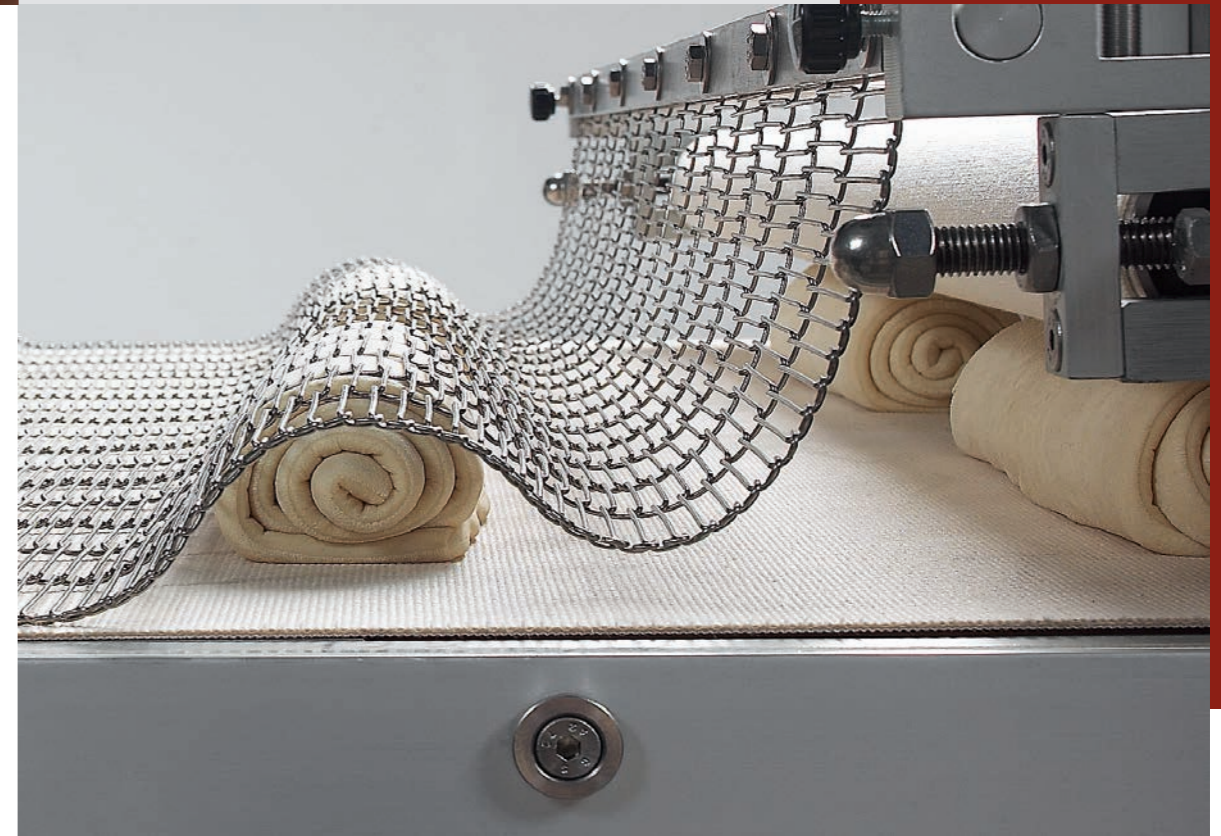


Brot- und Pizzaproduktion



**RONDO
DOGE®**

Seewer AG
CH-3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. + 41 (0)34 420 81 11
Fax + 41 (0)34 420 81 99
info@ch.rondodoge.com
www.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.
Hoorwaldstrasse 44
D-57299 Burbach/Germany
Tel. + 49 (0)2736 203-0
Fax + 49 (0)2736 203130
info@de.rondodoge.com

Seewer Rondo S.à.r.l.
PAE „Les Pins“
F-67319 Wasselonne Cédex/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/United Kingdom
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
Varschavskoje Chaussée, D 17, Str.1
RU-117105 Moscow/Russia
Tel. +7 (095) 786 39 06
Fax +7 (095) 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

Seewer AG
Burgdorf/Switzerland



Doge food processing machinery s.r.l.
Schio (VI) Italy

**RONDO
DOGE®**

Wir bauen Brotanlagen nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen

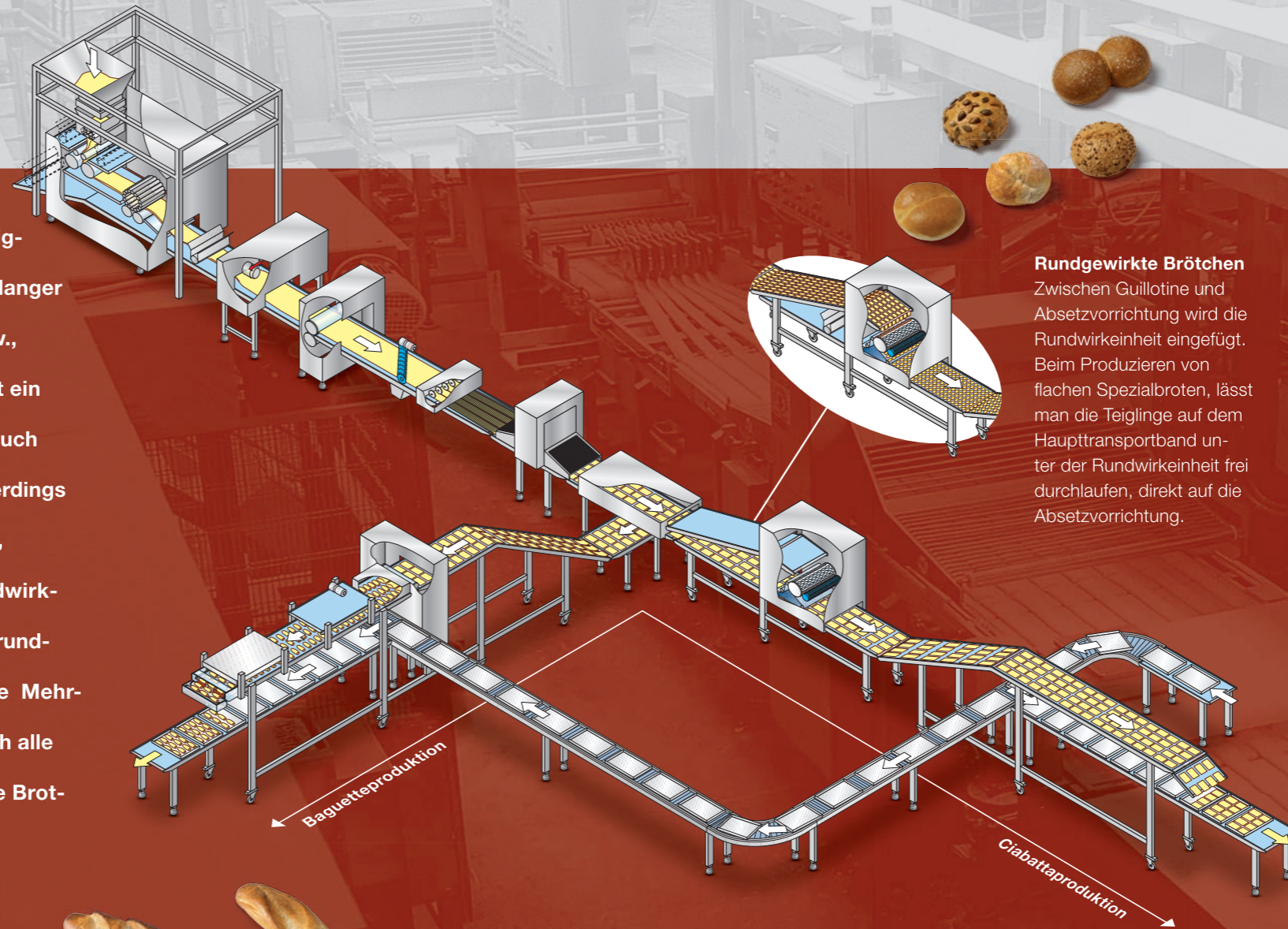


Am Kopf der Basislinie steht der patentierte Universal-Teigbandformer OSCAR. Mit diesem können vor allem auch sehr weiche und klebrige Teige stressfrei zu einem perfekten Band verarbeitet werden. Weitere Elemente sind: ein Querroller, ein Kalibrierwalzwerk, eine Mehlbürste, eine Schneidestation, ein Spreizband, eine Guillotine,

sowie eine Absetzvorrichtung. Dies ist die Konfiguration für das Herstellen von flachen, quadratischen oder rechteckigen Spezialbrotchen. Wenn zusätzlich Baguette und Sandwich gewünscht werden, wird die Basislinie mit dem Rondo-Doge-Langwirkmodul ausgerüstet, oder wenn auf derselben Linie auch rundgewirkte Brötchen hergestellt

werden sollen, wird zusätzlich das neue Rundwirkmodul integriert. Dadurch entsteht aus der Spezialbrotlinie eine Mehrzweckbrotanlage. Dies bedeutet für den Kunden eine optimale Ausnutzung seiner Produktionsanlage, eine wesentlich niedrigere Investition sowie eine bedeutende Platzeinsparung.

Spezialbrote, gefertigt aus einem endlosen Teigband aus weichen, hochhydrierten Teigen mit langer Vorgare, wie Ciabatta, Focaccia, Baguette usw., sind heutzutage sehr gefragt. Rondo-Doge ist ein weltweit führender Hersteller unter anderem auch für Produktionsanlagen für Spezialbrote. Neuerdings gibt es bei Rondo-Doge auch die Möglichkeit, durch Integration einer neuentwickelten Rundwirkereinheit, mit der gleichen Linie zusätzlich auch rundgewirkte Brötchen herzustellen. Damit ist eine Mehrzweckbrotanlage entstanden, mit der praktisch alle Teiggarten verarbeitet und auch praktisch alle Brotformen hergestellt werden können.



Rundgewirkte Brötchen

Zwischen Guillotine und Absetzvorrichtung wird die Rundwirkereinheit eingefügt. Beim Produzieren von flachen Spezialbrotchen lässt man die Teiglinge auf dem Haupttransportband unter der Rundwirkereinheit frei durchlaufen, direkt auf die Absetzvorrichtung.



1. Perfekt gewirkte Brötchen aus vorgegartem, hochhydriertem Teig.
2. Körnerbrötchen, beidseitig besaet.
3. Sandwich positionsgenau abgesetzt.

Langgewirkte Brote und Brötchen

Die Langwirkereinheit kann entweder in einem rechten Winkel oder aber auch in-line zugestellt werden.

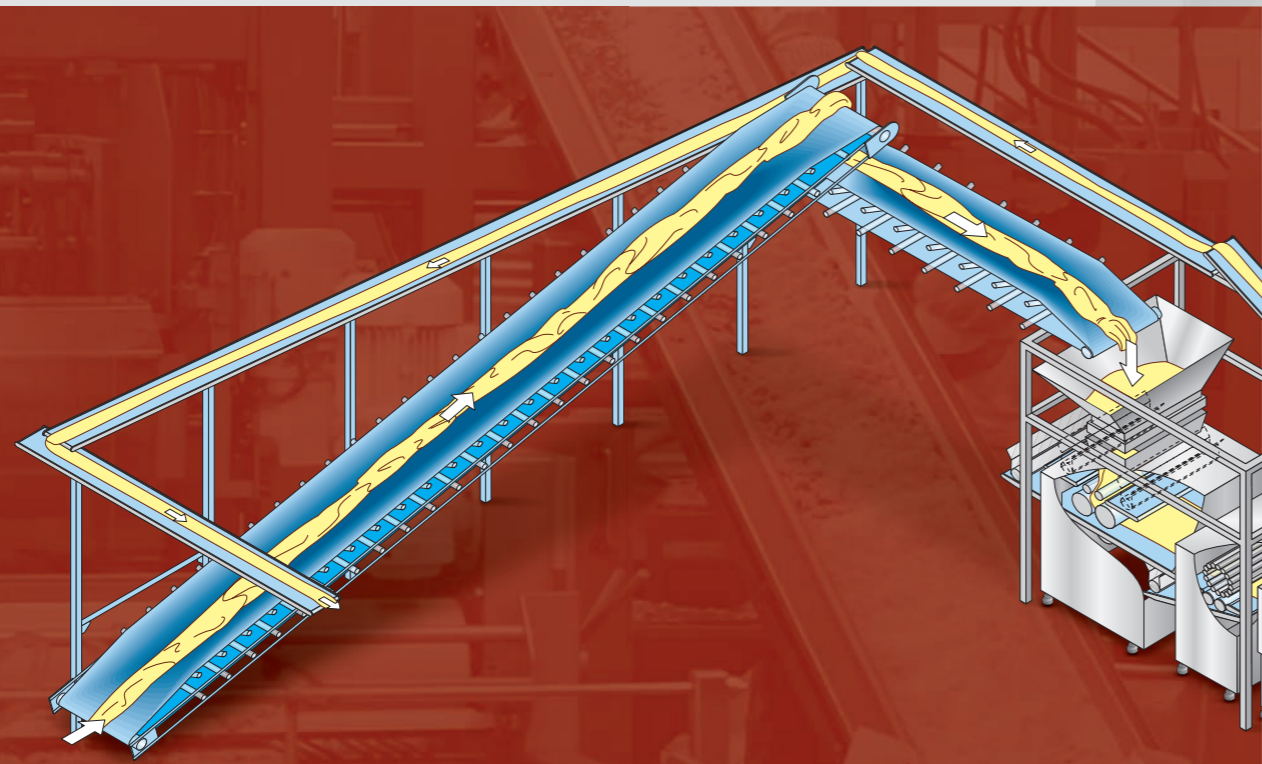


Ciabatta, Focaccia und Körnerbrötchen

Dies ist die Basislinie. Nach der Guillotine folgt direkt die Absetzvorrichtung mit Blechzufuhr.



Wenn es um Pizzaproduktion geht – vertrauen Sie auf die Spezialisten von Rondo-Doge

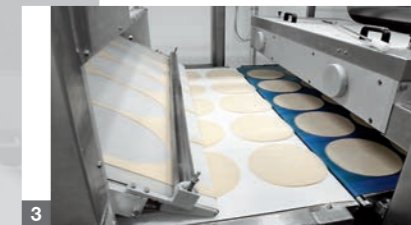


Wir bauen Pizzaanlagen für Produktionskapazitäten von 2000 bis 20000 Stück pro Stunde. Sie brauchen lediglich die Grösse, die Leistung sowie den Automatisierungsgrad zu wählen. Profitieren Sie von unserem grossen Knowhow auf dem Gebiet der Pizzaherstellung. Mit einer Rondo-Doge-Pizzalinie investieren Sie in eine erfolgreiche Zukunft.



Vom Ruheband gleitet der vorgegarte Teig sanft in den Portioniertrichter.

Unsere Zeichnung zeigt eine Anlage mit Vorgartechnologie. Der geknetete Teig wird über ein Transportband zur Pizzalinie geführt. Auf diesem Band kann der Teig während 20 bis 30 Minuten ruhen und vorgaren. Vom Ruheband gleitet er sanft in den Portioniertrichter. Eine Sonde gewährleistet, dass sich stets die gleiche Menge Teig im Trichter befindet. Dadurch haben wir beste Voraussetzungen für das anschliessende Formen eines gleichmässigen Teigbandes und für regelmässige Pizzaböden. Ein Sterneteiler portioniert den Teig und übergibt diesen dem patentierten Teigbandformer OSCAR. Dieser formt nun sehr schonend, ohne Stress im Teig aufzubauen, ein kontinuierliches, gleichmässiges Band. Die weiteren Schritte sind: querrollen auf die gewünschte Breite, kalibrieren auf Endstärke, Streumehl entfernen, stupfen, ausschneiden der Pizzaböden und rückführen der Teigreste.



1. Ausschneiden der Pizzaböden mit motorgetriebener Schneidwalze.
2. Wenn mehrere Grössen hergestellt werden, empfiehlt sich die Revolverschneidestation.
3. Trennen der Pizzaböden vom Teignetz.
4. Teigresterrückführband.

