

RONDO

Dough-how since 1948.



Für hohe
Produktions-
mengen.

Abwieger 7000

Teigteilen ohne Öl

Abwieger 7000

Die RONDO Abwieger der Baureihe 7000 sind mit einem zweistufigen, ölfrei arbeitenden Teilungssystem ausgestattet. Dieses gewährleistet höchste Qualität und Gleichmäßigkeit für unterschiedlichste Teigarten.

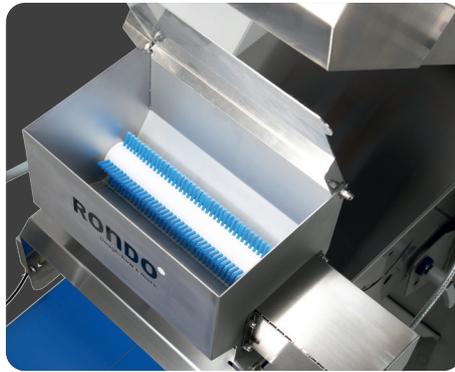


Abwieger 7100

Über das fixe Touch Screen Panel lassen sich Geschwindigkeit und Stückzahlzähler einstellen. Das Teilen von Produkten mit einer TA von 145 bis zu 180 gehören beim Abwieger 7000 zum Standard. Der 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



Beim Abwieger 7500 sorgt ein drehbares XL Display für eine einfache Bedienung. Über das Memory-Pack lassen sich bis zu 250 Rezepte speichern. Die motorisierte Abwiegekammer übernimmt dabei auch die Gewichte aus dem Rezeptspeicher.

Der Abwieger ist unter dem Aspekt des Hygenic-Designs konzipiert. Produktführende Bereiche sind leicht zu reinigen und vorstehende Teile, Leisten oder versteckte Ecken sind minimiert. Ein großer, zum Reinigen abnehmbarer Mehlstreuer sorgt zudem für eine problemlose Reinigung.

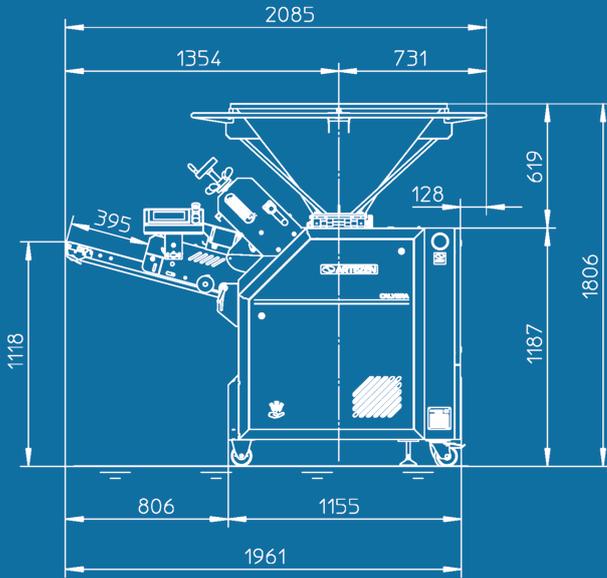
Die Abwieger der Baureihe 7000 lassen sich passgenau auch mit Fremdmaschinen oder der RONDO BrotStar 3000 in Linie oder über Eck platzieren. Das Auslaufband beider Modelle ist zweigeteilt, so dass 1-reihig oder 2-reihig gearbeitet werden kann.

Technische Daten

Abwieger 7000	Model 7100	Model 7100	Model 7500	Model 7500
Version	V 2.5	V 1.5	V 2.5	V 1.5
Grundrahmen/Gehäuse	pulverbeschichtet/ Edelstahl	pulverbeschichtet/ Edelstahl	Edelstahl/Edelstahl	Edelstahl/Edelstahl
Auslaufband zweireihig, blaues Kunststoffband	Standard	Standard	Standard	Standard
Touch Screen Panel	M-Display, fix	M-Display, fix	XL-Display, drehbar	XL-Display, drehbar
Mehlstreuer XL abnehmbar	Standard	Standard	Standard	Standard
Auslaufband 900 mm in Linie	Standard	Standard	Standard	Standard
Auslaufbank 1.400 mm in Linie	optional möglich	optional möglich	optional möglich	optional möglich
XXL-Ausstattungs-pack (Spezialöl für lange Laufzeit, Hydraulik- Zylinder mit Spezialabdichtung und größerm Kühlaggregat)	nicht möglich	nicht möglich	Standard	Standard
Memory-Pack (USB Schnittstelle, Eingabe, Speichern und Auslesen von, bis zu 250 Rezepten, motorisierte Abwiegekammer)	nicht möglich	nicht möglich	Standard	Standard
Stückzähler	Standard	Standard	Standard	Standard
Kabel 5 Meter für Stopp/Notstopp	Standard	Standard	Standard	Standard
Ausbringung 1-reihig	bis 1.500 Stück / h	bis 1.500 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 3.000 Stück / h	bis 3.000 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
Auslaufrichtung links bzw. rechts	nicht möglich	nicht möglich	optional möglich	optional möglich
Längeres Auslaufband in Linie (anstelle 900 => 1.400 mm)	optional möglich	optional möglich	optional möglich	optional möglich
Trichtergrößen (Standard in Kg) mit PFA-Beschichtung, klappbar	80/200/280/300	80/200/280/300	80/200/280/300	80/200/280/300
Empfohlen für	1-Schichtbetrieb	1-Schichtbetrieb	1-/2-Schichtbetrieb	1-/2-Schichtbetrieb
Leistungsaufnahme	400 V-50 Hz-2.6 KW	400 V-50 Hz-2.6 KW	400 V-50 Hz-2.6 KW	400 V-50 Hz-2.6 KW

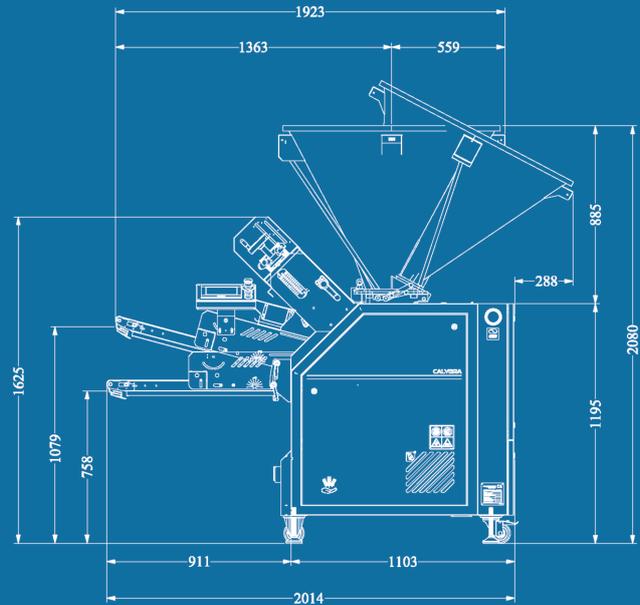
Hinweis

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



Abwieger 7100

mit kurzem Band,
200 kg Trichter.



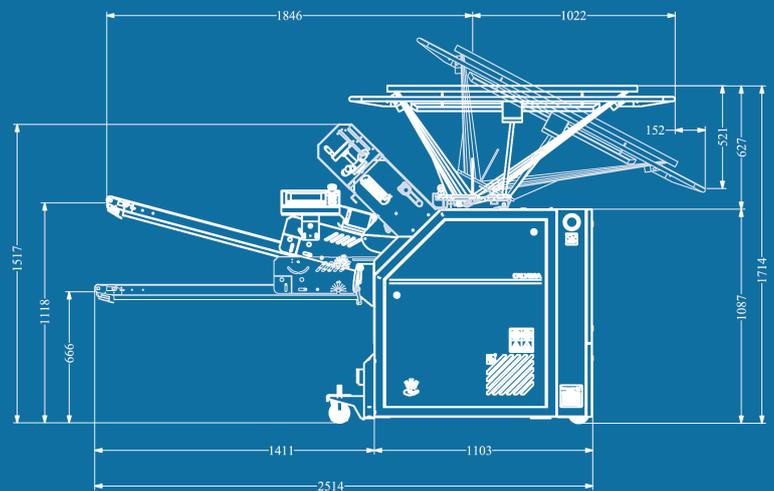
Abwieger 7500

mit kurzem Band,
300 kg Trichter.



Den Abwieger 7000

gibt es optional auch mit
einem rechteckigen
Trichter und Sensorschutzleisten.



Abwieger 7500

mit langem Band, 100 mm
Tieferlegung, 300 kg Trichter
rechteckig.

