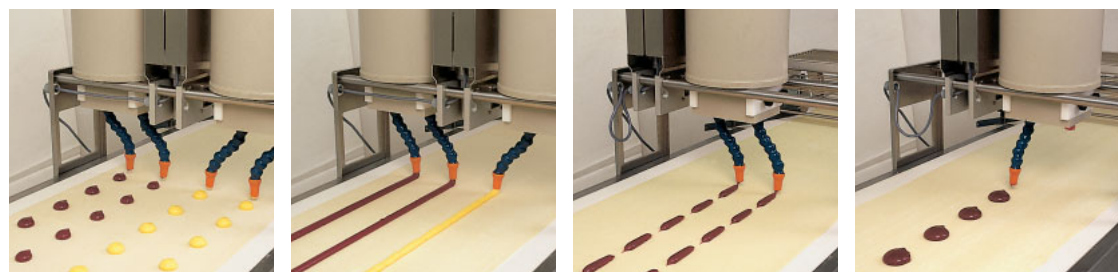


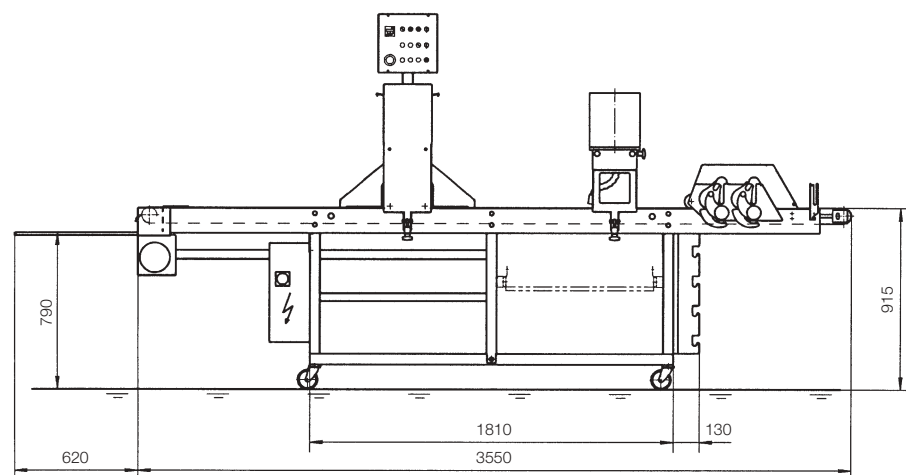
Füllgerät

Für die Rondolino wurde ein vollkommen neues Füllgerät auf dem Pumpenimpellersystem entwickelt. Es eignet sich für Füllungen verschiedener Konsistenz; von selbstnachfließenden bis dickflüssigen Füllungen, auch für Füllungen mit kleinen Festpartikeln.

Es können auch zwei verschiedene Füllungen gleichzeitig ausgetragen werden, d.h. eine Füllung pro Trichter. Das Füllgerät gestattet sowohl kontinuierliches wie diskontinuierliches Austragen auf einer bis vier Bahnen. Mit seinen beweglichen Ausgängen lassen sich auf einfachste Weise verschiedene Austragsmuster herstellen, von den üblichen geradlinigen bis zu versetzten Mustern für gefüllte Dreiecke. Die Position des Füllgerätes auf der Linie ist frei wählbar.



Füllgerät		ZFGR
Technische Daten		
Trichtereinhalt	12 l	
Zulässige Füllungen	selbstnachfließende und dickflüssige Füllungen, mit und ohne Feststoffteile, wie Frucht- oder Gemüsestücke.	
Temperatur bei Verarbeitung	bis 40 °C	
Arbeitsweise	kontinuierlich diskontinuierlich ohne Bandstopp diskontinuierlich mit Bandstopp	
Anzahl Ausgänge	1-4	
Austragsmengen	kontinuierlich ca. 10-100 g/10 cm pro Ausgang diskontinuierlich mit Bandstopp, ca. 3-60 g/Tupf	
Antrieb	DC-Getriebemotor	



Guillotine		ZGM 635
Technische Daten		
Totale Länge	670 mm	
Totale Breite	800 mm	
Schutzgitterdurchlass	35 mm	
Steuerspannung	24 VDC	
Antrieb	Drehstrom-Getriebemotor	

a) Schneiden	
Querschneidmesser-Breite	610 mm
Nutzbare Breite	600 mm
Schnittlänge minimal	10 mm
Hubzahl maximal	70/min

b) Stanzen	
Stanzlänge maximal	170 mm
Stanzbreite maximal	580 mm
Hubzahl maximal	50/min
Teigdicke maximal	15 mm

Rondolino		SFT 370
Technische Daten		
Tischbreite	715 mm	
Bandbreite	640 mm	
Totale Tischlänge	3550 mm	
Höhe	915 mm	
Bandgeschwindigkeit	0,8-7,0 m/min.	
Leistung	1,5 kVA inkl. ZG	
Spannung	3 x 200-420 V, 50/60 Hz	
Steuerspannung	24V DC	
Länge Total (inkl. Auszug)	4170 mm	

Technische Änderungen vorbehalten.
Die sicherheitstechnischen- und typenspezifischen Instruktionen der Betriebsanleitung sind zu befolgen.
Verbots-, Hinweis- und Warnschilder an den Maschinen sind gemäss Betriebsanleitung zu beachten.

Qualität beginnt an der Basis.



RONDO DOGE

SEEWER AG
CH-3400 Burgdorf/Schweiz
Telefon 034 420 81 11
Fax 034 420 81 99

SEEWER GmbH & Co.
D-57299 Burbach
Hoorwaldstrasse 44
Telefon (02736) 203-0
Fax (02736) 203130

SEEWER RONDO S.à.r.l.
PAE «Les Pins»
67319 Wasselonne Cédex
Téléphone 03 88 59 11 88
Fax 03 88 59 11 77

RONDO LTD.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST
Great Britain
Telephone 0181-391-1377
Fax 0181-391-5878

Weitere Tochtergesellschaften:
USA, Kanada, Italien

Rondolino. Die ideale Feingebäcklinie für handwerkliche Bäckereien.



Automatisches Schneiden und Füllen, ergänzt durch manuelles Aufarbeiten – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Der automatische Teigbandpositionierer bringt den Teig in eine im voraus definierte, ideale Position zu den Schneidewellen.

Rondolino.
Eine bescheidene Investition mit einem unübertroffenen Preis-Leistungsverhältnis:
– klein im Platzbedarf
– klein im Preis
– gross in Leistung und Möglichkeiten

Mit der Rondolino wird für kleinere und mittelgrosse Bäckereien ein Wunschtraum wahr. Auf der Rondolino können auf kleinstem Raum eine grosse Vielfalt von Feingebäcken in höchster Qualität und grösster Regelmässigkeit automatisch und halbautomatisch hergestellt werden. Damit können endlich auch handwerkliche Betriebe ihre Produktionskosten wesentlich senken.

Die Zusatzgeräte, wie Füllstation und Guillotine sind elektromechanisch angetrieben. Die Guillotine arbeitet fast unhörbar leise und ohne Vibrationen. Sie eignet sich zum Schneiden und Stanzen von Produkten.

Durch mechanisches Verschieben auf der Linie wird sie in die gewünschte Position gebracht und so mit der Füllstation synchronisiert. Die Position der Guillotine auf der Linie ist frei wählbar. Sie kann sogar vor die Füllstation positioniert werden. Dadurch lassen sich zahlreiche Produkte, wie Plunder- und Mürbteiggebäcke rationell auf halbautomatische Weise herstellen. Das mechanische Synchronisieren macht das Bedienen der Rondolino sehr einfach.



Gefüllte, gefaltete und geschnittene oder gestanzte Produkte, mit oder ohne Dekors in unzähligen Variationen.



Für zweilagige Produkte kann der mechanische Teigbandpositionierer auch in der Linienmitte aufgesetzt werden.