RONDO
Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 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

214.de/02-10

RONDO
Dough-how & more.

Mechanische Ausrollmaschinen:

Von Econom bis Automat

Was macht uns alle erfolgreich? Unser Wissen und unsere Erfahrung.

Qualitativ einwandfreie Teigblöcke und -bänder sind die Grundlage für konstant hochwertige Gebäcke. Die Herstellung dieser Bänder und Blöcke erfordert grosses Fachwissen – Ihres und das von RONDO.

Seit über 60 Jahren produziert RONDO erfolgreich und mit Leidenschaft Ausrollmaschinen. Wir verfügen daher über eine einzigartige Kombination aus Fachwissen und Erfahrung. Davon profitieren Sie tagtäglich beim Einsatz unserer mechanischen Ausrollmaschinen. Dough-how & more.

Auf die Ausrollmaschinen von RONDO können Sie zählen:

- Verarbeitung quasi aller Teigarten
- Hohe Wirtschaftlichkeit
- Robuste Bauweise
- Einfache Bedienung
- Schnelle Reinigung

Econom – die Kompakte

Ob als Tisch- oder Sockelmodell – die Econom ist die ideale, platzsparende Ausrollmaschine für Hotels, Pizzashops, Grossküchen und kleine Handwerksbäckereien.

Rondomat – die Ergonomische

Die zuverlässige Rondomat zeichnet sich durch ein ergonomisches Design aus und lässt sich besonders einfach reinigen.

Manomat/Automat – die Schwerarbeiter

Mit den leistungsstarken mechanischen Ausrollmaschinen Manomat und Automat verarbeiten Sie besonders grosse Teigmengen, auch im Mehrschichtbetrieb.

Wie lösen Sie Ihre Platzprobleme? Mit kompakten und effizienten Lösungen.

Die Econom rollt teigschonend und präzise aus und nimmt dabei nur wenig Platz in Anspruch. Mit 500 mm Arbeitsbreite ist sie die ideale Ausrollmaschine, wenn es eng zugeht, beispielsweise für Hotels, Restaurants, Pizzashops, Grossküchen, kleine Handwerksbäckereien und Konditoreien.

Gleichmässige Produkte

Mit dem Enddickenanschlag stellen Sie die gewünschte Enddicke ganz einfach und exakt ein:

- Konstante Endstärken der Teigbänder
- Gleichmässige/-s Produktgrösse und -gewicht

Reinigungsfreundliches Design

Zahlreiche durchdachte Details machen die Econom sehr reinigungsfreundlich:

- Glatte Flächen
- Im Gehäuse integrierter Enddickenanschlag
- Werkzeuglos ein- und ausbaubare Abstreifer
- Kunststofftransportbänder (optional)

Bedienerfreundliches Arbeiten

Mit der Econom arbeiten Sie ohne Kraftaufwand und ermüdungsfrei:

- Gut erreichbare Bedienungselemente
- Ergonomisch geformter Walzenzustellhebel



Econom 4000
Tischmodell STM 5303

Econom 4000 Sockelmodell
SSO 5304

Bei Nichtgebrauch klappen Sie die Tische ganz einfach hoch und gewinnen wertvollen Arbeitsplatz.

Technische Daten

Econom 4000	STM 5303	SSO 5304
Unterbau	Tischmodell	Sockelmodell
Transportbandbreite	475 mm	475 mm
Totale Tischlänge	1550 mm	2060 mm
Walzenlänge	500 mm	500 mm
Walzenöffnung	0.3 – 30 mm	0.3 – 30 mm
Walzenzustellung	Manuell	Manuell
Ausrollgeschwindigkeit auf Auslaufband	50 cm/s	50 cm/s
Leistung	0.75 kVA / 0.5 kW	0.75 kVA / 0.5 kW
Spannung	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz 1 × 200 – 230 V, 50 Hz 1 × 200 – 230 V, 60 Hz 1 × 110 V, 60 Hz	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz
Platzbedarf (mm) ² in Arbeitsstellung, Teigfangbleche ausgezogen ² in Ruhestellung	 1040 × 1550 mm 1040 × 815 mm	 1045 × 2500 mm 1045 × 1100 mm
Gewicht	80 kg	145 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.

Was ermöglicht Ihnen ermüdungsfreies Arbeiten? Eine ergonomische Ausrollmaschine.

Die Rondomat ist die passende Ausrollmaschine für kleinere bis mittelgrosse Bäckereien. Sie zeichnet sich durch eine robuste Bauweise und ein ergonomisches Design aus. Mit der Rondomat verarbeiten Sie schonend alle Teigarten zu gleichmässigen Teigblöcken und -bändern. Die Arbeitsbreite von 650 mm erlaubt es Ihnen, sogar Schneidetische, Croissantmaschinen und kleine Feingebäcklinien zu beschicken.

Rondomat 4000 SSO 6407
mit den Optionen: rostfreier Unterbau, Mehlfangbleche, Transportbänder aus Kunststoff

Robuste Bauweise

Die Rondomat ist kompakt und stabil:

- Hochklappbare Tische
- Einfach verfahrbar
- Tische, Stützen und Teigfangbleche aus rostfreiem Stahl
- Schutzbügel für Bedienungselemente
- Unterbau aus rostfreiem Stahl (optional)

Einfache Hygiene

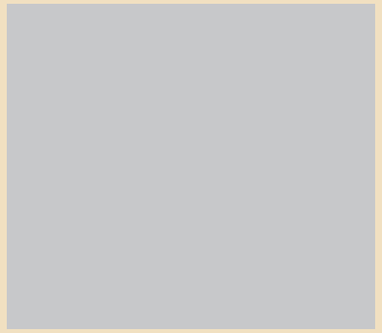
Die Reinigung der Rondomat nimmt nur wenig Zeit in Anspruch:

- Glatte Oberflächen
- Keine Schmutzkanten und sichtbaren Schrauben
- Einfach ein- und ausbaubare Abstreifer

Einfache Bedienung und angenehmes Arbeiten

Zahlreiche durchdachte Details erleichtern die Arbeit mit der Rondomat:

- Ergonomisch geformter Zustellhebel
- Minimaler Kraftaufwand beim Verstellen der Walzen
- Ermüdungsfreies Arbeiten
- Gut ablesbare Skala
- Einfach zu verstellender Enddickenanschlag



Optional ist die Rondomat mit einem Reversierhebel erhältlich. Das ist praktisch, wenn Sie seitlich neben der Maschine stehen und das Teigband besser beobachten wollen.

Der automatische Mehlstreuer (Option) bemehlt Ihr Teigband exakt und gleichmässig. Der Mehlverbrauch wird dadurch deutlich minimiert.

Technische Daten

Rondomat 4000	SSO 6404	SSO 6405	SSO 6407
Unterbau Sockel à gespritzt à in rostfreiem Stahl	 Standard Optional	 Standard Optional	 Standard Optional
Automatischer Mehlstreuer	Optional	Optional	Optional
Transportbandbreite	640 mm	640 mm	640 mm
Totale Tischlänge	2300 mm	2730 mm	3330 mm
Walzenlänge	660 mm	660 mm	660 mm
Walzenöffnung	0.3 – 45 mm	0.3 – 45 mm	0.3 – 45 mm
Walzenzustellung	Manuell	Manuell	Manuell
Ausrollgeschwindigkeit auf Auslaufband	50 cm/s	50 cm/s	50 cm/s
Leistung	2.0 kVA / 1.1 kW	2.0 kVA / 1.1 kW	2.0 kVA / 1.1 kW
Spannung	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz
Platzbedarf (mm) ² in Arbeitsstellung, Teigfangbleche ausgezogen ² in Ruhestellung	 1330 × 2670 mm 1330 × 1550 mm	 1330 × 3100 mm 1330 × 1815 mm	 1330 × 3620 mm 1330 × 2180 mm
Gewicht	260 kg	270 kg	275 kg

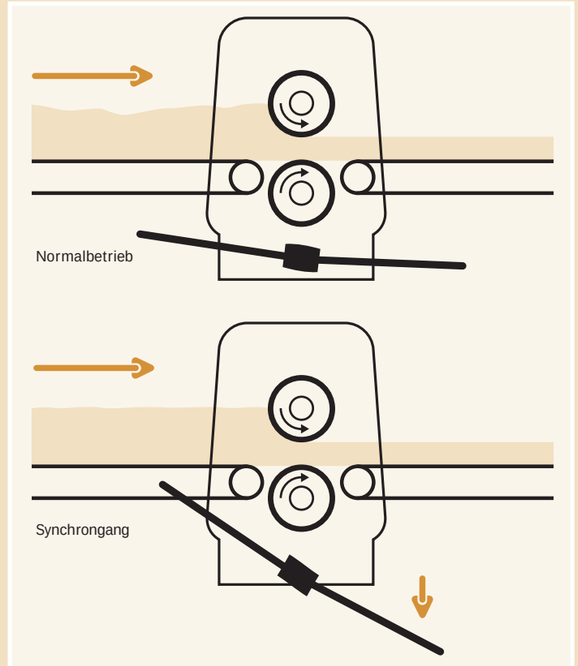
Technische Änderungen vorbehalten. Die sicherheitstechnischen und typenspezifischen Instruktionen der Betriebsanleitung sind zu befolgen. Verbots-, Hinweis- und Warnschilder an den Maschinen sind gemäss Betriebsanleitung zu beachten.

Was ist die Grundlage für Dauereinsatz? Robustheit und Leistungsfähigkeit.

Mit Manomat und Automat verarbeiten Sie schnell besonders grosse Teigmengen. Sie arbeiten auch im mehrschichtigen Einsatz mühelos. Zahlreiche durchdachte Details sorgen für maximalen Bedienerkomfort. Das Design ist äusserst robust und glatte Flächen aus rostfreiem Edelstahl machen die Reinigung einfach.

Einzigartiger Synchrongang

Teigbänder haben die Tendenz, Wellen zu schlagen, zu stauen oder zu reissen. Mit dem Synchrongang der Manomat und der Automat können Sie dieses Problem lösen. Drücken Sie den Umschalthebel weiter herunter: Der Synchrongang wird eingeschaltet und die Einlaufgeschwindigkeit angepasst. So können Sie selbst extrem dünne Teigbänder einfach und sauber ausrollen.



Manomat 2000 SSO 677
mit den Optionen: Mehlfangblech
und Kunststofftransportbänder

Manomat – manuelle Walzenzustellung

Bei der Manomat stellen Sie die Abwalzschritte ausschliesslich manuell ein.

Automat – automatische Walzenzustellung

Sie wählen eine von vier vordefinierten Abwalzkurven aus. Die Automat reduziert beim Ausrollen den Walzenspalt anschliessend automatisch und rollt Ihre Blöcke daher immer gleich aus. So erreichen Sie eine konstant hohe Qualität:

- 4 automatische Programme
- Manuelle Bedienung

Exakte Enddicke

Mit der gespreizten Skala stellen Sie auch Teigenddicken von unter 2 mm ganz exakt ein:

- Grosse, gut lesbare Skala
- Einfaches und exaktes Einstellen der Teigenddicken
- Leichtes und schnelles Öffnen und Schliessen der Walzen mit dem ergonomischen Zustellrad
- Mehr Produkte bei gleicher Teigmenge

Technische Daten

	Manomat 2000 SSO 675	Manomat 2000 SSO 677	Automat 2000 SSO 685	Automat 2000 SSO 687
Unterbau Sockel	In rostfreiem Stahl	In rostfreiem Stahl	In rostfreiem Stahl	In rostfreiem Stahl
Automatischer Mehlstreuer	Optional	Optional	Optional	Optional
Transportbandbreite	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Totale Tischlänge	2720 mm	3320 mm	2720 mm	3320 mm
Walzenlänge	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Walzenöffnung	0.5 – 45 mm	0.5 – 45 mm	0.5 – 45 mm	0.5 – 45 mm
Walzenzustellung	Manuell	Manuell	4 Programme/ Manuell	4 Programme/ Manuell
Ausrollgeschwindigkeit auf Auslaufband	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s
Leistung	1.5 kVA / 0.9 kW	1.5 kVA / 0.9 kW	1.5 kVA / 0.9 kW	1.5 kVA / 0.9 kW
Spannung	3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz
Platzbedarf (mm)				
² in Arbeitsstellung, Teigfangbleche ausgezogen	1215 × 3200 mm	1215 × 3800 mm	1215 × 3200 mm	1215 × 3800 mm
² in Ruhestellung	1215 × 1440 mm	1215 × 1760 mm	1215 × 1440 mm	1215 × 1760 mm
Gewicht	230 kg	235 kg	235 kg	240 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.

Wie wird es am Ende perfekt? Indem Sie am Anfang auf Qualität achten.

Nur wenn Ihre Teigblöcke und Fettplatten eine regelmässige, viereckige Form haben, werden auch Ihre Teigbänder regelmässig. Mit regelmässigen Teigbändern reduzieren Sie den Abfall und senken damit die Kosten beträchtlich. Mit der Rondopress bringen Sie Teig- und Fettblöcke ohne Kraftaufwand und auf einfache Weise in eine regelmässig viereckige Form. Zudem macht die Rondopress, aufgrund der hohen Presskraft, das Fett schön geschmeidig. So, dass sich später besonders gleichmässige Fettschichten ergeben.

Einfache Reinigung

Die Rondopress ist schnell und einfach gereinigt:

- Gehäuse und Deckel aus rostfreiem Edelstahl
- Reinigungsfreundliche Druckplatte

Mit der Rondopress formen Sie auf einfachste Weise und ohne Kraftaufwand gleichmässige Teigblöcke und Fettplatten:

1. Sie legen abgewogenen Teig oder die Fettplatte in die Presskammer aus rostfreiem Edelstahl.
2. Sie schliessen die Abdeckung – der Pressvorgang beginnt.
3. Der Deckel öffnet sich automatisch nach der eingestellten Presszeit und der regelmässig viereckige Teigblock oder die geschmeidige Fettplatte liegen zur Weiterverarbeitung bereit.

Technische Daten

Rondopress	SHTP.A / SHTP.C
Aussenabmessungen	650 × 640 × 1200 mm
Presskammer	512 × 409 × 135 mm
Spannung	200 – 420 V, 50 Hz 220 V, 60 Hz (UL)
Leistung	3.0 kVA
Gewicht	330 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.

Sie wünschen mehr Möglichkeiten? Fragen Sie Ihren RONDO-Fachberater.

Sie benötigen eine leistungsstärkere Ausrollmaschine oder möchten Ihren Betrieb stärker automatisieren? Das RONDO-Programm umfasst weitere elektronische Ausrollmaschinen und Cutomaten. Ihr RONDO-Fachberater wird Ihnen unsere Lösungen gerne vorstellen.

Elektronische Ausrollmaschinen

Für grössere Bäckereibetriebe und zum Beschicken einer Feingebäcklinie sind leistungsfähige elektronische Ausrollmaschinen ideal.

Rondostar – die Vielseitige

In zwei Ausführungen, mit Sockel und starrem Unterbau, erhältlich. Die Rondostar zeichnet sich durch sehr grosse Flexibilität aus.

Compas HD – die Leistungsstarke

Ist besonders leistungsstark und für den Dauerbetrieb gebaut. Die Compas HD überzeugt durch ihre robuste Bauweise, die sehr einfache Bedienung und ihre Schnelligkeit.

Cutomat-Modelle

Kombinieren Sie Ausrollen und Schneiden. Cutomaten sind vollwertige Ausrollmaschinen mit integrierter Schneidestation – so nützen Sie Ihren Platz optimal.

Rondomat-Cutomat

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

Manomat-Cutomat und Automat-Cutomat

Mechanische Ausroll- und Schneidemaschine mit allen Vorteilen von Manomat und Automat.

Rondostar-Cutomat

Verbindet die Vorteile einer computergesteuerten Ausrollmaschine mit dem Nutzen einer integrierten Schneidestation.