

RONDO

310.es/E6-1

RONDO

Conocimientos de pan

Productos artesanales a escala industrial

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

Más información
sobre la producción de pan
en nuestra página web





Soluciones eficientes para la producción de pan a todos los niveles

Durante más de 75 años, RONDO ha combinado la artesanía, la experiencia en ingeniería y un profundo entendimiento de la masa para desarrollar soluciones de panadería que garantizan unos productos de panadería sobresalientes. Con el aumento de los estándares de calidad, la creciente presión de los costes y la escasez de personal en las panaderías, RONDO está a su lado para satisfacer sus necesidades diarias en la producción de productos de panadería.

Producir pan con una banda de masa ofrece ventajas únicas, como un procesamiento cuidadoso, una forma uniforme y una calidad de producto consistente para diferentes tipos de pan. La tira de masa continua mantiene la masa suelta y uniforme, lo que permite un procesamiento eficiente y preciso del peso y el tamaño. Este método también es adecuado para una amplia gama de recetas, desde masas de trigo blandas a masas madre muy hidratadas, y permite un cambio de productos flexible con el mínimo esfuerzo manual.

Reduciendo el estrés mecánico y garantizando unos procesos reproducibles, los sistemas RONDO ofrecen fiabilidad, eficiencia y resultados consistentes, incluso con masas complejas. Su diseño higiénico, su manejo intuitivo y su adaptabilidad ayudan tanto a las panaderías artesanales como a las instalaciones industriales a hacer un uso óptimo del espacio, a simplificar las operaciones diarias y a responder de manera eficaz a los cambiantes requisitos de producción.

Nuestros especialistas estarán encantados de ayudarle personalmente. Visite uno de nuestros Dough-how Centers para experimentar la tecnología de primera mano.



Reserve una cita ahora mismo

Nuestros Dough-how Centers



Suiza



Italia

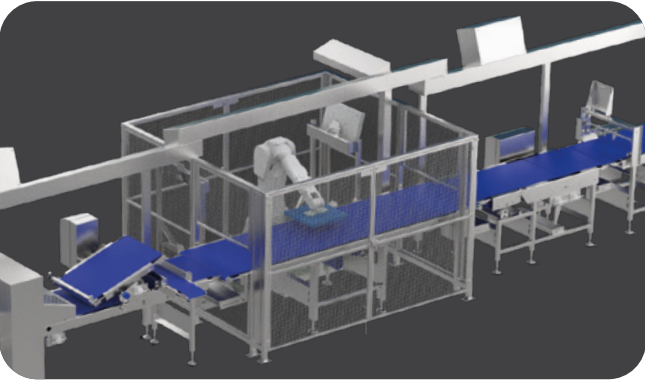


EE. UU.

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

Smart Bread Line

Más información

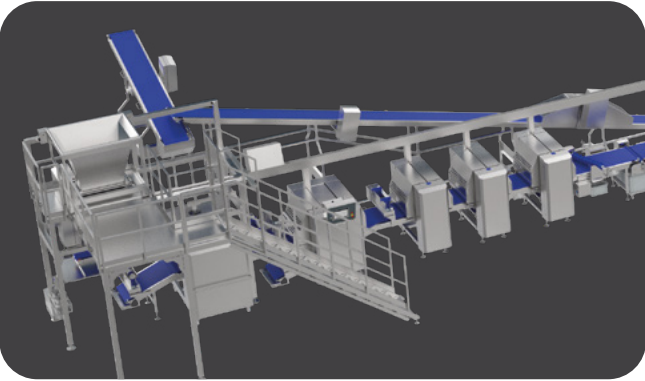


La Smart Bread Line ofrece unos productos de pan consistentes y de alta calidad. Se basa en la producción de banda de masa continua para mantener la masa con baja tensión a lo largo de todo el proceso, lo que garantiza unos productos finales sobresalientes. El retorno automático de la masa reduce el desperdicio y aporta eficiencia. Su diseño personalizable permite unas transiciones perfectas entre corte, troquelado, boleado y redondeado. Con RONDObot, la producción automatizada de productos redondos y ovalados de estilo artesanal se simplifica. Las opciones de alimentación automática, depositado, aplicación de semillas y retorno de la masa, hacen que la Smart Bread Line se adapte a diferentes entornos de producción. Esto permite unos flujos de trabajo eficientes con la mínima intervención manual. La Smart Bread Line es la respuesta a sus desafíos de producción de pan diarios.

- Capacidad: 150 – 1000 kg/h
- Rango de peso: 25 – 1500 g
- Máx. contenido de agua: hasta el 80 %
- Operación en dos turnos

ASTec Bread Line

Más información



La ASTec Bread Line combina un alto rendimiento industrial con el procesamiento cuidadoso de la masa necesario para un pan y unos panecillos de calidad artesanal. La eficiencia y consistencia de los productos finales se encuentran en el núcleo del proceso de producción. La tecnología de banda de masa de RONDO garantiza unas porciones de masa uniformes y de baja tensión y unos resultados consistentes, incluso con masas blandas y muy hidratadas.

La ASTec Bread Line ha sido desarrollada para cumplir los más altos requisitos de higiene y ofrece capacidades de limpieza a fondo. Estos factores la convierten en una solución fiable para panaderías que buscan una producción óptima en entornos industriales exigentes.

- Capacidad: 500 – 5000 kg/h
- Rango de peso: 25 – 4500 g
- Máx. contenido de agua: hasta el 80 %
- Operación en varios turnos



Alimentación automática



Las máquinas y líneas RONDO ofrecen flexibilidad que crece con sus necesidades de producción. Nuestras líneas de pan ofrecen la forma más eficiente y cuidadosa de procesar la masa: el Smart Feeder o la MIDOS garantiza una alimentación continua, tras la cual se da forma a la masa con cuidado para obtener una banda de masa uniforme y sin tensión.

Este proceso sin tensión produce unas porciones de masa relajada, unas estructuras estables y una calidad fiable. Si es necesario, la banda de masa se puede plegar para aumentar el volumen de los productos finales.

Vídeos sobre nuestras máquinas de pan



Experimente todas las ventajas de la Smart Bread Line en nuestro vídeo 3D animado



ASTec Bread Line: alta producción en la elaboración industrial de pan con RONDObot



Conozca en palabras de nuestro cliente Leib por qué la Smart Bread Line es su mejor elección para la producción flexible de pan

Panecillos con semillas



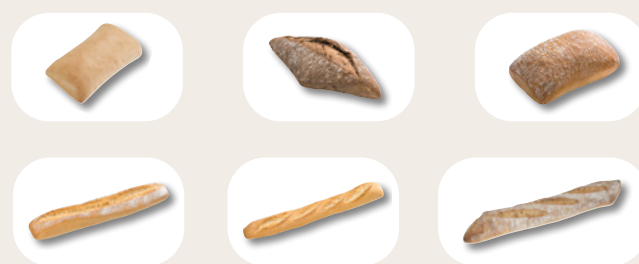
Con el depositador RONDO, incluso los ingredientes más gruesos como granos o semillas se pueden espolvorear de manera uniforme en la parte superior e inferior de los panecillos para conferirles un aspecto perfecto.



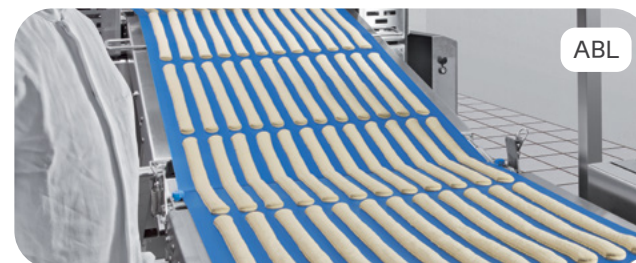
Panecillos y baguettes cortados



Ya sean cuadrados, en forma de rombo, triangulares o rectangulares, los panecillos se cortan de manera precisa, se separan limpiamente y se colocan automáticamente en las chapas.



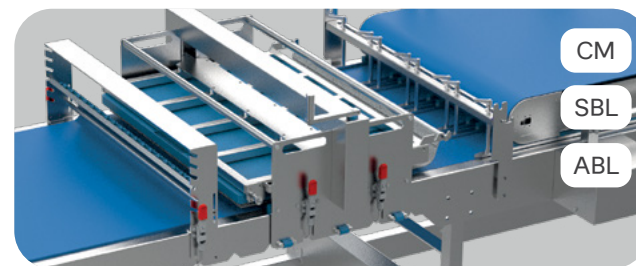
Baguettes cortadas



Varias soluciones permiten la producción de baguettes cortadas con extremos rectos, oblicuos o redondeados, que abarca desde configuraciones automatizadas hasta líneas industriales completas con eliminación automática de restos de masa.



Baguettes y panecillos alargados



La boleadora de panes alargados RONDO forma panecillos para bocadillos y minibaguettes de forma automática y consistente. Desde las clásicas baguettes con puntas, hay disponibles varias soluciones para producir este icónico pan francés de excepcional calidad.



Chapata y focaccia



Las masas blandas y muy hidratadas se manipulan de manera eficiente y con cuidado, preservando su estructura abierta para obtener unos resultados artesanales.



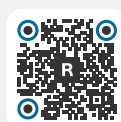
Hogazas de pan boleadas



Ya sean masas de harina mezclada o de centeno mezclado (contenido de harina de centeno de al menos un 10 %), se pueden producir automáticamente hogazas alargadas y redondas con volumen consistente, una forma uniforme y una manipulación cuidadosa para obtener unos resultados de calidad artesanal.

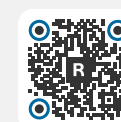


MIDOS



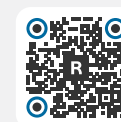
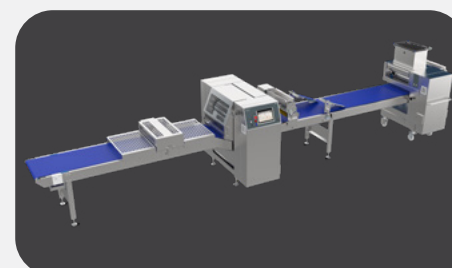
MIDOS da forma a la masa sin harina ni aceite para conseguir una tira de masa uniforme y procesada con cuidado. Cuatro rodillos de accionamiento individuales garantizan un grosor consistente de la banda de masa y un peso de producto preciso. El diseño higiénico de ASTec y las opciones flexibles de alimentación hacen que la MIDOS sea ideal para una amplia gama de aplicaciones industriales.

Smartline



La Smartline procesa todo tipo de masas de manera precisa y con cuidado para conseguir una banda de masa sin tensión, y masas uniformes blandas, muy hidratadas o prefermentadas. Capaz de lograr un grosor de la banda de masa de 0,4 mm, también es adecuada para una masa fina. El cabezal satélite pivotante, los accesorios flexibles, el intuitivo control de recetas y el higiénico diseño de acero inoxidable garantizan una sencilla operación de calidad consistente.

MLC



La Modular Laminating Concept (MLC) es una máquina de laminado modular que produce bandas de masa consistentes y sin fin. Encarna la utilización multiusos, ya que se puede usar para productos de masa laminada tanto de panadería como de pastelería. Con múltiples opciones disponibles, es posible realizar actualizaciones paso a paso. La MLC es un socio de confianza para la alimentación y el laminado de masa de alto rendimiento las 24 horas del día.

Barras enrolladas



Las porciones de masa triangulares, rectangulares, cuadradas, trapezoidales o romboides se pueden enrollar en barras o productos de estilo croissant. El formado cuidadoso garantiza una forma y textura consistentes en todas las variantes.



Panecillos redondos



Con el exclusivo RONDObot, se puede dar fácilmente forma al pan y los panecillos de estilo artesanal para obtener formas redondas, ovaladas y mixtas. Incluso las masas muy hidratadas con más de un 80 % de agua y unos tiempos de reposo prolongados se manipulan con cuidado. El cambio de herramientas completamente automático garantiza la máxima flexibilidad y eficiencia en la producción.



Panes dulces



Se puede producir automáticamente una amplia variedad de panes y panecillos dulces, incluidas variedades con añadidos como trozos de chocolate y uvas pasas.



Formas de pan especiales



Las herramientas de troquelado decorativo permiten crear alegres formas, como figuras, animales o balones de fútbol. Se puede producir una amplia variedad de formas para adaptarse a temas de temporada o productos emblemáticos.



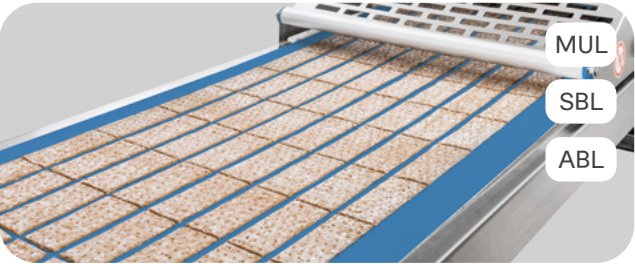
Lavash, naan, pita y otros panes planos



Se pueden producir panes planos y delgados de diversas formas de manera consistente y con cuidado. De pan plano a estilo bolsillo, el proceso sigue siendo eficiente y fiable.



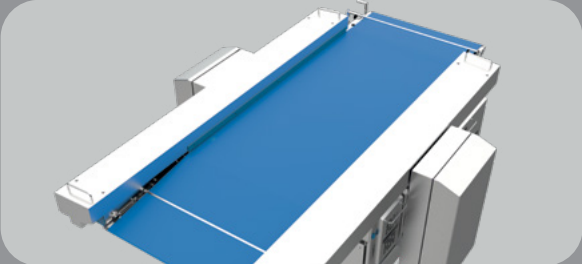
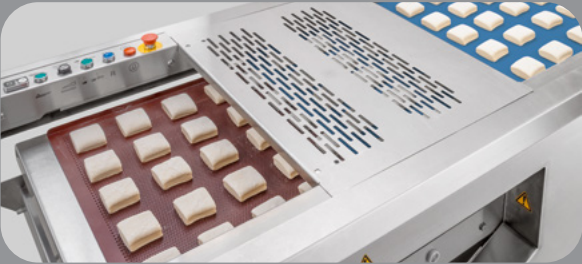
Pan crujiente



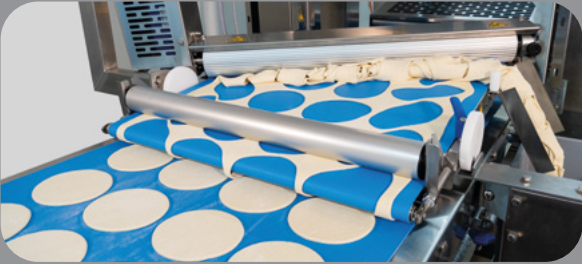
Se puede producir pan crujiente de diversas formas con o sin semillas. El procesamiento con cuidado garantiza un grosor consistente y que sea siempre crujiente.



Depósito automático

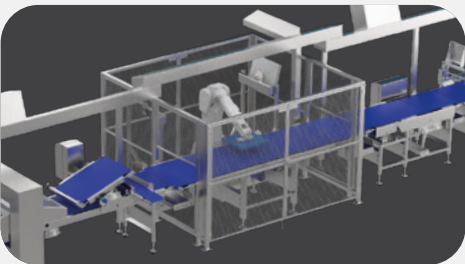


Retorno de masa automático



Existen varias soluciones que permiten el retorno de masa automático: ya sea a través de cintas transportadoras laterales de vuelta a la zona de preparación de la masa o a la formadora de banda de masa. De esta manera se reduce el desperdicio de alimentos y garantiza una fácil reutilización de la masa.

Iniciarse en la producción de pan



Para las panaderías que buscan iniciarse o expandir su producción de pan, las líneas de producción de RONDO son un sólido punto de inicio. Una vez preparada la banda de masa, permiten la producción de panecillos troquelados, con o sin semillas, pequeñas baguettes y panecillos enrollados con la Cromaster. En la Smart Bread Line, la MLC ya viene integrada; en la Starline 5, se necesita una MLC aparte con formadora de banda de masa o, como alternativa, una Smartline con o sin Smart Feeder. Las aplicaciones de masa fina también requieren una formadora de banda de masa.



Leyenda:

- MUL = línea de producción (Polyline o Starline 5)
- CM = Cromaster
- SBL = Smart Bread Line
- ABL = ASTec Bread Line