

Pane rotondo e filonato di altissima qualità

**BrotStar 3000**

Il segreto per clienti  
entusiasti?



# BrotStar 3000

L'arrotondatrice e filonatrice BrotStar 3000 è la macchina perfetta per chi desidera produrre pagnotte rotonde e filoni di altissima qualità.

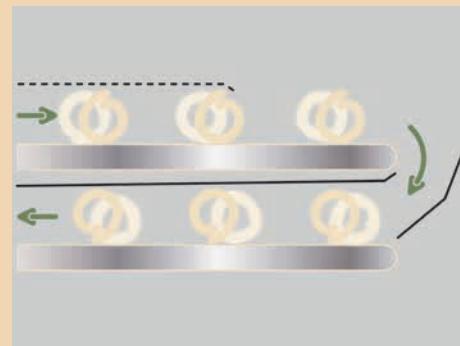
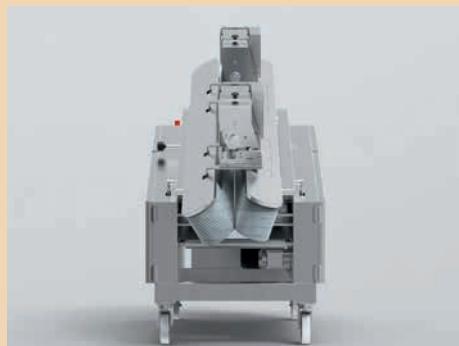
A fare la differenza è il principio di funzionamento assolutamente unico:

- Pagnotte rotonde come fatte a mano
- Filoni con chiusura perfetta

## Panoramica dei vantaggi

- Forma rotonda come fatta a mano
- Elevata sicurezza di processo
- Facilità di pulizia, senza attrezzi
- Numerose possibilità di alimentazione
- Struttura robusta
- Rapido cambio prodotti
- Alimentazione con tutte le comuni spezzatrici
- A richiesta con distributore di semi e secondo sfarinatore





### Arrotondamento

Grazie alla rotazione contrapposta dei tappeti, la BrotStar 3000 conferisce una forma perfetta ai pezzi di pasta.

### Filonatura

La BrotStar 3000 è dotata di un'unità di formatura a rotazione contrapposta. Nella prima fase il pezzo di pasta viene avvolto, mentre nella seconda fase viene filonato nel senso opposto. Il risultato: una chiusura perfetta.

Scoprite quant'è facile arrotondare e filonare.



### Varietà d'impiego

I tipi di pasta lavorabili con la BrotStar 3000 vanno dai mix di frumento (90/10) ai mix di segala (90/10). A seconda del peso netto e dell'idratazione della pasta, la macchina produce da 400 a 2.000 forme di pane all'ora di peso compreso tra 350 e 2.100 grammi. Per l'alimentazione della BrotStar 3000 è possibile utilizzare la pesatrice RONDO 3000 o qualsiasi altra spezzatrice reperibile in commercio.

### Disponibili a richiesta

- Distributore di semi
- Secondo sfarinatore

### Dati tecnici



BrotStar 3000	
Struttura	Acciaio inox
Tipi di pasta	Da mix di frumento (90/10) a mix di segala (90/10)
Peso del prodotto	350 – 2.100 g
Capacità	400 – 2.000 pz./h
Dimensioni [lorgh. x alt. x lungh.]	1.060 x 2.130 x 3.630 mm
Calibratore distanza tra i cilindri	2 – 30 mm
Distanza dal tavolo di formatura	15 – 95 mm
Larghezza tappeti	600 mm
Lunghezza max. prodotto formato	500 mm
Tensione di alimentazione	400 V, 50 Hz, 3 Ph + PE
Potenza	5,5 kW, 8 A
Fusibile max	16 A

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza riportate nelle istruzioni per l'uso dei vari modelli. Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso.

Un pane perfetto.



**RONDO Burgdorf AG**  
3400 Burgdorf / Svizzera  
Tel. +41 34 420 81 11  
info@rondo-online.com

**RONDO Schio s.r.l.**  
36015 Schio (VI) / Italia  
Tel. +39 0445 575 429  
info.it@rondo-online.com

**RONDO GmbH & Co. KG**  
57299 Burbach / Germania  
Tel. +49 2736 203-0  
info.de@rondo-online.com

**RONDO S.à.r.l.**  
67319 Wasselonne Cédex / Francia  
Tel. +33 3 88 59 11 88  
info.fr@rondo-online.com

**RONDO Ltd.**  
Chessington, Surrey KT9 1ST / UK  
Tel. +44 20 8391 1377  
info.uk@rondo-online.com

**000 RONDO Rus**  
127495 Mosca / Russia  
Tel. +7 495 419 51 23  
info.ru@rondo-online.com

**RONDO Inc.**  
Moonachie, N.J. 07074 / USA  
Tel. +1 201 229 97 00  
info.us@rondo-online.com

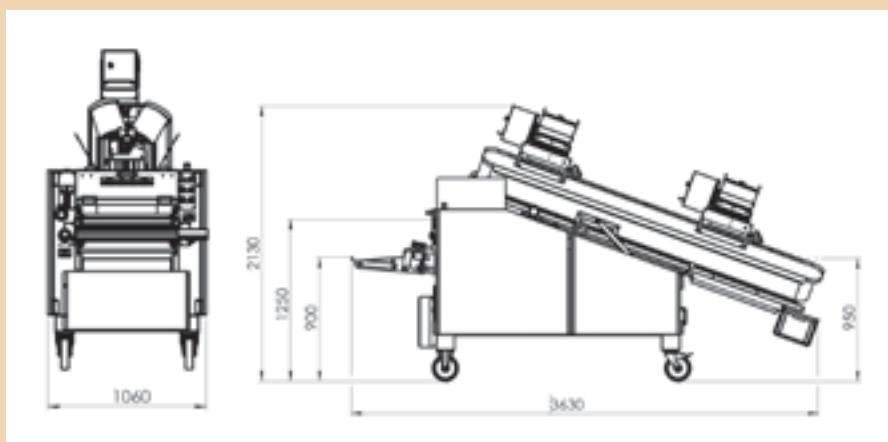
**RONDO Inc.**  
Downsview, Ont. M3J 2N7 / Canada  
Tel. +1 416 650 0220  
info.ca@rondo-online.com

**RONDO Asia Sdn. Bhd.**  
58200 Kuala Lumpur / Malesia  
Tel. +60 3 7984 55 20  
info.my@rondo-online.com

**RONDO China**  
Ufficio Regionale  
Guangzhou 510700 / Cina  
Tel. +86 20 8388 2211  
info.cn@rondo-online.com

**RONDO México**  
Ufficio Regionale  
C.P. 15530 México, D.F. / Messico  
Tel. +52 55 2580 7075  
info.mx@rondo-online.com

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



Iscrivetevi al canale  
YouTube RONDO.

