

RONDO

304.it/E5

RONDO

Panoramica delle macchine

Soluzioni per la produzione di prodotti da forno

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

www.rondo-online.com

Tutte le macchine per la
panificazione RONDO
in sintesi



Dough-how dal 1948.

RONDO unisce pasta e tecnologia. Diamo nuove idee al mondo della produzione di prodotti da forno, offrendo nuovi standard per i nostri clienti nel campo della qualità del prodotto, dell'efficienza e della sostenibilità. Da noi il sapere nel campo della panificazione viene coniugato con il concetto di qualità svizzera e le più grandi innovazioni del settore. Partendo da questa base abbiamo perfezionato l'arte della costruzione delle macchine. La sicurezza dei processi e i nostri prodotti ne sono la prova, dal 1948.

RONDO è sempre a fianco dei clienti. I requisiti regionali influenzano lo sviluppo dei nostri impianti e servizi tanto quanto le tendenze internazionali dei



prodotti da forno. La vicinanza geografica aiuta a creare una cooperazione semplice e affidabile. Portiamo avanti le innovazioni con passione. Spirito innovativo e tecnica sono profondamente radicati nella nostra cultura. Siamo consapevoli infatti di quanto siano importanti le soluzioni all'avanguardia ed è per questo che ci impegneremo anche in futuro per consentire al cliente una produzione di prodotti da forno in linea con i tempi.

Non esitare ad usufruire del nostro «Dough-how»!



Le nostre sedi

Panificio artigianale semiautomatizzato



Panificio all'ingrosso: da semiautomatizzato a completamente automatizzato



Produzione industriale di prodotti di pasticceria



Dough-how Center Svizzera



Dough-how Center Italia



Dough-how Center USA



Scopri RONDO: Presso i nostri Dough-how center, centri destinati ad effettuare prove di prodotto e dimostrazioni, hai l'opportunità di testare le tue ricette e di sperimentare nuove idee di prodotto.

Benvenuto nel mondo di RONDO



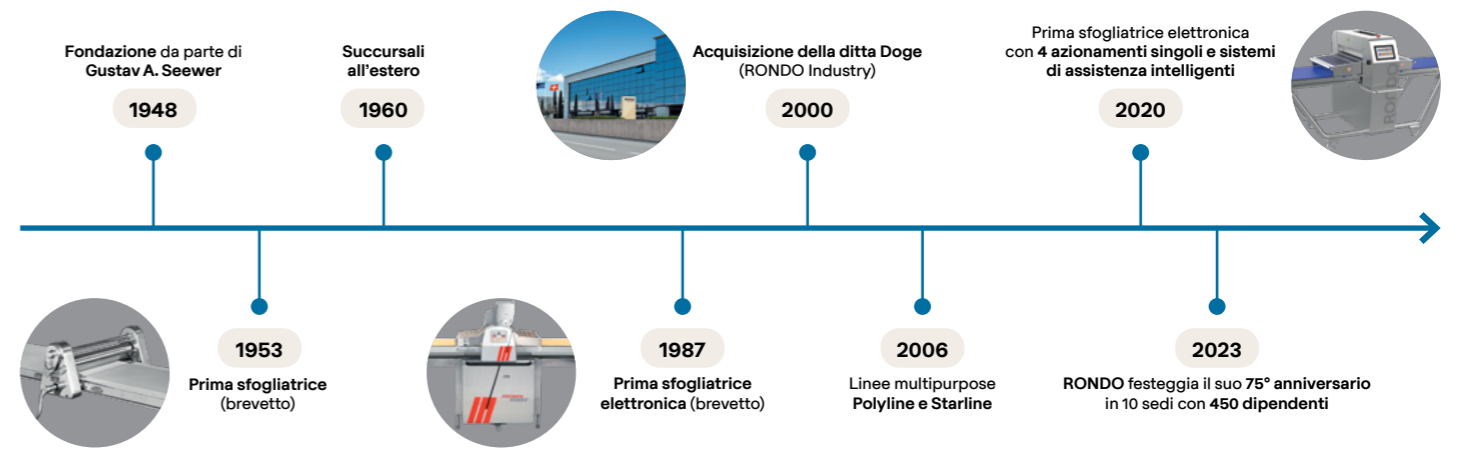
Ditta a conduzione familiare con lungimiranza



75 anni leader nell'innovazione con brevetti per macchine per panifici



45 anni Industria con oltre 3000 impianti nel mondo



Scopri la storia di RONDO

Sfogliatrici RONDO

RONDO può vantare oltre 70 anni di successi nel campo delle sfogliatrici.

Lo sviluppo della prima sfogliatrice utilizzabile in commercio nel 1953 è stata una prima pietra miliare per noi. Questa innovazione ha gettato le basi per la produzione delle moderne sfogliatrici così come le conosciamo oggi.

Le sfogliatrici meccaniche della nostra gamma sono caratterizzate da semplicità e ingombro ridotto. Le sfogliatrici elettroniche, invece, offrono una lavorazione completamente automatizzata di grandi blocchi di pasta in bande.

Le sfogliatrici RONDO sono sinonimo di precisione, durata e prestazioni – «made in Switzerland».



Maggiori informazioni

Econom



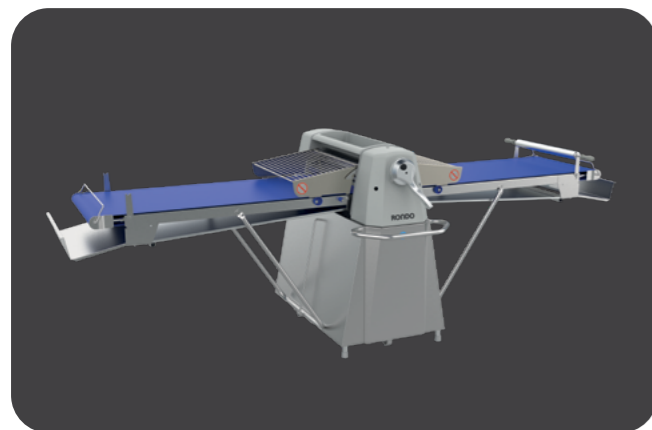
Econom stende diversi tipi di pasta in pochissimo spazio. Con una larghezza di lavoro di 500 mm, è la sfogliatrice ideale per hotel, ristoranti, pizzerie, cucine industriali, piccoli forni artigianali e pasticcerie.

- Disponibile modello da tavolo e con basamento
- Tavoli sollevabili
- Spessore banda di pasta 0,3 – 30 mm
- Dimensioni del blocco di pasta fino a 4 kg



Maggiori informazioni

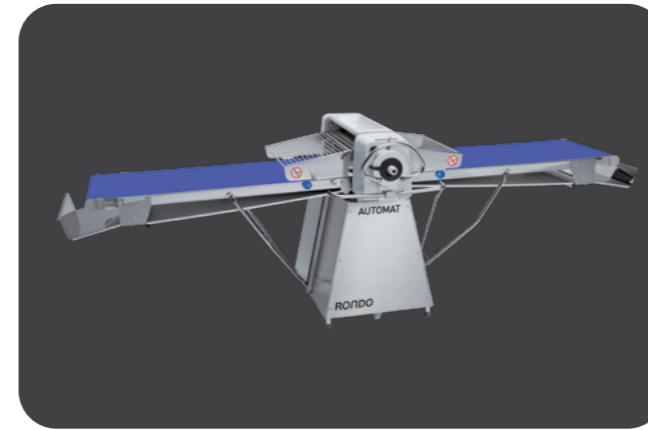
Rondomat



Rondomat è la nostra sfogliatrice per pasticcerie piccole e medio-grandi. La larghezza di lavoro di 650 mm ti consente di alimentare persino banchi di lavoro, macchine per croissant e piccole linee di produzione di prodotti di pasticceria.

- Gestione in tutta semplicità
- Opzioni aggiuntive disponibili
- Spessore banda di pasta 0,3 – 45 mm
- Dimensioni del blocco di pasta fino a 10 kg

Automat



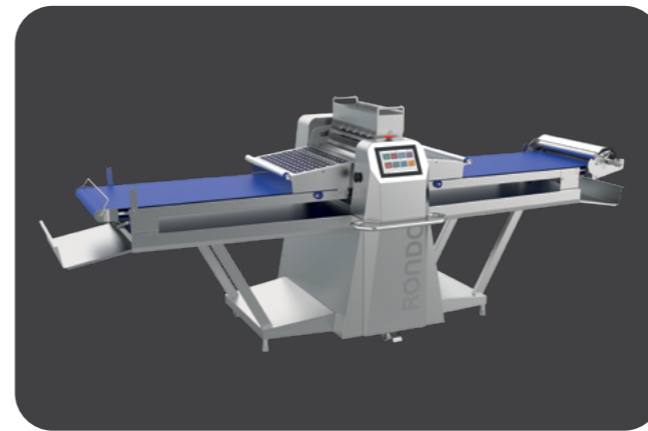
Con Automat è possibile lavorare velocemente grandi volumi di pasta. L'inserto multistrato funziona senza problemi. Numerosi dettagli intelligenti provvedono a garantire il massimo comfort di utilizzo. Il design è estremamente robusto e le superfici lisce in acciaio inossidabile semplificano la pulizia.

- Chiusura automatica motorizzata dei cilindri
- Adatta al funzionamento continuo
- Spessore banda di pasta 0,3 – 45 mm
- Dimensioni del blocco di pasta 8 – 12 kg



Maggiori informazioni

Rondostar 5000



Impostazioni della distanza tra i rulli, controllo della larghezza, infarinatura, tempi di riposo e avvolgimento: con la nostra Rondostar 5000, tutto questo può essere automatizzato. Con l'opzione Cutomat, ti consentiamo anche di produrre una varietà di prodotti da forno a mano con una sola macchina.

- Tre versioni con numerose opzioni
- Facile da usare come uno smartphone
- Spessore banda di pasta 0,2 – 45 mm
- Dimensioni del blocco di pasta fino a 14 kg



Maggiori informazioni

Compas 4.0



L'esclusivo sistema di azionamento di RONDO Compas 4.0 stende ogni tipo di impasto in modo uniforme e senza stress. I sistemi di assistenza della nostra sfogliatrice più potente consentono anche a personale non specializzato di lavorare in tutta tranquillità.

- Massima efficienza e flessibilità
- Affidabilità leggendaria
- Spessore banda di pasta 0,2 – 65 mm
- Dimensioni del blocco di pasta fino a 20 kg



Maggiori informazioni

Linee di produzione RONDO

Con le linee di lavorazione RONDO, puoi espandere gradualmente la tua attività passando dalla produzione artigianale a quella automatizzata di prodotti da forno. Le macchine sono prodotte in Svizzera e sono sinonimo di massima qualità, flessibilità e durata. Possiamo personalizzare le nostre linee di lavorazione in base alle tue esigenze individuali e alle condizioni spaziali, consentendoti di realizzare un'ampia gamma di prodotti.

Il design intelligente consente di adattare gradualmente la linea alle tue esigenze di produzione. I comandi della macchina sono semplici e intuitivi e consentono di passare rapidamente da un prodotto all'altro. Grazie ai numerosi accessori e alla possibilità di integrare nella



linea macchine a monte e a valle, non ci sono praticamente limiti alle tue possibilità.

Alimenta la Polyline e la Starline con un avvolgitore o, a seconda delle tue esigenze, con una Smartline e un'unità di laminazione MLC. In questo modo è possibile trasformare tutti i tipi di impasto in prodotti finali di alta qualità e dal peso preciso, come prodotti di pasticceria (laminati o non laminati), pane, pizza, ciambelle, ecc. La nostra ampia gamma di accessori soddisfa ogni esigenza. In questo modo, la produzione di paste ripiene, arrotolate, intrecciate e stampate è facile. Ti offriamo

anche molte opzioni per la decorazione dei prodotti da forno. Una volta che il prodotto è pronto per l'ulteriore lavorazione, è possibile posizionarlo su vassoi a mano o con la nostra macchina di deposito compatta.

Le macchine soddisfano i più elevati standard igienici e sono facili da pulire. Affidati alla qualità e all'innovazione svizzera per aumentare la tua efficienza e raggiungere i tuoi obiettivi di produzione.

Ecoline

Maggiori informazioni



Ecoline è una linea di pasticceria compatta e flessibile che consente di accedere facilmente alla produzione semi-automatica di prodotti di pasticceria piegati e arrotolati.

- Adatta al funzionamento su 1 turno
- Possibilità di spostamento libero in produzione grazie alle rotelle
- Possibilità di azionare 2 accessori motorizzati in parallelo

Polyline

Maggiori informazioni

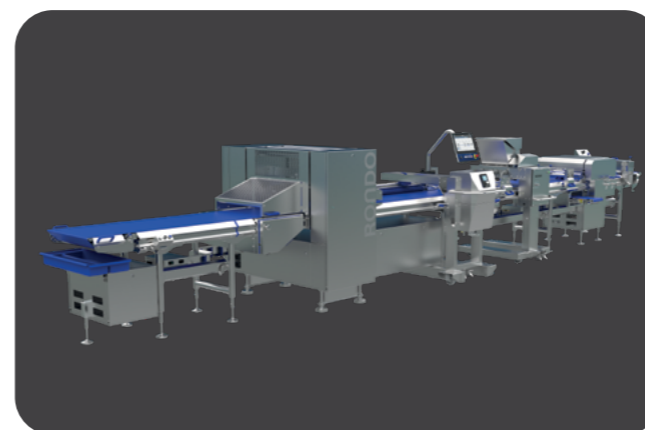


Polyline è una linea di pasticceria versatile e flessibile con la quale è possibile produrre innumerevoli dolci diversi di altissima qualità. La macchina è robusta, facile da usare, consente un rapido cambio di prodotto ed è facile da pulire. Garantisce un buon equilibrio tra risparmio di spazio ed efficienza.

- Possibilità di alimentazione automatica
- Possibilità di spostamento libero in produzione grazie alle rotelle
- Adatta al funzionamento su 1-2 turni
- Possibilità di azionare 4 accessori motorizzati in parallelo

Starline 5

Maggiori informazioni



Con Starline 5 puoi godere della massima flessibilità e reagire rapidamente alle nuove tendenze di prodotto. La Starline 5 è eccezionale anche in termini di produttività, qualità del prodotto finale e igiene.

- Massima flessibilità nella produzione di pasticceria
- La semplicità di applicazione garantisce prodotti finali uniformi
- Adatta al funzionamento su 2-3 turni
- Numero di accessori liberamente selezionabile e posizionabile

Linee di alimentazione e blocchi di pasta RONDO

Bande di pasta precise, uniformi e prodotte con delicatezza rappresentano la base per la qualità delle tue bande di pasta e della tua pasticceria. Che si tratti di laminazione, stenditura o alimentazione, con i versatili sistemi RONDO MLC 4.0 e Smartline troverai la soluzione personalizzata per il tuo successo.

Le linee sono pensate per un utilizzo 24/7. Acciaio inossidabile, comandi moderni per un funzionamento intuitivo e un design igienico ben studiato completano il tutto.



RONDO MLC 4.0

RONDO MLC 4.0 è ideale per la pasta sfoglia, la pasta danese e la pasta per croissant. Con la MLC 4.0 è possibile produrre delicatamente una sfoglia di pasta laminata e alimentare in modo continuo la linea di pasticceria. In alternativa, si possono preparare dei panetti di pasta. Grazie ad accessori come formatore di bande di pasta, pompa per grasso, stazione di piegatura a ventaglio, satelliti e calibratori, è possibile automatizzare singole fasi o tutte le fasi del processo. I diversi layout delle linee consentono di ottenere il numero di strati di pasta desiderato e di pianificare i riposi della pasta secondo le necessità.

RONDO MLC 4.0 e Smartline possono essere combinate: il risultato è un sistema unico e versatile con cui è possibile produrre tutti i tipi di impasto e alimentare la propria linea di pasticceria.

RONDO Smartline

RONDO Smartline è adatta a tutti i tipi di impasto. Inoltre, trasforma impasti impegnativi, morbidi, altamente idrogenati, prelievitati o collosi in una sfoglia precisa con l'aiuto di un formatore di bande di pasta, di un rullo trasversale, di un satellite e di un calibratore. È possibile produrre anche impasti sottili con uno spessore minimo di 0,4 mm e applicare e stendere blocchi laminati. La linea di pasticceria viene così alimentata con la sfoglia prodotta in modo preciso e delicato.

Smartline

Maggiori informazioni

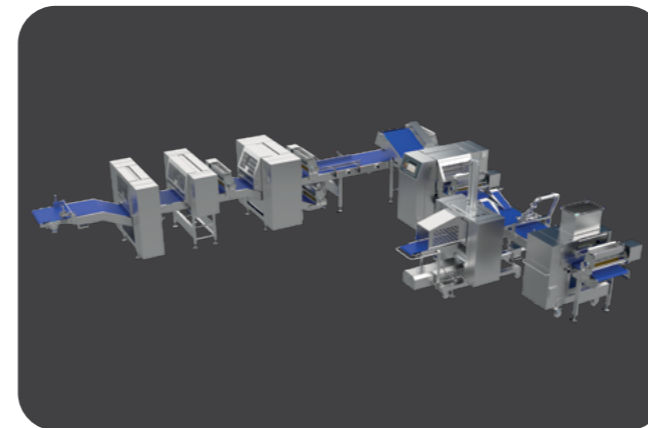


La Smartline lavora tutti i tipi di impasto, in particolare quelli idrogenati, morbidi o prelievitati. Grazie all'esclusiva testa satellite e a uno, due o tre calibratori, produce bande di pasta con uno spessore da 0,4 a 30 mm alimentandoli nella tua linea di pasticceria.

- Tutti i tipi di pasta
- Spessore banda di pasta 0,4 – 30 mm
- Precisa, delicata, affidabile
- 300 – 1200 kg di pasta all'ora

MLC 4.0 Laminating Line

Maggiori informazioni

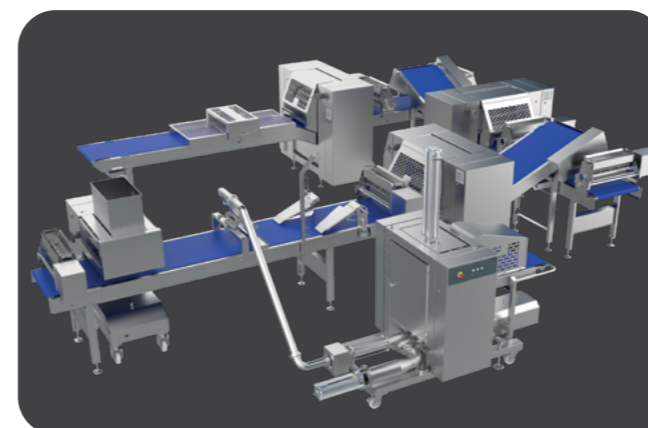


L'unità di laminazione MLC 4.0 produce automaticamente una banda di pasta uniforme e laminata e alimenta in continuo la linea di pasticceria. Grazie a diversi layout e accessori, esiste una soluzione adatta a ogni esigenza.

- Pasta sfoglia, pasta danese, pasta per croissant
- Diversi layout: a L o a U/Z
- Forma bande di pasta precise partendo da panetti
- Fino a 800 kg di impasto all'ora

MLC 4.0 Block Line

Maggiori informazioni



Con MLC 4.0 Block Line è possibile produrre panetti con un minimo di 3 e un massimo di 400 strati di grasso, a seconda del layout selezionato. In automatico viene formata una banda di pasta, che viene eventualmente unta, stesa e tagliata in pezzi.

- Bande di pasta precise e senza tensioni
- Diversi layout: a I, a L o a U/Z
- Per impasti di ogni tipo
- Opzione pompa per grasso e stazioni di piegatura a ventaglio

RONDO: leader tecnologica nel settore della lavorazione

Il meglio viene per ultimo: La nostra risposta alle tue specifiche esigenze. Se vuoi realizzare un prodotto da forno in modo specifico o efficiente, sei nel posto giusto. Che si tratti di croissant, pane, prodotti a pasta sottile o ciambelle, RONDO ha l'esperienza necessaria per offrirti la migliore soluzione possibile in tutte le categorie di prodotti. Le tue soluzioni intelligenti ti aiutano a scalare, automatizzare e crescere. Perché tu e la tua azienda possiate rimanere competitivi anche in futuro.



Maggiori informazioni

Croissomat 4.0



Croissomat 4.0 produce automaticamente croissant e altri dolci che non hanno nulla da invidiare ai prodotti artigianali. Caratteristiche come il calibratore integrato, l'unità di separazione brevettata e l'unità di arrotolatura regolabile con precisione rendono la Croissomat 4.0 la scelta migliore per la produzione di croissant nelle piccole e medie pasticcerie.

- Croissant da 10 – 120 g
- Possibilità di spostamento libero grazie alle rotelle
- Le caratteristiche intelligenti garantiscono l'uniformità
- Produzione da 2 a 6 file, fino a 5400 croissant all'ora



Maggiori informazioni

Cromaster



Massima capacità e varietà in uno spazio ridotto: con la nostra Cromaster, è possibile produrre fino a 24'000 croissant all'ora. Oltre che per i croissant ripieni e non, si può usare anche per preparare dolci alla crema di uova, grissini salati e baguette.

- Croissants da 10 – 200 g
- Rapido cambio prodotti
- Curvatura automatizzata
- Lunghezza della versione più corta: solo 4,5 metri

Smart Donut Line



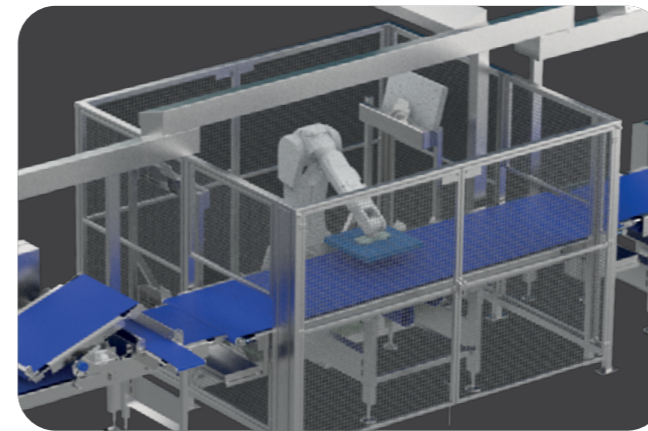
I tuoi clienti vogliono ciambelle accattivanti quanto a sapore, forma e consistenza? Con la Smart Donut Line, avrai una macchina che può fare proprio questo. L'impasto della ciambella viene steso in un nastro senza alcuna sollecitazione e le ciambelle vengono poi perforate.

- Produce fino a 12'000 ciambelle all'ora
- Prodotti realizzabili in diverse forme
- Recupero del centro e dell'impasto rimosso
- Adatta al funzionamento multi-turno



Maggiori informazioni

Smart Bread Line



La Smart Bread Line è una linea di pasticceria che produce automaticamente pane affettato, stampato, lungo e rotondo. Con il supporto del RONDObot, i panini e le pagnotte fino a 1000 kg/ora vengono prodotti come a mano.

- Personalizzabile in base alle tue esigenze
- Lavorazione dell'impasto senza stress
- Lavora anche impasti con un elevato contenuto di acqua
- Possibilità di realizzare un'ampia gamma di prodotti di panificazione



Maggiori informazioni

Thin Dough Line



Sottili bande di pasta rappresentano la base per involtini primavera, samosa e börek. Con una combinazione perfettamente coordinata di formatore di bande di pasta e un massimo di 3 calibratori, la RONDO Thin Dough Line costituisce la base per molti prodotti regionali. È quindi possibile confezionare la pasta sottile come sfoglia o farcirla direttamente.

- Banda di pasta sottile solo 0,4 mm
- Rullo trasversale opzionale
- Compatibile con gli impianti a monte e a valle
- Versatile: adatta anche ad altri prodotti



Maggiori informazioni

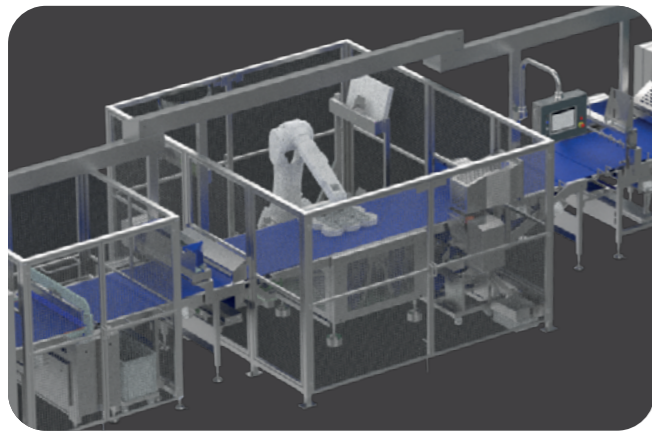
Linee industriali RONDO ASTec

Le linee industriali ASTec (Advanced Sanitary Technology) sono pensate per una lavorazione delicata degli impasti, massima precisione, funzionamento 24 ore su 24, 7 giorni su 7 e standard igienici eccezionali. Queste installazioni producono ogni giorno milioni di prodotti da forno a partire da una banda di pasta continua. Indipendentemente dal fatto che il processo produttivo sia completamente o semi-automatizzato, le nostre macchine lavorano impasti laminati e non laminati e producono prodotti freschi o congelati. Inoltre, possono essere pulite sia a secco che a umido per soddisfare le esigenze individuali di ogni cliente.



ASTec Bread Line

Maggiori informazioni

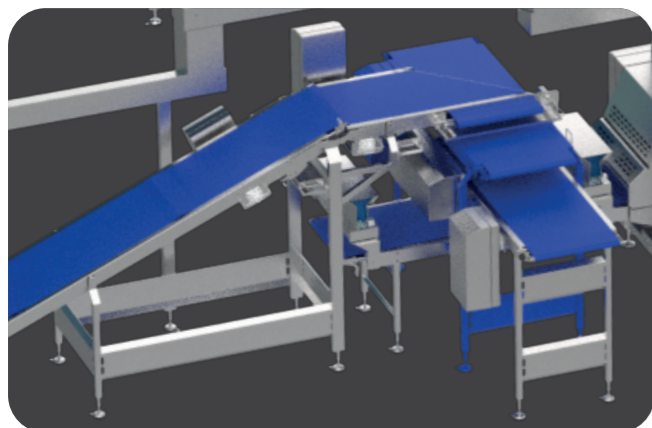


La linea ASTec Bread Line trasforma in una banda di pasta omogenea e priva di tensioni anche pasta per pane particolarmente morbida o altamente idratata. I moduli disponibili offrono numerose possibilità in termini di dimensioni, forma e metodo di lavorazione del pane.

- Lavorazione delicata dell'impasto con MIDOS, il nostro formatore di bande di pasta senza stress
- Elevata flessibilità grazie al sistema modulare e ampliabile
- Con un'unica linea è possibile produrre un'ampia varietà di prodotti di panificazione

ASTec Croissant Line

Maggiori informazioni

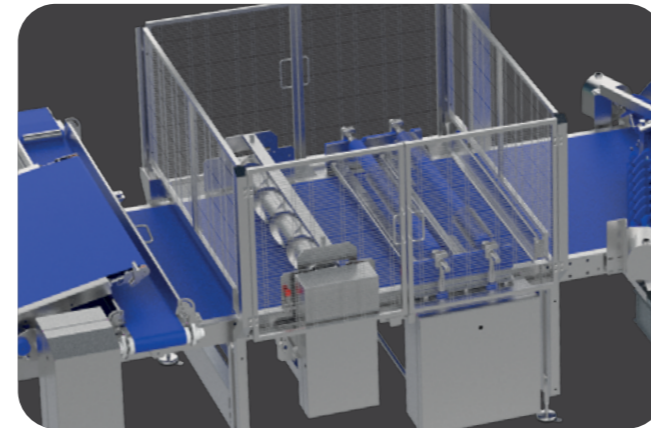


Con la linea di croissant ASTec è possibile produrre un'ampia varietà di croissant ad un livello di perfezione industriale. Il suo sistema di avvolgimento brevettato, il posizionamento preciso delle punte dei croissant e la pulizia a umido sono unici.

- I croissant possono essere prodotti in una grande varietà di forme e dimensioni
- Rapido cambio di prodotto
- Posizionamento preciso delle punte dei croissant

ASTec Pizza Line

Maggiori informazioni

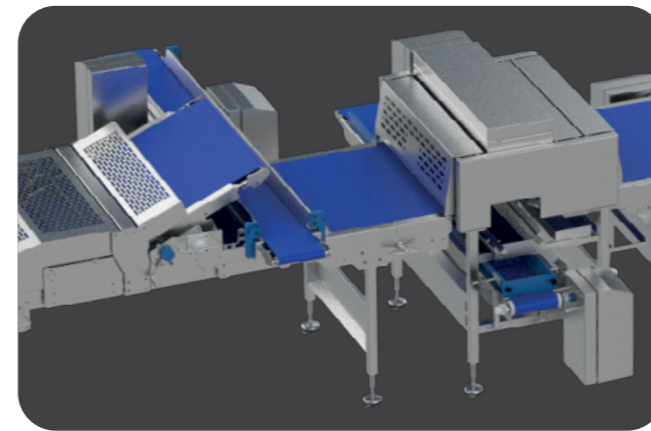


La ASTec Pizza Line perfeziona e massimizza la tua produzione di prodotti per pizza in tutte le forme e dimensioni. Il sistema modulare è espandibile e consente di personalizzare la forma e la consistenza della pasta per pizza.

- Lavorazione delicata della pasta con MIDOS, il nostro formatore di bande di pasta senza stress
- Senza farina e olio di processo
- Lievitati identici
- Forma precisa grazie allo stampaggio

ASTec Donut Line

Maggiori informazioni

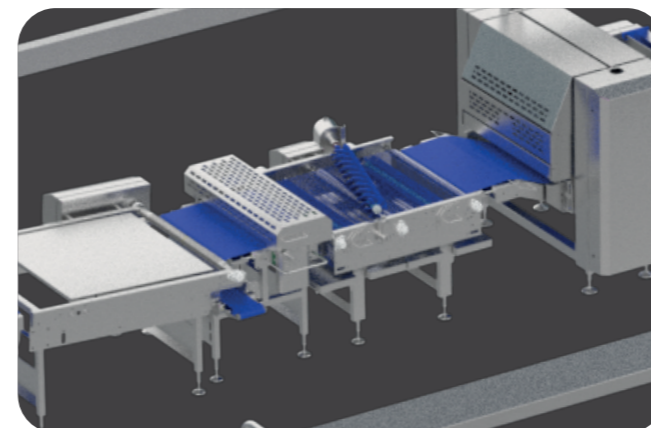


Con la linea ASTec Donut Line è possibile realizzare in modo delicato ed efficiente deliziose ciambelle di altissima qualità. Lo stampaggio garantisce lievitati dalla forma perfetta e apre possibilità illimitate in termini di dimensioni e forme delle tue ciambelle da sogno.

- Lavorazione delicata dell'impasto con MIDOS, il nostro formatore di bande di pasta senza stress
- Stampaggio per la massima varietà, bordi perfetti e minor consumo di olio
- Possibilità di realizzare tutte le forme e le dimensioni

ASTec Pastry Line

Maggiori informazioni



ASTec Pastry Line consente di realizzare un'ampia varietà di prodotti di pasticceria. Grazie al design modulare, può essere configurata in base alle tue esigenze di produzione, con un rapido cambio degli utensili per un'elevata produttività.

- Produzione di pasticceria in un processo completamente automatizzato
- Rapido cambio di prodotto
- Possibilità di realizzare tutti i tipi di prodotti di pasticceria

Soluzioni su misura

Nello sviluppo di nuove macchine, RONDO attribuisce grande importanza a flessibilità e versatilità. È possibile automatizzare ulteriori fasi di lavoro aggiungendo opzioni alle nostre macchine e linee o aggiungendo soluzioni per i processi a monte e a valle. Vuoi produrre un'ampia varietà di prodotti di pasticceria su un'unica linea? I nostri numerosi accessori rendono le installazioni RONDO multifunzionali.



Opzioni utili



Per le nostre macchine e linee sono disponibili numerose opzioni. Il posizionatore della banda di pasta, lo sfarinatore automatico e l'avvolgitore sono preziosi complementi della tua sfogliatrice RONDO.

Aumentare l'automazione



Molte linee RONDO hanno un design modulare, in modo da poter automatizzare singole o tutte le fasi di lavoro. Ad esempio, integriamo le nostre linee di alimentazione con i nostri formatori di bande di pasta e con le nostre pompe per grasso. L'innovativo formatore di bande di pasta MIDOS è stato sviluppato con il design ASTec e funziona senza farina e olio di processo.

Croissant stupendi



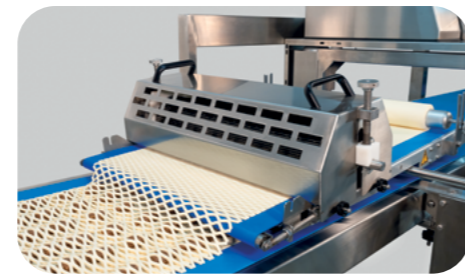
Il croissant dei tuoi sogni diventa realtà grazie alle nostre dosatrici, alle diverse cassette di avvolgimento e alle unità di piegatura per le linee di croissant RONDO.

Prodotti di panetteria perfetti



Numerosi moduli, come i distributori e le unità di arrotolamento, completano poi la tua linea di panificazione. L'innovativo RONDObot simula l'arrotondamento manuale e forma pani e panini identici, rotondi e ovali, di qualità eccellente.

La più grande varietà di biscotti



Rulli di taglio, stampi, dosatrici, stazioni di piegatura, avvolgitori, distributori, decorazioni,... Grazie agli accessori, le opzioni per la preparazione di dolci, panini e ciambelle sono quasi illimitate!

Il quadro generale



RONDO si concentra sull'intero processo produttivo e offre opzioni per automatizzare i processi a monte e a valle, ad esempio con calibratori, linee di alimentazione, tappeti di trasporto degli sfridi di pasta e integriatrici.

RONDO After Sales

RONDO ti offre un'ampia gamma di prestazioni di servizio per una produzione ottimale. Il nostro helpdesk con assistenza telefonica è a tua disposizione con personale esperto per assisterti in caso di necessità. Siamo presenti in tutto il mondo con sette sedi di assistenza e tre uffici commerciali. Inoltre, puoi contare sulla nostra rete di partner di assistenza. I contratti di assistenza e i servizi di manutenzione preventiva RONDO riducono al minimo i tempi di inattività e prolungano la durata delle tue macchine.

RONDO offre anche retrofit per aggiornare le macchine esistenti con la tecnologia più recente. Se vuoi assicurarti che il tuo team sia ben formato e in grado di utilizzare le nostre macchine in modo ottimale, richiedi informazioni sui nostri corsi di formazione per l'assistenza. Questi possono essere svolti presso RONDO, ma anche presso le tue sedi. I nostri esperti saranno lieti di rispondere a tutte le tue domande sulla lavorazione dell'impasto.

Pezzi di ricambio RONDO

Quando le macchine rimangono ferme, è una perdita di tempo e di denaro. Il servizio ricambi RONDO fornisce un'assistenza completa, rapida ed affidabile. Consegniamo i pezzi di ricambio in tutto il mondo, esattamente dove ne hai bisogno. Riusciamo a garantire questo servizio grazie alla presenza delle sedi RONDO in tutto il mondo e a una rete capillare di rivenditori autorizzati. I nostri specialisti di ricambi ti assisteranno nell'individuare il ricambio giusto, ti consiglieranno sulle fasi successive e coordineranno la spedizione e l'esportazione dei ricambi ordinati. Ciò ti consentirà di continuare a concentrarti sulla tua attività principale.

I ricambi possono essere ordinati in modo semplice e veloce tramite un modulo online. La tua richiesta verrà elaborata dai nostri esperti nel più breve tempo possibile. Abbiamo la maggior parte dei nostri ricambi direttamente in magazzino. Se è davvero urgente, possiamo anche evadere gli ordini in giornata. Se manca un pezzo di ricambio, ci affidiamo ai nostri reparti di progettazione e produzione. Ciò significa che siamo in grado di produrre anche i pezzi di ricambio non disponibili a magazzino e di metterli a tua disposizione

Assistenza e service



I nostri maestri panettieri ti aiuteranno a ottimizzare i tuoi processi produttivi per realizzare prodotti da forno di qualità ancora più elevata.

Ulteriori informazioni riguardo l'After Sales



Pezzi di ricambio



entro un periodo di tempo ragionevole, riducendo così al minimo i tempi di inattività.

Approfitta della tranquillità che deriva dalla consapevolezza di avere un partner affidabile al tuo fianco anche dopo l'acquisto di una macchina.

Ulteriori informazioni sugli accessori RONDO



Ulteriori informazioni e ordinazione di pezzi di ricambio

