

## Econom 4000 a Rondomat 4000

### Vysoký výkon za mimořádnou cenu.



#### Econom STM 5303

Model široký jen 500 mm, aby se vešel i do nejmenších prostor.



#### Rondomat SSO 6405

600 mm široký rozvalovač



Praktická páka ve tvaru pistole umožňuje nastavení válců rychle a jednoduše a nově navržená stupnice napomáhá v přesném nastavení. Výsledné nastavení zajistí shodnou tloušťku pro každý výrobek.

Econom a Rondomat jsou rozvalovače speciálně navrženy pro hotely, restaurace a stravovací zařízení, ale také pro malé a střední pekárny. Na obou modelech je nově upraven řídicí prvek, který synchronizuje vstupní a výstupní pracovní stoly tak, aby zajistil perfektní rozválení těsta.

Stroje jsou velmi snadno a bezpečně ovladatelné. Pro spuštění stačí stisknout jedno ze dvou černých tlačítek. Stroj se zastaví buď zvednutím ochranné mřížky a nebo stisknutím červeného tlačítka.



Při každodenním čištění mohou být stírací nože vyjmuty za pár sekund.



Když se rozvalovač nepoužívá, tak se mohou pracovní stoly zvednout a uvolnit tak drahocenný prostor pro další práci.



Díky precizní kvalitě konstrukce stojí Econom a Rondomat, ale také Manomat, Automat a Ecostar, mohou rozvalovávat pásy těsta tenké jako papír. Všechny typy těsta, včetně marcipánového je rozválení dokonalé.

# Modely Econom a Rondomat



**Econom STM 5303**



**Econom SSO 5304**



**Rondomat SSO 6405**

<b>Technická data</b>	<b>STM 5303</b> Econom	<b>SSO 5304</b> Econom	<b>SSO 6405</b> Rondomat
Typ	stolní	s podstavcem	s podstavcem
Šířka dopravního pásu	475 mm	475 mm	605 mm
Šířka stolu	490 mm	490 mm	620 mm
Celková délka stolu	1560 mm	2055 mm	2420 mm
Délka válců	500 mm	500 mm	633 mm
Rozevření válců	0,5-30 mm	0,5-30 mm	0,3-45 mm
Rozvalovací rychlost na výstupním pásu	50 cm/sec.	50 cm/sec.	50 cm/sec.
Výkon	0,75 kVA	0,75 kVA	1,0 kVA
Napětí	3 x 200-420V, 50/60 Hz		
Potřeba místa v:			
- pracovní poloze	1560x940 mm	2500x940 mm	1072x2900 mm
- klidové poloze	850x940 mm	850x940 mm	1072x1240 mm

Technické změny vyhrazeny.

Typová specifikace a bezpečnostní instrukce stroje uvedené v návodu k obsluze, stejně jako zákazy, upozornění a výstrahy na štítcích stroje musí být dodržovány.

projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Plzeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz [www.pekass.cz](http://www.pekass.cz)