

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



Alta precisione nei pesi, compatta ed efficiente:

Cut & Check

Come produrre pane in modo più efficiente? Con un controllo del peso temporizzato.

La nuova RONDO Cut & Check è la soluzione per i fornai che vogliono produrre pane e panini di pesi uguali in modo semplice ed efficiente. Questa macchina può lavorare tutti i tipi di pasta pane, dalla morbida ciabatta alla pasta più dura con la stessa facilità, ottenendo pezzi dal peso preciso e fornendo così la base per qualsiasi tipo di pane e panino. Per panini più piccoli è possibile cambiare la produzione da 1 a 2 file, senza sostituire nessun accessorio.

Cut & Check è una soluzione convincente in ogni campo:

- lavora sia pasta morbida che dura
- controlla i pesi in maniera molto precisa
- lavora in maniera molto delicata
- facile da utilizzare
- facile e veloce da pulire
- design compatto

4 semplici passi per ottenere pane o panini dal peso preciso

1. Riempire di pasta la tramoggia della Cut & Check
2. Cut & Check forma una banda di pasta e, all'occorrenza, la divide in due file per produrre panini e pezzi di pane più piccoli
3. La nuova Cut & Check taglia la banda di pasta in pezzi dal peso preciso. Il suo sistema di pesatura di precisione temporizzato garantisce prodotti finali dal peso estremamente preciso.
4. I pezzi di pasta vengono trasformati in pane e panini perfetti



Delicata e senza sfridi laterali

Cut & Check produce pezzi quadrati dal peso esattamente richiesto senza creare sfridi laterali e senza modificare la struttura della pasta.

Produzione flessibile

Cut & Check lavora pasta morbida, normale e consistente creando pane o panini. E' possibile modificare la produzione da 1 a 2 file in maniera facile e senza l'utilizzo di attrezzi. Dato il taglio simultaneo, i due pezzi di pasta sono disposti in parallelo sul nastro di uscita e pertanto facilmente lavorati.



Semplice pulizia

Tutte le parti della macchina sono facilmente accessibili. Alcuni dettagli come le porte totalmente apribili, la tramoggia incernierata e i tappetini pesatori facilmente removibili, rendono la pulizia molto semplice.



Dati tecnici

Cut & Check	SHCC2.A
Tipi di pasta	Pasta pane lievitata e/o di segale con percentuale di acqua fino a 80/100 %
Tolleranza di peso*	Produzione a 1 fila: +/- 1 - 3 % Produzione a 2 file: +/- 1 - 5 %
<small>*Parametri per la pasta di riferimento</small>	
Capacità	135 - 675 kg/h
Produzione	Produzione a 1 fila: 450 - 1800 pz./h Produzione a 2 file: 900 - 3600 pz./h
Peso del prodotto	Produzione a 1 fila: 150 - 1350 g Produzione a 2 file: 80 - 675 g
Larghezza banda di pasta	Produzione a 1 fila: 130 mm Produzione a 2 file: 65 mm
Spessore banda di pasta	20 - 33 mm
Lunghezza prodotto	40 - 350 mm
Dimensioni (lungh. x largh. x alt.)	2382 x 877 x 1808 mm
Peso	765 kg
Tensione di comando	24 V
Potenza	4 kW
Tensione di alimentazione	3 x 230 - 480 V, 50/60 Hz
Opzioni	Tavolo di lavoro, ribaltabile verso l'alto a richiesta (lunghezze: 1500, 2000 e 2500 mm), diversi accessori

Dati soggetti a modifiche tecniche. Attenersi alle disposizioni di sicurezza e alle specifiche dei vari modelli, riportate nelle istruzioni per l'uso. Rispettare i cartelli di divieto e di avviso apposti sulle macchine in conformità alle istruzioni per l'uso. Tutte le tolleranze di peso, capacità e dimensioni dei pezzi di pasta indicati sono valori indicativi e possono differire dal valore indicato nella tabella in funzione del tipo di impasto, del peso e del processo.