

RONDO GmbH & Co. KG
Hoorwaldstrasse 44
57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondo-online.com

RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
PAE «Les Pins»
67319 Wasselonne cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr.rondo-online.com

RONDO Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondo-online.com

RONDO Inc.
51 Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondo-online.com

RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

RONDO S.r.l.
Via Lago di Albano, 86
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 576 635
Fax +39 0445 576 641
info@it.rondo-online.com

OOO RONDO
Varschavskoge Chaussée, D 17, Str. 3
117105 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 786 39 06
Fax +7 (495) 788 98 20
info@rondo-online.ru

RONDO Asia
Regional Office
No. 14-1 Mezzanine Floor
Jalan 11/116B
Kuchai Entrepreneurs Park
Off Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondo-online.com

www.rondo-online.com



Einfach, flexibel, wirtschaftlich und kompakt:

Konzepte für die meisterliche, handwerkliche Brotherstellung.

Kombi 3000

Die platzsparende, manuelle und elektronische Langwirk- und Ausrollmaschine

- Kompakt: passt in jede Backstube
- Ergonomische Abnahmehöhe, kein Bücken mehr notwendig
- Verarbeitet Roggen-, Weizen- und Mischbrotteige
- Standardmäßig integrierter linker Ausziehtisch fürs Tourieren
- Optional mit einem automatischen Mehlstreuer, einem Hörnchenwickelgerät und einem rechtsseitigem Ausziehtisch erweiterbar
- Basis der Brotstraße mit Abwieger und Rundwirker

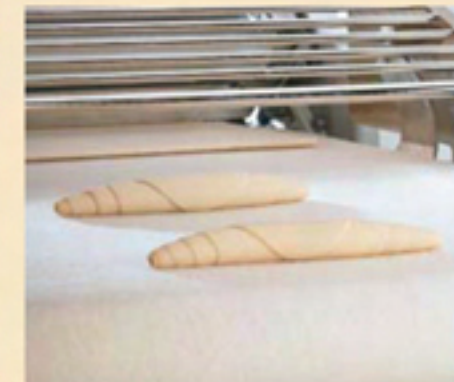


30 Programmspeicher zum automatischen Ausrollen, 20 Speicher zum Wirken von Teigen.

Herstellen von tourierten und untourierten Produkten in hoher Qualität



Herstellung von Baguettestangen, Mini-Baguette, Schrippen & mehr.



Mit einem optionalen Hörnchenwickelgerät lassen sich auch Hefehörnchen, Salzstangen, Kornspitz und Laugenstangen aufarbeiten.



Automatisches und manuelles Tourieren von Plunder-, Croissant- und Blätterteig.

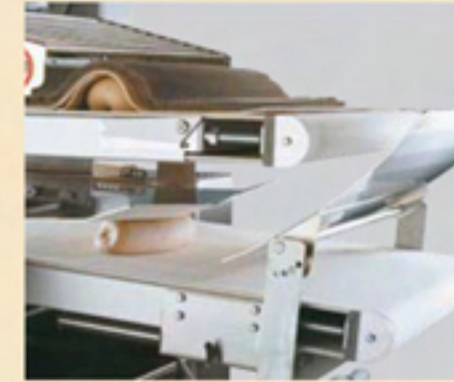


Brotstraße 3000

Die komplette Brotstraße aus Abwieger 3000 und Kombi 3000 mit Rundwirker ermöglicht Ihnen eine vollautomatische Brotherstellung auf engstem Raum.



Die Wirkdruckplatte wird über ein leicht zugängliches Handrad auf den im Programm hinterlegten Wert eingestellt.



Das Teigstück wird im ersten Schritt mit einer Schleppe eingeschlagen und im zweiten Schritt in entgegengesetzter Richtung mit Hilfe der verstellbaren Druckplatte langgewirkt.



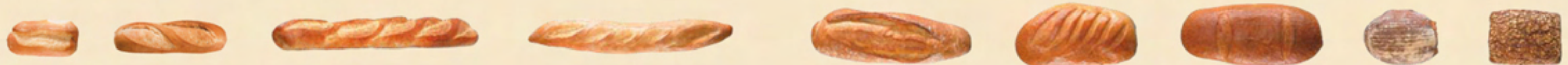
Dadurch immer ein perfekt, grader Schluss für beste Brotqualität!



Die Brotstraße 3000 weist alle Vorteile des Abwiegers und der Kombi auf. Die Anlage lässt sich über Eck und in Linie aufstellen.



Selbstverständlich können Sie die Kombi 3000 auch separat zum Ausrollen nutzen. Dazu wird der Rundwirker einfach mit einem Hebel nach oben geklappt.



Abwieger 3000

Der Abwieger 3000 verarbeitet Roggen-, Weizen- und Spezialbrotteige von 250 – 3.200 Gramm gewichtsgenau und sehr schonend.



- Kompakt: passt in jede Backstube
- Stufenlos einstellbare Geschwindigkeit
- Stundenleistung: 750 – 2.200 Stück
- Schonende Verarbeitung durch volumetrische Teigteilung
- Geringer Ölverbrauch dank automatischer Beölung
- Teig kommt nicht mit dem Öl in Berührung
- Abwieger serienmäßig mit Fußschalter und Stückzahlzähler
- Teigwechsel ohne Reinigung durch schnellen Produktwechsel möglich
- Leicht abnehmbarer Mehlstreuer
- Verarbeitung auch weicherer Teige möglich
- Abwieger mit Edelstahl-Verkleidung
- Integrierbar in Brotanlagen anderer Hersteller
- Optional mit großem Trichter für Hebekipperbeschickung

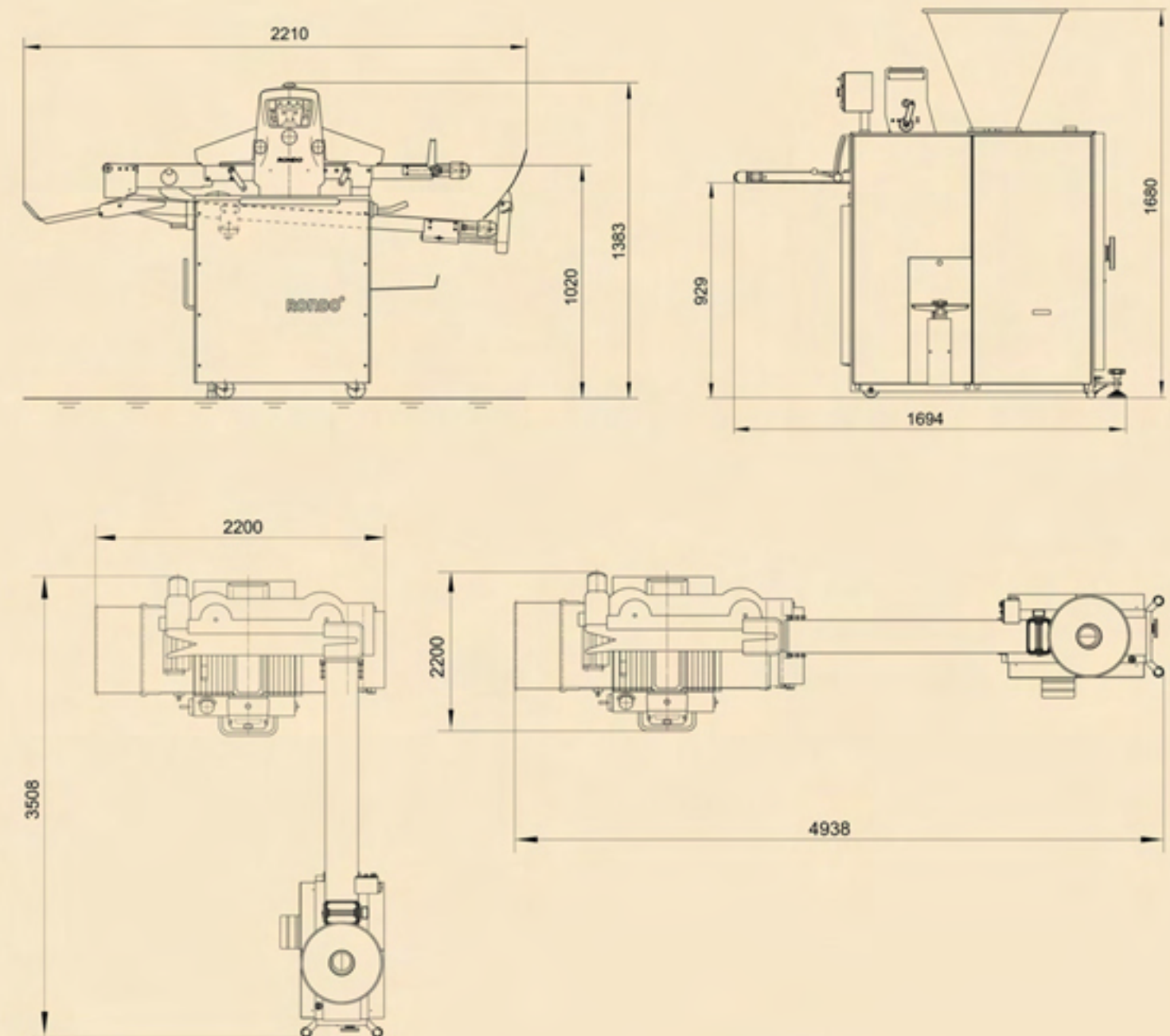


Die Teigkammer entleert sich vollständig, wodurch ein schneller Produktwechsel ohne Zwischenreinigung möglich ist.

Von 250 – 1.600 Gramm können Einzelstücke, von 1.600 – 3.200 Gramm Doppelstücke hergestellt werden.



Technische Daten



	Kombi 3000	Abwieger 3000
Bandbreite	635 mm	
Walzenlänge	660 mm	
Walzenöffnung	0,3–45 mm	
Länge	2.210 mm	1.694 mm/2.894 mm (langes Band)
Breite	1.175 mm	788 mm
Höhe	1.383 mm	1.680 mm
Gewicht	360 kg	500 kg

Technische Änderungen vorbehalten. Die sicherheitstechnischen und typenspezifischen Instruktionen der Bedienungsanleitung sind zu befolgen. Verbotshinweise und Warnschilder an den Maschinen sind gemäss Betriebsanleitung zu beachten.