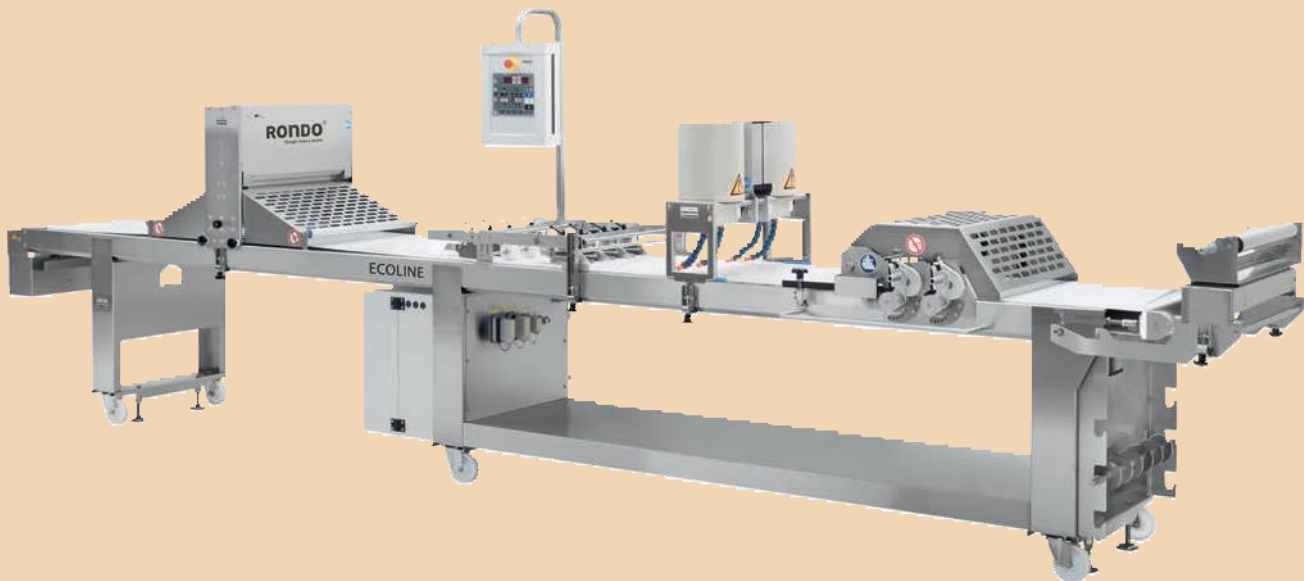


# Ecoline

Łatwe początki zautomatyzowanej produkcji ciasta.



Ecoline jest kompaktową linią do obróbki ciasta, która pozwala rozpocząć zautomatyzowaną produkcję wyrobów cukierniczych składanych i zawijanych. Zaprojektowany i wyprodukowany w naszej fabryce w Szwajcarii, łączy w sobie wszystkie cechy charakteryzujące maszyny RONDO przy zachowaniu niskiej ceny.

## Korzyści w skrócie:

### Kompaktowe wykonanie

- Dwie różne długości
- Długość z pozycjonerem taśmy ciasta: 4.2 m / 6.2 m
- Długość z kalibratorem: 5.4 m / 7.4 m

### Niezawodność procesu

- Podwójna stacja tnąca z rolkami dociskowymi
- Precyzyjny napęd taśmy przy odkładaniu produktów
- Stała długość cięcia dzięki koncepcji inteligentnego napędu

### Prosta obsługa

- Panel dotykowy z interfejsem dla łatwiejszej obsługi linii, gilotyna i dwa napędzane akcesoria
- Możliwość przechowywania 99 programów w pamięci

### Duży zakres zastosowań

- Szeroka gama akcesoriów do wielu różnych rodzajów produktów
- Ruchoma gilotyna pozwalająca na szeroki wybór zastosowań

### Solidność

- Szwajcarskie wykonanie
- Ogólnoświatowy Serwis RONDO
- Zgodne z międzynarodowymi standardami bezpieczeństwa

## Standardowe wyposażenie

- Podwójna stacja tnąca z rolkami dociskowymi
- Ruchoma gilotyna z nożem i dociskaczem
- Szybkie zwalnianie taśmy
- Panel dotykowy
- Pozycjoner wstęgi ciasta
- Uchwyt do rolek tnących
- Dolna płyta

## Akcesoria do zestawu startowego

- Szaft z sześcioma tarczami tnącymi
- Wskaźnik do ustawiania noży
- Uchwyt do płóz składających
- Płozy do 4 -rzędowej produkcji:
  - Produktów składanych pojedynczo
  - Produktów składanych podwójnie zamknięciem do góry
  - Produktów składanych podwójnie zamknięciem do dołu

## Opcje

- Kalibrator do Ecoline
- Akcesoria

## Nadziewarka

- Mechaniczna nadziewarka dla produkcji 4- lub 6-rzędowej
- Montowana na stałe pneumatyczna nadziewarka do produkcji 4- lub 6-rzędowej
- Ruchoma pneumatyczna nadziewarka do produkcji 4- lub 6-rzędowej

## Dane techniczne

Ecoline	SEL401	SEL601
Długość całkowita	4.0 m	6.0 m
Długość z pozycjonerem wstęgi ciasta	4.2 m	6.2 m
Długość z kalibratorem	5.4 m	7.2 m
Długość stołu	715 mm	
Szerokość stołu	915 mm	
Szerokość robocza	600 mm	
Prędkość taśmy	0.5 – 8 m/min	
Kierunek pracy	prawo-lewo	
Napęd	Po stronie wyjściowej	
Napięcie zasilania	3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz	
Napięcie sterujące	24 V DC	
System	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikroprocesorowy układ sterowania</li> <li>• Panel dotykowy</li> <li>• Możliwość zapisania 99 programów w pamięci</li> </ul>	
Maksymalna liczba napędzanych akcesoriów	2	
Interfejs	do kalibratora	

Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia zmian o charakterze technicznym. Należy przestrzegać wskazówek technicznych dotyczących bezpieczeństwa zgodnie ze specyfiką danej instrukcji. Znaków zakazu, informacyjnych i ostrzegawczych umieszczonych na maszynie należy przestrzegać zgodnie z instrukcją.



RONDO Burgdorf AG  
3400 Burgdorf / Switzerland  
Tel. +41 34 420 81 11  
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.  
36015 Schio (VI) / Italy  
Tel. +39 0445 575 429  
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG  
57299 Burbach / Germany  
Tel. +49 2736 203-0  
info.de@rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.  
67319 Wasselonne Cédex / France  
Tel. +33 3 88 59 11 88  
info.fr@rondo-online.com

RONDO Ltd.  
Chessington, Surrey KT9 1ST / UK  
Tel. +44 20 8391 1377  
info.uk@rondo-online.com

000 RONDO Rus  
127495 Moscow / Russia  
Tel. +7 495 419 51 23  
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.  
Moonachie, N.J. 07074 / USA  
Tel. +1 201 229 97 00  
info.us@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.  
58200 Kuala Lumpur / Malaysia  
Tel. +60 3 7984 55 20  
info.my@rondo-online.com

RONDO China  
Regional Office  
Guangzhou 510700 / China  
Tel. +86 20 8388 2211  
info.cn@rondo-online.com

RONDO México  
Regional Office  
C.P. 15530 México, D.F. / Mexico  
Tel. +52 55 2580 7075  
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com