



Точный контроль веса, компактный и эффективный:

Cut & Check

Как более эффективно печь хлеб? С помощью контроля веса по времени.

Новый тестоделитель Cut & Check от RONDO станет отличным помощником производителей хлебобулочных изделий, стремящихся к созданию простого и эффективного производства при помощи точного контроля веса. Эта машина способна работать со всеми видами теста, начиная от мягкой чабатты или теста из ржаной муки и заканчивая плотным тестом, а значит, может создавать основу Вашего производства. Вес каждого кусочка теста фиксируется. Для приготовления булочек меньшего размера можно легко перейти от однорядного режима к двурядному. Это происходит без замены инструментов.

Четыре простых шага к изготовлению вкусного хлеба и булочек

1. Положите тесто в воронку тестоделителя Cut & Check
2. Cut & Check формирует тестовую ленту и, при необходимости, разрезает ее на две полосы для производства булочек и хлеба небольшого размера
3. Новая Cut & Check разрезает тестовую ленту на заготовки постоянного веса. При этом прецизионная система взвешивания с управлением по времени обеспечивает высокую точность веса готовых изделий.
4. Куски теста формируются в превосходные хлебобулочные изделия

Cut & Check является удобным помощником во всех отношениях:

- Делит мягкое и плотное тесто
- Взвешивает с высокой точностью
- Деликатно производит тесто
- Удобен в использовании
- Легко поддается очистке
- Обладает компактным дизайном и прочной конструкцией



Бережное производство теста без создания обрезков боковых кромок

Cut & Check формирует из тестового полотна четырехугольные кусочки с необходимым весом. При этом не формируются обрезки боковых кромок, и структура теста не деформируется.

Гибкое производство

Cut & Check производит мягкое тесто, тесто средней мягкости и плотное тесто для изготовления хлеба и булочек. Вы можете перейти от однорядного к двурядному производству легко и без необходимости смены инструментов. Благодаря синхронной резке обе тестовые заготовки размещаются на выходной ленте параллельно, что упрощает их последующую обработку.



Легкость очистки

Все части Cut & Check легкодоступны, и многочисленные детали, такие, как широко открывающиеся створки, загрузочная воронка, конвейерные весы, легко поддаются съему без смены инструментов. Все это облегчает процесс очистки машины.



Технические данные

Cut & Check	SHCC2.A
Типы теста	Типы теста из пшеничной и/или ржаной муки с содержанием воды 80 – 100 %
Весовой допуск*	1-рядное производство: +/- 1 – 3 % 2-рядное производство: +/- 1 – 5 %
<small>*Ориентировочные значения для эталонного теста</small>	
Производительность по весу	135 – 675 кг/ч
Штучная производительность	1-рядное производство: 450 – 1800 шт./ч 2-рядное производство: 900 – 3600 шт./ч
Вес продукта	1-рядное производство: 150 – 1350 г 2-рядное производство: 80 – 675 г
Ширина тестового полотна	1-рядное производство: 130 мм 2-рядное производство: 65 мм
Толщина тестового полотна	20 – 33 мм
Длина продукта	40 – 350 мм
Размеры (Д × Ш × В)	2382 × 877 × 1808 мм
Вес	765 кг
Управляющее напряжение	24 В
Расход воздуха	11 нл/мин
Мощность	4 кВт
Напряжение	3 × 230 – 480 В, 50/60 Гц
Опции	Рабочий стол, опционально поднимаемый вверх (Длина: 1500, 2000 или 2500 мм), различные принадлежности

Права на внесение технических изменений сохраняются. Необходимо соблюдать содержащиеся в инструкции по эксплуатации указания по технике безопасности специфические для данного типа оборудования. Соблюдайте требования запрещающих, указательных и предупреждающих знаков на машинах. Все указанные весовые допуски, значения производительности по весу и размеры тестовых заготовок являются ориентировочными и могут отклоняться от значений, приведённых в таблице, в зависимости от вида теста, массы и технологии.

RONDO

Dough-how & more.

RONDO Burgdorf AG

3400 Burgdorf / Швейцария
Тел. +41 34 420 81 11
info@rondo-online.com

RONDO Schio s.r.l.

36015 Schio (VI) / Италия
Тел. +39 0445 575 429
info.it@rondo-online.com

RONDO GmbH & Co. KG

57299 Burbach / Германия
Тел. +49 2736 203-0
info.de@rondo-online.com

RONDO S.à.r.l.

67319 Wasselonne Cédex / Франция
Тел. +33 3 88 59 11 88
info.fr@rondo-online.com

RONDO Ltd.

Chessington, Surrey KT9 1ST /
Великобритания
Тел. +44 20 8391 1377
info.uk@rondo-online.com

ООО RONDO Rus

127495 Москва / Россия
Тел. +7 495 419 51 23
info.ru@rondo-online.com

RONDO Inc.

Moonachie, N.J. 07074 / США
Тел. +1 201 229 97 00
info.us@rondo-online.com

RONDO Inc.

Downsview, Ont. M3J 2N7 / Канада
Тел. +1 416 650 0220
info.ca@rondo-online.com

RONDO Asia Sdn. Bhd.

58200 Kuala Lumpur / Малайзия
Тел. +60 3 7984 55 20
info.my@rondo-online.com

RONDO China

Региональное бюро
Guangzhou 510623 / Китай
Тел. +86 20 8388 2211
info.cn@rondo-online.com

RONDO México

Региональное бюро
С.Р. 15530 México, D.F. / Мексика
Тел. +52 55 2580 7075
info.mx@rondo-online.com

www.rondo-online.com

