

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



Laminaires mécaniques :

de l'Econom à l'Automat





Ce qui fait notre succès ? Notre savoir-faire et notre expérience.

Des pâtons et des bandes de pâte qualitativement impeccables sont indispensables pour produire des pâtisseries de qualité. La production de ces bandes et pâtons requiert une expertise poussée – la votre et celle de RONDO.

Cela fait plus de 60 ans que RONDO s'investit avec passion et succès dans la fabrication de laminoirs. Nous disposons par conséquent d'une expertise et d'une expérience uniques dans ce domaine dont vous profitez au quotidien lors de l'utilisation de nos laminoirs mécaniques. Dough-how & more.

Vous pouvez compter sur les laminoirs de RONDO :

- Façonnage de pratiquement tous types de pâtes
- Rentabilité élevée
- Construction robuste
- Utilisation facile
- Nettoyage rapide



Econom – la solution compacte

Qu'il s'agisse du modèle de table ou du modèle avec socle – l'Econom est la solution idéale pour les hôtels, les pizzerias, les cuisines de collectivités et les petites boulangeries artisanales.



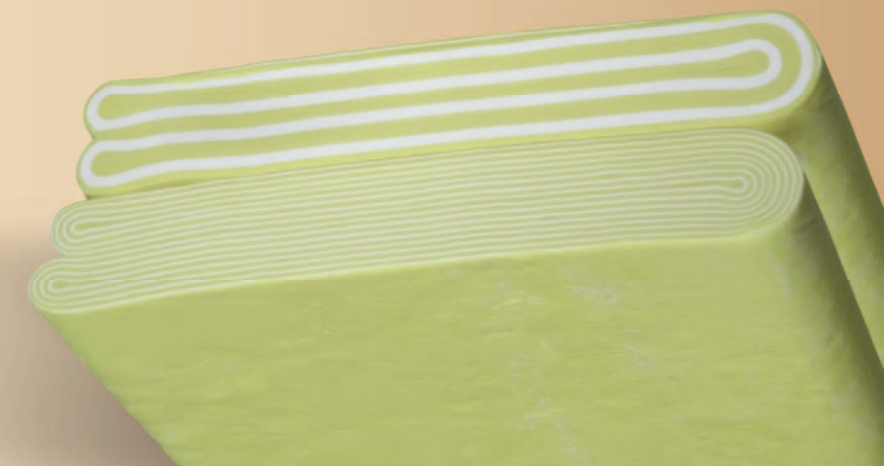
Rondomat – la solution ergonomique

Le Rondomat fiable se distingue par son design ergonomique et est particulièrement facile à nettoyer.



Manomat/Automat – les bêtes de somme parmi les laminoirs

Les laminoirs mécaniques performants Manomat et Automat vous permettent de travailler des volumes de pâte particulièrement importants, même en cas de travail en plusieurs équipes.



Comment résoudre vos problèmes de place ? Avec des solutions compactes et efficaces.

L'Econom lamine la pâte de façon précise et en douceur et ne nécessite que peu de place. Avec une largeur de travail de 500 mm, il est le laminoir idéal en cas de manque de place, par exemple dans les hôtels, les restaurants, les pizzerias, les cuisines de collectivités, les petites boulangeries et pâtisseries artisanales.



Econom 4000
Modèle sur table STM 5303



Econom 4000 modèle avec socle
SSO 5304



Relevez tout simplement les tables lorsqu'elles ne sont pas utilisées pour gagner de la place.

Des produits réguliers

La butée d'épaisseur finale vous permet de régler aisément et de façon exacte l'épaisseur finale souhaitée :

- épaisseur constante des bandes de pâte
- des produits de taille et de poids constants

Un design facilitant le nettoyage

De nombreux détails très étudiés facilitent le nettoyage de l'Econom au maximum :

- surfaces lisses
- butée d'épaisseur finale intégrée dans le carter
- pose et dépose des racleurs sans aucun outil
- tapis transporteurs synthétiques (en option)

Un travail ergonomique

L'Econom vous permet de travailler sans effort physique et sans fatigue :

- éléments de commande aisément accessibles
- forme ergonomique du levier de réglage des cylindres



Caractéristiques techniques

Econom 4000	STM 5303	SSO 5304
Substructure	sur table	sur socle
Largeur tapis	475 mm	475 mm
Longueur table hors tout	1550 mm	2060 mm
Longueur des cylindres	500 mm	500 mm
Ecartement des cylindres	0,3 – 30 mm	0,3 – 30 mm
Abaisse des cylindres	manuelle	manuelle
Vitesse du tapis de décharge	50 cm/s	50 cm/s
Puissance	0,75 kVA / 0,5 kW	0,75 kVA / 0,5 kW
Tension d'alimentation	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
Encombrement (mm) en position • de travail, tôles réception sorties • de repos	1040 × 1550 mm 1040 × 815 mm	1045 × 2500 mm 1045 × 1100 mm
Poids	80 kg	145 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation d'interdiction, d'avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter.

Comment travailler sans vous fatiguer ? Avec un laminoir ergonomique.

Le Rondomat est le laminoir adapté pour les boulangeries-pâtisseries de petite à moyenne taille. Il se distingue par sa construction robuste et son design ergonomique. Avec le Rondomat, vous façonnez en douceur des pâtons et des bandes à partir de tous types de pâte. Sa largeur de travail de 650 mm vous permet même d'alimenter des tables de découpe, des machines à croissants ou de petites lignes de viennoiseries.



Rondomat 4000 SSO 6407
équipé des options suivantes : socle inoxydable, tôles réceptrices pour farine, tapis transporteurs synthétiques



Construction robuste

- Le Rondomat est compact et stable :
- tables relevables
 - déplacement aisé
 - tables, supports et tôles de récupération de pâte en acier inoxydable
 - étrier de protection pour les éléments de commande
 - socle en acier inoxydable (option)



Hygiène facilitée

- Le nettoyage du Rondomat ne nécessite que peu de temps :
- surfaces lisses
 - pas de vis visibles ou d'arêtes où pourrait s'accumuler la saleté
 - racleurs faciles à monter et à démonter

Commande simple et travail agréable

- De nombreux détails sophistiqués facilitent le travail avec le Rondomat :
- forme ergonomique du levier de réglage
 - effort minimal lors du réglage des cylindres
 - travail sans fatigue
 - graduation bien lisible
 - butée d'épaisseur finale facile à régler



Le Rondomat peut également être équipé d'un levier inverseur disponible en option. Cela vous facilite le travail lorsque vous vous tenez à côté de la machine afin de pouvoir surveiller la bande de pâte.



Le farineur automatique (option) farine la bande de pâte de façon précise et régulière. Cela se traduit par une réduction sensible de la consommation de farine.

Caractéristiques techniques

Rondomat 4000	SSO 6404	SSO 6405	SSO 6407
Substructure, socle • peint • en acier inox	standard option	standard option	standard option
Farineur automatique	option	option	option
Largeur tapis	640 mm	640 mm	640 mm
Longueur table hors tout	2300 mm	2730 mm	3330 mm
Longueur des cylindres	660 mm	660 mm	660 mm
Ecartement des cylindres	0,3 – 45 mm	0,3 – 45 mm	0,3 – 45 mm
Abaisse des cylindres	manuelle	manuelle	manuelle
Vitesse du tapis de décharge	50 cm/s	50 cm/s	50 cm/s
Puissance	2,0 kVA / 1,1 kW	2,0 kVA / 1,1 kW	2,0 kVA / 1,1 kW
Tension d'alimentation	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 × 200 – 460 V, 50/60 Hz
Encombrement (mm) en position • de travail, - tôles réception sorties • de repos	1330 × 2670 mm 1330 × 1550 mm	1330 × 3100 mm 1330 × 1815 mm	1330 × 3620 mm 1330 × 2180 mm
Poids	260 kg	270 kg	275 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation d'interdiction, d'avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter.

La base pour un fonctionnement en continu ? Robustesse et puissance.

Le Manomat et l'Automat vous permettent de travailler de grandes quantités de pâte en un clin d'œil. Le travail en plusieurs équipes ne pose, lui non plus, aucun problème. De nombreux détails sophistiqués assurent un confort d'utilisation maximum. Le design est extrêmement robuste et les surfaces lisses en inox facilitent le nettoyage.



Rondonat 2000 SSO 677
équipé des options suivantes : tôles récep-
trices pour la farine et tapis synthétiques

Manomat – réglage des cylindres manuel

Dans le cas du Manomat, le réglage du pas d'abaisse s'effectue exclusivement manuellement.

Automat – réglage des cylindres automatique

Vous sélectionnez l'un des quatre programmes de laminage prédéfinis. Lors du laminage, l'Automat réduit ensuite automatiquement l'écart des cylindres et assure un laminage toujours identique des pâtons. Vous obtenez ainsi une qualité constante de haut niveau :

- 4 programmes automatiques
- commande manuelle



Épaisseur finale exacte

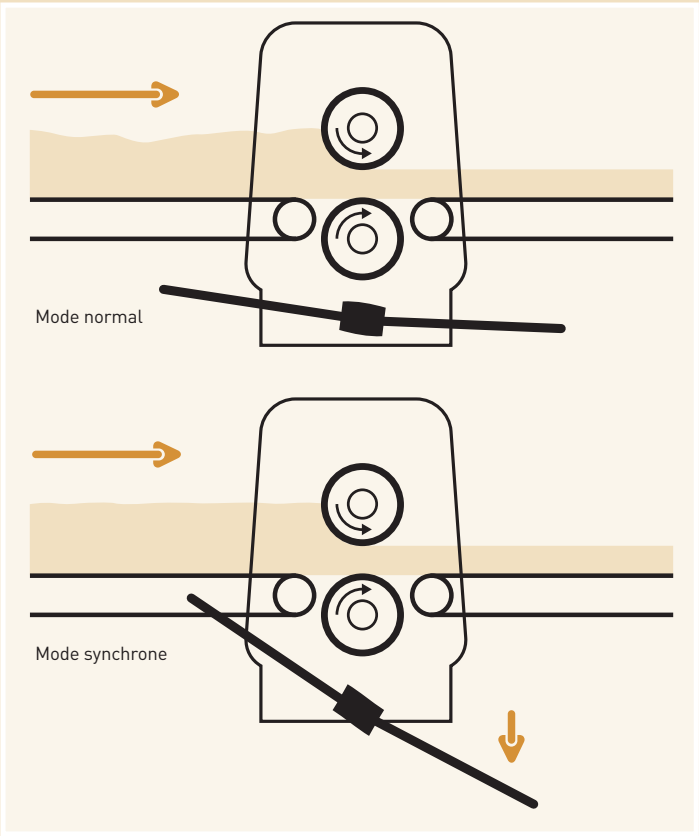
La plage de réglage très large vous permet même de régler avec précision des épaisseurs inférieures à 2 mm :

- graduation à grands chiffres bien lisibles
- réglage simple et précis de l'épaisseur finale de la pâte
- ouverture et fermeture aisée et rapide des cylindres à l'aide de la roue de réglage des cylindres
- plus de produits avec la même quantité de pâte



Mode de fonctionnement synchrone unique en son genre

Les bandes de pâte ont souvent tendance à onduler, s'accumuler, voire se déchirer. Le mode de fonctionnement synchrone du Manomat et de l'Automat vous permet de remédier à ce problème. Il vous suffit de pousser le levier d'inversion vers le bas : le mode synchrone est activé et la vitesse d'entrée est immédiatement adaptée. Vous pouvez ainsi produire les bandes de pâte les plus fines simplement et proprement.



Caractéristiques techniques				
	Manomat 2000 SSO 675	Manomat 2000 SSO 677	Automat 2000 SSO 685	Automat 2000 SSO 687
Substructure, socle	en acier inox	en acier inox	en acier inox	en acier inox
Farineur automatique	option	option	option	option
Largeur tapis	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Longueur table hors tout	2720 mm	3320 mm	2720 mm	3320 mm
Longueur des cylindres	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Ecartement des cylindres	0,5 – 45 mm	0,5 – 45 mm	0,5 – 45 mm	0,5 – 45 mm
Abaisse des cylindres	manuelle	manuelle	4 programmes/manuelle	4 programmes/manuelle
Vitesse du tapis de décharge	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s
Puissance	1,5 kVA / 0,9 kW	1,5 kVA / 0,9 kW	1,5 kVA / 0,9 kW	1,5 kVA / 0,9 kW
Tension d'alimentation	3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz
Encombrement (mm) en position				
• de travail,	1215 x 3200 mm	1215 x 3800 mm	1215 x 3200 mm	1215 x 3800 mm
tôles réception sorties				
• de repos	1215 x 1440 mm	1215 x 1760 mm	1215 x 1440 mm	1215 x 1760 mm
Poids	230 kg	235 kg	235 kg	240 kg
Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation d'interdiction, d'avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter.				

Comment obtenir un résultat parfait ? En veillant dès le début à la qualité.

Pour obtenir des bandes de pâte régulières, il est indispensable que les blocs de matière grasse et de détrempe aient une forme rectangulaire régulière. Avec des bandes de pâte régulières, vous réduisez sensiblement le taux de chutes et, par conséquent, les coûts. La Rondopress vous permet de transformer les blocs de détrempe et de matière grasse sans effort et simplement en blocs rectangulaires et réguliers. Grâce à sa force de compression élevée, la Rondopress rend en outre la pâte agréablement souple ce qui permet d'obtenir plus tard des couches de matière grasse particulièrement égales.

Nettoyage facile

La Rondopress se nettoie facilement et rapidement :

- carter et couvercle en acier inoxydable
- plaque de compression facile à nettoyer

La Rondopress vous permet d'obtenir sans effort et très simplement des blocs de détrempe et de matière grasse réguliers :

1. Posez la pâte ou la plaque de matière grasse pesée dans la chambre de pression en inox.
2. Fermez le couvercle – le processus de compression commence.
3. Le couvercle s'ouvre automatiquement une fois le temps de compression réglé écoulé et vous pouvez extraire le bloc de matière grasse ou de pâte de forme parfaitement rectangulaire prêt au laminage.

Caractéristiques techniques

Rondopress	SHTP.A / SHTP.C
Dimensions hors tout	650 × 640 × 1200 mm
Chambre de pression	512 × 409 × 135 mm
Tension d'alimentation	200 – 420 V, 50 Hz 220 V, 60 Hz (UL)
Puissance	3,0 kVA
Poids	330 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation d'interdiction, d'avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter.

Vous souhaitez plus de possibilités ? Consultez votre conseiller RONDO.

Vous avez besoin d'un laminoir plus puissant ou souhaitez automatiser d'avantage votre atelier ? La gamme RONDO comprend encore bien d'autres laminoirs électroniques et des Cutomats. Votre conseiller RONDO se fera un plaisir de vous présenter nos solutions.

Laminoirs électroniques

Nos laminoirs électroniques puissants sont la solution idéale pour les boulangeries-pâtisseries plus importantes et pour l'alimentation d'une ligne de viennoiserie.



Rondostar – la polyvalence

Disponible en deux versions : sur socle et sur bâti rigide. Le Rondostar se distingue par sa grande flexibilité.



Compas HD – ultra performant

Il est particulièrement puissant et conçu pour un fonctionnement en continu. Le Compas HD convainc par sa robustesse, sa simplicité d'utilisation et sa rapidité.

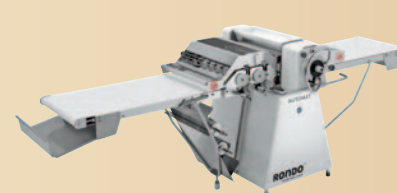
Modèles Cutomat

Combinez le laminage et la découpe. Les Cutomats sont des laminoirs à part entière avec station de découpe intégrée – cela vous permet de gagner de la place.



Rondomat-Cutomat

Machine mécanique à laminier et découper, combinant ergonomie avec productivité et hygiène.



Manomat-Cutomat et Automat-Cutomat

Machine à laminier et découper offrant tous les avantages du Manomat et de l'Automat.



Rondostar-Cutomat

Combine tous les atouts d'un laminoir électronique avec les avantages d'une station de découpe intégrée.