



Rentable, simple et universelle :

Dépose automatique compacte

Comment rendre votre production plus efficace ? A l'aide de la dépose automatique.

La dépose manuelle des produits sur les plaques demande du personnel et entraîne par conséquent une augmentation des coûts de production. Avec la dépose automatique compacte, vous réduisez vos frais de production, car la dépose de toute la production peut être

effectuée par une seule personne. Des capteurs garantissent une dépose fiable et précise des produits sur les plaques de cuisson. Cette machine de dépose est très compacte et compatible avec toutes les lignes de viennoiserie courantes.



Profitez des nombreux avantages de la dépose automatique compacte

Compacte et flexible

- Conception compacte
- Adaptée pour les entreprises disposant de peu de place
- Alimentation des plaques à gauche, à droite ou depuis l'arrière de la machine, selon les besoins
- Mobile sur roulettes
- Compatible avec toutes les lignes de viennoiserie courantes

Fiable en matière de sécurité et de manipulation des produits

- Dépose automatique et précise
- Des capteurs horizontaux surveillent la dépose
- Hauteur de chute réglable en fonction de la hauteur des produits
- Les pâtisseries ne sont pas déformées lors de la dépose

Polyvalente

- Pizzas, friands, ciabattas, petits pains aux céréales, strudel, roulés aux noisettes, pains au chocolat, chaussons et bien d'autres produits encore
- Différentes tailles de produits

- Pâtisseries épaisses et minces

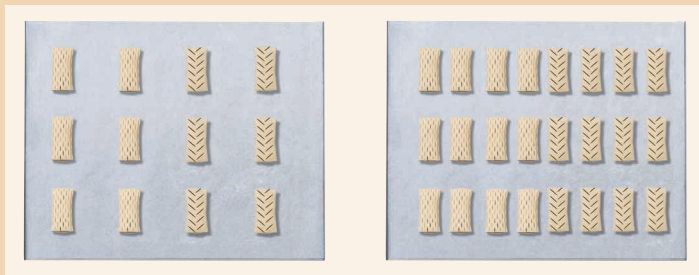
- Superposition automatique dans le cas de produits à plusieurs couches (mille-Feuille)
- Exploitation maximale de la plaque de cuisson grâce au déplacement répété
- Tapis d'alimentation inclinable pour une dépose automatique d'escargots et de palmiers (en option)

Commande simple

- Grande convivialité
- Éléments de commande intuitifs
- Graduations bien lisibles
- Hauteur de chute et longueur de rétraction facilement réglables

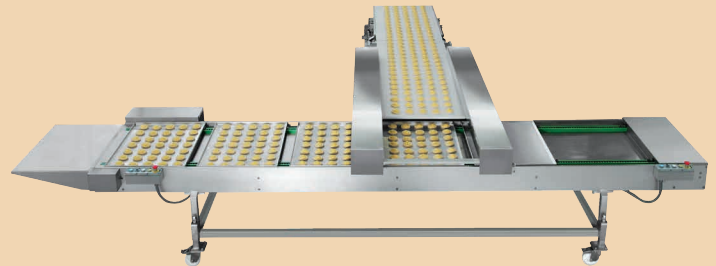
Nettoyage aisé

- Nettoyage rapide
- Surfaces lisses en acier inoxydable
- Pas d'arêtes saillantes favorisant l'accumulation de saletés
- Moteur et câbles protégés
- Détente rapide du tapis



Disposition optimale pour la cuisson

Remplissage maximum pour la congélation



Gain de place dans le cas des produits congelés

Un déplacement latéral permet un remplissage maximal des plaques de cuisson dans le cas de produits congelés, ceci vous permettant d'utiliser de manière optimale votre surface de congélation.

Automatisation accrue

Il est possible d'augmenter la capacité horaire de 50% en équipant la dépose automatique compacte d'un dispositif d'alimentation de plaques automatique.



Caractéristiques techniques

Dépose automatique compacte	ZPMA601	ZPMA612	ZPMA811
Produits déposables			
• Longueur	60 – 300 mm	60 – 300 mm	60 – 300 mm
• Hauteur	34 mm max.	40 mm max.	40 mm max.
Vitesse tapis de transport	0.8 à 10 m/min	0.8 à 10 m/min	0.8 à 10 m/min
Longueur de rétraction	260 – 800 mm	260 – 1000 mm	260 – 1000 mm
Taille des plaques, largeur x longueur	600 x 800 mm max.	600 x 1000 mm max.	850 x 1000 mm max.
Capacité horaire (nombre de plaques)	300 – 360/h	300 – 360/h	300 – 360/h
Dimensions (L x h x L)			
• tapis d'entrée court	905 x 981 x 2024 mm	925 x 981 x 2339 mm	1170 x 981 x 2339 mm
• tapis d'entrée long	905 x 981 x 3194 mm	925 x 981 x 3509 mm	1170 x 981 x 3509 mm
Hauteur tapis de transport	915 mm	915 mm	915 mm
Largeur tapis de transport	610 mm	610 mm	850 mm
Tension de commande	24 V CC	24 V CC	24 V CC
Puissance	1.5 kVA / 0.78 kW	1.5 kVA / 0.78 kW	1.5 kVA / 0.78 kW
Tension d'alimentation	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz
Poids			
• avec tapis d'entrée court	285 kg	295 kg	340 kg
• avec tapis d'entrée long	305 kg	315 kg	360 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le mode d'emploi doivent être suivies.

Les panneaux d'interdiction, de conseil et de danger sur les machines doivent être respectés conformément au mode d'emploi.

RONDO

Dough-how & more.

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

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

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

RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cédex / France
Tél. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST / UK
Tél. +44 20 8391 1377
info.uk@rondo-online.com

OOO RONDO Rus
127495 Moscou / Russie
Tél. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

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

RONDO Inc.
Downsview, Ont. M3J 2N7 / Canada
Tél. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

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

RONDO China
Bureau Régional
Guangzhou 510700 / Chine
Tél. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Bureau Régional
C.P. 15530 México, D.F. / Mexique
Tél. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

