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

**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**

219.de/02-15

RONDO
Dough-how & more.

Elektronische Ausrollmaschinen:

# Rondostar und Compas HD

# Worauf können Sie sich verlassen? Auf einen kompetenten Partner.

In Ihrer Bäckerei werden jeden Tag viele Teigblöcke hergestellt und zu Teigbändern ausgerollt. Dabei sind hohe Qualität und Regelmässigkeit Ihre Anforderungen. Denn hier legen Sie den Grundstein für die Qualität und damit den Erfolg Ihrer Gebäcke.

Teig ausrollen und formen ist die Passion von RONDO. Unsere über 60-jährige Erfahrung und unsere Fachkompetenz finden sich auch in jeder unserer elektronischen Ausrollmaschinen wieder. Sie sind robust und für den Dauereinsatz gebaut. Mit ihnen verarbeiten Sie Ihren Teig schonend und zuverlässig und tragen so entscheidend zur hohen Qualität Ihrer Teigblöcke und -bänder bei. Dough-how & more.

**Auf die elektronischen Ausrollmaschinen Rondostar und Compas HD können Sie sich in jeder Hinsicht verlassen:**

- Verarbeitung aller Teigarten
- Hohe Wirtschaftlichkeit
- Robuste Bauweise
- Einfache Bedienung
- Moderne Steuerung
- Schnelle Reinigung

**Rondostar – die Vielseitige**
Die Rondostar zeichnet sich durch sehr grosse Flexibilität aus. Sie ist in zwei Ausführungen, mit Sockel und mit starrem Unterbau, erhältlich.

**Compas HD – die Leistungsstarke**
Die Compas HD überzeugt durch ihre robuste Bauweise, die sehr einfache Bedienung und ihre Schnelligkeit.

leistungsstark
effizient
bedienerfreundlich
schnell

# Wer nimmt es mit allen Herausforderungen auf? Die vielseitige Rondostar.

Mit der elektronischen Rondostar stellen Sie ganz einfach und schonend Teigbänder und -blöcke her. Das ist aber noch lange nicht alles. Denn sie bietet Ihnen auch die Möglichkeit, extrem dünne Teigbänder herzustellen und schwierige Teige, wie beispielsweise Mürbeteig, zu verarbeiten. Neben ihrer Vielseitigkeit zeichnet sie sich durch eine moderne Steuerung und ein robustes und hygienisches Design aus.

Rondostar 4000
Sockelmodell SFS6607H mit Optionen: Mehlauffangbleche und Mehlstreuerabdeckung

Rondostar 4000
Modell mit starrem Unterbau SFI6607H, Option: Mehlstreuerabdeckung

### Alle Teigarten und -dicken

Mit der Rondostar verarbeiten Sie alle Teigarten zu gleichmässigen Teigbändern. Robuste Abstreifer verhindern ein Festkleben des Teiges an den Walzen.

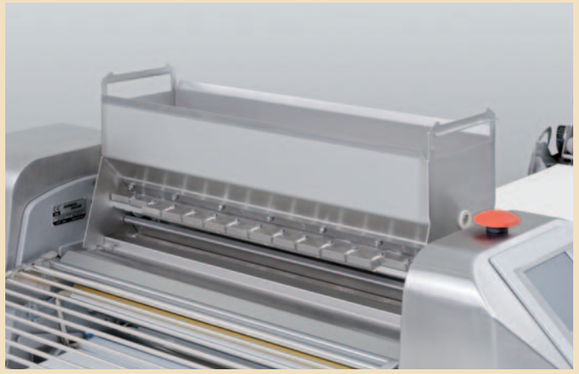
### Grosse Vielseitigkeit und Flexibilität

Mit speziellen Programmen sowie der variablen Ausrollgeschwindigkeit (beides optional) rollen Sie auch heikle Teigarten perfekt aus. So können Sie extrem dünne Teigbänder herstellen. Und Mürbeteig wird besonders schonend verarbeitet.

### Zuverlässiges und sauberes Arbeiten

Die Rondostar arbeitet zuverlässig und perfekt: vom Ausrollen bis zum Aufhaspeln.

- Automatische, optimal dosierte Bemehlung
- Zuverlässige Reversierung
- Schonendes Aufhaspeln



### Exaktes Bemehlen

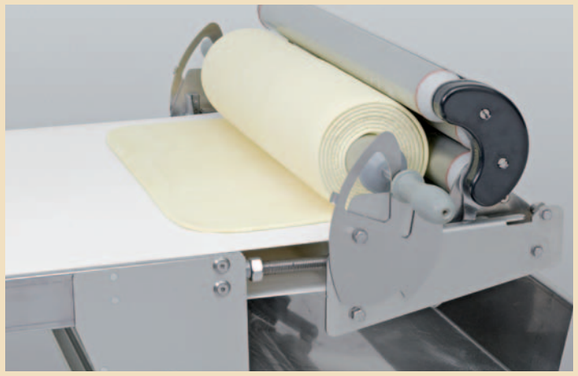
Ihr Teigband wird mit dem serienmässigen Mehlstreuer automatisch, gleichmässig und exakt dosiert bemehlt. Der Mehlverbrauch reduziert sich auf ein Minimum, denn Sie stellen die Streubreite optimal ein.

### Staubarmes Arbeiten

Eine Kunststoffschürze verhindert, dass Mehl aufgewirbelt wird, und verringert so massiv die Mehlstaubbelastung in Ihrer Backstube.

### Zuverlässiges Reversieren

Saubere Fotozellen sind Voraussetzung für das zuverlässige Reversieren von elektronischen Ausrollmaschinen. Die RONDO-Fotozellen werden bei jedem Durchlauf automatisch gereinigt.



### Schonendes Aufhaspeln

Ohne nennenswerte Spannung wird Ihr Teigband automatisch aufgehaspelt.

# Was macht die Rondostar so vielseitig? Die vielen cleveren Details.

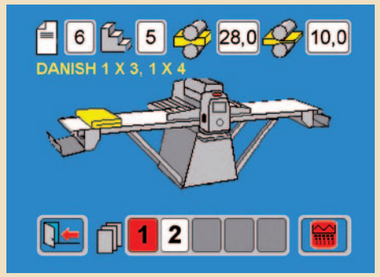
### Einfache Bedienung

Unabhängig davon, wer mit der Rondostar arbeitet – die Qualität Ihrer Teigblöcke und -bänder ist immer dieselbe. Denn die Einstellungen werden in Programmen gespeichert. Das zeichnet die Steuerung der Rondostar aus:

- Farbiger Touchscreen
- Grosse, sprachunabhängige Symbole
- Frei wählbare Programmnamen
- Multiprogramme für komplexe Prozesse
- Einfache Tageskorrekturen

### Farbig und übersichtlich

Der farbige Touchscreen und die leichtverständlichen Symbole machen die Bedienung einfach und sprachunabhängig. Das richtige Programm ist, dank frei wählbaren Namen, schnell gefunden.




### Vielseitige Möglichkeiten

Um die Effizienz zu steigern, können mehrere Programme zu Multiprogrammen zusammengefügt werden. Ihre Mitarbeiter führen so ohne Programmwechsel komplexe Tourier- und Ausrollprozesse aus.

### Manuelle Programme

Für ganz schwierige Teige geben Sie manuell die individuellen Abwalzschritte ein und speichern diese anschliessend in ein Programm. Kleine Stücke wie Pizza- oder Kuchenböden rollen Sie mit dem Handmodus aus.

### Einfache Reinigung

Die Reinigung der Rondostar nimmt nur wenig Zeit in Anspruch. Das moderne Design besticht mit glatten Flächen aus rostfreiem Edelstahl und verzichtet auf sichtbare Schrauben und Kanten. Die Abstreifer sind schnell und einfach aus- und wieder eingebaut. Die optionale Bandschnellentspannung erleichtert Ihnen die Reinigung der Maschine zusätzlich.

Technische Daten

| Rondostar 4000 | SFS6605 | SFS6607 | SFS6607H | SFI6607 | SFI6607H |
|---|---|---|---|---|---|
| Ausführung | Rostfreier Stahl | Rostfreier Stahl | Rostfreier Stahl | Rostfreier Stahl | Rostfreier Stahl |
| Modell | Sockel | Sockel | Sockel | Starre Konstruktion mit Tischauflagen | Starre Konstruktion mit Tischauflagen |
| Automatischer Haspel | Ohne | Ohne | Mit | Ohne | Mit |
| Automatischer Mehlstreuer | Mit | Mit | Mit | Mit | Mit |
| Transportbandbreite | 640 mm | 640 mm | 640 mm | 640 mm | 640 mm |
| Totale Tischlänge | 2720 mm | 3320 mm | 3500 mm | 3320 mm | 3500 mm |
| Walzenlänge | 660 mm | 660 mm | 660 mm | 660 mm | 660 mm |
| Schutzgitterdurchlass | 90 mm | 90 mm | 90 mm | 90 mm | 90 mm |
| Walzenöffnung | 0.2 – 45 mm | 0.2 – 45 mm | 0.2 – 45 mm | 0.2 – 45 mm | 0.2 – 45 mm |
| Walzenzustellung | Motorisch:<br>• 100 Programme<br>• manuell | Motorisch:<br>• 100 Programme<br>• manuell | Motorisch:<br>• 100 Programme<br>• manuell | Motorisch:<br>• 100 Programme<br>• manuell | Motorisch:<br>• 100 Programme<br>• manuell |
| Ausrollgeschwindigkeit auf Auslaufband | 85 cm / s | 85 cm / s | 85 cm / s | 85 cm / s | 85 cm / s |
| Variable Ausrollgeschwindigkeit | optional | optional | optional | optional | optional |
| Leistung | 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 |
| Spannung | 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 |
| Platzbedarf (in mm)<br>• in Arbeitsstellung, Teigfangbleche ausgezogen<br>• in Ruhestellung | 1255 × 3100<br>1255 × 1780 | 1255 × 3700<br>1255 × 2150 | 1255 × 3700<br>1255 × 2930 | 1255 × 3820<br>1255 × 3300 | 1255 × 3820<br>1255 × 3500 |
| Gewicht | 285 kg | 295 kg | 310 kg | 370 kg | 385 kg |
| Optionen | • Mürbeteigausrüstung<br>• Dünnteigausrüstung<br>• Mehlfangbleche<br>• Blaue Bänder | • Bandschnellentspannung<br>• Blaue Abstreifer<br>• Metall-Abstreifer<br>• Gasfeder und Einlaufrollen für Schutzgitter | | • Abdeckung für Mehlstreuer<br>• Transferprogramm für direkte Überführung auf Linie<br>• Füsse für Schiffsausrüstung | |

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.

vielseitig
flexibel
reinigungsfreundlich
zuverlässig

# Wer erledigt schwere Arbeit am schnellsten? Die robuste und leistungsfähige Compas HD.

Nicht umsonst steht hinter dem Namen der Compas die Abkürzung HD für «heavy duty». Denn sie ist besonders leistungsstark und für den harten Dauereinsatz gebaut. Auch ihre rekordverdächtige Arbeitsgeschwindigkeit wird Sie überzeugen. Ausserdem ist sie äusserst robust, sehr einfach zu bedienen und verarbeitet alle Teigarten schonend und zuverlässig zu gleichmässigen Teigbändern und -blöcken.

Compas 3000 HD

## leistungsstark
## robust
## bedienerfreundlich
## schnell

**Stabile Bauweise**

Die Compas HD ist robust und für harte Arbeitseinsätze gebaut.

- Starrer Unterbau mit Tischauflagen
- Rostfreier Edelstahl
- Fahrbar

**Perfektes Ausrollen aller Teigarten**

Auch spezielle, heikle Teigarten verarbeitet die Compas HD äusserst schonend. So stellen Sie qualitativ hochstehende und bei Bedarf auch extrem dünne Teigbänder her.

- Variable Ausrollgeschwindigkeit
- Programmierbare Haspelgeschwindigkeit
- Automatische Breitenkontrolle
- Konstanter Anpressdruck durch spezielles Abstreifersystem
- Gleichmässige und dadurch geringstmögliche Mehlstreumenge

**Automatische Breitenkontrolle**

Sie wollen die volle Breite Ihrer Feingebäcklinie ausnutzen und den Randabfall auf ein Minimum reduzieren. Dazu müssen die Teigbänder alle gleichmässig breit ausgerollt werden. Die Compas HD misst automatisch den Teigblock und zeigt Ihnen an, wann die gewünschte Breite erreicht ist. So erhalten Sie immer gleichmässig breite Teigbänder – unabhängig von der Grösse und dem Gewicht des Teigblockes.

**Optimiertes Bemehlen**

Die Compas HD benötigt nur eine minimale Mehlmenge. Denn der automatische Mehlstreuer streut gleichmässig dosiert und nur auf der eingestellten Breite.

**Variable Haspelgeschwindigkeit**

Jede Teigart wird äusserst schonend, spannungsarm und automatisch aufgehaspelt. Denn Sie können die Haspelgeschwindigkeit optimal auf die jeweiligen Teigeigenschaften einstellen.

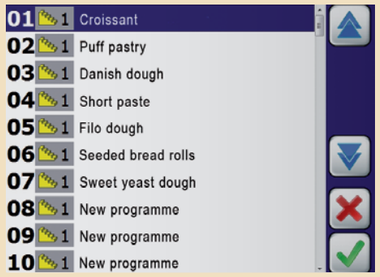
**Direktes Beschicken**

Weiche, nicht haspelbare Teige, wie beispielsweise Donut- oder Sconesteig, können Sie direkt auf eine Feingebäcklinie überführen.

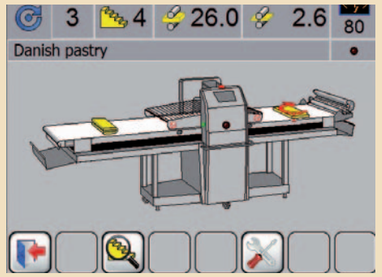
# Worauf müssen Sie nicht mehr verzichten?
# Auf grössten Komfort beim Teigausrollen.

**Bedienerfreundlichkeit**
Ihre Mitarbeiter bedienen die Compas HD mühelos und intuitiv. Ihr Teig wird immer gleich verarbeitet. Es gibt keine Qualitätsschwankungen, und Fehler sind praktisch ausgeschlossen. Denn alle Einstellungen sind in Programmen abgespeichert. So sparen Sie Zeit und Geld.

- Farbiger Touchscreen mit grossen Symbolen
- Moderne Menüführung
- Einfache Tageskorrekturen
- Programmsicherung auf USB-Stick
- Programmierbarer Mehlstreuer




**Einfaches Bedienen**
Für Ihre Mitarbeiter ist die Bedienung der Compas HD dank Programmlisten und leicht verständlichen Symbolen ein Kinderspiel.



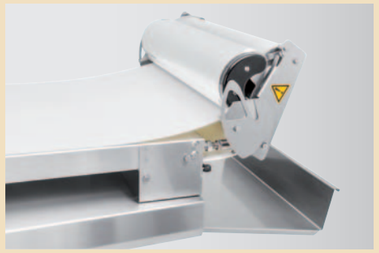

**Visualisierte Arbeitsschritte**
Die Compas HD visualisiert alle Arbeitsschritte. Sie zeigt an, ob der Teig am Ende aufgehaspelt oder mit einem Einfach- oder Doppelfalt zu einem Teigblock gefaltet wird.

**Programme sichern**
Ihre Einstellungen gehen nie mehr verloren, denn Sie können ganz einfach ein Back-up Ihrer Programme auf einen USB-Stick speichern.

**Hygienisches Design**
Die Reinigung der Compas HD nimmt nur wenig Zeit in Anspruch.

- Glatte Flächen aus rostfreiem Edelstahl
- Hochklappbare Tische
- Selbstreinigender Reversiersensor
- Einfach zu reinigende Abstreifer
- Bandschnellentspannung
- Minimale Mehlstaubbelastung durch Kunststoffschürze

**Zeitsparende Reinigung**
Die speziellen Abstreifer sind einfach ein- und auszubauen. Die Reinigung nimmt nur wenig Zeit in Anspruch.



**Hervorragende Zugänglichkeit**
Die Bänder können beidseitig mit einem einfachen Handgriff entspannt und anschliessend mühelos gereinigt werden.

Technische Daten

| Compas 3000 HD | SFA6127H.A1 |
|---|---|
| Ausführung | Rostfreier Stahl |
| Modell | Starre Konstruktion mit Tischauflagen |
| Automatischer Haspel | Mit |
| Variable Haspelgeschwindigkeit | Mit |
| Automatischer Mehlstreuer | Mit |
| Automatische Teigbandbreitenkontrolle | Mit |
| Transportbandbreite | 640 mm |
| Totale Tischlänge | 3500 mm |
| Walzenlänge | 660 mm |
| Schutzgitterdurchlass | 90 mm |
| Walzenöffnung | 0.2 – 45 mm |
| Walzenzustellung | Motorisch:<br>• 100 Programme<br>• manuell |
| Ausrollgeschwindigkeit auf Auslaufband | 50 – 90 cm / s |
| Variable Ausrollgeschwindigkeit | Mit |
| Leistung | 2.0 kVA / 1.2 kW |
| Spannung | 3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz |
| Platzbedarf (in mm)<br>• in Arbeitsstellung, Teigfangbleche ausgezogen<br>• in Ruhestellung | <br>1260 × 3820<br>1260 × 3500 |
| Gewicht | 420 kg |

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 wird es am Ende perfekt? Indem Sie am Anfang auf Qualität achten.

Nur wenn Ihre Teigblöcke und Fettplatten eine regelmässig viereckige Form haben, werden auch Ihre Teigbänder regelmässig. Mit regelmässigen Teigbändern reduzieren Sie den Abfall und senken damit die Kosten beträchtlich. Mit der Rondopress bringen Sie Teig- und Fettblöcke ohne Kraftaufwand und auf einfache Weise in eine regelmässig viereckige Form. Zudem macht die Rondopress, aufgrund der hohen Presskraft, das Fett schön geschmeidig. So, dass sich später besonders gleichmässige Fettschichten ergeben.

### Einfache Reinigung

Die Rondopress ist schnell und einfach gereinigt:

- Gehäuse und Deckel aus rostfreiem Edelstahl
- Reinigungsfreundliche Druckplatte

**Mit der Rondopress formen Sie auf einfachste Weise und ohne Kraftaufwand gleichmässige Teigblöcke und Fettplatten:**

1. Sie legen abgewogenen Teig oder die Fettplatte in die Presskammer aus rostfreiem Edelstahl.
2. Sie schliessen die Abdeckung – der Pressvorgang beginnt.
3. Der Deckel öffnet sich automatisch nach der eingestellten Presszeit und der regelmässig viereckige Teigblock oder die geschmeidige Fettplatte liegen zur Weiterverarbeitung bereit.

Technische Daten

| Rondopress | SHTP.A / SHTP.C |
|---|---|
| Aussenabmessungen | 650 × 640 × 1200 mm |
| Presskammer | 512 × 409 × 135 mm |
| Spannung | 200 – 420 V, 50 Hz<br>220 V, 60 Hz (UL) |
| Leistung | 3.0 kVA |
| Gewicht | 330 kg |

Technische Änderungen vorbehalten. Die sicherheitstechnischen und typenspezifischen Instruktionen der Betriebsanleitung sind zu befolgen. Verbots-, Hinweis- und Warnschilder an den Maschinen sind gemäss Betriebsanleitung zu beachten.



# Sie wünschen mehr Möglichkeiten? Fragen Sie Ihren RONDO-Fachberater.

Rondostar und Compas HD sind die beiden Spitzenreiter unter den Ausrollmaschinen. Das RONDO-Programm umfasst viele weitere Lösungen für Ihre Bedürfnisse. Ihr RONDO-Fachberater wird Ihnen unsere Lösungen gerne vorstellen.

### Mechanische Ausrollmaschinen

Vom kompakten Econom-Tischmodell bis zur robusten und leistungsfähigen Automat finden Sie für jede Anforderung die passende mechanische Ausrollmaschine.

Econom

Rondomat

Manomat/Automat

### Elektronische Ausrollmaschinen

Das elektronische Einsteigermodell Rondostar ECO ergänzt das RONDO-Programm.

Rondostar ECO

### Cutomat-Modelle

Kombinieren Sie Ausrollen und Schneiden. Cutomaten sind vollwertige Ausrollmaschinen mit integrierter Schneidestation – so nützen Sie Ihren Platz in der Backstube optimal. Zur Auswahl stehen drei mechanische Modelle sowie die elektronische Rondostar-Cutomat, die alle Vorteile der Rondostar mit dem Nutzen einer integrierten Schneidestation verbindet.

Rondomat-Cutomat

Manomat/Automat-Cutomat

Rondostar-Cutomat