

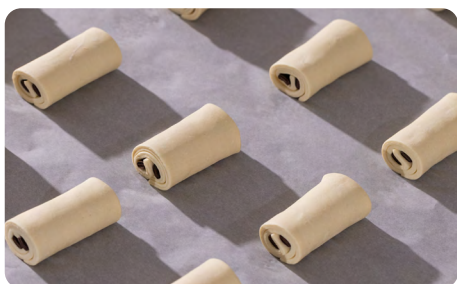
RONDO

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

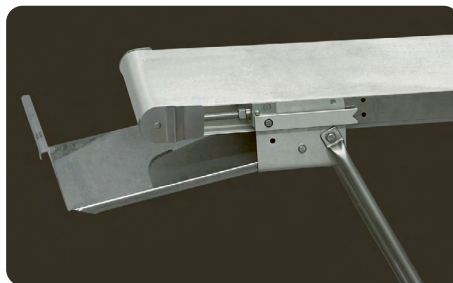
Die Econom ermöglicht das präzise mechanische Ausrollen und Laminieren von Teig. Die Walzenstellung lässt sich bequem über einen ergonomisch geformten Hebel einstellen – für müheloses Arbeiten ohne Kraftaufwand.





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 ¹ STM5303 ² STM5304		Econom 4000 SSO ¹ SSO5303 ² SSO5304	
Ausführung	Tischmodell		Mit Unterbau	
Walzenspalt	0.5 – 30 mm	0.02 – 1.2 in	0.5 – 30 mm	0.02 – 1.2 in
Walzendurchmesser	84 mm	3.3 in	84 mm	3.3 in
Walzenlänge	500 mm	19.7 in	500 mm	19.7 in
Walzenzustellung	Manuell		Manuell	
Maschinentisch: Breite	487 mm	19.2 in	487 mm	19.2 in
Transportband: Breite	475 mm	18.7 in	475 mm	18.7 in
Tischlänge Total	1550 mm ¹ 2060 mm ²	5 ft 1 in ¹ 6 ft 9 in ²	1550 mm ¹ 2060 mm ²	5 ft 1 in ¹ 6 ft 9 in ²
Auslaufband: Geschwindigkeit	50 cm/s	19.7 in/s	50 cm/s	19.7 in/s
Leistung	0.75 kVA; 0.5 kW		0.75 kVA; 0.5 kW	
Platzbedarf in Arbeitsstellung (L x B)	1550 × 1040 mm ¹ 2060 × 1040 mm ²	5.1 × 3.4 ft ¹ 6.8 × 3.4 ft ²	2000 × 1045 mm ¹ 2500 × 1045 mm ²	6.6 × 3.4 ft ¹ 8.2 × 3.4 ft ²
Platzbedarf in Ruhestellung (L x B)	815 × 1040 mm ¹ 1108 × 1040 mm ²	2.7 × 3.4 ft ¹ 3.6 × 3.4 ft ²	870 × 1045 mm ¹ 1100 × 1045 mm ²	2.9 × 3.4 ft ¹ 3.7 × 3.4 ft ²
Gewicht	80 kg ¹ 90 kg ²	176.5 lbs ¹ 198.4 lbs ²	135 kg ¹ 145 kg ²	297.6 lbs ¹ 319.7 lbs ²
Teigblockgrösse	3 – 4 kg	6.6 – 8.8 lbs	3 – 4 kg	6.6 – 8.8 lbs
Kapazität	20 – 50 kg/h	44.1 – 110.2 lbs/h	20 – 50 kg/h	44.1 – 110.2 lbs/h
Empfohlene Einsatzzeit	ausgelegt für 1-Schicht-Betrieb		ausgelegt für 1-Schichtbetrieb	

Social Media



RONDO



rondo_doughhow



rondoswitzerland

Weitere Informationen
über die Econom 4000

