

RONDO

Swiss Dough-how  since 1948



Rondomat 4000

Robusta, versatile, ergonomica: Rondomat 4000 è una sfogliatrice ROB meccanica compatta indicata per pasticcerie di piccole e medie dimensioni. Si caratterizza per il suo design ergonomico, la struttura stabile e la lavorazione delicata dell'impasto, che permettono di ottenere bande di pasta uniformi con il minimo sforzo: la soluzione ideale per lavorare in modo efficiente e senza fatica.



Uso semplice

Rondomat 4000 è studiata nei minimi dettagli per garantire la massima semplicità d'uso. L'ergonomica leva di abbassamento cilindri richiede uno sforzo minimo per la regolazione dei cilindri; una scala di facile lettura e il fermo per lo spessore finale facilmente regolabile consentono un utilizzo preciso e senza fatica nel lavoro di tutti i giorni.

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



Struttura robusta

Una struttura stabile e compatta rende Rondomat 4000 particolarmente durevole e affidabile. I tavoli pieghevoli consentono di risparmiare spazio, le staffe di protezione aumentano la sicurezza, i rulli facilitano enormemente lo spostamento. Tutti gli elementi portanti sono in acciaio inossidabile.



Lavorazione versatile dell'impasto

Rondomat 4000 lavora in modo delicato e uniforme un'ampia gamma di impasti, trasformandoli in blocchi o bande. Anche la preparazione di palline di pasta per realizzare basi per pizza è estremamente facile.

Con una larghezza di lavoro di 650 mm, è possibile caricare tavoli di taglio e macchine per croissant.

Ulteriori informazioni
sulla nostra
Rondomat 4000





Cutomat: la stazione di taglio integrata

La combinazione Rondomat-Cutomat 4000 unisce stesura e taglio preciso dell'impasto in un'unica macchina: efficiente, salvaspazio, ideale per la produzione di vari prodotti da forno.



Sfarinatore automatico

Lo sfarinatore automatico opzionale infarina la banda di pasta in modo uniforme ed efficiente, riducendo notevolmente il consumo di farina. Disponibile anche con sottopiano per raccolta farina.



Leva di inversione

Un ampliamento pratico è la leva di inversione, che rende più semplici le operazioni quando si lavora di lato sulla macchina e quando è necessario monitorare meglio il nastro trasportatore dell'impasto.

Ideale per le seguenti applicazioni



Facile da igienizzare

Grazie alle sue superfici lisce, senza spigoli e viti, e ai raschietti facilmente smontabili, Rondomat 4000 si pulisce igienicamente in un batter d'occhio.



Stesura



Laminazione

Dati tecnici

Macchina	Rondomat 4000 ¹ SSO6404 ² SSO6405 ³ SSO6407		Rondomat-Cutomat 4000 ¹ SSO6405C ² SSO6407C	
Apertura cilindri	0,3 – 45 mm	0.01 – 1.8 in	0,3 – 45 mm	0.01 – 1.8 in
Diametro cilindri	84 mm	3.3 in	84 mm	3.3 in
Lunghezza cilindro	660 mm	2,2 ft	660 mm	2,2 ft
Chiusura dei cilindri	Manuale		Manuale	
Larghezza tavolo	650 mm	2,1 ft	650 mm	2,1 ft
Larghezza tappeti	640 mm	2,1 ft	640 mm	2,1 ft
Lunghezza totale del tavolo	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
Velocità di laminazione sul nastro di uscita	80 cm/s	2,6 ft/s	80 cm/s	2,6 ft/s
Potenza del motore	2.0 kVA; 1.1 kW		2.1 kVA; 1.3 kW	
Spazio richiesto in posizione di lavoro (L x L)	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
Spazio richiesto in posizione di riposo (L x L)	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
Peso	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
Dimensioni del pastello	7 – 10 kg	15 – 22 lbs	7 – 10 kg	15 – 22 lbs
Capacità	50 – 100 kg/h	110 – 221 lbs/h	50 – 100 kg/h	110 – 221 lbs/h
Tempo di utilizzo raccomandato	Progettata per il funzionamento su 1 turni		Progettata per il funzionamento su 1 turni	

Social Media

in RONDO
 rondo_doughhow
 rondoswitzerland

Ulteriori informazioni
 sulla nostra
 Rondomat 4000

