



RONDÒ & LA CRÊPERIE

TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS 









RONDÒ & LA CRÊPERIE

I nostri sistemi di cottura sono ideali per gelaterie, pub, bar e tutti i locali che vogliono offrire un menù dolce e salato, adatto per ogni momento del giorno. Perfette per una delicata proposta a colazione, a pranzo, all'aperitivo o a ora di cena.

Tutte le nostre attrezzature sono realizzate in acciaio Inox Aisi 304. Sono dotate di timer acustico e visivo e piastre di cottura in Teflon Longlife antiaderenti, autopulenti e antifumo. Grazie a questo materiale, che garantisce la totale assenza di fumi e di odori, non sarà necessario operare in presenza di un impianto d'aspirazione e favorendone una migliore pulizia.

Our cooking systems are ideal for ice cream shops, pubs, bars and all food businesses who want to offer sweet or savoury proposals all-day-long. Perfect for a delicate breakfast proposal, lunch, an aperitif or dinner time.

All of our equipment are made of Aisi 304 Stainless Steel. They are equipped with an acoustic and visual timer and a non-stick, self-cleaning and anti-smoke Longlife Teflon cooking plate. Thanks to this material, which guarantees the total absence of fumes and odours, it will not be necessary to operate in the presence of an aspiration system, even favoring a better cleaning.



RONDÒ COMPLEX

RONDÒ COMPLEX®

Rondò Complex è una macchina professionale, che in soli 40 secondi permette di preparare, cuocere e guarnire fragranti crespelle dolci o salate. Semplicissima da usare, basta versare il preparato per crêpes sulla piastra inferiore e abbassare quella superiore. Le due piastre a contatto danno la possibilità di cuocere il prodotto da entrambi i lati e in maniera uniforme. Rondò Complex è nata per le crêpes, ma è ottima anche per piadine, pita, tortillas, durum, frittate e focacce.

Rondò Complex is the professional machine that allows to prepare, bake and garnish fragrant crêpes, sweet or savoury, in just 40 seconds. Very simple to use, just pour the crêpe mix onto the lower plate and lower the upper one. The two plates in contact allow to cook the product from both sides and in a uniform way. Rondò Complex was born for crêpes, but it is also excellent for Wraps, Pita bread, Tortillas, Durum, Omelettes and Italian Focaccias.



**DIVERSIFICA LA
TUA OFFERTA**
INCREASE YOUR OFFER



FACILE DA USARE
EASY TO USE



**NON NECESSITA DI CANNA
FUMARIA**
DO NOT NEED A FLUE



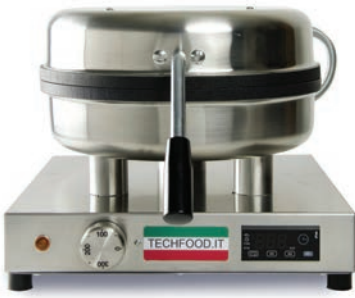
DIMENSIONI RIDOTTE
REDUCED SIZE



SOLUZIONI STREET FOOD
STREET FOOD SOLUTIONS

STORYTELLING





ENTRAMBI I MODELLI SONO FORNITI CON L'ACCESSORIO RISPARMIO ENERGETICO
BOTH MODELS ARE SUPPLIED WITH THE ENERGY SAVING TOOL



RONDÒ COMPLEX 30

RONDÒ COMPLEX 40



Conforms to std. 197 - std.471



Conforms to std. 4 - std.7



Conforms to std. C22.22 n° 109 - std. C22,2 n°120



Factory control number: 5000688
ETL model number: : 8804000041 & 8821000031

FOOD MIX

NO NO OGM
NO GMO

SENZA GRASSI IDROGENATI
WITHOUT HYDROGENATED FAT

COLORANTI NATURALI
NATURAL COLOURING



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

RONDÒ COMPLEX	30	40
Peso/Weight Kg	14,5	23
Larghezza/Width mm	350/465,5	450
Altezza/Height mm	326/730	256/771
Profondità/Depth mm	503	660
Potenza/Power Kw	1,8	3,0
Alimentazione/Supply V/Hz	230 - 50/60 monofase/single phase	



ACCESSORI / ACCESSORIES

- SPANDITORE | SPREADER (previsto con Rondò 40 provided with Rondò 40)
- MESTOLO | LADLE
- CARAFFA | CARAFE
- FRULLINO | WHISK
- SPATOLA | SPATULA

RONDÒ UNIKA®

Rondò Unika è la macchina ideale per chi vuole proporre menù vari, diversificati e in poco spazio.

È l'unico verso sistema multifunzione con piastre intercambiabili che si adatta a preparazioni da poter proporre a tutte le ore del giorno.

La macchina è dotata di sei piastre e può cuocere crêpes, pancake, waffle, churros, donut, con, cialde, piade, frittate e tortillas con un semplice click.

Sistema brevettato "Easy Clic"

Rondò Unika è dotata di "Easy Clic", un sistema brevettato che permette di sostituire le piastre a caldo e in pochi secondi. In questo modo è possibile ottimizzare l'uso dell'attrezzatura e dare la possibilità di guadagnare in tutti i momenti della giornata, dalla colazione alla cena.

Rondò Unika, inoltre, ti permette di costruire un menù vario per soddisfare tutti i tipi di palati e i clienti più esigenti. Facile da utilizzare grazie ai preparati in polvere che richiedono solo l'aggiunta di acqua.

Rondò Unika is the ideal machine for those who want to offer various, diversified menus in a small space.

It is the only multifunctional system with interchangeable plates that allow to serve many preparations all-day-long. The machine is equipped with six plates and can bake Crêpes, Pancakes, Waffles, Churros, Donuts, Ice Cream Cones, Waffles, Piadinas, Omelettes and Tortillas with just a simple click.

Patented "Easy Clic" System

Rondò Unika is equipped with "Easy Clic", a patented System that allows you to replace the hot plates in just a few seconds. In this way it is possible to optimize the use of the equipment and give the possibility to make business all-day-long, from breakfast to dinner.

Rondò Unika also allows you to build a varied menu to satisfy all types of palates of the most demanding customers. Easy to use thanks to Ready Food Mixes that only require the addition of water.



DIVERSIFICA LA TUA OFFERTA
INCREASE YOUR OFFER



FACILE DA USARE
EASY TO USE



NON NECESSITA DI CANNA FUMARIA
DO NOT NEED A FLUE



DIMENSIONI RIDOTTE
REDUCED SIZE



SOLUZIONI STREET FOOD
STREET FOOD SOLUTIONS



MULTIPRODOTTO
MULTI-PRODUCTS

...DALLA COLAZIONE ALLA CENA ...FROM BREAKFAST TO DINNER





ACCESSORIO RISPARMIO ENERGETICO
ENERGY SAVING TOOL

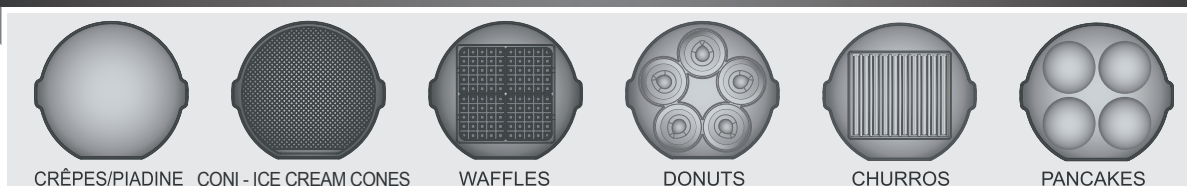


FOOD MIX

- NO** NO OGM
NO GMO
- SENZA GRASSI IDROGENATI**
WITHOUT HYDROGENATED FAT
- COLORANTI NATURALI**
NATURAL COLOURING



PIASTRE INTERCambiabili A CALDO



CRÊPES/PIADINE

CONI - ICE CREAM CONES

WAFFLES

DONUTS

CHURROS

PANCAKES



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

Peso/Weight Kg	20
Larghezza/Width mm	380/485,5
Altezza/Height mm	353,2/750
Profondità/Depth mm	513
Potenza/Power Kw	3.0
Alimentazione/Supply V/Hz	230 - 50/60 monofase/ single phase



ACCESSORI / ACCESSORIES

- SPATOLA | SPATULA
- SPANDITORE | SPREADER
- MESTOLO | LADLE
- CARAFFA | CARAFE
- FRULLINO | WHISK
- FLACONE DOSATORE | DISPENSER BOTTLE
- KIT CONI | CONES KIT
- STECCHI PER WAFFLE | WAFFLE STICKS

LA CRÊPERIE BGS

LA CRÊPERIE BGS®

La Crêperie è una macchina professionale che permette di preparare, cuocere e guarnire fragranti crêpes rettangolari, dolci o salate, in poco tempo e estrema facilità d'uso. La Crêperie è l'unica che ti permette di preparare fino a 240 porzioni in 1 ora. La macchina non necessita di cappa perché non produce né fumi né odori grazie al Teflon Longlife.

Non comporta problemi di collocazione, perché non necessita installazione di banchi o zone cottura supplementari.

Un'idea per i clienti?

La produzione di crêpes al metro, un'alternativa golosa e sfiziosa.

Disponibile in due formati e viene fornita con il suo kit di strumenti.

La Crêperie is a professional machine that allows to prepare, bake and garnish fragrant rectangular crêpes, sweet or savoury, in a short time and extremely easy to use. La Crêperie is the only one that allows to prepare up to 240 portions in 1 hour. The machine does not need a hood because it does not produce fumes or odors thanks to Longlife Teflon.

It does not involve placement problems, because it does not require the installation of additional counters or cooking zones.

An idea for customers?

The production of "crêpes by the meter", a delicious and tasty alternative.

Available in two formats and provided with its own tool kit.



**DIVERSIFICA LA
TUA OFFERTA**
INCREASE YOUR OFFER



FACILE DA USARE
EASY TO USE



**NON NECESSITA DI CANNA
FUMARIA**
DO NOT NEED A FLUE

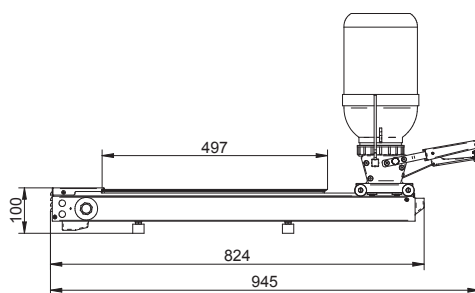
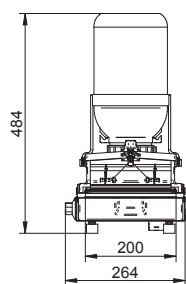


DIMENSIONI RIDOTTE
REDUCED SIZE

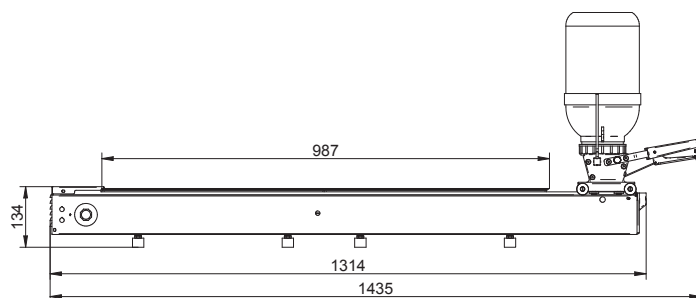
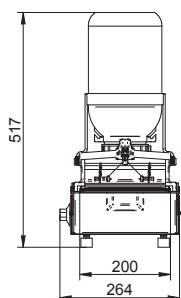


SOLUZIONI STREET FOOD
STREET FOOD SOLUTIONS





BGS 02



BGS 04



BGS 04



BGS 02



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

MODELLO/MODELS	BGS 02	BGS 04
Peso/Weight Kg	15	25
Larghezza/Width mm	264	264
Lunghezza/Lenght mm	945	1435
Altezza/Height mm	484	517
MISURE SENZA CARRELLO DOSATORE/MEASURES WITHOUT SPREADING TROLLEY		
Lunghezza/Lenght mm	824	1314
Altezza/Height mm	100	134
Alimentazione/Supply Vac-Hz	230/50-60	230/50-60
Potenza/Power Kw	2,11	4,22
PIASTRA COTTURA/BAKING PLATE	497	967



ACCESSORI / ACCESSORIES

- CARAFFA | CARAFE
- FRULLINO | WHISK
- SPATOLA | SPATULA





**JAPANESE
CRÊPES**



**CRÊPES
GOURMET**



CRÊPE BRÛLÉE

CRÊPE BRÛLÉE®













Inquadra il QR code e guarda il video.
Scan the QR code and watch the video.



CRÊPE BRÛLÉE®

AMBIENTAZIONI | LOCATIONS

-  BAR
-  RISTORANTI / RESTAURANT
-  LOCALI NOTTURNI / NIGHT CLUBS
-  GELATERIE / ICE CREAM SHOPS
-  STABILIMENTI BALNEARI / BEACH CLUBS

-  CENTRI COMMERCIALI / SHOPPING CENTERS
-  HOTEL
-  PIZZERIE
-  STREET FOOD
-  BIRRERIE / PUBS

CORNER DIY | INDOOR

SALADETTE | INDOOR



CORNER DIY è la postazione mobile per ristoratori e proprietari di bar che vogliono ampliare l'area di lavoro. In un solo metro quadrato tutto lo spazio necessario per la tua attività.

CORNER DIY is the mobile workstation for café and pub owners who want to expand the working area without big investments. 1 sqm is the space you need for your business.



Pratica station dedicata in meno di 1 mq!
Una station completa e refrigerata.

*Practical dedicated station in less than 1 sqm!
A complete and refrigerated Station*





CRÊPES MIX DOLCE
SWEET CRÊPES PREMIX



CRÊPES MIX NEUTRO
NEUTRAL CRÊPES PREMIX



DONUTS MIX
DONUTS PREMIX



CHURRO MIX
CHURRO PREMIX



PANCAKES MIX
PANCAKES PREMIX



UNIKO MIX | CRÊPES-WAFFLES-CONI-PANCAKES
UNIKO PREMIX | CRÊPES, WAFFLES, ICE CREAM CONES, PROTEIN PANCAKES



TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS 

Techfood by Sogabe srl
Via Spallanzani 8/C - 42024 Castelnovo di Sotto (RE) - Italia
Tel.: (+39) 0522 683 747 - Fax: (+39) 0522 688 323
info@techfood.it - www.techfood.it
Follow us on   