

RONDO
Dough-how & more.



Rondostar 5000

Alles, was ich brauche.

Alles, was ich brauche.

1953 hat RONDO die erste Ausrollmaschine erfunden. 1983 haben wir mit der Motostar die weltweit erste elektronische Ausrollmaschine auf den Markt gebracht. Damit haben wir den Grundstein für eine Tradition von legendären Ausrollmaschinen gelegt.

Die Rondostar 5000 bietet alles, was eine Bäckerei zum Tourieren und Ausrollen braucht:

- Hohe Zuverlässigkeit aufgrund der robusten Konstruktion
- Hohe Regelmässigkeit der hergestellten Teigblöcke und Teigbänder aufgrund der RONDO-spezifischen Abwalzkurven
- Einfache Bedienung aufgrund des i-Touch Cinema Displays
- Hohe Produktivität aufgrund des grossen Walzenspalts und der hohen Bandgeschwindigkeit

Rondostar 5000 – die 3 Typen

Die Rondostar 5000 ist in den Ausführungen Expert, Pro und Basic sowie mit diversen Optionen erhältlich.



Rondostar 5000 Expert
SSH6737H



Rondostar 5000 Pro
SSH6727H



Rondostar 5000 Basic
SSH6707H

Abgebildete Maschinen enthalten Optionen



Zuverlässige Produktion

Sie können sich auf die bewährte Zuverlässigkeit der Rondostar 5000 verlassen. Tagein, tagaus – Jahr für Jahr. Und sich gleichzeitig über die niedrigen Wartungskosten freuen.



Revolutionäre i-Touch-Bedienung

Die Rondostar 5000 lässt sich so einfach und intuitiv bedienen wie ein Smartphone. Auch angelernte Bediener arbeiten mit der Maschine schnell wie die Profis.



Hauchdünn: Sie können auf 0,2 mm abwalzen



Gleichmässige Teigblöcke und Teigbänder

Egal welche Teigarten Sie verarbeiten, mit der Rondostar 5000 sind Ihnen Teigbänder mit gleichmässiger Breite und Dicke sicher – und damit ebenso gleichmässige Gebäcke.



Individuell konfigurierbar

Die Rondostar 5000 können Sie ganz nach Ihren Anforderungen konfigurieren. Ihnen stehen drei Ausführungen und viele Optionen zur Auswahl.



Effizient: Nach dem Ausrollen können Sie das Teigband automatisch aufhaspeln (optional)



Immer gleich.
Immer erfolgreich.



Automatische Breitenkontrolle

Ein gleichmässig breites Teigband ist die Voraussetzung für eine optimale Weiterverarbeitung auf einer Feingebäcklinie. Die Rondostar 5000 sorgt mit ihrer automatischen Breitenkontrolle für Präzision.



Hält Versprechen.
Jahr für Jahr.



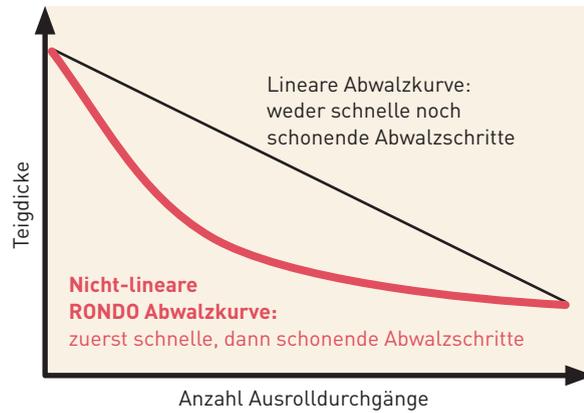
Robust und zuverlässig

Die Rondostar 5000 ist konsequent auf den harten Dauereinsatz ausgelegt. Alle Komponenten sind extrem robust und langlebig. Vergessen Sie die «Ersatzmaschine» für den Notfall – die Rondostar 5000 lässt Sie nicht im Stich.



Bewährte Abwalzkurven

Die Rondostar 5000 stellt ganz automatisch gleichmässige Teigbänder her – schnell und schonend. Die Abwalzkurven bestimmen, wie stark der Walzenspalt reduziert wird. Unsere einzigartigen RONDO-spezifischen Abwalzkurven basieren auf der jahrelangen Erfahrung unserer Spezialisten sowie tausender Anwender auf der ganzen Welt.



Bruchfester Touchscreen

Auch wenn es in Ihrer Bäckerei vielleicht eng ist und es manchmal hektisch zugeht, der bruchfeste Touchscreen mit der i-Touch-Bedienung hält auch heftigen Kollisionen stand.



Hohe Performance

Mit der Rondostar 5000 können Sie grosse Teigmengen in kurzer Zeit verarbeiten. Dank der optionalen variablen Ausrollgeschwindigkeit können Sie die Geschwindigkeit an die jeweiligen Teigeigenschaften anpassen.



Jetzt ist es ganz einfach. Mit der i-Touch-Bedienung.



Wie ein Smartphone

Die revolutionäre i-Touch-Bedienung macht die Arbeit mit der Rondostar 5000 für alle von Anfang an sehr einfach. Denn sie funktioniert so, wie es jeder von seinem Smartphone gewöhnt ist.



Einfache Orientierung

Der Bediener kann direkt vom grossen Startbildschirm das passende Programm aufrufen. Farben und Gebäckbilder machen die Orientierung besonders einfach. Sie können eigene Programmlisten erstellen und eigene Bilder hochladen.



Verschiedene Bedienerlevel

Die Rondostar 5000 verfügt über mehrere Bedienerlevel, wodurch die Betriebssicherheit erhöht wird. Vorarbeiter können beispielsweise den Bildschirm so programmieren, dass der Bediener nur die aktuell benötigten Programme sehen kann.



Prozessschritte im Überblick

Auf dem grossen Cinema Display werden alle Prozessschritte dargestellt und die dazugehörigen Parameter angezeigt – vom Ausrollen über das Tourieren bis hin zur Ruhezeit und zum Aufhaspeln. So weiss auch ein angelegener Bediener immer genau, was zu tun ist.



Einzigartiger Program Wizard

Bei der Rondostar 5000 müssen Sie lediglich Teigblockgewicht, Teigart und Lagenanzahl eingeben und der «Program Wizard» erstellt Ihnen automatisch ein komplettes Ausrollprogramm. Die einzelnen Arbeitsschritte sind übersichtlich als Kacheln dargestellt, die Sie ganz einfach verschieben oder ändern können, falls Sie das Programm anpassen wollen.



Hilfe auf Knopfdruck

Wenn einmal etwas unklar ist, drückt der Bediener einfach auf das Fragezeichen und bekommt Erläuterungen in vielen verschiedenen Sprachen. Ausserdem kann er die gesamte Bedienungsanleitung über den Touchscreen abrufen und Fragen sofort und vor Ort klären.

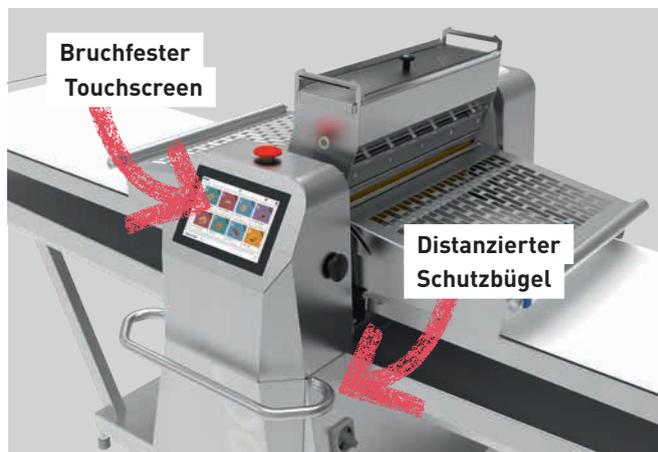


Dauerhaft gut. Made in Switzerland.



Lang soll sie leben

Die hochwertigen Komponenten und die robuste Konstruktion sorgen dafür, dass Sie mit der Rondostar 5000 viele Jahre arbeiten können. Der grosse Touchscreen ist bruchfest und der Maschinenkörper wird zusätzlich durch einen massiven Bügel geschützt.



Fit für die Zukunft

Bereits heute können Sie viele Teige ausrollen und in Zukunft können Sie auch weitere Funktionalitäten installieren. Somit ist Ihre Rondostar 5000 auch in vielen Jahren auf dem neusten Stand.



Zertifizierter Hygienestandard

Die Rondostar 5000 lässt sich dank der glatten Flächen aus rostfreiem Edelstahl besonders leicht reinigen. Es gibt keine Nischen, in denen sich Schmutz ansammeln kann. Grosszügige Mehlauffangbleche halten den Fussboden sauber. Die tägliche Reinigung nimmt daher nur 15 Minuten in Anspruch.

Die Sicherheits- und Hygieneigenschaften der Rondostar 5000 wurden von unabhängigen Stellen zertifiziert.





Eigene Fertigung

RONDO hat die wichtigsten Komponenten schon immer selber gefertigt und so eine aussergewöhnlich lange Lebensdauer der Maschinen sichergestellt. Dank unserer modernen Produktion können wir Maschinen schnell und kundenspezifisch herstellen und Ihnen so kurze Lieferzeiten garantieren.



Höchste Präzision

Sowohl bei der Fertigung der Komponenten als auch bei der Montage gelten bei uns höchste Schweizer Qualitätsstandards. Jede Rondostar 5000 durchläuft vor der Auslieferung einen mehrstündigen Dauertest und wird auf Herz und Nieren geprüft.



Schweizer Tradition

Die Schweiz steht für Qualität, Innovation und Zuverlässigkeit. Diese Werte sind uns, als Schweizer Unternehmen, besonders wichtig. Seit 1953 entwickeln und fertigen wir unsere Ausrollmaschinen an unserem Hauptsitz in Burgdorf/Schweiz.



Aller guten Dinge sind drei: Expert, Pro und Basic.

Expert

Rondostar 5000 Expert



Standardausrüstung

- Schutzgitter mit Einlaufrolle und Gasfeder
- Automatischer Mehlstreuer
- Lenkrollen aus rostfreiem Edelstahl
- Teigauffangbleche

Wichtigste Optionen

- Variable Ausrollgeschwindigkeit
- Automatische Haspelvorrichtung
- Band-Schnellentspannung
- Mürbeteig-Modus
- Transfermodus mit fixer oder einstellbarer Geschwindigkeit

Pro

Rondostar 5000 Pro



Standardausrüstung

- Schutzgitter mit Einlaufrolle und Gasfeder
- Automatischer Mehlstreuer
- Hochklappbare Tische
- Lenkrollen aus rostfreiem Edelstahl
- Teigauffangbleche

Wichtigste Optionen

- Variable Ausrollgeschwindigkeit
- Automatische Haspelvorrichtung
- Band-Schnellentspannung
- Mürbeteig-Modus
- Mehlauffangbleche
- Transfermodus mit fixer oder einstellbarer Geschwindigkeit

Basic

Rondostar 5000 Basic



Standardausrüstung

- Schutzgitter mit Einlaufrolle und Gasfeder
- Hochklappbare Tische
- Lenkrollen aus rostfreiem Edelstahl
- Teigauffangbleche

Wichtigste Optionen

- Automatischer Mehlstreuer
- Automatische Haspelvorrichtung
- Band-Schnellentspannung
- Mehlauffangbleche
- Transfermodus mit fixer Geschwindigkeit

Technische Daten

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.

Rondostar 5000 Expert

	SSH6737	SSH6737H
Ausführung	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl
Transportbandbreite	640 mm	640 mm
Walzenspalt	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm
Walzendurchmesser	84 mm	84 mm
Geschwindigkeit Auslaufband	85 cm/s	85 cm/s
Antriebssystem	Zentralantrieb	Zentralantrieb
Display	10,1" Cinema Display	10,1" Cinema Display
Bedienung	i-Touch	i-Touch
Leistung	1,4 kW	1,4 kW
Anschlusswerte	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Schutzart	IP53	IP53
Abmessungen (mm) • in Arbeitsstellung • in Ruhestellung	• 3670 × 1260 mm • 3300 × 1260 mm	• 3670 × 1260 mm • 3450 × 1260 mm
Gewicht	375 kg	390 kg

Rondostar 5000 Pro

	SSH6725	SSH6727	SSH6727H
Ausführung	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl
Transportbandbreite	640 mm	640 mm	640 mm
Walzenspalt	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm
Walzendurchmesser	84 mm	84 mm	84 mm
Geschwindigkeit Auslaufband	85 cm/s	85 cm/s	85 cm/s
Antriebssystem	Zentralantrieb	Zentralantrieb	Zentralantrieb
Display	10,1" Cinema Display	10,1" Cinema Display	10,1" Cinema Display
Bedienung	i-Touch	i-Touch	i-Touch
Leistung	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW
Anschlusswerte	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Schutzart	IP53	IP53	IP53
Abmessungen (mm) • in Arbeitsstellung • in Ruhestellung	• 3050 × 1260 mm • 1810 × 1260 mm	• 3670 × 1260 mm • 2190 × 1260 mm	• 3670 × 1260 mm • 2950 × 1260 mm
Gewicht	290 kg	300 kg	315 kg

Rondostar 5000 Basic

	SSH6705	SSH6707	SSH6707H
Ausführung	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl
Transportbandbreite	640 mm	640 mm	640 mm
Walzenspalt	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm
Walzendurchmesser	84 mm	84 mm	84 mm
Geschwindigkeit Auslaufband	85 cm/s	85 cm/s	85 cm/s
Antriebssystem	Zentralantrieb	Zentralantrieb	Zentralantrieb
Display	10,1" Cinema Display	10,1" Cinema Display	10,1" Cinema Display
Bedienung	i-Touch	i-Touch	i-Touch
Leistung	1,4 kW	1,4 kW	1,4 kW
Anschlusswerte	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Schutzart	IP53	IP53	IP53
Abmessungen (mm) • in Arbeitsstellung • in Ruhestellung	• 3050 × 1260 mm • 1810 × 1260 mm	• 3670 × 1260 mm • 2190 × 1260 mm	• 3670 × 1260 mm • 2950 × 1260 mm
Gewicht	285 kg	295 kg	310 kg

RONDO

Dough-how & more.

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

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

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

RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cédex / Frankreich
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

000 RONDO Rus
127495 Moskau / Russland
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
Kanada
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. / Mexiko
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com



Wieland-Boku
innovativ - präzise - flexibel - zuverlässig
Wieland-Boku AG
Gipfelstrasse 1
CH-3671 Brenzikofen


+41(0)31 771 13 13
+41(0)31 771 05 64
info@wieland-boku.ch

www.wieland-boku.ch