

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
Tel. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com

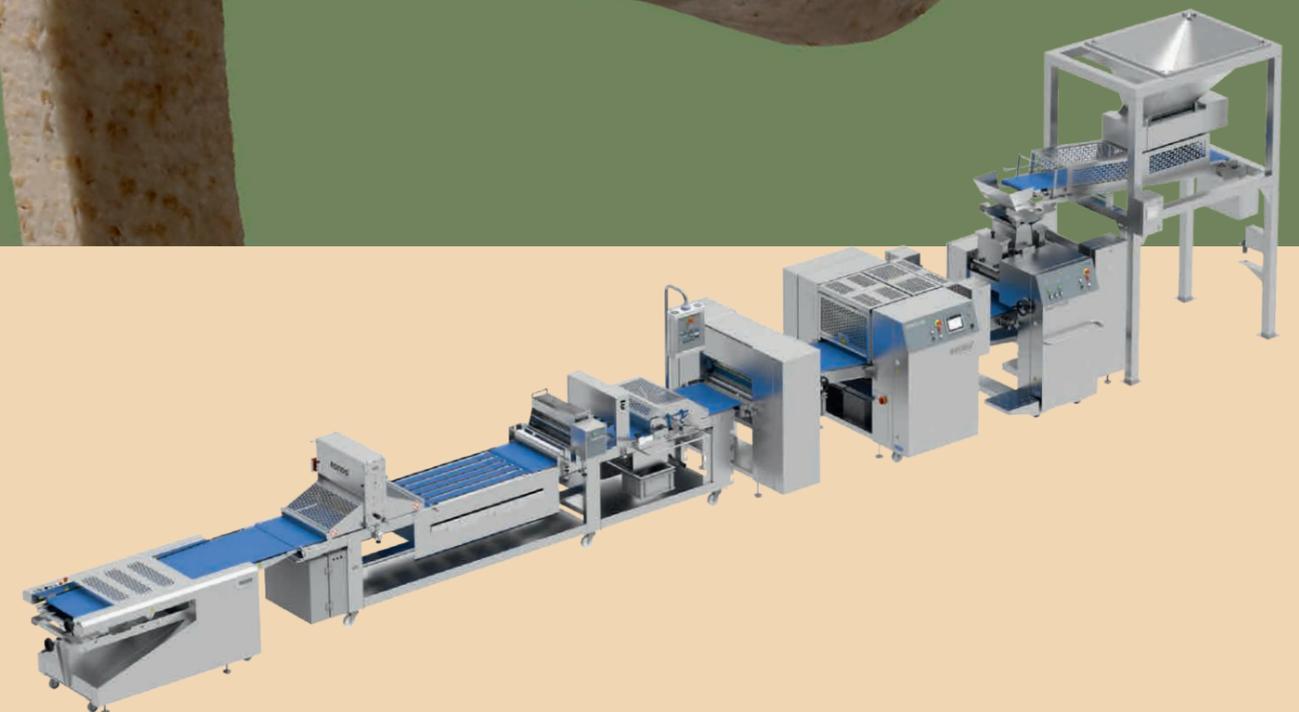
RONDO Inc.
Downsview, Ont. M3J 2N7 / Kanada
Tel. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

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

RONDO China
Regional Office
Guangzou 510623 / 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



Kompakte Linie für geschnittene Spezialbrötchen und -brote

RONDO SBL

Wann ist eine kompakte Lösung besser? Wenn sie mehr Möglichkeiten bietet.

Die Spezialbrötchenlinie RONDO SBL ist die richtige Lösung für alle Bäckereien, die effizient hochwertige Spezialbrötchen und -brote herstellen wollen. Aufgrund der Teigführung ohne Fallhöhen können Sie auch sehr weiche und lange vorgegarte Teige schonend verarbeiten und so handwerkliche Brote und Brötchen herstellen. Auf knapp 12 m Länge bietet Ihnen die RONDO SBL die Möglichkeit, das ganze Spektrum an besaatenen und unbesaaten, geschnittenen Broten und Brötchen automatisch herzustellen.



1 Stressfreie Teigbandformung

Der Smart Feeder formt Ihren Teig schonend zu einem homogenen Band vor, das anschliessend von der Smartline endausgerollt wird. Der Smart Feeder kann auch optional mit einem Zuführtrichter automatisch beschickt werden.

3 Flexible Aufarbeitung

Auf der Aufarbeitungslinie, einer speziellen Polyline, wird das Teigband in Streifen geschnitten, diese gespreizt und anschliessend mit der Guillotine auf die gewünschte Länge geschnitten. Sie können die Linie schnell, einfach und werkzeuglos auf eine andere Gebäckgrösse umstellen. Mit einem Besprüher und Besaater können Sie die Brote und Brötchen mit Saaten, Gries, Körnern und anderem Streugut dekorieren.

2 Schonendes Ausrollen

Der verstellbare Satellitenkopf der Smartline verarbeitet alle Teigarten, vom weichen, hochhydrierten Teig bis hin zu festem Teig, schonend zu einem perfekten, regelmässigen Teigband. Die Teigstruktur bleibt dabei erhalten und Sie können Brote und Brötchen mit grosser artisanaler Porung produzieren.



Technische Daten

- Länge: 11,85 m
- Produktgewicht: 50 – 600 g
- Kapazität: bis zu 18 000 Stück pro Stunde

Technische Änderungen vorbehalten.

Ihre Vorteile auf einem Blick

Breites Produktspektrum

Sie können auf der RONDO SBL hochwertige Körnerbrötchen, Sandwichbrötchen, Körnerrauten, Ciabatta, Baguettes und viele weitere Produkte herstellen und optional auch beidseitig besaaten oder dekorieren. Schonend verarbeiten Sie sowohl feste Teige mit einem Wasseranteil von 50 % (TA 150) wie auch hochhydrierte Teige mit einem Wasseranteil von 85 % und mehr (TA 185+) sowie Teige mit einer Ruhezeit von 2,5 Stunden oder länger.



Hohe Automatisierung

Mit nur zwei Bedienern können Sie auf der RONDO SBL bis zu 18 000 Spezialbrote und -brötchen pro Stunde herstellen, denn die kompakte Absetzmaschine schafft bis zu 10 Bleche pro Minute. Maschineneinstellungen speichern Sie einmal ab und rufen sie bei Produktwechseln schnell und einfach wieder auf.



Kompakte Bauweise

Trotz ihrer kompakten Bauweise gehen Sie keine Kompromisse bei der Bedienung und der Reinigung der RONDO SBL ein. Aufgrund der offenen Konstruktion haben Bediener jederzeit Zugriff auf den Teig. Die gute Zugänglichkeit der Komponenten und die weitöffnenden Schutzgitter garantieren eine schnelle und einfache Reinigung.