

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

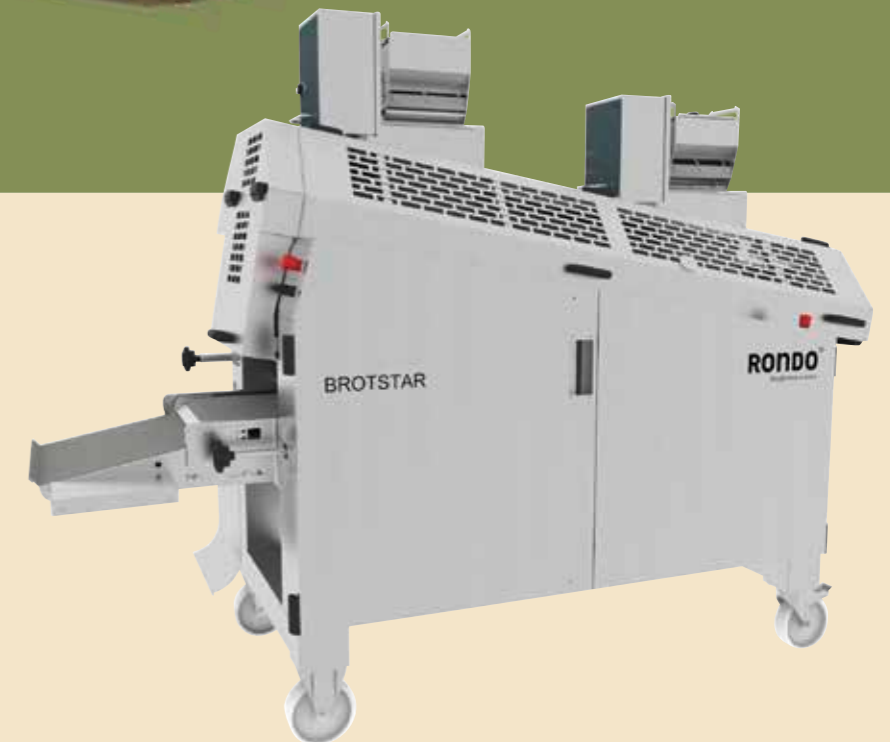
000 RONDO Rus
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4
127411 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 665 67 93
Fax +7 (495) 665 67 94
info@rondo-online.ru

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



Pains boulés et façonnés en longueur de haute qualité :

BrotStar

Comment enthousiasmer vos clients ? Avec des pains parfaits.

La bouleuse et façonneuse BrotStar est la machine optimale pour tous ceux qui souhaitent produire des pains boulés et allongés d'excellente qualité. C'est le principe de fonctionnement unique en son genre qui fait la différence :

- Des pains vraiment ronds, comme façonnés à la main
- Des pains allongés avec des bouts parfaits

Les avantages en un clin d'œil

- Pains ronds, comme façonnés à la main
- Façonnage de pains allongés à bouts droits
- Grande sécurité de processus
- Simplicité de nettoyage
- Possibilités de ravitaillement multiples
- Conception compacte
- Large gamme de poids
- Passage rapide d'un produit à l'autre



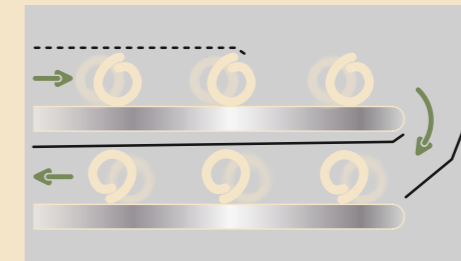
Boulage avec barre de façonnage

La BrotStar dispose d'une barre de façonnage permettant un boulage parfait de la pâte. Comme pour le façonnage à la main, la pâte est poussée plus de 30 fois par la barre de façonnage jusqu'à obtenir une forme ronde parfaite.



Double façonnage en longueur

Tout comme la Kombi légendaire, la BrotStar est équipée d'un dispositif de façonnage travaillant dans deux directions. Lors de la première étape, le pâton est plié, puis il est façonné en sens inverse dans une deuxième étape. Le résultat : un bout parfait.



Large domaine d'utilisation

La BrotStar vous permet de travailler toutes les pâtes courantes à base de farine de blé ou de seigle et de produire jusqu'à 1200 pains par heure. La gamme de poids des pains va de 300 à 1700 grammes. Vous pouvez alimenter la BrotStar par le biais du dispositif de pesage RONDO Abwieger 3000 ou par tout autre diviseur de pâte du commerce.



Caractéristiques techniques

BrotStar	SRL450.A
Types de pâte	Pâtes au froment, pâtes à base de mélanges de froment ou de seigle Hydratation de 55 à 75 %, en fonction de la pâte
Poids du produit	300 – 1700 g
Capacité	Jusqu'à 1200 unités/h
Dimensions [L x l x h]	2870 x 1025 x 2090 mm

Sous réserve de modifications techniques. Observer les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation. Les pancartes d'interdiction, d'avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter.

