



Ligne de viennoiserie :

Starline – la performante.



Comment convaincre vos clients ? Avec des produits de haute qualité.



Dough-how & more, savoir-faire suisse

Depuis plus de 65 ans, RONDO développe et fabrique en Suisse des machines destinées au travail de la pâte. Nous appelons cette association unique de décennies d'expérience et de savoir-faire exceptionnel « Dough-how ». Nos solutions innovantes ainsi que la grande qualité des machines et installations constituent la clé de notre succès.

Voilà ce que signifie Dough-how & more.

Une ligne de viennoiserie robuste et performante

La Starline est une ligne de viennoiserie simple d'utilisation qui se distingue par des performances exceptionnelles ainsi que par des propriétés hygiéniques modernes. La Starline s'adapte de façon optimale à vos besoins, à l'espace disponible dans votre laboratoire ainsi qu'aux procédures de travail existantes.

La Starline est ainsi une ligne de viennoiserie bien étudiée pour la production efficace de tous types de produits roulés, pliés, fourrés, décorés ou découpés :

- Vous produisez les produits les plus divers avec une qualité constante de haut niveau
- Vous façonnez tous types de pâte de manière rationnelle : des pâtes moelleuses aux pâtes fines et pâtes brisées, en passant par les pâtes laminées.

swiss made
performant
polyvalent
robuste



Comment dépasser les limites de la performance ? En redéfinissant le mot « performance ».

La polyvalente de RONDO

La Starline convainc par ses nombreux atouts :

- Commandes modernes assurant une utilisation facile
- Configuration flexible et adaptable
- Large spectre d'utilisation
- Passage rapide d'un produit à l'autre
- Construction robuste assurant un maximum de stabilité
- Nettoyage rapide et facile
- Grand choix d'options, d'équipements complémentaires et d'outils
- Possibilités de ravitaillement automatique multiples

Sécurité d'utilisation élevée

Grâce à l'utilisation conséquente de capots de protection et de dispositifs de sécurité, la Starline répond à toutes les directives importantes en matière de sécurité.

Sabre de tapis spécial

Les produits de petite taille sont transférés sans encombre et en toute sécurité sur les machines situées en aval. Le dispositif de détente rapide des tapis facilite le nettoyage.

Guillotine puissante

Les guillotines découpent les produits de manière très performante avec une grande précision.



Grande flexibilité

Des accessoires mobiles équipés de roulettes et des dispositifs de fixation rapide permettent un passage rapide d'un produit à l'autre.

Grand choix d'accessoires

Les accessoires et outils permettent de produire de manière automatique les produits les plus divers.

Caractéristiques techniques

Longueur (modulaire)	8.5, 10.0 et 11.5 m
Largeur des tables	715 mm
Hauteur de table	915 mm
Largeur du tapis	640 mm
Vitesse de tapis	0.5 – 10 m/min
Tension d'alimentation	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz
Tension de commande	24 V CC

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le mode d'emploi doivent être suivies. Panneaux d'interdiction, de conseils et de danger sur les machines doivent être respectés conformément au mode d'emploi.

L'illustration montre les options suivantes :

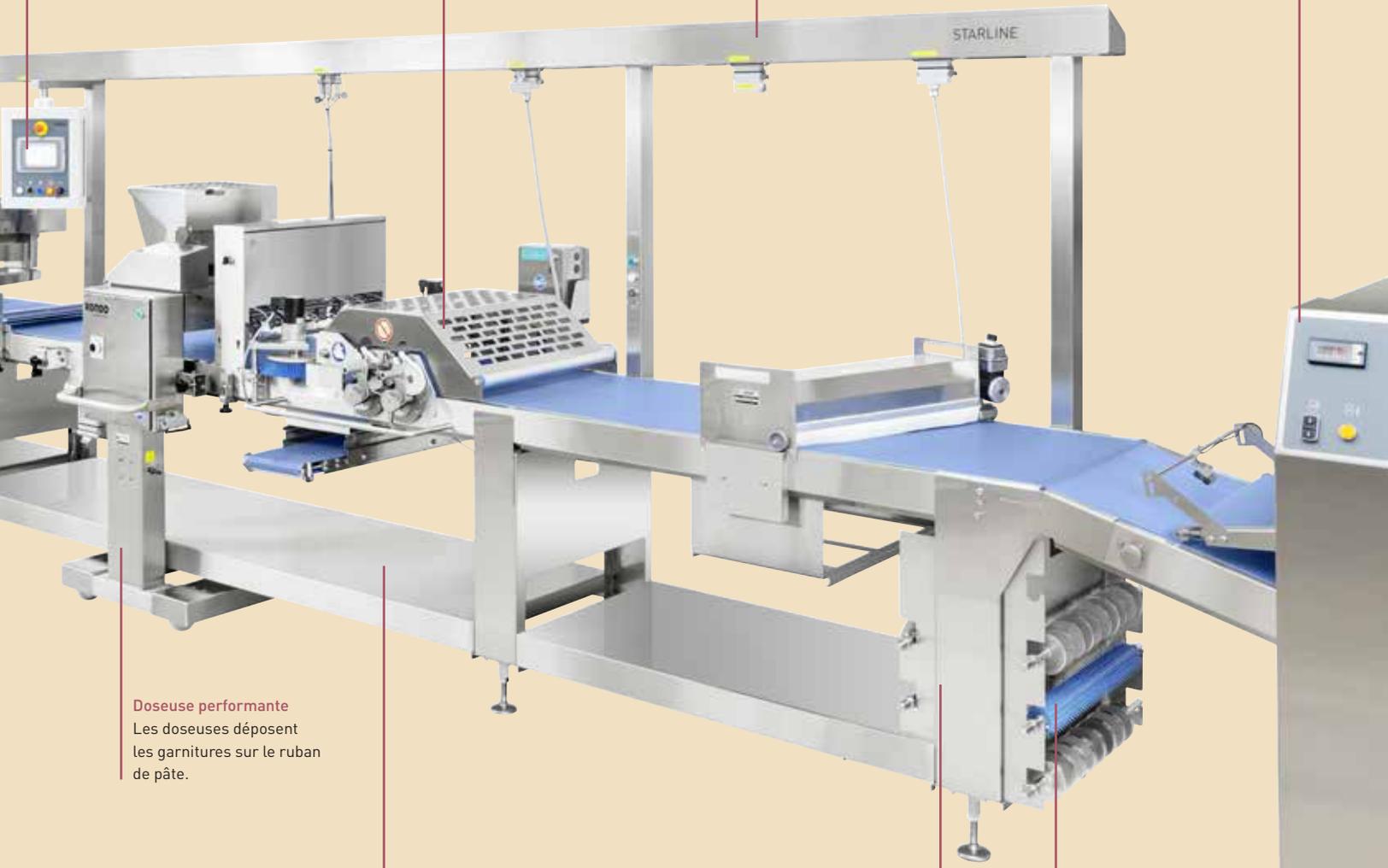
- Ecran tactile
- Enrouleur mobile
- Doseuse pneumatique
- Humidificateur
- Guillotine accompagnante
- Brosse à farine
- Tapis d'évacuation des rognures
- Tapis de transport bleus
- Rouleaux de découpe et de décoration

Commande moderne
Les commandes facilitent la manipulation et augmentent la sécurité de fonctionnement.

Double station de découpe unique en son genre
Le ruban de pâte est coupé dans le sens de la longueur et décoré. Les rouleaux de contre-pression assurent une découpe propre.

Conduite de câbles aérienne
Les câbles et les connecteurs se trouvent en dehors de la zone à risque d'encrassement.

Ravitaillement automatique
Différentes solutions d'alimentation couvrent toutes vos exigences en matière de capacité et d'automatisation.



Doseuse performante
Les doseuses déposent les garnitures sur le ruban de pâte.

Nettoyage rapide
Les excellentes propriétés en termes d'hygiène permettent un nettoyage rapide et efficace.

Robustesse extrême
La Starline est dotée d'une structure robuste en acier inoxydable pour un usage continu.

Détails intelligents
De nombreux détails bien pensés facilitent un travail efficace et ergonomique.

Comment optimiser la rentabilité ? Avec une machine intelligente.



RCC – le concept de commande moderne

Le concept de commande novateur RCC (RONDO Control Concept) révolutionne la manipulation. L'interface utilisateur à écran tactile commune à toutes les machines RONDO assure une manipulation plus simple, plus rapide et surtout plus sûre, même pour un personnel peu qualifié.

La visualisation de l'ensemble de la ligne permet une commande intuitive de celle-ci. Vous voyez en un coup d'œil toutes les données importantes et pouvez ainsi travailler plus efficacement.

Une mémoire de programme pour plus de 100 produits garantit une qualité de produit reproductible. L'accès au différents niveaux utilisateur est protégé par un mot de passe, ce qui contribue à la sécurité du processus.

Des programmes de nettoyage guident l'utilisateur, étape par étape, à travers le processus de nettoyage. Chaque étape de nettoyage étant confirmée, vous disposez également d'une documentation pour chaque opération de nettoyage pour le prochain audit.

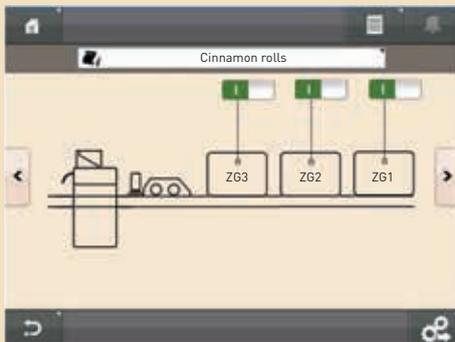
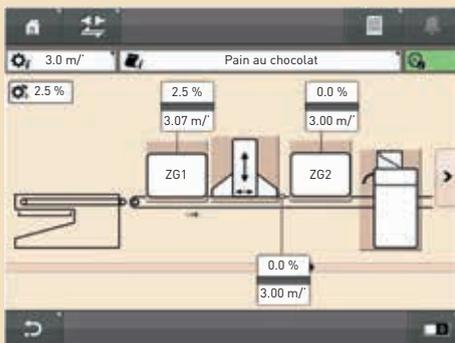
Vous avez également la possibilité d'intégrer, en option, des machines situées en amont ou en aval dans le RCC.



Manipulation simple et sûre

La commande de la Starline facilite le travail quotidien et assure un fonctionnement fiable.

Vous pouvez choisir la commande optimale parmi deux variantes disponibles :



L'écran tactile RCC

L'écran tactile RCC permet une commande sûre et intuitive de la ligne.

Les opérateurs voient la ligne complète et toutes les données importantes d'un seul coup d'œil et travaillent ainsi de manière plus efficace.

- Grand écran tactile 7" pour une commande sûre et intuitive
- RONDO Control Concept pour une visualisation complète de la ligne et de tous les accessoires
- Système de bus Profinet moderne
- Possibilité de commander jusqu'à 6 accessoires motorisés
- Possibilité de mémoriser plus de 100 programmes ainsi que leur nom
- Sauvegarde simple des données sur clé USB
- Niveaux utilisateur protégés pour opérateurs, chefs de ligne, responsables de production et personnel de service
- Commande de machine intégrée pour machines situées en amont et en aval (option)
- Interface de télémaintenance et d'assistance technique (option)



Tableau de commande tactile

Le tableau de commande tactile simple d'utilisation couvre tous les besoins de base :

- Grands symboles auto-explicatifs pour le réglage de la ligne et des accessoires
- Possibilité de commander jusqu'à 4 accessoires motorisés
- Mémorisation jusqu'à 99 produits différents
- Sauvegarde des données via l'interface RS232 intégrée
- Connexion marche/arrête pour les machines situées en amont et en aval (option)

Qu'est-ce qui fait la perfection de la Starline ? Une multitude de solutions intelligentes.

Guillotines performantes

RONDO propose deux types de guillotine pour la Starline afin de couvrir les différentes exigences.

Ces guillottes très performantes de RONDO assurent, grâce à leur force de coupe importante, une découpe parfaite et propre des produits.

Le remplacement des couteaux et matrices de découpe s'effectue rapidement et en toute simplicité, sans outils.



Guillotine électrique

La guillotine puissante avec servomoteur sectionne et découpe vos viennoiseries. Elle peut atteindre, selon l'application, une cadence de 120 coups/minute pour la découpe par lame et de 60 coups/minute pour la découpe par matrice.



Guillotine électromécanique

La guillotine électromécanique haute performance dispose d'un dispositif de découpe par lame et découpe accompagnante. Vous pouvez ainsi travailler sans arrêt de tapis et donc augmenter considérablement la productivité de votre ligne de viennoiserie.

Structure robuste

Robuste et résistante, performante et absolument fiable :

- Construction robuste en acier inoxydable
- Profil double pliage de 45° pour une rigidité élevée
- Pieds stables réglables en hauteur

Toujours la longueur qui convient

Plusieurs longueurs sont disponibles pour la Starline afin de pouvoir couvrir les différentes exigences : des adaptations individuelles allant de 8.5 m à 11.5 m de long sont possibles de façon modulaire. Vous êtes ainsi sûr de trouver la Starline qui vous convient.



Doseuses performantes

Sucrée ou salée, onctueuse ou avec des morceaux – vous utilisez toujours d'autres garnitures pour vos pâtisseries. Celles-ci contribuent en effet de façon déterminante au goût unique, et donc au succès de vos produits. Avec les doseuses RONDO, vous déposez les garnitures de manière régulière et très précise – qu'il s'agisse de garnitures moelleuses ou solides, fibreuses ou onctueuses, avec ou sans morceaux. La trémie divisée vous permet d'appliquer simultanément deux garnitures différentes avec une seule doseuse et de confectionner ainsi de manière automatique des produits avec deux garnitures.



La doseuse pneumatique convient pour des garnitures moelleuses à solides. La trémie dispose d'une grille de protection rabattable, ce qui facilite considérablement le nettoyage.



Le Rondofiller dépose tous types de garnitures en douceur et en respectant avec précision le poids fixé. Il peut être équipé de vis sans fin, de pistons ou de pompes Mohno et il est, de ce fait, extrêmement flexible. En version Profinet, il peut également être intégré à la télémaintenance de la Starline.

Nettoyage rapide et facile

Nulle part l'hygiène n'est aussi importante que dans la fabrication de produits alimentaires. Dans le cas de la Starline, le nettoyage est une affaire nette et claire, au sens propre du terme. Une multitude de détails sophistiqués permettent un nettoyage rapide efficace, tout en assurant des conditions de production hygiéniques :

- Surfaces lisses en acier inoxydable
- Conduite de câbles aérienne
- Moteurs cartésisés
- Connecteur hors de la zone à risque d'encrassement
- Sabre de tapis avec dispositif de desserrage rapide
- Grands bacs récupérateurs de farine



Comment enthousiasmer vos clients ? Avec des produits alléchants.

Accessoires intelligents

Avec la Starline, vous pouvez produire les viennoiseries les plus diverses de manière automatique.

De nombreux outils et accessoires assurent la production de produits de haute qualité, et ce en grande quantité.



Différents accessoires pour enrouler



Découpe spéciale permettant d'obtenir des formes fantaisie



Dispositifs de pliage simple ou multiple



Accessoires spéciaux, par exemple pour la production de produits découpés aux ciseaux



Accessoires spéciaux et outils pour la production de produits double abaisse



Distributeurs pour graines ainsi que bouleuses et façonneuses pour pain et petits pains



Efficacité optimisée

En automatisant d'autres étapes de travail, vous pouvez augmenter la rentabilité de votre Starline. Vous avez le choix entre différents systèmes d'alimentation continue, de décoration, de façonnage et de dépose des pâtons.



Combinée à une Smartline, la Starline devient une ligne de production flexible pour viennoiseries et petits pains, pains, pizza, donuts etc.



Avec la ligne de laminage RONDO MLC, vous automatisez la production de produits à base de pâte feuilletée ou en feuilletée briochée et ravitaillez la Starline en continu.



Des solutions de dépose compactes et universelles augmentent l'efficacité de votre production.



Nos experts Dough-how développent pour vous de nouveaux produits et recettes.

RONDO

Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG

3400 Burgdorf / Suisse
Tél. +41 34 420 81 11
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.

36015 Schio (VI) / Italie
Tél. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG

57299 Burbach / Allemagne
Tél. +49 2736 203-0
info.de@rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.

67319 Wasselonne Cédex / France
Tél. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Ltd.

Chessington, Surrey KT9 1ST / UK
Tél. +44 20 8391 1377
info.uk@rondo-online.com

000 RONDO Rus

127495 Moscou / Russie
Tél. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.

Moonachie, N.J. 07074 / USA
USA

Tél. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com

Canada

Tél. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.

58200 Kuala Lumpur / Malaisie
Tél. +60 3 7984 55 20
info.my@rondo-online.com

RONDO China

Bureau Régional
Guangzhou 510700 / Chine
Tél. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México

Bureau Régional
C.P. 15530 México, D.F. / Mexique
Tél. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

