

**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

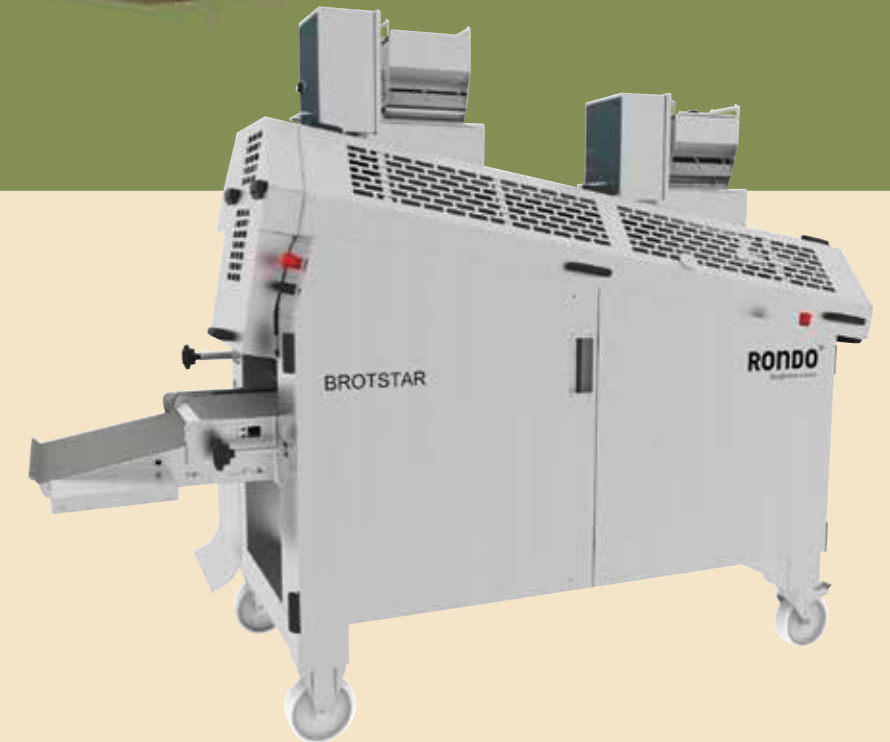
**000 RONDO Rus**  
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4  
127411 Moscow/Russia  
Tel. +7 (495) 665 67 93  
Fax +7 (495) 665 67 94  
info@rondo-online.ru

**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](http://www.rondo-online.com)



Rund- und langgewirkte Brote in höchster Qualität:

**BrotStar**

## Womit begeistern Sie Ihre Kunden? Mit perfekten Broten.

Der Rund- und Langwirker BrotStar ist die optimale Maschine für alle, die rund- und langgewirkte Brote in höchster Qualität herstellen wollen. Das einmalige Funktionsprinzip macht den Unterschied:

- Wirklich runde Brote, wie von Hand gewirkt
- Langgewirkte Brote mit perfektem Schluss

### Die Vorteile auf einen Blick

- Wirkt rund wie von Hand
- Langgewirkt mit geradem Schluss
- Hohe Prozesssicherheit
- Einfache Reinigung
- Vielfältige Beschickungsmöglichkeiten
- Kompakte Bauweise
- Breiter Gewichtsreich
- Schnelle Produktwechsel



### Rundwirken mit Wirkbalken

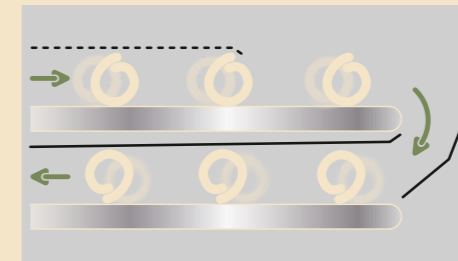
Die BrotStar verfügt über einen Wirkbalken, der den Teig wirklich rundwirkt. Wie bei der Bearbeitung von Hand wird der Teig vom Balken mehr als 30-mal gestossen, Spannung eingearbeitet und so in eine perfekt runde Form gebracht.



### Gegenläufiges Langwirken

Wie schon die legendäre Kombi ist auch die BrotStar 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.



### Breites Einsatzspektrum

Mit der BrotStar können Sie alle gängigen Weizen- und Roggenmischteige verarbeiten und bis zu 1200 Brote pro Stunde herstellen. Der Gewichtsreich der Brote kann zwischen 300 und 1700 Gramm liegen. Sie können die BrotStar mit dem RONDO Abwieger 3000 oder jedem anderen handelsüblichen Teigteiler beschicken.



### Technische Daten

BrotStar	SRL450.A
Teigarten	Weizenteige, Weizenmisch- und Roggenmischteige TA von 155 bis 175, abhängig vom Teig
Produktgewicht	300 – 1700 g
Kapazität	Bis zu 1200 Stk/h
Abmessungen [L x B x H]	2870 x 1025 x 2090 mm

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.