

RONDO

Einladung zum RONDO Expertentag 2025

25. und 26. Juni 2025 in Burgdorf / Schweiz



RONDO Deutschland
RONDO GmbH & Co. KG
Hoorwaldstraße 44
57299 Burbach / Deutschland
Tel. +49 2736 203-0
info.de@rondo-online.com
www.rondo-online.com

Veranstaltungsort:
RONDO Headquarters
RONDO Burgdorf AG
Heimiswilstrasse 42
3400 Burgdorf / Schweiz

Hotel:
Hotel Berchtold
Bahnhofstrasse 90
3401 Burgdorf / Schweiz
Tel. +41 34 428 84 28
info@hotel-berchtold.ch
www.hotel-berchtold.ch/hotel

Mehr Informationen
zum RONDO
Expertentag 2025



Sie sind herzlich eingeladen zu unserem Expertentag.

Es erwarten Sie viele praktische und abwechslungsreiche Vorführungen in angenehmer Atmosphäre.



Aufarbeitungslinien
für die Herstellung von Feingebäck, Spezialbrötchen, Baguette oder Ciabatta in verschiedensten Formen – auf Wunsch mit Saaten.



Compas 4.0
Die neueste Generation elektronischer Ausrollmaschinen mit bruchsicherem i-Touch-Display, vier Einzelantrieben, größerem Walzenspalt und höherer Bandgeschwindigkeit.

Programm-Highlights:

Herstellung von:

- Feingebäck und Spezialbrötchen
- gewickelten Produkten (Croissants)
- Lamierten Produkten
- Rund- und langgewirkten Broten

Vorstellung der neuesten Generation elektronischer Ausrollmaschinen

Gemeinsames Abendessen
mit Erfahrungsaustausch

Abwieger 7500 und Brotstar 3000
Die Brotstraße für die Herstellung von gewichtsgenauen, rund- und langgewirktem Brot.

