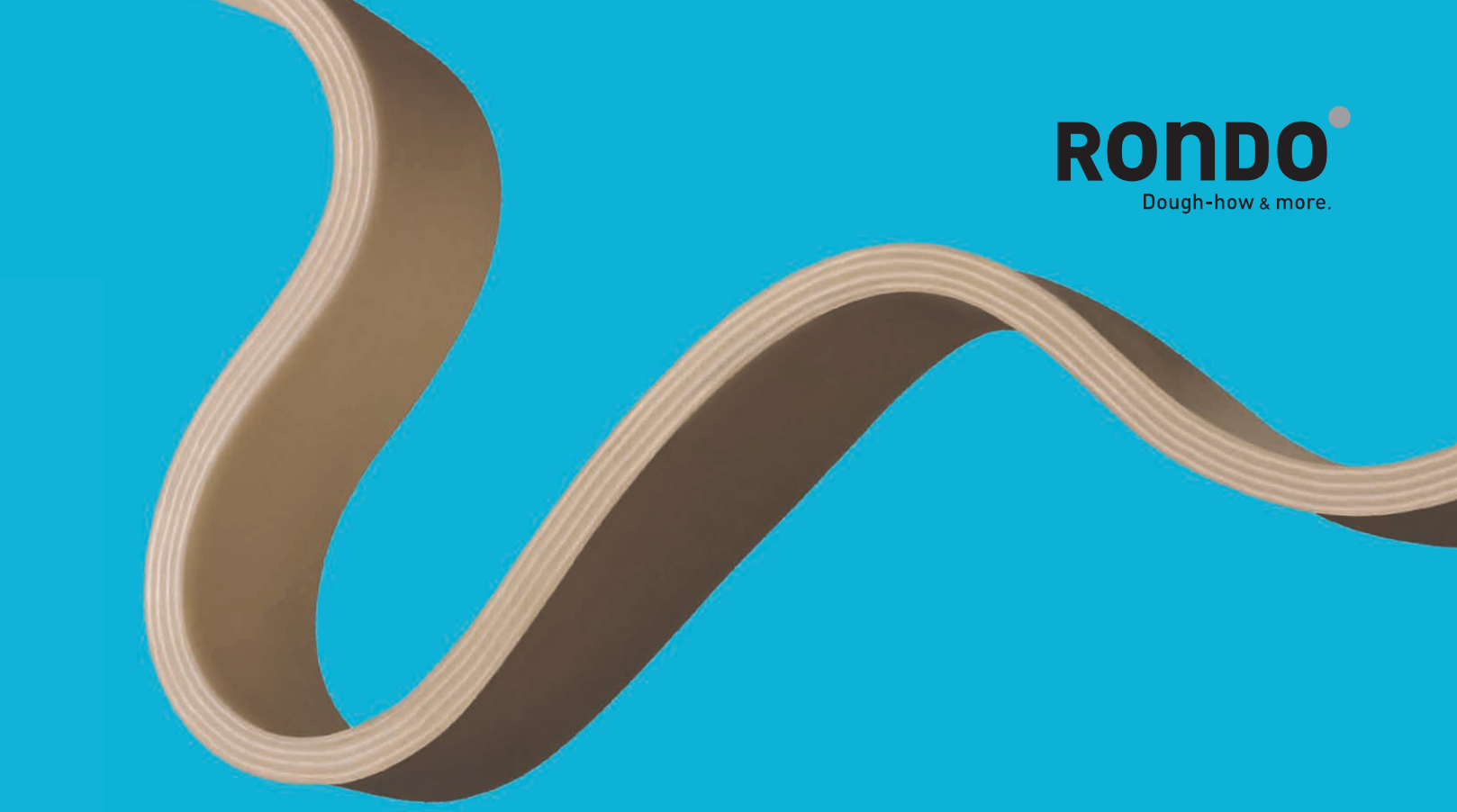
RONDO
Dough-how & more.



Compas 4.0

Einfach ausrollen. Einfach grossartig.

Einfach ausrollen. Einfach grossartig.

Die bahnbrechende Compas 4.0 definiert Ausrollen neu:

- **Die einzigartigen vier Einzelantriebe** eröffnen Ihnen unzählige neue Möglichkeiten der Teigverarbeitung.
- Die revolutionäre **i-Touch-Bedienung** unterstützt Sie von A bis Z und definiert «einfache Bedienung» bei Ausrollmaschinen ganz neu.
- Dank der extrem schonenden Arbeitsweise können Sie nun wirklich **jeden Teig** ausrollen.
- Die ausserordentlich **starke Leistung** reicht aus, um jede 700 mm breite Aufarbeitungslinie zu beschicken.

Höchste Effizienz beim Ausrollen und Tourieren

Eine sehr hohe Bandgeschwindigkeit und ein sehr grosser Walzenspalt. Vier leistungsstarke Antriebsmotoren. Mit der Compas 4.0 rollen Sie deutlich schneller aus und reduzieren die Betriebskosten.

Legendäre Zuverlässigkeit

Über 65 Jahre Erfahrung vom Innovationsführer kombiniert mit Schweizer Qualität. Die Compas 4.0 ist besonders langlebig, robust und fit für die Zukunft.

Compas 4.0 Expert
SSH7907H
Abbildung zeigt Optionen

Compas 4.0 Pro
SSH7805
Abbildung zeigt Optionen

Einfachste Bedienung und fehlerfreies Arbeiten

Eine intuitive Bedienung, so einfach wie bei einem Smartphone. Innovative Assistenzsysteme helfen, Fehler zu vermeiden. Mit der Compas 4.0 arbeitet jeder sofort sehr produktiv.

Rollt jeden Teig aus

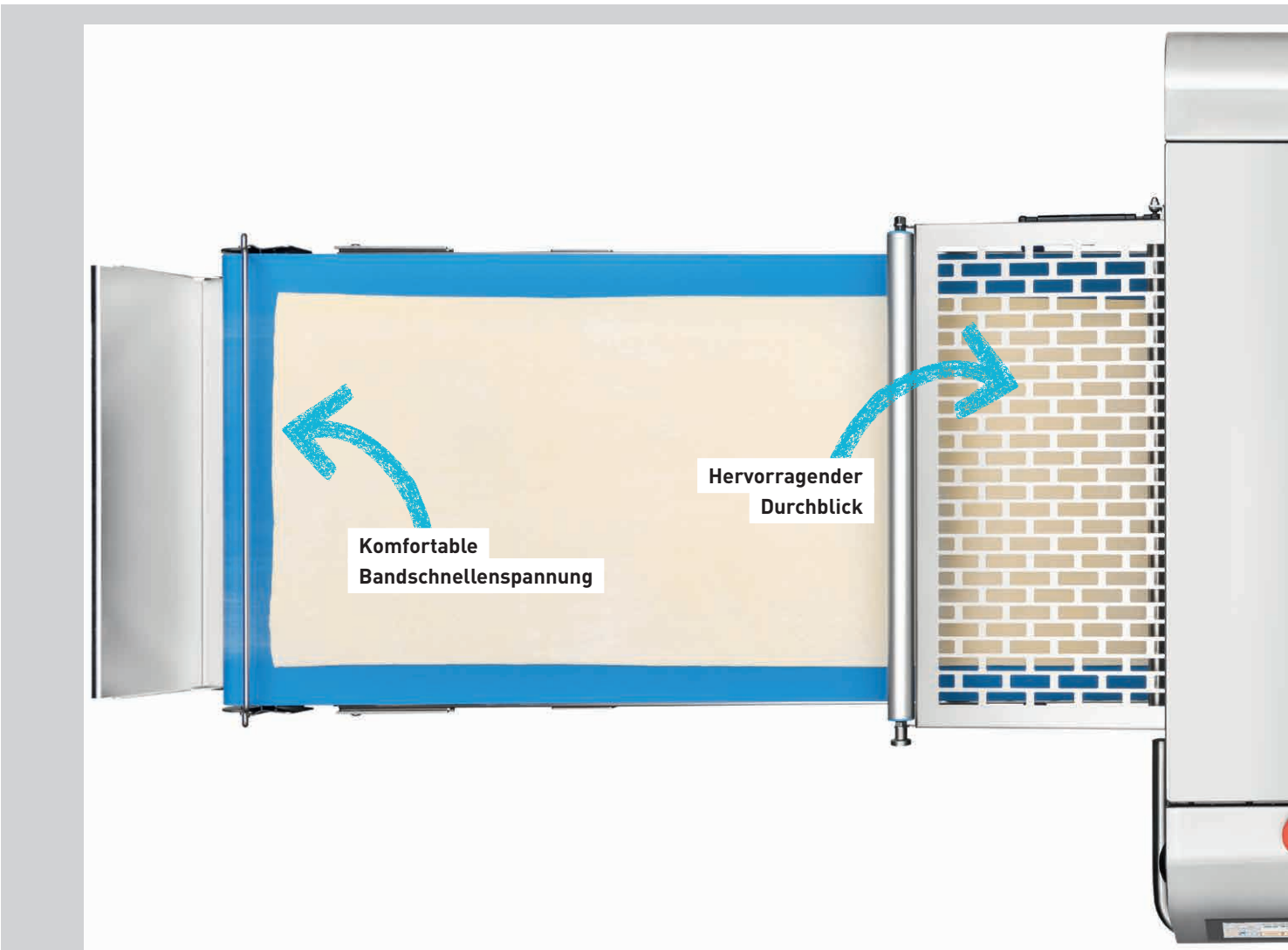
Ein grosszügig dimensioniertes Walzenpaar und vier Einzelantriebe. Optimale Parameter beim Ausrollen und Aufhaspeln. Die Compas 4.0 rollt jeden Teig gleichmässig und stressfrei aus.

Technische Daten

	Compas 4.0 Expert SSH7907H	Compas 4.0 Expert SSH7909H	Compas 4.0 Pro SSH7805 / SSH7805H	Compas 4.0 Pro SSH7807 / SSH7807H
Ausführung	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl
Transportbandbreite	715 mm	715 mm	715 mm	715 mm
Walzenspalt	0.2 – 65 mm	0.2 – 65 mm	0.2 – 55 mm	0.2 – 55 mm
Walzendurchmesser	99 mm	99 mm	99 mm	99 mm
Ausrollgeschwindigkeit	10 – 130 cm/s	10 – 130 cm/s	10 – 105 cm/s	10 – 105 cm/s
Antriebssystem	4 Einzelantriebe	4 Einzelantriebe	4 Einzelantriebe	4 Einzelantriebe
Display	10.1" Cinema Display	10.1" Cinema Display	10.1" Cinema Display	10.1" Cinema Display
Bedienung	i-Touch	i-Touch	i-Touch	i-Touch
Assistenzsysteme	Ja	Ja	Ja	Ja
Leistung	1.8 kW	1.8 kW	1.8 kW	1.8 kW
Anschlusswerte	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
Schutzart	IP53	IP53	IP53	IP53
Abmessungen (L × B) • in Arbeitsstellung • in Ruhestellung	 • 3850 × 1400 mm • 3530 × 1400 mm	 • 4450 × 1400 mm • 4130 × 1400 mm	 • 3270 × 1400 mm • 1910 × 1400 mm / 2520 × 1400 mm	 • 3850 × 1400 mm • 3530 × 1400 mm
Gewicht	425 kg	435 kg	370 kg / 395 kg	385 kg / 405 kg

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.

35 % schneller ausrollen. Und Kosten sparen.



Regelmässig ohne Stress. Und so das Beste erreichen.

Höchste Geschwindigkeit

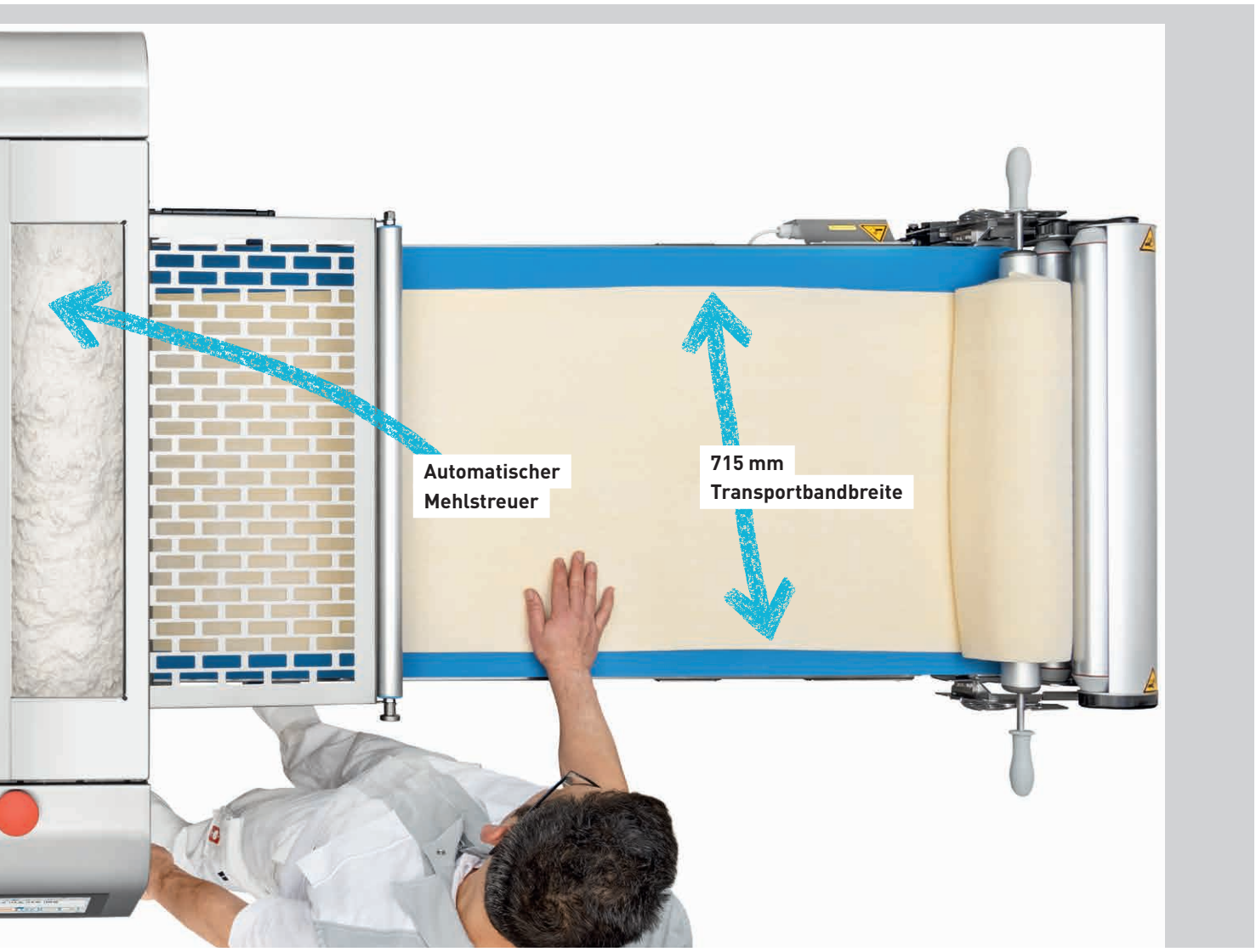
Die Compas 4.0 ist so schnell, dass Sie Feingebäcklinien oder Croissantmaschinen mit bis zu 800 kg Teig pro Stunde beschicken können. Die bahnbrechenden vier Einzelantriebe stellen sicher, dass Sie den Teig immer optimal ausrollen und so einen maximalen Ausstoss erreichen.

Grösste Teigblöcke

Je grösser die Teigblöcke sind, umso effizienter können Sie arbeiten. Durch die vier leistungsstarken Einzelantriebe verarbeiten Sie problemlos 20 kg schwere Teigblöcke. Selbst wenn sie schon angegart und besonders voluminös oder kalt und extrem hart sind.

Reduzierte Betriebskosten

Mit der Compas 4.0 minimieren Sie den Teigabfall und reduzieren so Ihre Kosten. Die einfache i-Touch Bedienung und die innovativen Assistenzsysteme verhindern Fehlbedienungen. Dadurch sinken Ihre Kosten zusätzlich. Die Compas 4.0 ist mit nur wenigen Handgriffen in kurzer Zeit gereinigt.



Stressfreies Ausrollen

Die innovative Compas 4.0 ist mit vier Einzelantrieben (Patent angemeldet) ausgerüstet, sodass Sie jeden Teig stressfrei ausrollen können. Somit erhalten Sie immer ein gleichmässiges Teigband ohne Spannung. Das bedeutet: Ihre Gebäcke haben stets exakt das gleiche Gewicht und die gleiche Grösse.

Aufhaspeln ohne Spannung

Damit das stressfreie Teigband auch beim automatischen Aufhaspeln keine Spannung aufbaut, haspelt die Compas 4.0 Teigbänder am Anfang langsam und schonend auf, um dann sukzessive die Geschwindigkeit zu erhöhen. Natürlich immer individuell an Ihre Teigart angepasst.

Höchste Gleichmässigkeit

Bei der Compas 4.0 sind alle Arbeitsschritte einprogrammiert, sodass sie diese immer gleich ausführt. Die innovativen Assistenzsysteme informieren den Benutzer zusätzlich, wenn Teigblöcke im Gewicht oder in der Festigkeit vom Sollwert abweichen.

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

Wie ein Smartphone

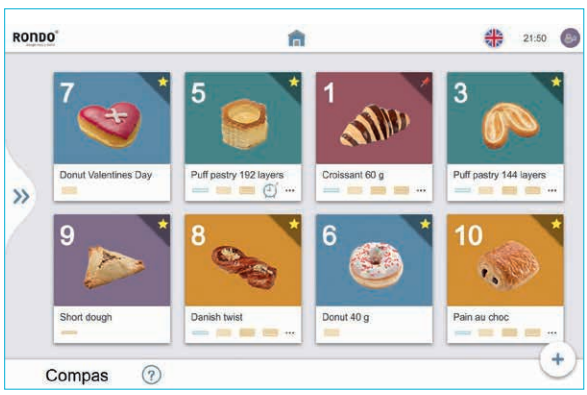
Die revolutionäre i-Touch Bedienung macht die Arbeit mit der Compas 4.0 für alle von Anfang an sehr einfach. Denn sie funktioniert so, wie es jeder von seinem Smartphone gewöhnt ist.

Intelligente Assistenzsysteme

Nie wieder den Teigblock auf der falschen Seite auflegen, nie wieder ein Ausrollprogramm starten, das nicht zum Teigblock passt. Die einzigartigen Assistenzsysteme der Compas 4.0 machen die Arbeit nicht nur besonders einfach, sondern verhindern auch Fehlbedienungen.

Hilfe auf Knopfdruck

Wenn doch mal etwas unklar ist, drückt der Bediener einfach auf das Fragezeichensymbol und bekommt Erläuterungen. Natürlich in vielen verschiedenen Sprachen.



Aufgeräumter Startbildschirm

Der Bediener kann direkt vom grossen Startbildschirm das passende Programm aufrufen. Farben und Gebäckbilder machen die Orientierung besonders einfach.

Die Compas 4.0 verfügt über mehrere Bedienerlevel, sodass zum Beispiel Vorarbeiter nur die aktuell benötigen Programme freigeben können.

Einzigartiger Program Wizard

Bei der Compas 4.0 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.

Auf der Höhe der Zeit. Zuverlässig viele Jahre lang.

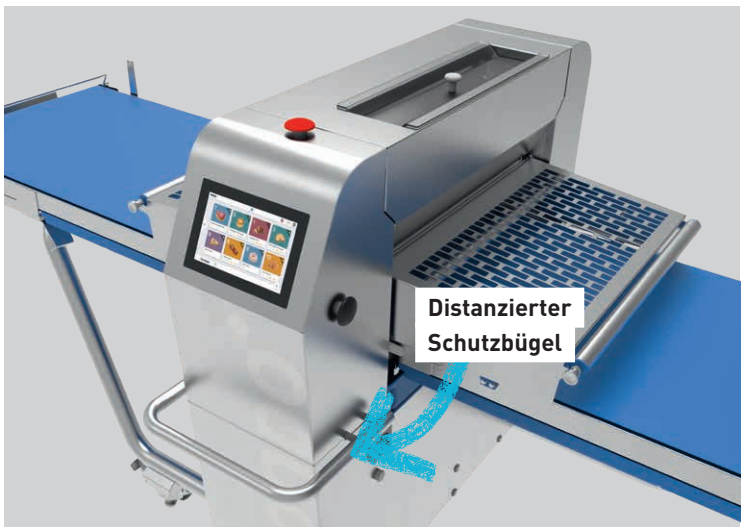
1953 hat RONDO die erste Ausrollmaschine erfunden. 1983 haben wir mit der Motostar die weltweit erste elektronische Ausrollmaschine auf den Markt gebracht. Und seit 1987 gibt es bereits die elektronische Ausrollmaschine Compas, die inzwischen legendär geworden ist. Aus langer Erfahrung wissen wir, wie wichtig Ihnen minimale Ausfallzeiten und eine lange Lebensdauer sind. Die einzigartige Compas 4.0 ist nicht nur zuverlässig und langlebig, sondern auch zukunftsfit und damit immer «best in class»!

Fit für die Zukunft

Bereits heute können Sie jeden Teig ausrollen und in Zukunft können Sie auch weitere Funktionalitäten installieren. Somit ist Ihre Compas 4.0 auch in vielen Jahren auf dem neusten Stand.

Lang soll sie leben

Die hochwertigen Komponenten und die robuste Konstruktion sorgen dafür, dass Sie mit der Compas 4.0 viele Jahre arbeiten können. Das grosse i-Touch-Display ist schlagsicher und wird zusätzlich durch einen massiven Bügel geschützt.

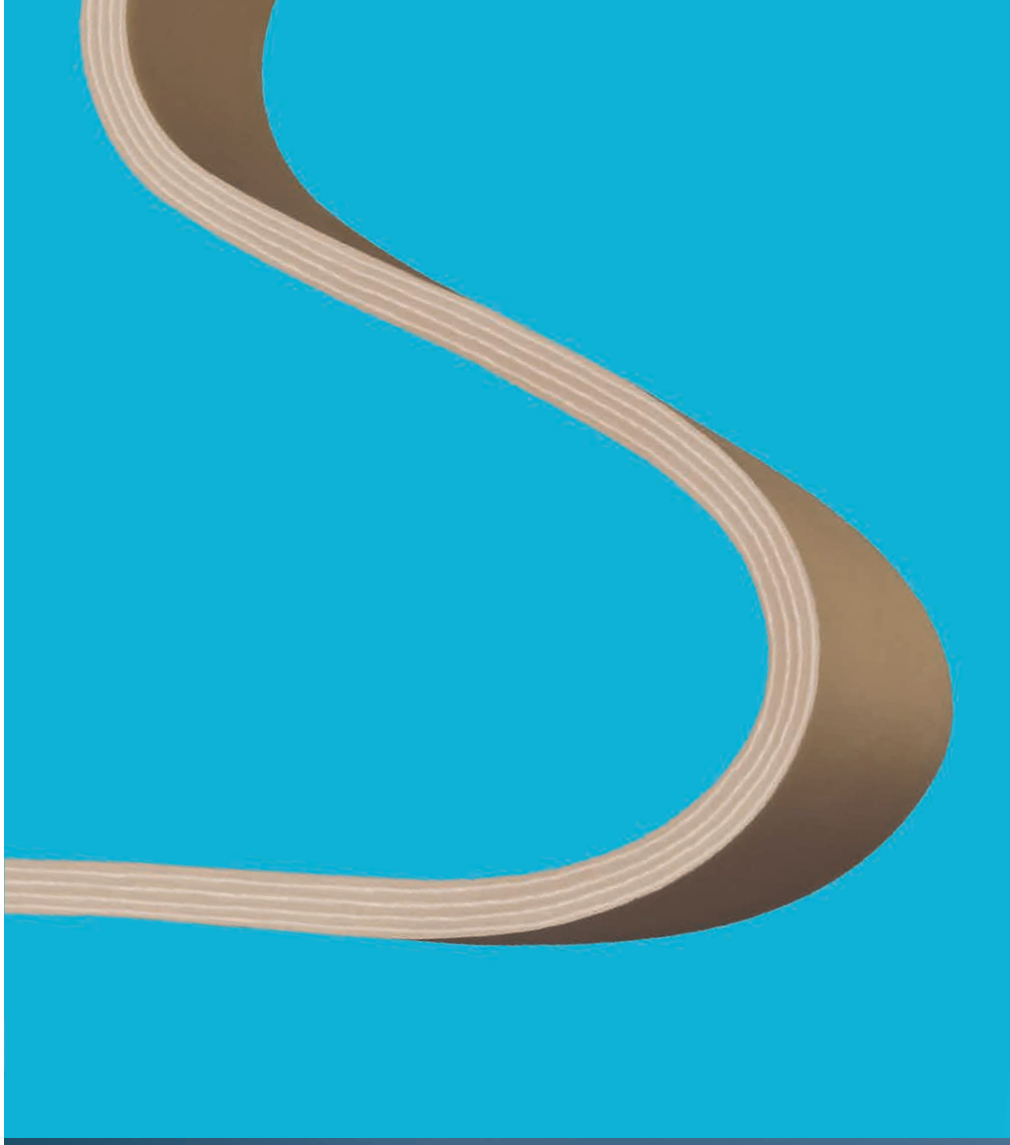


Hygienestandard UL Sanitation

Das bahnbrechende Hygienekonzept der Compas 4.0 besticht durch glatte Flächen und eine offene Rohrbogenkonstruktion. Es gibt keine Nischen, in denen sich Schmutz ansammeln könnte, und grosszügige Mehlauffangbehälter halten den Fussboden sauber. Daher nimmt die tägliche Reinigung nur 10 bis 12 Minuten in Anspruch.

Sicherheit und Hygieneeigenschaften sind von unabhängigen Stellen zertifiziert.

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

OOO 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

264.de/E1-5