

RONDO

304.es/E5-4

Sede central de RONDO
RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Suiza
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 Alemania
RONDO GmbH & Co.KG
57299 Burbach / Alemania
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 Bretaña
RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST / Gran Bretaña
Tel. +44 20 8391 13 77
info.gb@rondo-online.com

RONDO América del Norte
RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / EE. UU.
Tel. +1 201 229 9700
info.us@rondo-online.com

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

RONDO Sudeste Asiático
RONDO Asia Sdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Malasia
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 América Central
RONDO México
C.P. 15530 México D.F. / México
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

RONDO

Vista general de la máquina

Soluciones para la elaboración de productos de panadería y pastelería



Vista general de toda la
maquinaria de panadería
RONDO



Dough-how desde 1948.

RONDO combina masa y tecnología. Aportamos nuevos impulsos al mundo de la producción de productos de panadería y pastelería y permitimos a nuestros clientes establecer nuevos referentes en materia de calidad de producto, eficiencia y sostenibilidad. Combinamos conocimientos en panadería y pastelería con el concepto de calidad suiza y los hallazgos más recientes de la industria. Sobre esta base hemos perfeccionado el arte de la construcción de máquinas. Seguridad de procesos y productos llenos de placer lo reflejan desde 1948.

RONDO está cerca de sus clientes. Los requisitos regionales determinan el desarrollo de nuestros sistemas y servicios, al igual que las tendencias inter-



nacionales en materia de productos de panadería y pastelería. La proximidad geográfica fomenta una colaboración sin complicaciones y de confianza. Impulsamos la innovación con pasión. El espíritu pionero y la ingeniería están profundamente anclados en nuestra cultura. Al mismo tiempo, somos conscientes de la importancia de las soluciones con visión de futuro y también seguimos apostando por una producción moderna de productos de panadería y pastelería.

¡Benefíciense también usted de nuestro "dough-how"!

Elaboración artesanal de panadería parcialmente automatizada



Panadería industrial: parcial o totalmente automatizada



Elaboración industrial de productos de panadería y pastelería



Bienvenidos al mundo de RONDO



Empresa familiar
con visión de futuro



75 años
Líder en innovación con patentes de maquinaria de panadería



45 años
Industria con más de 3000 instalaciones en todo el mundo



Nuestras sedes

Dough-how Center Suiza



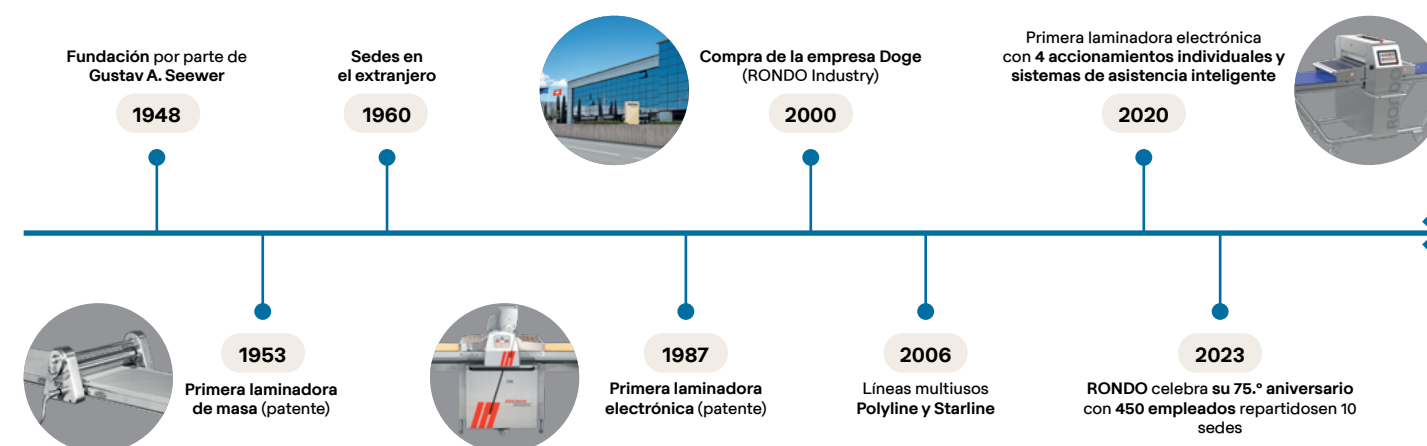
Dough-how Center Italia



Dough-how Center EE. UU.



Descubra RONDO: nuestros obradores de prueba y demostración le ofrecen la oportunidad de probar sus propias recetas y experimentar con nuevas ideas de producto.



Más información sobre la historia de RONDO



Laminadoras RONDO

En el campo de las laminadoras, RONDO cuenta con 70 años de historia llena de éxitos.

El desarrollo de la primera laminadora comercialmente viable en el año 1953 supuso el primer hito en nuestra historia. Esta innovación sentó las bases para la producción de las laminadoras modernas tal y como las conocemos hoy en día.

Las laminadoras mecánicas de nuestro catálogo se caracterizan por su sencillez y por el poco espacio que requieren. Las laminadoras electrónicas, en cambio, permiten la transformación completamente automática de grandes bloques de masa en bandas de masa.

Las laminadoras RONDO son sinónimo de precisión, durabilidad y potencia "made in" Suiza.



Econom

Más información

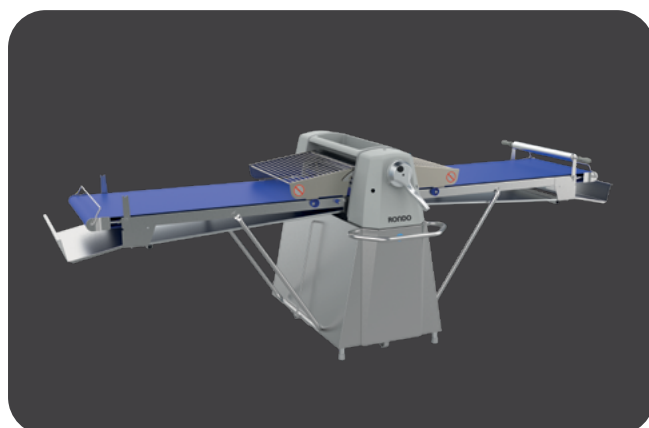


Econom lamina numerosos tipos de masa diferentes en muy poco espacio. Con una anchura de trabajo de 500 mm, es la laminadora ideal para hoteles, restaurantes, pequeñas pizzerías, grandes cocinas o pequeños obradores artesanales y pastelerías.

- Disponible en modelo de sobremesa o con base
- Mesas plegables hacia arriba
- Grosor de banda de masa de 0,3 a 30 mm
- Tamaño del bloque de masa hasta 4 kg

Rondomat

Más información

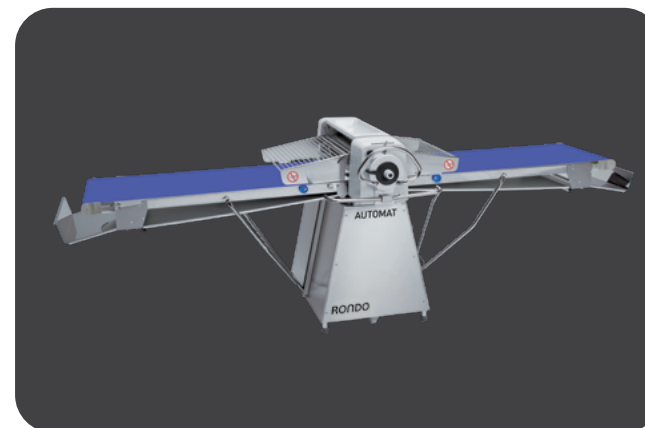


Rondomat es nuestra laminadora para obradores pequeños y medianos. La anchura de trabajo de 650 mm de esta máquina le permitirá incluso alimentar mesas de corte, máquinas de croissants y pequeñas líneas de producción de pastelería.

- Fácil de desplazar
- Opciones adicionales disponibles
- Grosor de banda de masa de 0,3 a 45 mm
- Tamaño del bloque de masa hasta 10 kg

Automat

Más información

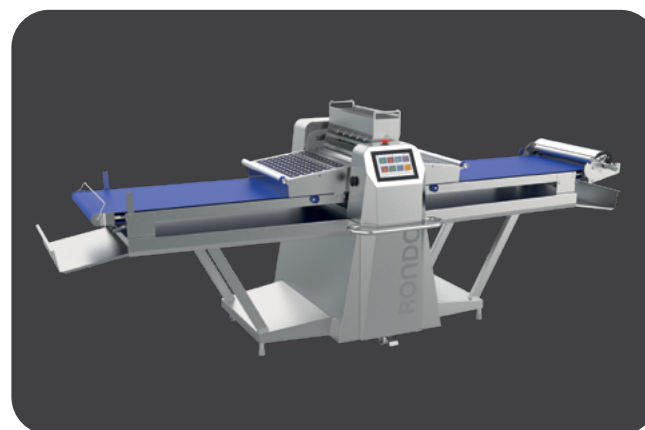


Con Automat podrá procesar rápidamente grandes cantidades de masa, pudiendo trabajar sin ningún problema en varios turnos. Su amplio conjunto de detalles sofisticados proporciona la máxima comodidad de manejo. El diseño es extraordinariamente robusto y las superficies lisas de acero inoxidable facilitan el proceso de limpieza.

- Cierre automático de los cilindros
- Apropiada para el funcionamiento permanente
- Grosor de banda de masa de 0,3 a 45 mm
- Tamaño del bloque de masa hasta de 8 a 12 kg

Rondostar 5000

Más información



Ajustar la distancia entre rodillos, control de anchura, enharinado, tiempos de reposo y enrollado: todo esto se puede automatizar con nuestra Rondostar 5000. Con la opción Cutomat, le facilitamos además la producción artesanal de una amplia variedad de productos de panadería y pastelería con una sola máquina.

- Tres versiones con muchas opciones
- Tan fácil de usar como un smartphone
- Grosor de banda de masa de 0,2 a 45 mm
- Tamaño del bloque de masa hasta 12 kg

Compas 4.0

Más información



El exclusivo sistema de accionamiento de la Compas 4.0 de RONDO consigue laminar sin estrés cualquier tipo de masa de manera uniforme. Los sistemas de asistencia de nuestra potente laminadora permiten trabajar sin errores incluso al personal no cualificado.

- Máxima eficiencia y flexibilidad
- Fiabilidad legendaria
- Grosor de banda de masa de 0,2 a 65 mm
- Tamaño del bloque de masa hasta 20 kg

Líneas de producción de pastelería de RONDO

Con las líneas de producción de pastelería de RONDO, puede ampliar su obrador de forma gradual de la producción artesanal a la producción automática de productos de panadería y pastelería. Las máquinas se fabrican en Suiza y son sinónimo de máxima calidad, flexibilidad y durabilidad. Nuestras líneas de producción de pastelería se pueden adaptar a sus condiciones espaciales y necesidades específicas, facilitándole así la producción de una amplia gama de productos.

El diseño inteligente le permite ir adaptando su línea paulatinamente a sus requisitos de producción. El control de las máquinas es sencillo e intuitivo, lo que le permitirá cambiar rápidamente entre diferentes productos.



Gracias a los numerosos accesorios y a la posibilidad de integrar máquinas previas y posteriores a la línea, dispondrá de posibilidades sin apenas límites.

La Polyline y la Starline se pueden alimentar con un rodillo de masa o —según las necesidades— con una Smartline o una línea de laminado MLC. Así, podrá convertir masas de todo tipo en productos finales de alta calidad y peso exacto, como panes (laminados o no), pan, pizza, donuts, etc. Nuestra amplia gama de accesorios satisface todos los deseos, facilitando considerablemente la producción de productos de

panadería y pastelería rellenos, enrollados, trenzados y troquelados. También en la decoración de los productos le ofrecemos muchas posibilidades. Cuando el producto está listo para el siguiente paso, puede depositarlo en las bandejas a mano o usando nuestra depositadora compacta.

Las máquinas cumplen los estándares de higiene más exigentes y son fáciles de limpiar. Confíe en la calidad y la innovación suizas para aumentar su eficiencia y conseguir sus objetivos de producción.

Ecoline

Más información



Ecoline es una línea de producción de panadería compacta y flexible que permite iniciarse fácilmente en la elaboración semiautomatizada de productos de panadería plegados y enrollados.

- Adecuada para el funcionamiento en un turno
- Desplazable libremente por la producción gracias a las ruedas
- Con 2 accesorios motorizados funcionando en paralelo

Polyline

Más información



Polyline es una línea de producción de panadería versátil y flexible con la que podrá elaborar un sinnúmero de productos diferentes, siempre con la máxima calidad. Se trata de una máquina de construcción robusta y manejo sencillo que permite el cambio rápido de productos y es fácil de limpiar. Ofrece un buen equilibrio entre ahorro de espacio y eficiencia.

- Admite alimentación automática
- Desplazable libremente por la producción gracias a las ruedas
- Adecuada para el funcionamiento en uno o dos turnos
- Con 4 accesorios motorizados funcionando en paralelo

Starline 5

Más información



Con Starline 5 podrá disfrutar de la máxima flexibilidad y así reaccionar prontamente a las nuevas tendencias en materia de productos. Starline 5 destaca también en productividad, calidad de los productos finales e higiene.

- Máxima flexibilidad en la producción panadera
- La sencilla aplicación garantiza productos finales uniformes
- Adecuada para el funcionamiento en dos o tres turnos
- Cantidad de accesorios de libre elección y colocación

Líneas de alimentación y de bloques de masa RONDO

Las bandas de masa precisas, uniformes y elaboradas con cuidado constituyen la base de la calidad de su masa y sus productos de panadería y pastelería. Tanto para el laminado y el extendido como para la alimentación, con los versátiles sistemas MLC 4.0 y Smartline de RONDO encontrará la solución a medida para alcanzar el éxito.

Estas líneas están diseñadas para el funcionamiento ininterrumpido. El concepto se completa con el uso de acero inoxidable, unos modernos sistemas de control de uso intuitivo y un diseño de higiene sofisticado.



RONDO MLC 4.0

La RONDO MLC 4.0 es ideal para masa de hojaldre, danesa y de croissant. La MLC 4.0 permite producir de manera cuidadosa una banda de masa laminada y alimentar de forma continua la línea de producción de panadería. O, si lo prefiere, puede elaborar bloques de masa. Mediante el uso de accesorios, como formadoras de banda de masa, bombas de grasa, estaciones de plegado, satélites y calibradores, se pueden automatizar todos los pasos del proceso, o solo aquellos que se desee. Las distintas composiciones de la línea le permitirán conseguir el número deseado de capas de masa y, si es necesario, incluir el reposo de la masa en la planificación.

Las máquinas RONDO MLC 4.0 y Smartline se pueden combinar para formar una instalación versátil y única en su especie con la que producir todo tipo de masas para alimentar su línea de producción de panadería.

RONDO Smartline

La RONDO Smartline es adecuada para masas de todo tipo. Convierte incluso masas exigentes, blandas, muy hidratadas, prefermentadas o pegajosas en una banda de masa precisa con ayuda de formadoras de banda de masa, rodillos transversales, satélites y calibradores. Se puede elaborar hasta una masa fina de un mínimo de 0,4 mm de grosor y colocar y extender bloques laminados. Con esta banda de masa, producida de manera precisa y cuidadosa, podrá alimentar su línea de producción de panadería.

Smartline

Más información

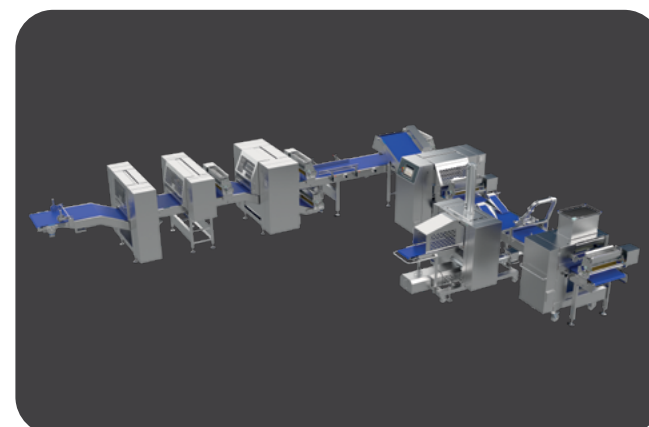


La Smartline transforma todo tipo de masas, especialmente las hidratadas, blandas o prefermentadas. Con su exclusivo cabezal satélite y entre uno y tres calibradores, produce bandas de masa de 0,4 a 30 mm de grosor para alimentar la línea de producción.

- Todo tipo de masas
- Precisa, cuidadosa y fiable
- Grosor de banda de masa de 0,4 a 30 mm
- 300-1200 kg de masa por hora

MLC 4.0 Laminating Line

Más información

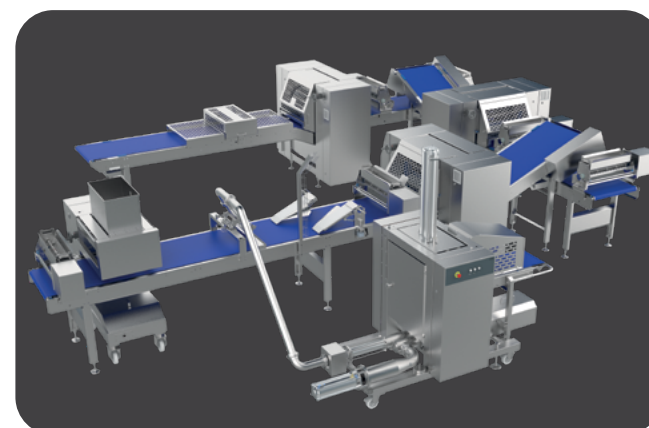


La línea de laminado MLC 4.0 produce automáticamente una banda de masa laminada y uniforme, con la que se alimenta de forma continua la línea de producción de panadería. Las distintas composiciones y accesorios disponibles permiten encontrar siempre la solución adecuada para cada necesidad.

- Masa de hojaldre, danesa y de croissant
- Forma bandas de masa uniformes a partir de bloques
- Diferentes composiciones: en forma de L, de U o de Z
- Hasta 800 kg de masa por hora

MLC 4.0 Block Line

Más información



Con la MLC 4.0 Block Line es posible producir bloques de masa de 2 a 400 capas de grasa, en función de la composición seleccionada para la instalación. De forma automática se forma una banda de masa, opcionalmente se aplica grasa, se lamina y se corta en trozos.

- Bandas de masa precisas sin estrés
- Para masas de todo tipo
- Diferentes composiciones: en forma de I, de L, de U o de Z
- Opción: bomba de grasa y estaciones de plegado

RONDO: líder en tecnología de producción de panadería

Lo mejor para el final: nuestra respuesta a sus requerimientos más específicos. Si desea elaborar un producto de panadería o pastelería de gran calidad y de manera especialmente eficiente, aquí encontrará lo que está buscando. Ya sean croissants, pan, elaboraciones de masa fina o donuts: RONDO dispone de la experiencia necesaria para ofrecerle la mejor solución en todas las categorías de producto. Nuestras soluciones inteligentes le ayudarán a escalar, automatizar y crecer para que usted y su empresa sigan siendo competitivos también en el futuro.



Croissomat 4.0

Más información



La Croissomat 4.0 elabora de forma automática croissants y otros productos de panadería con una calidad comparable a la de los productos artesanales. Ciertas funciones, como un calibrador integrado, la unidad separadora patentada y la unidad enrolladora de ajuste preciso, hacen que la Croissomat 4.0 sea la mejor elección para la fabricación de croissants en obradores pequeños y medianos.

- Croissants de 10 a 120 g
- Desplazable libremente gracias a las ruedas
- Las funciones inteligentes garantizan la homogeneidad
- Producción de 2-6 filas, hasta 5400 croissants/hora

Cromaster

Más información



Máxima capacidad y versatilidad en poco espacio: con nuestra Cromaster podrá producir hasta 24 000 croissants por hora. Además de croissants con y sin relleno, permite elaborar tartaletas de huevo, barritas saladas y baguettes.

- Croissants de 10 a 200 g
- Cambio rápido de productos
- Curvado automático
- La variante más corta mide tan solo 4,5 m de largo

Smart Donut Line

Más información

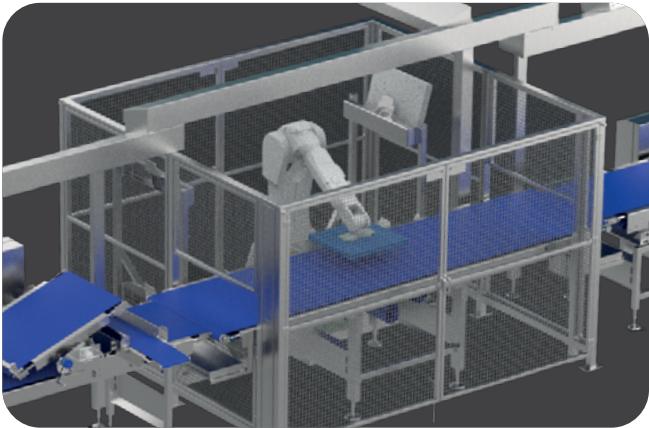


¿Sus clientes desean donuts apetecibles por su sabor, su forma y su estructura? La Smart Donut Line es justo la máquina que puede ofrecer precisamente eso. La masa de donuts se extiende sin estrés para formar una banda en la cual se troquelan los donuts.

- Produce hasta 12 000 donuts/hora
- Posibilidad de crear productos de diferentes formas
- Realimentación del centro y del enrejado de masa sobrantes
- Adecuada para el funcionamiento en varios turnos

Smart Bread Line

Más información



La Smart Bread Line es una línea que produce pan alargado y redondo, cortado o troquelado, de forma automática. Con la ayuda del RONDObot, se obtienen panecillos y panes de hasta 1000 kg/hora como hechos a mano.

- Adaptable a sus necesidades específicas
- Procesamiento de la masa sin estrés
- Trabaja incluso masas con alto contenido de agua
- Posibilidad de crear una amplia gama de panes

Thin Dough Line

Más información

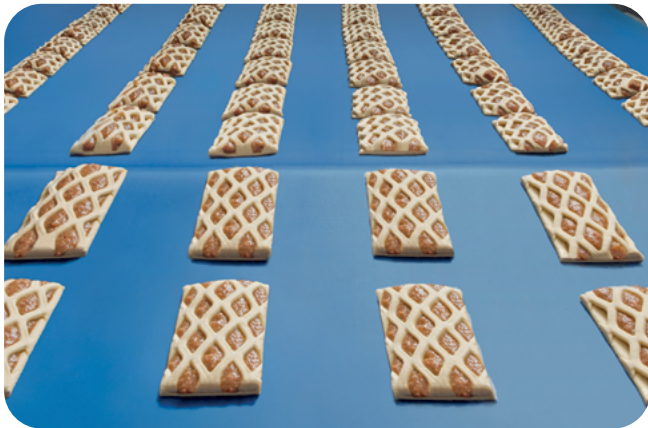


Las bandas de masa muy finas constituyen la base para obtener rollitos de primavera, samosas o börek. Con la combinación perfectamente ajustada de una formadora de banda de masa y hasta 3 calibradores, la RONDO Thin Dough Line le permite crear la base de muchos productos regionales. A continuación, podrá envasar la masa fina en forma de hojas o rellenarla directamente.

- Banda de masa de tan solo 0,4 mm de grosor
- Rodillo transversal opcional
- Integración con instalaciones anteriores y posteriores
- Versátil: adecuada también para otros productos

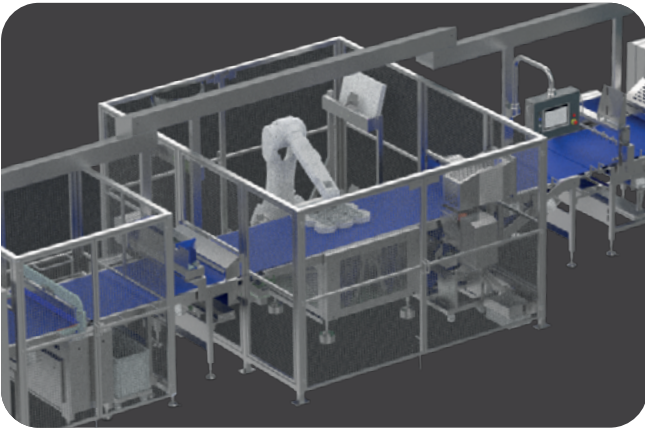
Líneas industriales ASTec de RONDO

Las líneas industriales ASTec (Advanced Sanitary Technology) están diseñadas para un procesamiento cuidadoso de la masa, máxima precisión, funcionamiento ininterrumpido y estándares de higiene excepcionales. Estas instalaciones producen a diario millones de productos de panadería y pastelería a partir de una banda de masa continua. Independientemente de que el proceso de producción sea parcial o totalmente automático, nuestras máquinas elaboran tanto masas laminadas como no laminadas para fabricar productos frescos y ultracongelados. Además, aceptan limpieza en seco y también en húmedo, para poder responder a los requisitos específicos de cada cliente.



ASTec Bread Line

Más información

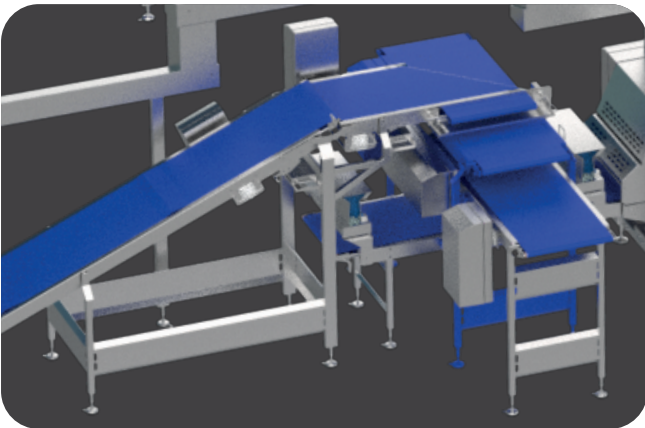


La ASTec Bread Line convierte incluso masas de pan especialmente blandas o muy hidratadas en una banda de masa homogénea y sin tensión. Los módulos disponibles brindan numerosas opciones en cuanto al tamaño del pan, la forma y el método de elaboración.

- Procesamiento cuidadoso de la masa con MIDOS, nuestra formadora de banda de masa sin estrés
- Gran flexibilidad gracias al sistema modular ampliable
- Posibilidad de crear una variedad de panes con una sola línea

ASTec Croissant Line

Más información

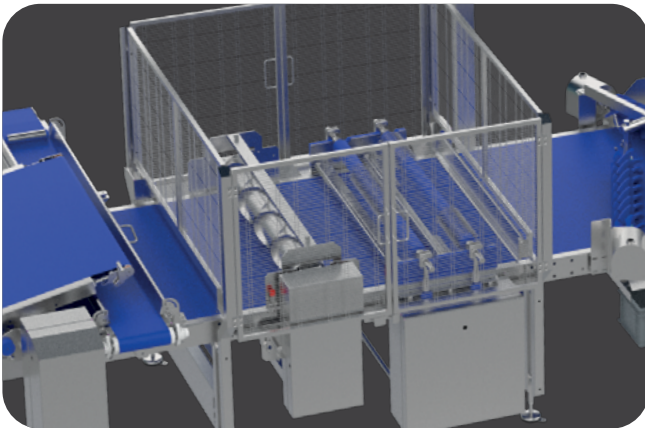


Una amplia variedad de croissants con perfección artesanal está al alcance de la elaboración industrial con la ASTec Croissant Line. Su sistema de enrollado patentado, la colocación precisa de las puntas del croissant y la limpieza en húmedo son únicas en el mundo.

- Posibilidad de producir croissants de diversas formas y tamaños
- Cambio rápido de productos
- Posicionamiento preciso de las puntas del croissant

ASTec Pizza Line

Más información

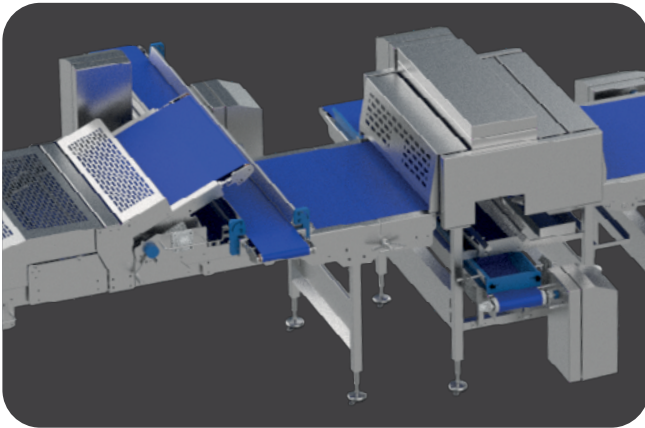


La ASTec Pizza Line perfecciona y maximiza la producción de productos de pizza de cualquier forma. El sistema modular es ampliable y permite que dé su carácter propio a la forma y la textura de su masa de pizza.

- Procesamiento cuidadoso de la masa con MIDOS, nuestra formadora de banda de masa sin estrés
- Sin harina ni aceite de procesamiento
- Piezas de masa idénticas
- Forma precisa gracias al troquelado

ASTec Donut Line

Más información

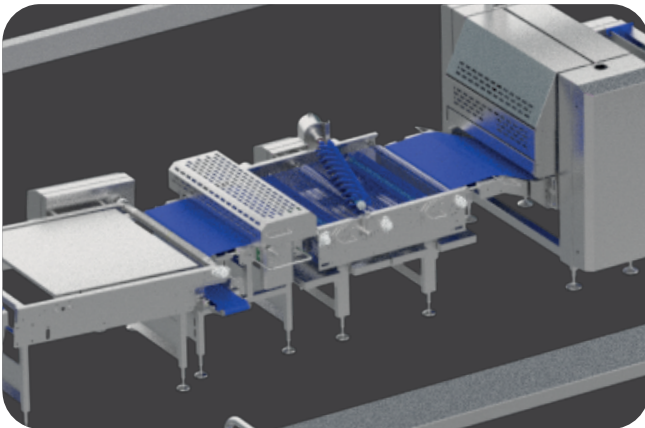


Con la ASTec Donut Line podrá elaborar donuts deliciosos y de máxima calidad de manera cuidadosa y eficiente. El troquelado garantiza la forma perfecta de las piezas de masa y le ofrece posibilidades ilimitadas de tamaño y forma para crear sus donuts de ensueño.

- Procesamiento cuidadoso de la masa con MIDOS, nuestra formadora de banda de masa sin estrés
- Máxima diversidad de troqueles, bordes perfectos y menor consumo de aceite
- Pueden producirse todas las formas y tamaños

ASTec Pastry Line

Más información



La ASTec Pastry Line facilita la producción industrial de una amplia variedad de panes. Su estructura modular le permite configurarla de acuerdo con los requisitos concretos de su producción; y el cambio rápido de herramientas garantiza una gran productividad.

- Producción de panadería en un proceso totalmente automatizado
- Cambio rápido de productos
- Permite la producción de panaderías de todo tipo

Soluciones a medida

En el desarrollo de máquinas nuevas, para RONDO la flexibilidad y la versatilidad son la máxima prioridad. Puede automatizar otros pasos del proceso añadiendo opciones a nuestras máquinas y líneas o complementándolas con soluciones para procesos anteriores y posteriores. ¿Desea elaborar los más diversos productos en una sola línea? Nuestros numerosos accesorios convierten las máquinas RONDO en instalaciones multifuncionales.



Útiles opciones



Hay numerosas opciones disponibles para nuestras máquinas y líneas. El posicionador de la banda de masa, el enharinador automático y el rodillo de masa son complementos valiosos para su laminadora RONDO.

Aumentar la automatización



Muchas líneas RONDO tienen estructura modular, lo que permite automatizar algunos o incluso todos los pasos del proceso. Complementamos nuestras líneas de alimentación, por ejemplo, con nuestros diferentes formadoras de banda de masa y bombas de grasa. La innovadora formadora de banda de masa MIDOS ha sido desarrollada en versión ASTec y funciona sin harina ni aceite de procesamiento.

Máxima variedad de productos de panadería



Rodillos de corte, troqueles, dosificadoras, dispositivos de plegado, enrolladores, distribuidores, decoraciones... gracias a los accesorios, las posibilidades disponibles para la elaboración de pasteles, panecillos y donuts ¡son prácticamente ilimitadas!

Croissants exclusivos



Ese croissant que desea surge de nuestras dosificadoras, diferentes chasis de enrollamiento y las unidades de curvado de las líneas de croissants de RONDO.

Panes perfectos



Numerosos módulos, como distribuidores y unidades de moldeo, complementan su línea de pan. El innovador RONDObot simula el boleado de panes redondos a mano y forma panes y panecillos redondos u ovalados, siempre idénticos y de calidad excepcional.

El gran todo



RONDO no pierde de vista todo el proceso de producción, ofreciendo opciones para automatizar los procesos anteriores y posteriores, por ejemplo, con calibradores, líneas de alimentación, cintas de realimentación de recortes de masa y depositadoras.



Más información sobre los accesorios RONDO

Posventa RONDO

RONDO le ofrece unos servicios completos para garantizar que su producción continúe sin dificultades. Nuestros experimentados trabajadores del servicio de asistencia telefónica están a su entera disposición para responder a las más diversas incidencias. Contamos con siete centros de servicio y tres oficinas de ventas que nos representan en todo el mundo. Además, puede confiar en nuestra red de colaboradores de servicio técnico. Los contratos de servicio de RONDO y los servicios de mantenimiento preventivo minimizan los tiempos de inactividad y prolongan la vida útil de sus máquinas.

RONDO ofrece además kits de modernización para transformar las máquinas existentes con la última tecnología. Si desea garantizar que su equipo reciba la mejor formación y pueda utilizar nuestras máquinas de la mejor manera posible, solicite nuestra formación técnica. Impartimos formación en RONDO y también podemos organizar cursos en sus instalaciones. En caso de dudas acerca de los procesos de elaboración de masas,

Asistencia y servicio posventa



nuestros expertos están a su disposición en todo momento. Nuestros maestros panaderos le ayudarán a optimizar sus procesos de producción para mejorar incluso la calidad de sus productos.

Más información sobre el servicio posventa



Repuestos RONDO

Si las máquinas se detienen, cuesta tiempo y dinero. El servicio de repuestos de RONDO ofrece una ayuda completa, rápida y fiable. Suministramos piezas de repuesto a todo el mundo, allí donde usted las necesite. De ello se encargan las sedes de RONDO en todo el mundo y nuestra amplia red de distribuidores. Nuestro personal especializado en repuestos le ayudará a identificar las piezas correctas, le asesorará sobre los demás pasos que son necesarios y coordina el envío y la exportación de las piezas de repuesto solicitadas. Así, podrá usted seguir centrado en su actividad principal.

Los repuestos se piden de forma muy sencilla y rápida mediante un formulario en línea. Su solicitud será procesada en un plazo mínimo por nuestro personal experto. La mayoría de las piezas de repuesto las tenemos directamente en nuestro almacén. En casos de urgencia especial, podemos iniciar pedidos exprés en el mismo día. Si falta un repuesto, acudimos a nuestros departamentos de diseño y producción. Esto nos permite fabricar y poner a su disposición incluso repuestos sin existencias dentro de un plazo razonable. Así contribuimos a que pueda reducir al mínimo sus

Piezas de repuesto



tiempos de inactividad. Benefíciase de la sensación de saber que estamos a su lado como colaboradores fiables también después de la compra de una máquina.

Más información y pedido de piezas de repuesto

