



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.

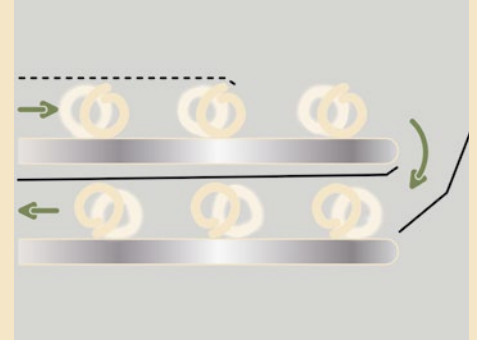
Das einmalige Funktionsprinzip macht den Unterschied:

- 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

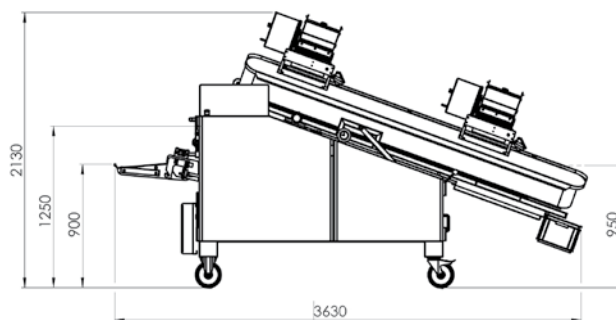
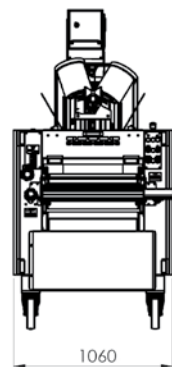
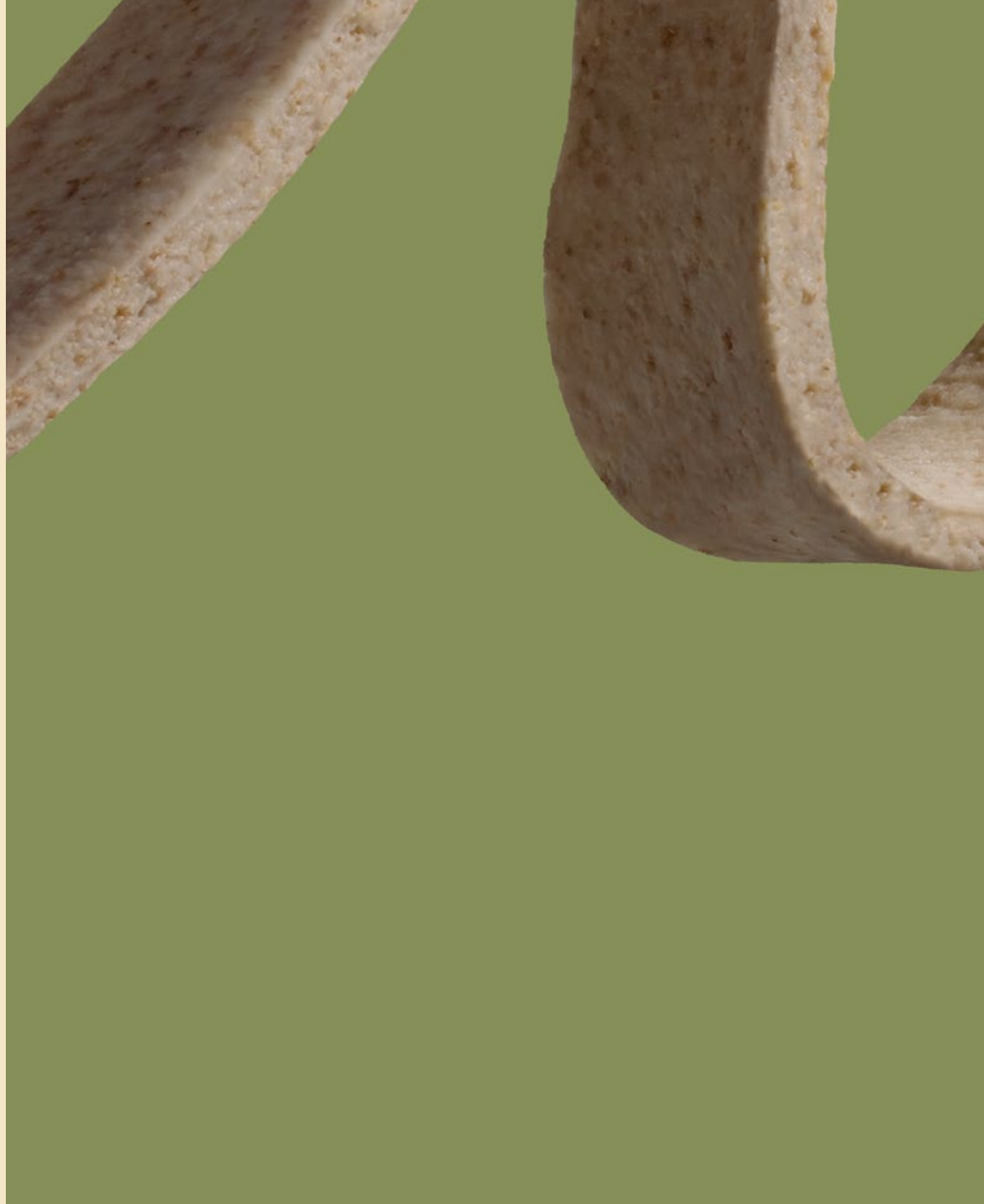
RONDO Inc.

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.

