



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

RONDO srl

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Curl & More

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	X	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	X	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	X	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Una macchina estremamente versatile, utilizzata per la produzione automatica di croissant vuoti e farciti e di molti prodotti di pasticceria arrotolati come baguette e pretzel: si tratta di Curl & More, proposta dalla Rondo, che può essere utilizzata da sola, alimentata da calibratore o da una linea di alimentazione MLC, o ancora da un formatore di pasta Smartline. In abbinamento a una linea di laminazione, si ottiene una linea di produzione completamente automatizzata per prodotti di pasticceria arrotolati di ogni tipo. È possibile lavorare croissant farciti e vuoti da 2 a 6 file e raggiungere una capacità produttiva compresa tra 4000 e 12000 pezzi/h. Curl & More è una macchina innovativa che alla recente fiera IBA si è aggiudicata due premi: per la sua produttività e per la sua capacità di dosare grandi quantità di farcitura.

The Rondo Curl & More is a machine that can be used very flexibly for the automatic production of curled pastries such as filled and unfilled croissants or baguette and soft pretzel sticks. You can use it as a standalone machine with automatic feeding by means of a calibrating unit, a Rondo MLC feeding line or the Smartline dough sheet pre-former. In combination with a laminating line, this creates a fully automatic production line for curled pastries of all types. Depending on the pastry size, you can produce your filled and unfilled croissants in two to six rows, achieving a capacity of 4000 to 12000 units per hour. The unique innovative Rondo Curl & More was awarded two prizes for innovation at recent IBA exhibition: for its capability and feature to enable the processing of very high filling quantity.