

RONDO

303.fr/E5-2

RONDO Headquarters
RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Suisse
Tél. +41 34 420 81 11
info.ch@rondo-online.com

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

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

RONDO France
RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cedex / France
Tél. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Great Britain
RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST / RU
Tél. +44 20 8391 13 77
info.gb@rondo-online.com

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

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

RONDO South East Asia
RONDO Asia Sdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Malaisie
Tél. +603 7984 5520
info.my@rondo-online.com

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

RONDO Central America
RONDO Mexico
C.P. 15530 México D.F. / Mexique
Tél. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

RONDO

Know-how Viennoiseries

Production automatisée de viennoiseries



Vous trouverez de plus amples
informations sur la production de
viennoiseries sur notre site Internet





Bienvenue dans le monde du Dough-how

RONDO ne connaît pratiquement aucune limite dans la production automatisée de viennoiseries. Qu'elles soient pliées, roulées, fourrées ou saupoudrées: sur les lignes de viennoiserie RONDO, vous pouvez transformer toutes sortes de pâtes pour créer des produits de boulangerie délicieux. Le secret de la qualité constante des produits finis réside dans l'impressionnante gamme d'accessoires RONDO. l'ingénierie qui les conçoit garantit des temps de changement réduits et vous permet d'adapter en toute flexibilité votre gamme de produits.

L'engagement de RONDO à produire des produits de boulangerie exceptionnels est une tradition de longue date. Depuis plus de 75 ans, RONDO fabrique des équipements de haute qualité pour produire des viennoiseries, des croissants, des beignets, des pizzas, du pain et des spécialités régionales.

Rejoignez dès aujourd'hui la communauté qui fait confiance à notre Dough-how !

Dough-how Center
Suisse

Dough-how Center
Italie

Dough-how Center
USA



Faites l'expérience RONDO : Dans nos boulangeries d'essai et de démonstration, nous vous montrerons avec plaisir la flexibilité de nos lignes.

La perfection dans la viennoiserie

Grâce aux accessoires RONDO, vous créez une grande variété de produits attractifs avec des pâtisseries joliment décorées pour vos clients.



Décorations pour
viennoiseries découpées



Embellissez vos viennoiseries découpées en les ornant de bords droits, ondulés, plats ou nervurés.

Décorations pour
viennoiseries repliées



De nombreux rouleaux décoratifs sont disponibles pour les pâtisseries à un ou deux plis. Le motif souhaité est découpé dans la bande de pâte avant ou après le fourrage.

Décorations pour
viennoiseries roulées



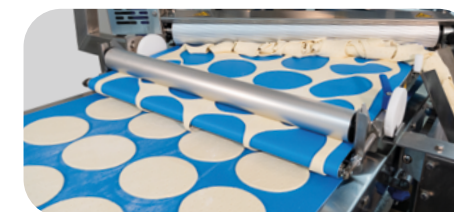
Lors de la coupe, les petits pains roulés à la cannelle peuvent être gaufrés avec une matrice de découpe spéciale.

Coupe et découpe



La guillotine coupe la bande de pâte à la bonne longueur ou en découpe différentes formes.

Récupération des
rognures de pâte



Les rognures de pâte sont automatiquement retirées du tapis de transport. Ce processus prépare vos produits pour la dépose automatique ou le transfert vers une autre machine.

Dépose



Un seul opérateur suffit pour utiliser la machine de dépose automatique compacte RONDO. Elle sert à déposer automatiquement vos produits de boulangerie avant de les transférer pour les faire reposer ou les cuire.

Vidéo Lignes
de viennoiserie



Découvrez les atouts que représente le travail avec une ligne de viennoiserie RONDO

Le processus en détail



Regardez le processus de production des viennoiseries dans notre vidéo explicative

Nos clients et
leurs coups de coeur



Écoutez nos clients parler de nos lignes de viennoiserie

Fourrage



Continu, discontinu ou par spots ... des fourrages mous, crémeux ou solides sont placés sur la bande de pâte en une à six rangées.

Enroulement simple



Des bandes de pâte parfaitement enroulées grâce au guidage intégré.



Enroulement multiple



Même les fourrages spéciaux comme la viande et les légumes peuvent être traités en douceur sans être écrasés.

Pour les pâtisseries laminées plus petites, plusieurs guidages sont utilisés en parallèle.



Enroulement double



L'unité d'enroulement double permet la production de petits pains doubles spéciaux. La bande de pâte est enroulée vers l'intérieur des deux côtés.



Pliage simple



La bande de pâte est pliée une fois dans une station de pliage à une ou plusieurs rangées. Puis elle est coupée à la longueur désirée ...



Double pliage



La bande de pâte est pliée deux fois dans une station de pliage à une ou plusieurs rangées. Le pli de fermeture se trouve, selon vos souhaits, sur le dessus ou en dessous du produit final.



Formes de découpe



La bande de pâte peut être découpée dans une grande variété de formes. Les motifs peuvent être personnalisés sur demande.



Méthode du sandwich



La bande de pâte est découpée en plusieurs rubans. Le fourrage est ensuite placé sur un ruban sur deux. Dans le toboggan, chaque ruban de garniture est recouvert d'un ruban de pâte. Enfin, le produit est découpé transversalement ou en formes.



Tressage



Avec une station de pliage spéciale, vous pouvez créer des strudels tressés ...



Palmiers



Pour produire des palmiers, la bande de pâte est découpée en plusieurs rubans ...



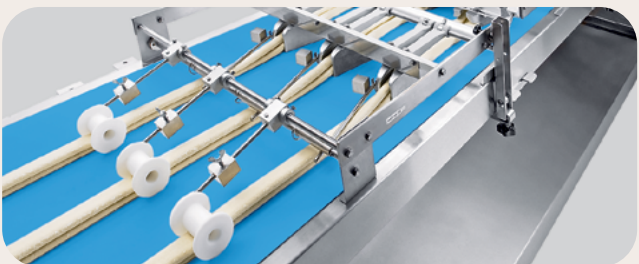
Gâteau sur plaque



Dans la production de gâteaux sur plaque, les plaques de cuisson sont placées sur le tapis de transport de la ligne de viennoiserie ...



... rapidement et facilement.



... pliés plusieurs fois dans une station de pliage spéciale.



... puis automatiquement couvertes de pâte.

Ecoline

L'Ecoline compacte est l'installation d'entrée de gamme idéale pour la production semi-automatique de viennoiseries. Cette ligne offre de l'espace pour deux accessoires.



Polyline

Polyline est l'équipement d'accès à la production entièrement automatisée. Hautement polyvalente, elle offre de l'espace pour quatre accessoires fonctionnant en série.



Starline

Starline 5 est notre ligne de production entièrement automatique et extensible. Elle est complètement configurable et offre des performances maximales. Vous pouvez ajouter et placer des accessoires librement selon vos besoins.

