



Jednoduché, flexibilní, ekonomické a kompaktní:

Koncepty pro mistrovskou řemeslnou výrobu
chleba

Kombi 3000

Prostorově úsporný, kombinovaný vyvalovací a rozvalovací stroj

- Kompaktní: vejde se do každé pekárny
- Ergonomická výška, již žádné ohýbání se
- Zpracovává žitné, pšeničné a i žitnopšeničné chlebové těsto
- Integrovaný výsuvný stůl vlevo jako standard
- Volitelně rozšiřitelný o automatický posyp mouky, svinovač rohlíků a výsuvný stůl vpravo
- S děličkou a vykulovačem tvoří základ chlebové linky



30 programů pro automatické rozválčení, 20 pro vyvalování těsta

Výroba produktů v nejvyšší kvalitě



Výroba baget, minibaget atd.



Se svinovacím zařízením (za příplatek) lze vyrábět i rohlíky, slané tyčinky, kornspitze a louhované pečivo.



Automatické a manuální překládání plundrového, croisantového i listového těsta



Brotstraße 3000

Kompletní linka sestávající z děličky 3000 a rozvalovače Kombi 3000 umožní plněautomatickou výrobu chleba na minimálním prostoru.



Skulovací přítlačná deska se nastavuje na hodnotu uloženou v programu pomocí snadno přístupného ručního kolečka.



V prvním kroku je klonek přetažen vlečkou a ve druhém kroku se pomocí nastavitelné přítlačné desky vyválí v opačném směru.



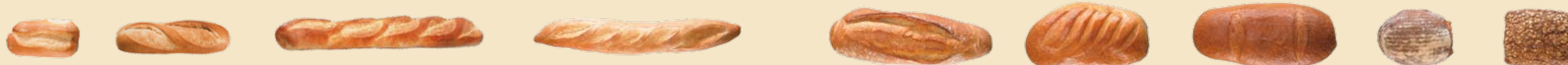
To vždy zajišťuje dokonalý, rovný konec pro nejlepší kvalitu chleba!



Chlebová linka 3000 má všechny výhody děličky a rozvalovače Kombi. Zařízení lze postavit do rohu i integrovat do linky.



Kombi 3000 můžete samozřejmě použít i samostatně pro rozvalování. K tomu se vyvalovač jednoduše odkloní pomocí páky.



Dělička 3000

Dělička 3000 zpracovává váhově přesně a velmi šetrně žitná, pšeničná i speciální chlebová těsta od 250 do 3.200 g .



- kompaktní: vejde se do každé pekárny
- plynule nastavitelná rychlost
- výkon: 750 - 2 200 ks / hod.
- šetrné zpracování díky objemovému dělení těsta
- minimální spotřeba oleje díky automatickému olejování
- těsto nepřichází do styku s olejem
- sériově vyráběná s nožním spínačem a počítadlem kusů
- výměna těsta je možná bez čištění díky rychlé výměně produktu
- jednoduše odnímatelné moučení
- možné zpracování i volnějších těst
- nerez opláštění
- děličku je možno integrovat do linek jiných výrobců
- za příplatek větší násypka



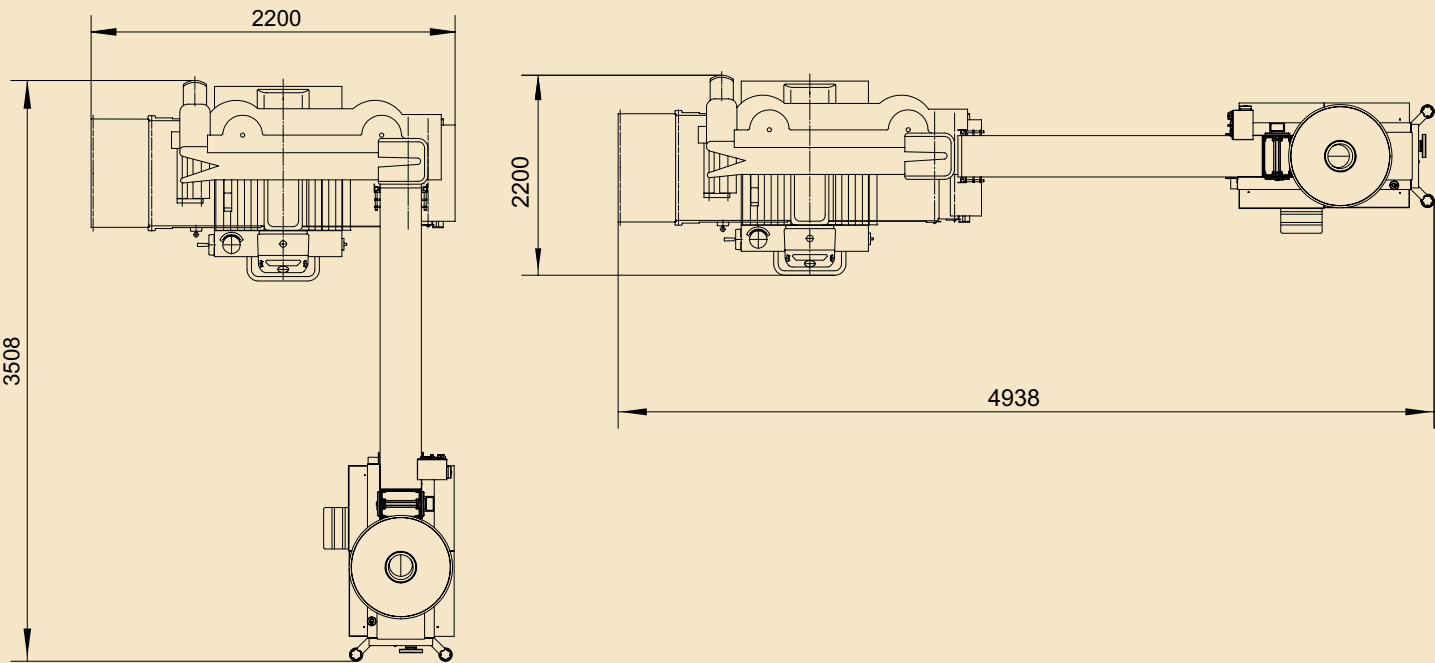
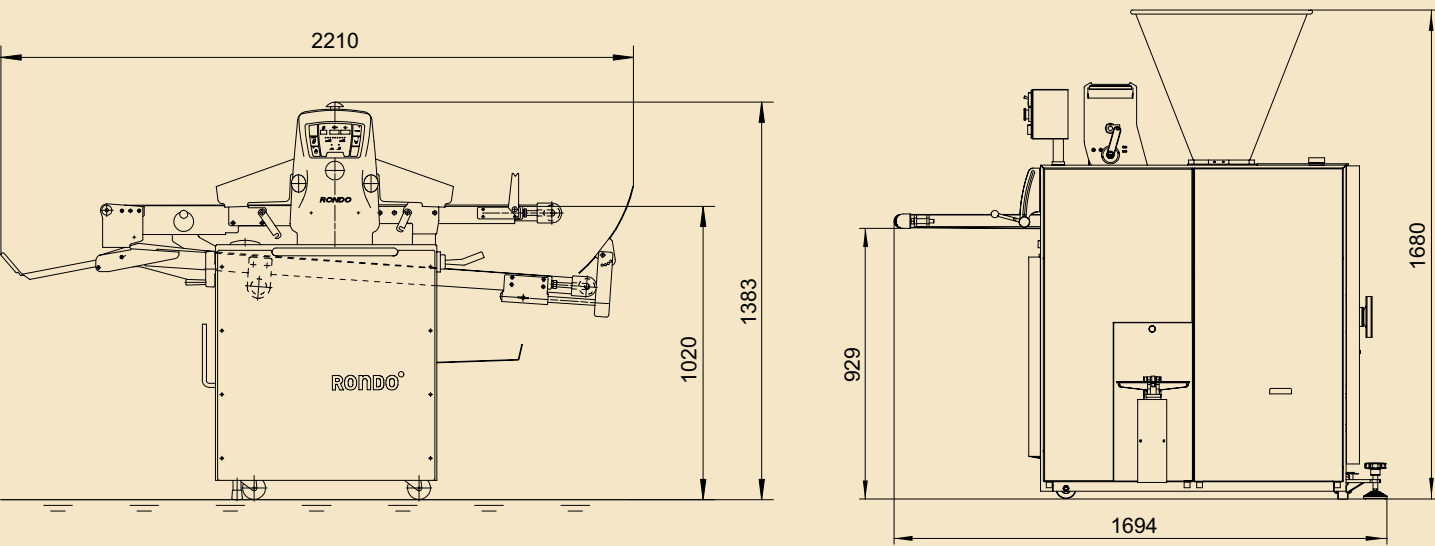
Komora na těsto se zcela vyprázdní, což umožňuje rychlou výměnu produktu bez mezičištění.



Lze vyrobit jednotlivé kusy o hmotnosti 250 – 1 600 gramů a dvojité kusy o hmotnosti 1 600 – 3 200 gramů.



Technická data



	Kombi 3000	Dělička 3000
Šířka pásu	635 mm	
Délka válců	660 mm	
Otevření válců	0,3 - 45 mm	
Délka	2 210 mm	1 694 mm/2 894 mm (dlouhý pás)
Šířka	1 175 mm	788 mm
Výška	1 383 mm	1 680 mm
Hmotnost	360 kg	500 kg

Technické změny vyhrazeny. Je třeba dodržovat bezpečnostní a typově specifické pokyny v návodu k obsluze. Zákazová upozornění a výstražné štítky na strojích je třeba dodržovat v souladu s návodem k obsluze.

RONDO

Dough-how & more.

RONDO GmbH & Co. KG

Hoorwaldstrasse 44
57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondo-online.com

RONDO Burgdorf AG

Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.

Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.

PAE «Les Pins»
67319 Wasselonne cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr.rondo-online.com

RONDO Ltd.

Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondo-online.com

RONDO Inc.

51 Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondo-online.com

RONDO Inc.

267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

RONDO S.r.l.

Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 576 635
Fax +39 0445 576 641
info@it.rondo-online.com

OOO RONDO

Varschavskoge Chaussée, D 17, Str. 3
117105 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 786 39 06
Fax +7 (495) 788 98 20
info@rondo-online.ru

RONDO Asia

Regional Office
No. 14-1 Mezzanine Floor
Jalan 11/116B
Kuchai Entrepreneurs Park
Off Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondo-online.com

www.rondo-online.com

