

RONDO

Swiss Dough-how  since 1948



Rondomat 4000

Robust, vielseitig, ergonomisch: Der Rondomat 4000 ist die kompakte mechanische Ausrollmaschine für kleine bis mittelgrosse Bäckereien. Sie überzeugt durch ihr ergonomisches Design, die stabile Bauweise und einer schonenden Teigverarbeitung. Damit entstehen gleichmässige Teigbänder und -blöcke bei minimalem Kraftaufwand – ideal für effizientes und ermüdungsfreies Arbeiten.



Einfache Bedienung

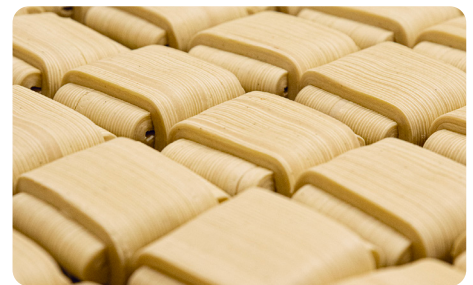
Der Rondomat 4000 überzeugt mit durchdachten Details für höchsten Bedienkomfort. Der ergonomische Zustellhebel erfordert beim Verstellen der Walzen nur minimalen Kraftaufwand, während die gut ablesbare Skala und der leicht einstellbare Enddickenanschlag eine präzise und ermüdungsfreie Handhabung im Arbeitsalltag ermöglichen.

Kontakt
+41 34 420 81 11
info.ch@rondo-online.com
www.rondo-online.com/locations



Robuste Bauweise

Die stabile, kompakte Konstruktion macht den Rondomat 4000 besonders langlebig und zuverlässig. Hochklappbare Tische sparen Platz, Schutzbügel erhöhen die Sicherheit und Rollen ermöglichen ein einfaches Verschieben. Alle tragenden Elemente bestehen aus rostfreiem Stahl.



Vielseitige Teigverarbeitung

Der Rondomat 4000 verarbeitet verschiedenste Teige schonend und gleichmässig zu Blöcken oder Bändern. Auch Pizzaböden aus Teigbällen gelingen mühelos. Mit 650 mm Arbeitsbreite können Schneidetische und Croissantmaschinen beschickt werden.

Mehr zu unserem
Rondomat 4000





Cutomat – integrierte Schneidestation

Der Rondomat-Cutomat 4000 kombiniert Ausrollen und präzisen Formschnitt in einer Maschine – effizient, platzsparend und ideal für die Herstellung diverser Gebäcke.



Automatischer Mehlstreuer

Der optional erhältliche automatische Mehlstreuer bemehlt das Teigband gleichmässig und sparsam, wodurch der Mehlverbrauch deutlich reduziert wird. Auch verfügbar mit Mehlfangblechen.



Reversierhebel

Eine praktische Erweiterung, ist der Reversierhebel. Er erleichtert die Arbeit, wenn seitlich an der Maschine gearbeitet und das Teigband besser überwacht werden soll.

Am besten geeignet für diese Anwendungen



Einfache Hygiene

Dank glatter Oberflächen, ohne Schmutzkanten und Schrauben, sowie einfach ausbaubaren Abstreifern ist der Rondomat 4000 schnell hygienisch gereinigt.



Ausrollen



Laminieren

Technische Daten

Maschine	Rondomat 4000 ¹ SSO6404 ² SSO6405 ³ SSO6407		Rondomat-Cutomat 4000 ¹ SSO6405C ² SSO6407C	
Walzenspalt	0.3 – 45 mm	0.01 – 1.8 in	0.3 – 45 mm	0.01 – 1.8 in
Walzendurchmesser	84 mm	3.3 in	84 mm	3.3 in
Walzenlänge	660 mm	2.2 ft	660 mm	2.2 ft
Walzenzustellung	Manuell		Manuell	
Tischbreite	650 mm	2.1 ft	650 mm	2.1 ft
Transportbandbreite	640 mm	2.1 ft	640 mm	2.1 ft
Tischlänge total	2300 mm ¹ 2730 mm ² 3330 mm ³	7.6 ft ¹ 9 ft ² 11 ft ³	3170 mm ¹ 3470 mm ²	10.4 ft ¹ 11.4 ft ²
Ausrollgeschwindigkeit auf Auslaufband	80 cm/s	2.6 ft/s	80 cm/s	2.6 ft/s
Leistung	2.0 kVA; 1.1 kW		2.1 kVA; 1.3 kW	
Platzbedarf in Arbeitsstellung (L x B)	2670 x 1330 mm ¹ 3100 x 1330 mm ² 3620 x 1330 mm ³	8.8 x 4.4 ft ¹ 10.2 x 4.4 ft ² 11.9 x 4.4 ft ³	3540 x 1330 mm ¹ 3840 x 1330 mm ²	11.6 x 4.4 ft ¹ 12.6 x 4.4 ft ²
Platzbedarf in Ruhestellung (L x B)	1550 x 1330 mm ¹ 1850 x 1330 mm ² 2180 x 1330 mm ³	5.1 x 4.4 ft ¹ 6.1 x 4.4 ft ² 7.2 x 4.4 ft ³	1885 x 1330 mm ¹ 2050 x 1330 mm ²	6.2 x 4.4 ft ¹ 6.7 x 4.4 ft ²
Gewicht	260 kg ¹ 270 kg ² 275 kg ³	573 lbs ¹ 595 lbs ² 606 lbs ³	310 kg ¹ 315 kg ²	683 lbs ¹ 694 lbs ²
Teigblockgrösse	7 – 10 kg	15 – 22 lbs	7 – 10 kg	15 – 22 lbs
Kapazität	50 – 100 kg/h	110 – 221 lbs/h	50 – 100 kg/h	110 – 221 lbs/h
Empfohlene Einsatzeit	ausgelegt für 1-Schichtbetrieb		ausgelegt für 1-Schichtbetrieb	

Social Media

in RONDO
 ▶ rondo_doughhow
 📷 rondoswitzerland

Mehr zu unserem
Rondomat 4000

