

**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

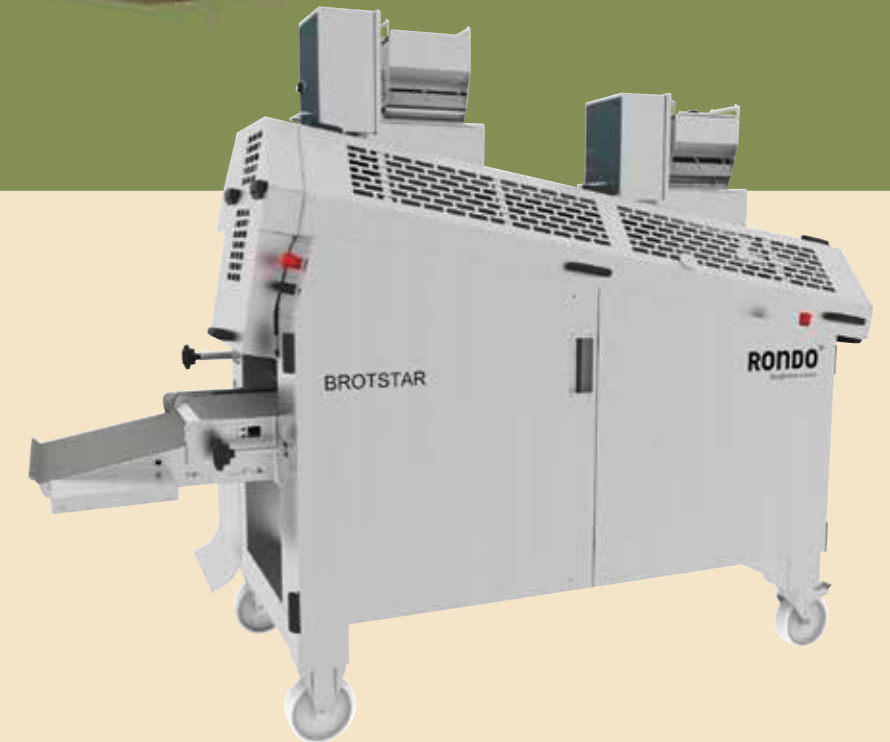
**000 RONDO Rus**  
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4  
127411 Moscow/Russia  
Tel. +7 (495) 665 67 93  
Fax +7 (495) 665 67 94  
info@rondo-online.ru

**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)



Panes boleados redondos y alargados de la máxima calidad:

## BrotStar

## ¿Con qué atrae a sus clientes? Con panes perfectos.

La boleadora de panes redondos y alargados BrotStar, es la mejor máquina para todos los que quieran fabricar panes redondos y alargados de máxima calidad. El principio de funcionamiento único marca la diferencia:

- Panes realmente redondos, como boleados a mano
- Panes boleados alargados con cierre perfecto

### Las ventajas de un vistazo

- Boleado redondo como hecho a mano
- Boleado alargado con acabado recto
- Alta estabilidad en el proceso
- Fácil limpieza
- Múltiples posibilidades de alimentación
- Diseño compacto
- Amplio margen de peso
- Cambio rápido de productos



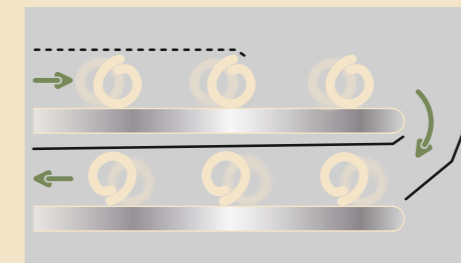
### Boleado redondo con banda lateral de boleado

La BrotStar dispone de una banda lateral de boleado que bolea realmente en redondo. Como en la elaboración a mano, la banda lateral de boleado trabaja la masa más de 30 veces, se forma tensión y así se consigue una forma redonda perfecta.



### Boleado alargado en sentido contrario

Como ocurre ya con la legendaria Kombi, la BrotStar también está equipada con un dispositivo de boleado en sentido contrario. En un primer paso, se trabaja la pieza de masa y en un segundo paso se bolea de forma alargada en sentido contrario. El resultado: un cierre perfecto.



### Amplia gama de aplicaciones

Con la BrotStar puede trabajar todos los tipos de masa de trigo y centeno de mezcla, y hasta 1200 panes por hora. El margen de peso de los panes puede estar entre 300 y 1700 gramos. Puede alimentar la BrotStar con la Pesadora 3000 de RONDO o con cualquier otra divisora de masa de uso habitual.



### Datos técnicos

BrotStar	SRL450.A
Tipos de masa	Masas de trigo, masas de mezcla de trigo y de centeno Hidratación de 55 a 75%, en función de la masa
Peso del producto	300 - 1700 g
Capacidad	hasta 1200 unidades/h
Dimensiones [L x An x Al]	2870 x 1025 x 2090 mm

Sujeto a modificaciones técnicas. Deben cumplirse las instrucciones del manual sobre seguridad y el tipo específico. Deben observarse las placas de la máquina con prohibiciones, indicaciones y avisos según el manual.

