



Einfach, schnell und effizient:

Handwerkliche Feingebäckproduktion
auf kleinstem Raum.



Wie schafft man mehr Platz? Indem man ihn optimal nutzt.

Platz und Zeit sind in der Handwerksbäckerei oft Mangelware. RONDO bietet Lösungen zur effizienten Feingebäckherstellung, die auch in kleinen Backstuben Platz finden.

Das aufwendige Schneiden der Teigbänder übernimmt der RONDO-Cutomat oder der RONDO-Schneidetisch. Sie und Ihre Angestellten haben mehr Zeit zum Füllen, Falten und Dekorieren der Gebäcke.

Ob vier- oder dreieckig, rund oder in Fantasieformen – die Teigstücke sind immer regelmässig in Form, Grösse und Gewicht. Das stellt konstante Qualität sicher.

Den Maschinen von RONDO können Sie vertrauen. In ihnen stecken Jahrzehnte der Erfahrung. Eine grosse Leidenschaft für Teigbearbeitung. Ideen, gepaart mit ausgereifter Technik. Durchdachte Ergonomie und hohe Langlebigkeit. Typisch RONDO eben – Dough-how & more.

flexibel
wirtschaftlich
vielseitig
platzsparend

Wie wird Ausrollen und Schneiden effizienter? Indem man es kombiniert.

Der RONDO-Cutomat ist eine Ausrollmaschine mit integrierter Schneidestation – die optimale Lösung bei begrenzten Platzverhältnissen. In fünf einfachen Schritten verarbeiten Sie alle Teigarten zu Feingebäcken in erstklassiger Qualität. Rationell und effizient, gleichmässig und zuverlässig.



Rondostar-Cutomat

Elektronische Ausroll- und Schneidemaschine mit revolutionärer i-Touch-Bedienung.



Rondomat-Cutomat

Mechanische Ausroll- und Schneidemaschine, kombiniert Ergonomie mit Leistungsfähigkeit und Hygiene.

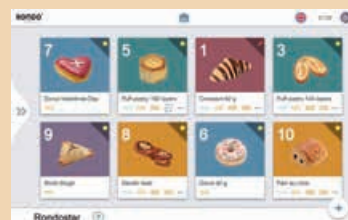


Manomat-Cutomat und Automat-Cutomat

Mechanische Ausroll- und Schneidemaschinen für höchste Leistungsansprüche. Der Manomat-Cutomat verfügt über eine manuell einstellbare Walzenzustellung. Der Automat-Cutomat über eine automatische.

Für jedes Bedürfnis der richtige Cutomat

Mit dem elektronischen Rondostar-Cutomat wird Ihre Feingebäckherstellung noch effizienter. Denn für jedes Gebäck speichern Sie ein Programm. Die revolutionäre i-Touch Bedienung macht die Arbeit mit der Rondostar-Cutomat sehr einfach. Auf dem grossen bruchsischeren Cinema Display sind alle Informationen in übersichtlichen Kacheln dargestellt – so, wie es jeder von seinem Smartphone gewöhnt ist. Auch ungeübte Bediener arbeiten daher mit der Rondostar-Cutomat von Anfang an produktiv.



Manomat-Cutomat und Automat-Cutomat sind für höchste Leistungsansprüche konstruiert. Der Automat-Cutomat verfügt über eine automatische Walzenzustellung, die immer dieselben Abwalzschritte garantiert. Beim Manomat-Cutomaten werden diese manuell eingestellt.

Der mechanische Rondomat-Cutomat kombiniert Ergonomie mit Leistungsfähigkeit und Hygiene.



Geringer Platzbedarf

Beide Maschinentische lassen sich hochklappen. Die Maschine ist leicht zu verschieben. So wird wertvoller Platz für andere Arbeiten frei.



Robuste Schneidestation

Die Doppelschneidestation kann bequem von vorne bedient werden. Den Schneidedruck passen Sie individuell an den Teig an. Gegendruckrollen unter dem Kunststoffband garantieren ein sauberes Schneiden mit minimalem Druck.



Einfache Reinigung

Alle Cutomaten besitzen glatte Flächen und praktisch keine sichtbaren Schrauben. Dank modernem Design und dem bewährten Abstreifersystem reinigen Sie die Maschine schnell und einfach – ohne Werkzeuge.

Fünf einfache Schritte

1. Der Teig wird schonend ausgerollt.
2. Sie schalten auf Schneidgeschwindigkeit.
3. Sie aktivieren die Schneidewellen.
4. Das Teigband wird in die gewünschte Form geschnitten.
5. Sie füllen und falten die Gebäcke auf dem Auslaufband.



Wie wird Ihre Produktion rationeller? Mit einem eingespielten Team.

Die Ausrollmaschinen und Schneidetische von RONDO ergänzen sich hervorragend. Zusammen bilden sie eine vielseitige handwerkliche Produktionslinie. Auf dem Schneidetisch schneiden Sie das Teigband in verschiedene Formen. Gleichzeitig können Sie auf der Ausrollmaschine schon den nächsten Teigblock verarbeiten. Das spart Zeit. Und steigert Ihre Produktivität.

Vier zeitsparende Schritte

1. Der Teig wird auf der Ausrollmaschine schonend ausgerollt und aufgehaspelt.
2. Sie legen das Teigband auf den Schneidetisch, wo es wieder abgehaspelt wird.
3. Das Teigband wird in die gewünschte Form geschnitten.
4. Sie füllen und falten die Gebäcke auf dem Schneidetisch.



Langlebig und stabil

Die robuste Bauweise aus rostfreiem Stahl der Ausrollmaschinen und Schneidetische garantiert eine lange Lebensdauer.

Zur Auswahl stehen Schneidetische in den Längen 2,6 m und 3,6 m. Optional sind sie auch mit variabler Geschwindigkeit erhältlich.



Transfertische für heikle Teigarten

Nicht haspelbare, klebrige oder brüchige Teige transportieren Sie mit dem praktischen Transfertisch direkt zum Schneidetisch.



Rationelle Herstellung von Croissants

Produzieren Sie Croissants? Dann wissen Sie: Das manuelle Wickeln nimmt viel Zeit in Anspruch. Mit unserem Wickelgerät Rondinette stellen Sie Croissants in verschiedenen Größen her – schnell und rationell. Auf dem Schneidetisch oder dem Automaten geschnittene Teigdreiecke werden dabei einfach auf das Einlaufband der Rondinette gelegt und locker gewickelt.



Wie wird Gebäck stets gleichmässig? Mit einem perfekten Schnitt.

Mit den RONDO-Schneidewellen entstehen aus Ihrem Teigband schnell und einfach Teigstücke in verschiedenen Formen – immer gleich gross, gleich schwer und gleich geformt. Mit dem umfassenden Sortiment an Schneidewellen setzen Sie Ihre Ideen perfekt um – präzise, gleichmässig und vielfältig.





Rechteckig und quadratisch

Mit Quer- und Längsschneidewellen entsteht die Basis für viele gefaltete Gebäcke.



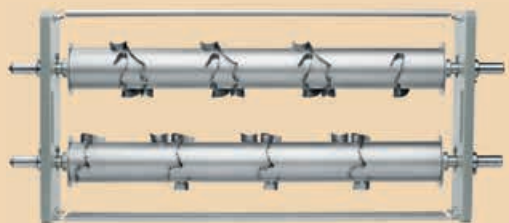
Rundum dekorativ

Mit Rund- und Ovalschneidewellen mit glatten oder gewellten Rändern.



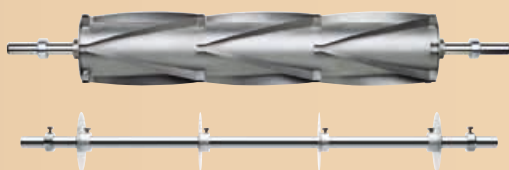
Donuts und Berliner

Mit Rund- oder Ringschneidewellen.



Spezialformen

Mit Tandemschneidewellen.



Perfekte Croissants

Mit Zickzack- und Längsschneidewellen.



Gelegentliche Formen

Mit Handschneidewellen für Dreiecke, Quadrate, Rechtecke und Rundstücke.

	Elektronische Cutomaten		Mechanische Cutomaten					
								
	Rondostar-Cutomat 5000 SSH 6725 C SSH 6727 C		Automat-Cutomat 2000 SSO 685 C SSO 687 C		Manomat-Cutomat 2000 SSO 675 C SSO 677 C		Rondomat-Cutomat 4000 SSO 6405 C SSO 6407 C	
Unterbau Sockel	in rostfreiem Edelstahl	in rostfreiem Edelstahl	in rostfreiem Edelstahl	in rostfreiem Edelstahl	in rostfreiem Edelstahl	in rostfreiem Edelstahl	in rostfreiem Edelstahl	in rostfreiem Edelstahl
Automatischer Mehlstreuer	ja	ja	optional	optional	optional	optional	optional	optional
Automatische Haspel	optional	optional	–	–	–	–	–	–
Tischbreite	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Bandbreite	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Totale Tischlänge	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm
Walzenlänge	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Schutzgitterdurchlass	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
Walzenöffnung	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm	0,5 – 45 mm	0,5 – 45 mm	0,5 – 45 mm	0,5 – 45 mm	0,3 – 45 mm	0,3 – 45 mm
Walzenzustellung	motorisch	motorisch	automatisch	automatisch	manuell	manuell	manuell	manuell
Ausrollgeschwindigkeit auf Auslaufband	85 cm/s	85 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	80 cm/s	80 cm/s
Schneidegeschwindigkeit	variabel	variabel	variabel	variabel	variabel	variabel	variabel	variabel
Bedienung / Display	i-Touch Bedienung/ 10,1-Zoll-Touchscreen (Cinema Display)	i-Touch Bedienung/ 10,1-Zoll-Touchscreen (Cinema Display)	Verstellrad mit gespreizter Skala	Verstellrad mit gespreizter Skala	Verstellrad mit gespreizter Skala	Verstellrad mit gespreizter Skala	Verstellhebel mit gespreizter Skala	Verstellhebel mit gespreizter Skala
Platzbedarf (in mm) • in Arbeitsstellung, Teigfangbleche ausgezogen • in Ruhestellung	1260 × 3540 1260 × 1875	1260 × 3900 1260 × 2040	1215 × 3650 1215 × 1650	1215 × 3950 1215 × 1800	1215 × 3650 1215 × 1650	1215 × 3950 1215 × 1800	1330 × 3540 1330 × 1885	1330 × 3840 1330 × 2050
Leistung	2,2kVA/1,4 kW	2,2kVA/1,4 kW	1,5kVA/0,9 kW	1,5kVA/0,9 kW	1,5kVA/0,9 kW	1,5kVA/0,9 kW	2,0 kVA/1,3 kW	2,0 kVA/1,3 kW
Spannung	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz	3 × 200 – 480 V 50/60 Hz
Gewicht	320 kg	330 kg	260 kg	265 kg	250 kg	260 kg	310 kg	315 kg

	Rondinette
	
	SGRR
Bandbreite	250 mm
Höhe	340 mm
Totale Breite	380 mm
Länge	580 mm
Leistung	0,3 kVA/0,11 kW
Spannung	3 × 220–420V, 50/60 Hz 1 × 220V, 50/60 Hz
Gewicht	25 kg

Schneidetische



Transfertische



	SFT 262	SFT 262 V	SFT 362	SFT 362 V	PPT 150	PPT 250
Tischbreite	715 mm	715 mm	715 mm	715 mm	650 mm	650 mm
Bandbreite	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Totale Breite	970 mm	970 mm	970 mm	970 mm	850 mm	850 mm
Totale Tischlänge	2650 mm	2650 mm	3550 mm	3550 mm	1600 mm	2530 mm
Länge total	3270 mm inkl. Auszug	3270 mm inkl. Auszug	4170 mm inkl. Auszug	4170 mm inkl. Auszug	1700 mm	2630 mm
Höhe	915 mm	915 mm	915 mm	915 mm	805 – 1000 mm	805 – 1000 mm
Bandgeschwindigkeit	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
Leistung	1,1 kVA/0,7 kW	1,1 kVA/0,7 kW	1,1 kVA/0,7 kW	1,1 kVA/0,7 kW	0,6 kVA/0,4 kW	0,6 kVA/0,4 kW
Spannung	3 × 200 – 420 V, 50/60 Hz	1 × 200 – 460 V, 50/60 Hz 3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 420 V, 50/60 Hz	1 × 200 – 460 V, 50/60 Hz 3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	1 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	1 × 200 – 460 V, 50/60 Hz
Zweite Schneidestation	–	–	optional	optional	–	–
Angetriebene Schneidestation	–	–	optional	optional	–	–
Gewicht	170 kg	170 kg	190 kg	190 kg	65 kg	80 kg
• Mit zweiter Schneidestation	–	–	210 kg	210 kg	–	–
• Mit angetriebener Schneidestation	–	–	215 kg	215 kg	–	–

Technische Änderungen vorbehalten. Die sicherheitstechnischen und typenspezifischen Instruktionen der Betriebsanleitung sind zu befolgen. Verbots-, Hinweis- und Warnschilder an den Maschinen sind gemäss Betriebsanleitung zu beachten.

langlebig
robust
kompakt
effizient

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

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

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

RONDO S.à.r.l.
67319 Wasselonne Cédex / Frankreich
Tel. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST / UK
Tel. +44 20 8391 1377
info.uk@rondo-online.com

OOO RONDO Rus
127495 Moskau / Russland
Tel. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / USA
USA
Tel. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com
Kanada
Tel. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
info.my@rondo-online.com

RONDO China
Regional Office
Guangzhou 510700 / China
Tel. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México
Regional Office
C.P. 15530 México, D.F. / Mexiko
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

