

RONDO Burgdorf AG
Heimswilstrasse 42
CH-3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
I-36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO GmbH & Co.
Hoorwaldstrasse 44
D-57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.
PAE «Les Pins»
F-67319 Wasselonne cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr.rondo-online.com

RONDO Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondo-online.com

RONDO Inc.
51 Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondo-online.com

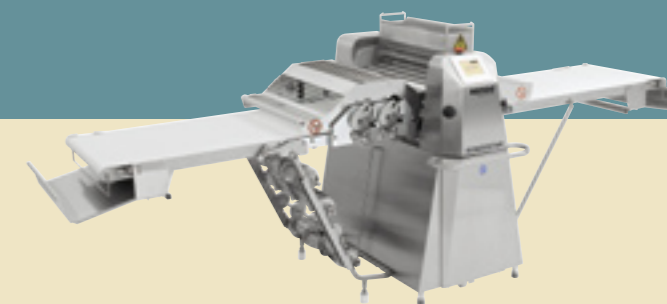
RONDO Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondo-online.com

RONDO S.r.l.
Via Lago di Albano, 86
I-36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 576 635
Fax +39 0445 576 641
info@it.rondo-online.com

OOO RONDO
Varschavskoge Chaussée, D 17, Str. 3
RU-117105 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 786 39 06
Fax +7 (495) 788 98 20
info@rondo-online.ru

RONDO Asia
Regional Office
No. 14-1 Mezzanine Floor
Jalan 11/116B
Kuchai Entrepreneurs Park
Off Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondo-online.com

www.rondo-online.com



Semplice, veloce ed efficiente:

Produzione di pasticceria artigianale
in pochissimo spazio.



Come si crea più spazio? Sfruttandolo in modo ottimale.

Spazio e tempo sono spesso merce rara nei forni artigianali. Le soluzioni offerte da RONDO per produrre pasticceria nel modo più efficiente trovano posto anche nei laboratori più piccoli.

RONDO Cutomat o il tavolo di taglio RONDO si occupano delle più impegnative operazioni di taglio delle bande di pasta. A Voi e ai Vostri dipendenti resterà più tempo per farcire, piegare e decorare i prodotti di pasticceria.

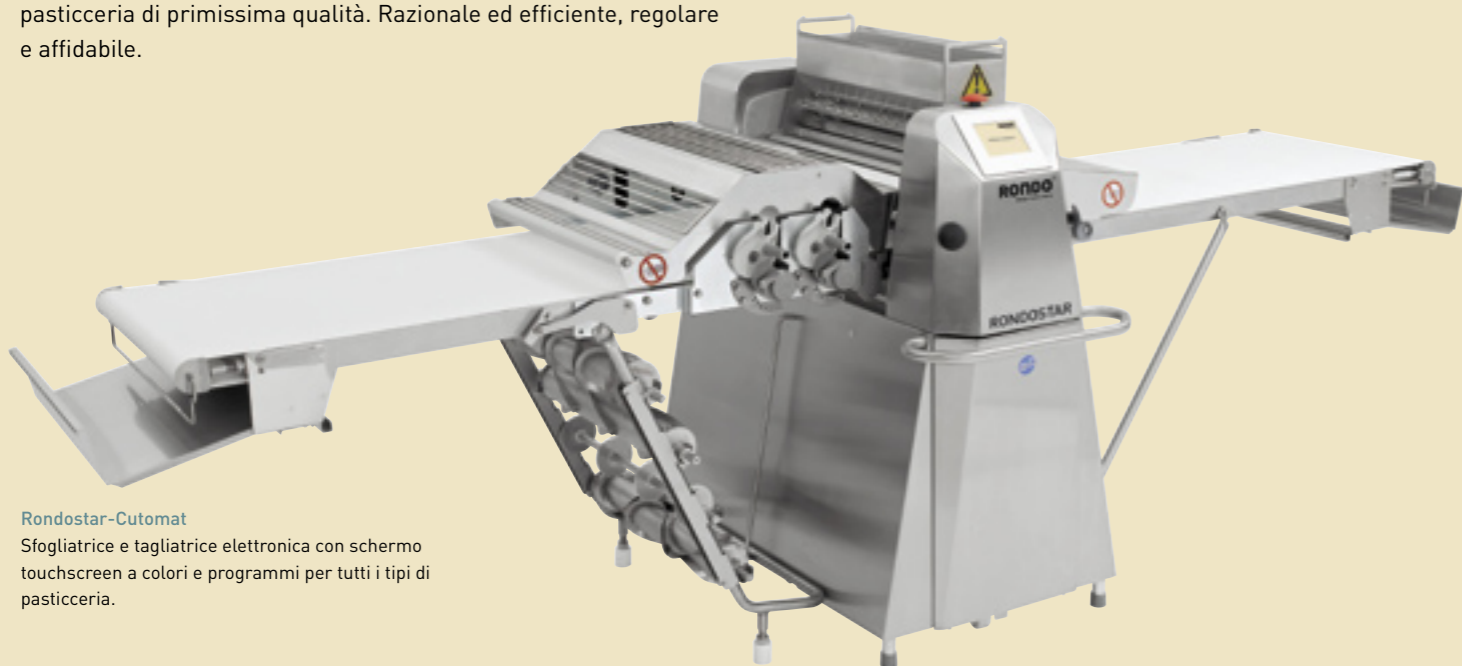
Che siano quadrati o triangolari, rotondi o in forme di fantasia – forma, dimensioni e peso dei ritagli di pasta sono sempre regolari, garantendo così una qualità costante.

Potete fidarvi dei macchinari RONDO. Hanno alle spalle decenni di esperienza, una grande passione per la lavorazione degli impasti, idee associate a tecnologie avanzate, ergonomia ben ponderata e lunga durata. Tipicamente RONDO, per l'appunto – Dough-how & more.

flessibili
economici
versatili
poco ingombranti

Come rendere più efficienti sfogliatura e taglio? Combinandoli.

RONDO Cutomat è una sfogliatrice con stazione di taglio integrata – la soluzione ottimale quando gli spazi sono limitati. Bastano cinque semplici passaggi per lavorare tutti i tipi di impasti e creare pasticceria di primissima qualità. Razionale ed efficiente, regolare e affidabile.



Rondostar-Cutomat

Sfogliatrice e tagliatrice elettronica con schermo touchscreen a colori e programmi per tutti i tipi di pasticceria.



Rondomat-Cutomat

Sfogliatrice e tagliatrice meccanica, unisce ergonomia a rendimento e igiene.



Manomat-Cutomat e Automat-Cutomat

Sfogliatrici e tagliatrici meccaniche per le massime esigenze di rendimento. Manomat-Cutomat dispone di un sistema manuale di chiusura dei cilindri, Automat-Cutomat di un sistema automatico.

Il modello Cutomat giusto per tutte le esigenze

Il Rondomat-Cutomat meccanico unisce ergonomia a rendimento e igiene.

Manomat-Cutomat e Automat-Cutomat sono stati concepiti per le massime esigenze di rendimento. Automat-Cutomat dispone di un sistema automatico di chiusura dei cilindri, che garantisce sempre gli stessi passaggi di laminazione. Con Manomat-Cutomat, invece, i passaggi devono essere impostati manualmente.

Con il Rondostar-Cutomat elettronico la Vostra produzione di pasticceria diventerà ancora più efficiente, perché si memorizza un programma per ogni tipo di prodotto. Grazie allo schermo touchscreen a colori e ad una serie di simboli di facile comprensione, l'uso è semplicissimo.



Poco ingombrante

Entrambi i tavoli si possono ribaltare verso l'alto. Così la macchina si sposta facilmente e si libera spazio prezioso per altri lavori.



Stazione di taglio resistente

La doppia stazione di taglio può essere azionata comodamente sul davanti. La pressione di taglio viene adattata individualmente al tipo di impasto. I rulli di contropressione sotto al tappeto in materiale sintetico garantiscono un taglio netto con una pressione minima.



Facilità di pulizia

Tutti i modelli Cutomat hanno superfici lisce e praticamente nessuna vite a vista. Grazie al design moderno e ad un collaudato sistema di raschiatori, la macchina si pulisce in modo semplice e rapido – senza bisogno di utensili.



Cinque semplici passaggi

1. L'impasto viene sfogliato delicatamente.
2. Inserite la velocità di taglio.
3. Attivate i rulli di taglio.
4. La banda di pasta viene tagliata nella forma desiderata.
5. Farcite e ripiegate i prodotti sul tappeto di uscita.

Come rendere più razionale la produzione? Con una squadra ben affiatata.

Le sfogliatrici e i tavoli di taglio RONDO si completano perfettamente a vicenda. Insieme costituiscono una linea di produzione artigianale di grande versatilità. Sul tavolo di taglio si procede al taglio della banda di pasta nelle diverse forme. Contemporaneamente si può iniziare la lavorazione del successivo pastello sulla sfogliatrice. Così si risparmia tempo e si aumenta la produttività.

Quattro passaggi per risparmiare tempo

1. L'impasto viene sfogliato e arrotolato delicatamente sulla sfogliatrice.
2. Appoggiate la banda di pasta sul tavolo di taglio, dove viene nuovamente srotolata.
3. La banda viene tagliata nella forma desiderata.
4. Farcite e ripiegate i prodotti sul tavolo di taglio.



Durevole e stabile

La struttura robusta in acciaio inossidabile delle sfogliatrici e dei tavoli di taglio garantisce una vita utile molto elevata. I tavoli di taglio sono disponibili in due lunghezze a scelta: 2,6 m e 3,6 m. Come optional sono disponibili anche a velocità variabile.



Tavoli di trasferimento per impasti difficili

Gli impasti che non si prestano all'avvolgimento, che risultano collosi o friabili, possono essere trasportati con il pratico tavolo di trasferimento direttamente al tavolo di taglio.



Produzione razionale di croissant

Producete croissant? Allora sapete bene che avvolgerli a mano richiede molto tempo. Con il nostro avvolgitore Rondinette potrete produrre croissant di dimensioni diverse - in modo rapido e razionale. I triangoli di pasta tagliati sul tavolo di taglio o sul Cutomat vengono semplicemente depositati sul tappeto di entrata di Rondinette e avvolti delicatamente.



Come ottenere prodotti sempre regolari? Con un taglio perfetto.

Con i rulli di taglio RONDO la banda di pasta viene tagliata in tutte le forme possibili in modo rapido e semplice – dimensioni, peso e forme sono sempre identici. Grazie all'ampia gamma di rulli di taglio, le Vostre idee potranno sempre realizzarsi alla perfezione – in modo preciso, uniforme e versatile.



Rettangolari e quadrati

Con i rulli di taglio trasversali e longitudinali si creano le basi per molti prodotti di pasticceria che richiedono una piegatura.



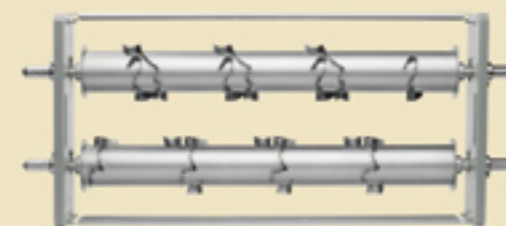
Decorazioni a tutto tondo

Con i rulli di taglio rotondi e ovali con bordi lisci o ondulati.



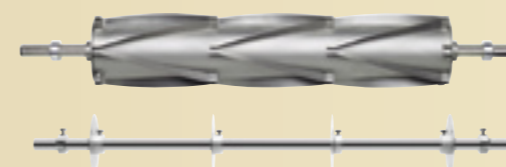
Ciambelle e bomboloni

Con i rulli di taglio rotondi o ad anello.



Forme speciali

Con i rulli di taglio accoppiati.



Croissant perfetti

Con i rulli di taglio a zigzag e longitudinali.



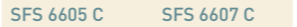
Forme occasionali

Con i rulli di taglio manuali per triangoli, quadrati, rettangoli e pezzi rotondi.

Modelli Cutomat meccanici



Modelli Cutomat elettronici



	Rondomat-Cutomat 4000 SSO 6405 C SSO 6407 C		Manomat-Cutomat 2000 SSO 675 C SSO 677 C		Automat-Cutomat 2000 SSO 685 C SSO 687 C		Rondostar-Cutomat 4000 SFS 6605 C SFS 6607 C	
Sottostruttura basamento • verniciato • in acciaio inox	si opzionale	si opzionale	- si	- si	- si	- si	- si	- si
Sfarinatore automatico	opzionale	opzionale	opzionale	opzionale	opzionale	opzionale	si	si
Avvolgitore automatico	-	-	-	-	-	-	opzionale	opzionale
Larghezza tavoli	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Larghezza tappeti	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Lunghezza totale tavoli	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm
Lunghezza cilindri	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Apertura griglie di protezione	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
Abbassamento cilindri	0,3-45 mm	0,3-45 mm	0,5-45 mm	0,5-45 mm	0,5-45 mm	0,5-45 mm	0,2-45 mm	0,2-45 mm
Chiusura dei cilindri motorizzata	manuale	manuale	manuale	manuale	automatica	automatica	cilindri motorizzato: • 100 programmi • manuale	cilindri motorizzato: • 100 programmi • manuale
Velocità tappeto di scarico	80 cm/s	80 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	85 cm/s	85 cm/s
Velocità di taglio	variabile	variabile	variabile	variabile	variabile	variabile	variabile	variabile
Spazio richiesto (mm) • in posizione di lavoro, raccogli pasta aperti • in posizione di riposo	1330 x 3540 1330 x 1885	1330 x 3840 1330 x 2050	1215 x 3650 1215 x 1650	1215 x 3950 1215 x 1800	1215 x 3650 1215 x 1650	1215 x 3950 1215 x 1800	1260 x 3540 1260 x 1875	1260 x 3900 1260 x 2040
Potenza motore	2,0 kVA/1,1 kW	2,0 kVA/1,1 kW	1,5 kVA/0,75 kW	1,5 kVA/0,75 kW	1,5 kVA/0,75 kW	1,5 kVA/0,75 kW	2 kVA/1,2 kW	2 kVA/1,2 kW
Voltaggio	3 x 200-460 V 50/60 Hz	3 x 200-460 V 50/60 Hz	3 x 200-460 V 50/60 Hz	3 x 200-460 V 50/60 Hz	3 x 200-460 V 50/60 Hz	3 x 200-460 V 50/60 Hz	3 x 200-460 V 50/60 Hz	3 x 200-460 V 50/60 Hz
Peso	295 kg	305 kg	250 kg	260 kg	260 kg	265 kg	310 kg	320 kg

Tavoli di taglio



	SFT 262	SFT 262 V	SFT 362	SFT 362 V	PPT 150	PPT 250
Larghezza tavoli	715 mm	715 mm	715 mm	715 mm	648 mm	648 mm
Larghezza tappeti	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Larghezza totale	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	850 mm	850 mm
Lunghezza totale tavoli	2650 mm	2650 mm	3550 mm	3550 mm	1600 mm	2530 mm
Lunghezza totale	3270 mm incl. allungamento	3270 mm incl. allungamento	4170 mm incl. allungamento	4170 mm incl. allungamento	1700 mm	2630 mm
Altezza	912 mm	912 mm	912 mm	912 mm	805 - 1000 mm	805 - 1000 mm
Velocità tappeto	3,6 m/min	0,8 - 7 m/min	3,6 m/min	0,8 - 7 m/min	0,9 - 55 m/min	0,9 - 55 m/min
Potenza motore	0,3 kVA/0,2 kW	0,3 kVA/0,2 kW	0,6 kVA/0,4 kW	0,5 kVA/0,2 kW	0,5 kVA	0,5 kVA
Voltaggio	3 x 200-420 V, 50/60 Hz	2 x 200-420 V, 50/60 Hz	3 x 200-420 V, 50/60 Hz	2 x 200-420 V, 50/60 Hz	2 x 200-420 V, 50/60 Hz	2 x 200-420 V, 50/60 Hz
Seconda stazione di taglio	-	-	opzionale	opzionale	-	-
Stazione di taglio motorizzata	-	-	opzionale	opzionale	-	-
Peso • con seconda stazione di taglio • con stazione di taglio motorizzata	170 kg - -	170 kg - -	190 kg 210 kg 215 kg	190 kg 210 kg 215 kg	65 kg - -	80 kg - -

Tavoli di trasferimento



Rondinette



SGRR

Larghezza tappeti	250 mm
Altezza	330 mm
Larghezza totale	345 mm
Lunghezza	580 mm
Potenza motore	0,3 kVA
Voltaggio	3 x 220/380 V, 50 Hz 1 x 220 V, 60 Hz
Peso	25 kg

durevoli
robusti
compatti
efficienti