

**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.**  
100 State 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

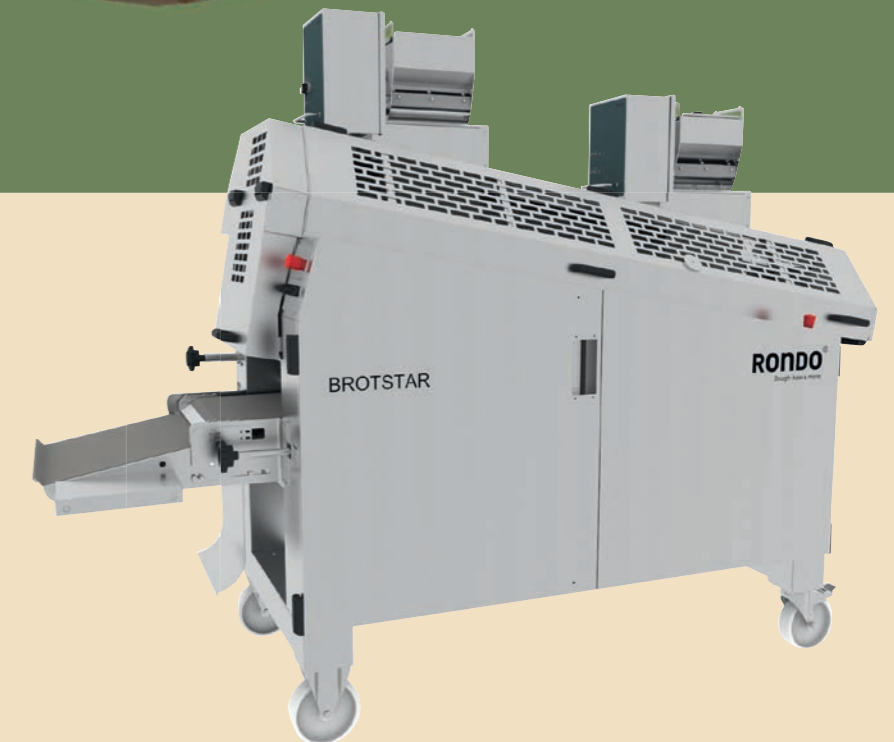


**technOPEK**

Technopek s.r.o.  
Športová 5, 900 42 Dunajská Lužná  
Tel. +421 245241530  
info@technopek.sk  
www.technopek.sk

Guľaté a oválne chleby v najvyššej kvalite:

## BrotStar



# Čím zaujať Vašich zákazníkov? Perfektným chlebom.

Vyguľovač a rozvaľovač BroStar je optimálne zariadenie pre všetkých, ktorí chcú oválne alebo guľaté chleby vyrábať vo vysokej kvalite.

Jedinečný princíp vytvára skutočné rozdiely:

- Skutočne guľaté chleby, akoby ručne spracované
- Oválne chleby s perfektným „šlusom“

#### Výhody na prvý pohľad

- Vyguľovanie ako ručne spracované
- Rozvaľovanie s priamym uzáverom
- Vysoká spoľahlivosť procesu
- Jednoduché čistenie
- Rôzne možnosti vstupu produktu
- Kompaktný dizajn
- Široký rozsah hmotností
- Rýchla zmena produktov



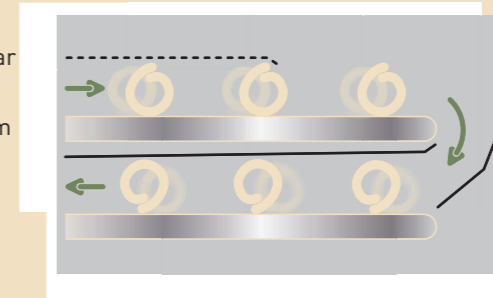
#### Vyguľovanie s vyguľovacím ramenom

BrotStar disponuje vyguľovacím ramenom, ktoré cesto skutočne vyguľuje. Rovnako ako pri ručnom spracovaní je cesto viac než 30-krát stláčané, zapracované pnutie, a tak vytváraná perfektná guľatá forma.



#### Protichodné rozvaľovanie

Rovnako ako legendárne Kombi je BrotStar vybavený protichodným rozvaľovaním. V prvom kroku je cesto zabalené a v druhom protichodnom smere rozváľané. Výsledok: perfektný „šlus“.



#### Široké spektrum aplikácií

S BrotStar môžete spracovávať všetky bežné pšeničné a pšenično-ražné cestá a vyrábať až 1.200 ks za hodinu. Rozsah hmotností môže byť medzi 300 až 1.700 gramov. BrotStar môžete napojiť na deličku RONDO Cut&Check alebo na akúkoľvek štandardnú deličku.



#### Technické dáta

BrotStar	SRL450.A
Druhy cesta	Pšeničné cestá, pšenično-ražné a ražno-pšeničné cestá, TA od 155 do 175, v závislosti od typu cesta
Rozsah hmotností	300 – 1700 g
Kapacita	do 1.200 ks/hod.
Rozmery [D × Š × V]	2870 × 1025 × 2090 mm

Technické zmeny vyhradené. Nevyhnutné dodržiavať návod na obsluhu a typové inštrukcie. Zákazové, príkazové a informačné označenia na zariadení je nevyhnutné dodržiavať.