



Potente, modular y eficiente:

RONDO MLC 4.0

Laminado, alimentación y acabado

¿Quién es capaz de producir bandas de masa laminadas uniformes?

¡La automática y precisa RONDO MLC 4.0!

Concepto de potencia de la MLC 4.0

Lo que comenzó en 2005 como un concepto de laminadora modular, ha evolucionado con la MLC 4.0 hasta convertirse en una completa solución modular para laminar, alimentar y dar acabado a los más diversos productos y tipos de masa.

La MLC 4.0 está fabricada en acero inoxidable y ha sido concebida para el funcionamiento permanente. Está equipada con componentes de alta calidad, como los controles Siemens o los motores reductores energéticamente eficientes de Nord o SEW (opcional). Naturalmente, al igual que todas las máquinas de RONDO, cumple las normas internacionales de seguridad.

Diferentes líneas MLC 4.0

Con la MLC 4.0 podrá hacer realidad todo lo que un panadero puede desear: con las versiones de línea «**Block**», «**Feeding**» o «**Laminating**» (ver ejemplo a la derecha) podrá obtener bloques de masa laminados muy uniformes y producir banda de masa sin fin, laminar masas de pan y alimentar continuamente líneas de producción de pastelería o máquinas para croissants.

Con la línea «**Make-up**» (ver ejemplo en la página siguiente) se le abrirán todas las posibilidades del mundo de los productos de pastelería, panes y pizzas.

Formadora de bandas de masa

La formadora de bandas de masa da forma cuidadosamente a masas de todo tipo para convertirlas en una banda de masa homogénea, sin tensiones y sin destruir la estructura de la masa. Es compacta, cuenta con ruedas para su desplazamiento y se puede limpiar de manera fácil y rápida.

Bomba de grasa

A partir de bloques de margarina o mantequilla, la bomba de grasa produce automáticamente una banda de grasa continua con un ancho y un espesor homogéneos y la aplica sobre la banda de masa. A continuación, las cintas de plegado pliegan la banda de masa de modo que la grasa queda envuelta totalmente por la masa.



Cabezal satélite

Los rodillos giratorios del cabezal satélite reducen el grosor de la banda de masa sin dañar las capas de masa y grasa.

Estación de plegado

Aquí se pliega la banda de masa con cuidado, con lo que se crean entre 2 y 10 capas de grasa homogéneas. La banda de masa ya plegada, que ahora es muy gruesa, pasa por un segundo cabezal satélite en el que se reduce su espesor.

Sección final

Para producir bloques se corta la banda de masa automáticamente en piezas, y a continuación se pliegan manualmente. El bloque de masa tiene ahora entre 2 y 40 capas de grasa.

Otra alternativa consiste en laminar la banda de masa con un rodillo transversal y uno o varios calibradores hasta obtener el espesor final deseado y alimentar directamente la línea de producción de pastelería o la máquina de croissants siguiente.



Producción de más capas de grasa (tras un tiempo de reposo)

Tras un tiempo de reposo, se pueden volver a colocar los bloques de masa sobre la MLC 4.0 para aumentar así el número de capas de grasa. El cabezal satélite lamina los bloques de masa y junta de nuevo los bloques para producir una banda de masa sin fin.

¿Cómo se puede superar una «excelente potencia»? ¡Con la MLC 4.0 Make-up Line!

Modularidad total para ofrecer una gran variedad y asegurar el futuro

Con la MLC 4.0 Make-up Line se abre un mundo de posibilidades para la fabricación de productos de pastelería y pastas, pan y panecillos artesanales, pizzas, donuts y mucho más. Todas las herramientas y accesorios necesarios en cada caso para rellenar, plegar, cortar, marcar y laminar se pueden integrar directamente en la línea simplemente conectándolos. Por supuesto, lo mismo se aplica al futuro: no importa qué configuración elija hoy, ya que con la MLC 4.0 Make-up Line podrá adaptarse a las nuevas necesidades del futuro.

Las ventajas de la MLC 4.0 Make-up Line:

- Manejo moderno
- Alto grado de configurabilidad
- Ampliable para aplicaciones futuras
- Extensa gama de productos
- Tiempos reducidos para hacer cambios
- Diseñada para uso continuo
- Limpieza rápida y sencilla
- Numerosas opciones (equipos complementarios, herramientas y accesorios)

Entrega precisa

Los productos pequeños se transfieren de forma segura y sin problemas a las máquinas siguientes mediante la cinta en pico especial. El dispositivo para aflojar instantáneamente la cinta facilita la limpieza.

Potente guillotina

La guillotina electromecánica troquelea y corta los productos en la banda de masa con gran precisión y elevada potencia.



Manejo moderno

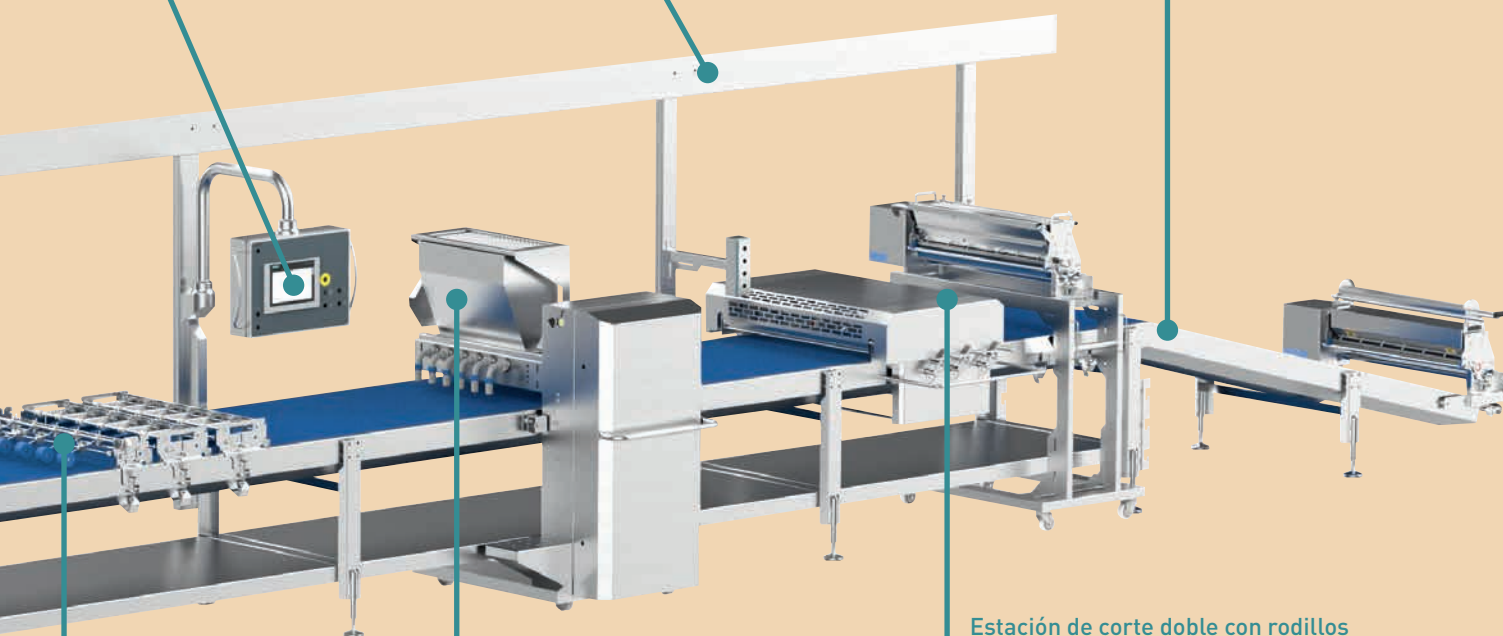
La MLC 4.0 Make-up Line cuenta con una gran pantalla táctil y su manejo es sencillo y seguro.

Canal para cables situado arriba

Los cables y los enchufes se encuentran fuera de la zona de suciedad.

Alimentación automática

Para la alimentación dispone de diferentes soluciones MLC 4.0. Elija la solución adecuada según sus necesidades de automatización y capacidad.

**Numerosos accesorios**

Los accesorios y las herramientas permiten la producción automática de los productos de pastelería y panadería más variados.

Dosificador

Para los diferentes rellenos están disponible diversos dosificadores. Estos dosifican y rellenan con gran precisión.

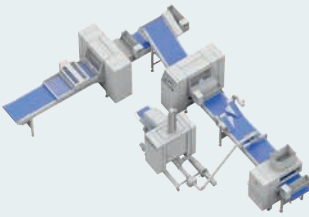
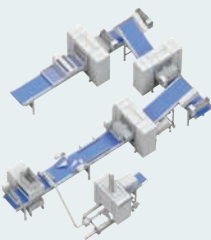
Estación de corte doble con rodillos de contrapresión

La estación de corte doble corta la banda de masa en sentido longitudinal. Los rodillos de contrapresión se encargan de que los cortes sean especialmente limpios y de proteger la cinta transportadora.

Datos técnicos

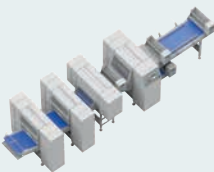
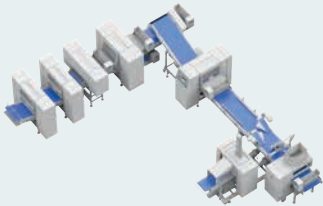
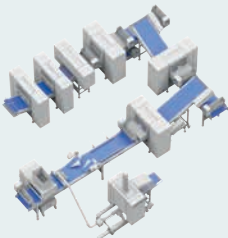
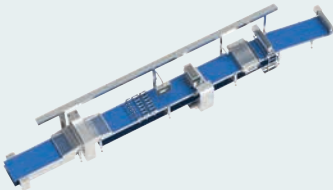
Longitud	9000 / 12000 / 15000 mm
Altura de mesa	920 mm
Ancho de mesa	1000 mm
Ancho de la cinta transportadora	940 mm
Velocidad de la cinta transportadora	0.5 – 12 m/min
Tensión de alimentación	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Tensión de control	24 V

¿Qué solución es la que más le convence? Aquella que satisface sus necesidades específicas!

MLC 4.0 Versiones	I-Block Line Versión estándar	L-Block Line Versión estándar	U-Block Line o Z-Block Line Versión estándar
Aplicación	Producción de bloques de masa con hasta 4 capas de grasa	Producción de bloques de masa con hasta 40 capas de grasa	Producción de bloques de masa con hasta 400 capas de grasa
Diseño			
Componentes	- Formadora de banda de masa - Bomba de grasa (opcional) - Cintas plegadoras - Cabezal satélite - Cortador rotatorio	- Formadora de banda de masa - Bomba de grasa (opcional) - Cintas plegadoras - Estación de plegado - Dos cabezales satélite - Cortador rotatorio	- Formadora de banda de masa - Bomba de grasa (opcional) - Cintas plegadoras - Dos estaciones de plegado - Tres cabezales satélite - Cortador rotatorio
Espacio requerido	8300 × 1850 mm	8000 × 6000 mm	8000 × 7200 mm

MLC 4.0	Ejecución
Ancho de la cinta transportadora	700 y 900 mm (MLC 4.0 Block, Feeding y Laminating Line) 940 mm (MLC 4.0 Make-up Line)
Velocidad de la cinta transportadora	MLC 4.0 Block Line: hasta 8 m/min MLC 4.0 Laminating Line: hasta 12 m/min MLC 4.0 Make-up Line: hasta 12 m/min MLC 4.0 Feeding Line: hasta 12 m/min
Conexión, control y voltaje	
Operación	PLC, pantalla táctil en color de 12", 100 programas
Voltaje	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
Conexión de agua	Para Make-up Lines
Conexión de aire	Para la bomba de grasa y las Make-up Lines

Sujeto a modificaciones técnicas. Se deben seguir las instrucciones sobre seguridad y específicas del tipo en el modo de empleo.
Los letreros de prohibición, de aviso y de peligro en las máquinas deben observarse de acuerdo con el modo de empleo.

I-Feeding Line Versión configurable	L-Laminating Line Versión configurable	U-Laminating Line o Z-Laminating Line Versión configurable	Make-up Line Versión configurable
Alimentación continua de las líneas de producción	Producción de bandas de masa con hasta 10 capas de grasa y alimentación continua de las líneas de producción	Producción de bandas de masa con hasta 100 capas de grasa y alimentación continua de las líneas de producción	Acabado de los más diversos productos (productos de pastelería y pastas, pan artesanal, panecillos, pizzas, donuts y mucho más)
			
• Cabezal satélite • Rodillo transversal • Calibrador	• Formadora de banda de masa • Bomba de grasa (opcional) • Cintas plegadoras • Estación de plegado • Dos cabezales satélite • Rodillo transversal • Calibrador	• Formadora de banda de masa • Bomba de grasa (opcional) • Cintas plegadoras • Dos estaciones de plegado • Tres cabezales satélite • Rodillo transversal • Calibrador	• Estación de corte doble • Dosificador (opcional) • Numerosos accesorios (opcional) • Numerosas herramientas (opcional) • Guillotina
6000 × 1800 mm	8000 × 6900 mm	8000 × 7200 mm	9000 / 12000 / 15000 mm

Soluciones industriales de laminado y alimentación

¿Necesita una instalación industrial de laminado y alimentación con una potencia especialmente elevada? Pregunte por nuestras líneas ASTec (Advanced Sanitary Technology). Con un ancho de trabajo de hasta 1500 mm ofrecen aún mayor capacidad y se construyen a la medida de sus necesidades. Gracias al novedoso diseño ASTec cumplirá además con las más recientes directivas sobre higiene.



RONDO Burgdorf AG

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

RONDO Schio s.r.l.

36015 Schio (VI) / Italia
Tel.: +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG

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

RONDO S.à.r.l.

67319 Wasselonne Cédex / Francia
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 Moscú / Rusia
Tel. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.

Moonachie, N.J. 07074 / USA
USA
Tel. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com
Canadá
Tel. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.

58200 Kuala Lumpur / Malasia
Tel.: +60 3 7984 55 20
info.my@rondo-online.com

RONDO China

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

RONDO México

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

www.rondo-online.com

