

Warum passt die Polyline zu Ihnen? Weil sie sich Ihnen anpasst.

Flexibel und anpassungsfähig

Die Polyline können Sie optimal Ihren Bedürfnissen und Platzverhältnissen sowie den bestehenden Betriebsabläufen anpassen.

- Vier verschiedene Längen
- Bandlaufrichtung links oder rechts
- Automatische Beschickung möglich
- Verschiedene Füllgeräte
- Grosse Anzahl an Zusatzgeräten
- Guillotine flexibel verschiebbar
- Problemlose Produktübergabe auf nachfolgende Maschinen durch spezielle Bandnase
- Kombination mit vor- und nachgelagerten Maschinen wie Kalibrierer, Laminieranlage, Rund- und Langwirkern, Absetzmaschinen

Guillotine Ihre Gebäcke werden auf die richtige Länge zugeschnitten oder in die verschiedensten Formen gestanzt.

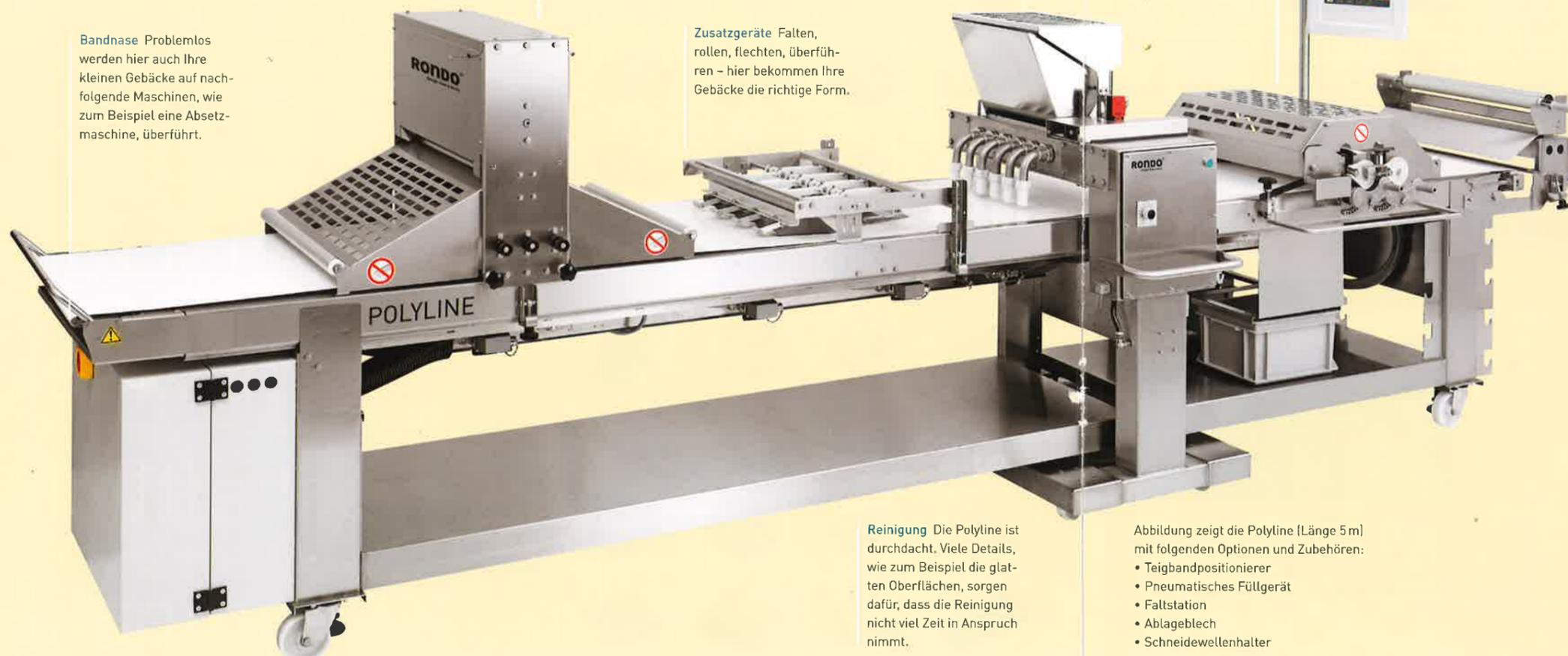
Füllgerät Mit dem pneumatischen Füllgerät tragen Sie ein- bis sechsstufig die verschiedensten Füllungen auf Ihr Teigband aus.

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

Bedienung Über das Touchpanel wählen Sie ganz einfach das richtige Programm aus.

Zusatzgeräte Falten, rollen, flechten, überführen – hier bekommen Ihre Gebäcke die richtige Form.

Bandnase Problemlos werden hier auch Ihre kleinen Gebäcke auf nachfolgende Maschinen, wie zum Beispiel eine Absetzmaschine, überführt.



Reinigung Die Polyline ist durchdacht. Viele Details, wie zum Beispiel die glatten Oberflächen, sorgen dafür, dass die Reinigung nicht viel Zeit in Anspruch nimmt.

Abbildung zeigt die Polyline (Länge 5 m) mit folgenden Optionen und Zubehör:

- Teigbandpositionierer
- Pneumatisches Füllgerät
- Faltstation
- Ablageblech
- Schneidwellenhalter

Ausrüstung und Optionen

Flexibel, ausbaufähig und vielseitig:

Passen Sie die Polyline Ihren Bedürfnissen an.

- Laufrichtung links oder rechts *
- Doppelschneidestation
- Mechanisches Füllgerät
- Kolbenfüllgerät *
- Rondofüller *
- Mechanische Guillotine

* optional

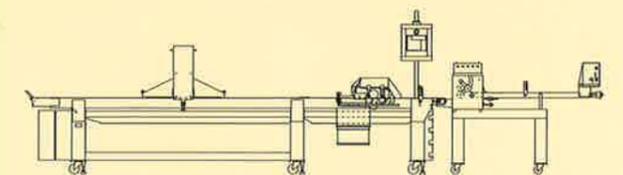
Zubehör

Mit den praktischen Extras von RONDO erweitern Sie die Funktionen der Polyline und vereinfachen die Produktionsabläufe.

- Schrägeinlauf mit Unterbandbemehlung
- Kalibrierer
- Teigbandpositionierer
- Schneidwellenhalter
- Mehl-, Zucker- und Grobstreuer
- Mehlbürste
- Schneidwellen
- Dekorschneidevorrichtungen
- Spreizband
- Benetzer und Besprüher
- Faltvorrichtungen
- Ein- und Mehrfacheinroller
- Toboggan
- Stanzmatrizen

Technische Daten

Bedienung	<ul style="list-style-type: none"> • Mikroprozessorsteuerung • Touchpanel • 99 Programmplätze
Länge (modular)	3800, 5000, 6200 und 7600 mm
Tischbreite	715 mm
Tischhöhe	915 mm
Bandbreite	640 mm
Bandgeschwindigkeit	0,5 – 8 m/min.
Spannung	3×200 – 480 V, 50/60 Hz
Steuerspannung	24 VDC
Kabelkanal	Unterhalb Maschinentisch
Guillotine	Mechanisch, auf Linie verschiebbar
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 die Polyline perfekt? Die vielen kleinen Details.



Einfache Bedienung und schnelle Produktwechsel

In der Backstube ist Schnelligkeit wichtig. Die Polyline 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 auf USB-Stick
- Vier motorisierte Zusatzgeräte über das Controlpanel steuerbar
- Einfache Geschwindigkeitskontrolle zwischen Polyline und nachfolgenden Maschinen
- Schnelle und mühelose Produktwechsel



Schnelle und einfache Reinigung

Sie wollen produzieren, nicht putzen und polieren. Die Feingebäcklinien von RONDO sind so konstruiert, dass der Reinigungsaufwand auf ein Minimum reduziert wird.

- Glatte Flächen aus rostfreiem Stahl
- Verdeckte Motoren und Stecker
- Kabelkanal geschützt
- Glattes Touchpanel
- Bandschnellentspannung ohne Werkzeuge
- Mehlauffangschalen



Stabile und sichere Bauweise

Kompakt und widerstandsfähig, robust und langlebig: Auf die Polyline können Sie sich verlassen.

- Stabiles 45°-Doppelfaltprofil
- Höhenverstellbare Füsse und grosse Rollen



Mechanisches Füllgerät

Für cremartige bis mittelfeste, selbstnachfließende Füllungen kann die Polyline auch mit einem mechanischen Füllgerät ausgerüstet werden.



Kalibrierer

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