

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
A-2-21, Jalan Kuchai Maju 2
Kuchai Entrepreneurs Park
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



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN ESPAÑA:



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

De forma cuidadosa, flexible y sin estrés:

Laminado y alimentación con Smartline



¿Cómo se vencen los retos? Con experiencia y competencia.

Laminar y moldear masa es la gran pasión de RONDO. Desde hace más de 65 años desarrollamos y fabricamos máquinas para el procesamiento de la masa. Nuestra experiencia y nuestro conocimiento especializado en moldeado y laminado de la masa, soluciones innovadoras y la elevada calidad de nuestras máquinas constituyen la base sólida de nuestro éxito. Dough-how & more.

Durante la fabricación de una banda de masa se influye decisivamente en la calidad y el sabor, y por consiguiente, también en el éxito de sus productos de pastelería y panadería. Cada tipo de masa tiene cualidades diferentes. En el caso de masas blandas y muy hidratadas, por ejemplo, son importantes la estructura de poros única y las sustancias aromáticas, mientras que en el caso de masas laminadas tienen que mantenerse las capas de grasa.

Así, cada tipo de masa plantea unos requisitos diferentes para el proceso de tratamiento. Una solución RONDO da respuesta a todos los requisitos: la Smartline. Esta máquina universal está equipada con un cabezal satélite único y giratorio, así se moldea cada tipo de masa hasta conseguir una banda de masa homogénea y sin tensiones con la que puede alimentar a la perfección sus líneas de producción de pastelería y panadería.

Cientos de empresas en todo el mundo están convencidas de la calidad y la flexibilidad de la Smartline y confían día a día en la solución innovadora de RONDO.

La Smartline le convencerá. Con ella:

- producirá variedad,
- aumentará su calidad,
- trabajará con eficacia,
- sacará provecho de las sofisticadas características,
- será flexible.

de forma
cuidadosa
sin estrés
universal
robusta



¿Quién asume todos los retos? La versátil y flexible Smartline.

¿Desea alimentar su línea de producción de pastelería o panadería de forma automática? ¿Busca una solución multifuncional, que trabaje los tipos de masa más variados de forma óptima y fiable, incluso las masas difíciles? La RONDO Smartline se enfrenta a sus retos.

Produzca variedad

Gracias al cabezal satélite único y regulable, con la Smartline procesará todos los tipos de masa, incluso las blandas, muy hidratadas, prefermentadas y viscosas, hasta convertirlas en una banda de masa homogénea sin estrés:

- Chapata, baguette, focaccia, panecillos con semillas, crackers
- Productos de panadería, donuts, pizza, scones, bollos dulces
- Naan, pan tradicional japonés
- Pasteles de bandeja
- Productos de masa fina
- Repostería de masas de hojaldre, de croissants y de pastelería danesa

Vd. establece los límites, no la Smartline.

Aumente su calidad

Las bandas de masa homogéneas y sin estrés son la base de la repostería de alta calidad y peso exacto. La Smartline le proporciona

esta base. Su técnica perfeccionada procesa también las masas difíciles con cuidado hasta convertirlas en una banda de masa perfecta.

Trabaje con eficacia

La Smartline está equipada con RONDO Control Concept RCC. La interfaz avanzada y coherente se maneja con facilidad y de manera intuitiva, además podrá ver todos los datos importantes en una pantalla. Ahorrará tiempo y trabajará con mayor eficiencia.

Saque provecho de las sofisticadas características

En RONDO la higiene tiene una importancia mayúscula. Numerosas características sofisticadas le facilitarán los trabajos de limpieza.

Sea flexible

La Smartline es una solución extremadamente flexible, ya que puede combinarse con gran versatilidad. En función de sus necesidades y requisitos, se puede equipar con una formadora de banda de masa, la RONDO Dough Structure Optimiser, enharinador y esparcidor de semillas, así como entre uno y tres calibradores. En combinación con la RONDO MLC se consigue una línea multifuncional, en forma de L o de U, con la que, junto a la alimentación, también puede automatizar el proceso de laminado.



Masa de chapata



Masa de pan



Masa de pizza



Masa de donuts



Masa fina



Masa laminada

¿Cómo conseguir una banda de masa homogénea? Mediante el laminado cuidadoso de la Smartline.

La Smartline trabaja la masa en siete pasos hasta convertirla en bandas de masa homogéneas y sin estrés, y con ellas alimenta con fiabilidad las siguientes líneas de producción de pastelería. No importa el tipo de masa, el proceso sigue siendo el mismo.



Opciones en la alimentación

Para cantidades de producción pequeñas, los trozos de masa se colocan manualmente sobre la cinta de entrada. La Smart Feeder permite alimentar la Smartline de forma automatizada: una solución económica para mayores capacidades de producción, que en caso de necesidad también se puede complementar con una cinta transportadora o una tolva de porcionamiento. Para el laminado final de masas laminadas se pueden depositar bloques de masa sobre la línea de producción.



Enharinador y esparcidor de semillas

Cuatro enharinadores distribuyen la harina uniformemente sobre la parte superior e inferior de la banda de masa. Para la producción de panecillos con semillas por ambos lados, el enharinador se puede cambiar fácilmente por un esparcidor de semillas.



Paletas laterales oscilantes

Las paletas consiguen mediante un cuidadoso proceso que la masa tenga la anchura deseada. De este modo se reducen los recortes, con el consiguiente ahorro de costes.



Rodillo bailador

Una alimentación constante de la masa es la base para conseguir una banda de masa uniforme y productos finales de peso exacto. El rodillo bailador mide la altura de la masa y regula la alimentación de la masa automáticamente.



Cabezal satélite

El cabezal satélite único nivela cuidadosamente la masa. Gracias al sistema patentado por RONDO para se puede elegir un ajuste adecuado para cada uno de los tipos de masa.



Rodillo transversal

El rodillo transversal, con un rodillo grande accionado y velocidad programable, le proporciona cuidadosamente una banda de masa con la anchura deseada exacta.



Calibradora

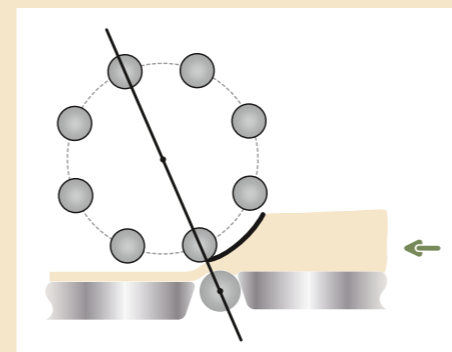
En función del grosor final deseado, la Smartline se equipa con entre uno y tres calibradores. Aquí se nivela de nuevo ligeramente la banda de masa hasta conseguir con exactitud el grosor final deseado. A continuación, la Smartline alimenta la siguiente línea de producción de pastelería. Con el ancho de banda de 600 mm se adapta perfectamente a las RONDO Polyline y Starline, así como a todas las demás líneas de producción habituales.

¿Qué hace que la Smartline sea única? El cabezal satélite giratorio.

La universal Smartline cumple los requisitos de un procesado de laminado óptimo para cada tipo de masa, y con ello bandas de masa y repostería de calidad superior. Su corazón, el cabezal satélite regulable, procesa todos los tipos de masa, desde la masa blanda y muy hidratada hasta la masa firme,

pasando por la masa fina, convirtiéndolas en una banda de masa homogénea. Se mantiene la estructura de poros, las sustancias aromáticas, las capas: todas las propiedades importantes para la calidad del producto. Al regular la posición del satélite, se influye en la curva de reducción de la masa y a su vez

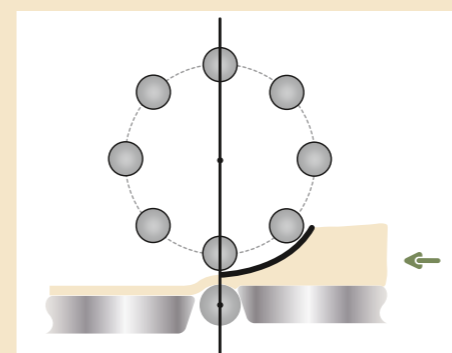
en la intensidad y duración del contacto con la masa. La posición del cabezal satélite se memoriza fácilmente en el programa y puede acceder a él de nuevo en cualquier momento.



Posición óptima del cabezal satélite para masa blanda

El satélite está situado detrás del cilindro inferior.

La masa blanda se procesa con un elevado contenido de agua para fabricar chapata y pan tradicional de larga fermentación. Estos tipos de masa solo se pueden procesar durante un breve espacio de tiempo, para que no se pierdan la estructura de poros especial y las sustancias aromáticas que se forman durante la fermentación de la masa. En este caso, coloque el satélite Smartline detrás del cilindro inferior. De este modo se consigue una curva de reducción corta e inclinada, perfecta para masas blandas.



Posición óptima del cabezal satélite para masa firme

El satélite está situado verticalmente sobre el cilindro inferior.

Las masas firmes, como las masas de levadura no prefermentadas, así como la masas de hojaldre y las masas de croissant se deben alisar despacio y con cuidado. De ese modo se conservan su estructura y las capas. En este caso, coloque el satélite Smartline perpendicularmente sobre el cilindro inferior. Se consigue así una curva de reducción plana, larga y cuidadosa y al mismo tiempo una óptima entrada en el cabezal satélite.



RONDO Smartline con Smart Feeder y línea de producción de pastelería Starline

¿Qué debe ser rápido y sencillo? El manejo y la limpieza.



Fácil de manejar

El moderno concepto de control RCC hace que el manejo resulte sencillo y el trabajo, eficiente. Todos los datos importantes de la máquina y del proceso disponibles en su pantalla.

- Pantalla táctil en color con gran resolución
- Representación clara con símbolos fáciles de entender
- Todos los ajustes memorizables en programas
- Integración de máquinas pre- y postacopladas
- Protección de datos mediante gestión de usuarios
- Copia de seguridad de datos mediante conexión USB
- Gestión de programas que abarca a varias máquinas con función maestra (opcional)



Limpieza rápida

Numerosas características sofisticadas le garantizan una limpieza rápida y sencilla y posibilitan unas condiciones de producción higiénicas.

- Superficies lisas de acero inoxidable
- Componentes bien accesibles
- Enharinadores intercambiables
- Cintas blancas o azules

¿Cómo puede trabajar de forma aún más rentable? Automatizando más pasos de trabajo.



Smart Feeder

Para lograr un procesamiento sencillo de la masa no laminada puede cargar la Smartline con el preformador de banda de masa Smart Feeder. Premoldea la masa con cuidado hasta convertirla en una banda homogénea que, a continuación, es alisada hasta el final por la Smartline. El Smart Feeder está disponible en tres versiones con diferentes anchuras de descarga y capacidades de la tolva.



Cinta transportadora alta o tolva de porcionamiento

Puede cargar el Smart Feeder directamente, pero también de forma ergonómica y rentable por medio de la cinta transportadora alta o la tolva de porcionamiento.



Dough Structure Optimiser

La RONDO Dough Structure Optimiser puede situarse opcionalmente entre el satélite y el rodillo transversal Smartline. Con ella puede influir positivamente de forma adicional en la estructura de su banda de masa y en la precisión de peso de sus productos. La masa se procesa con cuidado y la porosidad se vuelve más pequeña y uniforme.



¿Busca una solución para todo? Combine la Smartline con la RONDO MLC.

¿En su línea de producción de pastelería procesa tanto masas no laminadas como laminadas? ¿Desea también automatizar el proceso de laminado, además de alisar y alimentar? Entonces combine la Smartline con una MLC (Modular Laminating Concept).

Las dos máquinas se complementan a la perfección. RONDO MLC es un equipo de laminación modular. Se hace cargo de la incorporación de la grasa y del formado de las capas, según la cantidad deseada de capas con una o dos estaciones de plegado. La Smart-

line extiende la masa después con cuidado al grosor final deseado y alimenta la línea siguiente de producción de pastelería. Su asesor especializado de RONDO le explicará con mucho gusto y en detalle esta combinación única y sus múltiples posibilidades.

Proceso para masa no laminada



Extender con el grosor final y alimentación automática de la línea siguiente.

Smart Feeder para masa no laminada.

Smartline

MLC

Extender con el grosor final y alimentación automática de la línea siguiente.

Estación de plegado
Por medio del plegado se crean las capas. En caso necesario se completa la línea con una tercera sección con satélite y estación de plegado. La línea consigue así una forma en U o en Z.

Satélite
Para el plegado posterior se reduce el grosor de la banda de masa.

Bomba de grasa
Aquí se dobla la grasa y, a continuación, se procesa con cintas plegadoras.

Formadora de bandas de masa
para masa laminada.

Proceso para masa laminada



Datos técnicos: Smartline y Smart Feeder

Datos técnicos	
Smartline	PSS640 / ZKWE*640
Dimensiones (L x An x Al)	<ul style="list-style-type: none"> • con un calibrador 5520 x 1360 x 1410 mm • con dos calibradores 6540 x 1360 x 1410 mm • con tres calibradores 7840 x 1360 x 1410 mm
Anchura del perfil de la mesa	715 mm
Abertura entre los cilindros de la unidad del satélite	0.5 - 32.5 mm
Abertura entre los cilindros del rodillo transversal y el calibrador	<ul style="list-style-type: none"> • ajuste motorizado 2 - 32 mm • ajuste de la rueda manual 0.5 - 35 mm
Tensión de control	24 V DC
Tensión	3 x 200 - 480 V CA, 50/60 Hz
Potencia eléctrica	7.5 kW
Satélite	8 rodillos satélite, cabeza orientable
Velocidad de la cinta del calibrador, en función de la aplicación y la masa	0.5 - 8 m/min
Potencia, en función del tipo y del grosor de la masa y de la velocidad de descarga	150 - 1200 kg/h
Peso	<ul style="list-style-type: none"> • con un calibrador aprox. 1200 kg • con dos calibradores aprox. 1450 kg • con tres calibradores aprox. 1850 kg

Datos técnicos	
Smart Feeder	PTV282, PTV352, PTV422
Dimensiones (L x An x Al)	<ul style="list-style-type: none"> • PTV282 / PTV352 1180 x 1300 x 1860 mm • PTV422 1180 x 1370 x 1860 mm
Capacidad de la tolva de llenado	<ul style="list-style-type: none"> • PTV282 / PTV352 / PTV422 20 l / 25 l / 30 l
Abertura entre los cilindros del rodillo de descarga	20 - 40 mm
Anchura de descarga	<ul style="list-style-type: none"> • PTV282 / PTV352 / PTV422 280 mm / 350 mm / 420 mm
Velocidad de los rodillos de descarga	Máx. 2.8 m/min.
Potencia para 3 mm aprox. de grosor de masa	<ul style="list-style-type: none"> • PTV282 aprox. 960 kg/h • PTV352 aprox. 1200 kg/h • PTV422 aprox. 1500 kg/h
Tensión	3 x 200 - 480 V CA, 50/60 Hz
Potencia eléctrica	1.6 kW

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.