



Rentable, sencilla y universal:

Depositadora compacta

¿Cómo se aumenta la eficacia de la producción? Depositando automáticamente los productos.

Depositar manualmente los productos en bandejas de horneado origina costes elevados y requiere personal. Con la depositadora compacta usted reducirá sensiblemente los costes de fabricación, porque una sola persona podrá depositar toda la producción. Los sensores

garantizan que los productos sean depositados en las bandejas de horneado en un proceso seguro y en el tiempo exacto. La depositadora es muy compacta y se adapta a todas las líneas de producción de pastelería usuales.



Benefíciense de las muchas ventajas que acompañan a la depositadora compacta

Compacta y flexible

- Construcción compacta
- Apropiaada para empresas con poco espacio disponible
- Alimentación de bandejas por la izquierda, por la derecha o desde la parte posterior
- Desplazable con sobre ruedas
- Se adapta a todas las líneas de producción de pastelería usuales

Seguridad del proceso y cuidado de los productos

- Colocación automática y fiable
- Los sensores horizontales supervisan la colocación en un proceso seguro
- Altura de caída regulable para productos de diferentes alturas
- Los pasteles no se deforman al depositarlos

Versátil

- Pizzas, empanadas, ciabattas, bollos con semillas, strudel, rollos rellenos de nueces o carne, bollos rellenos de chocolate, productos tipo calzone y muchos más
- Productos de tamaños diferentes

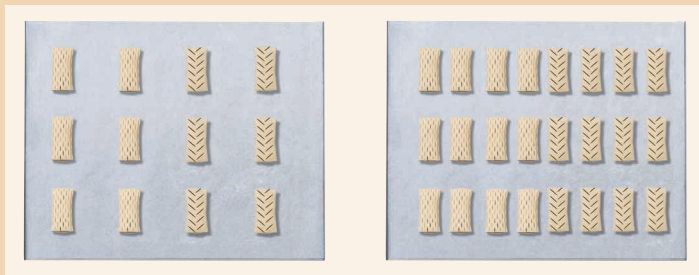
- Productos de pastelería gruesos y delgados
- Apilado automático de productos de varias capas (milhojas)
- Máximo aprovechamiento de la bandeja de horneado gracias a las repetidas extracciones
- Lado de entrada de la cinta en pico inclinable para depositar automáticamente caracolas y palmeras (opcional)

Fácil de manejar

- Gran facilidad de uso
- Elementos de mando fáciles de comprender
- Escalas bien legibles
- Longitud de extracción y altura de caída fácilmente ajustables

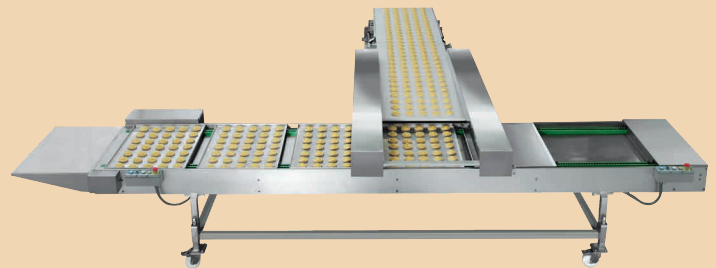
Limpieza cómoda

- Limpieza rápida
- Superficies lisas de acero inoxidable
- Sin cantos en los que se acumule la suciedad
- Motores y cables cubiertos
- Dispositivo para aflojar instantáneamente la cinta



Ocupación óptima para la cocción

Máxima ocupación para congelar



Ahorro de espacio para productos congelados

Para los productos congelados, las bandejas de horneado se pueden ocupar al máximo desplazándolas lateralmente. Así aprovechará al máximo la superficie de congelación.

Incremento de la automatización

Si la depositadora compacta cuenta con alimentación automática de bandejas, el rendimiento por hora puede aumentar hasta en un 50 %.



Datos técnicos

Depositora compacta	ZPMA601	ZPMA612	ZPMA811
Productos depositables			
• Longitud	60 – 300 mm	60 – 300 mm	60 – 300 mm
• Altura	máx. 34 mm	máx. 40 mm	máx. 40 mm
Velocidad de cinta transportadora	0.8 a 10 m/min	0.8 a 10 m/min	0.8 a 10 m/min
Longitud de extracción	260 – 800 mm	260 – 1000 mm	260 – 1000 mm
Tamaños de bandejas, ancho x largo	máx. 600 x 800 mm	máx. 600 x 1000 mm	máx. 850 x 1000 mm
Rendimiento por hora (número de bandejas de horneado)	300 – 360/h	300 – 360/h	300 – 360/h
Dimensiones (An x Al x L)			
• Cinta de entrada corta	905 x 981 x 2024 mm	925 x 981 x 2339 mm	1170 x 981 x 2339 mm
• Cinta de entrada larga	905 x 981 x 3194 mm	925 x 981 x 3509 mm	1170 x 981 x 3509 mm
Altura de cinta transportadora	915 mm	915 mm	915 mm
Anchura de cinta transportadora	610 mm	610 mm	850 mm
Tensión de control	24 V DC	24 V DC	24 V DC
Potencia	1.5 kVA / 0.78 kW	1.5 kVA / 0.78 kW	1.5 kVA / 0.78 kW
Tensión	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz
Peso			
• con cinta de entrada corta	285 kg	295 kg	340 kg
• con cinta de entrada larga	305 kg	315 kg	360 kg

Sujeto a modificaciones técnicas. Se deben seguir las instrucciones sobre seguridad y específicas del tipo en el modo de empleo.
Los letreros de prohibición, de aviso y de peligro en las máquinas deben observarse de acuerdo con el modo de empleo.

RONDO

Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Suiza
Tel. +41 34 420 81 11
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
36015 Schio (VI) / Italia
Tel. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
57299 Burbach / Alemania
Tel. +49 2736 203-0
info.de@rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cédex / Francia
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 Moscú / Rusia
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 Inc.
Downsview, Ont. M3J 2N7 / Canadá
Tel. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Malasia
Tel. +60 3 7984 55 20
info.my@rondo-online.com

RONDO China
Oficina Regional
Guangzhou 510700 / China
Tel. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Oficina Regional
C.P. 15530 México, D.F. / México
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

