

**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

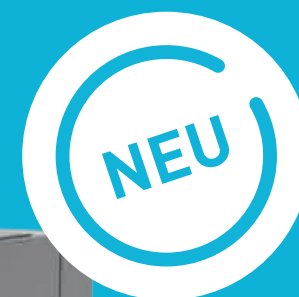
**RONDO Inc.**  
Moonachie, N.J. 07074 / USA  
Tel. +1 201 229 97 00  
info.us@rondo-online.com

**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



## 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.



Compas 4.0 Expert  
SSH7907H  
Abbildung zeigt Optionen



Compas 4.0 Pro  
SSH7805  
Abbildung zeigt Optionen



### 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.



### 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.



### 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.



### 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	Compas 4.0 Pro SSH7807	Compas 4.0 Pro SSH7807H
Ausführung	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl	aus rostfreiem Edelstahl
Transportbandbreite	715 mm	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	0.2 – 55 mm
Walzendurchmesser	99 mm	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	10 – 105 cm/s
Antriebssystem	4 Einzelantriebe	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	10.1" Cinema Display
Bedienung	i-Touch	i-Touch	i-Touch	i-Touch	i-Touch
Assistenzsysteme	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Leistung	1.8 kW	1.8 kW	1.8 kW	1.8 kW	1.8 kW
Spannung	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz
Abmessungen (L x B)					
• in Arbeitsstellung	• 3850 x 1400 mm	• 4450 x 1400 mm	• 3270 x 1400 mm	• 3850 x 1400 mm	• 3850 x 1400 mm
• in Ruhestellung	• 3530 x 1400 mm	• 4130 x 1400 mm	• 1910 x 1400 mm	• 3530 x 1400 mm	• 3530 x 1400 mm
Gewicht	425 kg	435 kg	370 kg	385 kg	405 kg

Technische Änderungen vorbehalten. Die sicherheitstechnischen und typenspezifischen Instruktionen der Betriebsanleitung sind zu befolgen. Verbot-, Hinweis- und Warnschilder an den Maschinen sind gemäss Betriebsanleitung zu beachten.





35 % schneller ausrollen.  
Und Kosten sparen.



#### 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 Einzelantrieben stellen sicher, dass Sie den Teig immer optimal ausrollen und so einen maximalen Ausstoss erreichen.



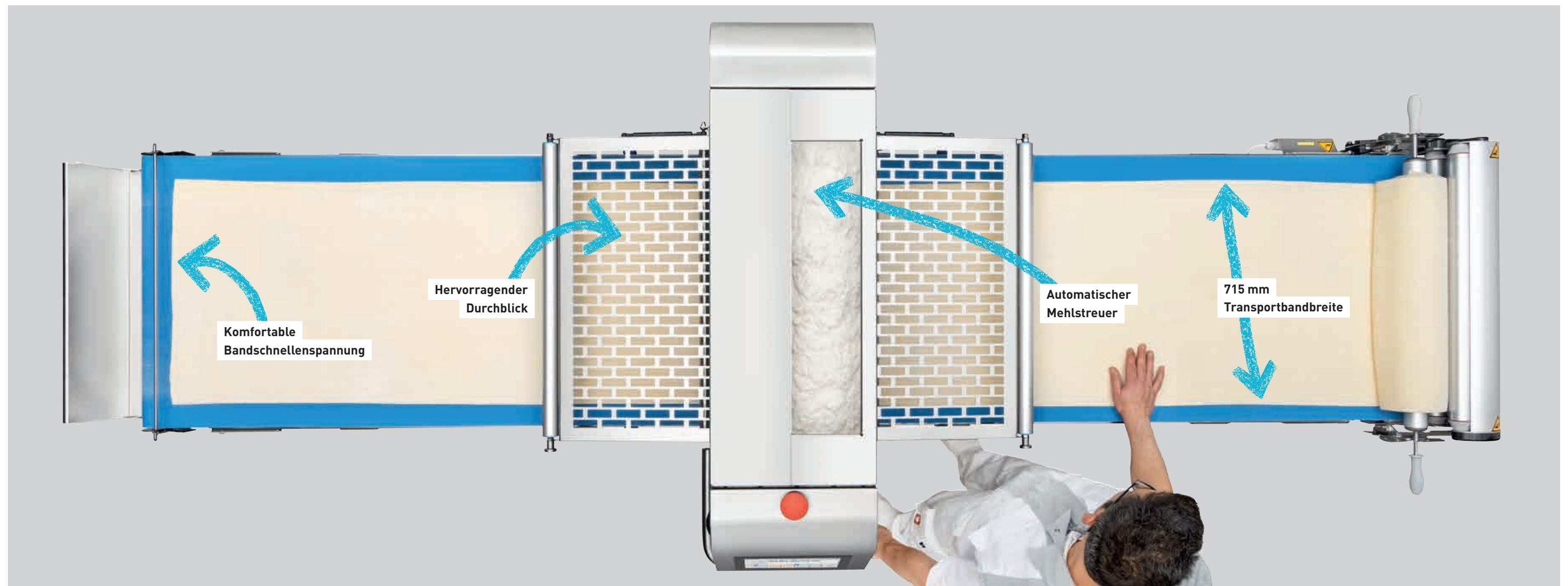
#### Grösste Teigblöcke

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.



Regelmässig ohne Stress.  
Und so das Beste erreichen.



#### 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.



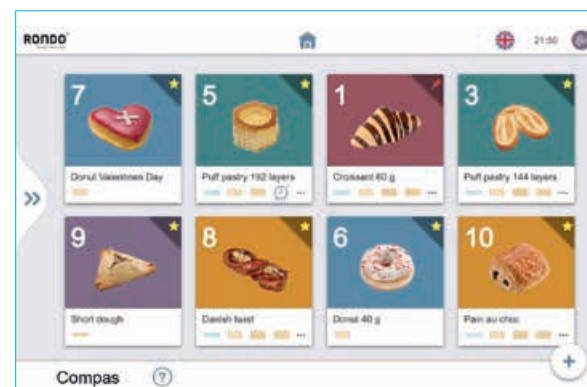
### Intelligente Assistenzsysteme

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 benötigten Programme freigeben können.



### Einzigtiger 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 iTouch-Display ist schlagsicher und wird zusätzlich durch einen massiven Bügel geschützt.



### Hygienestandard UL Sanitation

Das bahnbrechende Hygienekonzept der Compas 4.0 besteht 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 Hygieneigenschaften sind von unabhängigen Stellen zertifiziert.

