

RONDO

310.de/EG-5

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

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

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

RONDO France
RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cédex / Frankreich
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 Moskau / Russland
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. / Mexiko
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

RONDO

Know-how Bread

Brot und Brötchen effizient herstellen



Weitere Informationen
zur Brotproduktion
auf unserer Webseite





Effiziente Lösungen für Brotproduktion auf jedem Level

Seit mehr als 75 Jahren vereint RONDO Handwerk, technische Kompetenz und fundiertes Wissen über Teig in der Entwicklung von Lösungen, die Backwaren von hervorragender Qualität produzieren. Aufgrund gestiegener Qualitätsstandards, höheren Kostendrucks und Personalmangels in Bäckereien wird es immer schwieriger, Brotprodukte effizient herzustellen. RONDO begegnet diesen Herausforderungen mit innovativen Lösungen, die primär mit einer fortlaufenden Teigbandtechnologie arbeiten.

Die Brotproduktion aus einem Teigband bietet einzigartige Vorteile, wie zum Beispiel eine stressfreie Verarbeitung des Teigs, gleichmässiges Formen und konstante Produktqualität für zahlreiche Brotarten. Die kontinuierlichen Teigbänder halten den Teig locker und gleichmässig und ermöglichen so eine effiziente Verarbeitung und die präzise Kontrolle von Gewicht und Grösse der Endprodukte. Diese Herstellungsmethode eignet sich für eine Vielzahl von verschiedenen

Grundrezepten – von weichen Weizenteigen bis zu hochhydrierten Sauerteigen – und ermöglicht einen flexiblen Produktwechsel bei minimalem manuellen Aufwand.

RONDO-Anlagen reduzieren mechanische Belastungen im Teig und stellen durchgängige Prozesse sicher. Damit bieten sie Zuverlässigkeit, Effizienz und konsistente Ergebnisse, selbst bei herausfordernden Teigeigenschaften. Ihr hygienisches Design, die intuitive Bedienung und ihre Anpassungsfähigkeit unterstützen sowohl handwerkliche Bäckereien als auch hochautomatisierte Betriebe dabei, Platz optimal zu nutzen, tägliche Abläufe zu vereinfachen und effektiv auf sich ändernde Produktionsanforderungen zu reagieren.

Unsere Fachleute unterstützen Sie gerne persönlich. Besuchen Sie eines unserer Dough-how Center, um unsere Technologie persönlich zu erleben.



Jetzt Termin buchen

Unsere Dough-how Center



Schweiz



Italien



USA

RONDO erleben: In unseren Test- und Vorführbäckereien zeigen wir Ihnen gerne die Flexibilität unserer Linien.

BrotStar 3000

Weitere Informationen



Die BrotStar 3000 verarbeitet eine Vielzahl von Brotteigen besonders schonend und mit hoher Prozesssicherheit. Dank ihrer Rundwirkbänder und ihrer gegenläufigen Langwirkeinheit lassen sich sowohl rund- als auch langgewirkte Brote mühelos produzieren. Das Umschalten zwischen Lang- und Rundwirken geschieht schnell und einfach. So sparen Sie mit der BrotStar 3000 Zeit und reduzieren den Aufwand in Ihrem Brotproduktionsprozess. Optionen wie ein Saatenbehälter und ein zusätzlicher Mehlstreuer eröffnen weitere Möglichkeiten bei der Brotproduktion.

Die BrotStar 3000 ist mit jedem handelsüblichen Teigteiler (wie dem Divider 7000 von RONDO) kompatibel und kann in Ihrer Produktionsstätte mobil eingesetzt werden. Sie ist daher die beste Wahl für eine flexible und effiziente tägliche Brotproduktion.

• Kapazität:
400 – 2000 Stk/h

• Gewicht der Endprodukte:
350 – 2100 g

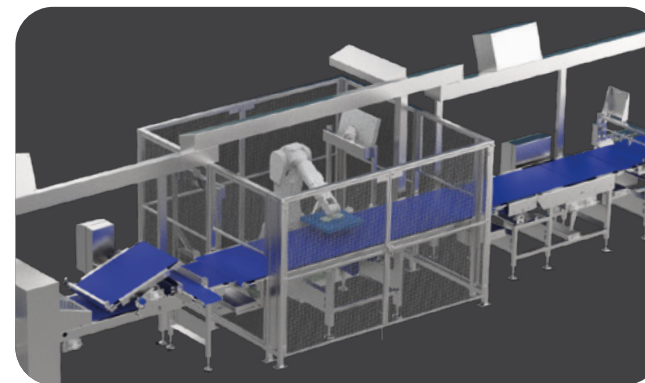
• Mindestanteil Roggenmehl: 10 %

• Einzelschichtbetrieb

• Max. Wassergehalt: bis zu 70 %

Smart Bread Line

Weitere Informationen



Die Smart Bread Line sorgt für konsistente, qualitativ hochwertige Brotprodukte. Sie stützt sich auf die Produktion von kontinuierlichen Teigbändern, um den Teig während des Prozesses schonend und stabil zu führen, was herausragende Endprodukte garantiert. Die automatische Teigrückführung reduziert Teigabfall und sorgt für zusätzliche Effizienz. Das anpassbare Design ermöglicht nahtlose Übergänge zwischen Schneiden, Stanzen, Wirken und Runden. Der RONDObot vereinfacht die automatisierte Produktion von runden und ovalen Brotprodukten im handwerklichen Stil. Mit Optionen für automatisches Beschicken, Absetzen, Besaaten und Teigrückführung lässt sich die Smart Bread Line an verschiedenste Produktionsumgebungen anpassen. Dies unterstützt effiziente Workflows mit minimaler manueller Bearbeitung. Die Smart Bread Line ist die Antwort auf Ihre alltäglichen Herausforderungen bei der Brotproduktion.

• Kapazität:
150 – 1000 kg/h

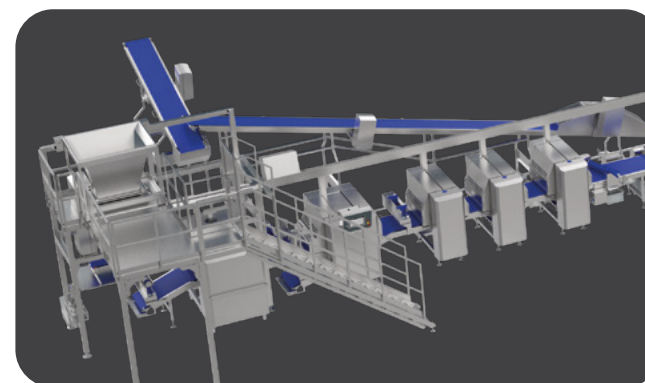
• Gewicht der Endprodukte:
25 – 1500 g

• Max. Wassergehalt: bis zu 80 %

• Zweischichtbetrieb

ASTec Bread Line

Weitere Informationen



Die ASTec Bread Line verbindet höchste industrielle Leistung mit der schonenden Teigverarbeitung, die für Brot und Brötchen von handwerklicher Qualität erforderlich ist. Effizienz und Konsistenz der Endprodukte stehen im Mittelpunkt des Produktionsprozesses. Die Teigbandtechnologie von RONDO sorgt für gleichmässige, schonend behandelte Teigstreifen und konsistente Ergebnisse, selbst bei weichen und hochhydrierten Teigen.

Die ASTec Bread Line wurde für höchste Hygieneanforderungen entwickelt und bietet die Möglichkeit zur Nassreinigung. Diese Faktoren machen sie zu einer zuverlässigen Lösung für Bäckereien, die einen optimalen Austoss in anspruchsvollen industriellen Umgebungen anstreben.

• Kapazität:
500 – 5000 kg/h

• Gewicht der Endprodukte:
25 – 4500 g

• Max. Wassergehalt: bis zu 80 %

• Mehrschichtbetrieb

Automatisches Beschicken



RONDO Maschinen und Linien bieten Flexibilität, die mit Ihren Produktionsanforderungen wächst. Unsere Brotlinien sorgen für die effizienteste und schonendste Art der Teigverarbeitung: Smart Feeder oder MIDOS stellen ein kontinuierliches Beschicken sicher. Danach wird der Teig schonend in ein gleichmässiges, spannungsfreies Teigband geformt.

Dieser Prozess liefert stressfreie Teigstreifen, stabile Strukturen und zuverlässige Qualität. Bei Bedarf kann das Teigband gefaltet werden, um das Volumen der Endprodukte zu vergrössern.

Videos zu unseren Brotmaschinen



Erleben Sie alle Vorteile der Smart Bread Line in unserem animierten 3D-Video



ASTec Bread Line: Industrielle Backwarenproduktion mit RONDObot und hohem Ausstoss



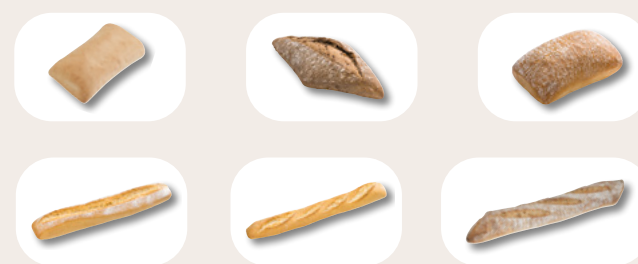
Erfahren Sie von unserem Kunden Leib, warum die Smart Bread Line Ihre beste Wahl für eine flexible Brotproduktion ist



Geschnittene Brötchen und Baguettes



Ob viereckig, dreieckig, rautenförmig oder als Rechteck – Brötchen werden präzise geschnitten, sauber gespreizt und automatisch auf Blechen platziert.



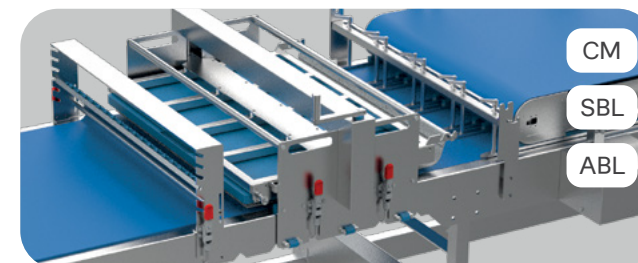
Geschnittene Baguettes



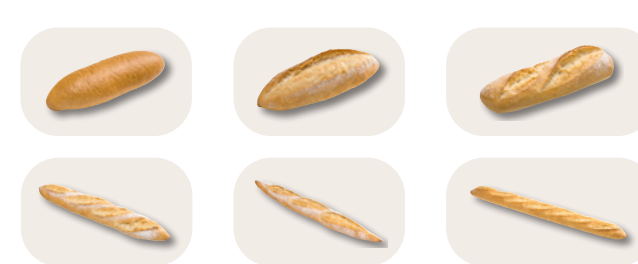
Verschiedene Lösungen ermöglichen die Produktion von geschnittenen Baguettes mit geraden, schrägen oder abgerundeten Enden – von teilautomatisierten Setups bis vollständigen Industrielinien mit automatischer Teigrückführung.



Langgewirkte Baguettes und Brötchen



Die Langwirkeinheit von RONDO formt Sandwichbrötchen und Mini-Baguettes automatisch und konsistent. Von klassischen Baguettes bis zu Spitzbaguettes sind eine Vielzahl von Lösungen für die Produktion dieses weltberühmten französischen Brots mit ausserordentlicher Qualität verfügbar.



Ciabatta und Focaccia



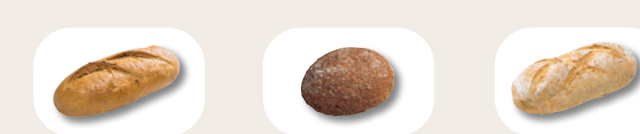
Weiche, hochhydrierte Teige werden sanft und effizient behandelt und ihre offene Struktur bleibt erhalten – für authentische, handwerkliche Ergebnisse.



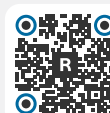
Gewirkte Brotlaibe



Ob Weizen- oder Roggenmischteig (Roggenmehlanteil von mindestens 10 %): Lang- und rundgewirkte Laibe können automatisch produziert werden, mit gutem Volumen, gleichmässiger Form und sanfter Bearbeitung für Ergebnisse von handwerklicher Qualität.

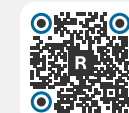


Divider 7000



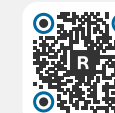
Der RONDO Divider 7000 teilt Teig besonders genau und schonend dank seiner zweiphasigen, ölfreien Anlage. Er verarbeitet zuverlässig eine Vielzahl von Teigarten, darunter hochhydrierte und glutenfreie Teige. Das hygienische Design aus Edelstahl und lebensmittelzugelassenen Kunststoffen stellt saubere Prozesse sicher.

MIDOS



MIDOS formt Teig ohne Prozessmehl oder -öl in ein gleichmässiges, schonend verarbeitetes Teigband. Vier einzeln angetriebene Rollen sorgen für eine gleichbleibende Teigbanddicke und ein genaues Gewicht der Endprodukte. Das hygienische ASTec Design und flexible Beschickungsmöglichkeiten machen MIDOS ideal für industrielle Anwendungen.

Smartline



Die Smartline verarbeitet alle Teigarten präzise und sanft in ein stressfreies Teigband, selbst weiche, hochhydrierte Teige oder Vortäge. Erreicht eine Teigbanddicke von nur 0,4 mm und ist damit auch für Dünnteig geeignet. Der schwenkbare Satellitenkopf, flexibles Zubehör, intuitive Rezeptkontrolle und ein hygienisches Edelstahldesign bieten Ihnen aussergewöhnliche Produktqualität und eine einfache Bedienung.

Gewickelte Produkte



Teiglinge in Dreikant-, Rechteck-, Vierkant-, Trapez- oder Rautenform können zu Stangen oder Produkten im Stil von Croissants gewickelt werden. Schonendes Wickeln stellt eine konsistente Form und Textur bei allen Varianten sicher.



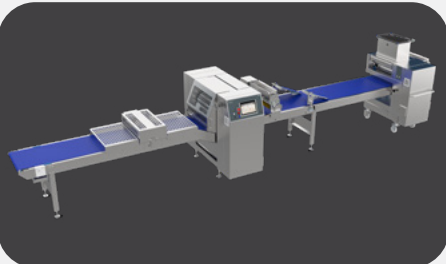
Rundgewirkte Brötchen



Mit dem einzigartigen RONDObot werden Brot und Brötchen in handwerklichem Stil mit offener Krume in runde, ovale oder gemischte Formen gebracht. Selbst hochhydrierte Teige mit mehr als 80 % Wasseranteil und langen Ruhezeiten werden sanft behandelt. Der vollständig automatisierte Werkzeugwechsel sorgt für maximale Flexibilität und Effizienz bei der Produktion.



MLC



Die MLC (Modular Laminating Concept) ist eine Maschine, die gleichmässige Endlosteigbänder produziert. Diese Multifunktionsmaschine kann gleichermassen für Brot- und Feingebäckprodukte aus laminiertem Teig genutzt werden. Mit verschiedenen erhältlichen Optionen ist sie Schritt für Schritt erweiterbar. Die MLC ist ein verlässlicher Partner für die leistungsstarke Teigbeschickung und -laminierung rund um die Uhr.

Süsse Brote



Eine Vielzahl von süssen Broten und Brötchen kann automatisch produziert werden, darunter Varianten mit eingeschlossenen Schokostückchen oder Rosinen.



Besondere Brotformen



Dekorative Stanzwerkzeuge ermöglichen verspielte Formen wie Figuren, Tiere oder Fussbälle. Es kann eine Vielzahl von Formen für saisonale Themen oder Signature-Produkte produziert werden.



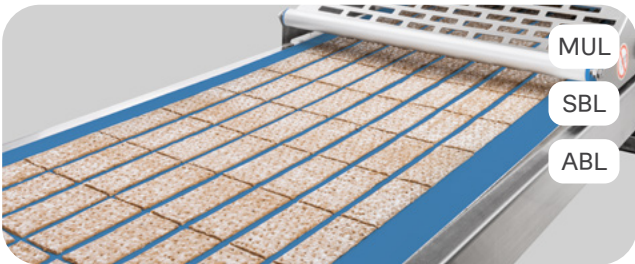
Lavash, Naan, Pita und andere Fladenbrote



Dünne Fladenbrote in verschiedenen Formen werden schonend und konsistent produziert. Von Fladen- bis Taschenbrot – der Prozess bleibt effizient und zuverlässig.



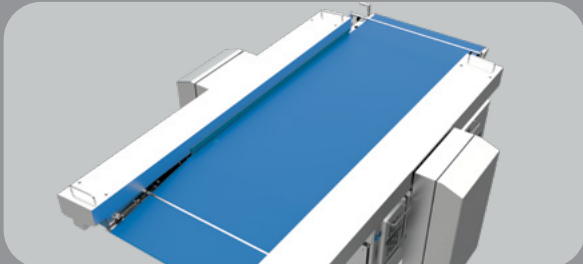
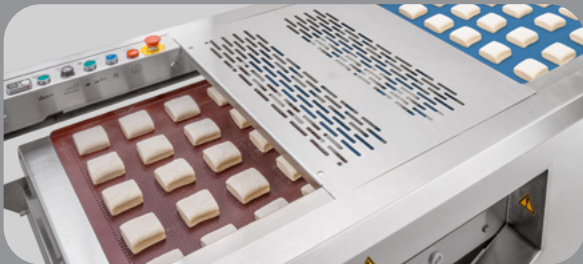
Knäckebrot



Produzieren Sie Knäckebrot in verschiedenen Formen, mit oder ohne Saaten. Schonende Verarbeitung sorgt für eine konsistente Dicke und Knusprigkeit.



Automatisches Absetzen



Automatische Teigrückführung

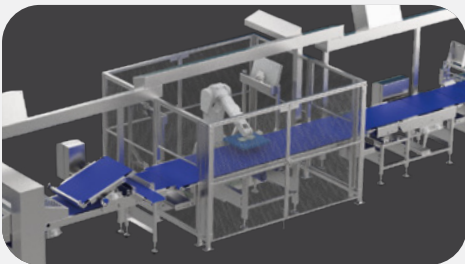


Verschiedene Lösungen ermöglichen die automatische Teigrückführung – entweder über seitliche Transportbänder zurück zum Bereich für Teigvorbereitung oder zum Teigbandformer. Das reduziert Lebensmittelabfälle und stellt sicher, dass der Teig problemlos erneut genutzt werden kann.

Legende:

- MUL = Make-up Line (Polyline oder Starline 5)
- BS3 = BrotStar 3000
- SBL = Smart Bread Line
- CM = Cromaster
- ABL = ASTec Bread Line

Erste Schritte bei der Brotproduktion



Für Bäckereien, die mit der Brotproduktion beginnen oder diese erweitern möchten, sind RONDO Feingebäcklinien als Einstieg sehr gut geeignet. Nach der Vorbereitung des Teigbands ermöglichen sie die Produktion von gestanzten Brötchen mit oder ohne Saaten, kleinen Baguettes und gerollten Brötchen mit dem Cromaster. Die MLC ist bereits in die Smart Bread Line integriert, auf der Starline 5 ist eine separate MLC mit Teigbandformer erforderlich, alternativ eine Smartline mit oder ohne Smart Feeder. Dünnteiganwendungen erfordern ebenfalls einen Teigbandformer.

