

RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Switzerland
Tel. +41 34 420 81 11
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
36015 Schio (VI) / Italy
Tel. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
57299 Burbach / Germany
Tel. +49 2736 203-0
info.de@rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cédex / France
Tel. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

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

OOO RONDO Rus
127495 Moscow / Russia
Tel. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / USA
USA
Tel. +1 201 229 9700
info.us@rondo-online.com
Canada
Tel. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
info.my@rondo-online.com

RONDO China
Regional Office
Guangzhou 510700 / China
Tel. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Regional Office
C.P. 15530 México, D.F. / Mexico
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com



Compas 4.0

Po prostu wałkowanie!
To jest niesamowite

Po prostu wałkowanie!

Przetomowy Compas 4.0 na nowo definiuje wałkowanie ciasta:

- **Unikatowy system z czterema niezależnymi napędami** daje niezliczone możliwości obróbki ciasta.
- Rewolucyjny **interfejs i-Touch** wspiera użytkownika od A do Z, definiując „prostą obsługę” wałkownicy w zupełnie nowy sposób.
- Dzięki niezwykle delikatnej metodzie działania, możesz wałkować **każdy rodzaj ciasta**.
- Wyjątkowo **wysoka wydajność** jest wystarczająca aby podawać ciasto na dowolną linię produkcyjną o szerokości 700 mm



Compas 4.0 Expert
SSH7907H
Obraz przykładowy



Compas 4.0 Pro
SSH7805
Obraz przykładowy



Maksymalna wydajność w wałkowaniu i składaniu

Dzięki bardzo dużej prędkości taśmy i dużej szczelinie pomiędzy wałkami oraz czterem potężnym napędem, Compas 4.0 umożliwia znacznie szybsze wałkowanie ciasta a zarazem obniża koszty produkcji.



Legendarna niezawodność

Ponad 65 lat doświadczenia lidera w innowacji, w połączeniu ze szwajcarską jakością Compas 4.0 jest szczególnie trwały, solidny i przygotowany na wieloletnią pracę.



Łatwość użytkowania i prosta obsługa

Intuicyjna obsługa, równie łatwa jak używanie smartfona. Innowacyjne systemy pomocy pomagają unikać błędów. Dzięki temu każdy może pracować wydajnie.



Wałkuje każdy rodzaj ciasta

Doskonale skonstruowane wałki i cztery indywidualne napędy. Optymalne parametry wałkowania i nawijania. Compas 4.0 wałkuje każdy rodzaj ciasta równomiernie i bez stresu.



Dane techniczne

| | Compas 4.0 Expert SSH7907H | Compas 4.0 Expert SSH7909H | Compas 4.0 Pro SSH7805 / SSH7805H | Compas 4.0 Pro SSH7807 / SSH7807H |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Wykonanie | stal nierdzewna | stal nierdzewna | stal nierdzewna | stal nierdzewna |
| Szerokość przenośnika taśmowego | 715 mm | 715 mm | 715 mm | 715 mm |
| Odstęp między rolkami | 0.2 – 65 mm | 0.2 – 65 mm | 0.2 – 55 mm | 0.2 – 55 mm |
| Średnica rolki | 99 mm | 99 mm | 99 mm | 99 mm |
| Szybkość wałkowania | 10 – 130 cm/s | 10 – 130 cm/s | 10 – 105 cm/s | 10 – 105 cm/s |
| Układ napędowy | 4 pojedyncze dyski | 4 pojedyncze dyski | 4 pojedyncze dyski | 4 pojedyncze dyski |
| Wyświetlacz | 10.1" Wyświetlacz | 10.1" Wyświetlacz | 10.1" Wyświetlacz | 10.1" Wyświetlacz |
| Obsługa | i-Touch | i-Touch | i-Touch | i-Touch |
| Systemy pomocy | Tak | Tak | Tak | Tak |
| Moc | 1.8 kW | 1.8 kW | 1.8 kW | 1.8 kW |
| Napięcie | 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 |
| Klasa ochrony | IP53 | IP53 | IP53 | IP53 |
| Wymiary (mm) | | | | |
| • w pozycji roboczej | • 3850 × 1400 mm | • 4450 × 1400 mm | • 3270 × 1400 mm | • 3850 × 1400 mm |
| • w pozycji spoczynku | • 3530 × 1400 mm | • 4130 × 1400 mm | • 1910 × 1400 mm / 2520 × 1400 mm | • 3530 × 1400 mm |
| waga | 425 kg | 435 kg | 370 kg / 395 kg | 385 kg / 405 kg |

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian o charakterze technicznym. Należy przestrzegać technicznych zasad bezpieczeństwa i instrukcji dotyczących danego typu zawartych w instrukcji obsługi. Należy przestrzegać zakazów, znaków informacyjnych i ostrzegawczych na maszynach zgodnie z instrukcją obsługi.



Wątkowanie o 35 % szybsze i oszczędniejsze.



Najwyższa prędkość

Compas 4.0 jest tak szybki, że można podawać ciasto na linię produkcyjną lub linię do croissantów maksymalnie do 800 kg ciasta na godzinę. Przetłomowy, z czterema indywidualnymi napędami, zawsze optymalnie rozwałkowuje ciasto, uzyskując maksymalną wydajność.



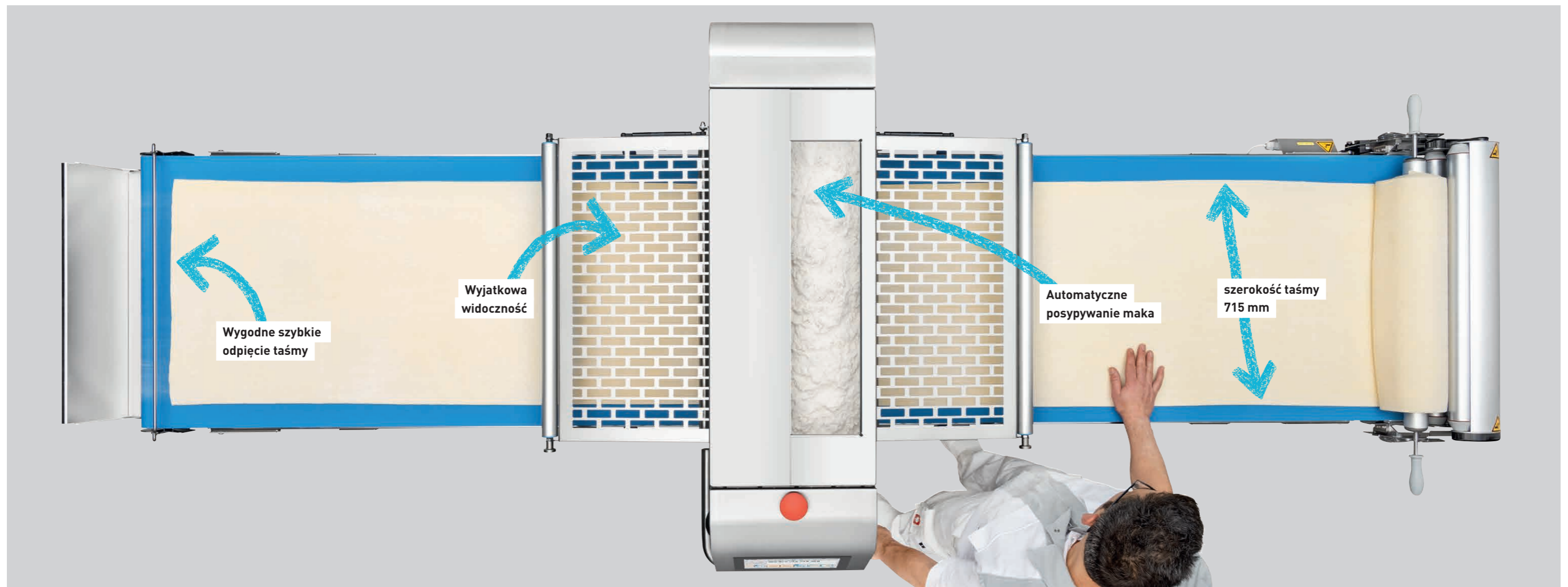
Największe porcje ciasta

Im większe porcje ciasta, tym bardziej wydajna praca. Cztery mocne niezależne napędy umożliwiają bezproblemową obróbkę porcji ciasta o wadze 20 kg, nawet jeśli są już garowane schłodzone i wyjątkowo twarde.



Niższe koszty produkcji

Dzięki Compas 4.0 możesz zminimalizować ilość resztek ciasta i tym samym zmniejszyć swoje koszty. Prosta obsługa i-Touch oraz innowacyjny system wspomagający zapobiegają błędom obsługi. Może to dodatkowo obniżyć koszty. Wątkownicę Compas 4.0 czyści się zaledwie kilku krokach, w bardzo krótkim czasie.



Jednolite wstęgi bez naprężeń. Tak osiąga się najlepsze efekty.



Bezstresowe Wątkowanie

Innowacyjny Compas 4.0 jest wyposażony w cztery indywidualne serwomotory (zgłoszone do opatentowania) umożliwiające bezstresowe wálkowanie do każdego rodzaju ciasta. W ten sposób zawsze otrzymujesz jednolitą wstęgę ciasta bez naprężeń. Oznacza to, że Twoje produkty zawsze będą miały dokładnie taką samą wagę i rozmiar.



Nawijanie bez naprężania

Aby uzyskać, bezstresową porcję ciasta która się nie gromadzi podczas automatycznego nawijania Compas 4.0 na początku nawija wstęgę ciasta powoli i delikatnie, a następnie stopniowo zwiększa prędkość. Oczywiście zawsze jest indywidualnie dostosowywany do rodzaju ciasta.



Najwyższa spójność

Dzięki Compas 4.0 wszystkie etapy procesu są programowane aby zawsze były przeprowadzane w ten sam sposób. Innowacyjne systemy wspomagające informują dodatkowo użytkownika, czy waga lub zwartość wstęgi ciasta odbiega od ustawionej wartości.

Teraz jest to bardzo łatwe z obsługą i-Touch.

Jak smartfon

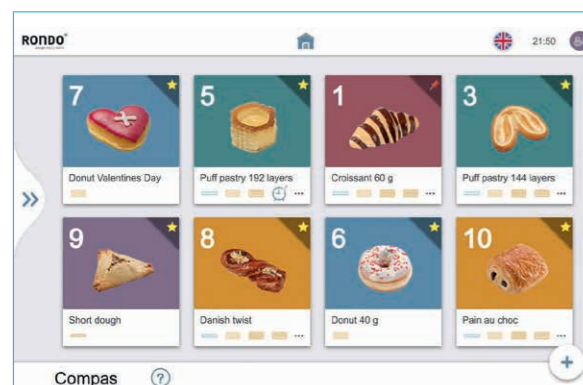
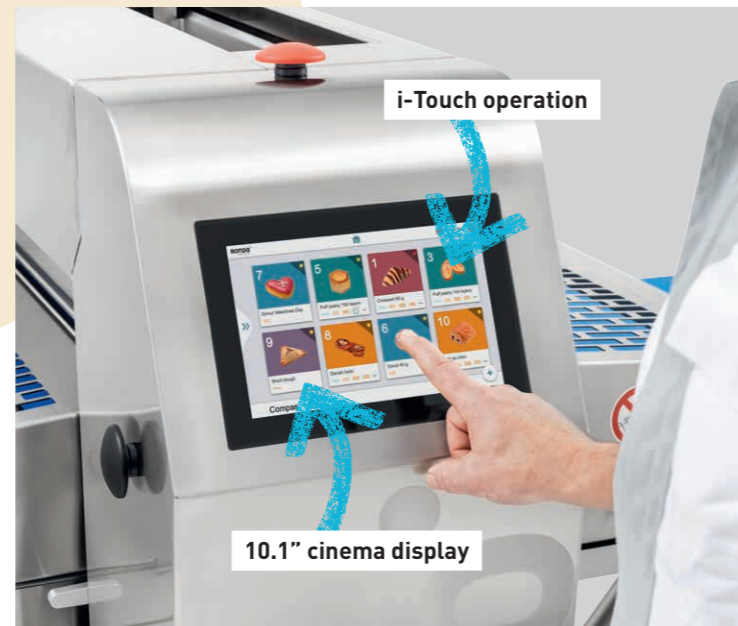
Rewolucyjna obsługa za pomocą i-Touch sprawia, że Compas 4.0 jest dla każdego bardzo łatwy w obsłudze. Działa jak smartfon, do którego wszyscy są już przyzwyczajeni.

Inteligentne systemy wspomagania

Nigdy więcej nie umieścisz porcji ciasta po niewłaściwej stronie, nigdy więcej nie uruchomisz programu wałkowania, który nie pasuje do porcji ciasta. Unikalne systemy wspomagania Compas 4.0 nie tylko sprawiają, że praca jest wyjątkowo łatwa, ale także zapobiegają błędom obsługi.

Pomoc za naciśnięciem jednego przycisku

Jeśli coś jest niejasne, po prostu naciśnij symbol znaku zapytania i otrzymasz wyjaśnienie. Oczywiście w wielu różnych językach.



Uporządkowany ekran startowy

Operator może wywołać wymagany program bezpośrednio z dużego ekranu startowego.

Zdjęcia ciasta ułatwiają orientację lub wybór.

Compas 4.0 ma kilka poziomów operatora, co zapewnia, że tylko upoważniony personel może edytować programy.

Unikalny kreator programów

W panelu Compasa 4.0 wystarczy wprowadzić wagę porcji ciasta, jego rodzaj i ilość warstw, a „Kreator programów” automatycznie utworzy kompletny program do wałkowania wstęgi ciasta.

Poszczególne kroki są wyraźnie wyświetlane, jako kafelki, które można łatwo przenieść lub zmienić, jeśli wolisz dostosować program.

Na miarę czasu Niezawodność na dekady.

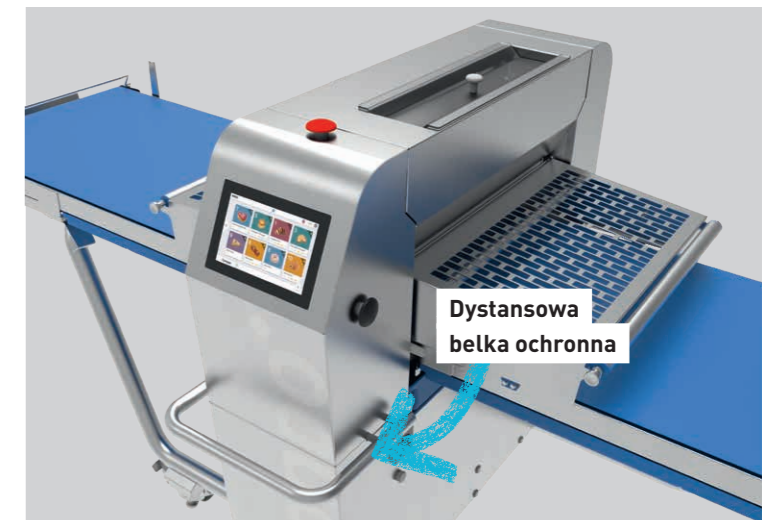
Firma RONDO stworzyła pierwszą wałkownicę do ciasta w 1953 r. W 1983 r. wypuścili na rynek model Motostar, pierwszą na Świecie wałkownicę elektroniczną. Następnie, w 1987 roku, wprowadzono elektroniczną wałkownicę do ciasta Compas, która od tego czasu stała się legendą. Z wieloletniego doświadczenia wiemy, jak ważne są dla Ciebie minimalne przestoje i długi okres użytkowania. Unikalny Compas 4.0 jest nie tylko niezawodny i trwały, ale także nadaje się na przyszłość, a zatem jak zawsze „najlepszy w swojej klasie”!

Ukierunkowany na przyszłość

Nie tylko możesz dziś wałkować ciasto, ale zawsze będziesz mógł zainstalować dodatkowe funkcje w przyszłości. Oznacza to, że Twój Compas 4.0 będzie na czasie przez wiele lat.

Długa żywotność

Wysokiej jakości komponenty i solidna konstrukcja zapewniają, że możesz z Compasem 4.0 pracować przez wiele lat. Duży wyświetlacz i-Touch jest odporny na uderzenia.



Standard higieny

Przetomowa koncepcja higieny w Compas 4.0 zachwyca gładkimi powierzchniami oraz konstrukcją bez wnęk, w których mógłby gromadzić się brud, a duży zbieracz mąki utrzymuje podłogę w czystości, codzienne czyszczenie zajmuje tylko 10 do 12 minut.

Właściwości dotyczące bezpieczeństwa i higieny są certyfikowane przez niezależne organizacje.

