

RONDO

304.fr/E5-2

RONDO Siège
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 Allemagne
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 Grande-Bretagne
RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST / Grande-Bretagne
Tél. +44 20 8391 13 77
info.gb@rondo-online.com

RONDO Amérique du nord
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 Asie du sud-est
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 Amérique centrale
RONDO México
C.P. 15530 México D.F. / Mexique
Tél. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

RONDO

Présentation de la machine

Solutions pour votre fabrication de produits de boulangerie



Tous les équipements de
boulangerie
RONDO



Dough-how depuis 1948.

RONDO réunit la technologie et la pâte. Nous apportons de la nouveauté dans la fabrication de produits de boulangerie et permettons à nos clients de définir de nouvelles possibilités en matière de qualité des produits, d'efficacité et de durabilité. Le savoir-faire boulanger est avec nous associé à la réflexion sur la qualité suisse et aux dernières découvertes de l'industrie. C'est sur cette base que nous avons perfectionné la technologie des machines. La sécurité de nos processus et la renommée de nos produits en sont la preuve, depuis 1948.

RONDO est toujours à vos côtés. Les exigences régionales influencent le développement de nos



installations et de nos services autant que les tendances de boulangerie internationales. Notre proximité géographique est le moteur d'une collaboration simple et fiable. Nous faisons avancer l'innovation avec passion. Esprit pionnier et ingénierie sont ancrés profondément dans notre culture. Simultanément, nous savons l'importance des solutions visionnaires et nous nous engageons aussi à l'avenir pour la boulangerie moderne.

Profitez de notre « Dough-How » !

Boulangerie artisanale :
partiellement automatisée



Boulangerie industrielle :
partiellement ou
complètement automatisée



Fabrication de produits de
boulangerie industrielle



Bienvenue
dans le
monde
de RONDO



**Entreprise familiale
avec une vision**



75 ans
Leader de l'innovation aux nombreux
brevets pour équipements de boulangerie



45 ans
Industrie avec plus de 3000 installations
mises en place dans le monde



Nos sites

Dough-how Center
Suisse



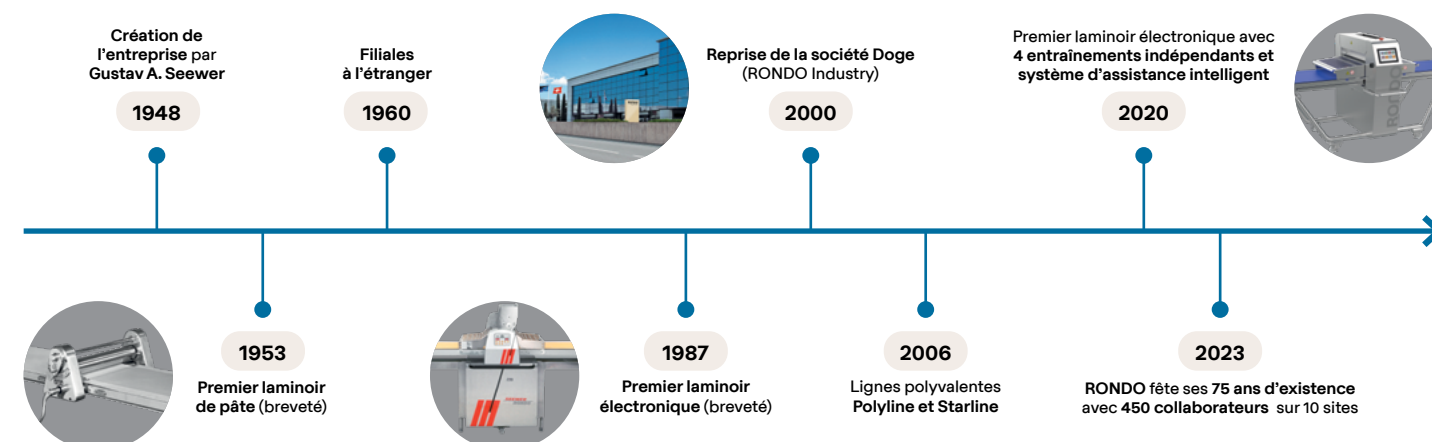
Dough-how Center
Italie



Dough-how Center
USA



Découvrez RONDO : Dans nos laboratoires d'essai et de démonstration, vous pouvez essayer vos recettes et vos nouveaux produits.



Découvrir l'histoire
de RONDO



Laminoirs RONDO

Dans le domaine des laminoirs, RONDO peut se réjouir de plus de 70 ans de succès.

Le développement du premier laminoir à usage commercial en 1953 a été une première étape importante pour nous. Cette innovation a jeté les bases de la production de laminoirs modernes tels que nous les connaissons aujourd'hui.

Les laminoirs mécaniques de notre gamme se distinguent par leur simplicité et leur faible encombrement. Les laminoirs électroniques, quant à eux, offrent une transformation entièrement automatisée de grands pâtons en bandes de pâte.

Les laminoirs RONDO sont synonymes de précision, de résistance et de performance ... « made in Switzerland ».



Econom

Informations complémentaires

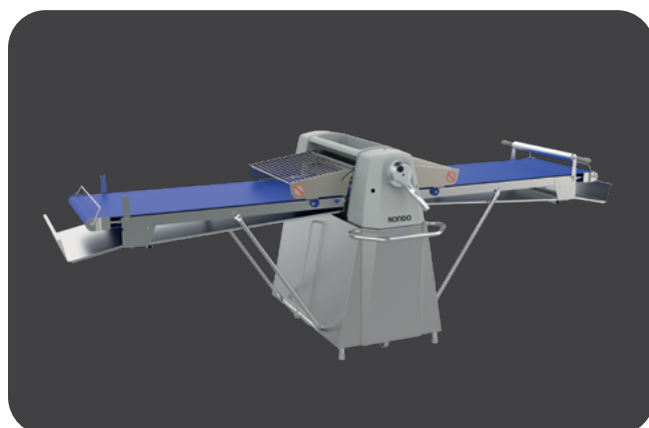


L'Econom lamine différents types de pâte avec un grain de place. Avec une largeur de travail de 500 mm, il est le laminoir idéal pour les hôtels, les restaurants, les pizzerias, les cuisines de collectivités, les petites boulangeries et pâtisseries artisanales.

- Modèle sur socle et sur table
- Épaisseur de bande 0,3 – 30 mm
- Tables relevables
- Pâtons jusqu'à 4 kg

Rondomat

Informations complémentaires

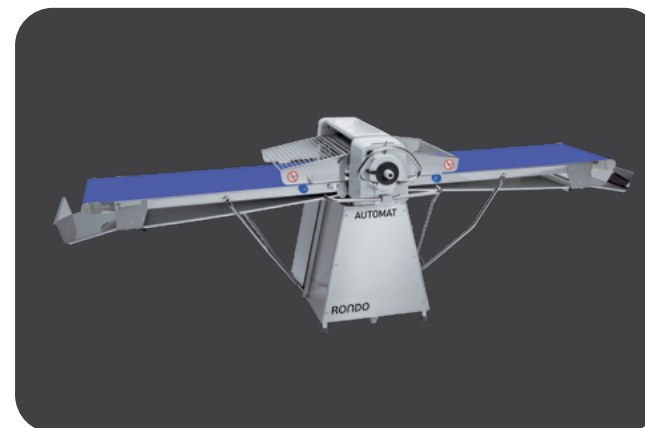


Le Rondomat est notre laminoir pour boulangeries de petite à moyenne taille. Sa largeur de travail de 650 mm vous permet même d'alimenter des tables de découpe, des machines à croissants ou de petites lignes de viennoiseries.

- Facile à déplacer
- Épaisseur de bande 0,3 – 45 mm
- Options disponibles
- Pâtons jusqu'à 10 kg

Automat

Informations complémentaires

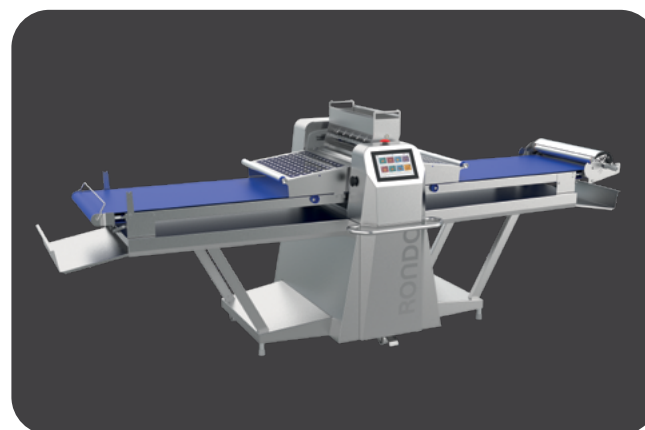


L'Automat vous permet de travailler rapidement de grandes quantités de pâte. L'insert multicouche fonctionne sans effort. De nombreux détails sophistiqués assurent un confort d'utilisation maximal. Son design est extrêmement robuste, avec des surfaces lisses en inox facilitant le nettoyage.

- Abaisse automatique des cylindres
- Épaisseur de bande 0,3 – 45 mm
- Convient au fonctionnement en continu
- Pâtons 8 – 12 kg

Rondostar 5000

Informations complémentaires



Réglages de l'écartement des rouleaux, contrôle de la largeur, farinage, temps de repos et enroulement : Avec le Rondostar 5000, tout ceci peut être effectué automatiquement. Avec l'option Cutomat, vous pouvez en outre fabriquer de manière artisanale une multitude de produits de boulangerie avec une seule machine.

- Trois variantes avec de nombreuses options
- Épaisseur de bande 0,2 – 45 mm
- Aussi facile à utiliser qu'un smartphone
- Pâtons jusqu'à 12 kg

Compas 4.0

Informations complémentaires



Le système d'entraînement unique du Compas 4.0 RONDO lamine tous les types de pâte de manière homogène et détendue. Les systèmes d'assistance de notre laminoir le plus puissant permettent même aux opérateurs non qualifiés de travailler sans erreur.

- Flexibilité et efficacité maximales
- Épaisseur de bande 0,2 – 65 mm
- Une fiabilité légendaire
- Pâtons jusqu'à 20 kg

Lignes de viennoiserie RONDO

Les lignes de viennoiserie RONDO vous permettent de faire évoluer progressivement votre entreprise de la production artisanale à la fabrication de produits de boulangerie automatisée. Nos machines, fabriquées en Suisse, sont synonymes de qualité supérieure, de flexibilité et de longévité. Nous pouvons adapter nos lignes de viennoiseries à vos besoins et à l'espace dont vous disposez pour que vous puissiez produire une large gamme de produits.

La conception intelligente vous permet d'adapter progressivement votre ligne à vos besoins de production. La commande des machines, simple et intuitive, permet de passer rapidement d'un produit à un autre. Grâce aux



nombreux accessoires et la possibilité d'intégrer des machines en amont et en aval de la ligne, vos possibilités sont quasiment illimitées.

Alimentez la Polyline et la Starline soit avec un enrouleur à pâte, soit, selon vos besoins, avec une Smartline et une ligne de laminage MLC. Vous transformez ainsi tous les types de pâte en produits finis de haute qualité et au poids exact, comme par exemple les viennoiseries (laminées ou non), le pain, les pizzas, les beignets, etc. Notre large gamme d'accessoires satisfait tous vos besoins. Vous pouvez ainsi produire des pâtisseries

fourrées, enroulées, tressées et découpées sans effort. Pour la décoration des pâtisseries aussi, nous vous proposons de nombreuses options. Lorsque le produit est prêt pour la suite de la transformation, vous pouvez le placer sur des tôles à la main ou avec notre machine de dépose automatique compacte.

Les machines satisfont les exigences des normes d'hygiène les plus strictes et sont faciles à nettoyer. Faites confiance à la qualité et à l'innovation suisses pour améliorer votre efficacité et atteindre vos objectifs de production.

Ecoline

Informations complémentaires



L'Ecoline est la ligne de viennoiserie compacte et flexible pour vous lancer facilement dans la production semi-automatisée de pâtisseries pliées et enroulées.

- Convient pour le travail en 1 équipe
- Facilement déplaçable dans la production grâce aux roulettes
- 2 accessoires entraînés en parallèle

Polyline

Informations complémentaires



La Polyline est la ligne de viennoiserie polyvalente et flexible pour réaliser d'innombrables pâtisseries différentes de la meilleure qualité. De construction robuste et facile à utiliser, la machine est facile à nettoyer et permet de changer rapidement de produits. Elle offre un bon équilibre entre gain de place et efficacité.

- Alimentation automatique en option
- Facilement déplaçable dans la production grâce aux roulettes
- Convient pour le travail en 1 ou 2 équipes
- 4 accessoires entraînés en parallèle

Starline 5

Informations complémentaires



Avec Starline 5, vous bénéficiez d'une flexibilité maximale et pouvez réagir rapidement aux nouvelles tendances en matière de produits. Elle est aussi excellente en termes de productivité, d'hygiène et de qualité des produits finis.

- Flexibilité maximale dans la production de viennoiseries
- Application simple pour garantir des produits finis homogènes
- Convient pour le travail en 2 ou 3 équipes
- Nombre d'accessoires librement choisis et placés

Lignes d'alimentation et de pâtons RONDO

Des bandes de pâte précises, régulières et fabriquées avec soin sont la base de la qualité de votre pâte et de vos pâtisseries. Laminage, déroulement ou alimentation ... vous trouverez le succès et votre solution sur mesure avec les systèmes polyvalents RONDO MLC 4.0 et Smartline.

Les lignes sont conçues pour une exploitation 24h/24 et 7j/7. L'acier inoxydable, les commandes modernes pour une utilisation intuitive ainsi qu'un design hygiénique bien pensé complètent les concepts.



RONDO MLC 4.0

La RONDO MLC 4.0 pour les pâtes feuilletées, danoises et à croissants. Avec la MLC 4.0, vous produisez en douceur une bande de pâte laminée et alimentez en continu votre ligne de viennoiserie. Elle peut aussi produire des pâtons. Grâce à des accessoires comme les formeurs de bandes de pâte, les pompes à gras, les stations de pliage, les satellites et les calibreurs, vous automatisez certaines ou toutes les étapes du processus. Différentes dispositions de lignes vous permettent d'atteindre le nombre de couches de pâte souhaité et de prévoir des périodes de repos pour la pâte adaptées à vos besoins.

La RONDO MLC 4.0 et la Smartline peuvent être combinées pour créer une installation d'une polyvalence unique, avec laquelle vous pouvez fabriquer tous les types de pâte et alimenter votre ligne de viennoiserie.

Smartline RONDO

La Smartline RONDO convient à tous les types de pâte. Vous transformez même les pâtes exigeantes, molles, très hydratées, préfermentées ou collantes en une bande de pâte précise avec un formeur de bandes de pâte, un rouleau transversal, un satellite et des calibreurs. Il est même possible de fabriquer de la pâte fine d'au moins 0,4 mm d'épaisseur et de poser et de dérouler des pâtons laminés. Vous alimentez en continu votre ligne de viennoiserie avec une bande de pâte laminée précisément et en douceur.

Smartline



La Smartline transforme tous les types de pâte, en particulier hydratées, molles ou préfermentées. Avec sa tête satellite unique en son genre et un à trois calibreurs, elle produit des bandes de pâte de 0,4 à 30 mm d'épaisseur et alimente ainsi votre ligne de viennoiserie.

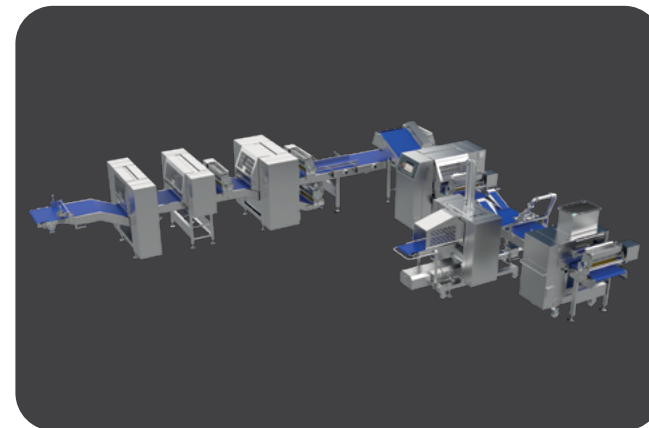
- Tous les types de pâte
- Précise, douce et fiable
- Épaisseur de bande 0,4 – 30 mm
- 300 – 1200 kg de pâte/heure

Informations complémentaires



MLC 4.0 Laminating Line

Informations complémentaires

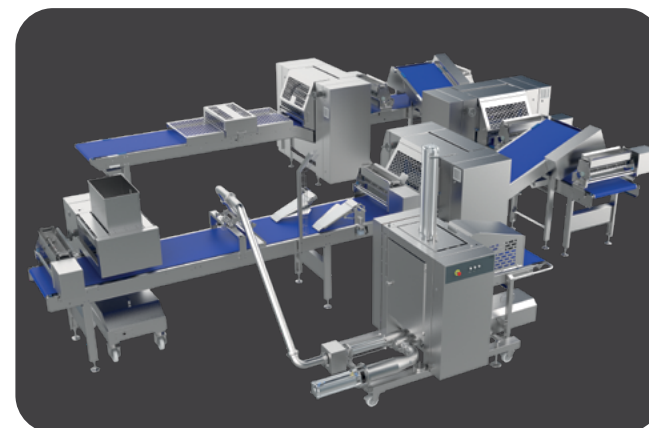


La ligne de laminage MLC 4.0 produit automatiquement une bande de pâte homogène pour alimenter en continu votre ligne de viennoiserie. Avec ses différents layouts et accessoires, vous créez une solution adaptée à chaque exigence.

- Pâte feuilletée, danois et à croissants
- Transforme les pâtons en bandes de pâte homogène
- Layouts variés : En forme de L, de U ou de Z
- Jusqu'à 800 kg de pâte/heure

MLC 4.0 Block Line

Informations complémentaires



Avec la MLC 4.0 Block Line, vous pouvez réaliser, selon le layout choisi, des pâtons de 2 à 400 couches de matière grasse. Une bande de pâte est automatiquement formée, enveloppée en option de matière grasse, déroulée et coupée en morceaux.

- Bandes de pâte précises et détendues
- Pour tous les types de pâte
- Layouts variés : En forme de I, de L, de U ou de Z
- Options : Pompe à gras et stations de pliage

RONDO : Leader technologique en matière de transformation

Et le meilleur pour la fin : Notre réponse à vos besoins spécifiques. Si vous souhaitez fabriquer un produit de boulangerie spécifique ou avec efficacité, vous trouverez ici ce qu'il vous faut. Croissants, pains, produits en pâte fine ou beignets ... RONDO a l'expertise nécessaire pour vous offrir la meilleure solution possible dans toutes les catégories de produits. Nos solutions intelligentes vous aident à évoluer, à automatiser et à grandir. Pour que vous et votre entreprise restiez compétitifs.



Croissomat 4.0

Informations complémentaires



La Croissomat 4.0 fabrique automatiquement des croissants et autres pâtisseries dont la qualité n'a rien à envier aux produits artisanaux. Ses outils, comme le calibre intégré, le séparateur breveté et l'unité d'enroulement réglable avec précision font de la Croissomat 4.0 le meilleur choix pour la fabrication de croissants dans les petites et moyennes boulangeries.

- Croissant 10 – 120 g
- Facilement déplaçable grâce aux roulettes
- Outils intelligents pour une homogénéité garantie
- Production sur 2 à 6 rangées : jusqu'à 5 400 croissants/heure

Cromaster

Informations complémentaires



Une capacité et une diversité maximales dans un espace réduit : Avec notre Cromaster, vous produisez jusqu'à 24 000 croissants/heure. En plus des croissants fourrés ou non, vous pouvez également fabriquer des tartes aux œufs, des flûtes salées et des baguettes.

- Croissant 10 – 200 g
- Passage rapide d'un produit à l'autre
- Cintrage automatique
- Variante la plus courte longue de 4,5 m

Smart Donut Line

Informations complémentaires

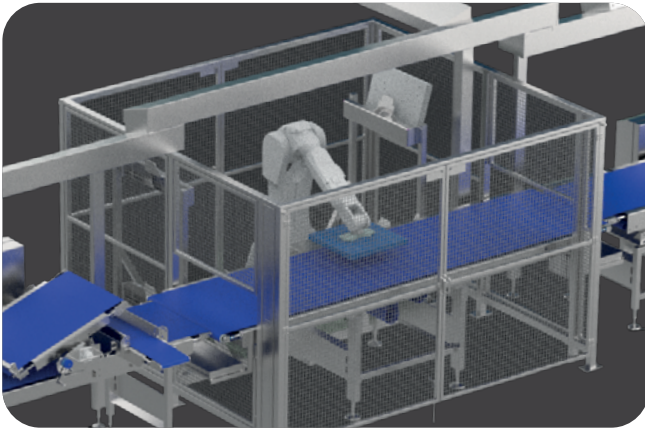


Vos clients souhaitent des beignets consistants, beaux et bien structurés ? Avec la Smart Donut Line, vous avez une machine qui peut vous offrir cela, exactement. La pâte à beignets détendue est laminée en une bande dans laquelle les beignets sont découpés.

- Pour jusqu'à 12 000 beignets/heure
- Différentes formes de produits disponibles
- Retour du centre et des rognures
- Convient au travail en plusieurs équipes

Smart Bread Line

Informations complémentaires



La Smart Bread Line est une ligne de viennoiserie produisant de manière automatisée du pain tranché, découpé, long ou façonné en boule. Avec le RONDObot, les petits pains et les pains jusqu'à 1000 kg/heure réussis ressemblent à des produits faits maison.

- Adaptable individuellement à vos besoins
- Transformation détendue de la pâte
- Même pour les pâtes très hydratées
- Possibilité de fabriquer une large palette de produits de panification

Thin Dough Line

Informations complémentaires

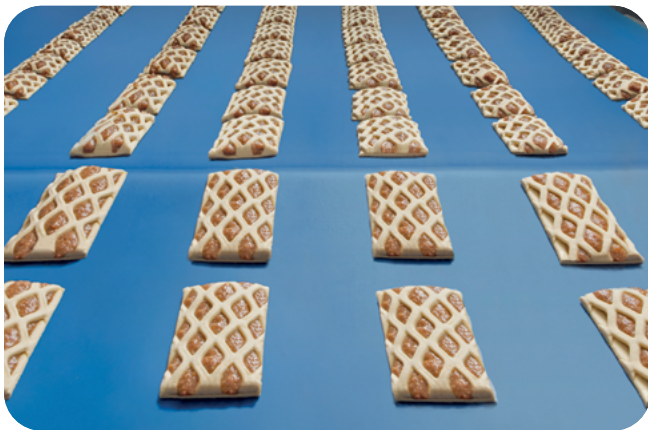


Les rubans de pâte les plus fins servent de base aux rouleaux de printemps, samosas et böreks. Avec la combinaison parfaitement adaptée de formeur de bandes de pâte et jusqu'à 3 calibreurs, vous fabriquez avec la ligne RONDO Thin Dough Line la base de nombreux produits régionaux. Vous pouvez alors garnir directement la pâte fine ou l'emballer sous forme de feuilles.

- Bande de pâte de 0,4 mm seulement d'épaisseur
- Rouleau transversal en option
- Combinaison avec des installations en amont et en aval
- Polyvalente, elle convient également pour d'autres produits

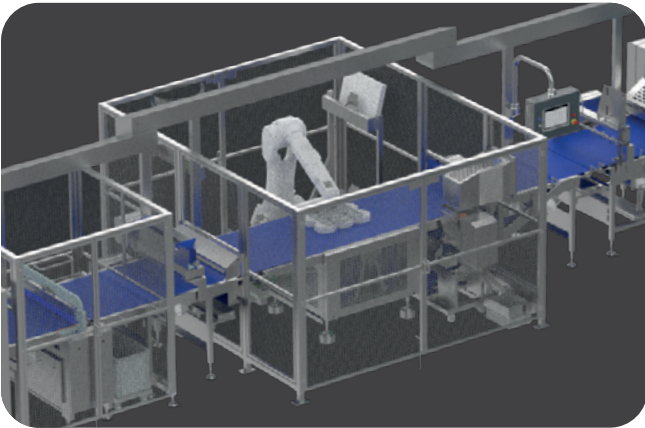
Lignes industrielles RONDO ASTec

Les lignes industrielles ASTec (Advanced Sanitary Technology) sont conçues pour une transformation de la pâte en douceur, une précision maximale, un fonctionnement 24h/24 et 7j/7 et des normes d'hygiène exceptionnelles. Ces installations produisent chaque jour des millions de produits de boulangerie à partir d'une bande de pâte continue. Que le processus de production soit entièrement ou partiellement automatisé, nos machines traitent aussi bien les pâtes laminées que non laminées et produisent des produits frais ou surgelés. En outre, elles peuvent être nettoyées à sec ou à l'eau pour répondre aux besoins de chaque client.



ASTec Bread Line

Informations complémentaires

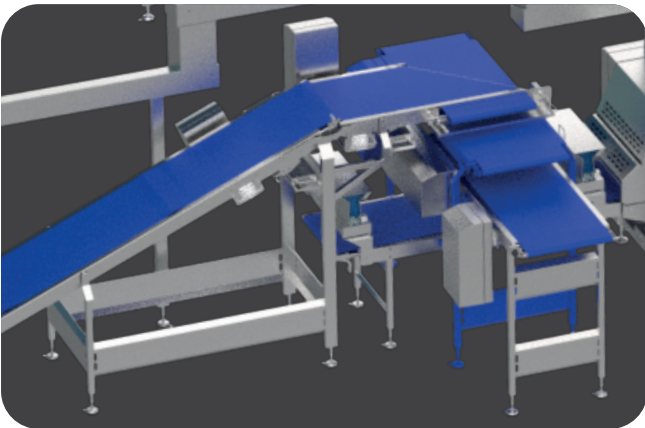


L'ASTec Bread Line transforme également les pâtes à pain particulièrement molles ou très hydratées en une bande de pâte homogène et détendue. Les modules disponibles ouvrent de nombreuses possibilités en termes de taille de pain, de forme et de méthode de transformation.

- Transformation de la pâte en douceur avec MIDOS, notre formeur de bandes de pâte détendue
- Grande flexibilité grâce au système modulaire évolutif
- Pour fabriquer une grande variété de produits de panification sur une seule ligne

ASTec Croissant Line

Informations complémentaires

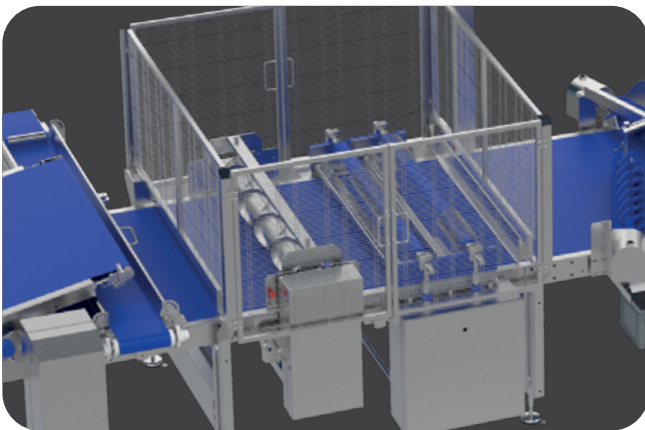


Avec l'ASTec Croissant Line, produisez industriellement une grande variété de croissants avec une perfection artisanale. Son système d'enroulement breveté, le positionnement précis des pointes de croissants et le nettoyage humide sont uniques.

- Croissants de toutes formes et de toutes tailles
- Passage rapide d'un produit à l'autre
- Positionnement précis des pointes des croissants

ASTec Pizza Line

Informations complémentaires

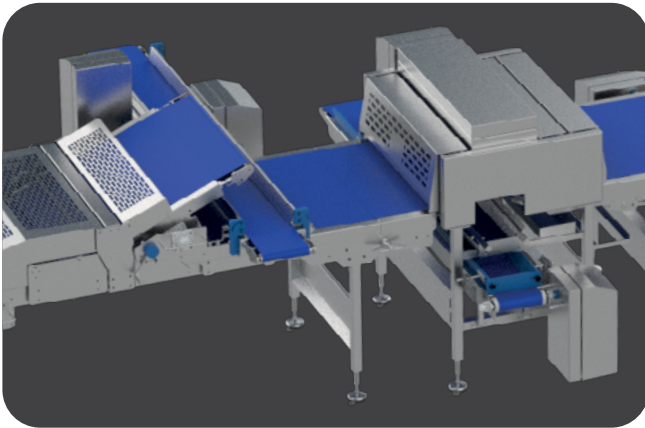


L'ASTec Pizza Line perfectionne et maximise votre production de produits à base de pâte à pizza, quelle que soit leur forme. Le système modulaire est évolutif et vous permet de donner votre signature à la forme et à la texture de votre pâte à pizza.

- Travail en douceur de la pâte avec MIDOS, notre formeur de bandes de pâte détendue
- Sans farine ni huile
- Pâtons homogènes
- Forme précise grâce à la découpe

ASTec Donut Line

Informations complémentaires

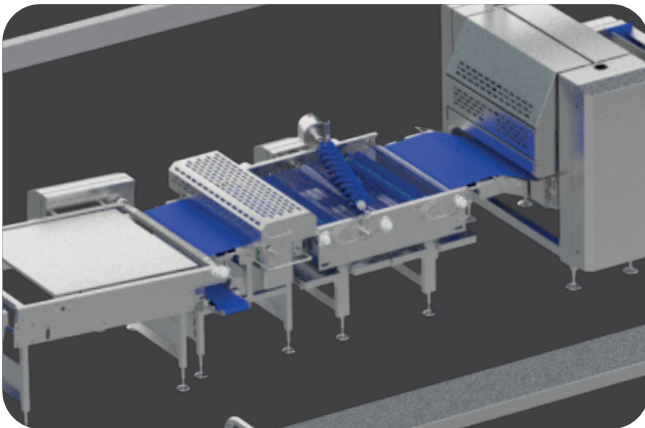


Avec la ligne ASTec Donut Line, fabriquez avec soin et efficacité de délicieux beignets d'une qualité sans équivalence. La découpe permet d'obtenir des pâtons parfaitement formés et vous offre des possibilités illimitées de taille et de forme pour vos merveilleux produits beignets.

- Transformation de la pâte en douceur avec MIDOS, notre formeur de bandes de pâte détendue
- Découpe pour une diversité maximale, des bords parfaits et une consommation d'huile réduite
- De toutes formes et de toutes tailles

ASTec Pastry Line

Informations complémentaires



La ligne ASTec Pastry Line permet la fabrication d'un large assortiment de viennoiseries. Grâce à sa conception modulaire, elle peut être configurée en fonction de vos besoins de production, avec des changements d'outils rapides permettant d'augmenter votre productivité.

- Fabrication de viennoiseries dans un processus entièrement automatisé
- Passage rapide d'un produit à l'autre
- Viennoiseries de toutes formes et de toutes tailles

Solutions personnalisées

Lors du développement de ses nouvelles machines, RONDO accorde une très grande importance à la flexibilité et à la polyvalence. Vous automatisez d'autres étapes de travail en ajoutant des options à nos machines et lignes ou en intégrant des solutions pour les processus en amont et en aval. Vous voulez produire différentes viennoiseries sur une même ligne ? Nos nombreux accessoires rendent les installations RONDO multifonctionnelles.



- Options pratiques
- Augmenter l'automatisation
- Grande variété de viennoiseries



De nombreuses options sont disponibles pour nos machines et nos lignes. Les positionneurs de bandes de pâte, les farineurs automatiques et les enrouleurs à pâte sont des accessoires précieux pour votre laminoir RONDO.



De nombreuses lignes RONDO sont modulaires, et vous pouvez ainsi automatiser certaines ou toutes les étapes du processus. Nous complétons nos lignes d'alimentation par exemple avec nos différents formeurs de bandes de pâte et pompes à gras. Le formeur de bandes de pâte MIDOS a été conçu pour les lignes ASTec et fonctionne sans huile ni farine.



Rouleaux de découpe, matrices, doseuses, dispositifs de pliage, enrouleurs, farineurs, décorations... Grâce à nos accessoires, vos possibilités de fabrication de viennoiseries, petits pains et beignets sont pratiquement illimitées !

- Croissants sans pareil
- Produits de panification parfaits
- Le grand Tout



Le croissant de vos rêves voit le jour grâce à nos doseuses, nos différentes cassettes d'enroulement et nos unités de pliage pour lignes de croissants RONDO.



De nombreux modules, comme les farineurs et les unités de façonnage, complètent votre ligne de pain. Le RONDObot innovateur simule un boulanger à la main pour former des pains et petits pains ronds et ovales identiques d'une excellente qualité.



RONDO a une vue d'ensemble du processus de fabrication et offre par exemple des possibilités d'automatisation des processus en amont et en aval avec un calibreur, une ligne d'alimentation, des tapis d'évacuation des rognures et des machines de dépose.



En savoir plus sur les accessoires RONDO

Après-ventes RONDO

RONDO vous propose des prestations de service complètes pour des processus de production sans faille. Notre helpdesk et ses collaborateurs expérimentés avec leur assistance téléphonique est à votre disposition pour les cas les plus divers. Nous sommes représentés dans le monde entier par sept filiales et trois agences commerciales. Vous pouvez aussi faire confiance à notre réseau de partenaires de service. Les contrats de service et les services d'entretien préventifs RONDO minimisent les temps d'arrêt et prolongent la durée de vie de vos machines.

RONDO propose en outre des kits de modernisation retrofits pour mettre à jour vos machines. Si vous voulez vous assurer que votre équipe est parfaitement formée et peut utiliser nos machines de manière optimale, demandez nos formations de service. Elles peuvent être organisées chez RONDO, mais aussi sur vos sites. Si vous avez des questions sur les processus de transformation de la pâte, nos experts se tiennent à votre disposition

Assistance et Service



pour vous aider à aller plus loin. Nos maîtres boulangers vous aident à optimiser vos processus de production pour fabriquer des produits de boulangerie d'une qualité encore meilleure.

En savoir plus sur le Service Après-vente



Pièces de rechange RONDO

Les machines à l'arrêt coûtent du temps et de l'argent. Le service Pièces de rechange RONDO vous apporte une aide complète, rapide et fiable. Nous vous livrons les pièces de rechange dans le monde entier, exactement là où vous en avez besoin. Les sites mondiaux de RONDO et notre vaste réseau de distributeurs y veillent. Nos spécialistes vous aident à identifier les bonnes pièces de rechange, vous conseillent sur les étapes suivantes et coordonnent après commande leur expédition et leur exportation. Vous pouvez ainsi continuer à vous concentrer sur votre activité principale.

La commande de pièces de rechange est simple et rapide grâce à notre formulaire en ligne. Votre demande sera traitée dans les plus brefs délais par nos experts. Nous avons la majorité de nos pièces de rechange directement en stock. En cas d'urgence, nous pouvons déclencher des commandes express le jour même. Et si une pièce de rechange manque, nous faisons appel à nos propres services de conception et de production. Nous pouvons ainsi fabriquer et mettre à votre disposition dans un délai raisonnable des pièces de rechange non disponibles en stock. Nous vous aidons ainsi à minimiser

Pièces de rechange



les temps d'arrêt. Reposez-vous en sachant que nous sommes un partenaire fiable à vos côtés, même après l'achat d'une machine.

Informations et commande de pièces de rechange

