

RONDO

304.de/E5

RONDO

Maschinenübersicht

Lösungen für Ihre Backwarenproduktion

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

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

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

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

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

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

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

RONDO Südostasien
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 Zentralamerika
RONDO Mexiko
C.P. 15530 Méxiko D.F. / Mexiko
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com



Alle RONDO
Bäckereimaschinen
in der Übersicht



Dough-how seit 1948.

RONDO verbindet Teig und Technologie. Wir bringen frische Impulse in die Welt der Backwarenherstellung und ermöglichen unseren Kunden, neue Masstäbe zu setzen: In Produktqualität, Effizienz und Nachhaltigkeit. Bäckerwissen wird bei uns mit Schweizer Qualitätsdenken und den neuesten Erkenntnissen aus der Industrie vereint. Auf dieser Basis haben wir die Kunst des Maschinenbaus perfektioniert. Prozesssicherheit und Produkte voller Genuss widerspiegeln dies – seit 1948.

RONDO ist näher am Kunden. Regionale Anforderungen prägen die Entwicklung unserer Anlagen und Services genauso wie internationale Backwaren-Trends.



Die geografische Nähe fördert die unkomplizierte und verlässliche Zusammenarbeit. Innovationen treiben wir mit Leidenschaft voran. Pioniergeist und Engineering sind tief in unserer Kultur verankert. Gleichzeitig wissen wir, wie wichtig weitsichtige Lösungen sind und engagieren uns auch künftig für eine zeitgemässe Backwarenherstellung.

Profitieren auch Sie von unserem «Dough-how»!



Unsere Standorte

Handwerkliche Bäckerei: teilautomatisiert



Grossbäckerei: Teil- bis vollautomatisiert



Industrielle Backwarenproduktion



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.

Willkommen in der Welt von RONDO



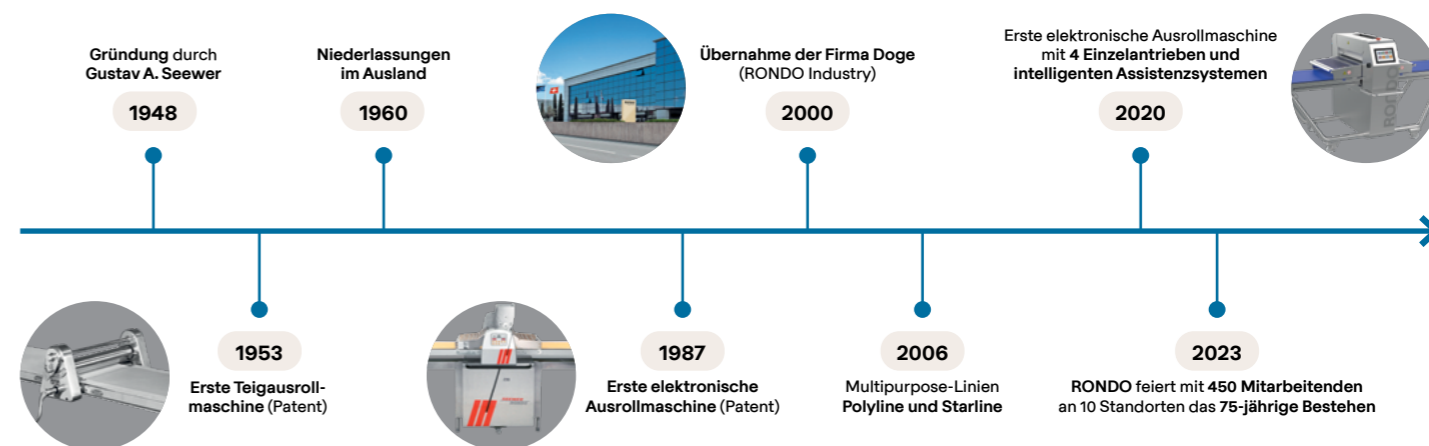
Familienunternehmen mit Weitblick



75 Jahre
Innovationsführer mit Patenten für Bäckereimaschinen



45 Jahre
Industrie mit mehr als 3000 Installationen weltweit



Mehr zur RONDO-Geschichte



RONDO Ausrollmaschinen

Im Gebiet der Ausrollmaschinen kann RONDO auf eine über 70-jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken. Die Entwicklung der ersten kommerziell nutzbaren Ausrollmaschine im Jahr 1953 war dabei ein erster Meilenstein für uns. Diese Innovation legte die Basis für die Produktion moderner Ausrollmaschinen, wie wir sie heute kennen.

Die mechanischen Ausrollmaschinen in unserem Sortiment zeichnen sich über ihre Einfachheit und den geringen Platzbedarf aus. Die elektronischen Ausrollmaschinen hingegen bieten eine vollautomatisierte Verarbeitung von grossen Teigblöcken zu Teigbändern.

RONDO Ausrollmaschinen stehen für Präzision, Beständigkeit und Leistung – «made in Switzerland».



Econom

Weitere Informationen

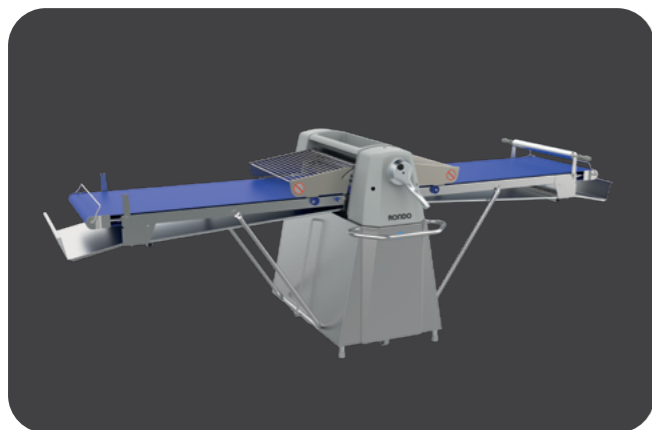


Die Econom rollt verschiedene Teigarten platzsparend aus. Mit 500 mm Arbeitsbreite ist sie die ideale Ausrollmaschine für Hotels, Restaurants, Pizzashops, Grossküchen, kleine Handwerksbäckereien und Konditoreien.

- Tisch- und Sockelmodell verfügbar
- Hochklappbare Tische
- 0.3 – 30mm Teigbanddicke
- Teigblockgrösse bis zu 4 kg

Rondomat

Weitere Informationen

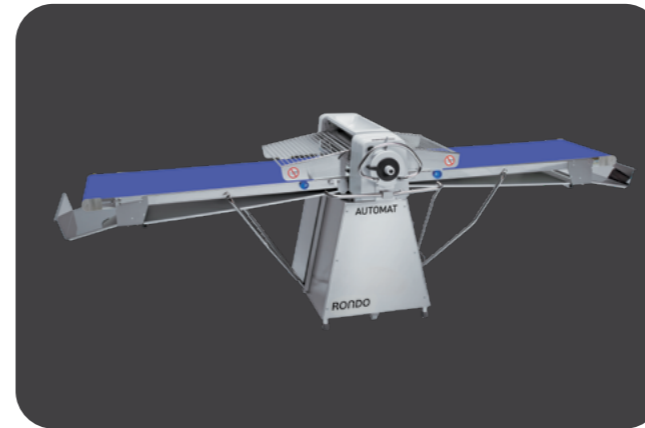


Die Rondomat ist unsere Ausrollmaschine für kleinere bis mittelgrosse Bäckereien. Die Arbeitsbreite von 650 mm erlaubt es Ihnen mit dieser Maschine sogar Schneidetische, Croissantmaschinen und kleine Feingebäcklinien zu beschicken.

- Einfach zu verschieben
- Zusatzoptionen verfügbar
- 0.3 – 45mm Teigbanddicke
- Teigblockgrösse bis zu 10 kg

Automat

Weitere Informationen

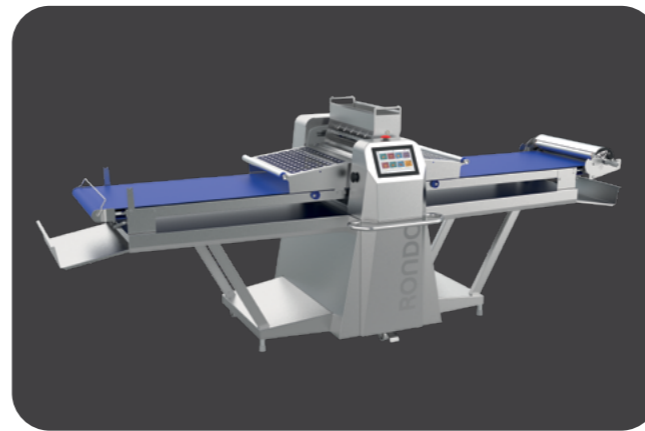


Mit dem Automat verarbeiten Sie schnell besonders grosse Teigmengen. Der mehrschichtige Einsatz funktioniert damit mühelos. Zahlreiche durchdachte Details sorgen für maximalen Bedienkomfort. Das Design ist äusserst robust und glatte Flächen aus rostfreiem Edelstahl vereinfachen den Reinigungsprozess.

- Automatische Walzenzustellung
- Für Dauerbetrieb geeignet
- 0.3 – 45mm Teigbanddicke
- Teigblockgrösse 8 – 12 kg

Rondostar 5000

Weitere Informationen

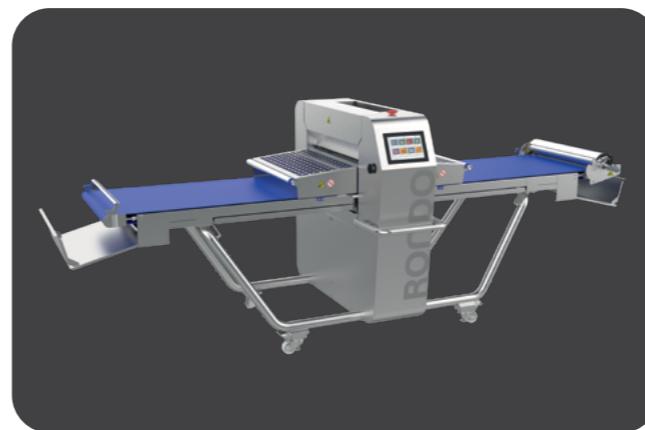


Walzenspalteinstellungen, Breitenkontrolle, Bemehlen, Ruhezeiten und Aufhaspeln: All das ist mit unserer Rondostar 5000 automatisiert möglich. Mit der Cutomat-Option ermöglichen wir Ihnen zudem die handwerkliche Herstellung einer Vielzahl von Backwaren mit nur einer Maschine.

- Drei Versionen mit vielen Optionen
- So einfach bedienbar wie ein Smartphone
- 0.2 – 45mm Teigbanddicke
- Teigblockgrösse bis zu 12 kg

Compas 4.0

Weitere Informationen



Das einzigartige Antriebssystem der RONDO Compas 4.0 rollt jede Teigart gleichmässig stressfrei aus. Die Assistenzsysteme unserer leistungsstärksten Ausrollmaschine ermöglichen auch ungelertem Personal fehlerfreies Arbeiten.

- Maximale Effizienz und Flexibilität
- Legendäre Zuverlässigkeit
- 0.2 – 65mm Teigbanddicke
- Teigblockgrösse bis zu 20 kg

RONDO Aufarbeitungslinien

Mit den Aufarbeitungslinien von RONDO können Sie Ihren Betrieb schrittweise von der handwerklichen zur automatisierten Backwarenproduktion ausbauen. Die Maschinen werden in der Schweiz hergestellt und stehen für höchste Qualität, Flexibilität und Langlebigkeit. Wir können unsere Aufarbeitungslinien an Ihre individuellen Bedürfnisse und räumlichen Gegebenheiten anpassen und ermöglichen Ihnen damit die Herstellung einer breiten Produktpalette.

Die intelligente Bauweise erlaubt es Ihnen, ihre Linie schrittweise an Ihre Produktionsanforderungen anzupassen. Die Steuerung der Maschinen ist einfach und intuitiv, sodass Sie schnell zwischen verschiedenen



Produkten wechseln können. Dank der Möglichkeit, vor- und nachgelagerte Maschinen in die Linie zu integrieren, sind Ihren Möglichkeiten kaum Grenzen gesetzt.

Beschicken Sie die Polyline und die Starline entweder mit einem Teighaspel oder – je nach Anforderungen – mit einer Smartline sowie einer MLC-Laminieranlage. Sie verarbeiten damit alle Teigarten zu hochwertigen, gewichtsgenauen Endprodukten, wie z. B. Feingebäck (laminiert oder nicht laminiert), Brot, Pizza, Donuts etc. Unsere breite Palette an Zusatzgeräten lässt keinen Ihrer Wünsche offen. Damit ist die Produktion von gefülltem,

engerolltem, geflochtenem und gestanztem Gebäck mühelos möglich. Auch bei der Dekoration der Gebäcke bieten wir Ihnen viele Möglichkeiten. Ist das Produkt bereit zur weiteren Verarbeitung, können Sie es von Hand oder mit unserer Compact-Absetzmaschine auf Blechen platzieren.

Die Maschinen erfüllen höchste Hygienestandards und sind einfach zu reinigen. Vertrauen Sie auf Schweizer Qualität und Innovation, um Ihre Effizienz zu steigern und Ihre Produktionsziele zu erreichen.

Ecoline

Weitere Informationen



Die Ecoline ist eine kompakte und flexible Aufarbeitungslinie, die den einfachen Einstieg in die teilautomatisierte Herstellung von gefalteten und eingerollten Gebäcken ermöglicht.

- Für 1-Schichtbetrieb geeignet
- Dank Rollen frei in der Produktion verschiebbar
- 2 angetriebene Zusatzgeräte parallel betreiben

Polyline

Weitere Informationen

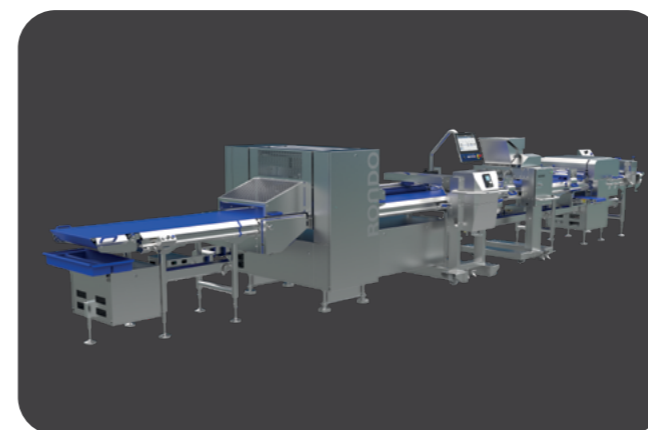


Die Polyline ist eine vielseitige und flexible Feingebäcklinie, mit der Sie unzählige verschiedene Gebäcke in höchster Qualität herstellen können. Die Maschine ist robust gebaut, einfach zu bedienen, ermöglicht schnelle Produktwechsel und ist leicht zu reinigen. Sie bietet ein gutes Gleichgewicht zwischen platzsparend und effizient.

- Automatische Beschickung möglich
- Dank Rollen frei in der Produktion verschiebbar
- Für 1-2-Schichtbetrieb geeignet
- 4 angetriebene Zusatzgeräte parallel betreiben

Starline 5

Weitere Informationen



Mit der Starline 5 genießen Sie maximale Flexibilität und können rasch auf neue Produktrends reagieren. Auch in Sachen Produktivität, Qualität der Endprodukte und Hygiene ist die Starline 5 ausgezeichnet.

- Maximale Flexibilität in der Feingebäckproduktion
- Einfache Anwendung sorgt für gleichmässige Endprodukte
- Für 2-3-Schichtbetrieb geeignet
- Anzahl Zusatzgeräte frei wähl- und platzierbar

RONDO Teigblock- und Beschickungslinien

Präzise, gleichmässige und schonend hergestellte Teigbänder sind die Grundlage für Ihre Teig- und Gebäckqualität. Ob Laminieren, Ausrollen oder Beschicken, mit den vielseitigen RONDO MLC 4.0- und Smartline-Systemen finden Sie die massgeschneiderte Lösung für Ihren Erfolg.

Die Linien sind für den 24/7-Einsatz gebaut. Rostfreier Edelstahl, moderne Steuerungen für eine intuitive Bedienung sowie ein durchdachtes Hygienesdesign runden die Konzepte ab.



RONDO MLC 4.0

Die RONDO MLC 4.0 ist ideal für Blätter-, Plunder- und Croissantteig. Sie produzieren mit der MLC 4.0 schonend ein laminiertes Teigband und beschicken kontinuierlich Ihre Aufarbeitungslinie. Alternativ stellen Sie Teigblöcke her. Dank Zusatzgeräten wie Teigbandformer, Fettpumpe, Abtafelstationen, Satelliten und Kalibrierern lassen sich einzelne oder alle Prozessschritte automatisieren. Verschiedene Linienlayouts ermöglichen es Ihnen, die gewünschte Anzahl Teigschichten zu erreichen und nach Bedarf Teigruhen einzuplanen.

RONDO MLC 4.0 und Smartline lassen sich kombinieren – es entsteht eine einzigartig vielseitige Anlage, mit der Sie alle Teigarten herstellen und Ihre Aufarbeitungslinie beschicken können.

RONDO Smartline

Die RONDO Smartline eignet sich für alle Teigarten. Auch anspruchsvolle, weiche, hochhydrierte, vorgegarte oder klebrige Teige verarbeitet sie mit Hilfe von Teigbandformer, Querroller, Satellit und Kalibrierern zu einem präzisen Teigband. Sogar Dünnteig mit mindestens 0.4 mm Dicke lässt sich herstellen und laminierte Blöcke können aufgelegt und ausgerollt werden. Mit dem präzise und schonend hergestellten Teigband beschicken Sie Ihre Aufarbeitungslinie.

Smartline

Weitere Informationen

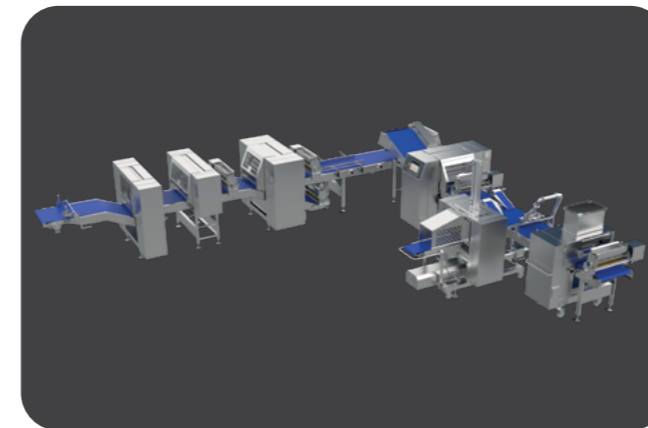


Die Smartline verarbeitet alle Teigarten, besonders auch hydrierte, weiche oder vorgegarte Teige. Mit dem einzigartigen Satellitenkopf sowie ein bis drei Kalibrierern stellt sie Teigbänder mit 0.4 bis 30 mm Dicke her und beschickt damit Ihre Aufarbeitungslinie.

- Alle Teigarten
- Präzise, schonend, zuverlässig
- 0.4 – 30 mm Teigbanddicke
- 300 – 1200 kg Teig pro Stunde

MLC 4.0 Laminating Line

Weitere Informationen

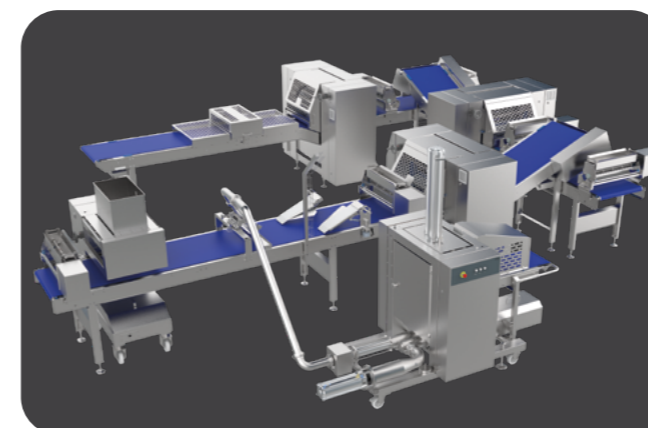


Die MLC 4.0 Laminieranlage produziert automatisch ein gleichmässiges, laminiertes Teigband und beschickt damit kontinuierlich Ihre Aufarbeitungslinie. Mit verschiedenen Layouts und Zusatzgeräten findet sich für jede Anforderung die passende Lösung.

- Blätter-, Plunder-, Croissantteig
- Formt gleichmässige Teigbänder aus Blöcken
- Verschiedene Layouts: L- oder U/Z-förmig
- Bis zu 800 kg Teig pro Stunde

MLC 4.0 Block Line

Weitere Informationen



Mit der MLC 4.0 Block Line können je nach gewähltem Layout Teigblöcke mit 2 bis 400 Fettschichten hergestellt werden. Automatisch wird ein Teigband geformt, optional Fett eingeschlagen, ausgerollt und das Band in Stücke geschnitten.

- Präzise, stressfreie Teigbänder
- Für Teige aller Art
- Verschiedene Layouts: I-, L- oder U/Z-förmig
- Option: Fettpumpe und Abtafelstationen

RONDO: Technologieführer im Bereich Aufarbeiten

Das Beste kommt zum Schluss: Unsere Antwort auf Ihre besonderen Bedürfnisse. Wenn Sie eine Backware spezifisch gut oder effizient herstellen möchten, werden Sie hier fündig. Egal ob Croissant, Brot, Dünnteigprodukte oder Donuts – RONDO verfügt über die Expertise, Ihnen in allen Produktkategorien die bestmögliche Lösung zu bieten. Unsere intelligenten Lösungen helfen Ihnen beim Skalieren, Automatisieren und Wachsen. Damit Sie und Ihr Unternehmen auch in Zukunft kompetitiv sind.



Croissomat 4.0

Weitere Informationen



Die Croissomat 4.0 stellt automatisch Croissants und andere Feingebäcke her, die handwerklich gefertigten Produkten gleichkommen. Features wie ein integrierter Kalibrierer, die patentierte Separiereinheit und die exakt einstellbare Wickelheit machen die Croissomat 4.0 die beste Wahl für die Croissantherstellung in kleinen und mittelgrossen Bäckereien.

- Croissants von 10 – 120 g
- Dank Rollen frei verschiebbar
- Intelligente Features stellen Gleichmässigkeit sicher
- 2-6-reihige Produktion, bis zu 5'400 Croissants / Stunde

Cromaster

Weitere Informationen



Höchste Kapazität und Vielfalt auf kleinem Raum: Mit unserer Cromaster produzieren Sie bis zu 24'000 Croissants pro Stunde. Neben gefüllten und ungefüllten Croissants stellen Sie damit auch Egg Tarts, Salzstangen und Baguettes her.

- Croissants von 10 – 200 g
- Schnelle Produktwechsel
- Automatisiertes Biegen
- Kürzeste Version nur 4.5 m lang

Smart Donut Line

Weitere Informationen

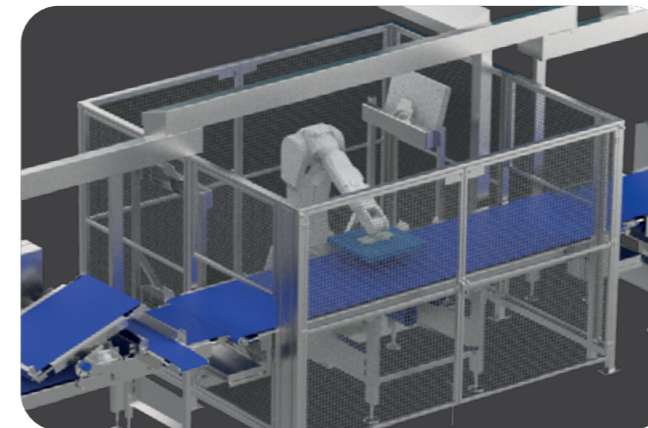


Ihre Kunden wünschen sich ansprechende Donuts in Biss, Form und Struktur? Mit der Smart Donut Line haben Sie eine Maschine, die genau das bieten kann. Der Donutteig wird stressfrei zu einem Band ausgerollt und die Donuts dann daraus ausgestanzt.

- Produziert bis zu 12'000 Donuts / Stunde
- Produkte in verschiedenen Formen herstellbar
- Rückführung des Zentrums und des Teiggitters
- Für den Mehrschichtbetrieb geeignet

Smart Bread Line

Weitere Informationen



Die Smart Bread Line ist eine Aufarbeitungslinie, die geschnittenes, gestanztes, lang- und rundgewirktes Brot automatisch herstellt. Mit der Unterstützung des RONDO-bot gelangen Brötchen und Brote bis 1000 kg / Stunde wie von Hand gemacht.

- Individuell an Ihre Bedürfnisse anpassbar
- Stressfreie Teigverarbeitung
- Verarbeitet auch Teige mit hohem Wasseranteil
- Breite Palette an Brotprodukten herstellbar

Thin Dough Line

Weitere Informationen

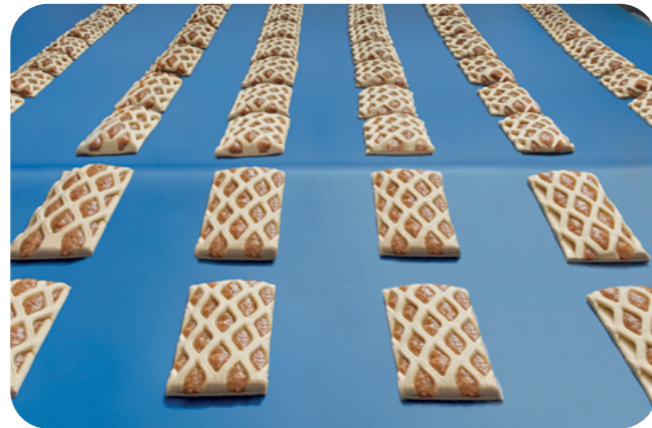


Dünnteigbänder sind die Grundlage für Frühlingsrollen, Samosas und Börek. Mit einer perfekt abgestimmten Kombination von Teigbandformer und bis zu 3 Kalibrierern stellen Sie mit der RONDO Thin Dough Line die Grundlage für viele regionale Produkte her. Anschliessend können Sie den Dünnteig als Blätter verpacken oder direkt befüllen.

- Teigband nur 0.4 mm dünn
- Optionaler Querroller
- Koppelung mit vor- und nachgelagerten Anlagen
- Vielseitig: auch für andere Produkte geeignet

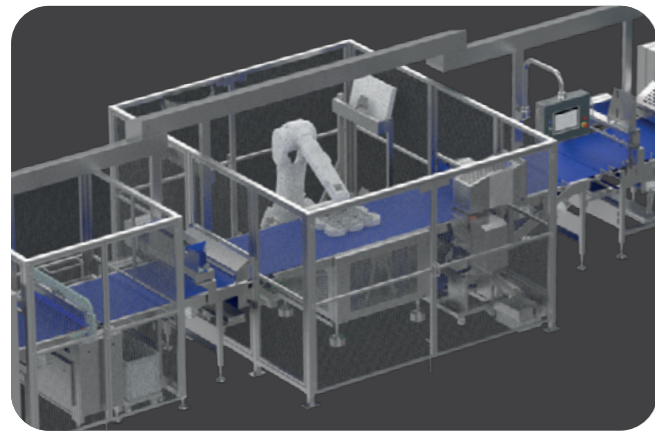
RONDO ASTec Industrielinien

Die ASTec (Advanced Sanitary Technology) Industrielinien sind für eine schonende Teigverarbeitung, höchste Präzision, den 24/7-Betrieb und aussergewöhnliche Hygienestandards ausgelegt. Diese Anlagen produzieren täglich Millionen von Backwaren aus einem kontinuierlichen Teigband. Unabhängig davon, ob der Produktionsprozess voll- oder teilautomatisiert ist, verarbeiten unsere Maschinen sowohl laminierte als auch nicht laminierte Teige und produzieren frische oder tiefgekühlte Produkte. Darüber hinaus können sie sowohl trocken als auch nass gereinigt werden, um den individuellen Anforderungen jedes Kunden gerecht zu werden.



Weitere Informationen

ASTec Bread Line



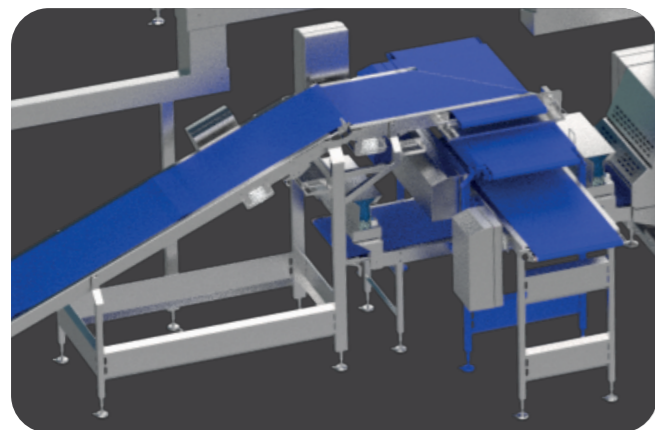
Die ASTec Bread Line verarbeitet auch besonders weiche oder hochhydrierte Brotteige zu einem homogenen, spannungsfreien Teigband. Die verfügbaren Module eröffnen zahlreiche Möglichkeiten in Bezug auf Brotgrösse, Form und Verarbeitungsmethode.

- Schonende Teigverarbeitung mit MIDOS, unserem stressfreien Teigbandformer
- Hohe Flexibilität dank modularem und erweiterbarem System
- Eine Vielfalt an Brotprodukten mit einer einzelnen Linie herstellbar



Weitere Informationen

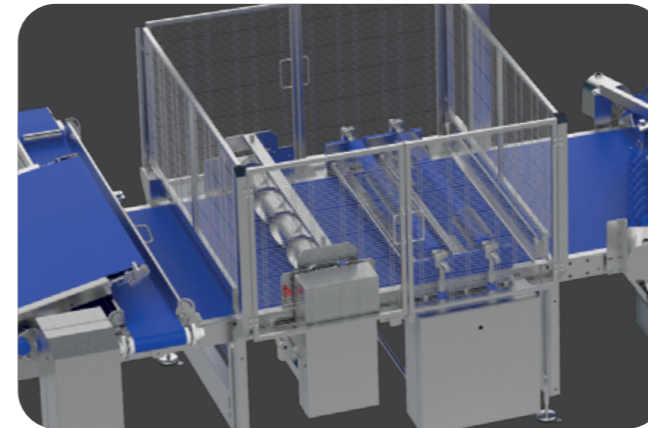
ASTec Croissant Line



Eine grosse Croissantvielfalt in handwerklicher Perfektion produzieren Sie industriell mit der ASTec Croissant Line. Ihr patentiertes Wickelsystem, die präzise Positionierung der Croissantspitzen und die Nassreinigung sind einzigartig.

- Croissants in vielfältigen Formen und Grössen herstellbar
- Rasche Produktwechsel
- Präzise Positionierung der Croissantspitzen

ASTec Pizza Line



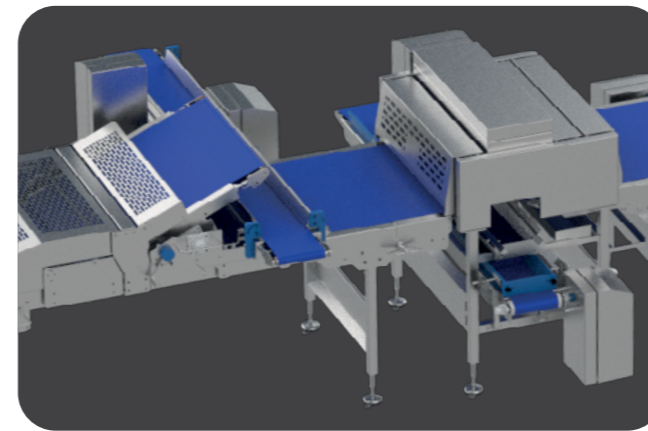
Weitere Informationen



Die ASTec Pizza Line perfektioniert und maximiert Ihre Produktion von Pizzaprodukten in allen Formen. Das modulare System ist ausbaufähig und ermöglicht es Ihnen, der Form und der Textur Ihres Pizzateigs Ihre ganz eigene Handschrift zu verleihen.

- Schonende Teigverarbeitung mit MIDOS, unserem stressfreien Teigbandformer
- Ohne Prozessmehl und -öl
- Identische Teiglinge
- Präzise Form durch Stanzung

ASTec Donut Line



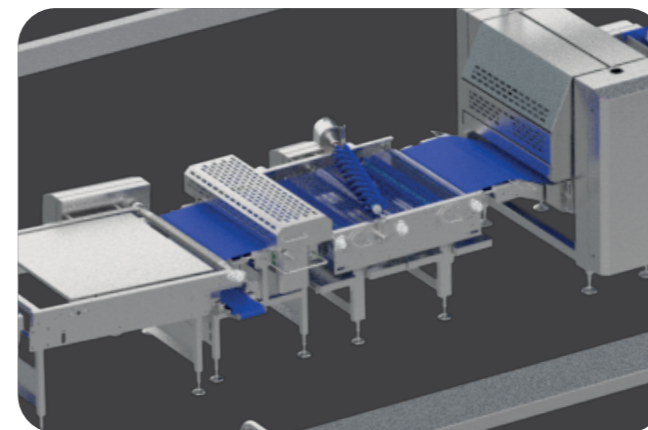
Weitere Informationen



Mit der ASTec Donut Line stellen Sie schonend und effizient köstliche Donuts in höchster Qualität her. Das Stanzen sorgt für perfekt geformte Teiglinge und eröffnet Ihnen unbegrenzte Möglichkeiten hinsichtlich Grösse und Form Ihrer traumhaften Donut-Produkte.

- Schonende Teigverarbeitung mit MIDOS, unserem stressfreien Teigbandformer
- Stanzen für maximale Vielfalt, perfekte Kanten und weniger Ölverbrauch
- Alle Formen und Grössen können hergestellt werden

ASTec Pastry Line



Weitere Informationen



Die ASTec Pastry Line ermöglicht die Herstellung einer grossen Vielfalt von Feingebäck. Mithilfe ihres modularen Aufbaus kann sie entsprechend Ihren Produktionsanforderungen konfiguriert werden - mit schnellen Werkzeugwechseln für hohe Produktivität.

- Feingebäck in einem vollautomatisierten Prozess herstellen
- Rasche Produktwechsel
- Alle Arten von Feingebäck können hergestellt werden

Massgeschneiderte Lösungen

Bei der Entwicklung neuer Maschinen hat für RONDO Flexibilität und Vielseitigkeit einen sehr hohen Stellenwert. Weitere Arbeitsschritte automatisieren Sie, indem Sie unsere Maschinen und Linien mit Optionen ergänzen oder Lösungen für vor- und nachgelagerte Prozesse hinzufügen. Sie möchten verschiedenste Gebäcke auf einer Linie herstellen? Unsere zahlreichen Zusatzgeräte machen die RONDO Anlagen multifunktional.



Hilfreiche Optionen



Für unsere Maschinen und Linien stehen zahlreiche Optionen zur Verfügung. Teigbandpositionierer, automatische Mehlstreuer und Haspel sind wertvolle Ergänzungen für Ihre RONDO Ausrollmaschine.

Automatisierung erhöhen



Viele RONDO Linien sind modular aufgebaut – so lassen sich einzelne bis alle Arbeitsschritte automatisieren. Unsere Beschickungslinien ergänzen wir zum Beispiel mit unseren verschiedenen Teigbandformern und Fettpumpen. Der innovative Teigbandformer MIDOS wurde in ASTec-Ausführung entwickelt und arbeitet ohne Prozessmehl und -öl.

Grösste Gebäckvielfalt



Schneidewellen, Stanzen, Füllgeräte, Faltrichtungen, Einroller, Streuer, Dekorationen... Dank Zusatzgeräten sind Ihre Möglichkeiten zur Herstellung von Feingebäck, Brötchen und Donuts fast unbegrenzt!

Einzigartige Croissants



Ihr Wunschcroissant entsteht dank unseren Füllgeräten, verschiedenen Wickelkassetten und Biegeeinheiten für die RONDO Croissantlinien.

Perfekte Brotprodukte



Zahlreiche Module, wie Streuer und Wirkeinheiten, ergänzen Ihre Brotlinie. Der innovative RONDObot simuliert ein Rundwirken von Hand und formt identische runde und ovale Brote und Brötchen in ausgezeichneter Qualität.

Das grosse Ganze



RONDO hat den gesamten Herstellungsprozess im Blick und bietet beispielsweise mit Kalibrierer, Beschickungslinie, Teigresterückföhrbändern und Absetzmaschinen Möglichkeiten, um vor- und nachgelagerte Prozesse zu automatisieren.



Weitere Informationen
zum RONDO Zubehör

RONDO After Sales

RONDO bietet Ihnen umfassende Serviceleistungen für reibungslose Produktionsabläufe. Unser Helpdesk mit Telefonsupport steht Ihnen bei verschiedensten Ereignissen mit erfahrenen Mitarbeitenden zur Verfügung. Wir sind weltweit mit sieben Serviceorganisationen und drei Verkaufsbüros vertreten. Zusätzlich können Sie auf unser Netzwerk von Service-Partnern vertrauen. Die RONDO Serviceverträge und präventive Wartungsdienste minimieren dabei Ausfallzeiten und verlängern die Lebensdauer Ihrer Maschinen.

Darüber hinaus bietet RONDO Retrofits an, um Ihre bestehenden Maschinen auf den neuesten Stand der Technik zu bringen. Wenn Sie sicherstellen möchten, dass Ihr Team bestens geschult ist und unsere Maschinen optimal nutzen kann, fragen Sie nach unseren Service-Schulungen. Diese können bei RONDO, aber auch an Ihren Standorten durchgeführt werden. Bei Fragen zu Prozessen der Teigverarbeitung stehen wir Ihnen mit unseren Experten weiterführend zur Verfügung.

Support und Service



Unsere Meisterbäcker helfen Ihnen, Ihre Produktionsprozesse zu optimieren um qualitativ noch hochwertigere Backwaren zu produzieren.

Weitere Informationen
zum Thema After Sales



RONDO Ersatzteile

Wenn Maschinen stillstehen, kostet das Zeit und Geld. Der RONDO Ersatzteildienst hilft umfassend, schnell und zuverlässig. Wir liefern Ihnen Ersatzteile weltweit genau dorthin, wo Sie sie benötigen. Dafür sorgen die globalen RONDO Standorte und unser weitläufiges Händlernetzwerk. Unsere Ersatzteilmfachleute unterstützen Sie bei der Identifikation des richtigen Ersatzteils, beraten Sie bezüglich weiterer Schritte und koordinieren den Versand sowie den Export der bestellten Ersatzteile. So können Sie sich weiter auf Ihr Kerngeschäft fokussieren.

Die Bestellung von Ersatzteilen ist einfach und schnell über ein Onlineformular möglich. Ihre Anfrage wird innert kürzester Zeit von unseren Expertinnen und Experten bearbeitet. Die Mehrheit unserer Ersatzteile haben wir direkt an Lager. Wenn es mal richtig dringend ist, können wir Expressbestellungen am selben Tag auslösen. Wo ein Ersatzteil fehlt, greifen wir auf unsere eigenen Konstruktions- und Produktionsabteilungen zurück. So können wir auch nicht vorrätige Ersatzteile innert nützlicher Frist fertigen und Ihnen zur Verfügung stellen. Damit helfen wir Ihnen, Ausfallzeiten auf ein Minimum zu reduzieren.

Ersatzteile



Profitieren Sie vom Gefühl zu wissen, dass wir Ihnen auch nach dem Kauf einer Maschine als zuverlässige Partnerin zur Seite stehen.

Weitere Informationen
und Bestellung
von Ersatzteilen

