

Begeistern Sie Ihre Kunden mit perfekten Broten: RONDO BrotStar 3000



BrotStar 3000

Der Rund- und Langwirker BrotStar 3000 ist die optimale Maschine für alle, die rund- und langgewirkte Brote in höchster Qualität herstellen wollen.

Das einmalige Funktionsprinzip macht den Unterschied:

- Runde Brote, wie von Hand gewirkt
- Langgewirkte Brote mit perfektem Schluss

Die Vorteile auf einen Blick

- Rund wie von Hand
- Hohe Prozesssicherheit
- Einfache, werkzeuglose Reinigung
- Vielfältige Beschickungsmöglichkeiten
- Robuste Bauweise
- Schnelle Produktwechsel
- Beschickung mit allen handelsüblichen Teigteilern möglich
- Optional, gegen Aufpreis, mit Saatenschale und zweitem Mehlstreuer erhältlich

**Aufstellung, Einweisung und
Inbetriebnahme inklusive**

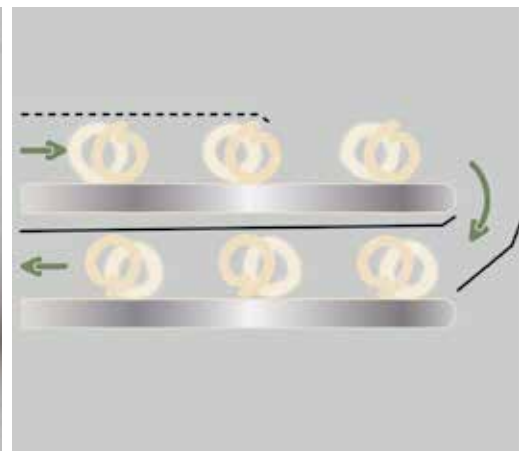
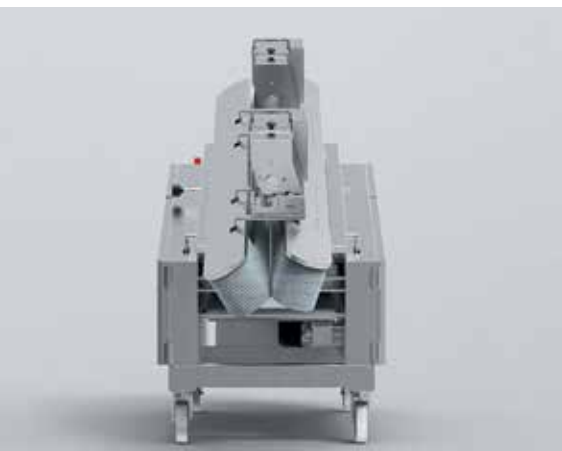
Unser Preis
49.990,-*
Euro



**2 Jahre
Garantie**

Bitte wenden Sie sich an Ihren BÄKO-Fachberater. Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten. Alle Preise in Euro zzgl. der gesetzl. MwSt. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen. Alle Angebote sind freibleibend. Angebote nur gültig für den genannten Angebotszeitraum. Lieferung frei Haus.

Aktionszeitraum: 1.07. bis 30.09.2019



Rundwirken

Durch gegenläufige Wirkbänder erfolgt bei dem BrotStar 3000 ein effektives Wirken der Teigstücke.

Langwirken

Der BrotStar 3000 ist 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

Das Spektrum der zu verarbeitenden Teige liegt bei dem BrotStar 3000 zwischen Weizenmischteigen (90/10) bis zu Roggenmischteigen (90/10). Abhängig von der Einwaage und TA lassen sich Kapazitäten zwischen 400 und bis zu 2.000 Brote pro Stunde herstellen. Der Gewichtsbereich der Brote kann zwischen 350 und 2.100 Gramm liegen. Sie können den BrotStar 3000 mit dem RONDO Abwieger 3000 oder jedem anderen handelsüblichen Teigteiler beschicken.

Optional, gegen Aufpreis erhältlich

- Saatenschale 315,- €*
 - Zweiter Mehlstreuer 3.270,- €*

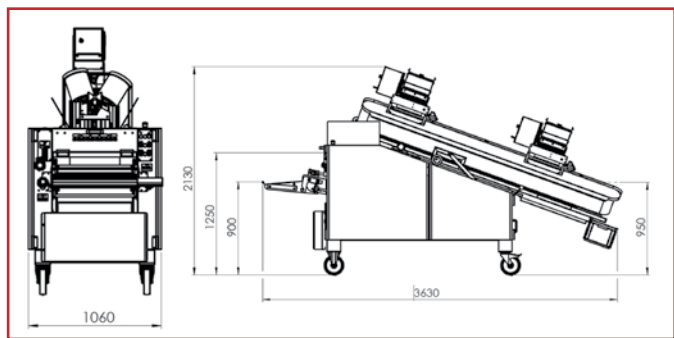
So einfach geht rund- und langwirken.



BrotStar 3000

Art.-Nr.	auf Anfrage	49.990,- €*
Maße (H x B x T)	213 x 106 x 363 cm	
Bandbreite	60 cm	
Abstand Wirkplatte	15 – 95 mm	
Walzenspalt Kalibrierer	2 – 30 mm	
Gewichtsbereich	350 bis 2.100 g	
Leistung	400 bis 2.000 Stk. / h	
Max. Produktlänge gewirkt	50 cm	
Anschluss	400 V / 50 Hz / 3 Ph + PE / 5,5 kW	
Absicherung	16 A	

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.



Bitte wenden Sie sich an Ihren BÄKO-Fachberater. Technische Änderungen und Irrtümer bleiben ausdrücklich vorbehalten. Alle Preise in Euro zzgl. der gesetzl. MwSt. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen. Alle Angebote sind freibleibend. Angebote nur gültig für den genannten Angebotszeitraum. Lieferung frei Haus.

*Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen