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
Дмитровское шоссе 157, стр. 4
127411 Москва/Россия
Тел.: +7 (495) 665 67 93
Факс: +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

222.ru/03

RONDO
Dough-how & more.

Индустриальные линии:

Качество высочайшего уровня.

Чего можно ожидать от RONDO? Намного большего, чем Вы себе представляете.

RONDO обладает 60-летним опытом раскатки и формовки теста и готова делиться своими уникальными знаниями и опытом. Мы называем это «Dough-how & more».

Наши индустриальные линии ASTec созданы, исходя из высоких стандартов гигиеничности, соответствующих стандартам Ассоциации производителей хлебобулочных изделий. Даже при круглосуточной эксплуатации линии ASTec удивительным образом сочетают бережное производство теста с превосходными гигиеничными характеристиками. Они соответствуют Вашим высоким стандартам гигиеничности, производства и качества конечного продукта.

RONDO занимает ведущие позиции по технологии производства, а также консультированию и сервисному обслуживанию. Мы считаем, что данные аспекты составляют особую формулу, предоставляющую нам возможность рассказать Вам о «Dough-how & more».

Не важно, какой хлебобулочный продукт Вы будете производить в индустриальных масштабах, у RONDO всегда есть для Вас правильное решение – независимо от того, где Вы находитесь, мы работаем по всему миру. Хотите больше узнать о RONDO? Пожалуйста, свяжитесь с нами.

Содержание

RONDO 4
Dough-how & more 6
Исследование и развитие на высоком уровне 8

Ассортимент выпускаемой продукции 12
- Тестоформовочная машина 14
- Линии ламинации 16
- Выпечка 18
- Разнообразие выпечки 20
- Круассаны 22
- Хлеб и булочки 24
- Пицца 26
- Донатсы 28
- Национальная продукция 29

Очистка и гигиеничность 30
Системы контроля 32
Постпродажное обслуживание 34
Знание швейцарского качества 35
Контакты 36

Гигиеничный
Функциональный
Мощный
Индустриальный

Где все начиналось?
В Швейцарии.

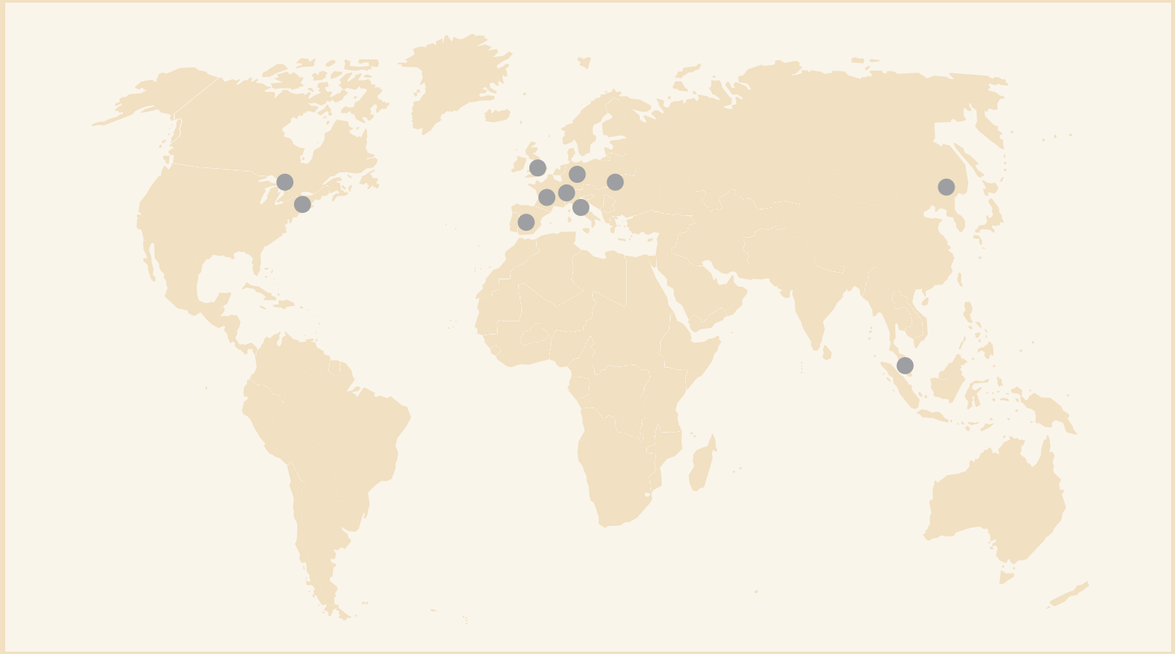
RONDO Burgdorf AG, Switzerland

RONDO Schio s.r.l., Italy

История RONDO началась в маленькой мастерской в Бургдорфе, Швейцария. Здесь в 50-х годах 20 века Густав А. Зеевер изобрел первую тесторазкаточную машину с конвейерными лентами.

Эта идея стала основой компании, которая сейчас работает по всему миру. Сегодня в штате компании RONDO 420 специалистов по всему миру в более чем 10 филиалах.

Происхождение компании продолжает задавать тон работы RONDO. Мы до сих пор видим в наших специалистах самый важный потенциал успеха сегодня и завтра. Они олицетворяют швейцарское качество и высоко-инновационную мощь. Они - это «Dough-how&more».



RONDO по всему миру

Что RONDO может гарантировать Вам? Dough-how & more.

«Dough-how & more» отражает любовь RONDO к тесту и многое другое.

Данный слоган является отражением нашего стратегического подхода. Этот подход символизирует уникальное сочетание знаний, опыта производства, технологий теста, характеризующее RONDO. Все это говорит о том, что мы внимательны к Вашим ожиданиям и высоким требованиям.

Наши линии ASTec предлагают Вам превосходную гигиеничность. Вы можете больше узнать о «Dough-how & more» на этапе разработки проекта с RONDO. С продукцией RONDO Вы можете ознакомиться на наших тестированиях. Мы сопровождаем Вас на тестирования, и Вы сразу можете увидеть результаты на месте в нашей пекарне.

Dough-how & more:
Исследование и развитие на высоком уровне.

Максимальная производительность и инновационные проекты RONDO становятся возможными только благодаря постоянным исследованиям и усовершенствованиям. Наша большая команда специалистов постоянно работает над разработкой новых идей и особых решений для клиентов.

В наших демо-пекарнях в Бургдорфе (Швейцария) и Скио (Италия) мы экспериментируем с ингредиентами и производственными процессами.

В течение многих лет RONDO сотрудничает с ведущими научно-исследовательскими учреждениями, такими, как Бременхавен (Германия), и (Кампден) Великобритания. Мы разрабатываем различные исследовательские проекты по тестопроизводству. Благодаря этому сотрудничеству Вы узнаете о техническом проектировании, а также новых производственных процессах и технологиях.

Как Вы избегаете компромиссов?
Мы не идем ни на какие компромиссы.

Миллионы хлебобулочных изделий производятся каждый день в мире, при этом на индустриальных линиях RONDO используется система непрерывного тестового полотна. Если процесс производства полностью или частично автоматизирован, если производится слоеное или неслоеное тесто, если изготавливаются свежие или замороженные продукты, наши клиенты могут всегда полагаться на нас: на высокое качество наших систем и квалифицированную поддержку RONDO. А именно на «Dough-how & more».

Большое разнообразие применения:

Продукция RONDO включает в себя широкий спектр высококачественных и высокопроизводительных линий. Большое количество хлебобулочных изделий может производиться из огромного разнообразия типов теста. Это и продукция без глютена, продукция с долгим сроком хранения, и замороженные круассаны, готовые к выпечке. Наши решения многочисленны, как и типы хлебобулочных изделий, которые Вы можете производить на линиях RONDO:

- Хлебобулочные изделия с начинкой
- дэниш
- круассаны
- хлебобулочные изделия из дрожжевого теста
- хлеб и хлебобулочные изделия
- пицца
- донатсы
- особая хлебобулочная продукция
- этническая продукция
- и многое другое

Тестоформовочная машина

Ассортимент RONDO включает в себя формовочные машины для каждого типа теста. Для мягкого теста и теста с предварительной расстойкой, или для очень жидкого теста – у нас есть правильная система формовки непрерывного тестового полотна до качества и толщины, необходимых Вам. У RONDO есть проверенные решения для производства теста без глютена. Тестоформовочные машины RONDO гарантируют Вам большой выпуск продукции, легкость в использовании, простоту очистки и небольшой объем технического обслуживания.

Формовочные машины MIDOS в дизайне ASTec обладают особой системой раскатки теста, которая работает без подсыпки муки. Данная система была создана наряду с самыми современными критериями гигиеничности.

Тестоформовочная машина MIDOS производит мягкое тесто без подсыпки муки.

Трехвальцовый экструдер используется для производства слоеного теста.

Линии ламинации

Перед RONDO стоит четкая цель: производить самое лучшее слоеное тестовое полотно. Недостаточно хорошее качество тестового полотно не может быть скорректировано на более поздних этапах производства.

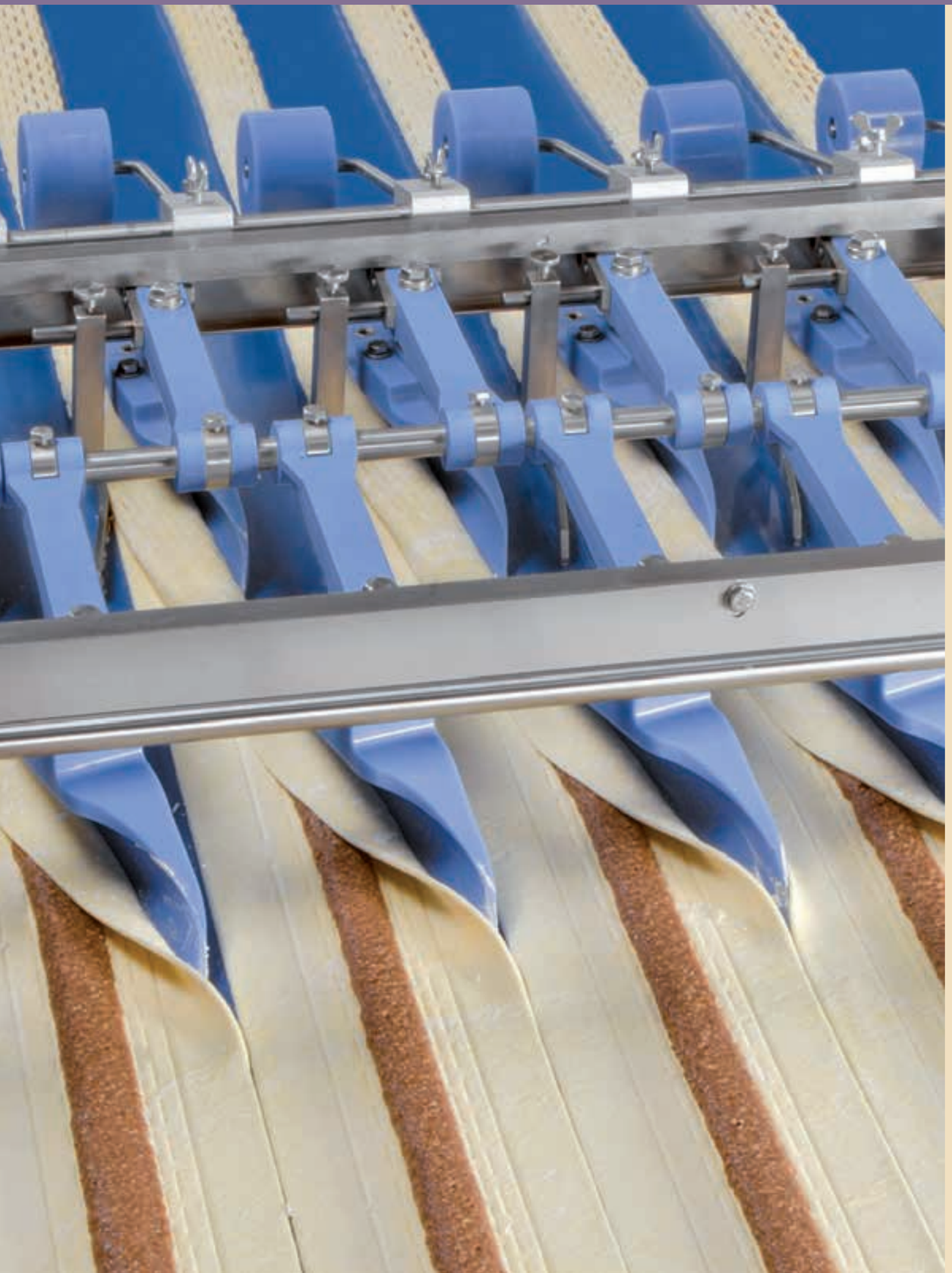
В чем секрет производства лучшего тестового полотна? Наш опыт показывает, что минимальное количество энергозатрат в процессе ламинации оказывается решающим фактором. Поэтому наша сателлитная головка обладает диаметром около 50 см, что способствует бережной работе с тестом. Наши сателлиты производятся с двумя нижними валами. Это означает, что процесс раскатки проходит в 2 этапа. Все это отличным образом сохраняет слои теста/жира.

Мы изготавливаем линии ламинации разнообразной конфигурации: L-образной, U-образной и Z-образной с отходящим транспортером или со станцией слоения, а также с транспортером отлежки или без него. Как раз, как Вы и предполагали.

Особый технический проект означает тот факт, что насос для перекачки жира оказывает решающее влияние на температуру жира.

Однородное тестовое полотно и соответствующий слой жира составляют основу тестового полотна высокого качества.

Большие сателлитные головки с двумя нижними валами бережно работают с тестом.



Сдоба

Производственные линии RONDO ASTec, шириной от 700 до 1500 мм, соответствуют современным требованиям индустрии. Модульные по структуре, индивидуально изготовленные, они также будут соответствовать Вашим потребностям.

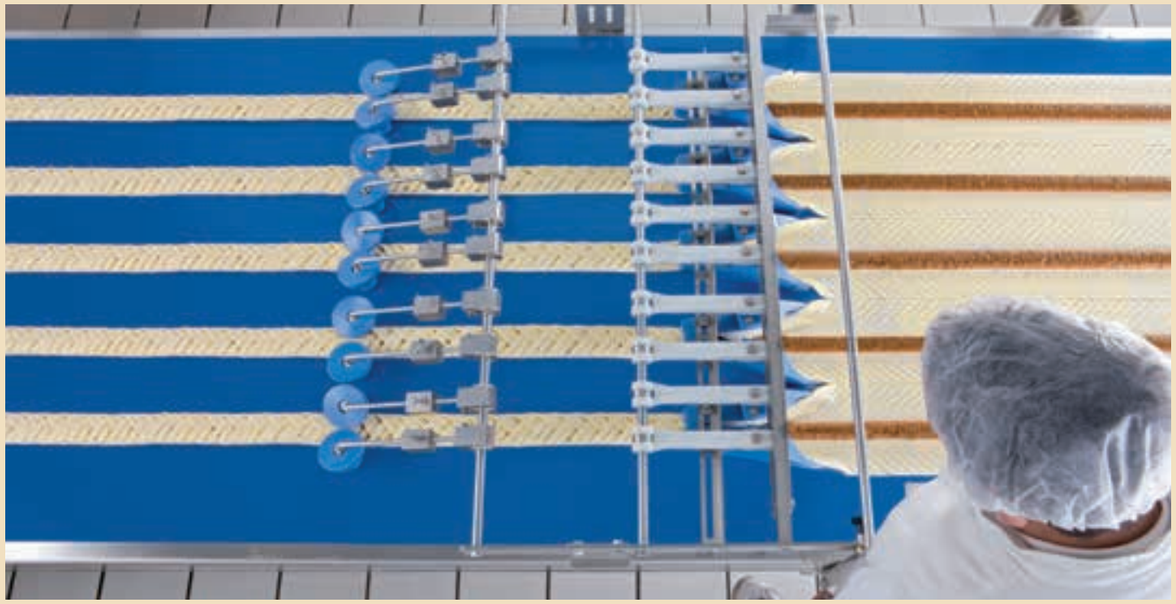
Все опции, конечно, в дизайне ASTec, создают огромные возможности автоматического производства сдобы всех типов.

Современные, хорошо приспособляемые, надежные и легкие в использовании системы контроля упрощают работу линий.

Линии RONDO производят изделия из слоеного теста, Дэниш, изделия из дрожжевого теста, тесто для хлеба, пиццы, тонкое тесто и другие типы теста. Сдоба без глютена также занимает важное место среди них.

Не важно, кремовая, овощная или мясная начинка используется, дозирующее устройство RONDO легко располагает начинку.

Удобство обслуживания гильотины в дизайне ASTec способствует легкой очистке.



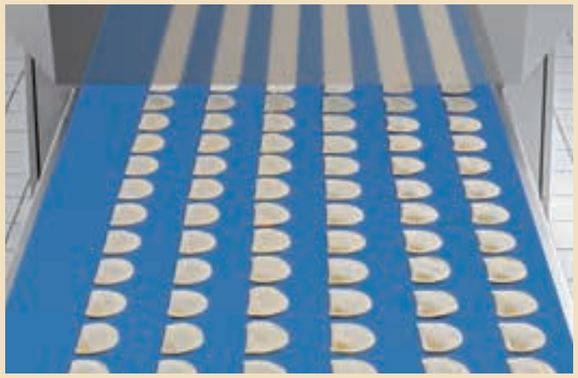
Многочисленные опции обеспечивают производство большого разнообразия хлебобулочной продукции.

Разнообразие выпечки

Производственные линии RONDO имеют некоторые ограничения. Если Вы выполняете сложение, плетение, скручивание, наложение слоев теста, все возможно. Используя многочисленные средства для декорации, Вы можете сделать Ваши изделия узнаваемыми.

Высокотехнологичные дозаторы начинки, устройства для посыпки и спреееры придают Вашей выпечке определенный дополнительный штрих.

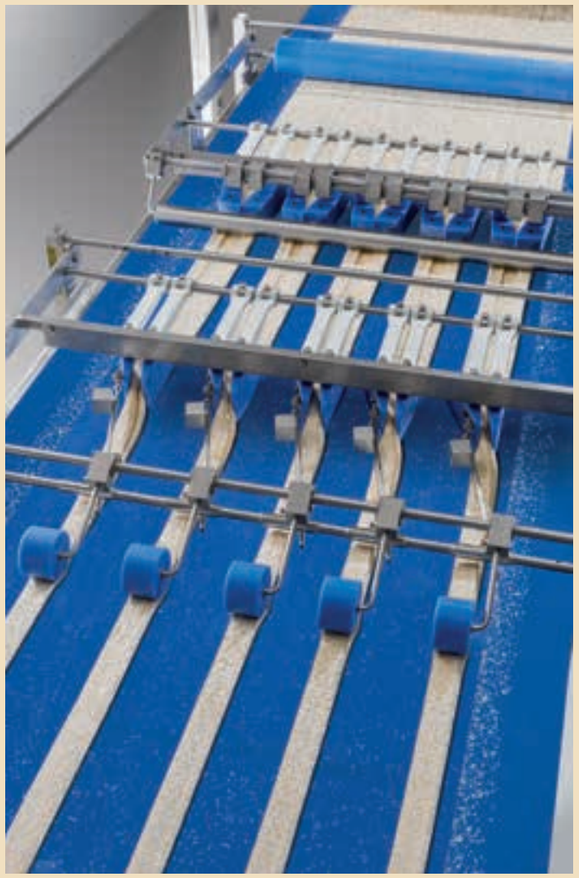
С помощью различных декорирующих валов могут производиться многочисленные вариации продуктов.



Многообразию штампованных продуктов почти нет предела.

Булочки с корицей или изюмом, мини-булочки с аналогичными начинками и другие хлебобулочные изделия можно производить при высоких объемах выпуска.

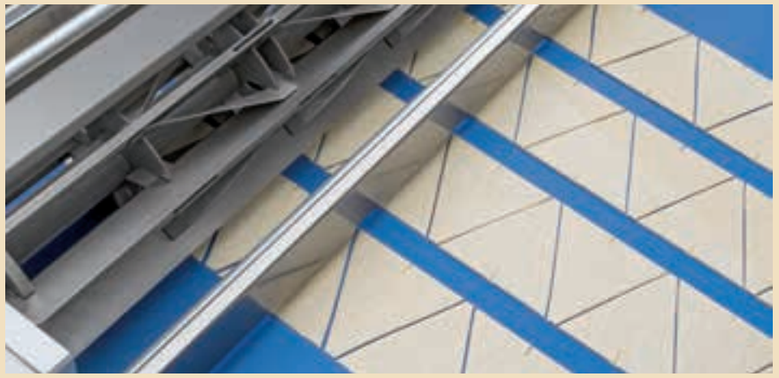
При наложении начинка покрывается вторым слоем тестового полотна, потом продукт штампуется.



Опции ASTec могут подвергаться очистке водой.

Круассаны с начинкой и без

RONDO предлагает высокопроизводительные машины для производства круассанов с начинкой и без. Наши машины для производства круассанов отличаются высокими объемами выпуска продукции и надежностью. Изменение размеров выпускаемой продукции может быть очень быстро произведено – благодаря легкости обслуживания машин и инновационному дизайну устройств.



Треугольники могут быть вырезаны с помощью режущего поворачивающего устройства или отштампованы гильотиной из тестового полотна.

Высокоскоростные поворачивающие устройства, контролируемые двигателем, поворачивают треугольники в точном направлении.

Для производства круассанов с начинкой Вы можете располагать начинку в середине или у основания треугольника тестового полотна.

Особые виды хлеба и булочек

Линии RONDO для производства особых видов хлеба подходят для изготовления хлеба и булочек из мягкого теста с высоким содержанием влаги. Лучший способ изготовить подобные изделия, например, фокачу, чиабату и багеты, – производить из непрерывного тестового полотна.

Бережная формовка тестового полотна, контроль за тестовым полотном в дополнении к тщательно разработанным опциям подвергают тесто минимальному стрессу, чтобы пузырьки воздуха оставались в тестовом полотне и не создавалось трение. Если Ваши идеи отличатся от наших, у нас есть верное решение для Вас в нашем портфолио.

Характерной особенностью линий RONDO производства хлеба является бережная работа с мягким тестом.

Мы можем использовать зерна в качестве посыпки хлеба и булочек с одной или с двух сторон.

Сложение хлебного теста увеличивает форму и объем булочек.

С помощью тестоформовочных машин MIDOS Вы можете достигать желаемой тестовой структуры.

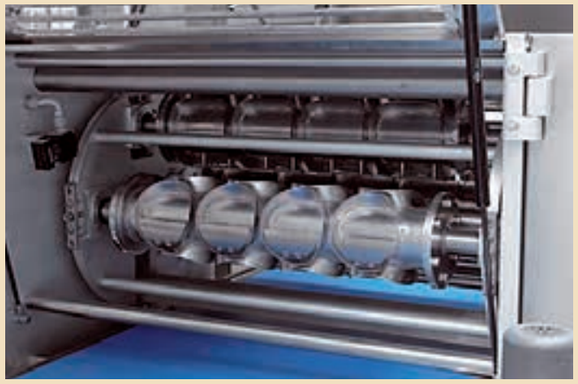
Длинный хлеб, такой, как багеты, или булочки для сэндвичей, производятся на встроенной формовочной станции.

Пицца

Линии RONDO для производства основ для пиццы сочетают в себе максимальную производительность с бережной работой с тестом.

Наши линии предоставляют Вам производить тестовые основы для Итальянской пиццы, а также легких закусок, багетов, пирогов кальцоне и др.

С использованием широкого спектра опций Вы придаете пицце узнаваемый вид, структуру. Сюда входят например, компоненты для производства основ пиццы холодной и горячей штамповки.



Изменение параметров продукта производится очень легко. Для этого необходимо использование вращающейся станции нарезки, например.

Среди линий для производства пиццы есть линии, ширина которых варьируется от 700 до 1500 мм.

Тестовое полотно без стресса является одним из требований, чтобы основа пиццы оставалась круглой.

Опции и особые машины, такие, как данный пресс, придают Вашим основам для пиццы узнаваемый вид, структуру.

Донатсы

Линии RONDO для производства донатсов, с выпуском продукции от 6000 до 30 000 шт/ч, не только высокопроизводительны, но и многофункциональны.

Если Вы производите донатсы, используя прямой метод или метод ламинации, у нас есть верное решение для Вас.

Национальная продукция

RONDO везде, как дома. Это означает, что мы знаем не только о хлебобулочных изделиях Центральной Европы, но также мы знакомы с особыми хлебобулочными изделиями и типами теста всех континентов.

Если Вы планируете производить, скажем, тонкое тесто, тесто для самсы, фило, питы, пападума, лаваша или других национальных специализированных продуктов, Вы можете положиться на RONDO.

Мы разработали специальные опции и машины для производства этих типов теста и сочетаем их с нашими стандартными компонентами для создания индивидуального оптимизированного решения.

Тончайшее тестовое полотно можно производить на специальном калибраторе.

Что представляет собой линия ASTec? Это Ваше основное преимущество.

Гигиеничность становится ключевым моментом производства хлебобулочных изделий.

Поэтому высокий уровень гигиеничности чрезвычайно важен.

Ассоциация производителей хлебобулочных изделий, представляющая собой крупнейшую ассоциацию в пищевой промышленности по всему миру, разработала 10 принципов характеристики машин и систем, которые соответствуют высокому уровню гигиеничности. Мы создали наши индустриальные линии ASTec согласно этим принципам, сертификату Ассоциации.

Линии RONDO ASTec сконструированы исходя из высоких стандартов гигиеничности. Техническое решение линий наряду с гигиеничностью, высококачественные материалы были использованы для достижения быстрой и эффективной очистки. Ниши и горизонтальные поверхности отсутствуют. Поэтому исключена возможность скапливания микроорганизмов, остатков теста и готовой продукции. Линии ASTec подвергаются очистке согласно специальным компьютерным программам, подобранным индивидуально для Вашего производства. Этапы очистки фиксируются.

Преимущества линий ASTec очевидны!

- Время очистки сокращается на 30%, соответственно уменьшается и увеличивается производительное время.
- Боле легкий и быстрый доступ ко всем важным компонентам для проведения очистки, технического обслуживания и сервиса.
- Возможность предотвращения скапливания остатков теста или других частиц в нишах и углублениях.
- Компьютерные программы очистки индивидуально подобранны для достижения максимальной гигиеничности.
- Сохранение всех шагов очистки и возможность их воспроизведения в любое время.

Имеется 2 вида линий ASTec. Один вид линий может подвергаться влажной очистке. Другой вид линий очищается посредством химической обработки.

При изготовлении были использованы материалы, легко поддающиеся очистке.

Защитные покрытия, контроль ленты, пространство между компонентами линии способствуют доступу ко всем элементам, требующим очистку.

Все части линии ASTec были спроектированы таким образом, что скопление остатков теста и влаги исключено.

Вы можете задавать параметры индивидуальной очистки и сохранять их в системе контроля.

9 принципов линии ASTec

Очистка

- Очистка производится согласно стандартам или другим стандартам качества, которые могут быть подтверждены активными мониторинговыми программами.

Совместимые материалы

- использованные материалы совместимы с выпускаемой продукцией, окружающей средой и средствами химической очистки.

Доступ

- Все системные секции находятся в легком доступе для проведения очистки, технического обслуживания и контроля.

Отсутствие хранения материалов

- В системе линии отсутствуют ниши, в которых остатки теста или влага могла бы скапливаться. Система самослива предотвращает скапливание остатков теста или влаги.

Герметичные неровности /углубления

- Неровности исключены или должны быть герметичными
- Никаких ниши
- Все сварочные соединения должны быть гладкими

Гигиеничность

- При нормальном эксплуатационном режиме машины исключается возможность образования бактерий.
- Комбинированное ручное и автоматическое управление, такое как кнопки, рычаги клапана и др. создано таким образом, что ни остатки теста, ни влага не остаются.
- Дизайн линий совместим с хлебопекарным оборудованием и другими системами, такими как, системы энергоснабжения, воды, пара.

Способы очистки

- Этапы очистки эффективны и рациональны.

Разделение процессов

- По возможности различные производственные процессы разделены для предотвращения загрязнения или нарушения целостности продукции.

Оборудование и персонал

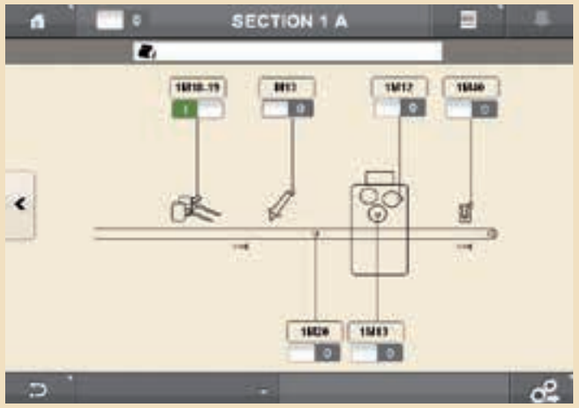
- Требования к очистке оборудования и санитарные положения для персонала соответствуют.

Как повысить уровень эффективности? С помощью «умной» линии, способной «думать».

Комплексные и интегрированные линии производства часто задействованы в современных пекарнях индустриального масштаба. Хорошо приспосабливаемые, надёжные и легкие в управлении системы контроля поэтому вносят окончательный вклад в устойчивость производственного процесса, а также в максимальную эффективность. Когда производятся изменения установок системы на линиях RONDO, работа моторов регулируется и синхронизируется посредством ступенчатого управления.

Системы контроля Ваших линий ASTec работают таким образом, что все этапы очистки фиксируются в памяти.

Мы используем эксклюзивные системы контроля ведущих провайдеров, таких как Сименс,Аллен Брадли или Мутсубиши. Наши системы контроля обеспечивают любой необходимый уровень автоматизации. Логическая структура и крупные символы особенно легки в управлении. Они обеспечивают быстрый доступ к электронной версии технического управления линии, чтобы команда механиков могла быстро обратиться к информации. Наши системы контроля обеспечивают доступ через интернет, а также с помощью флэшкарт.



Все сразу видно
Экраны показывают графическое устройство секций линии и обеспечивают детальную информацию касательно каждого мотора. Работа моторов синхронизирована посредством ступенчатого контроля.

Безопасный контроль
Лазерный монитор, движущийся по краю ленты, и контроль производства. Опции, мукоподсыпатели, гильотины и другие системные компоненты автоматически запускаются и останавливаются в конце производственного процесса. Все это упрощает Ваши производственные процессы, сокращает возможность возникновения неисправностей, а также экономит энергоресурсы и сырье.

Всевозможный доступ
Мобильная панель управления упрощает мониторинг, особенно когда линии длинные. Независимо от положения основной панели, коррекции могут быть внесены и проверены прямо на соответствующем устройстве.

Все этапы очистки фиксируются
На линиях RONDO ASTec Вы можете хранить индивидуальные программы очистки в системе контроля.

Меню помогает Вам на всех необходимых этапах очистки и информирует Вас, когда они завершены. Автоматически система обеспечивает Вас всей необходимой информацией по очистке, которую Вы можете использовать в дальнейшем.

Квалифицированное постпродажное обслуживание.

Постпродажное обслуживание RONDO сопровождает Вас на протяжении всего срока службы производственной линии. RONDO предоставляет не только быструю поставку запчастей и профессиональное консультирование, а также оказывает поддержку по вопросам технического обслуживания и модернизации Вашей системы производства.

В настоящее время техническое обслуживание с целью предотвращения возникновения неполадок является важным фактором успеха, который обеспечивает максимальную функциональность линии. Мы предоставляем Вам нестандартные оптимизированные индивидуальные решения согласно Вашим потребностям.

Наши центры обеспечения запасными частями осуществляют их доставку по всему миру. Квалифицированные специалисты RONDO готовят Ваш персонал, предоставляя необходимый теоретический, практический материал, а также предоставляя возможность обучения на месте.

Знание швейцарского качества.

Вы является нашим показателем качества. Только когда Вы целиком и полностью довольны, мы можем считать, что достигли своей цели. Когда Вы довольны техническим решением, а также надежностью, эффективностью, безопасностью, легкостью при очистке и техническим обслуживанием производственной линии.

Мы всегда остаемся на связи. Слушая внимательно, мы открываем проблемы и трудности, с которыми Вы сталкиваетесь, от которых Вы надеетесь найти верное решение. Если результаты такого внимания впоследствии превращаются в соответствующие решения проблем, качество приходит в большей или меньшей степени само по себе.