

RONDO

310.it/E6

RONDO

Know-how pane

Prodotti artigianali su scala industriale

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) / Italia
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

Per ulteriori informazioni
sulla produzione del pane,
visitate il nostro sito web





Soluzioni efficienti per la produzione di pane a tutti i livelli

Da oltre 75 anni, RONDO combina artigianalità, competenza tecnica e una profonda conoscenza dell'impasto per sviluppare soluzioni di cottura che garantiscono prodotti da forno eccezionali. Con l'innalzarsi degli standard qualitativi, la crescente pressione sui costi e la carenza di personale nei panifici, RONDO è al vostro fianco per le esigenze di tutti i giorni nella produzione di prodotti da forno.

La produzione di pane da una banda di pasta offre vantaggi unici, come la lavorazione delicata, la formatura uniforme e la qualità costante del prodotto per molti tipi diversi di pane. La banda di pasta continua mantiene l'impasto morbido e uniforme, consentendo una lavorazione efficiente e un controllo preciso di peso e dimensioni. Questo metodo è adatto anche per un'ampia gamma di ricette, dagli impasti a base di frumento tenero ai lieviti naturali altamente idratati, e consente un

cambio prodotti flessibile con il minimo sforzo manuale. Riducendo le sollecitazioni meccaniche e garantendo processi riproducibili, i sistemi RONDO offrono affidabilità, efficienza e risultati costanti, anche con impasti difficili. Il design igienico, il funzionamento intuitivo e l'adattabilità aiutano sia le panetterie artigianali che le attività industriali a sfruttare al meglio lo spazio, semplificare le operazioni quotidiane e rispondere in modo efficace alle mutevoli esigenze di produzione.

I nostri esperti saranno lieti di assistervi personalmente. Visitate uno dei nostri Dough-how Center per sperimentare di persona la nostra tecnologia.

Prenota subito un appuntamento



I nostri Dough-how Center



Svizzera



Italia

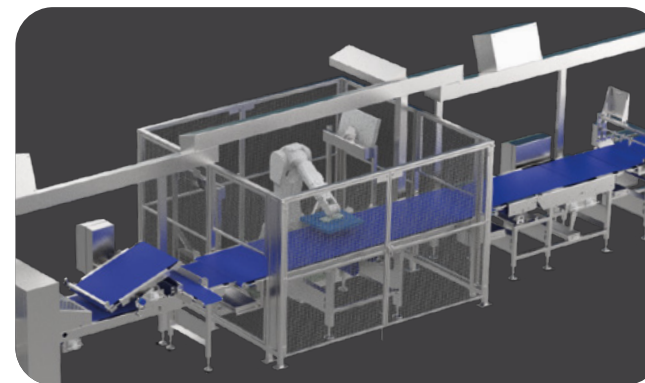


USA

Fate un'esperienza RONDO: nei nostri Dough-how center, centri adibiti ad effettuare prove di prodotto e dimostrazioni saremo lieti di mostrarvi la flessibilità delle nostre linee.

Smart Bread Line

Ulteriori informazioni



La Smart Bread Line offre prodotti di panetteria di alta qualità e qualità costante. Si basa sulla produzione di bande di pasta a ciclo continuo per mantenere l'impasto stabile e ridurre le sollecitazioni durante l'intero processo, garantendo prodotti finali straordinari. Il ritorno automatico dell'impasto riduce gli sprechi e ne aumenta l'efficienza. Il design personalizzabile consente transizioni fluide tra taglio, stampo, modellatura e arrotondamento. Con RONDObot la produzione automatizzata di prodotti da forno rotondi e ovali in stile artigianale diventa un gioco da ragazzi. Le opzioni di alimentazione automatica, intagliamento, semina e ritorno dell'impasto rendono la Smart Bread Line adattabile a diversi ambienti di produzione. Questo schema supporta flussi di lavoro efficienti con una gestione manuale minima. La Smart Bread Line è la risposta alle sfide quotidiane nella produzione del pane.

• Capacità:
150 – 1000 kg/h

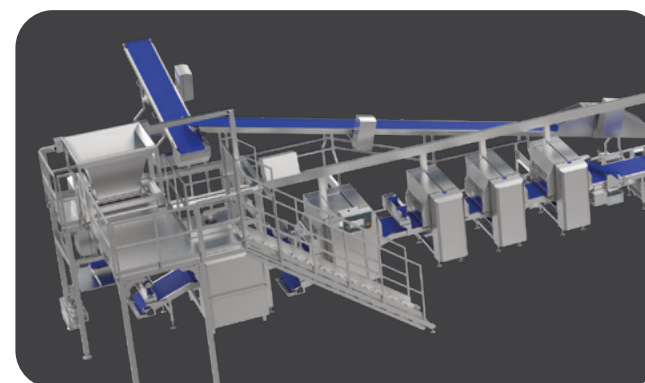
• Intervallo di peso:
25 – 1500 g

• Contenuto max. di acqua:
fino all'80%

• Funzionamento
a due turni

ASTec Bread Line

Ulteriori informazioni



La ASTec Bread Line coniuga elevate prestazioni industriali con la delicatezza nella lavorazione dell'impasto, necessaria per pane e panini di qualità artigianale. Efficienza e uniformità dei prodotti finali sono al centro del suo processo produttivo. La tecnologia per bande di pasta RONDO garantisce bande di pasta uniformi e a basse sollecitazioni, oltre a risultati costanti anche con impasti morbidi e altamente idratati.

La ASTec Bread Line è stata sviluppata per venire incontro ai più elevati requisiti igienici e offre funzionalità di lavaggio. Questi fattori la rendono una soluzione affidabile per i panifici che cercano una produzione ottimale in ambienti industriali esigenti.

• Capacità:
500 – 5000 kg/h

• Intervallo di peso:
25 – 4500 g

• Contenuto max. di acqua:
fino all'80%

• Funzionamento
a più turni



Alimentazione automatica



Le macchine o le linee RONDO offrono una flessibilità che cresce insieme alle vostre esigenze di produzione. Le nostre linee per la panificazione offrono il modo più efficiente e delicato per lavorare l'impasto: Smart Feeder o MIDOS garantiscono un'alimentazione continua, dopodiché l'impasto viene modellato delicatamente in una banda di pasta uniforme e priva di tensioni.

Questo processo senza sollecitazioni garantisce bande di pasta morbide, strutture stabili e qualità affidabile. Se necessario, la banda di pasta può essere piegata per aumentare il volume del prodotto finale.

Video sulle nostre macchine per la panificazione



Scopri tutti i vantaggi della Smart Bread Line nel nostro video animato in 3D



ASTec Bread Line: Produzione di pane industriale ad alta produttività con RONDObot



Ascolta dal nostro cliente Leib perché la Smart Bread Line è la scelta migliore per una produzione flessibile di pane

Panini ai semi



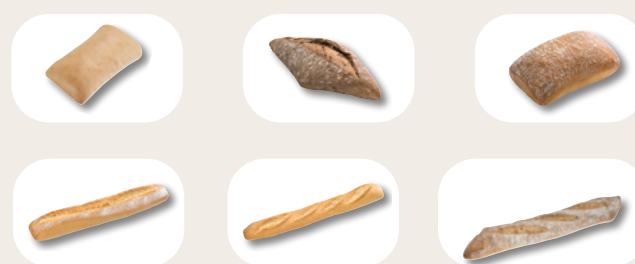
Grazie al dosatore RONDO, anche gli ingredienti più grossolani, come cereali e semi, possono essere distribuiti uniformemente sulla parte superiore e inferiore dei panini, per conferire un aspetto perfetto.



Panini e baguette tagliati



Che siano di forma quadrata, romboidale, triangolare o rettangolare, i panini vengono tagliati con precisione, separati in modo netto e posizionati automaticamente sulle teglie.



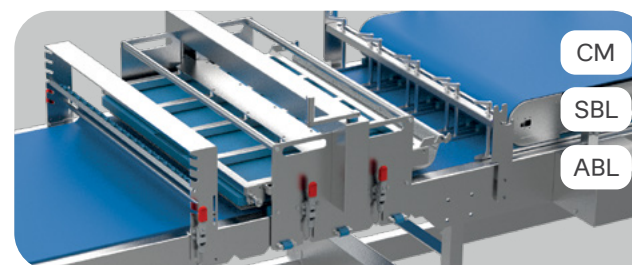
Baguette tagliate



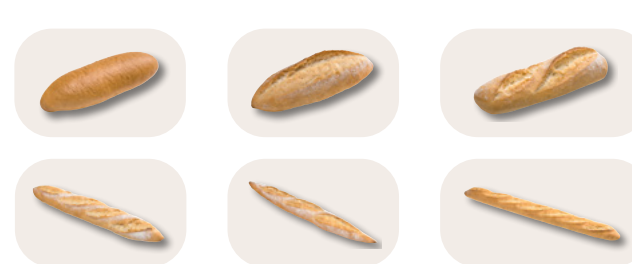
Diverse soluzioni consentono la produzione di baguette tagliate con estremità dritte, oblique o arrotondate, spaziando da configurazioni automatizzate a linee completamente industriali con rimozione automatica degli scarti di impasto.



Baguette e panini filonati



L'unità di filonatura RONDO forma sandwich e mini baguette in modo automatico e uniforme. Dalle baguette classiche a quelle a punta, sono disponibili diverse soluzioni per produrre questo iconico pane francese con una qualità straordinaria.



Ciabatte e focacce



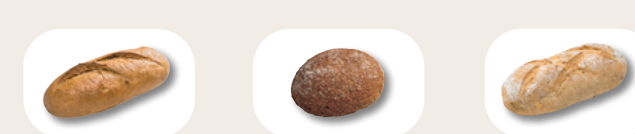
Impasti morbidi e altamente idratati vengono lavorati con delicatezza ed efficienza, preservando la loro struttura aperta per risultati autentici e artigianali.



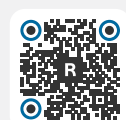
Pagnotte di pane modellate



Che si tratti di impasti con mix di grano o di segale (contenuto di farina di segale di almeno il 10%), è possibile produrre automaticamente pagnotte lunghe e arrotondate, con volume costante, forma uniforme e lavorazione delicata per risultati di qualità artigianale.

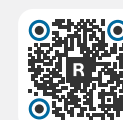


MIDOS



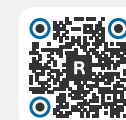
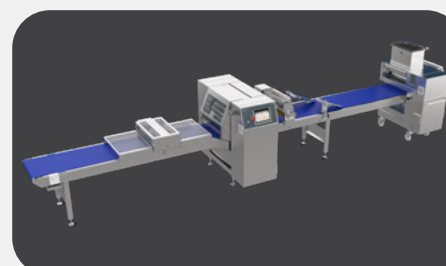
MIDOS forma un impasto senza farina o olio, trasformandolo in una striscia di pasta uniforme e lavorata delicatamente. Quattro rulli azionati individualmente garantiscono uno spessore uniforme della banda di pasta e un peso preciso del prodotto. Il design igienico ASTec e le opzioni di alimentazione flessibili rendono MIDOS ideale per un'ampia gamma di applicazioni industriali.

Smartline



Smartline lavora tutti i tipi di impasti in modo preciso e delicato in una pasta senza sollecitazioni, morbida, altamente idratata o pre-fermentata. Permette di ottenere impasti di spessore di 0,4 mm. Adatta anche per paste sottili. La testa satellite girevole, gli accessori flessibili, il controllo intuitivo delle ricette e il design igienico in acciaio inox garantiscono una qualità costante e un funzionamento semplice.

MLC



Il Modular Laminating Concept (MLC) è una macchina che produce bande di pasta uniformi e infinite. Rappresenta un impiego polivalente, in quanto può essere utilizzato sia per la panificazione che per la pasticceria realizzata con pasta laminata. Grazie alle molteplici opzioni disponibili, sono possibili aggiornamenti passo dopo passo. MLC è un partner affidabile per l'alimentazione e la laminazione di impasti ad alte prestazioni, 24 ore su 24.

Filoncini arrotolati



Strisce di pasta triangolari, rettangolari, quadrati, trapezoidali o a forma di aquilone possono essere arrotolate in filoncini o prodotti simili ai croissant. La formatura delicata garantisce una forma e una consistenza uniformi in tutte le varianti.



Panini rotondi



Con l'esclusivo RONDObot, il pane e i panini artigianali con mollica aperta possono essere facilmente modellati in forme rotonde, ovali o miste. Anche impasti altamente idratati, con oltre l'80% di acqua e tempi di riposo lunghi, vengono trattati con delicatezza. Il cambio utensile completamente automatico garantisce la massima flessibilità ed efficienza nella produzione.



Pani dolci



È possibile produrre automaticamente un'ampia gamma di pani e panini dolci, incluse varianti farcite con pezzi di cioccolato o uvetta.



Forme di pane speciali



Gli strumenti per stampi decorativi consentono di creare forme giocose come figure, animali o palloni da calcio. È possibile realizzare un'ampia gamma di forme per abbinarle a temi stagionali o prodotti esclusivi.



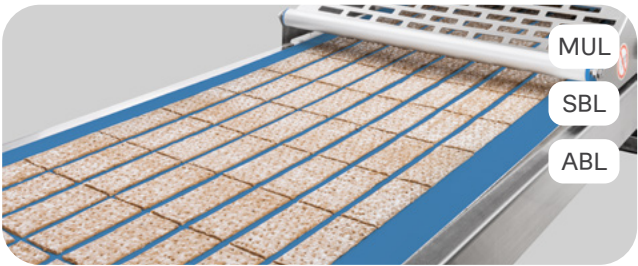
Lavash, Naan, Pita e altri tipi di pane piatto



È possibile produrre focacce sottili di varie forme in modo delicato e uniforme. Dal pane piatto a quello tascabile, il processo rimane efficiente e affidabile.



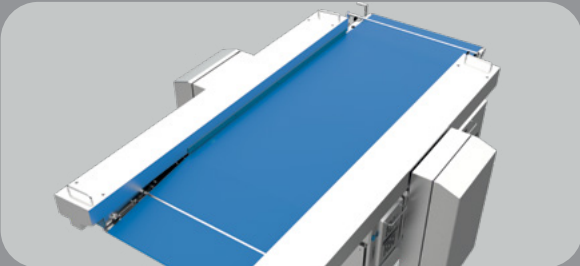
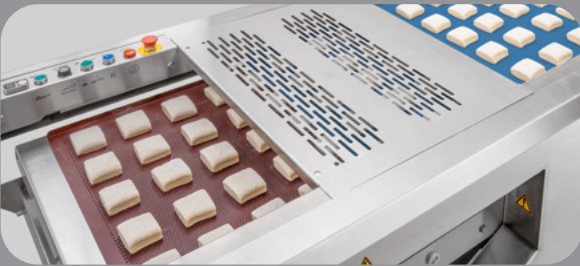
Pane croccante



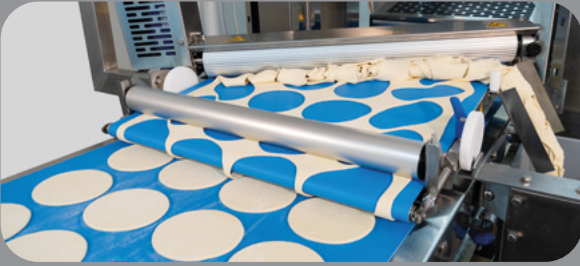
È possibile produrre pani croccanti di varie forme, con o senza semi. La lavorazione delicata garantisce uno spessore e una croccantezza uniformi.



Integليamento automatico

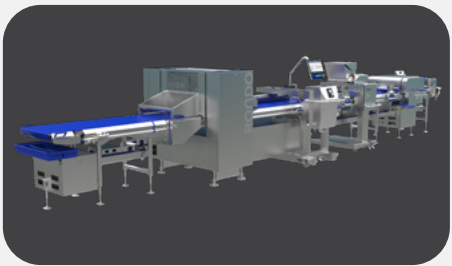
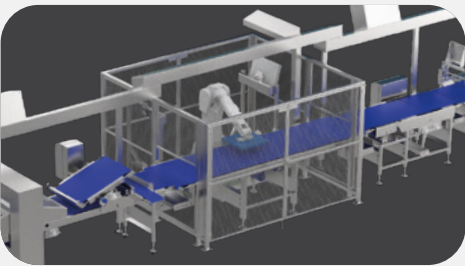


Ritorno automatico dell'impasto



Varie soluzioni consentono il ritorno automatico dell'impasto: tramite nastri trasportatori laterali verso l'area di preparazione dell'impasto o verso il formatore di bande di pasta. In questo modo, si riducono gli sprechi alimentari e si garantisce un facile riutilizzo dell'impasto.

Per chi inizia la produzione del pane



Per i panifici che desiderano avviare o espandere la propria produzione di pane, le linee di produzione RONDO rappresentano un valido punto di partenza. Una volta preparata la banda di pasta, con Cromaster è possibile produrre panini stampati con o senza semi, piccole baguette e panini arrotolati. Nella Smart Bread Line, l'MLC è già integrato; nella Starline 5 è necessario un MLC separato con formatore di banda di pasta oppure, in alternativa, una Smartline con o senza Smart Feeder. Anche le applicazioni con impasto sottile richiedono un formatore di banda di pasta.



Legenda:

- MUL = Make-up Line (linea di produzione pasticceria) (Polyline o Starline 5)
- CM = Cromaster
- SBL = Smart Bread Line
- ABL = ASTec Bread Line