

RONDO

Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 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

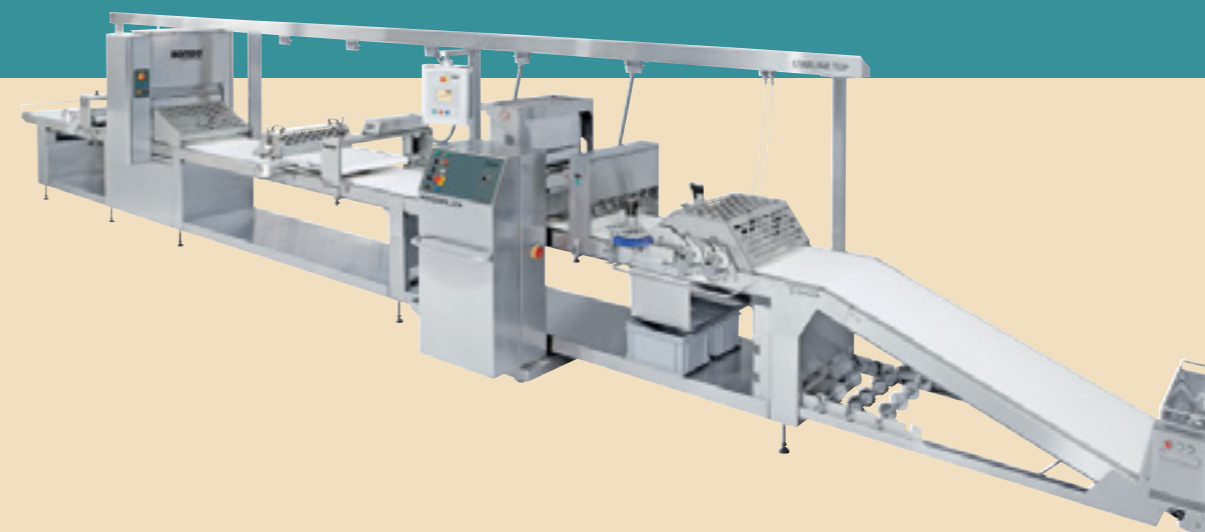
OOO RONDO
Varschavskoge Chaussée, D 17, Str. 3
117105 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 786 39 06
Fax +7 (495) 788 98 20
info@rondo-online.ru

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

RONDO

Dough-how & more.



Feingebäcklinie:

Starline Top – die Intelligente.



Was überzeugt Ihre Kunden? Ihre vielfältigen Gebäcke.

Die Starline Top ist die intelligente Feingebäcklinie mit einzigartigen Eigenschaften. Eine moderne, mitdenkende Steuerung mit Touchscreen. Beeindruckende Flexibilität. Viel Platz für Zusatzgeräte. Überzeugende Performance. Und vieles mehr.

Grosse Produktvielfalt

Die Starline Top ist eine bestens durchdachte Feingebäcklinie für perfekte Gebäcke – auch bei höchsten Anforderungen.

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

Der Alleskönner von RONDO:

Die Starline Top überzeugt in jeder Hinsicht.

- Einfache Bedienung mit moderner, mitdenkender Steuerung
- Flexibel und anpassungsfähig
- Breites Einsatzspektrum
- Schnelle Produktwechsel
- Stabile und robuste Bauweise
- Schnelle und einfache Reinigung
- Zahlreiche Optionen und Zubehör



vielseitig
leistungsstark
flexibel
intelligent

Wie erreicht man optimale Resultate? Mit intelligenten Lösungen.

Flexibel und anpassungsfähig

Die Starline Top richtet sich nach Ihren Bedürfnissen. Sie kann problemlos an bestehende Platzverhältnisse und Betriebsabläufe angepasst werden.

- Sieben 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 schlanke Bandnase
- Leistungsstarke Beschickung mit dem Teigbandformer Smartline oder der Laminieranlage RONDO MLC
- Kombination mit Rund- und Langwirkern und Absetzmaschinen

Pneumatische Bandentspannung

Die Betriebssicherheit und die Lebensdauer des Bandes werden durch die automatisch kontrollierte Spannung gesteigert.

Guillotine Hier stanzen Sie Ihre Gebäcke in Form oder schneiden sie auf die gewünschte Länge.

Bedienung Für eine komfortable Bedienung werden Linie, Zusatzgeräte und Programmeinstellungen auf dem Touchscreen visualisiert.

Zusatzgeräte Ob gefaltet, gerollt, geflochten oder überführt – hier erhalten Ihre Gebäcke die richtige Form.

Füllgerät Der universelle Rondofiller verarbeitet alle Arten von Füllungen. Frucht-, Gemüse- oder Fleischstücke werden nicht zerdrückt. Alternativ können Sie auch das pneumatische Füllgerät einsetzen.

Doppelschneidestation Hier schneiden Sie Ihr Teigband in Streifen oder Formen, die Basis von vielen Gebäcken.

Schrägeinlauf Dank dem Schrägeinlauf mit Unterbandbemehlung bleibt Ihr Teigband nicht auf dem Transportband kleben.

Reinigung Dank vielen Details, wie beispielsweise dem obenliegenden Kabelkanal, reinigen Sie die Starline Top ohne grossen Zeitaufwand.

Abbildung zeigt Starline Top (Länge 11 m) mit folgenden Optionen und Zubehör:

- Schrägeinlauf mit Unterbandbemehlung
- Benetzer/Besprüher
- Rondofiller
- Teigüberführband
- Mitlaufende Guillotine
- Teigrestewegführband

Ausrüstung und Optionen

Die Starline Top ist flexibel. Passen Sie die Maschine Ihren Bedürfnissen optimal an.

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

* optional

Zubehör

Das Zubehör von RONDO erweitert die Funktionen der Starline Top und erhöht die Funktionalität.

- Schrägeinlauf mit Unterbandbemehlung
- Kalibrierer
- Teigbandformer
- Teigbandpositionierer
- Schneidewellenhalter
- 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 (SPS) • 6"-Touchscreen • Über 100 Programme |
| Länge (modular) | 8000, 9500, 11 000, 12 400, 13 900, 15 400, 16 800 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.

Wie steigert man die Effizienz? Mit einer Maschine, die mitdenkt.



Einfache Bedienung und schnelle Produktwechsel

Die Bedienung der Starline Top ist komfortabel. Denn die moderne Steuerung denkt mit und hilft Fehler zu vermeiden. Ihre Angestellten stellen so effizient die verschiedensten Gebäcke her.

- 6"-Touchscreen mit Visualisierung der Linie und aller Zusatzgeräte
- Über 100 Programme können mit Namen abgespeichert werden
- Sämtliche elektrischen und pneumatischen Einstellungen der Linie und der Zusatzgeräte werden in den Programmen gespeichert
- Bis zu zwölf motorisierte Zusatzgeräte über Touchscreen steuerbar
- Automatische Erkennung falsch platzierter Zusatzgeräte
- Einfache Datensicherung mit Sicherheitskopien auf USB-Stick
- Schnelle und mühelose Produktwechsel
- Einfache Synchronisation von Starline Top und nachfolgenden Maschinen



Stabile und sichere Bauweise

Die Starline Top hält auch grössten Belastungen problemlos stand – dank einer äusserst robusten Konstruktion.

- Stabile Bauweise aus rostfreiem Edelstahl
- 45°-Doppelfaltprofil
- Höhenverstellbare Füsse



Schnelle und einfache Reinigung

Eine buchstäblich saubere Sache: Die Starline Top von RONDO lässt sich schnell und einfach reinigen.

- Oberliegender Kabelkanal
- Glatte Flächen aus rostfreiem Stahl
- Verdeckte Motoren und Stecker ausserhalb der Schmutzzone
- Pflegeleichter Touchscreen
- Pneumatische Bandschnellentspannung
- Mehlauffangschalen

Guillotinen

Die leistungsstarken RONDO-Guillotinen sorgen mit ihrer hohen Schnittkraft für perfekt gestanzte Gebäcke.



Pneumatische Guillotine

Die pneumatische Guillotine stanz und schneidet Ihre Gebäcke mit bis zu 50 beziehungsweise 100 Hieben pro Minute.



Mitlaufende elektromechanische Guillotine

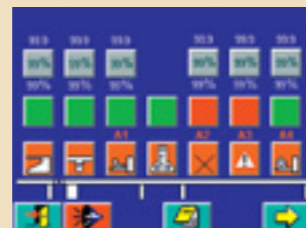
Dieses Hochleistungsmodell arbeitet ohne Bandstopp. Damit stanz es mit 70 und schneidet mit 120 Hieben pro Minute. Das steigert die Produktivität deutlich.



Die Linie und Zusatzgeräte werden auf dem Touchscreen visualisiert.



Die Programme können mit Namen abgespeichert werden.



Die Starline Top erkennt automatisch, wenn ein Zusatzgerät falsch platziert wird.