

RONDO Burgdorf AG
Heimswilstrasse 42
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
36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
schio@it.rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG
Hoorwaldstrasse 44
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»
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

000 RONDO Rus
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4
127411 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 665 67 93
Fax +7 (495) 665 67 94
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

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

www.rondo-online.com



Kompakt, schnell und einfach:

Pizzolo

Wie produzieren Sie regelmässige Pizzaböden? Mit der kompakten Pizzolo.

Ob klein oder gross, dünn oder dick – mit der kompakten Pizzolo rollen Sie Ihre Teigstücke zu regelmässigen, runden oder ovalen Pizzaböden aus. Ganz einfach produzieren Sie pro Stunde 200 bis 300 Pizzaböden mit einem Durchmesser von 5 bis 13 Zoll. Sie stellen lediglich die gewünschten Enddicken ein. Ein weiterer Vorteil ist die schnelle und einfache Reinigung der Pizzolo.



Technische Daten

Pizzolo	SPR53.B10
Walzenlänge	500 mm
Walzenöffnung	0,3 bis 10 mm
Totale Breite	744 mm
Höhe	520 mm
Länge	590 mm
Leistung	1,0 kVA
Spannung	1 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 230 V, 50/60 Hz 3 × 400/420 V, 50 Hz
Gewicht	84 kg

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

Drei einfache Schritte zum perfekten Pizzaboden



1. Sie stellen die Walzenöffnung auf die gewünschten Dicken für den ersten und zweiten Durchgang ein.



→ Es entsteht ein ovales Teigstück.

2. Sie drücken den geruhten und gekühlten Teig in der Hand flach und schieben ihn zwischen die Einführrollen.



3. Nun drehen Sie das ovale Teigstück um 90° und kippen das Beschickungsblech. Die Walzen werden gleichzeitig automatisch auf die vorgewählte Dicke für den zweiten Durchgang eingestellt und der Teig wird nochmals ausgerollt.



→ Ihr perfekter Pizzaboden ist fertig. Alle folgenden Böden werden dieselbe Form, Grösse und Dicke haben. Denn Ihre Einstellungen bleiben fixiert.