

Laminering och kavling i utmärkt artisan bröd-kvalitet

**RONDO
DOGE®**



HUVUDKONTOR

Seewer AG
Heimiswilstrasse 42
CH-3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@ch.rondodoge.com

COMPETENCE CENTRE SCHIO

Doge Food Processing Machinery s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
I-36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
sales@it.doge.rondodoge.com

ÅTERFÖRSÄLJARE

Seewer GmbH & Co.
Hoorwaldstrasse 44
D-57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondodoge.com

Seewer Rondo s.à r.l.
PAE „Les Pins“
F-67319 Wasselonne cedex / France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr-rondodoge.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.rondodoge.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.rondodoge.com

Rondo Bakery Equipment Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondodoge.com

Rondo S.r.l.
Via Lago di Albano, 86
I-36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 576 635
Fax +39 0445 576 641
info@it.rondodoge.com

000 Rondo Doge
Varshavskoge Chaussée, D 17, Str. 3
RU-117105 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 786 39 06
Fax +7 (495) 788 98 20
info@rondodoge.ru

Seewer Rondo
Asean 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.rondodoge.com

Seewer AG

Burgdorf, Schweiz



Doge Food Processing Machinery s.r.l.
Schio (VI), Italien

www.rondodoge.com



**RONDO
DOGE®**

Kavlingsmaskiner för bagerier



I ditt bageri lägger du stor vikt vid kompetens och erfarenhet. Du vet att kvaliteten på dina bakverk bestäms redan i degkavlingen, och att kavlingsmaskinen är en av de viktigaste maskinerna i hela produktionsprocessen. Det är därför som kavlingsmaskinens prestanda och driftsäkerhet är så viktiga, men även att den är lätt att sköta och göra ren. Inte att förglömma ett stort användningsområde för alla degtyper och att degen behandlas skonsamt ned till den tunnaste tjockleken.

För denna viktiga och krävande arbetsuppgift vet du att det lönar sig att välja den rätta kavlingsmaskinen från Rondo Doge, marknadsledaren över hela världen. Precis som när man producerar bakverk, kan nämligen inget ersätta expertkunskap och erfarenhet när det gäller att tillverka kavlingsmaskiner.



Den idealiska kavlingsmaskinen för ditt företag

Oberoende av var den skall användas – kanske i ett bageri, ett hotell, en restaurant eller en servering – har Rondo Doge den perfekta kavlingsmaskinen för att passa dina behov. Antingen du behöver kavla bara några degar om dagen eller köra flera skift, så hittar du hos oss den bästa maskinen för varje uppgift.

Med Rondo Doge kavlingsmaskiner kan du bearbeta alla slags degar, från smördeg, croissant och wienerbröd till jäst-, skorp- och filodegar. Maskinerna utmärker sig för sin skonsamma kavling så att lagren av fett och deg hålls intakta under laminering. Optimalt förhållande mellan in- och utmatningshastighet ger dig möjlighet att producera exakta degband ned till lägsta sluttjocklek.



Rondonat

En perfekt kombination av ergonomi, hygien och prestanda.



Economat

litet utrymme. Finns som bordsmodell eller på ett A-stativ.



Manomat och Automat

Arbetshästar bland de mekaniska kavlingsmaskinerna.



Ecostar

Instegsmodellen till en värld av elektroniska kavlingsmaskiner för bagerier.

Rondomat – en perfekt kombination av ergonomi, hygien och prestanda



I ditt företag producerar du bakverk av många olika slags deg. För laminering och kavling behöver du en pålitlig och kraftfull kavlingsmaskin som är enkel att handha och kan göras ren kvickt och lätt.

I detta fall är Rondomat ditt rätta val. Rondomat har en robust konstruktion med en modern och ergonomisk utformning som gör maskinen mycket lätt att hålla ren.

Maskinens kapacitet och bordsbredd på 650 mm ger dig möjlighet att mata formningsbord, croissant-maskiner och uppslagningslinjer.



Extremt mångsidig
Vilken typ av bakverk du än vill producera, kan du lite på Rondomat helt och fullt. Med den kraftfulla valsdrivningen, bordet med en bredd på 650 mm och ett största valsavstånd på 45 mm, sätter Rondomat standarden i sin klass.

Lätt att rengöra och hygienisk
Att göra ren Rondomat går utomordentligt lätt och snabbt. Maskinen har en modern formgivning som kännetecknas av släta och hygieniska ytor. Det finns inga synliga skruvar eller smutsgömmor.

Rostfritt stål ger styrka
Rondomat är konstruerad för krävande arbete. Med detta som utgångspunkt har sådana komponenter som maskinbord, bordsstöd, deguppsamlingsbrickor och fingerskydd inte bara en mycket kraftig konstruktion utan är även tillverkade i rostfritt stål. Som tillbehör kan också grundramen levereras i rostfritt stål.

Kan anpassas efter dina behov
Många tillbehör gör att Rondomat kan konfigureras optimalt för dina behov.

- 3 olika bordlängder
- Grundram av rostfritt stål
- Automatisk mjöldoftare
- Mjöluppsamlingsbrickor
- Omkastningsspak
- Fotströmställare
- Transportband av plast

Rondomat 4000 SSO 6405 *

Stabil men ändå lätt att flytta runt
Står utrymme högt i kurs i dina lokaler? Inget problem: fäll helt enkelt upp Rondomat efter användning eller för rengöring. Och tack vare de styrbara rullarna är det hur lätt som helst att flytta på maskinen. När den arbetar står Rondomat däremot helt stadigt på sina stabila fötter.

* Bilden visar följande tillbehör:
– Grundram av rostfritt stål
– Mjöluppsamlingsbrickor
– Transportband av plast

1 Arbeta utan att bli trött
Maskinens intelligenta konstruktion och ergonomiska utformning gör det speciellt bekvämt att arbeta med Rondomat. Ett exempel: Rondomat är utrustad med ett speciellt utformat och extra långt grepp som medger att maskinen kan betjänas med minsta möjliga ansträngning. Stången skyddar manöverorganen och gör det lätt att flytta maskinen.

2 Enkelt att producera bakverk med jämn kvalitet
En förutsättning för att få attraktiva bakverk med jämn och hög kvalitet, är att degens tjocklek hela tiden är konstant. Med Rondomats lätt avläsbara skala och stopp vid sluttjocklek, kan du vara säkra på att degbanden produceras med rätt tjocklek gång efter gång. Stoppet vid sluttjocklek är helt inbyggt i kåpan för att medge en lätt och snabb rengöring av maskinen.

3 Enkelt att göra ren skrapan
Vem vill ödsla tid på tråkig rengöring. Därför har vi sett till att Rondomat kan rengöras lätt och snabbt – maskinen har inga synliga skruvar eller kanter som samlar smuts och tar tid att få rena. Att ta bort och sätta dit skrapan för rengöring är en barnlek.

4 Mindre exponering för mjöldamm
Med den automatiska mjöldoftaren (tillbehör) kan du minska din exponering för mjöldamm. För det första minimerar skyddsskärmen mjölets spridning, och för det andra minskas mängden mjöl som används för pudring. Dessutom förenklar den automatiska mjöldoftaren arbetet med kavlingsmaskinen.

5 Omkastningsspak som tillbehör
Om du föredrar att stå längs maskinen för att få en bättre uppsikt över degbandet som går in till valsarna, rekommenderar vi omkastningsspaken som beställs separat.



Tekniska data Rondomat 4000	SSO 6404	SSO 6405	SSO 6407
Underrede A-ram	målat	målat	målat
– i rostfritt stål	tillbehör	tillbehör	tillbehör
Automatisk mjöldoftare	tillbehör	tillbehör	tillbehör
Bandbredd	640 mm	640 mm	640 mm
Bordsbredd	650 mm	650 mm	650 mm
Bordlängd totalt	2300 mm	2730 mm	3330 mm
Valslängd	660 mm	660 mm	660 mm
Valsavstånd	0.3 – 45 mm	0.3 – 45 mm	0.3 – 45 mm
Utmatningsband, hastighet	80 cm/s	80 cm/s	80 cm/s
Erforderligt golvutrymme i arbetsläge			
– uppsamlingspannor utdragna	1330x2670 mm	1330x3100 mm	1330x3620 mm
– i viloläge	1330x1550 mm	1330x1815 mm	1330x2180 mm
Märkeffekt	2.0 kVA/ 1.1 kW	2.0 kVA/ 1.1 kW	2.0 kVA/ 1.1 kW
Anslutningsspänning	3x200 – 460 V 50/60 Hz	3x200 – 460 V 50/60 Hz	3x200 – 460 V 50/60 Hz
Vikt	260 kg	270 kg	275 kg

Tekniska data kan ändras utan föregående meddelande. Observera användarmanualernas modellspecifika data och säkerhetsinstruktioner. Observera även föreskrivna säkerhetsåtgärder och iaktta de varningssignaler som kan finnas.

Econom – maximal produktion på minimalt utrymme



Står utrymme högt i kurs också i dina lokaler? Det är inget skäl för att jobba utan en kavlingsmaskin med hög prestanda. Rondo Doge Econom erbjuder hög produktion i en liten förpackning. Vare sig som bordsmodell eller med mobilt underrede, är Econom den idealiska maskinen för hotell, restauranger, pizza-bagerier och serveringar, liksom även för små bagerier och konditorier. Econom kan användas för att kavla all slags deg med stor exakthet.



Vi löser ditt utrymmesproblem
Econom har ovanligt nätta dimensioner och passar in i varje bageri, hur litet det än må vara. Efter användning faller man bara upp arbetsborden och för maskinen åt sidan så att ditt värdefulla utrymme kan användas för andra uppgifter.



Produktion med precision
Avbrottsfri drift kräver att valsarna är rena hela tiden. Det är därför som Rondo Doge använder ett speciellt, testat och beprövat skrapssystem som verkligen tar bort alla rester av deg och mjöl. Detta betyder att även veka eller mycket tunna degar kan bearbetas utan att brista. Självklart kan du utan verktyg snabbt ta bort skrapan för rengöring.



Bakverk av jämn kvalitet blir ett lätt arbete
Den ergonomiska armen för att justera valsarna underlättar maskinens handhavande så att arbetet inte blir tröttande. Stoppet för slutlig tjocklek gör att du mycket enkelt kan ställa in önskad produkttjocklek. Dina degar får alltid en konstant sluttjocklek och dina produkter får alltid samma storlek och vikt.



Econom 4000
Bordsmodell STM 5303

Lätt att rengöra och hygienisk

Tack vare den hygieniska formgivningen tar det ingen tid alls att göra ren Econom-maskinen. Dess ytor är släta och lätta att torka av. Så är till exempel motorn helt täckt av mjöluppsamlingsbrickan, och stoppet för sluttjocklek är inbyggt i kåpan.

Ergonomiskt handhavande

Econom har en så modern konstruktion att du kan sköta maskinen helt utan ansträngning. Alla reglage sitter inom bekvämt räckhåll och kan manövreras utan kroppansträngning. Econom är byggd för att hålla och alla viktiga komponenter, till exempel maskinborden, är utförda i rostfritt stål.

Följande finns som tillbehör

- Transportband av plast
- Deguppsamlingsbrickor för modellen med underrede
- Fotströmställare för modellen med underrede



Econom 4000
A-ram modell SSO 5304

Tekniska data Econom 4000	STM 5303	SSO 5304
Underrede	Bänk	A-ram
Bandbredd	475 mm	475 mm
Bordsbredd	487 mm	487 mm
Bordlängd totalt	1550 mm	2060 mm
Valslängd	500 mm	500 mm
Valsavstånd	0.3–30 mm	0.3–30 mm
Utmatningsband, hastighet	50 cm/s	50 cm/s
Erforderligt golvutrymme i arbetsläge		
– uppsamlingspannor utdragna	1040 x 1550 mm	1045 x 2500 mm
– i viloläge	1040 x 815 mm	1045 x 1100 mm
Märkeffekt	0.75 kVA/0.5 kW	0.75 kVA/0.5 kW
Anslutningsspänning	3 x 200–460 V 50/60 Hz 1 x 200–230 V, 50 Hz 1 x 200–230 V, 60 Hz 1 x 110 V, 60 Hz	3 x 200–460 V 50/60 Hz
Vikt	80 kg	145 kg

Tekniska data kan ändras utan föregående meddelande. Observera användarmanualernas modellspecifika data och säkerhetsinstruktioner. Observera även föreskrivna säkerhetsåtgärder och iaktta de varningssignaler som kan finnas.

Manomat och Automat – arbetshästar bland de mekaniska kavlingsmaskinerna



Manomat och Automat har sedan årtionden blivit begrepp för kavlingsmaskiner som presterar och fungerar. De är det rätta valet när det gäller mekaniska kavlingsmaskiner för mycket stora degvolym eller för flerskiftsdrift.

Valsarnas inställningsratt och unika synchro drive-system gör maskinerna mycket enkla att sköta. Den steglösa valsinställningen medger att minsta erforderliga sluttjocklek kan ställas in mycket exakt. Detta innebär att du får längre degband och därmed större antal produkter från samma degvolym. Den automatiska valsinställningen hos Automat-maskinen gör det enkelt också för orutinerad personal att producera exakta och jämna degband.



Det unika synchro drive-systemet

Du har säkert upplevt hur tunna degar har en tendens att få bucklor och bilda vågor, och till slut även brista. Du kan snabbt och enkelt eliminera detta problem med synchro drive-systemet som finns på Manomat och Automat. Tryck bara ned omkastningsspaken helt och vågorna försvinner omedelbart. Synchro drive-systemet minskar inmatningshastigheten så att du kan kavla de tunnaste degar till perfektion.



1

1 Perfekt kavling blir en barnlek
Konstanta reduktionssteg är en nödvändig förutsättning för hög och jämn kvalitet. Den automatiska valsinställning på Automat-maskinen garanterar konstanta reduktionssteg oberoende av vem som sköter maskinen. Operatören väljer helt enkelt bara ett av fyra program och maskinen sköter sedan valsinställningen automatiskt. På Manomat görs valsinställningen manuellt. Naturligtvis går det att ställa in valsarna manuellt också på Automat-maskinen.



2

2 Enkel att sköta
Att öppna och stänga valsarna går mycket snabbt och lätt tack vare den speciella valsinställningsratten. Med den ergonomiskt anordnade omkastningsspaken väljer du i vilken riktning maskinen skall arbeta. Detta betyder att du kan stå längs maskinens huvud och hålla en bättre uppsikt över degbandet under kavlingen.



3



4



Automat 2000 SSO 647*

* bilden visar följande tillbehör:
– mjöluppsamlingsbrickor
– transportband av plast

Tekniska data	Manomat 2000 SSO 675	Manomat 2000 SSO 677	Automat 2000 SSO 685	Automat 2000 SSO 687
Underrede A-ram	i rostfritt stål	i rostfritt stål	i rostfritt stål	i rostfritt stål
Automatisk mjöldoftare	tillbehör	tillbehör	tillbehör	tillbehör
Bandbredd	635 mm	635 mm	635 mm	635 mm
Bordsbredd	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Bordlängd totalt	2720 mm	3320 mm	2720 mm	3320 mm
Valslängd	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Valsavstånd	0.5–45 mm	0.5–45 mm	0.5–45 mm	0.5–45 mm
Utmatningsband, hastighet	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s
Erforderligt golvytrymme i arbetsläge				
– uppsamlingspannor utdragna	1215 x 3200 mm	1215 x 3800 mm	1215 x 3200 mm	1215 x 3800 mm
– i viloläge	1215 x 1440 mm	1215 x 1760 mm	1215 x 1440 mm	1215 x 1760 mm
Märkeffekt	1.5 kVA/0.9 kh	1.5 kVA/0.9 kh	1.5 kVA/0.9 kh	1.5 kVA/0.9 kh
Anslutningsspänning	3 x 200–460 V 50/60 Hz	3 x 200–460 V 50/60 Hz	3 x 200–460 V 50/60 Hz	3 x 200–460 V 50/60 Hz
Vikt	230 kg	235 kg	235 kg	240 kg

Tekniska data kan ändras utan föregående meddelande. Observera användarmanualernas modellspecifika data och säkerhetsinstruktioner. Observera även föreskrivna säkerhetsåtgärder och iaktta de varningssignaler som kan finnas.

Ecostar – Instegsmodellen till en värld av elektroniska kavlingsmaskiner för bagerier

Kavling med en elektronisk maskin ger viktiga fördelar: vem som helst kan faktiskt producera perfekta degband gång på gång. Men, tänker du, sådana maskiner är bara för stora företag? Inte alls. Ecostar är en elektronisk kavlingsmaskin speciellt framtagen för det egna bageriet.



Ecostar 2000 SSO 627H

Rent och elegant yttre
Förenkla din produktion med en automatisk degupprullning. Den ger en skonsam, spänningsfri upprullning av det färdiga degbandet inför nästa steg i produktionsprocessen.

Inga problem att programmera
Att programmera Ecostar är hur lätt som helst. Det krävs ingen lång utbildning eller specialkunskaper. Lysdioder och symboler som är lätta att förstå leder dig nästan automatiskt genom programmeringen.

Ecostar är din universalmaskin
Den har 20 program och nio olika reduktionskurvor för att kavla alla typer av deg till perfektion. Dina operatörer behöver bara välja lämpligt program och Ecostar kommer att rulla ditt degband till samma sluttjocklek varje gång. För degar som är speciellt känsliga kan du själv ställa in reduktionsstegen, och du kan också använda det manuella driftläget för tillfälliga småjobb.

* bilden visar följande tillbehör:
– automatisk mjöldoftare
– automatisk degupprullning

Tekniska data Ecostar 2000	SSO 625	SSO 627	SSO 625H	SSO 627H
Underrede A-ram	i rostfritt stål	i rostfritt stål	i rostfritt stål	i rostfritt stål
Automatisk mjöldoftare	tillbehör	tillbehör	tillbehör	tillbehör
Automatisk degupprullning	nej	nej	Ja	Ja
Bandbredd	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Bodsbredd	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Bordlängd totalt	2720 mm	3320 mm	2905 mm	3205 mm
Valslängd	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Valsavstånd	0.2–45 mm	0.2–45 mm	0.2–45 mm	0.2–45 mm
Motordriven valsavståndsreducering	20 automatikprogram, 9 man/auto-program, manuella reduktionssteg			
Utmatningsband, hastighet	58 cm/s	58 cm/s	58 cm/s	58 cm/s
Erforderligt golvutrymme i arbetsläge				
– uppsamlingspannor utdragna	1125 x 3200 mm	1125 x 3800 mm	1125 x 3210 mm	1125 x 3510 mm
– i viloläge	1125 x 1440 mm	1125 x 1700 mm	1125 x 2265 mm	1125 x 2405 mm
Märkeffekt	1.0 kVA / 0.7 kW	1.0 kVA / 0.7 kW	1.0 kVA / 0.7 kW	1.0 kVA / 0.7 kW
Anslutningsspänning	3 x 200–460 V 50 / 60 Hz	3 x 200–460 V 50 / 60 Hz	3 x 200–460 V 50 / 60 Hz	3 x 200–460 V 50 / 60 Hz
Vikt	230 kg	235 kg	260 kg	265 kg

Tekniska data kan ändras utan föregående meddelande. Observera användarmanualernas modellspecifika data och säkerhetsinstruktioner. Observera även föreskrivna säkerhetsåtgärder och iaktta de varningssignaler som kan finnas.

Datorstyrda kavlingsmaskiner och Cutomats

Rondo Doge produktprogram omfattar även andra elektroniska kavlingsmaskiner för speciella uppgifter i större bagerier. Dessutom kan Cutomat-modellerna ge många mindre bagerier möjlighet att höja sin produktion av bakverk.

Datorstyrda kavlingsmaskiner

Ditt företag har vuxit och du vill kunna bearbeta mer deg i en kavlingsmaskin? Eller du vill mata din högproducerande uppslagingslinje från en kavlingsmaskin? I så fall blir du säkert intresserad av de elektroniska kavlingsmaskinerna Rondostar och Compas.

Cutomat-modeller

Ditt utrymme är begränsat men ändå vill du kunna öka ditt bageris produktivitet? I så fall är en Cutomat-modell den perfekta lösningen för dig. Den kombinerar en färdig kavlingsmaskin med ett formningsbord. På så sätt kan du producera en mängd olika brödprodukter i halv-automatisk drift på kavlingsmaskinen.

Rondostar

Denna elektroniska kavlingsmaskin med sitt moderna styrsystem gör det jättelätt att få ett perfekt kavlingsresultat.

Compas

En mycket snabb, datorstyrd högprestandamaskin med variabel hastighet.

Rondomat-Cutomat

En kombination av mekanisk kavlingsmaskin och formningsbord i en och samma utrustning, konstruerad speciellt med tanke på enkel rengöring.

Manomat / Automat-Cutomat

Maskinen med fördelarna från både Manomat- och Automat-modellerna.

Rondostar-Cutomat

Den mångsidiga elektroniska kavlingsmaskinen med integrerad formningsstation.



Du finner mer information om dessa maskiner på www.rondodoge.com, eller be om en broschyr hos din leverantör.