

# RONDO

# DOGE™

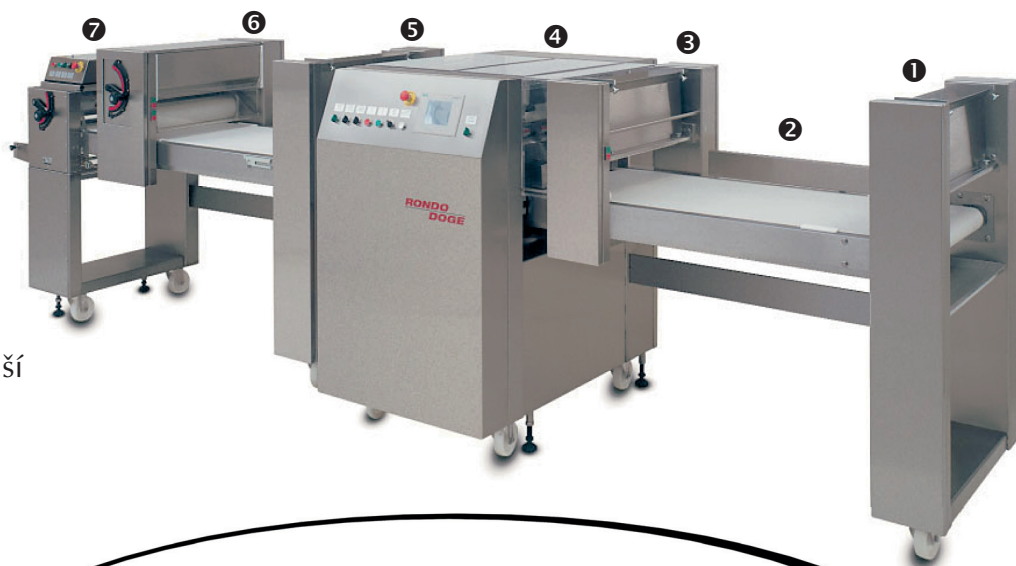
# SATELITNÍ ROZVALOVAČ

# Smartline

BEZSTRESOVÉ SATELITNÍ ROZVÁLENÍ KYNUTÝCH TĚST  
NÁHRADA STARÉHO LISU NA TĚSTO  
VHODNÉ DOPLNĚNÍ LINEK NA JEMNÉ PEČIVO



- 1 - moučení pásu (pod těsto)
  - 2 - vstupní pás s autoregulací
  - 3 - moučení povrchu těsta
  - 4 - satelitní rozvalovač
- + programové ovládání



- 5 - výstup - moučení další
- 6 - příčný rozvalovač
- 7 - kalibrátor



*„Pro vyšší produktivitu a přesnost výroby pásů neboli lemy kynutého těsta na jemné pečivo také pro pásy celozrnného těsta, ciabattu s podílem vody 80%, focacciu, bagety, atd. používáme od švýcarské firmy RONDO satelitní rozvalovač SMARTLINE. U nás v Ličně s výbornými výsledky.“*

Josef Marek  
vedoucí pekárny  
od roku 1968  
pekárna Lično,  
BEAS a.s.



## špičková technika do pekáren

Bezručova 5, 301 37 Plzeň, e-mail: pekass@pekass.cz  
Tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863



www.pekass.cz