

RONDO

304.ru/E5

RONDO

Обзор машин

Решения для вашего производства хлебобулочных изделий

RONDO, центральный офис
RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Швейцария
Тел. +41 34 420 81 11
info.ch@rondo-online.com

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

RONDO, Германия
RONDO GmbH & Co. KG
57299 Burbach / Германия
Тел. +49 2 736 203 0
info.de@rondo-online.com

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

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

RONDO, Северная Америка
RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / США
Тел. +1 201 229 9700
info.us@rondo-online.com

RONDO, Россия
ООО «РОНДО Русь»
127495 Москва / Россия
Тел. +7 (495) 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO, Юго-Восточная Азия
RONDO Asia Sdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Малайзия
Тел. +603 7984 5520
info.my@rondo-online.com

RONDO, Китай
Guangzhou City P.C 510700 / Китай
Тел. +86 20 838 822 11
info.cn@rondo-online.com

RONDO, Центральная Америка
RONDO Mexico
C.P. 15530 México D.F. / Мексика
Тел. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com



Все пекарские
машины RONDO
в обзоре



Dough-how с 1948 года.



RONDO объединяет тесто и технологии. Мы задаем новые тренды в хлебопекарной отрасли и даем возможность нашим клиентам устанавливать новые стандарты качества изделий, эффективности и экологичности. Знания о хлебопекарном деле мы объединяем со швейцарским подходом к качеству и новейшими достижениями отрасли. Благодаря этому мы довели искусство производства оборудования до совершенства. Надежность производственных процессов и безупречное качество выпускаемой продукции отражают этот принцип с 1948 года.

RONDO стремится быть ближе к клиенту. Региональные требования применяются к нашему оборудованию и услугам наряду с международными

тенденциями хлебопекарной области. Наши региональные представительства обеспечивают беспрепятственное и доверительное сотрудничество. Мы активно выступаем за внедрение инноваций. Дух новаторства и торжество инженерной мысли глубоко укоренились в нашей культуре. Вместе с тем мы понимаем, насколько важно принимать дальновидные решения, и прикладываем все усилия, чтобы и в будущем следовать современным принципам хлебопекарного дела.

Воспользуйтесь преимуществами нашего Dough-how!

Небольшие пекарни: с частичной автоматизацией



Крупные пекарни: с частичной или полной автоматизацией



Промышленное производство хлебобулочных изделий



Добро пожаловать в мир RONDO



Семейное предприятие с долгосрочным видением



75 лет лидер инноваций с патентами на хлебопекарные машины



45 лет работы в отрасли и более 3000 установленных машин по всему миру



Наши предприятия

Dough-how Center Швейцария



Dough-how Center Италия



Dough-how Center США



Поближе познакомиться с RONDO: В наших испытательных и демонстрационных пекарнях у вас есть возможность протестировать как собственные рецепты, так и новые идеи для продукции.



Подробнее об истории RONDO



Тестораскаточные машины RONDO

В области тестораскаточных машин компания RONDO может оглянуться на более чем 70-летнюю историю успеха.

Разработка первой коммерчески рентабельной тестораскаточной машины в 1953 году стала для нас первым важным этапом. Эта инновация положила основу для производства современных тестораскаточных машин, какими мы их знаем сегодня.

Механические тестораскаточные машины из нашего ассортимента отличаются простотой и компактностью. Электронные тестораскаточные машины, напротив, обеспечивают полностью автоматизированную переработку крупных блоков теста в полотна теста.

Тестораскаточные машины RONDO — это точность, надежность и мощность: «Сделано в Швейцарии».



Econom

Дополнительная информация



Машина Econom компактно раскатывает тесто различных видов. При рабочей ширине 500 мм она является идеальной тестораскаточной машиной для гостиниц, ресторанов, пиццерий, кулинарий, в малых пекарнях и кондитерских.

- Доступны настольная и напольная модели
- Откидывающиеся вверх рабочие столы
- Толщина полотна теста от 0,3 до 30 мм
- Размер блока теста до 4 кг

Rondonat

Дополнительная информация

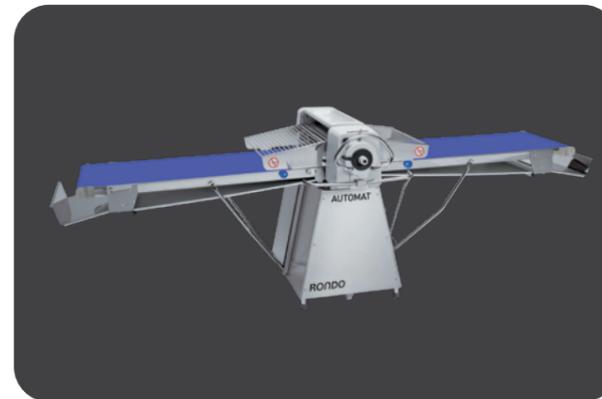


Rondonat — наша тестораскаточная машина для малых и средних пекарен. Рабочая ширина 650 мм позволяет использовать эту машину для подачи теста на столы для нарезки, машины для производства круассанов и небольшие линии для формовки.

- Легко перемещается
- Доступны дополнительные опции
- Толщина полотна теста от 0,3 до 45 мм
- Размер блока теста до 10 кг

Automat

Дополнительная информация



При помощи Automat вы сможете перерабатывать тесто в больших количествах. Многосменный режим работы с ней осуществляется без усилий. Многочисленные продуманные детали обеспечивают максимальное удобство обслуживания машин. Конструкция отличается исключительной надежностью, а гладкие поверхности из нержавеющей стали упрощают процесс очистки.

- Автоматическая установка зазора между валиками
- Подходит для непрерывной эксплуатации
- Толщина полотна теста от 0,3 до 45 мм
- Размер блока теста 8–12 кг

Rondostar 5000

Дополнительная информация



Регулировка зазора между валиками, контроль ширины, обсыпка мукой, паузы и намотка: все это возможно в автоматическом режиме с Rondostar 5000. Опция Cutomat позволяет также изготавливать широкий ассортимент выпечки ручного качества всего на одной машине.

- Три варианта с множеством опций
- Так же просто в управлении, как смартфон
- Толщина полотна теста от 0,2 до 45 мм
- Размер блока теста до 12 кг

Compas 4.0

Дополнительная информация



Уникальная система приводов RONDO Compas 4.0 раскатывает любое тесто равномерно и без напряжения. Система помощи нашей самой мощной тестораскаточной машины позволяют даже необученному персоналу работать без ошибок.

- Максимальная эффективность и гибкость
- Легендарная надежность
- Толщина полотна теста от 0,2 до 65 мм
- Размер блока теста до 20 кг

Линии RONDO для формовки

С помощью линий для формовки RONDO вы можете поэтапно перевести свое производство хлебобулочных изделий от ручного к автоматизированному. Машины производятся в Швейцарии и отличаются высочайшим качеством, гибкостью и долговечностью. Мы можем адаптировать наши линии для формовки к вашим индивидуальным требованиям и условиям на производственной площадке, что позволит вам изготавливать широкий ассортимент продукции.

Продуманная конструкция позволит вам поэтапно адаптировать линию к вашим производственным потребностям. Система управления машинами проста и интуитивно понятна, что позволяет быстро



выполнять смену продукта. Благодаря многочисленным дополнительным устройствам и возможности интеграции предыдущих и последующих машин в линию для вас исчезают практически любые границы.

Подавайте тесто на Polyline и Starline либо с помощью скалки, либо — в зависимости от требований — с помощью Smartline и линии для ламинации MLC. Вы можете перерабатывать любые виды теста в высококачественные конечные продукты с точным весом, такие как мелкостручные кондитерские изделия (слоеные или неслоеные), хлеб, пицца, donаты и т. д. Наш широкий ассортимент дополнительных устройств

удовлетворит любые ваши пожелания. Это позволяет без труда производить изделия с начинкой, скрученную, плетеную и шампованную выпечку. Для декорирования выпечки мы также предлагаем вам множество возможностей. Когда изделие готово к дальнейшей обработке, вы можете разместить его на противнях вручную или с помощью нашего компактного автоматического укладчика.

Машины соответствуют самым высоким гигиеническим стандартам и легко очищаются. Доверьтесь швейцарскому качеству и инновациям, чтобы повысить эффективность и достичь производственных целей.

Ecoline

Дополнительная информация



Компактная и гибкая линия для формовки Ecoline позволяет легко начать частично автоматизированное производство сложных и скрученных рулетом изделий.

- Подходит для работы в 1 смену
- Параллельная работа 2 дополнительных устройств с приводом
- Благодаря роликам свободно перемещается на производстве

Polyline

Дополнительная информация



Polyline — это универсальная и гибкая линия для формовки, с помощью которой вы можете изготавливать бесчисленное количество самой разнообразной выпечки высочайшего качества. Машина имеет прочную конструкцию, проста в эксплуатации, позволяет быстро выполнять смену продукта и легко очищается. Она обеспечивает хороший баланс между компактностью и эффективностью.

- Возможна автоматическая загрузка
- Подходит для работы в 1–2 смены
- Благодаря роликам свободно перемещается на производстве
- Параллельная работа 4 дополнительных устройств с приводом

Starline 5

Дополнительная информация



С линией Starline 5 вы получаете максимальную гибкость и можете быстро реагировать на новые тенденции в хлебопекарной отрасли. По показателям производительности, качества конечного продукта и гигиены линия Starline 5 тоже является превосходной.

- Максимальная гибкость в производстве выпечки
- Подходит для работы в 2–3 смены
- Простое применение обеспечивает равномерность конечных продуктов
- Количество дополнительных устройств выбирается и размещается свободно

Линии RONDO для производства блоков теста и загрузочные линии

Точные, равномерные и бережно сформированные полотна теста являются основой качества вашего теста и выпечки. Будь то слоение, раскатка или подача, с универсальными системами RONDO MLC 4.0 и Smartline вы найдете индивидуальное решение для вашего успеха.

Линии рассчитаны на работу в режиме 24/7. Нержавеющая сталь, современные системы управления для интуитивно понятного обслуживания, а также продуманная гигиеничная конструкция дополняют концепции.



RONDO MLC 4.0

RONDO MLC 4.0 идеально подходит для слоеного, слоеного дрожжевого теста и теста для круассанов. С помощью MLC 4.0 вы бережно производите полотно слоеного теста и непрерывно подаете его на вашу линию для формовки. В качестве альтернативы можно производить блоки теста. Благодаря дополнительным устройствам, таким как экструдер, насос подачи жира, станция слоения, сателлиты и калибраторы, можно автоматизировать отдельные или все этапы процесса. Различные виды компоновки линии позволяют достичь желаемого количества слоев теста и при необходимости запланировать этапы отдыха теста.

RONDO MLC 4.0 и Smartline можно комбинировать, в результате получается уникальная универсальная установка, с помощью которой вы можете производить любые виды теста и подавать их на линию для формовки.

RONDO Smartline

Линия RONDO Smartline подходит для любых видов теста. С помощью экструдера, ролика поперечной раскатки, сателлита и калибраторов она перерабатывает даже сложные, мягкие, с высоким содержанием влаги, предварительно сброженные или клейкие виды теста, превращая их в точное полотно теста. Можно производить даже тонкое тесто толщиной до 0,4 мм, а еще укладывать и раскатывать слоеные блоки. Точно и бережно изготовленное полотно теста вы подаете на линию для формовки.

Smartline

Дополнительная информация

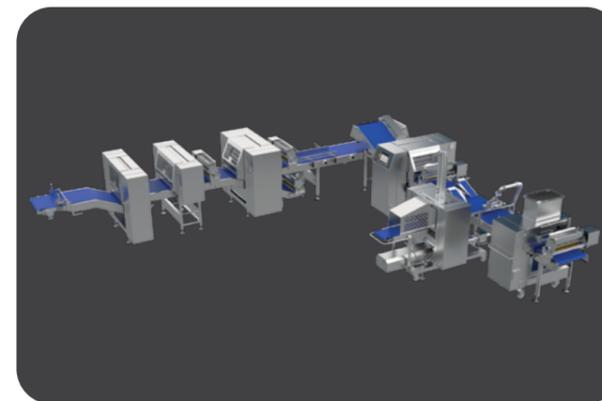


Линия Smartline перерабатывает любые виды теста, в том числе тесто с высокой гидратацией, мягкое или предварительно расстоенное тесто. С помощью уникальной сателлитной головки и калибраторов (от одного до трех) она формирует полотна теста толщиной от 0,4 до 30 мм и подает их на линию для формовки.

- Любые виды теста
- Точно, бережно, надежно
- Толщина полотна теста от 0,4 до 30 мм
- 300–1200 кг теста в час

MLC 4.0 Laminating Line

Дополнительная информация



Линия для ламинации MLC 4.0 автоматически производит равномерное полотно слоеного теста и непрерывно подает его на линию для формовки. С различными вариантами компоновки и дополнительными устройствами находится подходящее решение для любых требований.

- Слоеное, слоеное дрожжевое тесто и тесто для круассанов
- Формирует равномерные полотна теста из блоков
- Различные варианты компоновки: L- или U-/Z-образная форма
- До 800 кг теста в час

MLC 4.0 Block Line

Дополнительная информация



С помощью MLC 4.0 Block Line в зависимости от выбранной компоновки можно производить блоки теста, которые содержат от 2 до 400 слоев жира. Автоматически формируется полотно теста, при необходимости в него вводится жир, оно раскатывается и нарезается на куски.

- Точные, без напряжения формируемые полотна теста
- Для любых видов теста
- Различные варианты компоновки: I-, L- или U-/Z-образная форма
- Опция: насос подачи жира и станции слоения

RONDO: технологический лидер в области разделки

Мы приберегли лучшее напоследок: наш ответ на ваши особые запросы. Если вы хотите производить определенную хлебобулочную продукцию особенно качественно или эффективно, вы найдете здесь нужное решение. Будь то круассаны, хлеб, изделия из тонкого теста или донаты — компания RONDO обладает компетенциями, чтобы предложить вам наилучшее решение в каждой категории продукции. Наши интеллектуальные решения помогут вам в расширении, автоматизации и росте. Чтобы вы и ваша компания оставались конкурентоспособными и в будущем.



Croissomat 4.0

Дополнительная информация



Машина Croissomat 4.0 автоматически производит круассаны и другие виды мелкоштучных кондитерских изделий, не уступающие по качеству изделиям ручной работы. Такие функции, как встроенный калибратор, запатентованное устройство разделения и точно настраиваемое скручивающее устройство, делают Croissomat 4.0 лучшим выбором для производства круассанов в малых и средних пекарнях.

- Круассаны от 10 до 120 г
- Интеллектуальные функции обеспечивают равномерность
- Благодаря роликам свободно перемещается
- 2–6-рядное производство, до 5 400 круассанов в час



Cromaster

Дополнительная информация



Максимальная производительность и разнообразие на небольшой площади: с Cromaster вы сможете производить до 24 000 круассанов в час. Помимо круассанов с начинкой и без нее, вы также можете производить яичные тарты, соленые хлебные палочки и багеты.

- Круассаны от 10 до 200 г
- Автоматическое сгибание
- Быстрая смена продукта
- Самый короткий вариант всего 4,5 м

Smart Donut Line

Дополнительная информация

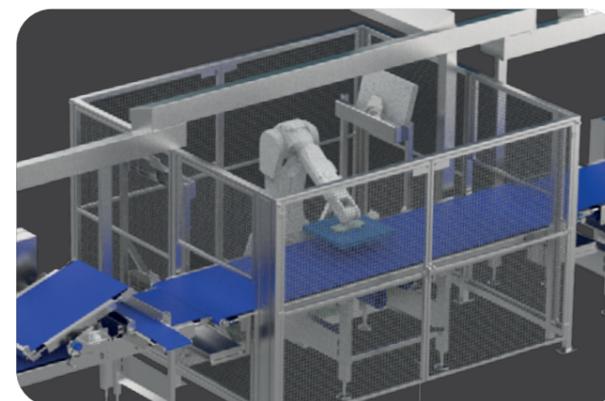


Ваши клиенты хотят получать донаты с привлекательной текстурой, формой и структурой? С линией Smart Donut Line у вас есть машина, которая может предложить именно это. Тесто для донатов раскатывается без напряжения в полотно, из которого затем вырубаются заготовки.

- Производительность до 12 000 донатов в час
- Обратная подача середины и обрезков теста
- Можно производить продукты различной формы
- Подходит для работы в несколько смен

Smart Bread Line

Дополнительная информация



Smart Bread Line — это линия для формовки, которая автоматически производит нарезанный, штампованный, вытянутый и круглый хлеб. С поддержкой RONDObot булочки и хлеб (до 1000 кг в час) не отличаются от изделий ручной работы.

- Индивидуально адаптируется к вашим потребностям
- Обрабатывает также тесто с высоким содержанием влаги
- Тесто обрабатывается без напряжения
- Широкий ассортимент хлебобулочных изделий

Thin Dough Line

Дополнительная информация

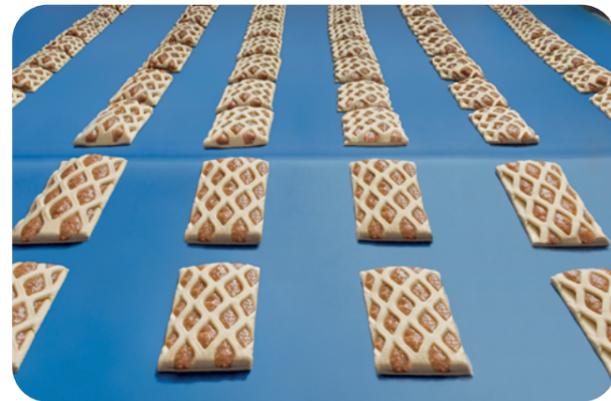


Тончайшие полотна теста являются основой для спринг-роллов, самосы и буреков. С помощью идеально согласованной комбинации экструдера и максимум трех калибраторов вы создаете с линией RONDO Thin Dough Line основу для множества региональных изделий. Затем вы можете паковать нарезанные листы тонкого теста как самостоятельный продукт или сразу начинить их.

- Полотно теста толщиной всего 0,4 мм
- Интеграция с предыдущими и последующими линиями
- Опциональный ролик поперечной раскатки
- Универсальность: подходит и для других изделий

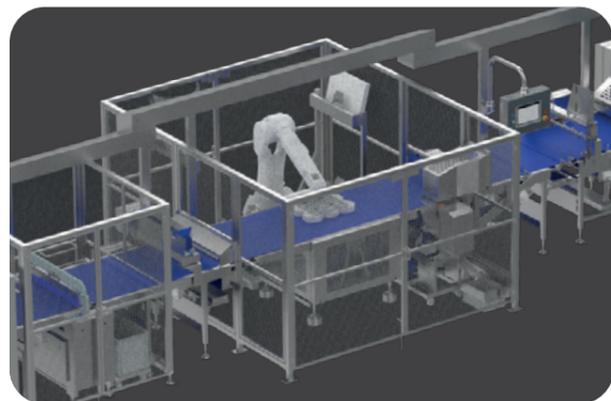
Промышленные линии RONDO ASTec

Промышленные линии ASTec (Advanced Sanitary Technology) рассчитаны на бережную обработку теста, высочайшую точность, эксплуатацию 24/7 и исключительные санитарно-гигиенические стандарты. Эти линии ежедневно производят миллионы хлебобулочных изделий из непрерывного полотна теста. Независимо от того, полностью или частично автоматизирован производственный процесс, наши машины перерабатывают как слоеное, так и неслоеное тесто и производят свежие или замороженные изделия. Кроме того, они могут подвергаться как сухой, так и влажной очистке, чтобы соответствовать индивидуальным требованиям каждого клиента.



ASTec Bread Line

Дополнительная информация

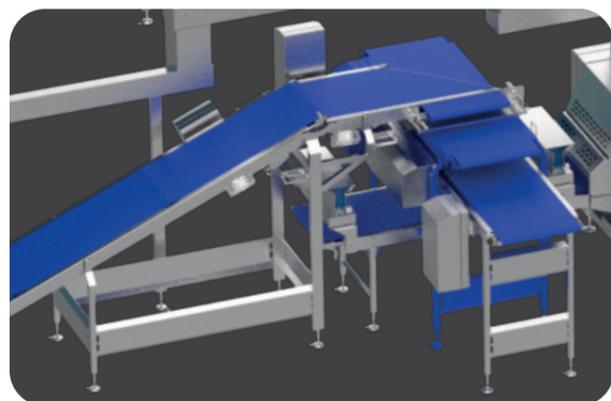


Линия ASTec Bread Line обрабатывает также особенно мягкое или с высоким содержанием влаги хлебное тесто, превращая его в однородное, без напряжения полотно теста. Доступные модули открывают множество возможностей в отношении размера хлеба, формы и метода обработки.

- Деликатная обработка теста с помощью MIDOS — нашего экструдера для бесстессовой обработки теста
- Высокая гибкость благодаря модульности и расширяемости системы
- Широкий ассортимент хлебобулочных изделий можно производить на одной линии

ASTec Croissant Line

Дополнительная информация

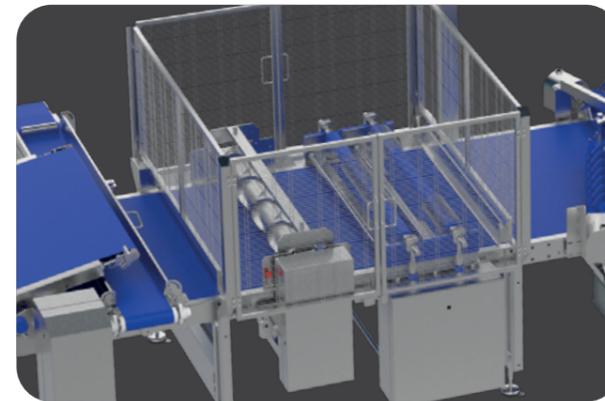


С линией ASTec Croissant Line вы сможете производить широкий ассортимент круассанов с ручным качеством в промышленных масштабах. Ее запатентованная система сворачивания, точное позиционирование кончиков круассана и влажная очистка являются уникальными.

- Круассаны можно изготавливать в различных формах и размерах
- Быстрая смена продукта
- Точное позиционирование кончиков круассанов

ASTec Pizza Line

Дополнительная информация

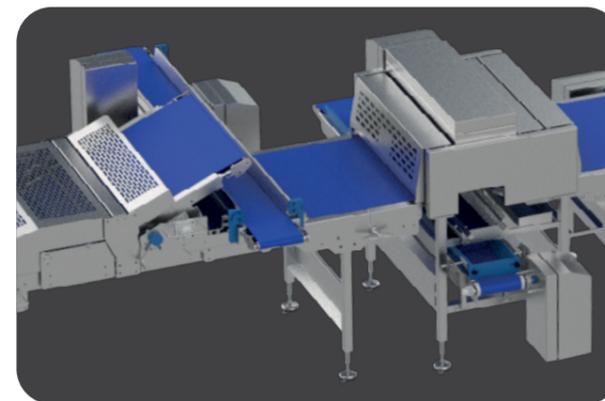


Линия ASTec Pizza Line для производства пиццы совершенствует и максимизирует ваше производство. Производство изделий из теста для пиццы любой формы. Модульная система поддается расширению и позволяет придать форме и текстуре теста для пиццы индивидуальный почерк.

- Бережная обработка теста с помощью MIDOS, нашего экструдера, без напряжения
- Без технологической муки и масла
- Идентичные заготовки
- Точная форма благодаря штамповке

ASTec Donut Line

Дополнительная информация

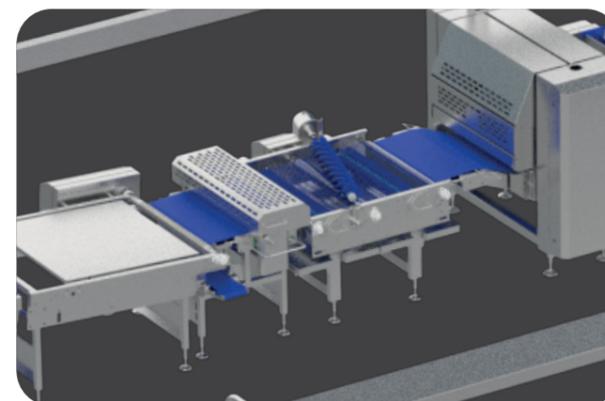


С линией ASTec Donut Line вы сможете бережно и эффективно производить вкуснейшие donuts высочайшего качества. Штамповка обеспечивает идеально сформированные заготовки из теста и открывает безграничные возможности в выборе размера и формы ваших восхитительных donuts.

- Деликатная обработка теста с помощью MIDOS — нашего экструдера для бесстессовой обработки теста
- Штамповка для максимального разнообразия, идеальных краев и меньшего расхода масла
- Можно изготавливать изделия любых форм и размеров

ASTec Pastry Line

Дополнительная информация



Линия ASTec Pastry Line позволяет производить широкий ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий. Благодаря модульной конструкции она может быть настроена в соответствии с вашими производственными требованиями — быстрая смена используемых устройств обеспечивает высокую производительность.

- Производство мелкоштучных кондитерских изделий в полностью автоматизированном режиме
- Быстрая смена продукта
- Можно изготавливать любые виды мелкоштучных кондитерских изделий

Индивидуальные решения

При разработке новых машин компания RONDO придает первостепенное значение гибкости и универсальности. Вы можете автоматизировать следующие рабочие операции, дополнив наши машины и линии опциями или добавив решения для предыдущих и последующих процессов. Вы хотите производить самые разнообразные виды выпечки на одной линии? Наши многочисленные дополнительные устройства делают линии RONDO многофункциональными.



Полезные опции



Для наших машин и линий доступно множество опций. Позиционер полотна теста, автоматические мукопосыпатели и скалки являются ценными дополнениями к тестораскаточной машине RONDO.

Повысить автоматизацию



Многие линии RONDO имеют модульную конструкцию — это позволяет автоматизировать как отдельные, так и все этапы производства. Мы дополняем свои загрузочные линии, например, различными экструдерами и насосами подачи жира. Инновационный экструдер MIDOS разработан в варианте ASTec и работает без технологической муки и масла.

Наибольшее разнообразие выпечки



Валы для нарезки, штампы, дозаторы, складывающие приспособления, закручиватели, посыпатели, декорирующие устройства... Благодаря дополнительным устройствам ваши возможности по производству мелкоштучных кондитерских изделий, булочек и пончиков донат практически безграничны!

Уникальные круассаны



Круассан вашей мечты создается благодаря нашим дозаторам, различным кассетам для скручивания и модулям для сгибания, предназначенным для линий круассанов RONDO.

Идеальные хлебобулочные изделия



Многочисленные модули, такие как приспособления для обсыпки и формирующие устройства, дополняют вашу линию по производству хлеба. Инновационный RONDObot имитирует ручное округление и формирует одинаковые круглые и овальные булочки и хлеб превосходного качества.

Общая картина



RONDO контролирует весь производственный процесс и, например, с помощью калибратора, загрузочной линии, отводного транспортера обрезков теста и укладчиков предлагает возможности для автоматизации предшествующих и последующих этапов производства.

RONDO Сервисное обслуживание

RONDO предлагает комплексное сервисное обслуживание для обеспечения бесперебойных производственных процессов. Наш справочный центр с телефонной поддержкой и опытными сотрудниками находится в вашем распоряжении при самых разных ситуациях. Мы представлены по всему миру семью сервисными организациями и тремя торговыми представительствами. Кроме того, вы можете положиться на нашу сеть сервисных партнеров. Сервисные договоры RONDO и профилактическое сервисное обслуживание минимизируют время простоя и продлят срок службы ваших машин.

Кроме того, RONDO предлагает модернизацию, чтобы привести ваши существующие машины в соответствие с новейшими техническими стандартами. Если вы хотите убедиться, что ваша команда хорошо обучена и может оптимально использовать оборудование, запросите наше сервисное обучение. Оно может проводиться как на предприятиях RONDO, так и на ваших площадках. По вопросам, связанным с процессами обработки теста, наши эксперты окажут вам

Комплекты запчастей RONDO

Когда машины простаивают, это приводит к потерям времени и денег. Служба поставки запчастей RONDO оказывает всестороннюю, быструю и надежную помощь. Мы поставляем вам запчасти по всему миру — точно туда, где они вам нужны. За это отвечают представительства RONDO по всему миру и наша обширная дилерская сеть. Наши специалисты по запчастям помогут вам определить нужный комплект запчастей, проконсультируют по дальнейшим действиям и организуют отправку и экспорт заказанных запчастей. Так вы сможете и дальше сосредоточиться на своей основной деятельности.

Заказ запчастей можно сделать просто и быстро с помощью онлайн-формы. Ваша заявка будет обработана нашими экспертами в кратчайшие сроки. Большинство наших запчастей есть в наличии на складе. Если дело срочное, мы можем оформить экспресс-заказ в тот же день. Если какой-либо запчасти не хватает, мы обращаемся к нашим собственным конструкторским и производственным отделам. Таким образом, мы можем изготовить и предоставить вам в распоряжение отсутствующие на складе запчасти в

Поддержка и обслуживание



всестороннюю поддержку. Наши мастера-пекари помогут вам оптимизировать производственные процессы, чтобы выпускать хлебобулочные изделия еще более высокого качества.

Дополнительная информация по теме послепродажного обслуживания



Запчасти



разумные сроки. Это поможет вам свести время простоев к минимуму. Будьте уверены в том, что мы остаемся вашим надежным партнером и после покупки машины.



Дополнительная информация об аксессуарах RONDO



Дополнительная информация и заказ запчастей