

RONDO

303.es/E5-4

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

RONDO

Conocimientos de panaderia

Producción de panaderia automatizada



Más información sobre
la producción de panaderia
en nuestra página web





Bienvenido al mundo del Dough-how

RONDO no conoce límites cuando se trata de la producción automática de panadería. Ya sea panadería plegada, enrollada, rellena o espolvoreados: en las líneas de producción de panadería RONDO, puede procesar todo tipo de masas para crear productos horneados exquisitos. El secreto de la alta calidad constante de los productos finales es la impresionante gama de accesorios de RONDO. La ingeniería que las sustenta garantiza tiempos de cambio reducidos y le permite mantener la flexibilidad a la hora de adaptar su gama de productos.

La dedicación de RONDO a la producción de excelentes productos de panadería tiene una larga tradición. Desde hace más de 75 años, RONDO fabrica maquinaria de alta calidad para la producción de panadería, croissants, donuts, pizza, pan y especialidades regionales.

¡Únase hoy mismo a la comunidad que confía en nuestro Dough-how!

Dough-how Center Suiza



Dough-how Center Italia



Dough-how Center EE. UU.



Experiencia RONDO: Estaremos encantados de mostrarle la flexibilidad de nuestras líneas en nuestras panaderías de prueba y demostración.

Perfeccione su repostería

Gracias a los accesorios de RONDO, puede crear una gama de productos atractiva y diversa con bollería bellamente decorada para sus clientes.



Decoración para dulces troquelados



Decore sus dulces troquelados con bordes rectos, ondulados, planos o estriados.

Decoración para dulces plegados



Hay disponibles muchos rodillos decorativos para dulces de uno o dos pliegues. El patrón deseado se corta en la lámina de masa antes o después del relleno.

Decoración para dulces enrollados



Durante el corte, los rollos de canela pueden gofrarse con una matriz de troquelado especial.

Corte y troquelado



La guillotina corta la lámina de masa a la longitud adecuada o troquelela diversas formas.

Eliminación de restos de masa



Los recortes de masa se retiran automáticamente de la cinta transportadora. Este proceso prepara sus productos para el depositado automático o la transferencia a otra máquina.

Depositado



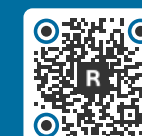
Una sola persona puede manejar la depositadora compacta de RONDO. Permite el depositado automático de sus productos de panadería antes de transferirlos para reposar u hornear.

Vídeo de líneas de producción de panadería



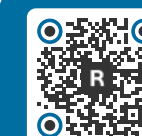
Conozca las ventajas de trabajar con una línea de producción de panadería RONDO

El proceso en detalle



Vea el proceso de producción de panadería en nuestro vídeo explicativo

A nuestros clientes les encantan



Escuche a nuestros clientes hablar sobre nuestras líneas de producción de panadería

Relleno



De forma continua, discontinua o por puntos: los rellenos, desde suaves y cremosos hasta sólidos, se colocan sobre la lámina de masa en una a seis filas.

Enrollado simple



Láminas de masa perfectamente enrolladas gracias a la guía de enrollado.



Plegado simple



La lámina de masa se pliega una vez con una estación de plegado de una o varias filas. Después se corta a la longitud deseada ...



Plegado doble



La lámina de masa se pliega dos veces con una estación de plegado de una o varias filas. El pliegue de cierre se sitúa encima o debajo del producto final, según sus necesidades.



Incluso los rellenos especiales, como carne y verduras, se pueden procesar con cuidado y sin triturar.

Enrollado múltiple



Para panadería con laminados más pequeños, se utilizan varias guías de laminado en paralelo.



... o se le da forma mediante troquelado.



Formas de troquelado



La lámina de masa se puede troquelar con una gran variedad de formas. Los troqueles pueden fabricarse a medida según sus necesidades.



En RONDO encontrará el dispositivo adecuado para cada relleno. Todos los modelos son rápidos y fáciles de limpiar.

Enrollado doble



La unidad de enrollado doble permite fabricar rollos dobles especiales. La lámina de masa se enrolla desde ambos lados.



Las estaciones de plegado Torpedo son extremadamente versátiles.



Superposición



La lámina de masa se corta en varias tiras. A continuación, se coloca el relleno en una de cada dos tiras. Con el tobogán, cada tira con relleno se cubre con una tira de masa. Por último, el producto se corta transversalmente o se troquea para darle forma.



El tobogán también puede utilizarse para colocar una segunda lámina de masa sobre la primera. Esto permite aún más posibilidades en la producción de panadería especial.



Trenzado



Con una estación de plegado especial, puede crear strudel trenzados ...



... rápida y fácilmente.

Ecoline

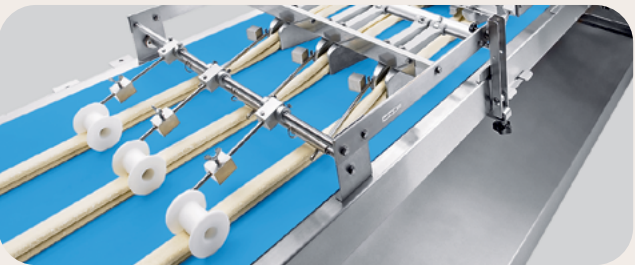
La compacta Ecoline es la instalación básica perfecta para la producción semiautomatizada de panadería. Esta línea de producción de panadería ofrece espacio para hasta dos accesorios.



Palmier



Para producir palmiers, la lámina de masa se corta en tiras ...



... y se pliega varias veces mediante una estación de plegado especial.

Polyline

Polyline es la puerta de entrada a un proceso de producción totalmente automatizado. Es muy versátil y ofrece espacio para hasta cuatro accesorios operados en serie.



Pastel de bandeja



En la producción de panadería en bandeja, las chapas se colocan en la cinta transportadora de la línea de producción de panadería ...



... y luego se cubren automáticamente con masa.

Starline

Starline 5 es nuestra línea de producción totalmente automática y expandible. Es altamente configurable y ofrece el máximo rendimiento. Puede agregar y colocar accesorios libremente según sus necesidades.

