

RONDO

310.fr/E6

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

Vous trouverez davantage
d'informations relatives
à la production de pain
sur notre site Internet



RONDO

Un Know-how pour le Pain

Produits artisanaux à l'échelle industrielle





Des solutions efficaces pour la production de pain à tous les niveaux

Cela fait plus de 75 ans que RONDO allie savoir-faire artisanal, expertise technique et connaissance approfondie de la pâte pour développer des solutions de mécanisation garantissant des produits de boulangerie d'exception. Standards de qualité toujours plus strictes, pression croissante sur les coûts et pénurie de main-d'œuvre dans les boulangeries... RONDO reste à vos côtés pour satisfaire vos besoins quotidiens dans la production de produits de boulangerie.

Fabriquer du pain à l'aide d'un convoyeur de bande de pâte offre des avantages uniques : traitement en douceur, façonnage homogène et qualité constante pour de nombreux types de pain. Le ruban de pâte continu garde celle-ci souple et uniforme, assurant un traitement efficace et un contrôle précis du poids et de la taille. Cette méthode convient également à un large éventail de recettes, des pâtes à base de blé tendre aux pâtes au levain très hydratées, et permet un changement

de produit flexible avec un minimum d'effort manuel. En réduisant le stress mécanique et la reproductibilité des processus, les systèmes RONDO offrent fiabilité, efficacité et résultats constants, même avec des pâtes difficiles. Leur design hygiénique, leur manipulation intuitive et leur adaptabilité aident les boulangeries artisanales et industrielles à optimiser leur espace, à simplifier les activités quotidiennes et à satisfaire efficacement les exigences de production en constante évolution.

Nos spécialistes vous conseillent de façon personnalisée. Visitez l'un de nos Dough-how centers pour découvrir en direct cette technologie.

Prenez rendez-vous dès maintenant



Nos Dough-how Centers



Suisse



Italie

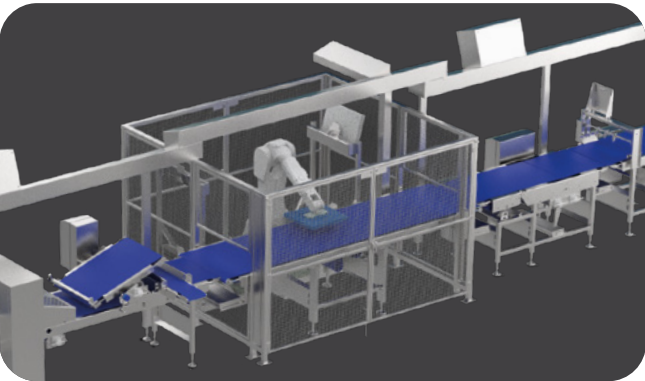


USA

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

Smart Bread Line

Informations complémentaires

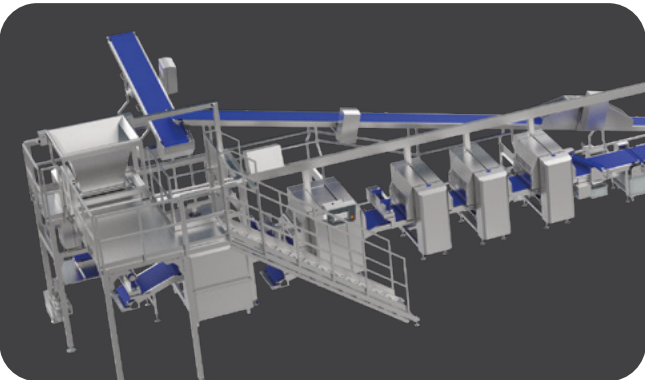


La Smart Bread Line fournit des produits à base de pain de qualité constante et élevée. La production continue de bandes de pâte permet de maintenir la pâte stable et de minimiser le stress tout au long du processus, garantissant ainsi des produits finis exceptionnels. Son retour automatique de pâte réduit le gaspillage et augmente son efficacité. Son design personnalisable permet des transitions fluides entre la coupe, la découpe, le façonnage et l'arrondi. Et RONDObot facilite la production automatisée de produits à base de pain ronds et ovales de style artisanal. Les options d'alimentation automatique, de dépose, de saupoudrage et de retour de pâte permettent à la Smart Bread Line de s'adapter à différents environnements de production. Cela favorise des flux de travail efficaces avec un minimum de manipulation manuelle. La Smart Bread Line est la réponse aux défis quotidiens de la fabrication du pain.

- Capacité : 150 – 1000 kg/h
- Plage de poids : 25 – 1500 g
- Teneur maximale en eau : 80%
- Exploitation en 2 équipes

ASTec Bread Line

Informations complémentaires



La ligne ASTec Bread Line allie des performances industrielles de pointe à un traitement délicat de la pâte, nécessaire pour obtenir des pains et des petits pains de qualité artisanale. Homogénéité des produits finis et efficacité sont au cœur de son processus de fabrication. La technologie de bande de pâte RONDO garantit des pâtons uniformes sans trop de stress, ainsi que des résultats constants, même avec les pâtes molles et très hydratées.

La ligne ASTec Bread Line a été conçue pour offrir des capacités de nettoyage répondant aux exigences d'hygiène les plus strictes. Ces caractéristiques en font une solution fiable pour les boulangeries désirant optimiser leur rendement de production dans un environnement industriel exigeant.

- Capacité : 500 – 5000 kg/h
- Plage de poids : 25 – 4500 g
- Teneur maximale en eau : 80%
- Exploitation en plusieurs équipes



Alimentation automatique



Les machines et lignes RONDO offrent une flexibilité qui évolue en fonction de vos besoins de production. Nos lignes de fabrication de pain sont le moyen le plus efficace et le plus délicat de travailler la pâte : Le Smart Feeder et le MIDOS assurent une alimentation continue, pour que la pâte soit délicatement façonnée en une bande de pâte homogène et détendue.

Ce processus sans stress permet d'obtenir des petites bandes de pâtes détendues, des structures stables de qualité constante. Au besoin, la bande de pâte peut être repliée pour augmenter le volume des produits finis.

Vidéos de nos machines à pain



Découvrez tous les avantages de la Smart Bread Line dans notre vidéo animée en 3D



ASTec Bread Line : Production de pain industrielle haut rendement avec RONDObot

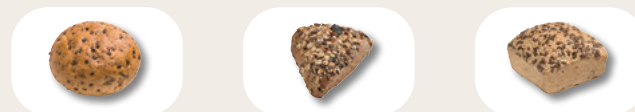


Écoutez notre client Leib expliquer pourquoi la Smart Bread Line est la solution de choix pour une production de pain flexible

Petits pains aux graines



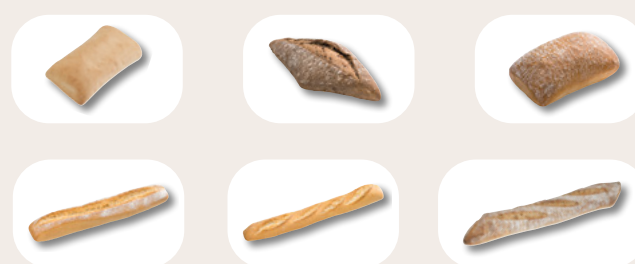
Avec la doseuse RONDO, même les ingrédients plus épais comme les céréales et les graines sont répartis uniformément sur le dessus et le dessous des petits pains, pour un résultat parfait.



Petits pains coupés & Baguettes



Qu'ils soient carrés, triangulaires, rectangulaires ou en forme de losange, les petits pains sont découpés avec précision, séparés proprement et placés automatiquement sur les feuilles de cuisson.



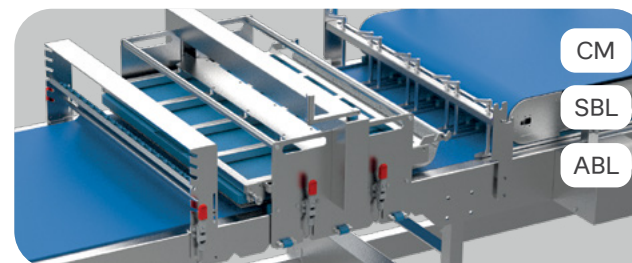
Baguettes coupées



Diverses solutions permettent la production de baguettes coupées à bouts droits, obliques ou arrondis, allant des installations automatisées aux lignes entièrement industrielles avec élimination automatique des rognures de pâte.



Petits pains & Baguettes façonnées en longueur



L'unité de façonnage de produits allongés RONDO forme automatiquement des petits pains sandwiches et des mini-baguettes homogènes. Des baguettes classiques aux baguettes pointues, diverses solutions existent pour la fabrication du pain emblématique français d'une qualité exceptionnelle.



Ciabatta & Focaccia



Les pâtes souples et très hydratées manipulées avec douceur et efficacité conservent ainsi leur structure aérée pour un résultat authentique et artisanal.



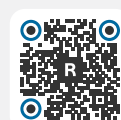
Miches de pain moulées



Qu'il s'agisse de pâtes à base de farine de blé ou de seigle (teneur en farine de seigle d'au moins 10%) : les miches longues et rondes sont produites automatiquement, avec un volume constant, une forme homogène et une manipulation délicate pour des résultats de qualité artisanale.

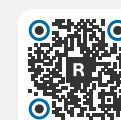


MIDOS



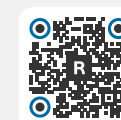
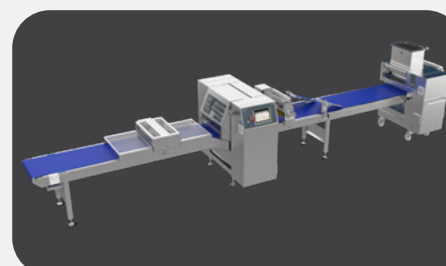
MIDOS forme la pâte sans ajout de farine ni d'huile pour créer une bande uniforme et délicatement travaillée. Quatre rouleaux à entraînement individuel garantissent une épaisseur constante de la bande de pâte et un poids précis du produit. Avec son design hygiénique ASTec et ses options d'alimentation flexibles, MIDOS est la solution idéale pour une large gamme d'applications industrielles.

Smartline



La Smartline transforme toutes les pâtes avec précision et délicatesse en une bande de pâte détendue, même les pâtes molles, très hydratées ou préfermentées. Pouvant produire une bande de pâte de 0,4 mm d'épaisseur, elle convient à la fabrication de produits à pâte fine. La tête satellite pivotante, les accessoires flexibles, le contrôle intuitif des recettes et la conception hygiénique en acier inoxydable garantissent une qualité constante et une utilisation facile.

MLC



Modular Laminating Concept (MLC) est une machine de tournage produisant des bandes de pâte régulières et continues. Polyvalente, elle peut être utilisée aussi bien pour le pain que pour les viennoiseries à base de pâte laminée. Grâce aux multiples options disponibles, elle peut évoluer étape par étape. La MLC est un équipement fiable pour l'alimentation et le laminage haute performance de la pâte 24 heures sur 24.

Produits roulés



Triangulaires, rectangulaires, carrés, trapézoïdaux ou en forme de losange les pièces de pâte peuvent être roulées en bâtonnets ou en croissants. Le façonnage délicat garantit une forme et une texture uniformes pour toutes les variantes.



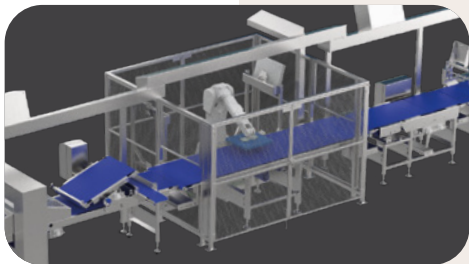
Petits pains ronds



Grâce au RONDObot, machine unique en son genre, les pains et petits pains artisanaux à la mie aérée peuvent être facilement façonnés en formes rondes, ovales ou mixtes. Même les pâtes très hydratées à plus de 80% d'eau, nécessitant de longs temps de repos, sont traitées avec délicatesse. Le changement d'outil automatique garantit une flexibilité et une efficacité maximales dans la production.



Se lancer dans la production de pain



Pour les boulangeries qui souhaitent se lancer dans la production de pain ou développer leur activité, les lignes de viennoiserie RONDO sont un excellent point de départ. Une fois le ruban de pâte préparé, elles fabriquent des petits pains estampillés avec ou sans graines, des baguettes courtes et des petits pains roulés avec la Cromaster. Sur la Smart Bread Line, la MLC est déjà intégrée. La Starline 5 nécessite l'ajout d'une MLC séparée avec formeur de bande de pâte ou d'une Smartline avec ou sans Smart Feeder. Les applications pour pâte fine nécessitent aussi un formeur de bandes de pâtes.



Pains sucrés



Une large gamme de pains et de petits pains sucrés peut être produite automatiquement, y compris des variétés contenant des morceaux de chocolat ou des raisins secs.



Formes spéciales de pain



Les outils de découpe décorative permettent de créer des formes ludiques comme personnages, des animaux ou des ballons de football. De nombreuses formes permettent de façonner des produits saisonniers ou phares.



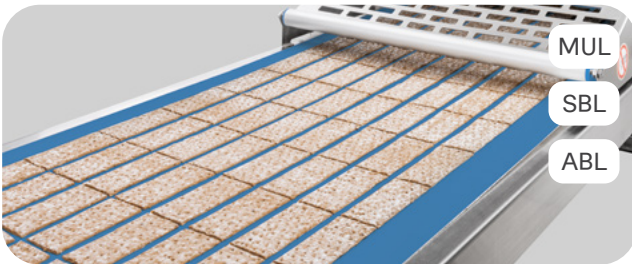
Lavash, Naan, Pita et autres pains plats



Les pains plats fins de différentes formes sont produits avec soin et régularité. Des pains plats aux petits pains, le processus reste efficace et fiable.



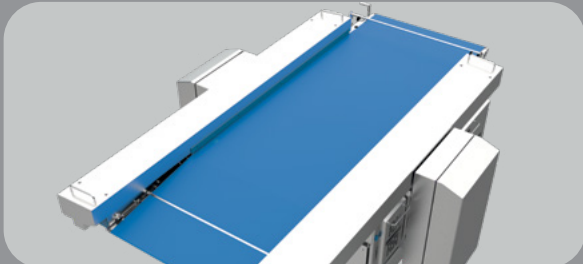
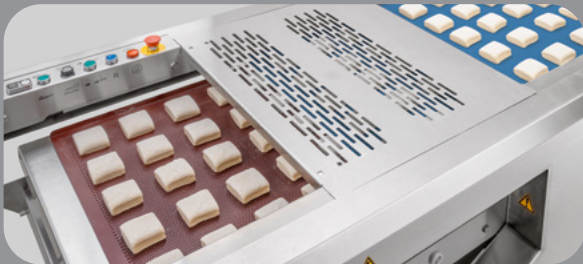
Pain croustillant



Fabrication de pains croustillants de formes variées, avec ou sans graines. Le traitement délicat garantit une épaisseur et un croustillant uniformes.



Dépose automatique



Retour de pâte automatique



Différentes solutions permettent le retour automatique de la pâte, soit via des tapis de transfert latéraux vers la zone de préparation de la pâte, soit vers le formeur de bandes de pâtes. Cela réduit le gaspillage alimentaire et facilite la réutilisation de la pâte.

Légende :

- MUL = Ligne de viennoiserie (Polyline ou Starline 5)
- CM = Cromaster
- SBL = Smart Bread Line
- ABL = ASTec Bread Line