

**RONDO Burgdorf AG**  
Heimswilstrasse 42  
3400 Burgdorf/Switzerland  
Tel. +41 (0)34 420 81 11  
Fax +41 (0)34 420 81 99  
info@rondo-online.com

**RONDO Schio s.r.l.**  
Via Lago di Albano, 86  
36015 Schio (VI)/Italy  
Tel. +39 0445 575 429  
Fax +39 0445 575 317  
schio@it.rondo-online.com

**RONDO GmbH & Co. KG**  
Hoorwaldstrasse 44  
57299 Burbach/Germany  
Tel. +49 (0)2736 203-0  
Fax +49 (0)2736 203130  
info@de.rondo-online.com

**RONDO S.à.r.l.**  
PAE «Les Pins»  
67319 Wasselonne cedex/France  
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88  
Fax +33 (0)3 88 59 11 77  
info@fr.rondo-online.com

**RONDO Ltd.**  
Unit 7, Chessington Park  
Lion Park Avenue  
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK  
Tel. +44 (0)20 8391 1377  
Fax +44 (0)20 8391 5878  
info@uk.rondo-online.com

**000 RONDO Rus**  
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4  
127411 Moscow/Russia  
Tel. +7 (495) 665 67 93  
Fax +7 (495) 665 67 94  
info@rondo-online.ru

**RONDO Asia**  
Regional Office  
No. 14-1 Mezzanine Floor  
Jalan 11/116B  
Kuchai Entrepreneurs Park  
Off Jalan Kuchai Lama  
58200 Kuala Lumpur/Malaysia  
Tel. +60 3 7984 55 20  
Fax +60 3 7984 55 95  
info@my.rondo-online.com

**RONDO Inc.**  
51 Joseph Street  
Moonachie, N.J. 07074/USA  
Tel. +1 201 229 97 00  
Fax +1 201 229 00 18  
info@us.rondo-online.com

**RONDO Inc.**  
267 Canarctic Drive  
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada  
Tel. +1 416 650 0220  
Fax +1 416 650 9540  
info@ca.rondo-online.com

www.rondo-online.com



Rentable, simple et universelle :

**Machine de dépose Compact**

## Comment rendre votre production plus efficace ? A l'aide de la dépose automatique.

La dépose manuelle des produits sur les plaques demande du personnel et entraîne par conséquent une augmentation des coûts de production. Avec la machine de dépose automatique Compact, vous réduisez vos frais de production, car la dépose de toute la production

peut être effectuée par une seule personne. Des capteurs garantissent une dépose fiable et précise des produits sur les plaques de cuisson. Cette machine de dépose est très compacte et compatible avec toutes les lignes de viennoiserie courantes.



### Profitez des nombreux avantages de la machine de dépose Compact

#### Compacte et flexible

- Conception compacte
- Adaptée pour les entreprises disposant de peu de place
- Alimentation des plaques à gauche, à droite ou depuis l'arrière de la machine, selon les besoins
- Mobile sur roulettes
- Compatible avec toutes les lignes de viennoiserie courantes

#### Fiable en matière de sécurité et de manipulation des produits

- Dépose automatique et précise
- Des capteurs horizontaux surveillent la dépose
- Hauteur de chute réglable en fonction de la hauteur des produits
- Les pâtisseries ne sont pas déformées lors de la dépose

#### Polyvalente

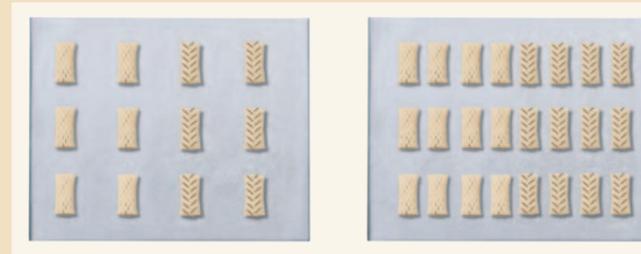
- Pizzas, friands, ciabattas, petits pains aux céréales, strudel, roulés aux noisettes, pains au chocolat, chaussons et bien d'autres produits encore
- Différentes tailles de produits
- Pâtisseries épaisses et minces
- Superposition automatique dans le cas de produits à plusieurs couches (mille-feuille)

#### Commande simple

- Grande convivialité
- Éléments de commande intuitifs
- Graduations bien lisibles
- Hauteur de chute et longueur de rétraction facilement réglables

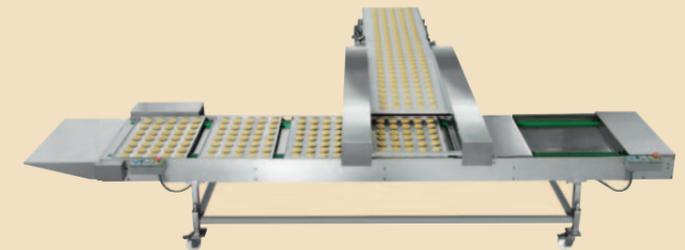
#### Nettoyage aisé

- Nettoyage rapide
- Surfaces lisses en acier inoxydable
- Pas d'arêtes saillantes favorisant l'accumulation de saletés
- Moteur et câbles protégés



Disposition optimale pour la cuisson

Remplissage maximum pour la congélation



#### Economie de place dans le cas des produits congelés

Un déplacement latéral permet un remplissage maximal des plaques de cuisson dans le cas de produits congelés, ceci vous permettant d'utiliser de manière optimale votre surface de congélation.

#### Automatisation accrue

Pour encore plus d'efficacité, la machine de dépose automatique Compact peut être équipée d'un dispositif d'alimentation de plaques automatique.



#### Caractéristiques techniques

| Machine de dépose Compact              | ZPMA600                   | ZPMA610                   |
|--|---------------------------|---------------------------|
| Produits déposables                    |                           |                           |
| • Longueur                             | 60 – 300 mm               | 60 – 300 mm               |
| • Hauteur                              | 34 mm max.                | 40 mm max.                |
| Vitesse tapis de transport             | 0,8 à 10 m/min            | 0,8 à 10 m/min            |
| Longueur de rétraction                 | 260 – 800 mm              | 260 – 1000 mm             |
| Taille des plaques, largeur x longueur | 600 x 800 mm max.         | 600 x 1000 mm max.        |
| Capacité horaire (nombre de plaques)   | 300 – 360/h               | 300 – 360/h               |
| Dimensions (L x h x L)                 |                           |                           |
| • tapis d'entrée court                 | 905 x 981 x 2024 mm       | 925 x 981 x 2339 mm       |
| • tapis d'entrée long                  | 905 x 981 x 3194 mm       | 925 x 981 x 3509 mm       |
| Hauteur tapis de transport             | 915 mm                    | 915 mm                    |
| Largeur tapis de transport             | 610 mm                    | 610 mm                    |
| Tension de commande                    | 24 V CC                   | 24 V CC                   |
| Puissance                              | 1,5 kVA / 0,78 kW         | 1,5 kVA / 0,78 kW         |
| Tension d'alimentation                 | 3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz | 3 x 200 – 480 V, 50/60 Hz |
| Poids                                  |                           |                           |
| • avec tapis d'entrée court            | 285 kg                    | 295 kg                    |
| • avec tapis d'entrée long             | 305 kg                    | 315 kg                    |

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation ainsi que les plaques d'interdiction, d'avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter.