

mand
Bäckerei- und Konditoreimaschinen | Systemlösungen
+43 463 35455
www.mandl-gmbh.at

Ausrollmaschine Rondo SKO 611 - Top Zustand

Maschinenbeschreibung

König Kleingebäckanlage

für die Herstellung folgender Produkte:

Kaisersemmeln K5 (max. 75 gr. in Teig)

Kaisersemmeln Jour K5(J) (ca. 30-35 gr. in Teig)

Schnittbrötchen SCHN4/B (max. 75 gr. in Teig)

Technische Daten

Siemens SPS-Steuerung, mit OP7 Bedientableau

3 x 400 V / 50 Hz - 36 kW - 63 A - IP 54

7.500 Stk/h bei 5-reihiger Arbeitsweise

6.000 Stk/h bei 4-reihiger Arbeitsweise

ca. 11 min. VG / ca. 35 min. NG

Baujahr: 2000 (030.4011 / 060.0591 / 061.0360)

Ma.Nr. 4765/26







König-Anlage: I-Rex I + KGV III + NGS-Sonder + Servomat - Bäckerzustand - inkl. CE

Ma.Nr. 4466+4467+4468/21

Rex Industrie I - T 5/4 S-I/1-70/9

- Gewichtsbereich Größe I-1, ca. 33-95 gr
- Rollenwalzeneinzugstrichter
- Stauber über Zuführbänder zum Schleifapparat
- Anschleifband und Kettenband mit Füllstäben
- Spreizbandlänge 1200 mm, inkl. Stauber über Spreizb.
- Verkleidung in Edelstahl







Vorgärschrank KGV III K5-K5(J)-VO-(W)

- ca. 290 belegbare Gehänge im VG
- Kunststoffgehänge Type SL mit Baumwollsegelauflage
- ca. 60 belegbare Gehänge bis zur 1. Ausgabe
- ca. 200 belegbare Gehänge bis zur 2. Ausgabe (Stanze)
- Reginamatik Stanzstation mit Wendedrucktassen (W)

