

RONDO

Know-how Pastry

Feingebäck automatisiert produzieren





Willkommen in der Welt des Dough-how

RONDO kennt bei der automatisierten Herstellung von Gebäcken praktisch keine Grenzen. Egal ob gefaltetes, eingerolltes, gefülltes oder bestreutes Gebäck: Auf RONDO-Aufarbeitungslinien entstehen aus allen Teigarten ausgezeichnete Backwaren. Das Geheimnis der konstant hohen Qualität der Endprodukte liegt dabei in der grossen Auswahl an praktischen Zusatzgeräten. Deren intelligentes Design sorgt für kurze Changeover-Zeiten und hält

Sie flexibel bei der Anpassung Ihres Sortiments. RONDOs Hingabe zur Herstellung von hervorragendem Gebäck hat eine lange Tradition. Seit über 75 Jahren produzieren wir qualitativ hochstehende Teigverarbeitungsmaschinen für die Herstellung von Feingebäck, Croissants, Donuts, Pizza, Brot und regionalen Spezialitäten.

Verlassen auch Sie sich auf unser Dough-how!

Dough-how Center Schweiz



Dough-how Center Italien



Dough-how Center USA



Erleben Sie RONDO: In unseren Test- und Demobäckereien haben Sie die Möglichkeit, eigene Rezepte zu testen und neue Produktideen auszuprobieren.

Feingebäck in Perfektion

Mit den RONDO-Zusatzgeräten können Sie ein ansprechendes und vielseitiges Sortiment an Feingebäck herstellen.

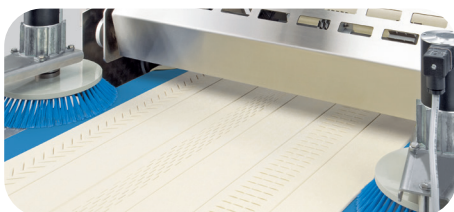


Dekor für gestanzte Gebäcke



Verzieren Sie Ihre gestanzten Gebäcke mit geraden, gewellten, flachen oder gerippten Rändern.

Dekor für gefaltete Gebäcke



Es steht eine Vielzahl an Dekorwellen zur Verfügung. Die Muster werden vor dem Füllen in das Teigband geschnitten.

Dekor für gerollte Gebäcke



Eingerollte Gebäcke werden beim Schneiden mit einer speziellen Stanzmatrize angedrückt.

Schneiden und Stanzen



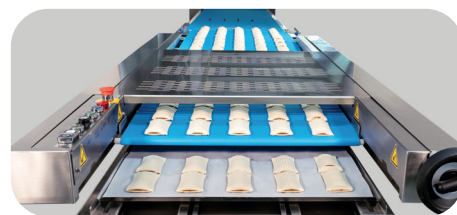
Die Guillotine schneidet das Teigband auf die richtige Länge zu oder stanzt verschiedene Formen aus.

Teigreste wegführen



Teigreste werden automatisch vom Band entfernt. Dies ermöglicht die automatische Absetzung auf Bleche oder die Überführung auf nachgelagerte Maschinen.

Absetzen



Eine einzelne Person kann unsere Compact-Absetzmaschine bedienen. Die Backwaren werden automatisch abgesetzt, bevor Sie diese zum Gären oder Backen transferieren können.

Die Vorteile im Video



Lernen Sie die Vorteile der RONDO-Aufarbeitungsmaschinen kennen

Der Prozess im Detail



Der Herstellungsprozess von Feingebäck in unserem Erklärvideo

Von Kunden geschätzt



Hören Sie sich die Meinung unserer Kunden zur RONDO Starline an

Füllen



Kontinuierlich, diskontinuierlich oder punktweise:
Weiche, cremartige oder feste Füllungen werden ein- bis sechsreihig auf das Teigband aufgetragen.

Einfach Einrollen



Dank der Einrollhilfe entstehen perfekt gerollte Teigbänder.



Mehrfach Einrollen



Auch spezielle Füllungen, wie zum Beispiel Fleisch oder Gemüse, verarbeiten unsere Füllgeräte schonend und ohne Zerdrücken.



Für kleinere gerollte Gebäcke kommen mehrere Einroller nebeneinander zum Einsatz.



Doppelt Einrollen



Bei RONDO finden Sie für jede Füllung das richtige Füllgerät.
Alle Modelle sind schnell und einfach reinigbar.



Doppelschnecken sind eine weitere Variante eingerollter Gebäcke. Dabei wird das Teigband von beiden Seiten eingerollt.



Einfach Falten



Mit einer ein- oder mehrreihigen Faltstation falten Sie das Teigband einmal. Anschliessend schneiden Sie es in die gewünschte Länge ...



Doppelt Falten



Mit zwei Faltstationen falten Sie das Teigband doppelt. Der Faltschluss ist je nach Einstellung unten oder oben.



... oder stanzen es in die gewünschte Form.



Formen Stanzen



Mit unseren Stanzen ist die Herstellung von Produkten in den verschiedensten Formen möglich. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine Stanze in Ihrer Wunschform her.



Torpedo-Faltstationen sind besonders flexibel einsetzbar.



Überführen



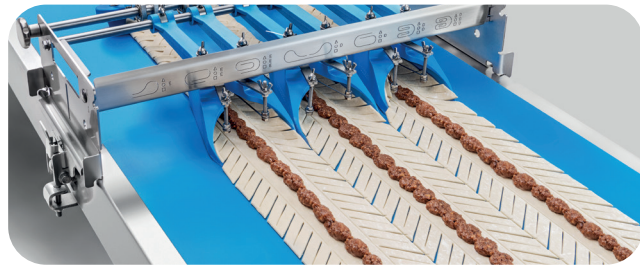
Zu Beginn wird das Teigband in mehrere Streifen geschnitten. Es folgt das Auftragen der Füllung auf jeden zweiten Streifen. Der Streifen ohne Füllung wird im Anschluss mithilfe des Toboggans darübergerlegt. Querschnitte oder das Stanzen in Formen schliessen den Prozess ab.



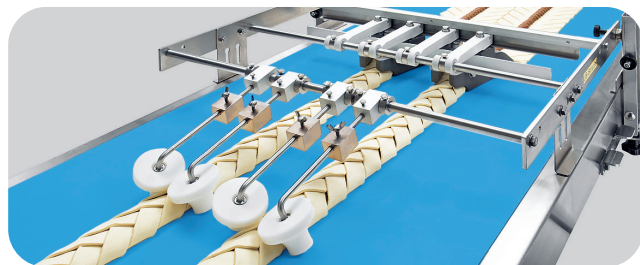
Mit dem Toboggan können Sie ein zweites Teigband über das erste legen und anschliessend Formen ausstanzen.



Flechten



Mit einer speziellen Faltstation stellen Sie einfach und schnell ...



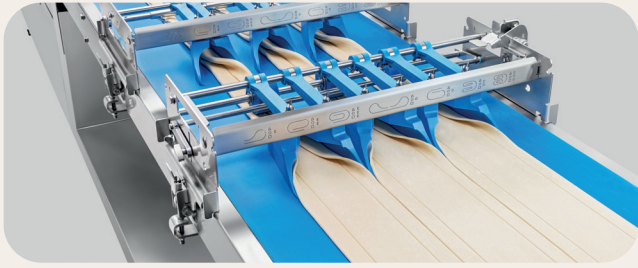
... attraktive geflochtene Strudel her.

Ecoline

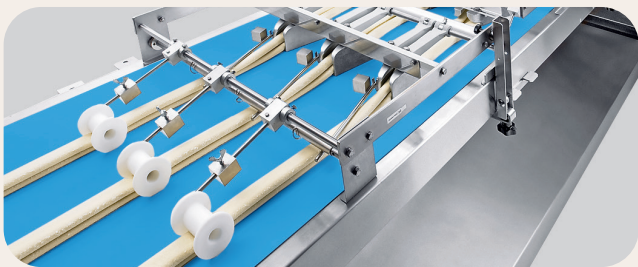
Die kompakte Ecoline bietet den idealen Einstieg in die teilautomatisierte Produktion von Feingebäck. Die Aufarbeitungslinie bietet Platz für maximal zwei Zusatzgeräte.



Schweineohren



Bei der Herstellung von Schweineohren wird das Teigband...



... mit einer speziellen Faltstation mehrmals doppelt gefaltet.

Polyline

Die Polyline ermöglicht eine voll-automatisierte Backwarenproduktion. Sie ist sehr flexibel einsetzbar und bietet Platz für bis zu vier parallel betriebene Zusatzgeräte.



Blechkuchen



Bei der Blechkuchenproduktion liegen die Backbleche auf dem Transportband ...



... und werden anschliessend automatisch mit Teig belegt.

Starline

Die Starline ist unsere maximal ausbaubare und vollautomatische Produktionslinie. Sie ist äusserst anpassungsfähig, bietet höchste Leistung und Platz für bis zu sechs parallel betriebene Zusatzgeräte.



RONDO Headquarters

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

RONDO Schio

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

RONDO Germany

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

RONDO France

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

RONDO Great Britain

RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST / UK
Tel. +44 20 8391 13 77
info.gb@rondo-online.com

RONDO North America

RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / USA
Tel. +1 201 229 9700
info.us@rondo-online.com

RONDO Russia

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

RONDO South East Asia

RONDO Asia Sdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Malaysia
Tel. +603 7984 5520
info.my@rondo-online.com

RONDO China

Guangzhou City P.C 510700 / China
Tel. +86 20 838 822 11
info.cn@rondo-online.com

RONDO Central America

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

www.rondo-online.com

Weitere Informationen über
die Feingebäck-Herstellung
auf unserer Webseite

