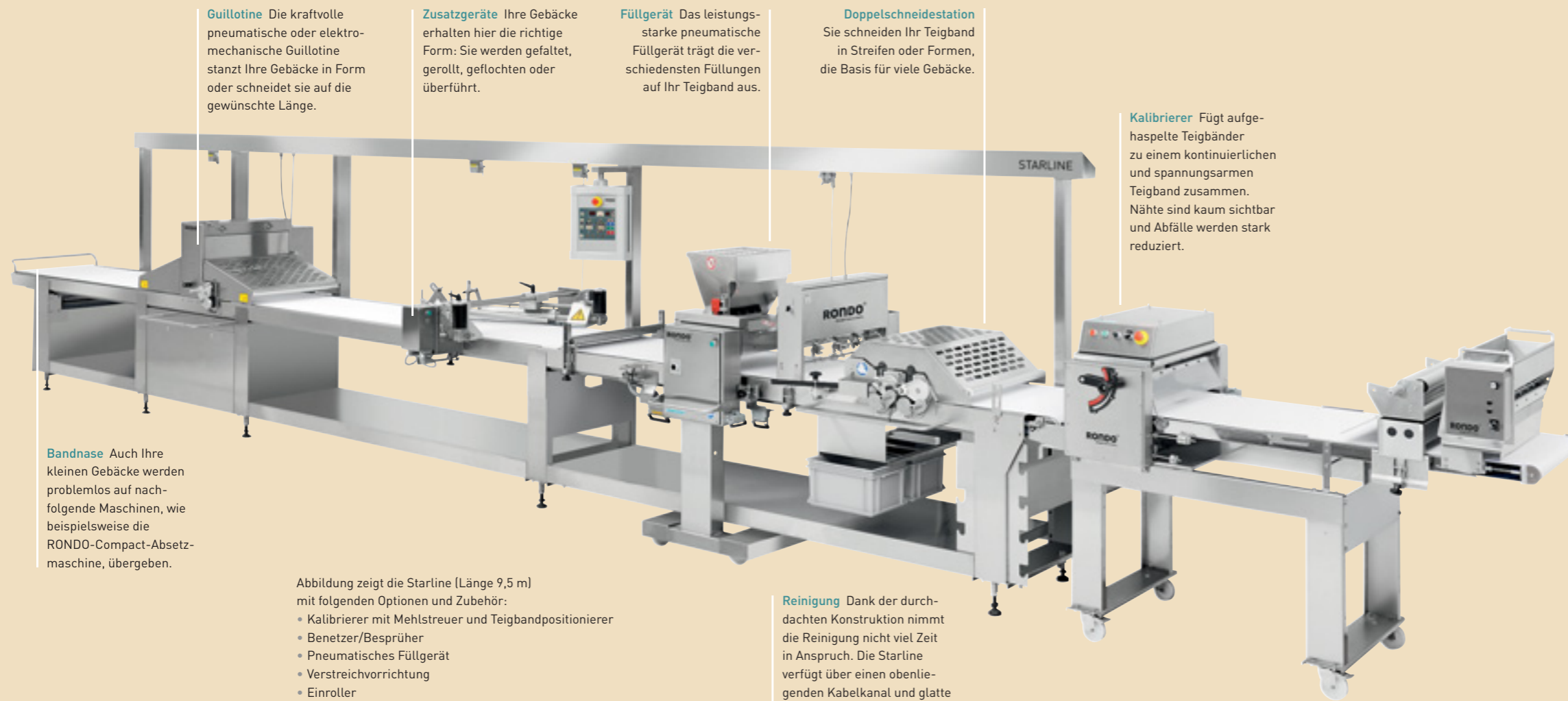
Wie lässt sich «höchste Leistung» übertreffen? Indem man «leistungsstark» neu definiert.

Flexibel und anpassungsfähig

Sie können die Starline Ihren Bedürfnissen und Wünschen, den bestehenden Platzverhältnissen und Betriebsabläufen anpassen.

- Drei verschiedene Längen
- Laufrichtung der Linie links oder rechts
- Automatische Beschickung möglich
- Verschiedene Füllgeräte und Guillotinen

- Grosse Anzahl an Zusatzgeräten
- Problemlose Produktübergabe auf nachfolgende Maschinen durch die schlanke Bandnase
- Leistungsstarke Beschickung mit dem Teigbandformer Smartline oder der Laminieranlage RONDO MLC
- Kombination mit Rund- und Langwirkern und Absetzmaschinen



Guillotine Die kraftvolle pneumatische oder elektro-mechanische Guillotine stanzt Ihre Gebäcke in Form oder schneidet sie auf die gewünschte Länge.

Zusatzgeräte Ihre Gebäcke erhalten hier die richtige Form: Sie werden gefaltet, gerollt, geflochten oder überführt.

Füllgerät Das leistungsstarke pneumatische Füllgerät trägt die verschiedensten Füllungen auf Ihr Teigband aus.

Doppelschneidestation Sie schneiden Ihr Teigband in Streifen oder Formen, die Basis für viele Gebäcke.

Kalibrierer Fügt aufgeschaspelte Teigbänder zu einem kontinuierlichen und spannungsarmen Teigband zusammen. Nähte sind kaum sichtbar und Abfälle werden stark reduziert.

Bandnase Auch Ihre kleinen Gebäcke werden problemlos auf nachfolgende Maschinen, wie beispielsweise die RONDO-Compact-Absetzmaschine, übergeben.

Abbildung zeigt die Starline (Länge 9,5 m) mit folgenden Optionen und Zubehör:

- Kalibrierer mit Mehlstreuer und Teigbandpositionierer
- Benetzer/Besprüher
- Pneumatisches Füllgerät
- Verstreichvorrichtung
- Einroller
- Pneumatische Guillotine

Reinigung Dank der durchdachten Konstruktion nimmt die Reinigung nicht viel Zeit in Anspruch. Die Starline verfügt über einen obenliegenden Kabelkanal und glatte Flächen.

Ausrüstung und Optionen

Passen Sie die Starline Ihren Bedürfnissen an. Mit einer Vielzahl an Erweiterungen und Varianten.

- Laufrichtung links oder rechts
- Doppelschneidestation mit Gegendruckrollen
- Pneumatisches Füllgerät
- Rondofüller*
- Pneumatische Guillotine
- Mitlaufende elektromechanische Guillotine*

* optional

Zubehör

Mit den praktischen Zusatzgeräten von RONDO erweitern Sie die Funktionen der Starline und vereinfachen die Produktionsabläufe.

- Schrägeinlauf mit Unterbandbemehlung
- Kalibrierer
- Teigbandpositionierer
- Schneidewellenhalter
- Verfahrrollen (nur für 8000-mm-Version)
- Mehl-, Zucker- und Grobstreuer
- Mehlbürste
- Schneidewellen
- Dekorschneidevorrichtungen
- Spreizband
- Benetzer und Besprüher
- Faltvorrichtungen
- Ein- und Mehrfacheinroller
- Teigüberführband
- Stanzmatrizen
- Teigrestewegführband

Technische Daten

Bedienung	<ul style="list-style-type: none"> • Mikroprozessorsteuerung • Touchpanel • 99 Programmplätze
Länge (modular)	8000, 9500, 11 000 mm
Tischbreite	715 mm
Tischhöhe	915 mm
Bandbreite	640 mm
Bandgeschwindigkeit	0,5–10 m/min
Spannung	3 × 200–480 V, 50/60 Hz
Steuerspannung	24 VDC
Kabelkanal	Obenliegend
Guillotine	Pneumatisch oder mechanisch mitlaufend
Schnittstellen	RONDO MLC, Smartline, Kalibrierer, Compact-Absetzmaschine, Baguette Module

Technische Änderungen vorbehalten. Die sicherheitstechnischen und typenspezifischen Instruktionen der Bedienungsanleitung sind zu befolgen. Verbots-, Hinweis- und Warnschilder an den Maschinen sind gemäss Betriebsanleitung zu beachten.

Was macht Arbeiten einfach? Durchdachte Lösungen.



- Einfache Bedienung und schnelle Produktwechsel**
In der Backstube will man nicht unnötig Zeit verlieren. Die Starline von RONDO ist rasch und einfach zu bedienen.
- Moderne Steuerung mit grossen Symbolen
 - Einstellungen der Linie und der Zusatzgeräte für 99 verschiedene Produkte speicherbar
 - Kein Datenverlust dank Sicherheitskopien über RS232-Schnittstelle auf Ihrem PC
 - Vier motorisierte Zusatzgeräte über das Controlpanel steuerbar
 - Einfache Geschwindigkeitskontrolle zwischen Starline und nachfolgenden Maschinen
 - Schnelle und mühelose Produktwechsel



- Stabile und sichere Bauweise**
Robust und langlebig, leistungsstark und absolut zuverlässig: Die Starline hält, was Sie sich von ihr versprechen.
- Stabile Bauweise aus rostfreiem Edelstahl
 - 45°-Doppelfaltprofil
 - Höhenverstellbare Füße

- Schnelle und einfache Reinigung**
Sie wollen produzieren, nicht putzen und reinigen. Die Starline von RONDO ist so konstruiert, dass der Reinigungsaufwand auf ein Minimum reduziert wird.
- Obenliegender Kabelkanal
 - Glatte Flächen aus rostfreiem Stahl
 - Verdeckte Motoren und Stecker ausserhalb der Schmutzzone
 - Bedienungspanel ohne Kanten und hervorstehende Knöpfe
 - Bandschnellentspannung ohne Werkzeuge
 - Mehlaufangschalen

Guillotinen und Füllgeräte

Die leistungsstarken RONDO-Guillotinen sorgen mit ihrer hohen Schnittkraft für perfekt gestanzte Gebäcke. Die RONDO-Füllgeräte verarbeiten alle Arten von Füllungen schonend.



- Pneumatische Guillotine**
Die pneumatische Guillotine stantzt und schneidet Ihre Gebäcke mit bis zu 50 beziehungsweise 100 Hieben pro Minute.



- Mitlaufende elektromechanische Guillotine**
Dieses Hochleistungsmodell arbeitet ohne Bandstopp. Damit stantzt es mit 70 und schneidet mit 120 Hieben pro Minute. Das steigert die Produktivität deutlich.



- Pneumatisches Füllgerät**
Dieses Gerät verarbeitet weiche bis feste Füllungen, auch mit kleinen Frucht- und Gemüsestücken.



- Rondofiller**
Das Universalfüllgerät trägt alle Arten von Füllungen schonend aus. Frucht-, Gemüse- oder Fleischstücke werden beim Auftragen nicht zerdrückt.