

# RONDO

Dough-how since 1948.



Kompakt  
für kleine  
Backstuben.

## Abwieger 5000

Gewichtsgenau, kompakt, effizient, ölfrei

# Abwieger 5000

Die RONDO Abwieger der Baureihe 5000 sind mit einem zweistufigen, ölfrei arbeitenden Teilungssystem ausgestattet. Dieses gewährleistet höchste Qualität und Gleichmäßigkeit für unterschiedlichste Teigarten.



## Die Vorteile auf einen Blick

- Manuelle Steuerung
- 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

Speziell die kompakte Baugröße macht den Abwieger 5000 für kleine Backstuben interessant. Seit Einführung des ölfreien Teilungssystems 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 5000 zum Standard.

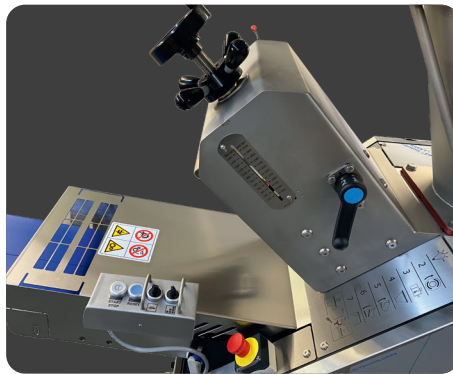
Die RONDO Baureihe 5000 verwendet eine clevere Kombination aus Edelstahl und Techno-Kunststoff, bei der kein Öl benötigt wird. Alle Metallmaterialien, die mit Teig in Berührung kommen, sind entweder mit Teflon beschichtet, aus Kunststoff mit Lebensmittelzulassung oder aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Der Grundrahmen besteht aus pulverbeschichteten Stahl.

Den Abwieger 5000 gibt es mit zwei unterschiedlich großen Teigkammern. Je nachdem welche Gewichtsbereiche am meisten hergestellt werden, kann so individuell auf Wünsche eingegangen werden. Bei beiden Modellen ist das Auslaufband geteilt, so dass eine zweireihige versetzte Austragung der Teigstücke möglich ist.

**Serienmäßig ist der Abwieger 5000 mit einem 80 kg Trichter ausgestattet. Der Trichter lässt sich zum Reinigen einfach abklappen.**



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



Der Abwieger 5000 hat eine einfach zu bedienende, manuelle Steuerung.



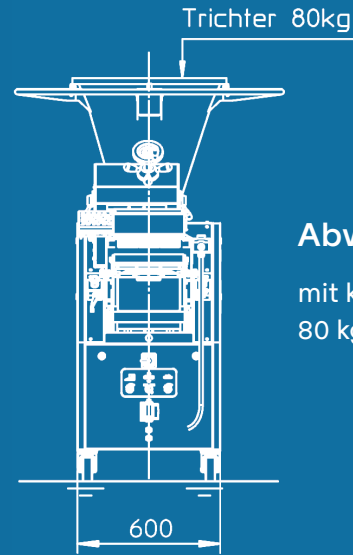
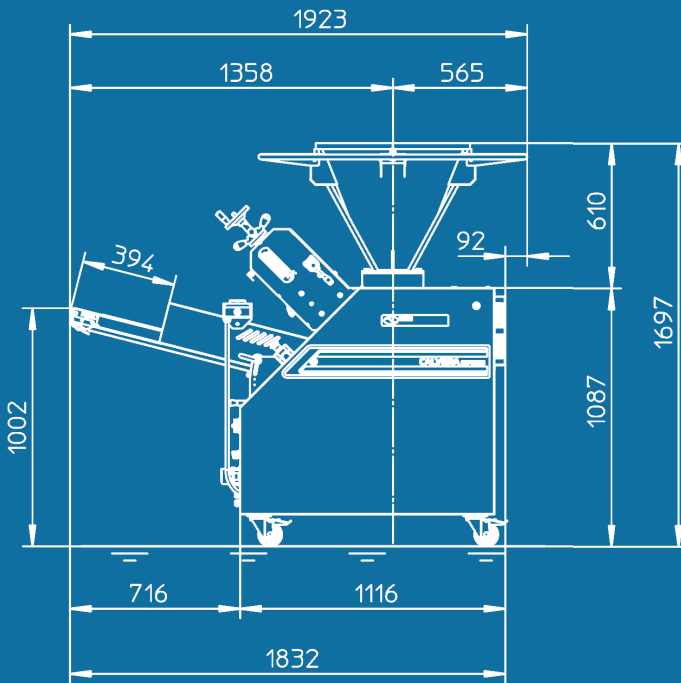
Einfache und schnelle Reinigung dank Piktogramm.

## Technische Daten

Abwieger 5000	Model 5100	Model 5100
Version	V 2.5	V 1.5
Grundrahmen/Gehäuse	pulverbeschichtet RAL 9006	pulverbeschichtet RAL 9006
Auslaufband	kurz oder lang, geteilt	kurz oder lang, geteilt
Steuerung	manuell (Rest bei Steuerung entfernen)	manuell mit 7 Schritte Piktogramm
Mehlstreuer	optional	optional
Ausbringung 1-reihig	bis 1.100 Stück / h	bis 1.100 Stück / h
Gewichtsbereich: 1-reihig	200 bis 2.500 g	100 bis 1.500 g
Ausbringung: 2-reihig	bis 2.200 Stück / h	bis 2.200 Stück / h
Gewichtsbereich: 2-reihig	100 bis 1.200 g	50 bis 680 g
Schichtbetrieb	geeignet für maximal 1-Schicht	geeignet für maximal 1-Schicht
Trichtergrößen (Standard in Kg) mit PFA-Beschichtung, klappbar	80/135	80/135

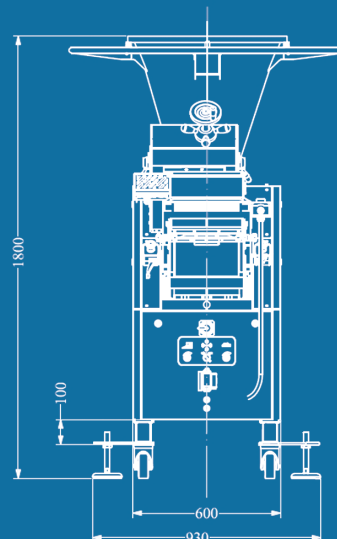
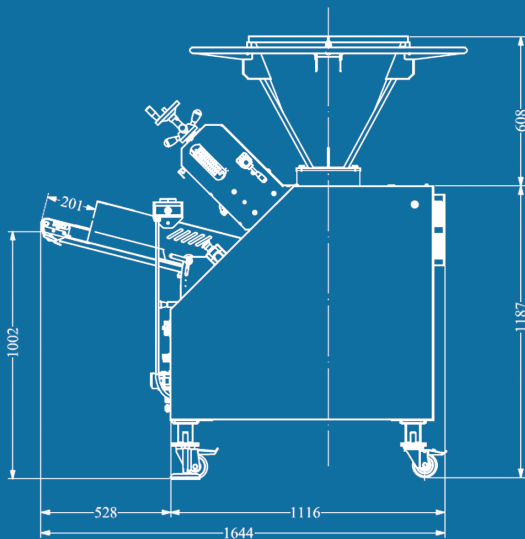
## Hinweis

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



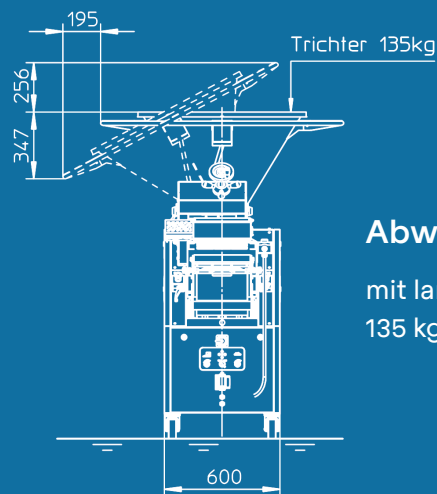
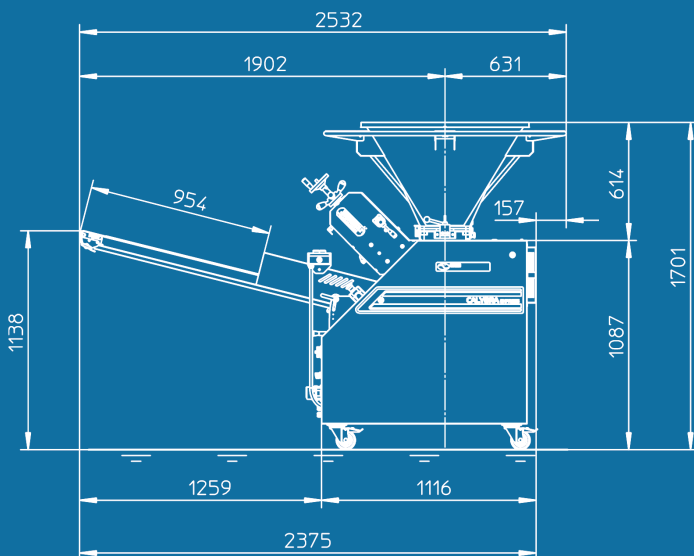
### Abwieger 5100

mit kurzem Auslaufband,  
80 kg Trichter.



### Abwieger 5100

mit ganz kurzem  
Auslaufband, 100 mm  
Erhöhung, 80 kg Trichter.



### Abwieger 5100

mit langem Auslaufband,  
135 kg Trichter.

