



Simple, rapide et efficace :

Production artisanale de viennoiseries  
dans un espace réduit.



## Comment gagner de la place ? En l'utilisant de façon optimale.

La place et le temps sont des données réduites dans le domaine de la pâtisserie artisanale. RONDO offre des solutions pour une production pâtissière efficace, quelle que soit la taille de l'atelier.

La découpe laborieuse des bandes de pâte est effectuée par le Cutomat ou la table de découpe RONDO. Vous et vos employés aurez ainsi plus temps pour garnir, plier et décorer les viennoiseries.

Qu'ils soient rectangulaires, triangulaires, ronds ou autres, la forme, la taille et le poids de vos produits restent réguliers tout au long de la production. Ceci assure une qualité constante.

Vous pouvez faire confiance aux machines de RONDO. Elles sont le fruit de décennies d'expérience. Une grande passion pour le travail de la pâte. Des idées, associées à une technique sophistiquée. Une ergonomie étudiée et une grande longévité. C'est ça RONDO – Dough-how & more.

flexible  
rentable  
polyvalent  
peu encombrant

# Comment laminer et couper plus efficacement ? En combinant les deux.

Le RONDO-Cutomat est un laminoir avec station de découpe intégrée – la solution optimale dans les espaces réduits. Cinq opérations simples pour transformer toutes sortes de pâtes en pâtisseries de première qualité. Rationnel et efficace, régulier et fiable.



## Rondostar-Cutomat

Laminoir avec station de découpe électronique à commande i-Touch révolutionnaire.



## Rondonat-Cutomat

Laminoir avec station de découpe, combinant ergonomie avec productivité et hygiène.

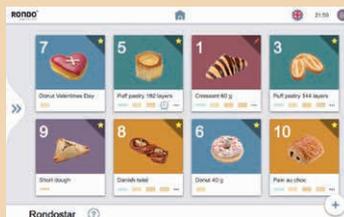


## Manomat-Cutomat et Automat-Cutomat

Laminoir avec station de découpe mécanique répondant aux exigences les plus élevées. Le Manomat-Cutomat dispose d'un système d'abaisse des cylindres à réglage manuel. L'Automat-Cutomat dispose d'un système de réglage automatique.

## Le bon Cutomat pour chaque besoin

Avec le Rondostar-Cutomat électronique, votre production de viennoiseries gagne en productivité. Vous mémorisez en effet un programme pour chaque type de viennoiserie. La commande tactile révolutionnaire i-Touch facilite encore le travail avec le Rondostar-Cutomat. Toutes les informations sont représentées de façon claire sous forme de vignettes sur le grand écran Cinema, comme les applications sur un smartphone. Avec le Rondostar-Cutomat, même les opérateurs inexpérimentés travaillent dès le début de façon productive.



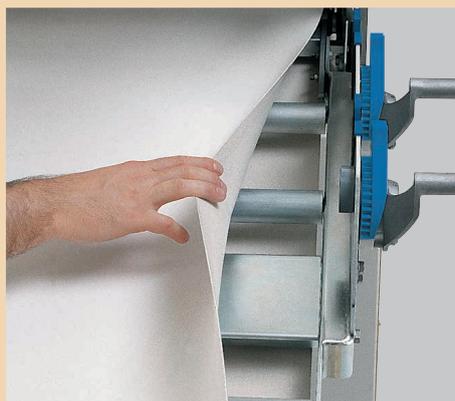
Le Manomat-Cutomat et l'Automat-Cutomat sont conçus pour répondre aux exigences les plus hautes. L'Automat-Cutomat dispose d'un système d'abaisse des cylindres automatique qui garantit des pas de laminage toujours identiques. Dans le cas du Manomat-Cutomat, ceux-ci sont réglés manuellement.

Le Rondonat-Cutomat mécanique combine ergonomie, productivité et hygiène.



#### Encombrement réduit

Les deux tables de machine peuvent être relevées. La machine est facilement déplaçable. Il est ainsi possible de libérer de la place pour d'autres travaux.



#### Station de découpe robuste

La station de découpe double peut être aisément commandée de l'avant. La pression de coupe peut être adaptée à la pâte. Des rouleaux de contre-pression placés sous le tapis synthétique assurent une découpe propre à pression minimale.



#### Nettoyage facile

Tous les Cutomat sont dotés de surfaces lisses et n'ont pratiquement pas de vis apparentes. Le design moderne et le système de raclage éprouvé permettent un nettoyage simple et rapide de la machine, sans outils.

#### Cinq opérations simples

1. La pâte est étalée en douceur.
2. Vous passez à la vitesse de coupe.
3. Vous activez les rouleaux de découpe.
4. La bande de pâte est découpée selon la forme souhaitée.
5. Vous garnissez et pliez les viennoiseries sur le tapis de sortie.



# Comment rationaliser votre production ? Avec une équipe rodée.

Les laminoirs et tables de découpe de RONDO se complètent de façon idéale. Ensemble, ces éléments forment une ligne de production artisanale polyvalente. Vous coupez la bande de pâte selon vos besoins sur la table de découpe. et simultanément, vous pouvez déjà travailler le prochain bloc de pâte sur le laminoir. Cela signifie un gain de temps. et une augmentation de votre productivité.

## Quatre opérations rationalisées

1. La pâte est étalée en douceur et enroulée sur le laminoir.
2. Vous posez la bande de pâte sur la table de découpe où elle est à nouveau déroulée.
3. La bande de pâte est découpée selon la forme souhaitée.
4. Vous garnissez et pliez les viennoiseries sur la table de découpe.



## Durable et stable

Leur construction robuste en acier inoxydable confère une grande longévité aux laminoirs et tables de découpe. Vous avez le choix entre des tables de découpe de 2,6 m et de 3,6 m de long. Elles sont également disponibles en option avec vitesse variable.



**Tables de transfert pour les pâtes délicates à manipuler**  
 Cette table de transfert pratique vous permet de transporter les pâtes non enroulables, collantes ou cassantes directement sur la table de découpe.



**Production rationnelle de croissants**  
 Vous produisez des croissants ? Vous savez alors que l'enroulement manuel prend beaucoup de temps. Notre façonneuse à croissants Rondinette vous permet de produire des croissants de différentes tailles, rapidement et efficacement. Une fois découpés sur la table de découpe ou le Cutomat, les triangles de pâte sont simplement déposés sur le tapis d'entrée de la Rondinette et roulés sans serrer.



# Comment obtenir des pâtisseries toujours régulières ? Grâce à une découpe parfaite.

Les rouleaux de découpe RONDO transforment votre bande de pâte rapidement et simplement en produits de différentes formes mais de qualité constante quant à leur taille, poids et forme. La vaste gamme de rouleaux de découpe vous permet de donner forme à vos idées, avec précision, régularité et diversité.





### Rectangles et carrés

Les rouleaux de découpe transversaux et longitudinaux permettent d'obtenir une base destinée à une multitude de pâtisseries pliées.



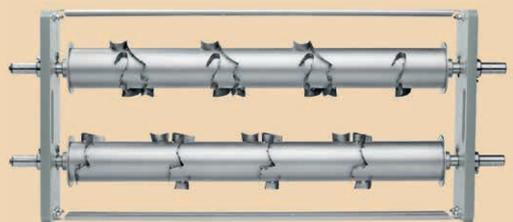
### Plein de découpes rondes ou ovales

Grâce aux rouleaux de découpe ronde et ovale à bord lisse ou cannelé.



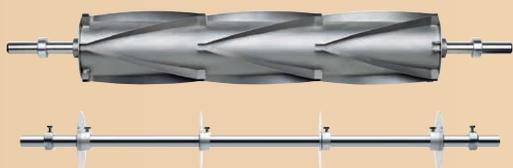
### Donuts et beignets

Avec des rouleaux de découpe dotés de découpoirs ronds ou en forme d'anneau.



### Formes spéciales

Avec les rouleaux de découpe tandem.



### Des croissants parfaits

Avec des rouleaux de découpe zigzag et longitudinaux.



### Formes occasionnelles

Avec des rouleaux de découpe manuels pour triangles, carrés, rectangles et pièces rondes.

### Cutomat électroniques



### Cutomat mécaniques



	Rondostar-Cutomat 5000		Automat-Cutomat 2000		Manomat-Cutomat 2000		Rondomat-Cutomat 4000	
	SSH 6725 C	SSH 6727 C	SSO 685 C	SSO 687 C	SSO 675 C	SSO 677 C	SSO 6405 C	SSO 6407 C
Structure de base socle	En acier inoxydable	En acier inoxydable	En acier inoxydable	En acier inoxydable	En acier inoxydable	En acier inoxydable	En acier inoxydable	En acier inoxydable
Farineur automatique	Oui	Oui	en option	en option	en option	en option	en option	en option
Enrouleur automatique	en option	en option	-	-	-	-	-	-
Largeur de table	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Largeur de tapis	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Longueur de table hors tout	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm
Longueur des rouleaux	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Écartement grilles protection	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
Écartement des cylindres	0,2 – 45 mm	0,2 – 45 mm	0,5 – 45 mm	0,5 – 45 mm	0,5 – 45 mm	0,5 – 45 mm	0,3 – 45 mm	0,3 – 45 mm
Abaisse des cylindres	motorisée	motorisée	automatique	automatique	manuelle	manuelle	manuelle	manuelle
Vitesse de laminage sur tapis de sortie	85 cm/s	85 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	80 cm/s	80 cm/s
Vitesse de découpe	variable	variable	variable	variable	variable	variable	variable	variable
Commande / Écran	Commande i-Touch / Touch screen 10,1 pouces (Cinema)	Commande i-Touch / Touch screen 10,1 pouces (Cinema)	Poignée de réglage avec échelle graduée	Levier de réglage avec échelle graduée	Levier de réglage avec échelle graduée			
Encombrement (mm)								
• en position de travail tôles de récupération de pâte sorties	1260 x 3540	1260 x 3900	1215 x 3650	1215 x 3950	1215 x 3650	1215 x 3950	1330 x 3540	1330 x 3840
• en position de repos de repos	1260 x 1875	1260 x 2040	1215 x 1650	1215 x 1800	1215 x 1650	1215 x 1800	1330 x 1885	1330 x 2050
Puissance de moteur	2,2kVA/1,4 kW	2,2kVA/1,4 kW	1,5kVA/0,9 kW	1,5kVA/0,9 kW	1,5kVA/0,9 kW	1,5kVA/0,9 kW	2,0 kVA/1,3 kW	2,0 kVA/1,3 kW
Tension d'alimentation	3 x 200 – 480V 50/60 Hz	3 x 200 – 480V 50/60 Hz	3 x 200 – 480V 50/60 Hz	3 x 200 – 480V 50/60 Hz	3 x 200 – 480V 50/60 Hz	3 x 200 – 480V 50/60 Hz	3 x 200 – 480V 50/60 Hz	3 x 200 – 480V 50/60 Hz
Poids	320 kg	330 kg	260 kg	265 kg	250 kg	260 kg	310 kg	315 kg

### Rondinette



#### SGRR

Largeur de tapis	250 mm
Hauteur	340 mm
Largeur totale	380 mm
Longueur	580 mm
Puissance de moteur	0,3 kVA/0,11 kW
Tension d'alimentation	3 x 220-420V, 50/60 Hz 1 x 220V, 50/60 Hz
Poids	25 kg

## Tables de découpe



## Tables de transfert



	SFT 262	SFT 262 V	SFT 362	SFT 362 V	PPT 150	PPT 250
Largeur de table	715 mm	715 mm	715 mm	715 mm	650 mm	650 mm
Largeur de tapis	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Largeur totale	970 mm	970 mm	970 mm	970 mm	850 mm	850 mm
Longueur de table hors tout	2650 mm	2650 mm	3550 mm	3550 mm	1600 mm	2530 mm
Longueur totale	3270 mm avec extraction	3270 mm avec extraction	4170 mm avec extraction	4170 mm avec extraction	1700 mm	2630 mm
Hauteur	915 mm	915 mm	915 mm	915 mm	805 – 1000 mm	805 – 1000 mm
Vitesse du tapis	3,6 m/min	0,8 – 7 m/min	3,6 m/min	0,8 – 7 m/min	0,9 – 55 m/min	0,9 – 55 m/min
Puissance de moteur	1,1 kVA/0,7 kW	1,1 kVA/0,7 kW	1,1 kVA/0,7 kW	1,1 kVA/0,7 kW	0,6 kVA/0,4 kW	0,6 kVA/0,4 kW
Tension d'alimentation	3 x 200 – 420 V, 50/60 Hz	1 x 200 – 460 V, 50/60 Hz 3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz	3 x 200 – 420 V, 50/60 Hz	1 x 200 – 460 V, 50/60 Hz 3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz	1 x 200 – 460 V, 50/60 Hz	1 x 200 – 460 V, 50/60 Hz
Seconde station de découpe	–	–	en option	en option	–	–
Station de découpe entraînée	–	–	en option	en option	–	–
Poids	170 kg	170 kg	190 kg	190 kg	65 kg	80 kg
• avec seconde station de découpe	–	–	210 kg	210 kg	–	–
• avec station de découpe entraînée	–	–	215 kg	215 kg	–	–

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le mode d'emploi doivent être suivies. Panneaux d'interdiction, de conseils et de danger sur les machines doivent être respectés conformément au mode d'emploi.

durable  
robuste  
compacte  
efficace

# RONDO

Dough-how & more.

**RONDO Burgdorf AG**  
3400 Burgdorf / Suisse  
Tél. +41 34 420 81 11  
info@rondo-online.com

**RONDO Schio s.r.l.**  
36015 Schio (VI) / Italie  
Tél. +39 0445 575 429  
info.it@rondo-online.com

**RONDO GmbH & Co. KG**  
57299 Burbach / Allemagne  
Tél. +49 2736 203-0  
info.de@rondo-online.com

**RONDO S.à.r.l.**  
67319 Wasselonne Cédex / France  
Tél. +33 3 88 59 11 88  
info.fr@rondo-online.com

**RONDO Ltd.**  
Chessington, Surrey KT9 1ST / UK  
Tél. +44 20 8391 1377  
info.uk@rondo-online.com

**000 RONDO Rus**  
127495 Moscou / Russie  
Tél. +7 495 419 51 23  
info.ru@rondo-online.com

**RONDO Inc.**  
Moonachie, N.J. 07074 / USA  
USA  
Tél. +1 201 229 9700  
info.us@rondo-online.com  
Canada  
Tél. +1 416 650 0220  
info.ca@rondo-online.com

**RONDO Asia Sdn. Bhd.**  
58200 Kuala Lumpur / Malaisie  
Tél. +60 3 7984 55 20  
info.my@rondo-online.com

**RONDO China**  
Bureau Régional  
Guangzhou 510700 / Chine  
Tél. +86 20 8388 2211  
info.cn@rondo-online.com

**RONDO México**  
Bureau Régional  
C.P. 15530 México, D.F. / Mexique  
Tél. +52 55 2580 7075  
info.mx@rondo-online.com

[www.rondo-online.com](http://www.rondo-online.com)

