

RONDO Burgdorf AG
Heimswilstrasse 42
CH-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
I-36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO GmbH & Co.
Hoorwaldstrasse 44
D-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»
F-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

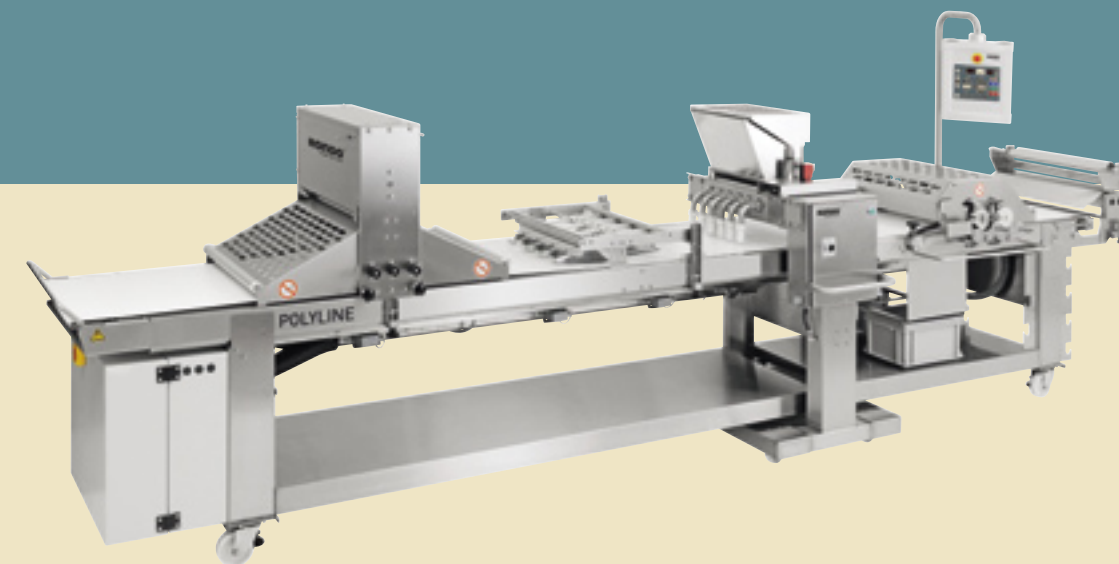
RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

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

000 RONDO
Varschavskoge Chaussée, D 17, Str. 3
RU-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



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN ESPAÑA:



SERMONT, S.A
Tel. 934231510
www.sermont.es
sermont@sermont.es

Línea de producción de pastelería:

Polyline – la línea compacta.



¿Cómo triunfa en su negocio? Con la gran variedad de sus productos.

Plegados, enrollados, rellenos, decorados, recortados, troquelados: Con Polyline elaborará una cantidad innumerable de diferentes productos de bollería y pastelería de gran calidad: de un modo sencillo y muy eficaz.

Gran variedad de productos

Puede elegir. Con Polyline de RONDO salen perfectos hasta los productos más difíciles.

- Procesamiento eficaz de masas dificultosas como pastaflora o masa fina
- Diversidad de productos de una alta calidad constante
- Puede producir caracolas incluso con el modelo más corto

La línea Polyline convence a todos. En muchos sentidos.

- Flexible y adaptable
- Gran variedad de productos
- Fácil manejo
- Cambio rápido de productos
- Construcción resistente y segura
- Limpieza rápida y sencilla
- Numerosos extras y accesorios



versátil
flexible
rentable
compacta

¿Por qué es Polyline la que le conviene?

Porque Polyline se adapta a Su necesidades.

Flexible y adaptable

Usted puede adaptar Polyline como mejor convenga a sus propias necesidades, al espacio de que disponga y a los procesos de producción que prefiera.

- Cuatro longitudes diferentes
- Dirección de marcha de la banda a la izquierda o a la derecha
- Alimentación automática factible
- Dosificadoras diversas
- Gran número de equipos complementarios
- Guillotina fácilmente desplazable
- Transferencia de los productos a las siguientes máquinas sin ningún problema gracias al un saliente especial de la cinta
- Combinación con máquinas situadas delante y detrás, tales como calibradores, laminadoras, formadoras de moldes redondos o largos, depositadoras, etc.

Guillotina Sus productos se recortan con la longitud exacta o se troquelan con las formas más diversas.

Dosificadora Con la dosificadora neumática, usted distribuye los rellenos más variados sobre la banda de masa (1 – 6 filas).

Estación de corte doble Aquí corta la banda de masa en tiras o formas, la base de todos sus productos.

Operación Con el panel táctil usted selecciona fácilmente el programa adecuado.

Saliente de la cinta Incluso los productos más pequeños son transferidos sin dificultad a las siguientes máquinas (p. ej. a una depositadora).

Equipos complementarios Plegar, enrollar, trenzar, superponer: aquí da usted la forma más apropiada a sus productos.

Limpieza Polyline ha sido muy bien estudiada. Numerosos detalles, p. ej. sus superficies lisas, hacen que la limpieza requiera poco tiempo.

En la figura se muestra la Polyline (longitud 5 m) con las siguientes opciones y accesorios:

- Posicionador de la banda de masa
- Dosificadora neumática
- Estación de plegado
- Mesa para depositar accesorios
- Soporte de rodillos cortadores

Equipamiento y extras opcionales

Flexible, ampliable y versátil:

Adapte Polyline a sus propias necesidades.

- Dirección de marcha a la izquierda o a la derecha *
- Estación de corte doble
- Dosificadora mecánica
- Dosificadora neumática *
- Filtro Rondo *
- Guillotina mecánica

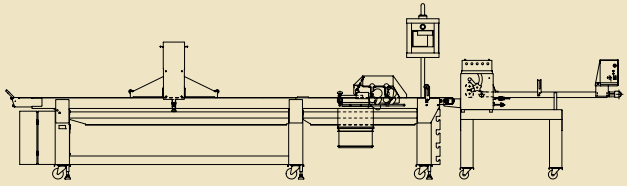
* opcional

Accesorios

Con los prácticos extras RONDO ampliará las funciones de Polyline y simplificará sus procesos de producción.

- Sección de entrada inclinada con enharinado inferior
- Calibrador
- Posicionador de la banda de masa
- Soporte de rodillos cortadores
- Espolvoreadores de harina, azúcar y grano grueso
- Cepillo para harina
- Rodillos cortadores
- Cortadores de decoración
- Banda de separación
- Pulverizadores y rociadores
- Plegadores
- Enrolladores simples y múltiples
- Tobogán
- Troqueles

	Datos técnicos
Operación	• Controlador con microprocesador • Panel táctil • Capacidad para 99 programas
Longitud (modular)	3800, 5000, 6200 y 7600 mm
Ancho de mesa	715 mm
Altura de mesa	915 mm
Ancho de cinta	640 mm
Velocidad de cinta	0,5 – 8 m/min.
Tensión	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Tensión de control	24 V DC
Canal para cables	Bajo la mesa de la máquina
Guillotina	Mecánica, desplazable sobre la línea
Interfaces	Rondo MLC, Smartline, calibrador, depositadora Compact, módulo para baguettes



Sujeto a modificaciones técnicas. Deben cumplirse las instrucciones del manual sobre seguridad y el tipo específico. Deben observarse las placas de la máquina con prohibiciones, indicaciones y avisos según el manual.

¿Qué hace que Polyline sea perfecta? La gran cantidad de detalles.



Control sencillo y cambio rápido de productos

Trabajar con rapidez es esencial en nuestro sector. Polyline de RONDO se controla fácilmente y al instante.

- Moderna unidad de control con grandes símbolos
- Capacidad para memorizar la configuración de la línea y de los equipos complementarios para 99 productos
- Con las copias de seguridad en memoria USB no se pierden datos
- Con el panel de control se pueden gobernar cuatro equipos complementarios motorizados
- Fácil control de velocidad entre Polyline y las máquinas siguientes
- Cambio de productos cómodo y rápido



Limpieza rápida y sencilla

Usted quiere producir, no limpiar y pulir. Las líneas de producción de pastelería de RONDO han sido diseñadas para reducir al mínimo los trabajos de limpieza.

- Superficies lisas de acero inoxidable
- Motores y conectores cubiertos
- Canal para cables protegido
- Panel táctil liso
- Dispositivo para aflojar instantáneamente la cinta sin herramientas
- Bandejas colectoras de harina



Construcción resistente y segura

Compacta y resistente, robusta y duradera:
En Polyline sí que puede confiar.

- Sólido perfil con pliegue doble de 45°
- Patas de altura regulable y grandes rodillos



Dosificadora mecánica

Para los rellenos cremosos, viscosos y de fluido libre también se puede equipar la Polyline con una dosificadora mecánica.



Calibrador

Une las bandas de masa enrolladas, formando una única banda continua con muy poca tensión. Las costuras casi no se notan, y se reduce mucho la cantidad de desecho.