

Plegado y laminado en una excelente calidad artesanal

RONDO
DOGE®



SEDE PRINCIPAL	CENTRO DE COMPETENCIA SCHIO	FILIALES
Seewer AG Heimiswilstrasse 42 CH-3400 Burgdorf/Switzerland Tel. +41 (0)34 420 81 11 Fax +41 (0)34 420 81 99 info@ch.rondodoge.com	Doge Food Processing Machinery s.r.l. Via Lago di Albano, 86 I-36015 Schio (VI)/Italy Tel. +39 0445 575 429 Fax +39 0445 575 317 sales@it.doge.rondodoge.com	Seewer GmbH & Co. Hornwaldstrasse 44 D-57299 Burbach/Germany Tel. +49 (0)2736 203-0 Fax +49 (0)2736 203130 info@de.rondodoge.com
Seewer AG Burgdorf, Suiza		Seewer Rondo s.à r.l. PAE „Les Pins“ F-67319 Wasselonne cedex/France Tel. +33 (0)3 88 59 11 88 Fax +33 (0)3 88 59 11 77 info@fr.rondodoge.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.rondodoge.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.rondodoge.com
		Rondo Bakery Equipment Inc. 267 Canarctic Drive Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada Tel. +1 416 650 0220 Fax +1 416 650 9540 info@ca.rondodoge.com
		Rondo S.r.l. Via Lago di Albano, 86 I-36015 Schio (VI)/Italy Tel. +39 0445 576 635 Fax +39 0445 576 641 info@it.rondodoge.com
		000 Rondo Doge Varshavskoe Chaussée, D 17, Str.3 RU-117105 Moscow/Russia Tel. +7 (495) 786 39 06 Fax +7 (495) 788 98 20 info@rondodoge.ru
		Seewer Rondo Asean 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.rondodoge.com



Doge Food Processing Machinery s.r.l.
Schio (VI), Italia

www.rondodoge.com

RONDO
DOGE®

Laminadoras para la elaboración artesanal



En su empresa artesanal, usted apuesta por la competencia y la experiencia. Sabe que la calidad de su pastelería ya la determina a la hora de laminar la masa, y que la laminadora es una de las máquinas clave en todo el proceso de producción.

Por esta razón, además del rendimiento y la robustez de la laminadora, una rápida limpieza y un fácil manejo también son importantes para usted. No debemos olvidar la amplia gama de aplicaciones para todo tipo de masas, así como un tratamiento cuidadoso de la masa, incluso en los espesores más finos.

Sabe que, para esta tarea tan importante y exigente, vale la pena escoger la laminadora adecuada del líder del mercado mundial, Rondo Doge. Porque, al igual que sucede en la elaboración de la pastelería, la competencia y la experiencia en la construcción de laminadoras son insustituibles.



La laminadora apropiada para su empresa

Ya sea panadería, pastelería, hotel, restaurante o cocina industrial,

Rondo Doge tiene la laminadora óptima para sus exigencias. Tanto si sólo desea laminar algunos pasteles al día o si trabaja en varios turnos, Rondo Doge le ofrece para cada caso la laminadora apropiada.

Con las laminadoras Rondo Doge puede elaborar todo tipo de masas: como hojaldre, masa para croissants, masa danesa, pero también masa de levadura, pasta flora y masa fina. Las máquinas se distinguen por el laminado suave, por lo que las capas de grasa y masa quedan intactas al plegarlas. La óptima sincronización de las velocidades de entrada y salida de las lonas permite elaborar bandas de masa exactas hasta en los espesores más finos.



Rondomat

Una combinación perfecta de ergonomía, higiene y capacidad de rendimiento.



Econom

Rendimiento máximo en un espacio mínimo. Ya sea con el modelo de sobremesa o sobre pirámide.



Manomat y Automat

Son los caballos de batalla entre las laminadoras mecánicas.



Ecostar

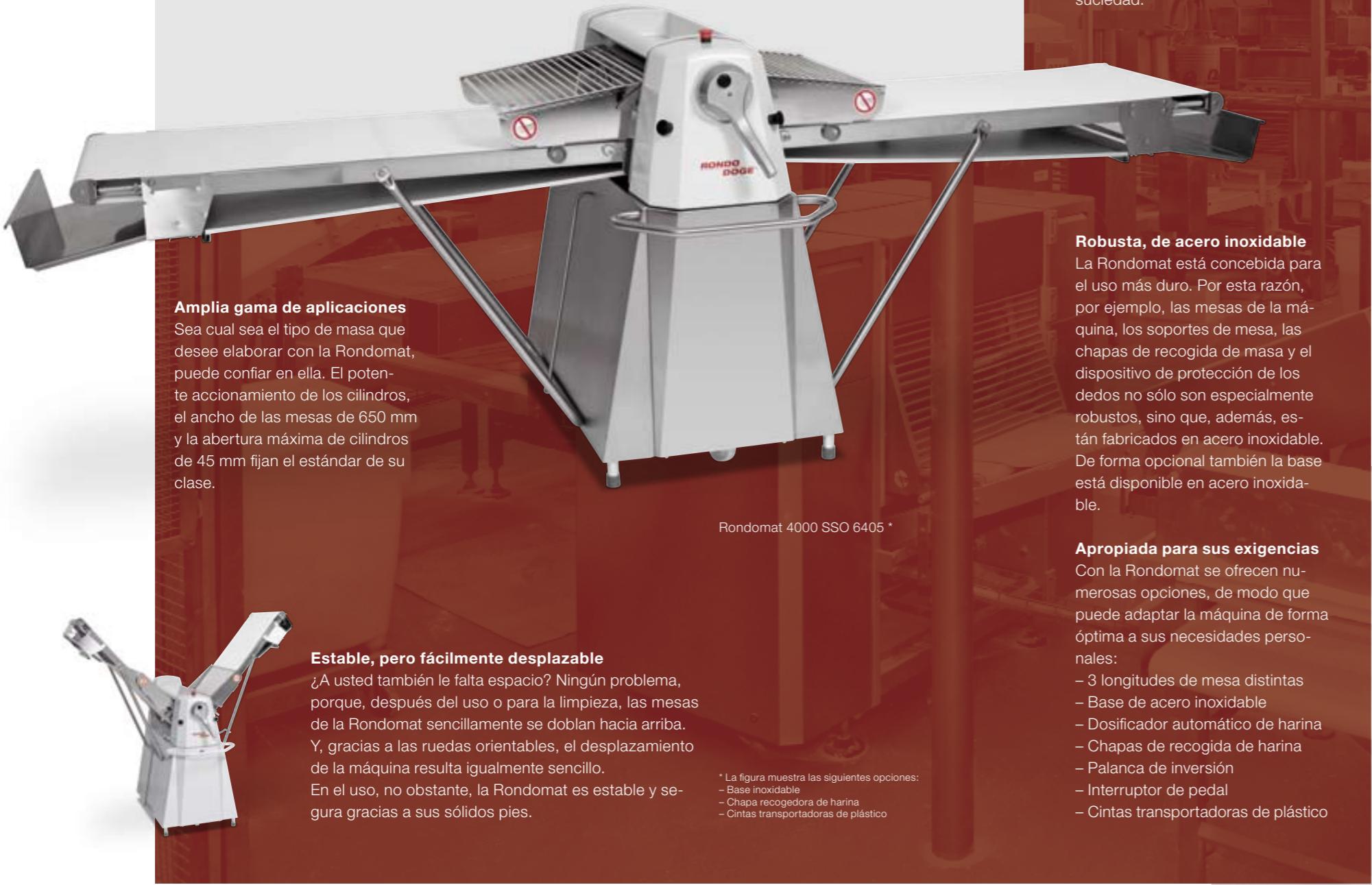
El modelo del nivel de entrada para los pasteleros artesanos en el mundo de las laminadoras electrónicas.

Rondomat – una combinación perfecta de ergonomía, higiene y capacidad de rendimiento



En su empresa elabora pastelería con las clases de masa más variadas. Para plegar y laminar la masa necesita usted una laminadora fiable y potente que pueda manejar fácilmente y limpiar con rapidez.

La Rondomat es, si este es su caso, la laminadora idónea, porque la Rondomat se distingue por una construcción sólida y un diseño moderno y ergonómico que es especialmente fácil de limpiar. Su potencia y el ancho de las mesas de 650 mm le permiten alimentar incluso mesas de corte, máquinas de croissants y líneas de pastelería.



Amplia gama de aplicaciones

Sea cual sea el tipo de masa que desee elaborar con la Rondomat, puede confiar en ella. El potente accionamiento de los cilindros, el ancho de las mesas de 650 mm y la abertura máxima de cilindros de 45 mm fijan el estándar de su clase.

Rondomat 4000 SSO 6405 *

Estable, pero fácilmente desplazable

¿A usted también le falta espacio? Ningún problema, porque, después del uso o para la limpieza, las mesas de la Rondomat sencillamente se doblan hacia arriba. Y, gracias a las ruedas orientables, el desplazamiento de la máquina resulta igualmente sencillo.

En el uso, no obstante, la Rondomat es estable y segura gracias a sus sólidos pies.

* La figura muestra las siguientes opciones:
- Base inoxidable
- Chapa recogedora de harina
- Cintas transportadoras de plástico

Fácil de limpiar e higiénica

La Rondomat se puede limpiar de manera especialmente fácil y rápida. La máquina posee un diseño moderno que destaca por unas superficies lisas e higiénicas. No presenta tornillos a la vista ni cantos donde se pueda depositar suciedad.

Robusta, de acero inoxidable

La Rondomat está concebida para el uso más duro. Por esta razón, por ejemplo, las mesas de la máquina, los soportes de mesa, las chapas de recogida de masa y el dispositivo de protección de los dedos no sólo son especialmente robustos, sino que, además, están fabricados en acero inoxidable. De forma opcional también la base está disponible en acero inoxidable.

Apropiada para sus exigencias

Con la Rondomat se ofrecen numerosas opciones, de modo que puede adaptar la máquina de forma óptima a sus necesidades personales:

- 3 longitudes de mesa distintas
- Base de acero inoxidable
- Dosificador automático de harina
- Chapas de recogida de harina
- Palanca de inversión
- Interruptor de pedal
- Cintas transportadoras de plástico

1 Trabajo sin fatiga

Un diseño inteligente y la configuración ergonómica hacen que el trabajo con la Rondomat sea especialmente agradable. Así, la Rondomat cuenta, por ejemplo, con una manija de regulación con forma y longitud especial, que permite trabajar con un mínimo esfuerzo. El estribo protege los elementos de mando y facilita además el desplazamiento de la máquina.



2 Productos uniformes, de manera fácil

La base para unos pasteles atractivos y uniformes es un espesor de masa siempre constante. La escala de fácil lectura y el tope de espesor final de la Rondomat le permitirán elaborar de manera sencilla bandas de masa con un espesor constante. Con fin de posibilitar una limpieza fácil y rápida del cabezal de la máquina, el tope de espesor final está completamente integrado en la carcasa.



3 Limpieza sencilla de los rascadores

Es probable que no quiera perder el tiempo con una limpieza complicada. Por esta razón, la limpieza de la Rondomat es muy sencilla y rápida. Carece de tornillos a la vista y de cantos donde se pueda acumular la suciedad y que requieren más tiempo para la limpieza. Además, los rascadores se pueden desmontar y montar para la limpieza con unas pocas maniobras y sin herramientas.



4 Reducción del polvo de harina

Con el dosificador automático de harina opcional minimizará la generación de polvo de harina. Por un lado, la visera de protección impide que la harina se esparza y, por otro, la cantidad de harina para espolvorear se reduce. El dosificador automático de harina facilita, además, el trabajo con la laminadora.



5 Palanca de conmutación

Si prefiere trabajar estando al lado de la máquina para poder observar mejor la banda de masa a la entrada de los cilindros, proponemos comprar la Rondomat con la palanca de conmutación.

Datos técnicos

Rondomat 4000	SSO 6404	SSO 6405	SSO 6407
Subestructura pirámide - en acero inoxidable	pintada opcional	pintada opcional	pintada opcional
Dosif. auto. de harina	opcional	opcional	opcional
Ancho bandas transp.	640 mm	640 mm	640 mm
Ancho de las mesas	650 mm	650 mm	650 mm
Longitud total mesas	2300 mm	2730 mm	3330 mm
Longitud cilindros	660 mm	660 mm	660 mm
Abertura cilindros	0.3–45 mm	0.3–45 mm	0.3–45 mm
Velocidad banda de descarga	80 cm/s	80 cm/s	80 cm/s
Espacio req. en posición de trabajo - bandejas recogedoras extendidas - de descanso	1330 x 2670 mm 1330 x 1550 mm	1330 x 3100 mm 1330 x 1815 mm	1330 x 3620 mm 1330 x 2180 mm
Potencia del motor	2.0 kVA/1.1 kW	2.0 kVA/1.1 kW	2.0 kVA/1.1 kW
Voltaje	3x200–460 V 50/60 Hz	3x200–460 V 50/60 Hz	3x200–460 V 50/60 Hz
Peso	260 kg	270 kg	275 kg

Bajo reserva de modificaciones técnicas. Las instrucciones específicas y de seguridad, de acuerdo a los modos de empleo, así como los signos de prohibición, de advertencia y de indicaciones, deben ser respetados.

Econom – rendimiento máximo en un espacio mínimo



¿En su empresa también le falta espacio? Eso no significa que deba renunciar a una potente laminadora. La Econom de Rondo Doge combina un diseño compacto con rendimiento. Ya sea en su modelo de sobremesa o con base desplazable, la Econom es la máquina idónea para hoteles, restaurantes, pizzerías y cocinas industriales, pero también para las pequeñas panaderías y pastelerías artesanales. Con la Econom, naturalmente, puede laminar todo tipo de masas con la máxima precisión.



Solucionamos su problema de espacio

La Econom posee una construcción especialmente compacta y cabe en cualquier taller panadero, por pequeño que sea. Después del uso, las mesas de trabajo simplemente se doblan hacia arriba y la Econom se puede poner a un lado. Así dispondrá de un espacio libre valioso para otras tareas.



Trabajo limpio

Unos cilindros siempre limpios son la condición previa para un proceso sin anomalías. Por esta razón, Rondo Doge emplea un sistema de rascadores especiales, de probada eficacia, que eliminan de manera fiable cualquier resto de masa y harina. Este sistema deja las masas más delicadas o extremadamente finas intactas. Por supuesto, para su limpieza, los rascadores se pueden desmontar con unas pocas maniobras y sin necesidad de herramienta.



Productos uniformes con facilidad

La manija de regulación de los cilindros, gracias a su diseño ergonómico, le permite trabajar sin fatigarse, empleando un mínimo esfuerzo. Con el tope de espesor final puede de ajustar de manera fácil y sencilla el espesor final deseado. Sus masas presentarán siempre el mismo espesor final y sus productos tendrán el mismo tamaño y peso.



Fácil de limpiar e higiénica

Gracias a su diseño higiénico, la limpieza de la Econom se termina con rapidez. Cuenta con superficies lisas y fáciles de limpiar. El motor, por ejemplo, está completamente cubierto por el recipiente de harina y el tope de espesor final está integrado en la carcasa.

Ergonomía en el trabajo

El moderno diseño de la Econom permite trabajar casi sin fatigarse. Todos los elementos de mando están fácilmente accesibles y se puedan manejar casi sin esfuerzo. La Econom presenta una construcción robusta y los componentes importantes como, por ejemplo, las mesas, están fabricadas en acero inoxidable.

Existen las siguientes opciones

- Cintas transportadoras de plástico
- Chapa recogedora de masa para el modelo con base de pirámide
- Interruptor de pedal para el modelo con base de pirámide



Econom 4000
Modelo de sobremesa
STM 5303

Econom 4000
Módelo con base de pirámide
SSO 5304

Datos técnicos

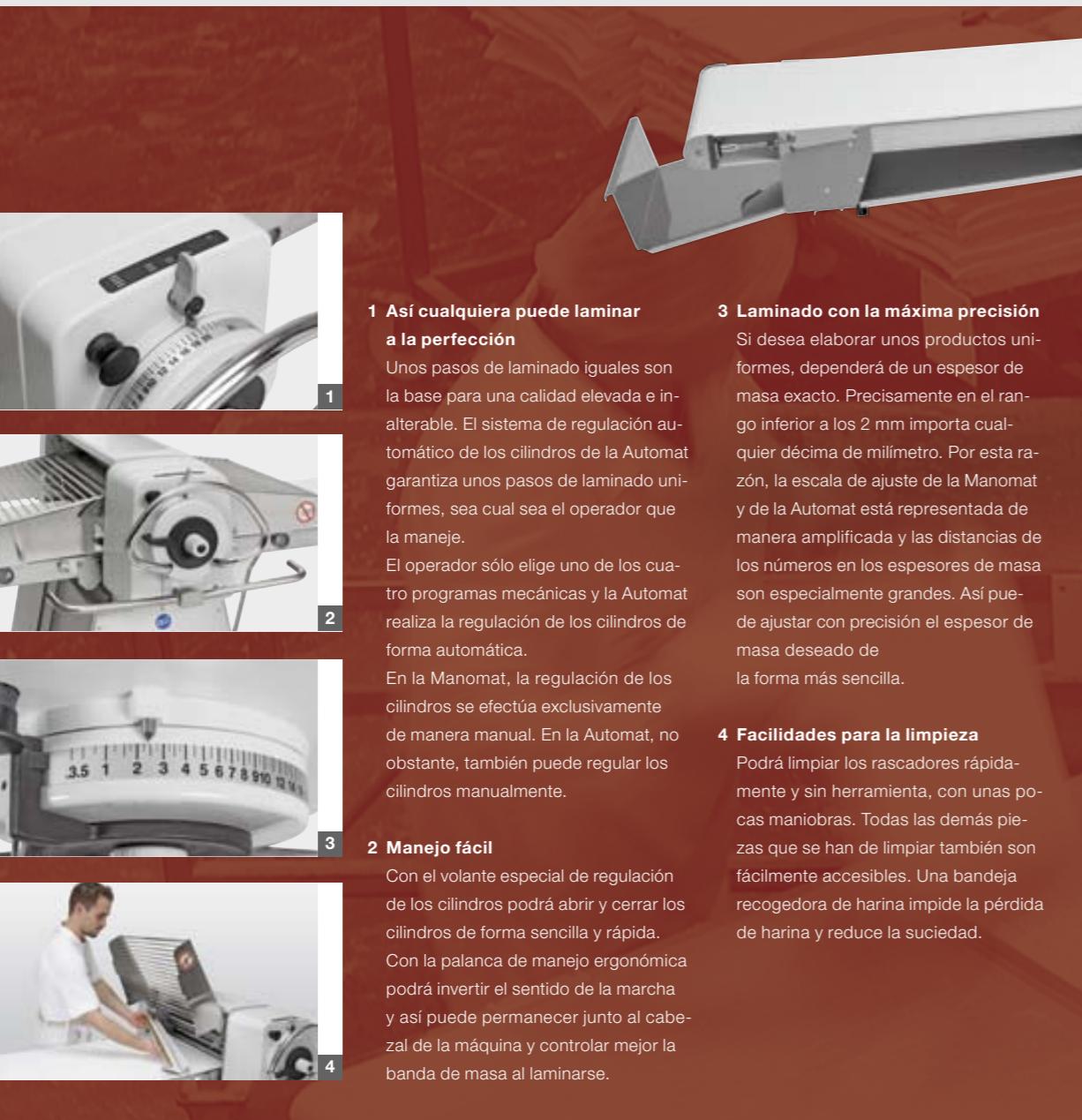
Econom 4000	STM 5303	SSO 5304
Subestructura	de sobremesa	pirámide
Ancho bandas transp.	475 mm	475 mm
Ancho de las mesas	487 mm	487 mm
Longitud total mesas	1550 mm	2060 mm
Longitud cilindros	500 mm	500 mm
Abertura cilindros	0.3–30 mm	0.3–30 mm
Velocidad banda de descarga	50 cm/s	50 cm/s
Espacio req. en posición de trabajo		
– bandejas recogedoras extendidas	1040 x 1550 mm	1045 x 2500 mm
– de descanso	1040 x 815 mm	1045 x 1100 mm
Potencia del motor	0.75 kVA/0.5 kW	0.75 kVA/0.5 kW
Voltaje	3 x 200–460 V 50/60 Hz 1 x 200–230 V, 50 Hz 1 x 200–230 V, 60 Hz 1 x 110 V, 60 Hz	3 x 200–460 V 50/60 Hz
Peso	80 kg	145 kg

Bajo reserva de modificaciones técnicas. Las instrucciones específicas y de seguridad, de acuerdo a los modos de empleo, así como los signos de prohibición, de advertencia y de indicaciones, deben ser respetados.

Manomat y Automat – los caballos de batalla entre las laminadoras mecánicas



Desde hace décadas, Manomat y Automat son sinónimo de alta capacidad de rendimiento y funcionalidad. Se trata de las laminadoras mecánicas para cantidades de masa especialmente grandes o para el funcionamiento en varios turnos. El volante de regulación de los cilindros y la marcha Sinchro singular ofrecen un máximo confort de manejo. La regulación de los cilindros en continuo permite el ajuste exacto del espesor final mínimo requerido. De esta forma, con la misma cantidad de masa obtendrá bandas más largas y, por tanto, más productos. La regulación automática de los cilindros de la Automat permite a personal poco cualificado elaborar bandas de masa rectas y uniformes de manera sencilla.



La marcha Sinchro

Seguramente sabe que las bandas de masa finas tienen tendencia de formar ondas delante de los cilindros e incluso se pueden desgarrar.

Con la marcha Sinchro de la Manomat y Automat, este problema es fácil y rápido de solventar. Presione simplemente la palanca de conmutación hasta el fondo y las ondas desaparecerán de inmediato. La marcha Sinchro reduce la velocidad de entrada, lo que le permite laminar perfectamente las masas hasta el espesor final más fino.



Automat 2000 SSO 647 *

* La figura muestra las siguientes opciones:
– Chapa recogedora de harina
– Cintas transportadoras de plástico

Datos técnicos	Manomat 2000 SSO 675	Manomat 2000 SSO 677	Automat 2000 SSO 685	Automat 2000 SSO 687
Subestructura pirámide	en acero inoxidable	en acero inoxidable	en acero inoxidable	en acero inoxidable
Dosif. auto. de harina	opcional	opcional	opcional	opcional
Ancho bandas transp.	635 mm	635 mm	635 mm	635 mm
Ancho de las mesas	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Longitud total mesas	2720 mm	3320 mm	2720 mm	3320 mm
Longitud cilindros	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Abertura cilindros	0.5–45 mm	0.5–45 mm	0.5–45 mm	0.5–45 mm
Velocidad banda de descarga	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s
Espacio req. en posición de trabajo				
– bandejas recogedoras extendidas	1215 x 3200 mm	1215 x 3800 mm	1215 x 3200 mm	1215 x 3800 mm
– de descanso	1215 x 1440 mm	1215 x 1760 mm	1215 x 1440 mm	1215 x 1760 mm
Potencia del motor	1.5 kVA/0.9 kh	1.5 kVA/0.9 kh	1.5 kVA/0.9 kh	1.5 kVA/0.9 kh
Voltaje	3 x 200–460 V 50/60 Hz			
Peso	230 kg	235 kg	235 kg	240 kg

Bajo reserva de modificaciones técnicas. Las instrucciones específicas y de seguridad, de acuerdo a los modos de empleo, así como los signos de prohibición, de advertencia y de indicaciones, deben ser respetados.

Ecostar – el modelo de entrada en el mundo de las laminadoras electrónicas

El laminado de masa con una máquina electrónica ofrece unas ventajas considerables:

Cualquier persona puede elaborar bandas de masa perfectas y, además, día tras día.

¿Cree que esas máquinas sólo son para industrias? Claro que no. La Ecostar es una laminadora electrónica especialmente desarrollada para el pastelero artesanal.



Ecostar 2000 SSO 647H *

Elaboración fácil y elegante
Simplifique su proceso productivo con un dispositivo automático de enrollado. Éste enrolla de manera suave y sin tensión la banda de masa para su elaboración posterior.

Sin miedo a la programación
La programación de la Ecostar es un juego de niños. No requiere una prolongada formación ni conocimientos especiales. Los diodos luminosos y símbolos de fácil comprensión le guiarán a través de la programación.

* La figura muestra las siguientes opciones:
- Enharinador automático
- Enrollador automático

Datos técnicos

Ecostar 2000

	SSO 625	SSO 627	SSO 625H	SSO 627H
Subestructura pirámide	en acero inoxidable	en acero inoxidable	en acero inoxidable	en acero inoxidable
Dosif. auto. de harina	opcional	opcional	opcional	opcional
Enrollador automático	no	no	si	si
Ancho bandas transp.	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Ancho de las mesas	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Longitud total mesas	2720 mm	3320 mm	2905 mm	3205 mm
Longitud cilindros	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Abertura cilindros	0.2–45 mm	0.2–45 mm	0.2–45 mm	0.2–45 mm
Cierre de los cilindros por motor	20 programas automáticos, 9 programas «man/auto.», cierre manual			
Velocidad banda de descarga	58 cm/s	58 cm/s	58 cm/s	58 cm/s
Espacio req. en posición de trabajo				
– bandejas recogedoras extendidas	1125 x 3200 mm	1125 x 3800 mm	1125 x 3210 mm	1125 x 3510 mm
– de descanso	1125 x 1440 mm	1125 x 1700 mm	1125 x 2265 mm	1125 x 2405 mm
Potencia del motor	1.0 kVA/0.7 kW	1.0 kVA/0.7 kW	1.0 kVA/0.7 kW	1.0 kVA/0.7 kW
Voltaje	3x200–460 V 50/60 Hz	3x200–460 V 50/60 Hz	3x200–460 V 50/60 Hz	3x200–460 V 50/60 Hz
Peso	230 kg	235 kg	260 kg	265 kg

Bajo reserva de modificaciones técnicas. Las instrucciones específicas y de seguridad, de acuerdo a los modos de empleo, así como los signos de prohibición, de advertencia y de indicaciones, deben ser respetados.

Laminadoras controladas por ordenador y modelos Cutomat

Rondo Doge presenta en su gama otras laminadoras electrónicas que cubren casos de aplicación adicionales en empresas industriales.

Además, los Cutomat ofrecen a los pasteleros pequeños la posibilidad de incrementar la eficiencia de su producción.

Laminadoras controladas por ordenador

¿Su empresa ha crecido y desea elaborar más masa en una laminadora? ¿O con su laminadora desea alimentar una línea de pastelería? En ese caso le interesarán seguramente las laminadoras electrónicas Rondostar y Compas.

Rondostar

La laminadora electrónica con un moderno control de mando hace que un laminado perfecto resulte facilísimo.



Compas

La máquina de alto rendimiento controlada por ordenador, con velocidad variable.



Modelos Cutomat

¿Dispone de poco espacio, pero desea incrementar la eficiencia de su producción? En ese caso, los Cutomat son la solución adecuada para usted. Estas máquinas combinan una laminadora completa con una mesa de corte. De este modo puede elaborar en la laminadora la pastelería más diversa de manera semiautomática.

Rondomat-Cutomat

La potente máquina mecánica de laminado y corte con diseño para la fácil limpieza.



Manomat/Automat-Cutomat

La máquina con las ventajas de las laminadoras Manomat y Automat.



Rondostar-Cutomat

La laminadora electrónica universal con estación de corte integrada.



Encontrará más información sobre estas máquinas en www.rondodoge.com o solicitando un folleto individual a nuestro representante.