

## RONDO<sup>®</sup>

Dough-how & more.

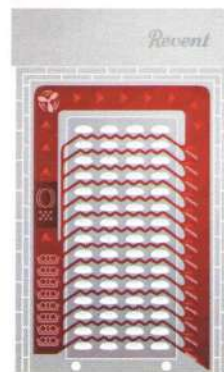
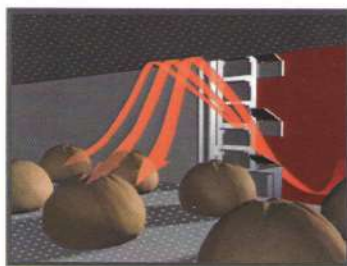


SERMONT, S.A  
 Tel. 934 231 510  
 sermont@sermont.es  
 www.sermont.es





Hornos de carro rotativos.



Hornos de pisos con cargador.

Cámara de fermentación para bandejas y carro.



Divisoras y boleadoras de masa hidráulicas y volumétricas.





Lavautensilios (disponibles en 8 tamaños diferentes),  
limpiadoras de bandejas, túneles de lavado, sistema de  
secado, soluciones de higiene.



**POMALI**<sup>®</sup>  
TECNOLOGIA NEL CIOCCOLATO

Atemperadores bañadoras  
desde 5 a 50 Kgs. de chocolate.  
Formadoras de bombones y  
huevos de pascua. Túneles de frío.



**ESCHER**  
mixers

Batidoras planetarias de  
20 a 400 lts. de capacidad.



Escudilladoras, dosifi-  
cadoras de pastas de  
té, bizcochos y masas  
blandas.

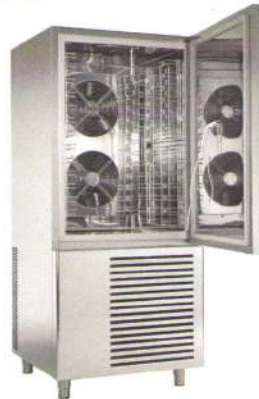


Amasadoras a espiral  
desde 30 a 500 Kgrs.  
Amasadoras de perol  
fijo, de perol extraíble  
y autovolcables.



Abatidores de frío para bandejas  
de 40 x 60 cm. y para carro.

  
**SINCOLD**  
PERFORMANCE INSIDE



Freidoras de donuts  
y rosquillas manuales,  
semiautomáticas  
y automáticas.



 **LILLNORD**  
next generation cooling technologies

Unidad de fermentación.  
Aparato productor de calor y  
humedad modelo PG-1000.

