

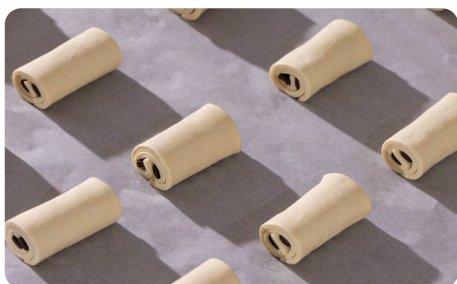
RONDO

Dough-how depuis 1948.



Econom 4000

Compact, précis, polyvalent : L'Econom est le plus petit de nos laminoirs à pâte mécaniques, idéal pour les petites boulangeries, les pizzerias ainsi que les cuisines d'hôtel et de restaurant. Il permet de s'initier parfaitement à la fabrication mécanique de produits de boulangerie, sans faire de compromis sur la qualité du produit. Disponible en version sur socle mobile ou comme modèle à poser sur table peu encombrant.



Compact et efficace

Idéal pour les boulangeries artisanales ou les hôtels, restaurants et services traiteurs à volumes de production limités. L'Econom a un débit de transformation maximal de 50 kg de pâte/heure.



Pour espaces restreints

Notre mini-laminoir n'a besoin que peu de place. Ses tables de travail relevables offrent des surfaces de travail supplémentaires lorsque l'Econom n'est pas utilisé.



Travail sans fatigue

L'Econom permet d'étaler et de laminier mécaniquement la pâte avec précision. L'abaisse des rouleaux se fait aisément par levier ergonomique, pour un travail sans effort et sans contrainte.





Modèle sur socle sur mesure

En fonction de l'espace disponible et de l'aménagement sur place, vous avez le choix entre le modèle autonome ou le modèle à poser sur table.

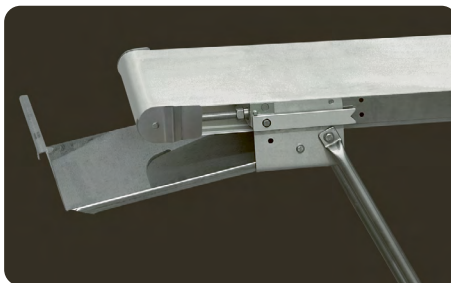


Table de machine longue ou courte

L'Econom 4000 s'intègre parfaitement dans toute production. La longueur de la table est de ce fait disponible en différentes versions.



Écartement des rouleaux réglable précisément

La graduation bien lisible pour le réglage des étapes de laminage assure une transformation de la pâte précise avec des produits finis réguliers. Simple et fiable dans son utilisation.

Convient parfaitement à ces applications



Déroulement



Laminage

Données techniques

Machine	Econom 4000 STM ¹ STM5303 ² STM5304		Econom 4000 SSO ¹ SSO5303 ² SSO5304	
Variante	Modèle sur table		Avec structure de base	
Écartement des rouleaux	0.5 – 30 mm	0.02 – 1.2 in	0.5 – 30 mm	0.02 – 1.2 in
Diamètre de rouleau	84 mm	3.3 in	84 mm	3.3 in
Longueur des rouleaux	500 mm	19.7 in	500 mm	19.7 in
Abaisse des rouleaux	Manuel		Manuel	
Table de machine : Largeur	487 mm	19.2 in	487 mm	19.2 in
Tapis de transport : Largeur	475 mm	18.7 in	475 mm	18.7 in
Longueur totale de la table	*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
Tapis de sortie : Vitesse	50 cm/s	19.7 in/s	50 cm/s	19.7 in/s
Puissance du moteur	0.75 kVA; 0.5 kW		0.75 kVA; 0.5 kW	
Dimensions : Position de travail (Lxl)	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
Dimensions : Position en position de repos (Lxl)	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
Poids	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
Tailles des pâtons	3 – 4 kg	6.6 – 8.8 lbs	3 – 4 kg	6.6 – 8.8 lbs
Capacité	20 – 50 kg/h	44.1 – 110.2 lbs/h	20 – 50 kg/h	44.1 – 110.2 lbs/h
Durée d'utilisation recommandée	Conçu pour une exploitation à 1 service		Conçu pour une exploitation à 1 service	

Médias sociaux

in RONDO
 ▶ rondo_doughhow
 📷 rondoswitzerland

Informations complémentaires
 Econom 4000

