

Kombi 3000. Computergesteuerte und manuelle Ausrollmaschine in einem.



Noch nie war Teig ausrollen einfacher

Mit der Kombi 3000 können Teige gleichermassen schnell, präzise und einfach sowohl computergesteuert wie auch manuell ausgerollt werden.

Für das automatische Ausrollen stehen 30 Programme zur Verfügung (zusätzlich 19 Programme für das Wirken). Diese umfassen:

- Anfangswalzenspalt
- Endwalzenspalt
- 9 Walzenstellprogramme
- 2 verschiedene Programmenden:
 - Halt zum Falten
 - Halt zum Haspeln
- Mehlstreuprogramm

Für das Ausrollen regelmäßig wiederkehrender Teige ist das automatische Arbeiten ideal. Der Bediener wählt das entsprechende Programm. Die Maschine führt dann den Ausrollprozess automatisch aus, inklusive Mehlstreuen. Dadurch können auch Hilfskräfte die Maschine von Anfang an und ohne spezielle Ausbildung einwandfrei bedienen.

Wenn mehrere verschiedene Ausrolloperationen direkt hintereinander ausgeführt werden sollen, kann ein Multiprogramm gewählt werden. Bis drei Einzelprogramme können zu einem Multi-Programm verknüpft werden.

Kleine Einzelstücke werden am besten mit individuellen Walzenstellschritten manuell ausgerollt. Mit dem praktischen Drehknopf können die Walzen schnell, einfach und präzise zugestellt werden.

Im manuellen Modus können auch mehrere Teiglinge gleichzeitig zu runden Stücken (z.B. Kuchenböden) ausgerollt werden. Im Dauerlauf kann die Maschine mehrere Teiglinge in einem Durchgang zu ovalen Stücken ausrollen (z.B. Apfeltaschen).



Das neue Abstreifersystem besteht aus 4 identischen, also austauschbaren Abstreifern. Die oberen Abstreifer sind fest mit der Walze verbunden. Dadurch bleibt der Anpressdruck konstant. Auch extrem heikle dünne Teige zerreißen nicht. Es kann mit einem Minimum an Streumehl gearbeitet werden.

Für die tägliche Reinigung sind die Abstreifer in wenigen Augenblicken aus- und wieder einbaubar. Die Abstreiferprofile sind so konzipiert, dass die einzelnen Messer bei Bedarf schnell und einfach im Backbetrieb selbst ausgewechselt werden können.



RONDO **DOGE**

Seewer AG
CH-3400 Burgdorf/Schweiz
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99

Seewer GmbH & Co.
D-57299 Burbach
Hoorwaldstrasse 44
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130

Seewer Rondo S.à.r.l.
PAE "Les Pins"
F-67319 Wasselonne Cédex
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77

Rondo Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST
Great Britain
Tel. +44 (0)208 391 1377
Fax +44 (0)208 391 5878

Rondo Inc.
51, Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074
USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18

Rondo Bakery Equipment Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7
Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540

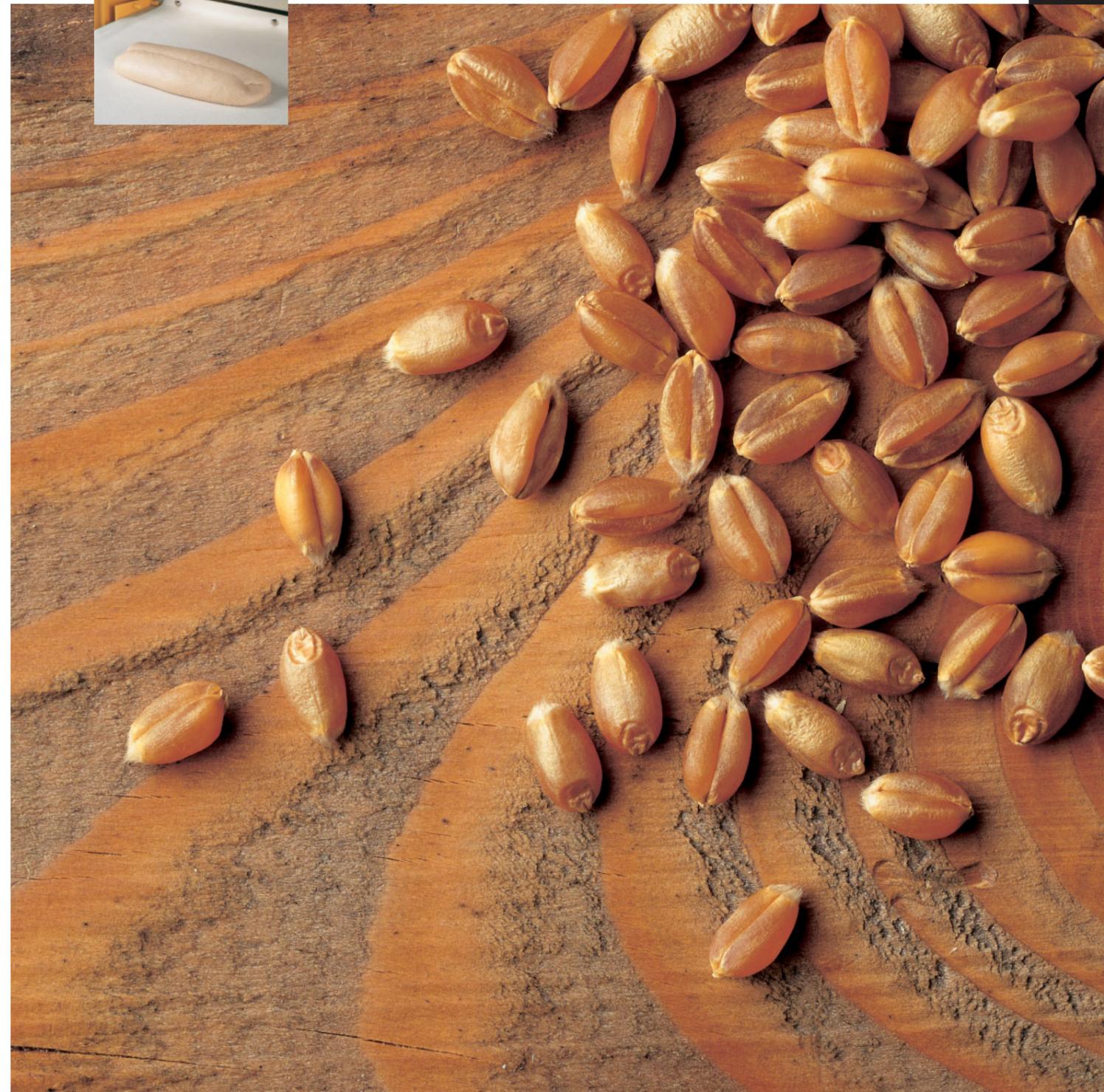
Rondo S.r.l.
Via Lago di Albano, 86
I-36015 Schio (VI)
Tel. +39 445 576 635
Fax +39 445 576 641

Seewer Moskau
Butyrsky Wal 68/70
103055 Moskau
Russland
Tel. +7 095 956 79 08
Fax +7 095 251 37 20

Seewer Rondo
Asean Regional Office
No. 14-1 Mezzanine Floor
Jalan 11/116B
Kuchai Entrepreneurs Park
Off Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel. +60 3 784 55 20
Fax +60 3 784 55 95

Doge
food processing machinery s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
I-36015 Schio (VI)
Tel. +39 445 575 429
Fax +39 445 575 317

Eine reife Leistung.



RONDO
DOGE

Drei Schritte zur meisterlichen Brotherstellung.

Der erste Schritt: Kombi 3000 – die erste elektronische Langwirk- und Ausrollmaschine.

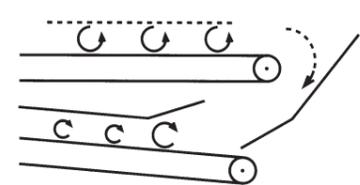
Noch nie war langwirken einfacher

Kombi 3000 ist eine moderne elektronische Maschine mit 19 speziellen Wirkprogrammen. Diese Programme zeigen den Walzenspalt, die Stellung der Wirkplatte sowie den programmierten Wirkplattenabstand an.



Einige technische Leckerbissen dieser völlig neu konzipierten Maschine

- Der programmierte Wirkplattenabstand kann über das neue Handrad einfach und genau eingestellt werden.
- Die Abnahmehöhe von 75 cm ist sehr rückenschonend. Der Bediener ermüdet auch bei längerem Arbeiten nicht.
- Das untere Transportband läuft nur beim Wirken; beim Ausrollen bleibt es ausgeschaltet.
- Die Ober- und Unterwalzen besitzen getrennte, jedoch identische Abstreifer. Diese können, je nach zu wirkenden Produkten, auch einzeln eingesetzt werden.



Der besondere Dreh für perfekte handwerkliche Qualität

Auf der Kombi 3000 werden die Teiglinge in einer Richtung eingeschlagen und in der entgegengesetzten Richtung langgewirkt (siehe Skizze). Damit wird erreicht:

- Hohe Aufwirkstabilität zur Erzielung gleichmässiger Porung und grossen Volumens.
- Gerader Schluss auch bei langen Broten (Pariser Brot, Kaviar-Stangen).



Klein im Platzbedarf, vielseitig in der Anwendung. Die funktionssichere Mehrzweckmaschine als Kernstück der Rondo-Brotstrasse. Qualitätsgerechtes Brot-Langwirken. Die Kombi wirkt teig- und produktgerecht alle Brot-Teig-Sorten lang.



Perfektes Langwirken von Roggen-, Weizen- und Mischbrotteigen mit geradem Schluss. Und das alles im Ein-Mann-Betrieb!



Exaktes Langrollen von Zopf- und Brezelstangen, sowie Wirken von Pariser Brot und Kaviar-Stangen.



Herstellung von Schrippen. Aufgelegte Brötchen-Teiglinge werden ausgewalzt und eingeschlagen. Sie können dann schlussgerecht abgesetzt werden.



Schnelles Wickeln von formvollendeten Hörnchen. Jedes Hörnchen mit einwandfreier Wicklung und schönen, gleichmässigen Konturen.



Der zweite Schritt: Rondex S. Der unübertroffene Vor- und Rundwirker.

Eine Arbeitserleichterung mit weitreichender Wirkung. Denn alles, was Sie sonst mit grossem Kraftaufwand manuell wirken mussten, wird hier automatisch abgearbeitet.

Das ist exzellentes Rundwirken. Ein gepolsterter Wirkbalken – ähnlich Ihrem Handballen – wirkt je nach Einstellung und Intensität:

- Rundbrot und
- Rundstücke zum Pressen von Brötchen, und natürlich erfolgt das Vorwirken für das nachfolgende Langwirken von Brot.

Durch den exzentrisch gelagerten Wirkbalken, der die Handbewegung beim Rundwirken «nachahmt», wird Ihr Teig gründlich und sehr schonend durchgewirkt.



Bei Nichtgebrauch wird der Vor- und Rundwirker Rondex S – unterstützt durch Gasdruckfedern – ganz einfach hochgeklappt.

Die Kombi wird damit für andere Arbeitsschritte, wie z.B. Tourieren oder Ausrollen, frei.



Zuerst Rundwirken und anschliessend Langwirken von Roggen-, Weizen- und Mischbrotteigen. Die Teiglinge erhalten einen perfekten geraden Schluss.

Die automatisch arbeitende Teigteil- und Wirkmaschine Rondo-Automat – ein wirksamer Helfer bei der Produktion von Brötchen und Klein-Baguettes. Gewichtsbereich: 20–100 Gramm. Leistung: ca. 9000 Stück/Stunde. Sie kann auch als fahrbare Version ausgerüstet werden.

Press- und Wirkzeit sind unabhängig voneinander einstellbar, somit ist die Anpassung an jede Teigart möglich. Es ist möglich, den Teig nur zu teilen, ohne zu wirken. Ein kurzer Druck genügt, und schon erfolgt der automatische Arbeitsablauf von Pressen, Teilen und Wirken.

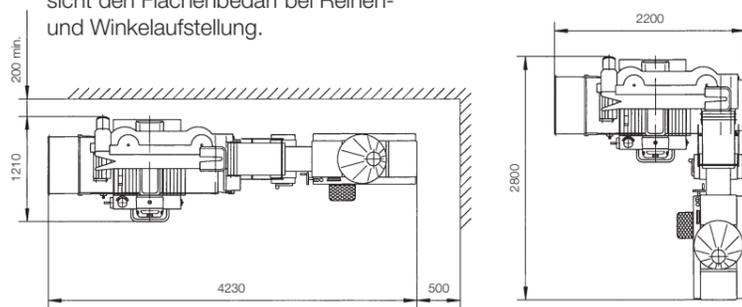


Der dritte Schritt: TTC Compact. Der Teigteiler nach dem bewährten Saugteilprinzip.

Er verarbeitet alle Teigsorten üblicher Konsistenz zuverlässig, teigschonend, wiegenau ohne Volumeneinbusse. Alle drei Maschinen zusammen bilden die leistungsfähige, handwerkliche Brotstrasse. Eine ideale Linie für jeden Backbetrieb, der Qualität, Produktvielfalt und formvollendete Backwaren mit geringem Personalaufwand erreichen will.

Aufstellung einer Rondo-Brotstrasse

Durch kompakte Bauweise der Rondo-Maschinen wird auch in der Anlagen-Kombination eine äußerst raumsparende Aufstellung erreicht. Die beiden Skizzen zeigen in der Aufsicht den Flächenbedarf bei Reihen- und Winkelaufstellung.



Technische Daten	Kombi 3000 SKO 6113	Teigteiler TTC Compact mit Hochtransportband (HT)	Vor- und Rundwirker Rondex S
Bandbreite	635 mm		
Walzenlänge	660 mm		
Walzenöffnung	0,3–45 mm		
Walzenstellung motorisch:			
- 19 Wirkprogramme			
- 30 Ausrollprogramme			
- 1 Rundwirkprogramm			
- manuelle Wahl der Walzenstellung			
Bandgeschwindigkeiten für Ausrollen, Wirken und Wickeln	55 cm/s		
Länge	1855 mm	2170 mm	1590 mm
Länge zum Ausrollen	2510 mm		
Breite	1175 mm	640 mm	760 mm
Höhe	1383 mm	2020 mm	740 mm
Autom. Mehlstreuer	Option		
Ausziehtisch rechts	Option		
Leistung	3 kVA/1,4 kW	1,5 kVA/0,75 kW	0,7 kVA/0,25 kW
Gewicht	ca. 355 kg	ca. 525 kg	ca. 105 kg
Elektrische Spannung	3 x 200–420 V, 50/60 Hz		

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.



Das integrierte Hochtransportband befördert die Teiglinge auf einen Arbeitstisch. Als Option gegen Aufpreis sind grössere Trichter erhältlich.



Mit TTC Compact und Rondex S werden in 4 Minuten ca. 50 Brote oder Rundstücke zum Pressen von Brötchen produziert, natürlich im **Ein-Mann-Betrieb**.

Gewichtsbereich: 200–2400 Gramm.
Arbeitsgeschwindigkeit: 800 Teigstücke je Stunde.

Auf Wunsch und gegen Aufpreis erhalten Sie auch 2 Arbeitsgeschwindigkeiten für 800 und 1200 Teigstücke je Stunde.



An der Langwirkermaschine Kombi stehend, also direkt am Produktionsausstoß, kann eine Person durch Fernschaltung den Arbeitsablauf kontinuierlich steuern (Fußschaltung).

