



Rápida, sencilla y eficiente:

Producción artesanal de pastelería  
en el mínimo espacio.



## ¿Cómo se consigue más sitio? Aprovechándolo al máximo.

En el sector de bollería y pastelería artesanal, el espacio y el tiempo suelen ser bienes escasos. RONDO le ofrece las soluciones óptimas para fabricar eficientemente bollos y pasteles incluso en pequeños obradores.

La cortadora RONDO-Cutomat o la mesa de corte RONDO se encargan de la laboriosa tarea de cortar las bandas de masa. Así, usted y sus empleados tendrán más tiempo para rellenar, plegar y decorar sus productos.

Ya sean cuadradas o triangulares, redondas o con formas creativas, las piezas de masa siempre tendrán la misma forma, el mismo tamaño y el mismo peso. Esto garantiza una calidad constante.

Puede confiar en las máquinas RONDO. En ellas se acumulan décadas de experiencia, pasión por la pastelería, buenas ideas, creatividad y perfeccionamiento técnico; ergonomía estudiada a fondo y gran durabilidad. Son las cualidades de siempre en RONDO – Dough-how & more.

flexible  
rentable  
versátil  
concentradas

# ¿Cómo laminar y cortar con mayor eficacia? Combinando las dos operaciones.

RONDO Cutomat es una laminadora que lleva incorporada una estación de corte: es la solución ideal cuando se tiene poco espacio. Elaborará cualquier tipo de masa en cinco sencillos pasos, convirtiéndola en productos de pastelería de primera calidad, de un modo racional y eficiente, constante y fiable.



## Rondostar-Cutomat

Laminadora y cortadora electrónica con el revolucionario manejo i-Touch.



## Rondomat-Cutomat

Laminadora y cortadora mecánica que aúna ergonomía, rendimiento e higiene.

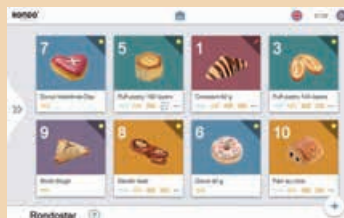


## Manomat-Cutomat y Automat-Cutomat

Laminadoras y cortadoras mecánicas para satisfacer las mayores exigencias de rendimiento. El modelo Manomat-Cutomat dispone de un cierre de los cilindros de ajuste manualmente. En la Automat-Cutomat el ajuste se efectúa automáticamente.

## La Cutomat apropiada para cada necesidad

Con la Rondostar-Cutomat electrónica, su producción de pastelerías será aún más eficiente. Usted memoriza en el sistema un programa para cada producto. El revolucionario manejo i-Touch facilita sustancialmente el trabajo con la Rondostar-Cutomat. Toda la información se muestra en cuadros claros en la gran pantalla táctil panorámica resistente a la rotura, tal y como está acostumbrado a ver en su smartphone. Por ello, hasta los operarios inexpertos pueden trabajar de manera productiva con la Rondostar-Cutomat desde el principio.



Manomat-Cutomat y Automat-Cutomat han sido diseñadas para satisfacer las máximas exigencias de rendimiento. El modelo Automat-Cutomat tiene un dispositivo de cierre automático de los cilindros que asegura siempre el mismo paso de laminado. En el modelo Manomat-Cutomat, estos se ajustan manualmente.

La Rondomat-Cutomat mecánica combina ergonomía, rendimiento e higiene.



#### Necesitan poco espacio

Las dos mesas de la máquina se pliegan hacia arriba. La máquina se desplaza fácilmente. Y así queda sitio libre para otros trabajos.



#### Estación de corte robusta

La estación de corte doble puede manejarse cómodamente por delante. Usted ajusta la presión de corte como mejor convenga a la masa en cada ocasión. Los rodillos de contrapresión situados debajo de la cinta de plástico garantizan un corte limpio con la mínima presión.



#### Fácil limpieza

La superficie de todas las Cutomat es muy lisa, y no hay prácticamente ningún tornillo visible. Gracias a su moderno diseño y al acreditado sistema de rascado, limpiará la máquina de forma rápida y fácil, sin necesidad de herramientas.

#### Cinco pasos muy sencillos

1. La masa es laminada cuidadosamente.
2. Cambie a velocidad de corte.
3. Active los rodillos de corte.
4. La banda de masa se corta con la forma deseada.
5. Rellene y pliegue los productos en la cinta de salida.



# ¿Cómo se racionaliza la producción? Con un equipo experimentado y sincronizado.

Las laminadoras y las mesas de corte de RONDO se complementan extraordinariamente. Juntas forman una línea de producción artesanal versátil y armonizada. Sobre la mesa, usted va cortando la banda de masa con diferentes formas; al mismo tiempo puede ir procesando el siguiente bloque de masa en la laminadora. Así ahorrará tiempo y aumentará la productividad de su empresa.

## Cuatro pasos que ahorran tiempo

1. La masa se lamina y enrolla cuidadosamente en la laminadora.
2. Ponga la banda de masa sobre la mesa de corte, donde volverá a desenrollarse.
3. La banda de masa es cortada con la forma deseada.
4. Rellene y pliegue los productos en la mesa de corte.



## Resistentes y duraderas

Con su robusto diseño de acero inoxidable, las laminadoras y las mesas de corte tienen garantizada una vida útil muy larga.

Pueden elegirse mesas de corte de 2,6 m y 3,6 m de largo. Opcionalmente pueden adquirirse también con velocidad variable.



#### Mesas de transferencia para masas delicadas

Las masas pegajosas, quebradizas o que no se puedan enrollar las transporta usted directamente a la mesa de corte usando la práctica mesa de transferencia.



#### Elaboración racional de croissants

¿Elabora usted croissants? Entonces ya sabe cómo es eso: enrollarlos a mano cuesta mucho tiempo.

Con nuestra formadora Rondinette, confeccionará rápida y eficazmente croissants de distintos tamaños. Los triángulos de masa ya cortados en la mesa de corte o en el Cutomat se colocan fácilmente en la cinta de entrada de la Rondinette, y se enrollan mullidos.

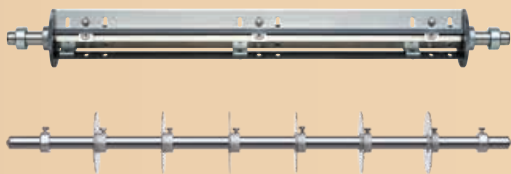


# ¿Cómo lograr que el producto siempre sea homogéneo? Con un corte perfecto.

Con los rodillos de corte RONDO convertirá la banda de masa rápida y fácilmente en piezas con las formas que quiera, y siempre del mismo tamaño, con el mismo peso y con la misma forma. Utilizando el amplio surtido de rodillos de corte, materializará sus ideas a la perfección: con precisión, homogeneidad y gran variedad de formas.







#### Rectangulares y cuadrados

Con los rodillos de corte transversal y longitudinal, se establece la base de muchos productos de pastelería plegados.



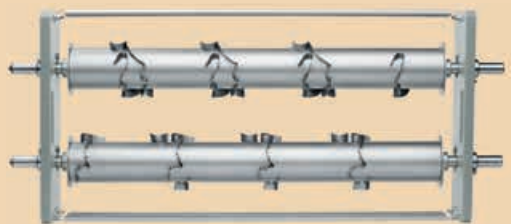
#### Las mejores decoraciones

Con los rodillos de corte redondo y ovalado con bordes lisos u ondulados.



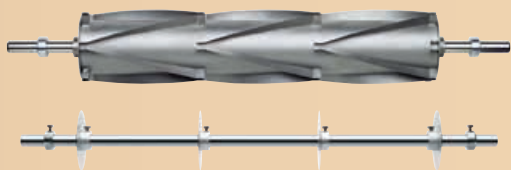
#### Donuts y berlinas

Con rodillos de corte redondo y anular.



#### Formas especiales

Con rodillos de corte tándem.



#### Croissants perfectos

Con rodillos de corte en zigzag y longitudinal.



#### Formas esporádicas

Con rodillos de corte manual para triángulos, cuadrados, rectángulos y productos redondos.

### Cutomats electrónicos



### Cutomats mecánicos



	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
Subestructura zócalo	en acero inoxidable	en acero inoxidable	en acero inoxidable	en acero inoxidable	en acero inoxidable	en acero inoxidable	en acero inoxidable	en acero inoxidable
Enharinador automático	sí	sí	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Enrollador automático	opcional	opcional	-	-	-	-	-	-
Ancho de mesa	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Ancho de la cinta	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Longitud de mesa total	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm	3170 mm	3470 mm
Longitud cilindros	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Abertura de rejilla de seguridad	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
Abertura cilindros	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
Cierre de los cilindros	motorizado	motorizado	automático	automático	manual	manual	manual	manual
Velocidad de laminado en cinta de salida	85 cm/s	85 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	80 cm/s	80 cm/s
Velocidad de corte	variable	variable	variable	variable	variable	variable	variable	variable
Manejo / pantalla	Manejo i-Touch / pantalla táctil de 10,1 pulgadas (pantalla panorámica)	Manejo i-Touch / pantalla táctil de 10,1 pulgadas (pantalla panorámica)	Rueda de ajuste con escala extendida	Rueda de ajuste con escala extendida	Rueda de ajuste con escala extendida	Rueda de ajuste con escala extendida	Palanca de ajuste con escala extendida	Palanca de ajuste con escala extendida
Espacio necesario (en mm)								
• en posición de trabajo, bandejas receptoras desplegadas	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 posición de descanso	1260 x 1875	1260 x 2040	1215 x 1650	1215 x 1800	1215 x 1650	1215 x 1800	1330 x 1885	1330 x 2050
Potencia	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
Voltaje	3 x 200 - 480 V 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V 50/60 Hz	3 x 200 - 480 V 50/60 Hz
Peso	320 kg	330 kg	260 kg	265 kg	250 kg	260 kg	310 kg	315 kg

### Rondinette



#### SGRR

Anchura de cinta	250 mm
Altura	340 mm
Ancho total	380 mm
Longitud	580 mm
Potencia	0,3 kVA/0,11 kW
Voltaje	3 x 220-420V, 50/60 Hz 1 x 220V, 50/60 Hz
Peso	25 kg

Mesas de corte



Mesas de transferencia



	SFT 262	SFT 262 V	SFT 362	SFT 362 V	PPT 150	PPT 250
Anchura de mesa	715 mm	715 mm	715 mm	715 mm	650 mm	650 mm
Anchura de cinta	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Anchura total	970 mm	970 mm	970 mm	970 mm	850 mm	850 mm
Longitud total de mesa	2650 mm	2650 mm	3550 mm	3550 mm	1600 mm	2530 mm
Longitud total	3270 mm incl. extracto	3270 mm incl. extracto	4170 mm incl. extracto	4170 mm incl. extracto	1700 mm	2630 mm
Altura	915 mm	915 mm	915 mm	915 mm	805 – 1000 mm	805 – 1000 mm
Velocidad de cinta	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
Potencia	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
Voltaje	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
Segunda estación de corte	–	–	opcional	opcional	–	–
Estación de corte motorizada	–	–	opcional	opcional	–	–
Peso	170kg	170kg	190kg	190kg	65kg	80kg
• Con una segunda estación de corte	–	–	210kg	210kg	–	–
• Con estación de corte motorizada	–	–	215kg	215kg	–	–

Sujeto a modificaciones técnicas. Se deben seguir las instrucciones sobre seguridad y específicas del tipo en el modo de empleo. Los letreros de prohibición, de aviso y de peligro en las máquinas deben observarse de acuerdo con el modo de empleo.

duraderas  
robusta  
compacta  
eficientes

# RONDO

Dough-how & more.



BRUNETTI  
HERMANOS

