

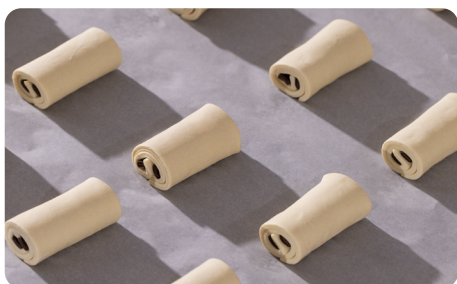
RONDO

Dough-how since 1948.



Econom 4000

Kompakt, präzise, vielseitig: Die Econom ist unsere kleinste mechanische Teigausrollmaschine – ideal für kleine Bäckereien, Hotel- und Restaurantküchen sowie Pizzashops. Sie bietet den perfekten Einstieg in die maschinelle Backwarenherstellung ohne Kompromisse bei der Produktqualität. Wahlweise als platzsparendes Tischmodell oder mit praktischem Unterbau erhältlich.



Kompakt und effizient

Ideal für Handwerksbäckereien und HoReCa mit kleinen Produktionsmengen. Mit der Econom ist eine Verarbeitung von bis zu 50 kg Teig pro Stunde möglich.



Für enge Platzverhältnisse

Unsere kleinste Ausrollmaschine benötigt nur minimalen Raum. Die hochklappbaren Arbeitstische schaffen zusätzliche Arbeitsflächen, wenn die Econom gerade nicht im Einsatz ist.



Ermüdungsfreies Arbeiten

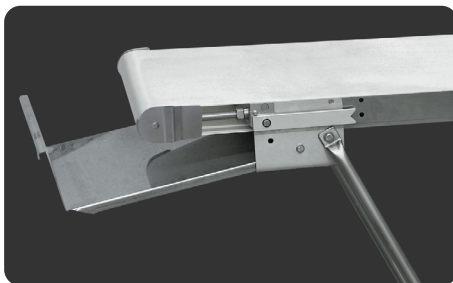
Die Econom ermöglicht das präzise mechanische Ausrollen und Laminieren von Teig. Die Walzenstellung lässt sich bequem über einen ergonomisch geformten Hebel einstellen – für müheloses Arbeiten ohne Kraftaufwand.





Als Sockelmodell verfügbar

Je nach Platz und Einrichtung vor Ort stehen das freistehende Modell oder das Tischmodell zur Auswahl.



Kurze oder lange Maschinentische

Die Econom 4000 fügt sich perfekt in jede Produktion ein. Die Tischlänge ist dementsprechend in unterschiedlichen Ausführungen verfügbar.



Genaue Walzenspaltein- stellung

Die gut ablesbare Skala zur Einstellung der Abwalzschritte sorgt für die präzise Teigverarbeitung mit gleichmässigen Endprodukten. Einfach und zuverlässig in der Anwendung.

Am besten geeignet für diese Anwendungen



Ausrollen



Laminieren

Technische Daten

Maschine	Econom 4000 STM	Econom 4000 STM
Ausführung	Tischmodell	Mit Unterbau
Walzenspalt	0.5 – 30 mm	0.5 – 30 mm
Walzendurchmesser	84 mm	84 mm
Walzenlänge	500 mm	500 mm
Walzenzustellung	Manuell	Manuell
Maschinentisch: Breite	487 mm	487 mm
Transportband: Breite	475 mm	475 mm
Tischlänge Total	1550 mm	1550 mm
Auslaufband: Geschwindigkeit	50 cm/s	50 cm/s
Leistung	0.75 kVA; 0.5 kW	0.75 kVA; 0.5 kW
Abmessung: Arbeitsstellung (L × B)	1550 × 1040 mm	2000 × 1045 mm
Abmessung: Ruhestellung (L × B)	815 × 1040 mm	870 × 1045 mm
Gewicht	80 kg	135 kg
Teigblockgrösse	3 – 4 kg	
Kapazität	20 – 50 kg/h	
Empfohlene Einsatzzeit	ausgelegt für 1-Schicht-Betrieb	

Social Media

RONDO
 rondo_doughhow
 rondoswitzerland

Weitere Informa-
tionen über die
Econom 4000

