

# RONDO

## Know-how sulla Pasticceria

Produzione automatizzata di pasticceria





# Benvenuto nel mondo del Dough-how

RONDO non conosce limiti in termini di produzione automatica di pasticceria. Che si tratti di prodotti di pasticceria piegati, arrotolati, farciti o decorati: sulle linee di pasticceria RONDO è possibile lavorare tutti i tipi di impasto per creare squisiti prodotti da forno. Il segreto della costante qualità nei prodotti finali è l'impressionante gamma di accessori RONDO. La tecnologia alla base di tutto ciò garantisce tempi di cambio ridotti e vi consente di rimanere flessibili nell'adattare la vostra gamma di prodotti.

La dedizione di RONDO nella realizzazione di eccellenti prodotti da forno vanta una lunga tradizione. Da oltre 75 anni, RONDO produce macchinari di alta qualità per la produzione di pasticceria, croissant, ciambelle, pizza, pane e specialità regionali.

Entra anche tu a far parte della community di pasticceri che si affida al Dough-how di RONDO!

## Dough-how Center Switzerland



## Dough-how Center Italy



## Dough-how Center USA



Fate un'esperienza RONDO: nei nostri Dough-how center, centri adibiti ad effettuare prove di prodotto e dimostrazioni, saremo lieti di mostrarvi la flessibilità delle nostre linee.

# Perfezioniamo i tuoi prodotti di pasticceria

Grazie agli accessori RONDO, puoi creare una gamma di prodotti attraente e diversificata con dolci splendidamente decorati per i tuoi clienti.



## Decorazioni per prodotti di pasticceria stampati



Impreziosisci i tuoi pasticcini stampati con bordi dritti, ondulati, piatti o a coste.

## Decorazioni per prodotti di pasticceria ripiegati



Sono disponibili molti cilindri decorativi per paste singole e doppie. Il motivo desiderato viene tagliato nella sfoglia prima o dopo la farcitura.

## Decorazioni per prodotti di pasticceria arrotolati



Durante il taglio i cinnamon rolls possono essere impressi con una speciale matrice di taglio.

## Taglio e stampo



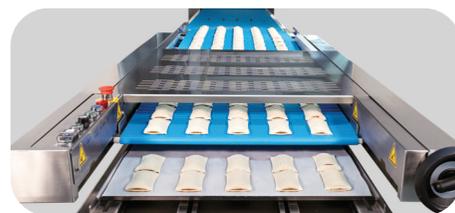
La ghigliottina taglia la sfoglia alla giusta lunghezza o imprime varie forme.

## Rimozione degli sfridi di pasta



Gli sfridi di pasta vengono rimossi automaticamente dal tappeto trasportatore. Questo processo prepara i tuoi prodotti per la selezione automatica o per il trasferimento a un'altra macchina.

## Integriamento



Una sola persona può far funzionare l'integratore compatto di RONDO. Consente di integrare automaticamente i prodotti da forno prima di trasferirli per il riposo o la cottura.

## Video sulle linee di pasticceria



Scopri i vantaggi di lavorare con una linea di pasticceria RONDO

## Il processo dettagliato



Guarda il processo di produzione delecte nel nostro video esplicativo

## Amate dai nostri clienti



Ascolta le parole dei nostri clienti sulle nostre linee di pasticceria

## Farcitura



Continua, discontinua o a punto –  
Le farciture, da morbide e cremose a solide, vengono disposte sulla sfoglia formando da una a sei file.



Anche le farciture speciali, come la carne e le verdure, possono essere lavorate delicatamente senza essere schiacciate.



Da RONDO troverete il dispositivo di riempimento giusto per ogni farcitura. Tutti i modelli sono facili e veloci da pulire.

## Avvolgimento semplice



Sfoglie di pasta perfettamente arrotolata grazie alla guida di avvolgimento.



## Avvolgimento multiplo



Per gli impasti più piccoli vengono utilizzate più guide per l'avvolgimento in parallelo.



## Avvolgimento doppio



L'unità di avvolgimento doppio consente di produrre rotoli doppi speciali. La sfoglia di pasta viene arrotolata da entrambi i lati.



## Avvolgimento singolo



La sfoglia viene piegata una volta con una stazione di piegatura a una o più file. In seguito viene tagliata alla lunghezza desiderata ...



## Avvolgimento doppio



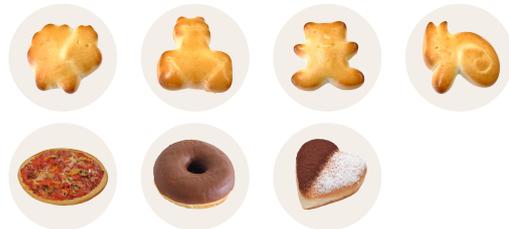
La sfoglia viene piegata due volte con una stazione di piegatura a una o più file. La piega di chiusura si trova sopra o sotto il prodotto finale, secondo i vostri desideri.



... oppure sagomata.



La sfoglia può essere sagomata in un'ampia varietà di forme. Gli stampi possono essere realizzati su misura in base alle vostre richieste.



Le stazioni di piegatura Torpedo sono estremamente versatili.



## Sovrapposizione di strati



La sfoglia di pasta viene tagliata in diverse striscie, quindi farcitura viene realizzata a strisce alternate. Utilizzando il tappeto di sovrapposizione «Toboggan», ogni striscia con la farcitura viene coperta da una striscia di pasta vuota. Infine, il prodotto viene tagliato trasversalmente o sagomato.



Il tappeto di sovrapposizione «Toboggan» può essere utilizzato anche per posizionare una seconda sfoglia di pasta sopra la prima. Ciò consente di avere ancora più possibilità nella produzione di pasticceria speciale (prodotti sovrapposti).



## Intreccio



Con una speciale stazione di piegatura, è possibile creare strudel a treccia ...



... rapidamente e con estrema semplicità.

## Ecoline

La compatta Ecoline è la versione entry-level perfetta per la produzione semiautomatica di pasticceria. Questa linea offre spazio per un massimo di due accessori.



## Palmier



Per produrre i ventagli, la sfoglia di pasta viene tagliata a strisce ...



... e piegata più volte con una speciale stazione di piegatura.

## Polyline

La Polyline è la porta d'accesso a un processo di produzione completamente automatizzato. È estremamente versatile e offre spazio per un massimo di quattro accessori gestiti in serie.



## Torta su teglia



Nella produzione di torte su teglia, le teglie vengono posizionate sul tappeto trasportatore della linea di pasticceria ...



... e quindi automaticamente ricoperte di pasta.

## Starline

La Starline è la nostra linea di produzione completamente automatica e completamente espandibile. È estremamente configurabile e offre le massime prestazioni consentendo di utilizzare fino a sei accessori in serie.



**Sede principale RONDO**  
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) / Italia  
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](http://www.rondo-online.com)

Per ulteriori informazioni  
sulla produzione di pasticceria  
visitate il nostro sito web

