

# RONDO

Dough-how since 1948.



## Compas 4.0

Das einzigartige Antriebssystem der Compas 4.0 rollt jede Teigart gleichmässig stressfrei aus. Innovative Assistenzsysteme sorgen in unserer leistungsstärksten Ausrollmaschine für fehlerfreies und effizientes Arbeiten.



### Einzigartiger Antrieb

Die Compas 4.0 verfügt über 4 Einzelantriebe für Walzen und Transportbänder. Der entscheidende Vorteil: Dank der separat einstellbaren Einlauf-, Auslauf- und Walzengeschwindigkeiten ist der Ausrollprozess optimal auf die Teigart abgestimmt. Das Ergebnis sind immer gleichmässig und stressfrei ausgerollte Teigbänder.



### Unschlagbare Effizienz

Mit den 4 leistungsstarken Einzelantrieben, einer Bandgeschwindigkeit von bis zu 130 cm pro Sekunde, dem grossen Walzenspalt von bis zu 65 mm sowie einem 715 mm breiten Transportband ist die Compas 4.0 perfekt für die schnelle Verarbeitung grosser Teigmengen und schwerer Teigblöcke bis 20 kg geeignet.



### Innovative Assistenzsysteme

Die Assistenzsysteme der Compas 4.0 verhindern Fehlbedienungen und erkennen, wenn Grösse oder Beschaffenheit eines Teigblocks von den Eingaben abweicht. Dies vereinfacht die Arbeit mit der Maschine auch für ungelernetes Personal und reduziert somit Teigabfälle und Betriebskosten.





**35% schneller ausrollen.  
Und Kosten sparen.**



**Gleichmässig und stressfrei.  
Einfach das Beste erreichen.**



### Höchste Geschwindigkeit

Die Compas 4.0 ist so leistungsstark, dass sie Feingebäcklinien oder Croissantmaschinen mit bis zu 800 kg Teig pro Stunde beschickt. Dank der bahnbrechenden 4 Einzelantriebe und der hohen Bandgeschwindigkeit wird jeder Teigblock optimal ausgerollt – für einen maximalen Ausstoss.



### Stressfreies Ausrollen

Mit einem Walzendurchmesser von 99 mm und einem besonders kleinen Angriffswinkel wird der Teig in der Compas 4.0 äusserst sicher und schonend ausgerollt. Dadurch lassen sich selbst kalte, harte oder klebrige Teige problemlos verarbeiten – für ein gleichmässiges und spannungsfreies Teigband.



### Grösste Teigblöcke

Je grösser die Teigblöcke, desto effizienter die Verarbeitung. Dank der Walzenspaltgrösse bis 65 mm und einer Transportbandbreite von 715 mm bewältigt die Compas 4.0 problemlos bis zu 20 kg schwere Teigblöcke und formt daraus breite, gleichmässe Teigbänder. Selbst bei angegärten, besonders voluminösen oder kalten und harten Teigen.



### Höchste Gleichmässigkeit

Mit der Compas 4.0 sind alle Arbeitsschritte vorprogrammierbar. Ergänzend überwachen innovative Assistenzsysteme den Zustand des Teigs und melden Abweichungen in Gewicht oder in der Festigkeit sofort. Es entstehen Gebäcke mit gleichbleibender Qualität, Form und Gewicht.



### Reduzierte Betriebskosten

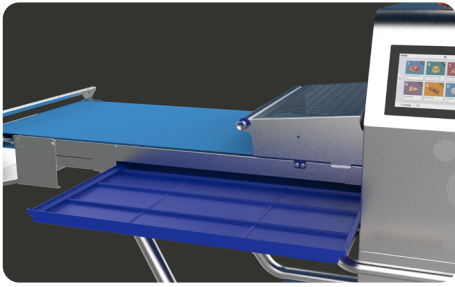
Mit der Compas 4.0 lassen sich die Betriebskosten auf mehreren Ebenen nachhaltig senken. Automatisierte Abläufe reduzieren Teigabfall auf ein Minimum, während die intuitive Touch-Bedienung und die fortschrittlichen Assistenzsysteme das Bedienpersonal dabei unterstützen, Bedienfehler im Produktionsprozess zu vermeiden. Das bedeutet: Geringere Ausfallzeiten und weniger unnötige Nachproduktionen, für eine deutlich höhere Wirtschaftlichkeit.



### Bedienung, die den Alltag erleichtert

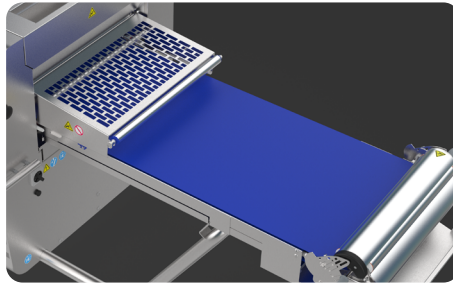
Die Erstellung von Rezepten ist dank unserem Wizard, grossen Icons und einem übersichtlichen Bildschirm so einfach wie nie. Neues Personal lässt sich so in kürzester Zeit an die Compas 4.0 anlernen. Auch Teigruhezeiten sind direkt in die Abläufe integrierbar. Aufgrund des hohen Automatisierungsgrads des Ausrollprozesses bleibt dem Bedienpersonal mehr Zeit für die parallele Ausführung von weiteren Aufgaben.

## Zusätzliche Optionen



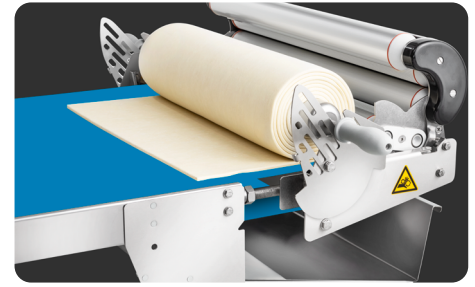
### Mehlfangbleche

Mehlfangbleche verhindern, dass überschüssiges Mehl auf den Boden fällt. Der Reinigungsaufwand wird verringert – die Rutschgefahr reduziert sich.



### Kurze oder lange Maschinentische

Je nach Ansprüchen und Platzverhältnissen in der Produktion ist die Compas 4.0 mit längeren oder kürzeren Maschinentischen lieferbar.



### Automatische Haspelvorrichtung

Die optionale automatische Haspelvorrichtung erspart weitere manuelle Arbeit. Damit wird das Überführen der Teigbänder auf andere Maschinen zum Kinderspiel.

306.de/ES

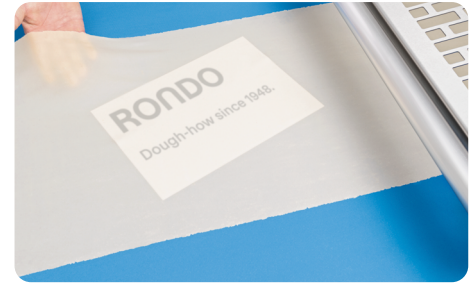
## Am besten geeignet für diese Anwendungen



### Ausrollen



### Laminieren



### Dünnteig

## Technische Daten

Maschine	Compas 4.0 Pro <sup>1</sup> SSH7805 / SSH7805H <sup>2</sup> SSH7807 / SSH7807H		Compas 4.0 Expert <sup>1</sup> SSH7907 / SSH797H <sup>2</sup> SSH797 / SSH7909H	
Walzenspalt	0.2 – 55 mm	1/64 – 2.2 in	0.2 – 65 mm	1/64 – 2.2 in
Walzendurchmesser	99 mm	3.9 in	99 mm	3.9 in
Walzenstellung	Automatisch		Automatisch	
Tischbreite	720 mm	2.4 ft	720 mm	2.4 ft
Transportbandbreite	715 mm	2.4 ft	715 mm	2.4 ft
Tischlänge total	2742 mm <sup>1</sup>   3342 mm <sup>2</sup>	9.0 ft <sup>1</sup>   11.0 ft <sup>2</sup>	3528 mm <sup>1</sup>   4128 mm <sup>2</sup>	11.6 ft <sup>1</sup>   13.6 ft <sup>2</sup>
Ausrollgeschwindigkeit auf Auslaufband	10 – 105 cm/s	0.33 – 3.5 ft/s	10 – 130 cm/s	0.33 – 3.5 ft/s
Antriebssystem	4 Einzelantriebe für Transportbänder und Walzen	<b>USP</b>	4 Einzelantriebe für Transportbänder und Walzen	<b>USP</b>
Assistenzsysteme	Ja		Ja	
Bedienung & Display	10.1" Touchdisplay (Cinema Display)		10.1" Touchdisplay (Cinema Display)	
Leistung	1.8 kW		1.8 kW	
Platzbedarf in Arbeitsstellung (L x B x H*)	3250 x 1400 x 1430 mm <sup>1</sup>	10.7 x 4.6 x 4.7 ft <sup>1</sup>	3850 x 1400 x 1430 mm <sup>1</sup>	12.6 x 4.6 x 4.7 ft <sup>1</sup>
	3850 x 1400 x 1430 mm <sup>2</sup>	12.6 x 4.6 x 4.7 ft <sup>2</sup>	4450 x 1400 x 1430 mm <sup>2</sup>	14.6 x 4.6 x 4.7 ft <sup>2</sup>
	3870 x 1400 x 1430 mm <sup>2</sup>	12.7 x 4.6 x 4.7 ft <sup>2</sup>		
Platzbedarf in Ruhestellung (L x B x H*)	2134 x 1400 x 1930 mm <sup>1</sup>	7.0 x 4.6 x 6.3 ft <sup>1</sup>	3530 x 1400 x 1430 mm <sup>1</sup>	11.6 x 4.6 x 4.7 ft <sup>1</sup>
	2520 x 1400 x 1930 mm <sup>1</sup>	8.3 x 4.6 x 6.3 ft <sup>1</sup>	4130 x 1400 x 1430 mm <sup>2</sup>	13.6 x 4.6 x 4.7 ft <sup>2</sup>
	3446 x 1400 x 1430 mm <sup>2</sup>	11.3 x 4.6 x 4.7 ft <sup>2</sup>		
	3530 x 1400 x 1430 mm <sup>2</sup>	11.6 x 4.6 x 4.7 ft <sup>2</sup>		
Gewicht	370 kg / 395 kg <sup>1</sup> 385 kg / 405 kg <sup>2</sup>	816 lbs / 871 lbs <sup>1</sup> 849 lbs / 893 lbs <sup>2</sup>	425 kg <sup>1</sup>   435 kg <sup>2</sup>	937 lbs <sup>1</sup>   959 lbs <sup>2</sup>
Teigblockgröße	15 kg	33 lbs	15 – 20 kg	33 – 44 lbs
Kapazität	350 – 450 kg/h	772 – 992 lbs/h	600 – 800 kg/h	1323 – 1764 lbs/h
Empfohlene Einsatzzeit	ausgelegt für 2-Schicht-Betrieb		ausgelegt für 2-Schichtbetrieb	

\*Layout- und maschinenspezifische Änderungen vorbehalten

### Social Media

**in** RONDO  
 rondo\_doughhow  
 rondoswitzerland

Weitere Informationen  
über die Compas 4.0

