

RONDO

Prezentacja maszyn

Rozwiązania dla piekarni i cukierni



Dough-how od 1948.

RONDO łączy ciasto i technologię. Dodajemy świeżości branży wyrobów piekarniczych i pomagamy naszym klientom wyznaczać nowe standardy: w zakresie jakości produktów, wydajności i zrównoważonego rozwoju. Łączymy doświadczenie w produkcji pieczywa z najnowszymi osiągnięciami branży oraz typową dla szwajcarskiej firmy dbałością o jakość. To właśnie dzięki tym podstawom udało nam się doprowadzić do perfekcji sztukę budowy maszyn. Od 1948 roku zapewniamy klientom niezawodność procesów i wysoką jakość produktów.

RONDO jest blisko swoich klientów. Lokalne wymagania mają równie duży wpływ na rozwój naszych instalacji i usług, jak międzynarodowe trendy w branży piekarniczej.



Nasza obecność na lokalnym rynku otwiera drogę do prostych i korzystnych dla obu stron relacji biznesowych. Z wielkim zaangażowaniem stawiamy na innowacje. Naszym działaniom zawsze przyświeca gotowość do wprowadzania innowacji. Jednocześnie zdajemy sobie sprawę, jak duże znaczenie mają długofalowe rozwiązania i zawsze będziemy stawiać na nowoczesną produkcję piekarniczą.

Skorzystaj z naszego „Dough-how”!

Piekarnie rzemieślnicze:
Półautomatyczne



Duże piekarnie:
Półautomatyczne lub w pełni zautomatyzowane



Przemysłowa produkcja
piekarnicza



Witamy
w świecie
RONDO



Firma rodzinna
myśląca przyszłościowo



75 lat
Lider innowacji z patentami na maszyny piekarnicze



45 lat
W branży i ponad 3000 instalacji na całym świecie



Tu
jesteśmy

Centrum Dough-how
w Szwajcarii



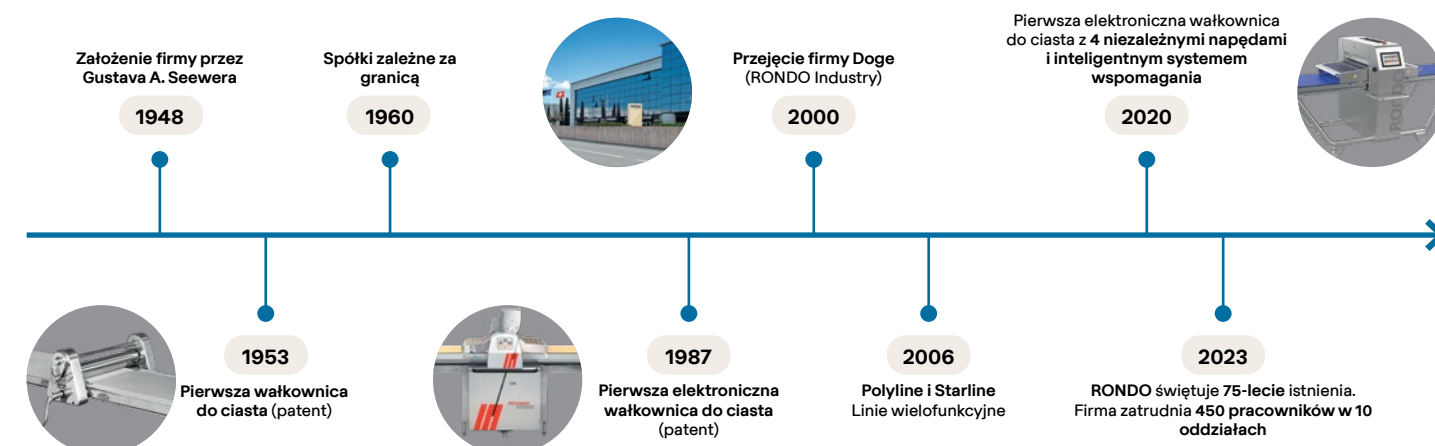
Centrum Dough-how
we Włoszech



Centrum Dough-how
w USA



Odkryj RONDO: Nasze piekarnie testowe i pokazowe dają możliwość wypróbowania własnych receptur oraz nowych pomysłów na produkty.



Więcej
Historia RONDO



Wałkownice do ciasta firmy RONDO

RONDO może pochwalić się ponad 70-letnią historią produkcji doskonałych wałkownic do ciasta. W 1953 roku opracowaliśmy pierwszą wałkownicę do ciasta nadającą się do produkcji seryjnej. Było to dla nas ważne wydarzenie. To innowacyjne rozwiązanie stworzyło podstawy do produkcji nowoczesnych wałkownic do ciasta.

Mechaniczne wałkownice do ciasta z naszej oferty charakteryzują się prostotą i niewielkimi rozmiarami. Z kolei nasze elektroniczne wałkownice do ciasta umożliwiają w pełni automatyczne przerabianie dużych bloków ciasta na wstęgi.

Wałkownice do ciasta RONDO to precyzja, trwałość i wydajność - działa jak w szwajcarskim zegarku.



Więcej informacji

Econom



Econom rozwałkowuje różne rodzaje ciasta w kompaktowy sposób. Szerokość robocza wynosząca 500 mm czyni Econom idealną wałkownicą do ciasta dla hoteli, restauracji, pizzerii, stołówek, piekarni rzemieślniczych i cukierni.

- Dostępny model stołowy i stojący
- Składane stoły
- Grubość wstęgi ciasta 0,3 - 30 mm
- Rozmiar bloku ciasta maks. 4 kg



Więcej informacji

Rondomat



Rondomat to nasza wałkownica do ciasta przeznaczona dla małych i średnich piekarni. Szerokość robocza 650 mm pozwala nawet na podawanie ciasta na stoły tnące, maszyny do produkcji rogalików i małe linie produkcyjne.

- Łatwa obsługa
- Dodatkowe opcje
- Grubość wstęgi ciasta 0,3 - 45 mm
- Rozmiar bloku ciasta maks. 10 kg

Automat



Automat pozwala szybko przetworzyć nawet bardzo duże ilości ciasta. Dzięki temu praca na wiele zmian przebiega bez problemów. Liczne przemysłowe detale zapewniają operatorowi maksymalny komfort pracy. Konstrukcja urządzenia jest niezwykle wytrzymała, a gładkie powierzchnie ze stali nierdzewnej ułatwiają czyszczenie.

- Automatyczna redukcja szczeliny między wałkami
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Grubość wstęgi ciasta 0,3 - 45 mm
- Rozmiar bloku ciasta od 8 do 12 kg



Więcej informacji

Rondostar 5000



Regulacja odstępu między wałkami, kontrola szerokości, posypywanie mąką, okresy spoczynku i nawijanie na wałek: Wszystko to można zautomatyzować dzięki naszemu Rondostar 5000. Dzięki opcji Cutomat umożliwiamy produkcję szerokiej gamy wyrobów rzemieślniczych za pomocą jednej maszyny.

- Trzy wersje z wieloma opcjami
- Obsługa równie prosta jak smartfona
- Grubość wstęgi ciasta 0,2 - 45 mm
- Rozmiar bloku ciasta maks. 12 kg



Więcej informacji

Compas 4.0



Unikalny system napędu RONDO Compas 4.0 równomiernie rozwałkowuje każdy rodzaj ciasta bez użycia nadmiernej siły. Systemy wspomagające naszej najmocniejszej wałkownicy do ciasta pozwalają nawet niewykwalifikowanym pracownikom pracować na najwyższym poziomie.

- Maksymalna wydajność i elastyczność
- Słynie z niezawodności
- Grubość wstęgi ciasta 0,2 - 65 mm
- Rozmiar bloku ciasta maks. 20 kg

Linie produkcyjne RONDO

Linie produkcyjne RONDO umożliwiają stopniowe przejście z rzemieślniczej produkcji pieczywa do produkcji zautomatyzowanej. Maszyny produkowane są w Szwajcarii i charakteryzują się wysokim poziomem jakości, elastycznością i trwałością. Linie produkcyjne dostosowujemy do indywidualnych potrzeb i dostępnej przestrzeni, co pozwala produkować szeroką gamę wyrobów.

Inteligentna konstrukcja pozwala na stopniowe dostosowywanie linii do wymagań produkcyjnych. Maszyny są proste w obsłudze, co pozwala szybko przejść z jednego produktu na drugi. Dzięki licznym akcesoriom i możliwości integracji maszyn poprzedzających i kolejnych z linią, możliwości są praktycznie nieograniczone.



Linie Polyline i Starline można zasilać ciastem za pomocą wałkownicy do ciasta lub — w zależności od wymagań — za pomocą linii do laminacji Smartline i MLC. Można je stosować do obróbki wszystkich rodzajów ciasta w celu uzyskania wysokiej jakości, precyzyjnie odważonych produktów końcowych, takich jak ciastka (laminowane lub nielaminowane), chleb, pizza, donuty itp. Nasza szeroka gama akcesoriów zaspokaja wszystkie potrzeby. Dzięki temu produkcja ciast nadziewanych, zawijanych,

plecionych oraz ze wzorem jest bardzo prosta. Oferujemy również liczne możliwości dekorowania ciast. Gdy produkt jest gotowy do dalszej obróbki, można go ułożyć na blachach ręcznie lub za pomocą naszej kompaktowej maszyny do odkładania na blachy.

Maszyny spełniają najwyższe standardy higieniczne i są łatwe do czyszczenia. Postaw na szwajcarską jakość i innowacyjność, żeby zwiększyć wydajność i osiągnąć cele produkcyjne.

Ecoline

Więcej informacji



Ecoline to kompaktowa i elastyczna linia produkcyjna, która pozwala z łatwością rozpocząć półautomatyczną produkcję ciast składanych i zawijanych.

- Nadaje się do pracy w systemie jednoczłonowym
- 2 akcesoria z napędem silnikowym pracujące równolegle
- Możliwość przemieszczania w obrębie obszaru produkcyjnego za pomocą kółek

Polyline

Więcej informacji



Polyline to elastyczna i wszechstronna linia produkcyjna, która pozwala uzyskać niezliczone rodzaje wyrobów najwyższej jakości. Maszyna ma solidną konstrukcję, jest łatwa w obsłudze, umożliwia szybką zmianę produktu i jest łatwa do czyszczenia. Zapewnia najlepszy możliwy kompromis między oszczędnością miejsca a wydajnością.

- Możliwość automatycznego podawania
- Możliwość przemieszczania w obrębie obszaru produkcyjnego za pomocą kółek
- Nadaje się do pracy w systemie 1- lub 2-zmianowym
- 4 akcesoria z napędem silnikowym pracujące równolegle

Starline 5

Więcej informacji



Dzięki Starline 5 możesz cieszyć się maksymalną elastycznością i szybko reagować na nowe trendy produktowe. Starline 5 wyróżnia się również pod względem wydajności, jakości produktów i higieny.

- Maksymalna elastyczność w całym procesie produkcji ciasta
- Łatwa obsługa zapewnia jednolity wygląd wyrobów końcowych
- Nadaje się do pracy w systemie 2- lub 3-zmianowym
- Możliwość wyboru dowolnej liczby akcesoriów i ustawienia ich w wymaganym położeniu

Linie do formowania bloków ciasta i podawania ciasta RONDO

Precyzyjnie, równomiernie i delikatnie formowane wstęgi ciasta mają zasadnicze znaczenie dla jakości ciasta i wyrobów. Wielofunkcyjne systemy RONDO MLC4.0 i Smartline zapewniają rozwiązania dostosowane do indywidualnych potrzeb i gwarantują sukces laminowania, wałkowania czy też podawania ciasta.

Linie są przystosowane do pracy w trybie ciągłym. Konstrukcja z nierdzewnej stali, nowoczesne systemy sterowania obsługiwane w intuicyjny sposób oraz budowa zapewniająca higienę dopełniają całości.



RONDO MLC 4.0

RONDO MLC 4.0 idealnie nadaje się do ciasta francuskiego, duńskiego i rogalików. Dzięki MLC 4.0 można w delikatny sposób wytwarzać laminowane wstęgi ciasta, przy jednoczesnym ciągłym zasilaniu linii. Możliwa jest również produkcja bloków ciasta. Dzięki akcesoriom, takim jak urządzenie do formowania wstęgi ciasta, pompy tłuszczu, stacje składania na zakładkę, satelity i kalibratory, można zautomatyzować pojedyncze lub wszystkie etapy procesu. Różne układy linii pozwalają uzyskać żadaną liczbę warstw ciasta i zaplanować czas wyrastania ciasta zgodnie z wymaganiami.

Maszyny RONDO MLC 4.0 i Smartline można łączyć w wyjątkowo wszechstronny system, który pozwala produkować wszystkie rodzaje ciasta i dostarczać je na linię produkcyjną.

RONDO Smartline

RONDO Smartline nadaje się do wszystkich rodzajów ciasta. Za pomocą urządzenia do formowania wstęg ciasta, wałka poprzecznego, satelity i kalibratora formuje nawet miękkie, kłopotliwe, bardzo uwodnione, wstępnie wyrośnięte lub lepkie ciasto w precyzyjne wstęgi ciasta. Może nawet produkować cienkie ciasto o minimalnej grubości 0,4 mm, a bloki laminowane można układać i rozwałkować. Na linię produkcyjną trafiają uformowane z najwyższą precyzją i delikatnością wstęgi ciasta.

Smartline

Więcej informacji

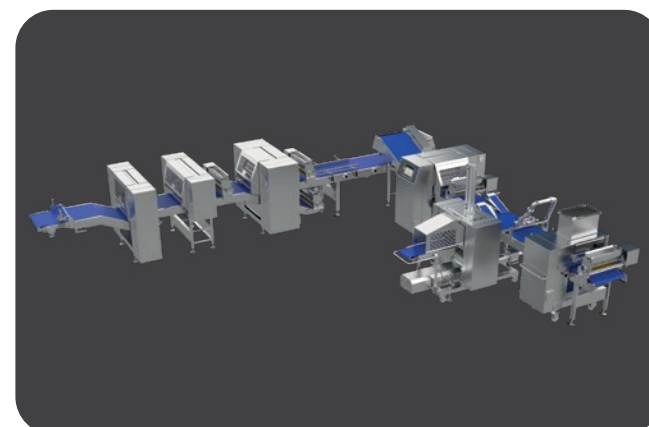


Linia Smartline może przetwarzać wszystkie rodzaje ciasta, ale szczególnie nadaje się do ciasta uwodnionego, miękkiego i wstępnie wyrośniętego. Dzięki unikalnej głowicy satelitarnej i pojedynczemu lub trzem kalibratorom wytwarza wstęgę ciasta o grubości od 0,4 do 30 mm i podaje je na linię produkcyjną.

- Wszystkie rodzaje ciasta
- Grubość wstęgi ciasta 0,4 - 30 mm
- Precyzja, delikatność i niezawodność
- 300 - 1200 kg ciasta na godzinę

Linia do laminacji MLC4.0

Więcej informacji

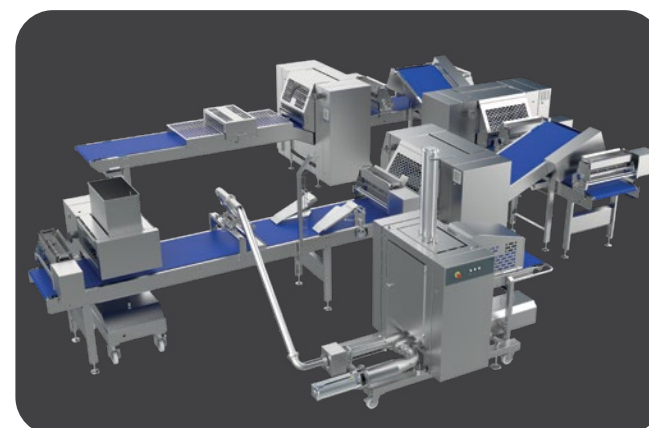


Linia do laminacji MLC4.0 automatycznie wytwarza jednolite, laminowane wstęgi ciasta i nieprzerwanie podaje je do linii produkcyjnej. Dzięki różnym układom i akcesoriom każdy znajdzie rozwiązanie dostosowane do swoich potrzeb.

- Ciasto francuskie, duńskie i na rogaliki
- Różne układy: w kształcie litery L lub U/Z
- Tworzy równomierne wstęgi ciasta z bloków
- 800 kg ciasta na godzinę

Linia do tworzenia bloków MLC 4.0

Więcej informacji



Linia do tworzenia bloków MLC 4.0 umożliwia produkcję bloków ciasta z 2 do 400 warstwami tłuszczu, w zależności od wybranego układu. Wstęga ciasta jest formowana automatycznie, z możliwością dodania tłuszczu, a następnie wałkowana i cięta na kawałki.

- Precyzyjne, nieskręcone wstęgi ciasta
- Różne układy: W kształcie litery I, L lub U/Z
- Do wszystkich rodzajów ciasta
- Opcjonalnie: Pompa tłuszczu i stacja składania na zakładkę

RONDO: Lider technologiczny w dziedzinie formowania ciasta

Najlepsze zostawiliśmy na koniec: Nasza odpowiedź na Państwa konkretne potrzeby. Jeśli w wypiekach cenią Państwo wysoką jakość i niezawodność, to trafili Państwo we właściwe miejsce. Nie ma znaczenia, czy produkują Państwo rogaliki, chleb, cienkie ciasta czy donuty – RONDO dysponuje odpowiednią wiedzą, aby zaoferować Państwu najlepsze możliwe rozwiązania we wszystkich kategoriach produktów. Nasze inteligentne rozwiązania pomogą Państwu w skalowaniu, automatyzacji i rozbudowie procesów produkcyjnych. Dzięki temu Państwo i Państwa firma będziecie konkurencyjni również w przyszłości.



Więcej informacji

Croissomat 4.0



Croissomat 4.0 automatycznie produkuje rogaliki i inne wyroby, które mogą konkurować z produktami rzemieślniczymi. Funkcje takie jak zintegrowany kalibrator, opatentowana jednostka oddzielająca i precyzyjnie regulowana jednostka zwijająca sprawiają, że Croissomat 4.0 to najlepszy wybór do produkcji rogalików w małych i średnich piekarniach.

- Rogaliki o wadze od 10 do 120 g
- Inteligentne funkcje zapewniają powtarzalność produktów
- Możliwość swobodnego przemieszczania za pomocą kółek
- Produkcja w układzie od 2 do 6 rzędów, do 5400 rogalików na godzinę



Więcej informacji

Cromaster



Maksymalna wydajność i różnorodność na niewielkiej przestrzeni: dzięki naszej maszynie Cromaster można wyprodukować do 24 000 rogalików na godzinę. Oprócz rogalików z nadzieniem i bez nadzienia można również wytwarzać tartaletki z jajkiem, paluszki preclowe i bagietki.

- Rogaliki o wadze od 10 do 200 g
- Automatyczne zginanie
- Szybka zmiana produktu
- Najkrótsza wersja ma tylko 4,5 m długości

Linia do produkcji donutów Smart Donut

Więcej informacji

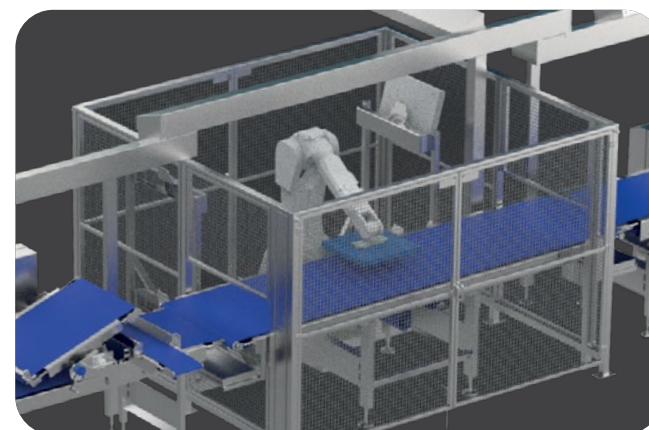


Czy Państwa Klienci oczekują smacznych donutów, które są chrupiące, mają ładny kształt i dobrą konsystencję? Linia do produkcji donutów Smart Donut to maszyna, która spełnia wszystkie te wymagania. Ciasto na donuty jest rozwałkowane na wstęgi, a następnie wycinane są z nich donuty.

- Produkcja do 12 000 pączków na godzinę
- Recyrkulacja skrawka ze środka i resztek ciasta
- Produkty mogą mieć różne kształty
- Nadaje się do pracy wielozmianowej

Linia Smart Bread

Więcej informacji



Smart Bread to linia, która automatycznie produkuje pieczywo nacinane, znakowane, zarówno wydłużone jak i zaokrąglone. RONDObot może wyprodukować do 1000 kg pieczywa na godzinę. Nasze pieczywo smakuje jak u mamy!

- Możliwość dostosowania do indywidualnych potrzeb
- Możliwość przetwarzania nawet ciast o wysokiej zawartości wody
- Bezproblemowa obróbka ciasta
- Możliwość produkcji szerokiej gamy pieczywa

Linia Thin Dough do cienkiego ciasta

Więcej informacji

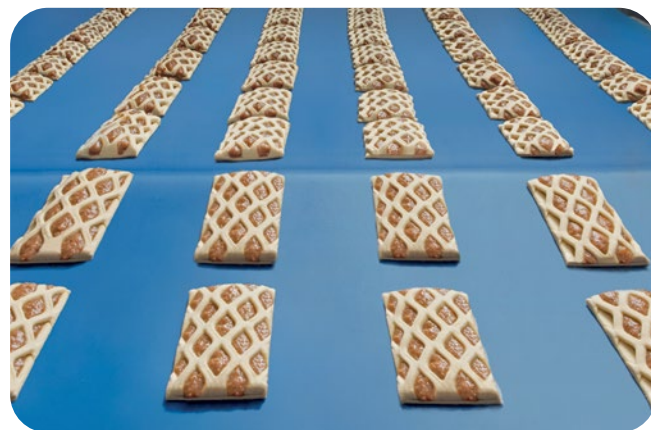


Najcieńsze wstęgi ciasta stanowią podstawę do produkcji sajgonów, Samosy i Burka. Dzięki idealnie dopasowanemu połączeniu urządzenia do formowania wstęgi ciasta i maksymalnie trzech kalibratorów, linia RONDO do cienkiego ciasta pozwala stworzyć podstawę wielu regionalnych produktów. Cienkie ciasto można następnie zapakować do sprzedaży jak np. ciasto francuskie lub od razu przekazać do nadziewania.

- Grubość wstęgi ciasta wynosi tylko 0,4 mm
- Możliwość połączenia z urządzeniami poprzedzającymi i kolejnymi
- Możliwość zamontowania wałka poprzecznego
- Wszechstronność: Nadaje się również do innych produktów

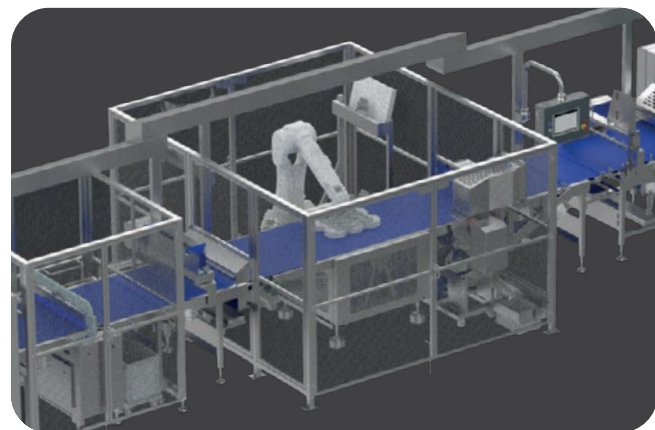
Linie przemysłowe RONDO ASTec

Linie przemysłowe ASTec (Advanced Sanitary Technology) zostały zaprojektowane z myślą o delikatnej obróbce ciasta, najwyższej precyzji, pracy w trybie 24/7 i zachowaniu najwyższych standardów higieny. Systemy produkują codziennie miliony wyrobów z ciągłej wstęgi ciasta. Nie ma znaczenia, czy proces produkcji jest półautomatyczny, czy w pełni zautomatyzowany – nasze maszyny przetwarzają zarówno ciasto laminowane, jak i nielaminowane, a także produkty świeże lub mrożone. Można je czyścić na mokro i na sucho, aby spełnić konkretne wymagania każdego klienta.



Linia do produkcji chleba ASTec Bread Line

Więcej informacji

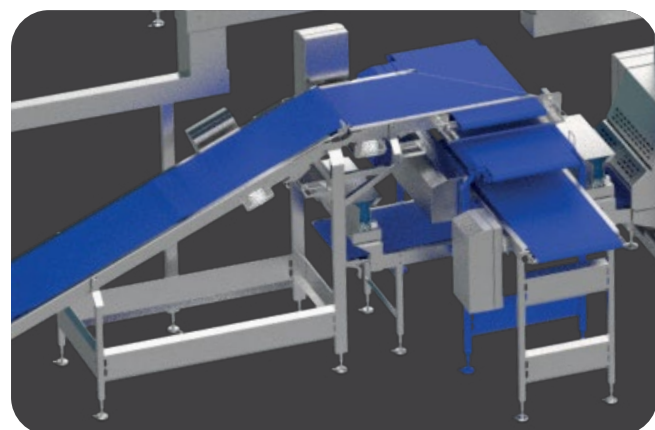


Linia do produkcji pieczywa ASTec przetwarza nawet bardzo miękkie lub silnie uwodnione ciasto chlebowe w jednolitą, nieskręconą wstęgę ciasta. Dostępne moduły stwarzają szereg możliwych rozwiązań w zakresie wielkości, kształtu i sposobu przetwarzania pieczywa.

- Delikatna obróbka ciasta dzięki MIDOS, naszemu urządzeniu do formowania wstęgi ciasta
- Wysoki poziom elastyczności dzięki modułowej i możliwej do rozbudowy konstrukcji
- Na jednej linii można produkować szeroką gamę produktów piekarniczych

Linia do produkcji rogalików ASTec Croissant Line

Więcej informacji



Linia ASTec Croissant Line pozwala na produkcję szerokiej gamy rogalików o rzemieślniczej jakości na skalę przemysłową. Opatentowany system zwijania, precyzyjne pozycjonowanie końcówek rogalików oraz system czyszczenia na mokro nie mają sobie równych.

- Rogaliki mogą być produkowane w wielu różnych kształtach i rozmiarach
- Szybka zmiana produktu
- Precyzyjne ułożenie końcówek rogalików

Linia do pizzy ASTec

Więcej informacji

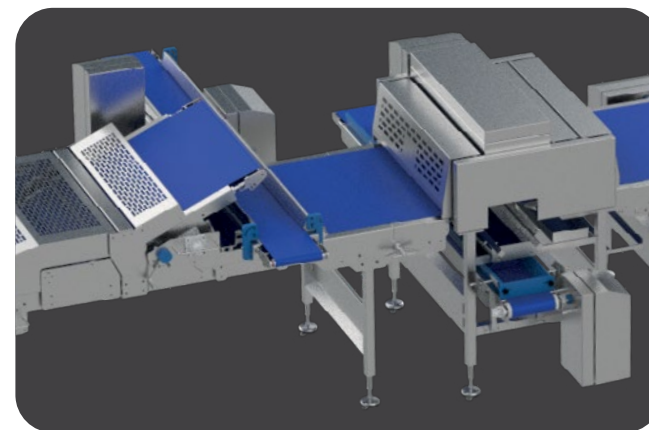


Linia do pizzy ASTec pozwala udoskonalić i zoptymalizować produkcję pizzy we wszystkich kształtach i rozmiarach. Modułowy system można rozbudowywać, co pozwala dopasować kształt i konsystencję ciasta na pizzę do indywidualnych preferencji.

- Delikatna obróbka ciasta dzięki MIDOS, naszemu urządzeniu do formowania wstęgi ciasta
- Bez dodatku mąki i oleju
- Identyczne kawałki ciasta
- Precyzyjny kształt dzięki tłoczeniu

Linia do produkcji donutów ASTec

Więcej informacji

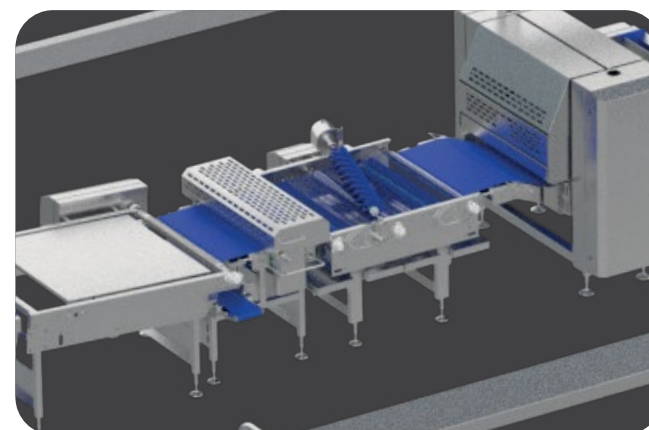


Linia do produkcji donutów ASTec pozwala na delikatną i sprawną produkcję pysznych donutów wysokiej jakości. Wytłaczanie pozwala uzyskać idealnie uformowane kawałki ciasta i otwiera nieograniczone możliwości wyboru rozmiaru i kształtu pysznych donutów.

- Delikatna obróbka ciasta dzięki MIDOS, naszemu urządzeniu do formowania wstęgi ciasta
- Wytłaczanie zapewnia maksymalną różnorodność, idealne brzegi i mniejsze zużycie oleju
- Dowolny kształt i rozmiar

Linia do produkcji ciast ASTec

Więcej informacji



Linia do ciast ASTec umożliwia produkcję szerokiej gamy wyrobów. Dzięki modułowej konstrukcji można ją skonfigurować zgodnie z potrzebami produkcyjnymi — a szybka wymiana narzędzi zapewnia wysoką wydajność.

- W pełni zautomatyzowany proces produkcji ciast
- Szybka zmiana produktu
- Możliwość produkcji wszelkiego rodzaju wyrobów

Rozwiązania dostosowane do potrzeb klienta

Podczas opracowywania nowych maszyn firma RONDO kładzie duży nacisk na elastyczność i wszechstronność. Istnieje możliwość zautomatyzowania dodatkowych etapów pracy poprzez dodanie opcji do naszych maszyn i linii lub poprzez dodanie rozwiązań dla procesów poprzedzających i następujących po produkcji. Pragniemy Państwo produkować szeroką gamę wyrobów piekarniczych na jednej linii? Nasze liczne akcesoria sprawiają, że systemy RONDO są wielofunkcyjne.



Przydatne opcje



Nasze maszyny i linie produkcyjne można wyposażać w liczne opcje dodatkowe. Urządzenia do pozycjonowania wstęgi ciasta, urządzenia do automatycznego posypywania mąką i stacje zwijające to cenne dodatki do maszyn do wałkowania ciasta RONDO.

Coraz większa automatyzacja



Wiele linii RONDO ma budowę modułową, co pozwala zautomatyzować niektóre lub wszystkie etapy pracy. Nasze linie podające uzupełniamy na przykład różnymi urządzeniami do formowania wstęgi ciasta i pompami tłuszczu. Innowacyjne urządzenie do formowania wstęgi ciasta MIDOS zostało opracowane w technologii ASTec i działa bez dodatku mąki i oleju.

Akcesoria RONDO



Rolki tnące, sztance, dozowniki nadzienia, urządzenia do składania, role zwijające, urządzenia do posypywania, dekory itp. Dzięki naszym akcesoriom możliwości produkcji ciast, bułek i donutów są niemal nieograniczone!

Jedynie w swoim rodzaju rogaliki



Dzięki naszym dozownikom nadzienia, różnym kasetom do zawijania i urządzeniom do wyginania przeznaczonym do linii do produkcji rogalików RONDO możesz wyprodukować rogaliki swoich marzeń.

Doskonały chleb



Liczne moduły, np. do posypywania mąką i formowania, uzupełniają linię do produkcji pieczywa. Innowacyjny robot RONDObot symuluje ręczne formowanie okrągłych bułek i formuje identyczne okrągłe i owalne chleby oraz bułki o doskonałej jakości.

Szeroka perspektywa



RONDO ma oko na cały proces produkcji i oferuje opcje automatyzacji procesów poprzedzających i następujących po nim za pomocą kalibratorów, linii podających, taśm do usuwania resztek ciasta i posypywaczy.

RONDO Obsługa posprzedażowa

RONDO oferuje kompleksowe usługi zapewniające płynny przebieg procesów produkcyjnych. Nasze centrum obsługi klienta z doświadczonym personelem jest dostępne telefonicznie i służy pomocą w przypadku najróżniejszych problemów. Jesteśmy obecni na całym świecie dzięki siedmiu organizacjom serwisowym i trzem biuram handlowym. Mogą Państwo liczyć również na naszą sieć partnerów serwisowych. Kontrakty serwisowe RONDO oraz usługi konserwacji zapobiegawczej ograniczają przestoje i wydłużają czas eksploatacji maszyn.

RONDO oferuje również modernizacje, które dostosują Państwa istniejące maszyny do najnowszych technologii. Jeśli chcą Państwo mieć pewność, że Państwa zespół jest dobrze wyszkolony i może wykorzystać możliwości naszych maszyn w pełni, prosimy zapytać o nasze szkolenia serwisowe. Mogą odbywać się w siedzibie RONDO lub w Państwa zakładzie. Jeśli mają Państwo pytania dotyczące przetwarzania ciasta, nasi eksperci chętnie na nie odpowiedzą. Nasi wspaniali piekarze pomogą Państwu zoptymalizować procesy produkcyjne, aby uzyskać jeszcze wyższą jakość wyrobów.

RONDO Części zamienne

Przestoje maszyn to strata czasu i pieniędzy. Serwis części zamiennych RONDO zapewnia kompleksową, szybką i niezawodną pomoc. Dostarczamy części zamienne wszędzie tam, gdzie są potrzebne, na całym świecie. Jest to możliwe dzięki globalnej sieci oddziałów RONDO i rozległej sieci dystrybutorów. Nasi eksperci ds. części zamiennych pomogą Państwu w doborze odpowiednich części, doradzą dalsze kroki oraz skoordynują wysyłkę i eksport zamówionych produktów. Dzięki temu będą Państwo mogli skupić się na swojej podstawowej działalności.

Części zamienne można szybko i łatwo zamówić za pomocą formularza online. Nasi eksperci jak najszybciej zrealizują Państwa zamówienie. Większość części zamiennych mamy na stanie. Jeśli zamówienie jest naprawdę pilne, możemy złożyć zamówienie ekspresowe jeszcze tego samego dnia. Jeśli części zamienne nie są dostępne w magazynie, możemy polegać na naszych własnych działach projektowania i produkcji. Dzięki temu jesteśmy w stanie w rozsądnym czasie wyprodukować części zamienne, które nie znajdują się w magazynie i dostarczyć je do Państwa.

Wsparcie i serwis



Dodatkowe informacje dotyczące obsługi posprzedażnej



Części zamienne



W ten sposób pomagamy ograniczyć przestoje. Mogą Państwo czuć się bezpiecznie, mając świadomość, że nawet po zakupie maszyny pozostajemy Państwa rzetelnym partnerem.



Więcej informacji na temat akcesoriów RONDO

Dodatkowe informacje i zamawianie części zamiennych





CREAM PROFESJONALNE TECHNOLOGIE
SPOŻYWCZE Sp. z o.o.
Ul. Kolejowa 17
40-706 Katowice
Tel. 32 604 07 00
www.cream.pl

Siedziba RONDO
RONDO Burgdorf AG
3400 Burgdorf / Szwajcaria
Tel. +41 34 420 8111
info.ch@rondo-online.com

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

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

RONDO Francja
RONDO S.a.r.l.
67319 Wasselonne Cedex / Francja
Tel. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Wielka Brytania
RONDO Ltd.
Chessington, Surrey KT9 1ST / Wielka Brytania
Tel. +44 20 839113 77
info.gb@rondo-online.com

RONDO Ameryka Północna
RONDO Inc.
Moonachie, N.J. 07074 / USA
Tel. +1 201 229 9700
info.us@rondo-online.com

RONDO Rosja
OOO RONDO Rus 127495 Moskwa / Rosja
Tel. +7 (495) 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Azja Południowo-Wschodnia
RONDO AsiaSdn. Bhd.
58200 Kuala Lumpur / Malezja
Tel. +603 7984 5520
info.my@rondo-online.com

RONDO Chiny
Guangzhou City RC 510700 / Chiny
Tel. +86 20 838 822 11
info.cn@rondo-online.com

RONDO Ameryka Środkowa
RONDO Meksyk
C.P. 15530 Mexico D.F. / Meksyk
Tel. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

Prezentacja wszystkich
maszyn piekarniczych
RONDO

