



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:

**Rondosprayer mod. ZRS710**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

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

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

RONDOSPRAYER ZRS710 è l'accessorio ideale per la distribuzione di prodotti liquidi alimentari (come acqua, olio, miscele varie) e predisposta per i solidi (zucchero, semi, sale) prodotta dalla ditta RONDO. In acciaio inox, montata su ruote è composta da due reti estraibili, di facile pulizia, ed è dotata di gruppo dosaggio per i liquidi con capacità di 60 lt e di stazione di dosaggio solidi con capacità di 15 lt. Con la sua larghezza di lavoro di 700 mm, può lavorare da sola o in linea con altre macchine ad una velocità variabile da 1 a 8 mt/min. RONDOSPRAYER offre il notevole vantaggio di nebulizzare i liquidi in assenza di aria riducendo così l'ossidazione dei prodotti.

*The RONDOSPRAYER ZRS 710 is the ideal accessory for spraying pastries (with water, oil, various mixture) and it can also be used to spread seeds, salt and sugar produced by RONDO. With stainless steel structure, on wheels, it has two extractable grid belts, easy to clean and is equipped with a section to atomise liquids with 60 lt capability and a section for spreading seeds, 15 lt capability. With a width up to 700 mm, it can work alone or fits behind all pastry lines. Working speed from 1 to 8 mts/min. The RONDOSPRAYER offers the greater advantage to atomize liquids without the use of air and therefore reduces the amount of oxidation of the products.*