RONDO

Einladung zum RONDO Expertentag 2025

25. und 26. Juni 2025 in Burgdorf / Schweiz



RONDO Deutschland RONDO GmbH & Co. KG Hoorwaldstraße 44 57299 Burbach / Deutschland Tel. +49 2736 203-0 info.de@rondo-online.com www.rondo-online.com Veranstaltungsort: RONDO Headquarters RONDO Burgdorf AG Heimiswilstrasse 42 3400 Burgdorf / Schweiz Hotel:
Hotel Berchtold
Bahnhofstrasse 90
3401 Burgdorf / Schweiz
Tel. +41 34 428 84 28
info@hotel-berchtold.ch
www.hotel-berchtold.ch/hotel

Mehr Informationen zum RONDO Expertentag 2025



Sie sind herzlich eingeladen zu unserem Expertentag.

Es erwarten Sie viele praktische und abwechslungsreiche Vorführungen in angenehmer Atmosphäre.

Aufarbeitungslinien

für die Herstellung von Feingebäck, Spezialbrötchen, Baguette oder Ciabatta in verschiedensten Formen – auf Wunsch mit Saaten.



Compas 4.0

Die neuste Generation elektronischer Ausrollmaschinen mit bruchsicherem i-Touch-Display, vier Einzelantrieben, größerem Walzenspalt und höherer Bandgeschwindigkeit.

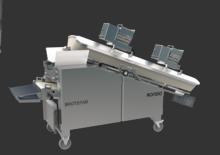
Programm-Highlights:

Herstellung von:

- Feingebäck und Spezialbrötchen
- gewickelten Produkten (Croissants)
- Laminierten Produkten
- Rund- und langgewirkten Broten

Vorstellung der neuesten Generation elektronischer Ausrollmaschinen

Gemeinsames Abendessen mit Erfahrungsaustausch



Abwieger 7500 und Brotstar 3000

Die Brotstraße für die Herstellung von gewichtsgenauen, rund- und langgewirktem Brot.





