

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

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
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

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



Laminoirs électroniques :

Rondostar et Compas HD



Sur qui pouvez-vous compter ? Sur un partenaire compétent.

Vous produisez quotidiennement une multitude de pâtons dans votre atelier qui sont ensuite transformés en bandes de pâte. Une grande qualité et régularité sont ici primordiales. Car elles sont la base sur laquelle reposent la qualité finale et le succès de vos pâtisseries.

Le laminage et le façonnage de pâte sont la passion de RONDO. Nos 60 ans d'expérience et notre compétence professionnelle se retrouvent aussi sur chacun de nos laminoirs électroniques. Ils sont robustes et conçus pour un fonctionnement en continu. Ils vous permettent de travailler votre pâte fiablement et en douceur et contribuent ainsi de façon décisive à la qualité de vos pâtons et de vos bandes de pâte. Dough-how & more.

Rondostar – la polyvalence

Le Rondostar se distingue par sa grande flexibilité. Il est disponible en deux versions : sur socle et sur bâti rigide.

Compas HD – ultra performant

Le Compas HD convainc par sa robustesse, sa simplicité d'utilisation et sa rapidité.

**Vous pouvez vous fier aux laminoirs électroniques
Rondostar et Compas HD à tous points de vue :**

- Façonnage de tous types de pâtes
- Rentabilité élevée
- Construction robuste
- Utilisation facile
- Commande moderne
- Nettoyage rapide

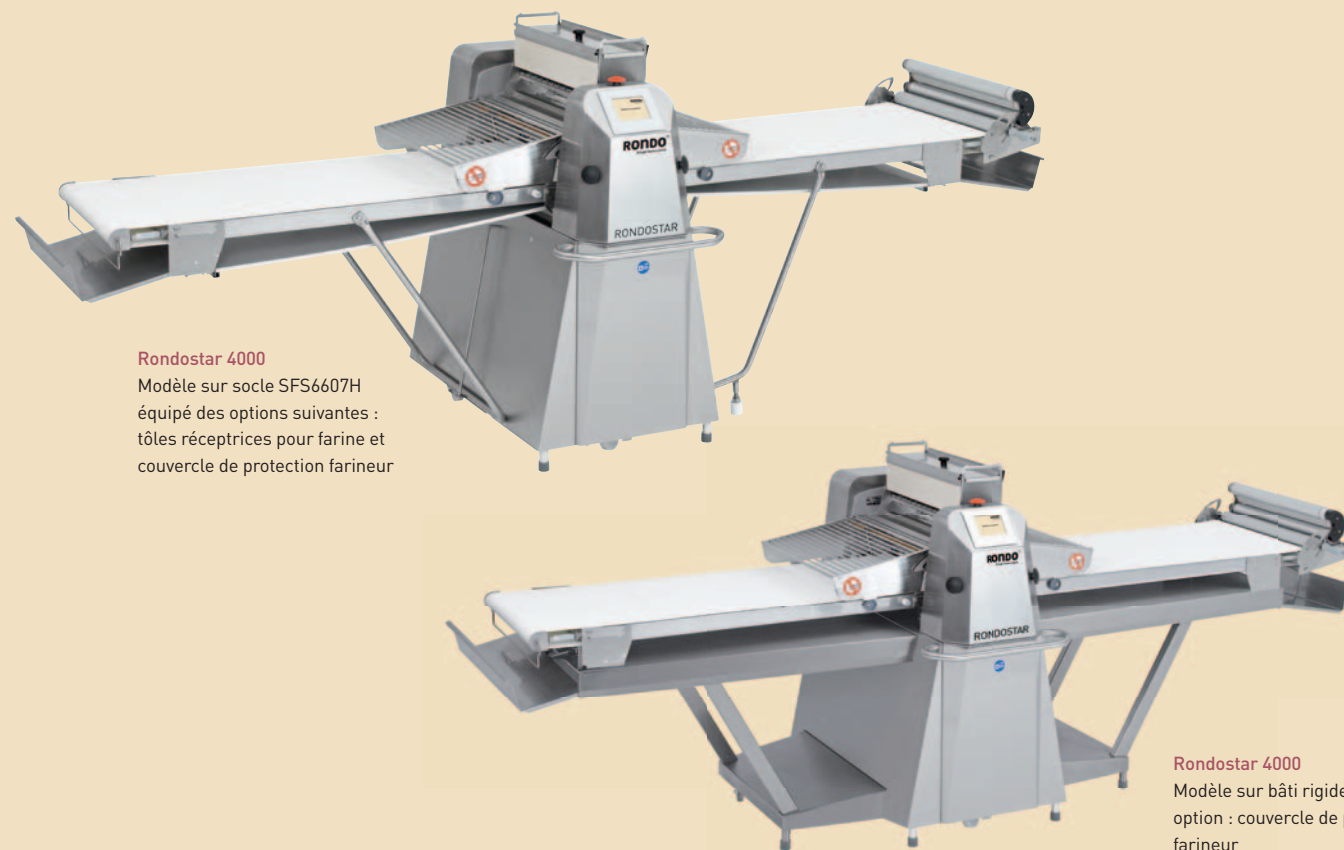


performant
efficace
facile à manipuler
rapide

Qui est capable de faire face à tous les défis ? Rondostar, le polyvalent.

Le Rondostar électronique vous permet de produire des pâtons et des bandes de pâte en toute simplicité et en douceur. Et ce n'est pas tout. Car il vous offre également la possibilité de confectionner des

bandes de pâte extrêmement minces et de travailler des pâtes délicates, telles que la pâte brisée. Outre sa polyvalence, il se distingue par une commande moderne et un design robuste et hygiénique.



Rondostar 4000
Modèle sur socle SFS6607H
équipé des options suivantes :
tôles réceptrices pour farine et
couvercle de protection farineur

Rondostar 4000
Modèle sur bâti rigide SFI6607H,
option : couvercle de protection
farineur

Pour tous types et épaisseurs de pâtes

Avec le Rondostar, vous obtenez des bandes absolument régulières à partir de tous types de pâtes. Des racleurs robustes évitent que la pâte ne reste collée sur les cylindres.

Grande polyvalence et flexibilité

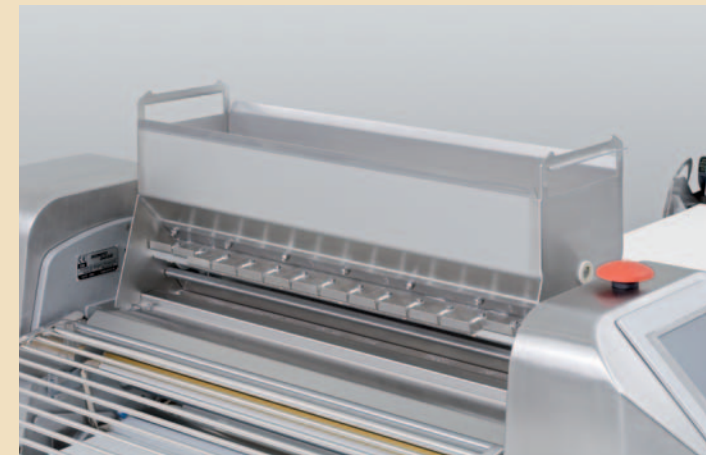
Les programmes spéciaux et la vitesse de laminage variable (tous deux disponibles en option) permettent également un laminage parfait des pâtes les plus délicates. Vous pouvez ainsi produire des bandes de pâte extrêmement minces. Et la pâte brisée peut être travaillée de façon particulièrement douce.



Un travail fiable et propre

Le Rondostar travaille de façon fiable et précise : du laminage à l'enroulement.

- Farinage automatique dosé avec précision
- Inversion fiable
- Enroulement en douceur



Farinage exact

La bande de pâte est farinée par un farineur automatique de série et ce de façon régulière en respectant un dosage précis. La consommation de farine est réduite au strict minimum, car vous avez la possibilité de régler la largeur de farinage de façon optimale.



Réduction maximale des poussières de farine

Une jupe en plastique évite la dispersion dans l'air ambiant des poussières de farine et réduit ainsi de manière significative les émissions de poussière de farine dans votre atelier.



Inversion fiable

La propreté des cellules photoélectriques est indispensable à une inversion de marche fiable sur les laminoirs électroniques. Les cellules Rondo sont automatiquement nettoyées à chaque passage.



Enroulement en douceur

Votre bande de pâte est enroulée de façon automatique sans aucune contrainte.

Qu'est-ce qui fait la polyvalence du Rondostar ?

Une multitude de détails intelligents.

Commande simple

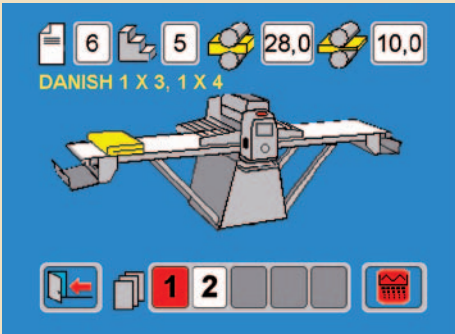
La qualité des pâtons et des bandes de pâte est toujours la même – indépendamment de la personne qui manipule le Rondostar. Les réglages sont en effet mémorisés dans des programmes. Voici ce qui fait la particularité de la commande du Rondostar :

- Ecran tactile couleur
- Grands symboles universellement compréhensibles
- Libre choix des noms des programmes
- Multiprogrammation pour les processus complexes
- Corrections ponctuelles faciles à effectuer



Clairement structuré et en couleurs

L'écran tactile couleur et les symboles facilement compréhensibles simplifient la commande, indépendamment de la langue. Le programme adapté est rapidement trouvé, les noms pouvant être librement choisis.



Une multitude de possibilités

Pour une plus grande efficacité, il est possible de procéder à une multiprogrammation en combinant plusieurs programmes. Vos collaborateurs peuvent ainsi effectuer des processus de tourage et de laminage complexes sans devoir changer de programme.

Programmes manuels

Dans le cas des pâtes particulièrement délicates, vous entrez les différentes étapes de laminage manuellement, puis les mémorisez sous forme de programme. Les petites pièces telles que les fonds de pizzas ou de gâteaux peuvent être laminées en mode manuel.

Nettoyage facile

Le nettoyage du Rondostar ne nécessite que peu de temps. Le design moderne séduit par ses surfaces lisses en acier inoxydable et ne présente ni vis ni arêtes saillantes. Le montage et démontage des racleurs est simple et rapide. Le dispositif de détente rapide du tapis disponible en option vous facilite encore davantage le nettoyage de la machine.



Caractéristiques techniques

					
Rondostar 4000	SFS6605	SFS6607	SFS6607H	SFI6607	SFI6607H
Version	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Modèle	Socle	Socle	Socle	Structure rigide avec supports de table	Structure rigide avec supports de table
Enrouleur automatique	Sans	Sans	Avec	Sans	Avec
Farineur automatique	Avec	Avec	Avec	Avec	Avec
Largeur tapis	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Longueur table hors tout	2720 mm	3320 mm	3500 mm	3320 mm	3500 mm
Longueur des cylindres	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Écartement grilles protection	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
Ecartement des cylindres	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm
Abaisse des cylindres	Motorisée : • 100 programmes • manuelle	Motorisée : • 100 programmes • manuelle	Motorisée : • 100 programmes • manuelle	Motorisée : • 100 programmes • manuelle	Motorisée : • 100 programmes • manuelle
Vitesse du tapis de décharge	85 cm/s	85 cm/s	85 cm/s	85 cm/s	85 cm/s
Vitesse de laminage variable	en option	en option	en option	en option	en option
Puissance	2,0 kVA / 1,2 kW	2,0 kVA / 1,2 kW	2,0 kVA / 1,2 kW	2,0 kVA / 1,2 kW	2,0 kVA / 1,2 kW
Tension d'alimentation	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Encombrement (mm) • en position de travail, tôles de réception étalées • en position de repos	1255 × 3100 1255 × 1780	1255 × 3700 1255 × 2150	1255 × 3700 1255 × 2930	1255 × 3820 1255 × 3300	1255 × 3820 1255 × 3500
Poids	285 kg	295 kg	310 kg	370 kg	385 kg
Options	• Equipement pour pâte brisée • Equipement pour pâte fine • Tôles réceptrices pour farine • Tapis bleus	• Détente rapide du tapis • Racleurs bleus • Racleurs métalliques • Amortisseur et roulettes pour la grille de protection		• Protection pour le farineur • Programme de transfert pour un convoyage direct sur la ligne • Pieds pour équipement naval	
Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation ainsi que les plaques d'interdiction, d'avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter.					

polyvalent
flexible
facile à nettoyer
fiable



Qui effectue rapidement les tâches les plus dures ? Le Compas HD robuste et performant.

Ce n'est pas pour rien que le nom du Compas est suivi de l'abréviation HD pour « heavy duty ». Il est en effet particulièrement puissant et conçu pour un fonctionnement en continu dans des conditions difficiles. Sa vitesse de travail hors du commun saura vous convaincre. Il est en outre extrêmement robuste, très simple d'utilisation et transforme tous types de pâtes en douceur et de manière fiable en pâtons et bandes de pâte réguliers.



Compas 3000 HD

performant
robuste
facile à manipuler
rapide

Une construction robuste

Le Compas HD est robuste et conçu pour des opérations difficiles.

- Substructure rigide avec supports de table
- Acier inoxydable
- Mobile

Un laminage impeccable de tous types de pâtes

Le Compas HD travaille même les pâtes spéciales et délicates avec une extrême douceur. Vous produisez ainsi des bandes de pâte de haute qualité et, en cas de besoin, extrêmement minces.

- Vitesse de laminage variable
- Vitesse d'enroulement programmable
- Contrôle automatique de la largeur
- Pression constante grâce à un système de racleurs spécial
- Farinage régulier avec réglage de la quantité au plus juste



Contrôle automatique de la largeur

Vous souhaitez utiliser toute la largeur de votre ligne de viennoiserie et réduire le taux de chutes sur les bords au strict minimum. Pour cela les bandes de pâte doivent toutes être laminées de sorte à présenter une largeur égale. Le Compas HD mesure le pâton de façon automatique et vous indique quand la largeur souhaitée est atteinte. Vous obtenez ainsi toujours des bandes de pâte d'une largeur régulière – indépendamment de la taille et du poids du pâton.



Farinage optimisé

Le Compas HD ne nécessite qu'une quantité de farine minimale. Le farineur automatique saupoudre la pâte de façon régulière et ce uniquement sur la largeur réglée.



Vitesse d'enroulement variable

Chaque type de pâte est enroulé de façon automatique, en douceur et sans contraintes. Vous avez en effet la possibilité d'adapter la vitesse d'enroulement de façon optimale aux propriétés des différentes pâtes.



Alimentation directe

Les pâtes molles qui ne se laissent pas enrouler, telles que les pâtes à donuts ou à scones, peuvent être directement transférées sur une ligne de viennoiserie.

A quoi ne devez-vous plus renoncer ? A un confort maximal lors du laminage.



Convivialité

Vos collaborateurs commandent le Compas HD sans aucun effort et de façon intuitive. Votre pâte est toujours travaillée de la même façon. Il n’y a pas de variations de qualité et les erreurs sont pratiquement exclues. Car tous les réglages sont mémorisés dans des programmes. Cela vous permet d’économiser du temps et de l’argent.

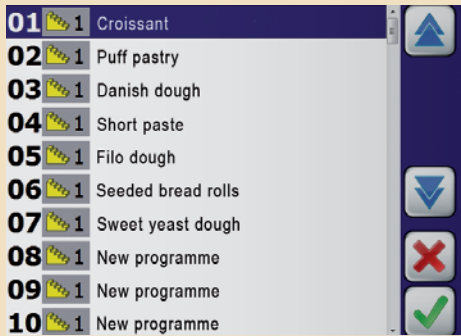
- Ecran tactile couleur avec de grands symboles
- Guidage par menu moderne
- Corrections ponctuelles faciles à effectuer
- Sauvegarde de programme sur clé USB
- Farineur programmable



Un design hygiénique

Le nettoyage du Compas HD ne nécessite que peu de temps.

- Surfaces lisses en acier inoxydable
- Tables relevables
- Capteur d’inversion autonettoyant
- Racleurs faciles à nettoyer
- Détente rapide du tapis
- Emission de poussières de farine minimales grâce à la jupe en plastique



Manipulation aisée

Grâce aux listes de programmes et aux symboles facilement compréhensibles, la commande du Compas HD est un véritable jeu d’enfant pour vos collaborateurs.



Visualisation des étapes de travail

Le Compas HD visualise toutes les étapes de travail. Il vous indique si la pâte est finalement enroulée ou pliée de façon simple ou double de manière à former un pâton.

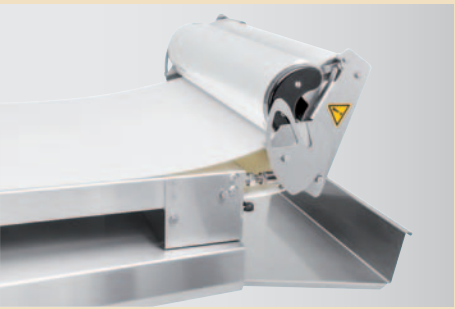


Sauvegarde des programmes

Vos réglages ne se perdent pas, car vous pouvez tout simplement les sauvegarder sur une clé USB.

Nettoyage rapide

Le racleurs spéciaux sont faciles à monter et démonter. Le nettoyage ne nécessite que peu de temps.



Excellente accessibilité

Les tapis peuvent être détendus des deux côtés en un tour de main et se laissent ensuite aisément nettoyer.

Caractéristiques techniques

Compas 3000 HD	SFA6127H.A1
Version	Acier inoxydable
Modèle	Structure rigide avec supports de table
Enrouleur automatique	Avec
Vitesse d’enroulement variable	Avec
Farineur automatique	Avec
Contrôle automatique de la largeur de la bande de pâte	Avec
Largeur tapis	640 mm
Longueur table hors tout	3500 mm
Longueur des cylindres	660 mm
Écartement grilles protection	90 mm
Ecartement des cylindres	0,2 – 45 mm
Abaisse des cylindres	Motorisée : • 100 programmes • manuelle
Vitesse du tapis de décharge	50 – 90 cm/s
Vitesse de laminage variable	Avec
Puissance	2,0 kVA / 1,2 kW
Tension d’alimentation	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Encombrement (mm) • en position de travail, tôles de réception étalées • en position de repos	1260 × 3820 1260 × 3500
Poids	420 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d’utilisation ainsi que les plaques d’interdiction, d’avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter.

Comment obtenir un résultat parfait ? En veillant dès le début à la qualité.

Pour obtenir des bandes de pâte régulières, il est indispensable que les blocs de matière grasse et de détrempe aient une forme rectangulaire régulière. Avec des bandes de pâte régulières, vous réduisez sensiblement le taux de chutes et, par conséquent, les coûts. La Rondopress vous permet de transformer les blocs de détrempe et de matière grasse sans effort et simplement en blocs rectangulaires et réguliers. Grâce à sa force de compression élevée, la Rondopress rend en outre la pâte agréablement souple ce qui permet d'obtenir plus tard des couches de matière grasse particulièrement égales.

Nettoyage facile

La Rondopress se nettoie facilement et rapidement :

- Carter et couvercle en acier inoxydable
- Plaque de compression facile à nettoyer

La Rondopress vous permet d'obtenir sans effort et très simplement des blocs de détrempe et de matière grasse réguliers :

1. Posez la pâte ou la plaque de matière grasse pesée dans la chambre de pression en inox.
2. Fermez le couvercle – le processus de compression commence.
3. Le couvercle s'ouvre automatiquement une fois le temps de compression réglé écoulé et vous pouvez extraire le bloc de matière grasse ou de pâte de forme parfaitement rectangulaire prêt au laminage.

Caractéristiques techniques

Rondopress	SHTP.A / SHTP.C
Dimensions hors tout	650 × 640 × 1200 mm
Chambre de pression	512 × 409 × 135 mm
Tension d'alimentation	200 – 420 V, 50 Hz 220 V, 60 Hz (UL)
Puissance	3,0 kVA
Poids	330 kg
Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation d'interdiction, d'avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter.	

Vous souhaitez plus de possibilités ? Consultez votre conseiller RONDO.

Le Rondostar et le Compas HD sont tous deux leaders dans le domaine des laminoirs. Mais la gamme de produits RONDO comprend encore bien d'autres solutions répondant à vos besoins. Votre conseiller RONDO se fera un plaisir de vous présenter nos solutions.

Laminoirs mécaniques

Du modèle Econom compact sur table à l'Automat robuste et performant, vous trouverez le laminoir mécanique adapté à chacune de vos exigences.



Econom



Rondomat



Manomat/Automat

Laminoirs électroniques

Le modèle électronique de base Rondostar ECO vient compléter le programme RONDO.



Rondostar ECO

Modèles Cutomat

Combinez le laminage et la découpe. Les Cutomats sont des laminoirs à part entière avec station de découpe intégrée – cela vous permet de gagner de la place dans votre atelier. Vous avez ici le choix entre trois modèles mécaniques et le Rondostar-Cutomat électronique qui réunit tous les avantages du Rondostar et ceux d'une station de découpe intégrée.



Rondomat-Cutomat



Manomat/Automat-Cutomat



Rondostar-Cutomat