



Rund- und langgewirkte Brote in höchster Qualität

**BrotStar 3000**

Womit begeistern Sie  
Ihre Kunden?



Mit perfekten Broten.



# BrotStar 3000

Der Rund- und Langwirker BrotStar 3000 ist die optimale Maschine für alle, die rund- und langgewirkte Brote in höchster Qualität herstellen wollen.

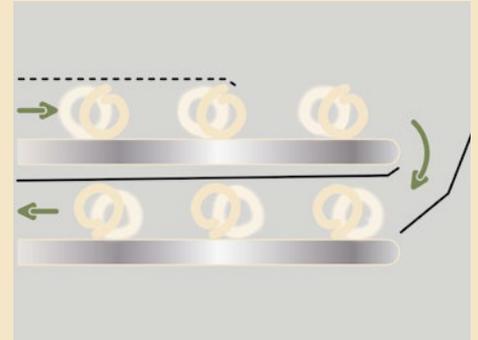
Das einmalige Funktionsprinzip macht den Unterschied:

- Runde Brote, wie von Hand gewirkt
- Langgewirkte Brote mit perfektem Schluss

## Die Vorteile auf einen Blick

- Rund wie von Hand
- Hohe Prozesssicherheit
- Einfache, werkzeuglose Reinigung
- Vielfältige Beschickungsmöglichkeiten
- Robuste Bauweise
- Schnelle Produktwechsel
- Beschickung mit allen handelsüblichen Teigteilern möglich
- Optional mit Saatenschale und zweitem Mehlstreuer erhältlich





### Rundwirken

Durch gegenläufige Wirkbänder erfolgt bei der BrotStar 3000 ein effektives Wirken der Teigstücke.

### Langwirken

Der BrotStar 3000 ist mit einer gegenläufigen Wirkeinrichtung ausgerüstet. Im ersten Schritt wird das Teigstück eingeschlagen und im zweiten Schritt in entgegengesetzter Richtung langgewirkt. Das Resultat: ein perfekter Schluss.

So einfach geht Rund- und Langwirken.



### Breites Einsatzspektrum

Das Spektrum der zu verarbeitenden Teige liegt bei dem BrotStar 3000 zwischen Weizenmischteigen (90/10) bis zu Roggenmischteigen (90/10). Abhängig von der Einwaage und TA lassen sich Kapazitäten zwischen 400 und bis zu 2.000 Brote pro Stunde herstellen. Der Gewichtsbereich der Brote kann zwischen 350 und 2.100 Gramm liegen. Sie können den BrotStar 3000 mit dem RONDO Abwieger 3000 oder jedem anderen handelsüblichen Teigteiler beschicken.

### Optional erhältlich

- Saatenschale
- Zweiter Mehlstreuer



### Technische Daten

BrotStar 3000	
Unterbau	Edelstahl
Teigarten	Weizenmisch- (90/10) bis Roggenmischbrote (90/10)
Produktgewicht	350 – 2.100 g
Kapazität	400 – 2.000 Stk/h
Abmessungen [B x H x L]	1.060 x 2.130 x 3.630 mm
Walzenspalt Kalibrierer	2 – 30 mm
Abstand Wirkplatte	15 – 95 mm
Bandbreite	600 mm
Max. Produktlänge gewirkt	500 mm
Spannung	400 V, 50 Hz, 3 Ph + PE
Leistung	5,5 kW, 8A
Absicherung max.	16 A

Technische Änderungen vorbehalten. Die sicherheitstechnischen und typenspezifischen Instruktionen der Betriebsanleitung sind zu befolgen. Verbots-, Hinweis- und Warnschilder an den Maschinen sind gemäß Betriebsanleitung zu beachten.

# RONDO

Dough-how & more.

## RONDO Burgdorf AG

Heimswilstrasse 42  
3400 Burgdorf/Switzerland  
Tel. +41 (0)34 420 81 11  
Fax +41 (0)34 420 81 99  
info@rondo-online.com

## RONDO Schio s.r.l.

Via Lago di Albano, 86  
36015 Schio (VI)/Italy  
Tel. +39 0445 575 429  
Fax +39 0445 575 317  
schio@it.rondo-online.com

## RONDO GmbH & Co. KG

Hoorwaldstrasse 44  
57299 Burbach/Germany  
Tel. +49 (0)2736 203-0  
Fax +49 (0)2736 203130  
info@de.rondo-online.com

## RONDO S.à.r.l.

PAE «Les Pins»  
67319 Wasselonne cedex/France  
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88  
Fax +33 (0)3 88 59 11 77  
info@fr.rondo-online.com

## RONDO Ltd.

Unit 7, Chessington Park  
Lion Park Avenue  
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK  
Tel. +44 (0)20 8391 1377  
Fax +44 (0)20 8391 5878  
info@uk.rondo-online.com

## 000 RONDO Rus

Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4  
127411 Moscow/Russia  
Tel. +7 (495) 665 67 93  
Fax +7 (495) 665 67 94  
info@rondo-online.ru

## RONDO Asia

Regional Office  
A-2-21, Jalan Kuchai Maju 2  
Kuchai Entrepreneurs Park  
Jalan Kuchai Lama  
58200 Kuala Lumpur/Malaysia  
Tel. +60 3 7984 55 20  
Fax +60 3 7984 55 95  
info@my.rondo-online.com

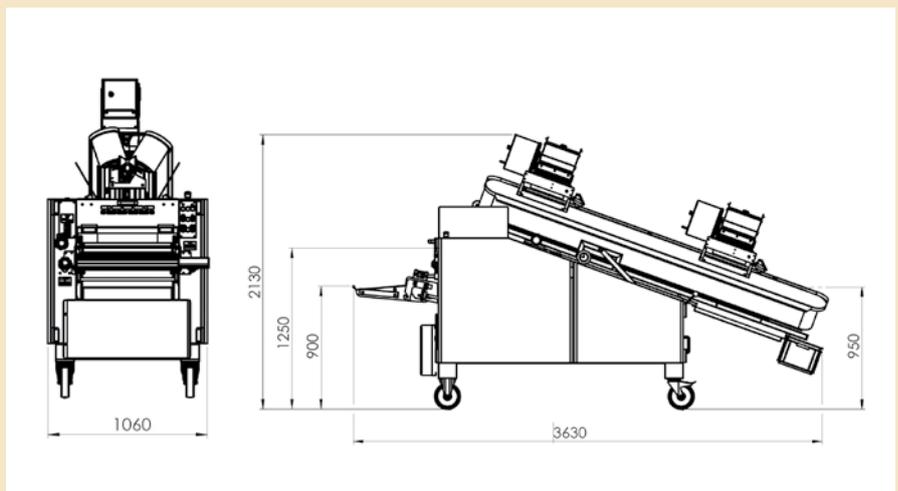
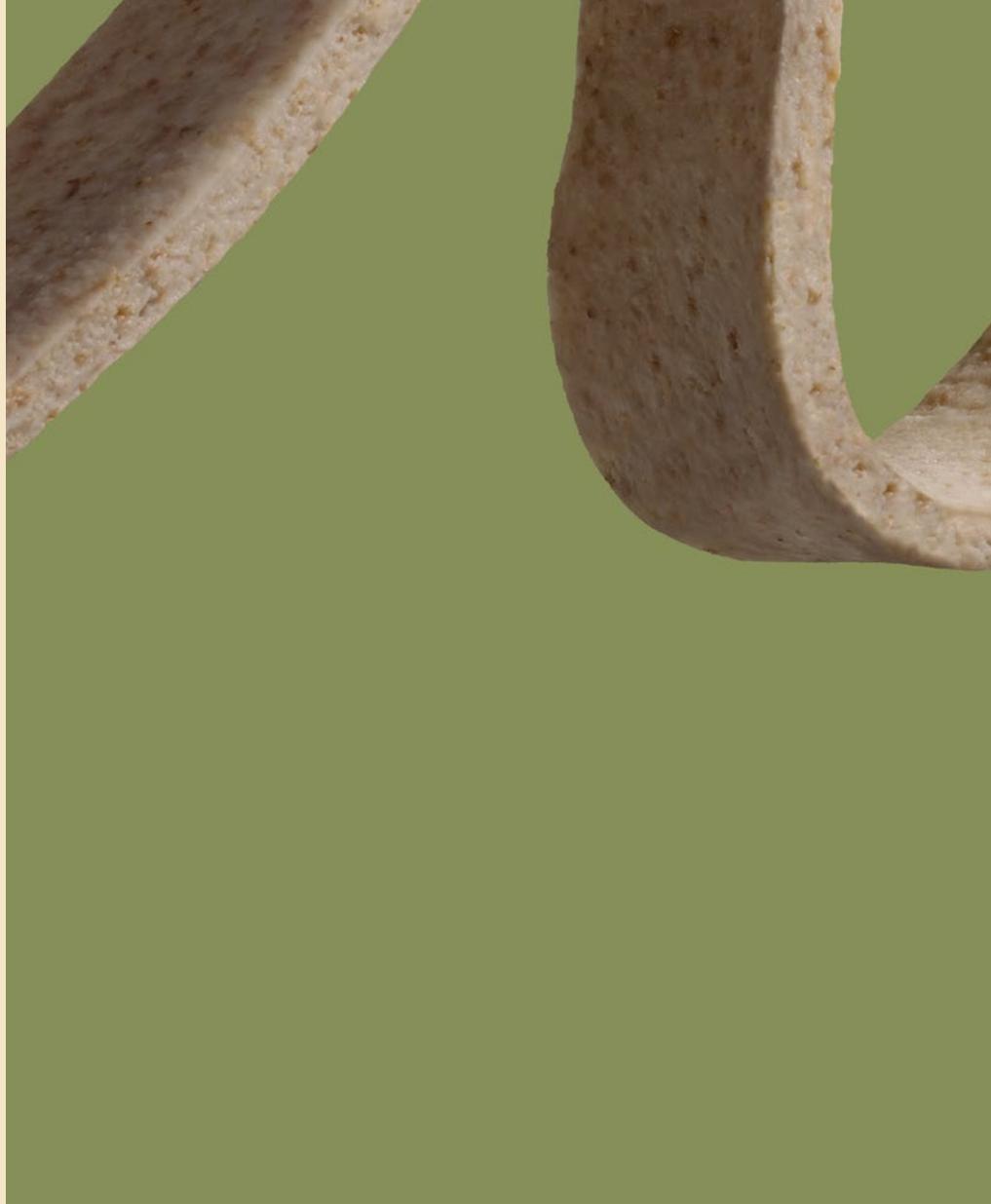
## RONDO Inc.

51 Joseph Street  
Moonachie, N.J. 07074/USA  
Tel. +1 201 229 97 00  
Fax +1 201 229 00 18  
info@us.rondo-online.com

## RONDO Inc.

267 Canarctic Drive  
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada  
Tel. +1 416 650 0220  
Fax +1 416 650 9540  
info@ca.rondo-online.com

www.rondo-online.com



Melden Sie sich auf dem  
RONDO YouTube Kanal an.

