

RONDO

Dough-how since 1948.



In zwei
Modelvarianten
erhältlich.

Abwieger 6000

Gewichtsgenau, kompakt, effizient, ölfrei

Abwieger 6000

Die RONDO Abwieger der Baureihe 6000 sind mit einem zweistufigen, ölfrei arbeitenden Teilungssystem ausgestattet. Dieses gewährleistet höchste Qualität und Gleichmäßigkeit für unterschiedlichste Teigarten.



Abwieger 6100

Über das M-Touch Screen Display lassen sich Geschwindigkeit und Stückzahlzähler einstellen. Das Teiggewicht wird manuell eingestellt. Der 80 kg Trichter lässt sich zum Reinigen teilweise abkippen.

Die Vorteile auf einen Blick

- Touchscreen mit Stückzahlzähler und Abschaltautomatik (eingestellte Anzahl wird heruntergezählt)
- Durch die ölfreie Arbeitsweise hohe Kosteneinsparung
- Leicht einstellbarer Teilungsdruck. Dadurch bessere Produktqualität und steigender Umsatz
- Das System hat sich seit mehr als zwei Jahrzehnte auf dem Markt bewährt
- Dank des ölfreien Systems bleibt der Teig beim Teilprozeß frei von Trennöl
- Geringer Reinigungsaufwand durch das Fehlen von Öl im Arbeitsbereich
- Für jede Art von Teigen, einschließlich Hefengebäck und glutenfreiem Teig
- Hygienisch und einfach sauber zu halten
- Erfüllt die neuesten CE- und EMV-Normen

Seit Einführung des ölfreien Teilungssystem ist der Abwieger in mehr als 25 Ländern im Einsatz. Mit ihm lässt sich eine große Vielfalt an Produkten verarbeiten. So lassen sich neben Vollkorn-, Saaten-, Hefe-, Weizen-, Roggen-, Mischbrotteige auch glutenfreie Teige gewichtsgenau teilen. Das Teilen von Produkten mit einer TA von 145 bis zu 180 gehören beim Abwieger 6000 zum Standard. Die RONDO Baureihe 6000 verwendet eine clevere Kombination aus Edelstahl und Techno-Kunststoff, bei der kein Öl

benötigt wird. Alle Metallmaterialien, die mit Teig in Berührung kommen, sind entweder mit Teflon beschichtet, aus Kunststoff mit Lebensmittelzulassung oder aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Der Grundrahmen besteht aus pulverbeschichteten Stahl. Die Abwieger der Baureihe 6000 gibt es in zwei Modelvarianten: Das Modell 6100 ist mit einem einreihigen Auslaufband ausgestattet. Jedoch kann das Teigstück einreihig oder zweireihig geteilt werden. Damit bietet die Maschine eine große

Bandbreite im Gewichtsbereich. Je nach Kammergröße liegt das Gesicht zwischen 50 g und 2.800 g (teigtypabhängig). Somit ist er der ideale Stand Alone Abwieger. Das Modell 6300 kann über seinen Hochtransport zur Beschickung von Brotaufarbeitungsanlagen mit hohem Einlauf eingesetzt werden. So lässt er sich zusammen mit der RONDO Kombi 3000 zu einer 1-Mann Brotstrasse ausbauen. Das abklappbare untere Hochtransportband bietet als zusätzliche Funktion die Austragung auf Höhe eines Arbeitstisches.



Der Abwieger 6300 kann über sein Hochtransport zur Beschickung von Brotaufarbeitungsanlagen mit hohem Einlauf eingesetzt werden. Durch eine Kurbel wird der Transportspalt angepasst.

Über ein Sichtfenster ist das Kolbensystem zu sehen und einfach zu reinigen.

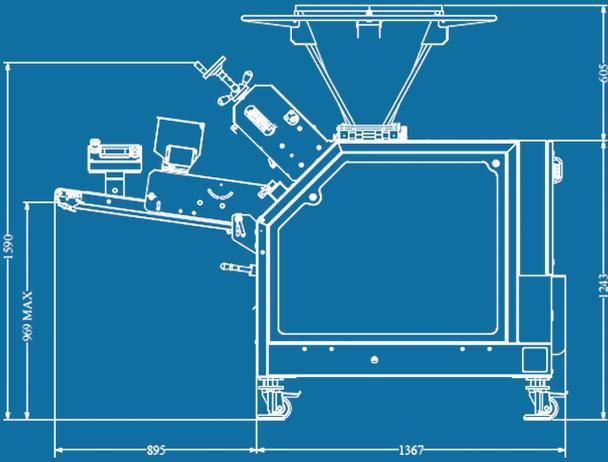
Durch eine Schnellentspannung sind die Hochtransportbänder beim Abwieger 6300 leicht zu reinigen. Das untere Hochtransportband ist zusätzliche abklappbar.

Technische Daten

Abwieger 6000	Model 6100	Model 6100	Model 6300	Model 6300
Version	V 2.5	V 1.5	V 2.5	V 1.5
Grundrahmen/Gehäuse	pulverbeschichtet RAL 9006	pulverbeschichtet RAL 9006	pulverbeschichtet RAL 9006	pulverbeschichtet RAL 9006
Auslaufband	kurz/lang, ungeteilt	kurz/lang, ungeteilt	Hochtransport, ungeteilt	Hochtransport, ungeteilt
Touch Screen Panel mit Zählwerk und Auto-Stopp-Funktion	M-Display, fix	M-Display, fix	M-Display, fix	M-Display, fix
Mehlstreuer	XL abnehmbar	XL abnehmbar	L abnehmbar	L abnehmbar
Ausbringung 1-reihig	bis 1.100 Stück / h	bis 1.100 Stück / h	bis 1.500 Stück / h	bis 1.500 Stück / h
Gewichtsbereich: 1-reihig	200 bis 2.800 g	100 bis 1.500 g	200 bis 2.800 g	100 bis 1.500 g
Ausbringung: 2-reihig	bis 2.200 Stück / h	bis 2.200 Stück / h	bis 3.000 Stück / h	bis 3.000 Stück / h
Gewichtsbereich: 2-reihig	100 bis 1.200 g	50 bis 680 g	100 bis 1.200 g	50 bis 680 g
Schichtbetrieb	geeignet für maximal 1-Schicht			
Trichtergrößen (Standard in Kg) mit PFA-Beschichtung, klappbar	80/135	80/135	80/135	80/135
Leistungsaufnahme	400 V-50 Hz-2.6 KW			

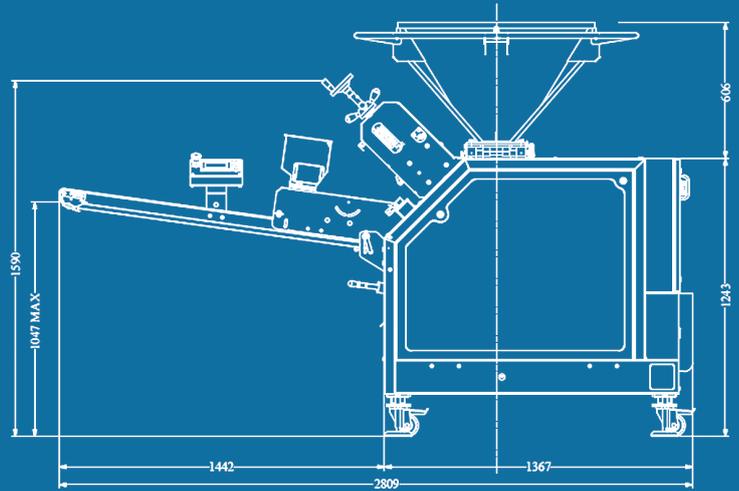
Hinweis

Die genannten Ausbringungsgewichte sind mechanisch Werte. Diese können in Abhängigkeit der Teigsorte variieren. Technische Änderungen vorbehalten.



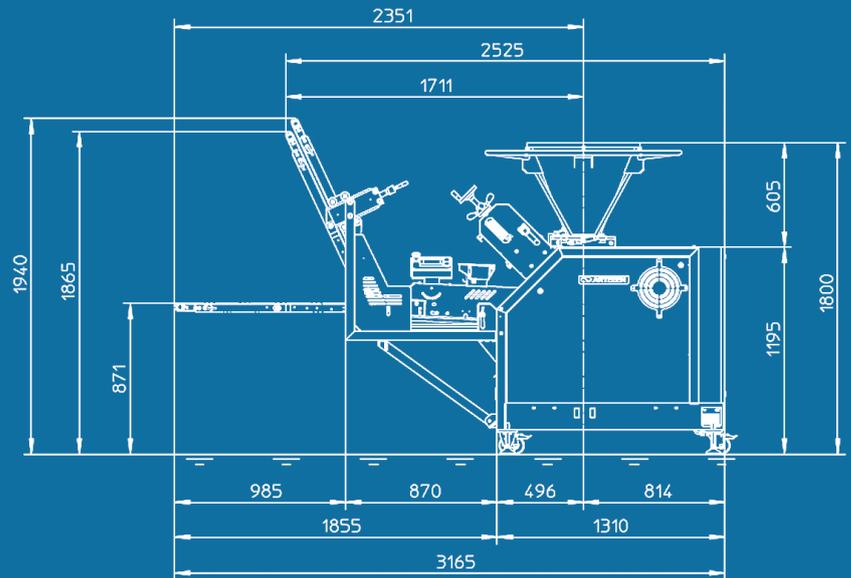
Abwieger 6100

mit kurzem Auslaufband,
großem Mehler, 50 mm Erhöhung,
80 kg Trichter.



Abwieger 6100

mit langem Auslaufband,
großem Mehler, 135 kg Trichter.



Abwieger 6300

mit Hochtransport,
80 kg Trichter.

