

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



Grammage précis, compact et efficace :

Cut & Check

Comment optimiser la production de pains ? Avec un pesage de la pâte temporisé.

La nouvelle RONDO Cut & Check est la solution idéale pour tous les boulangers souhaitant produire de la façon la plus simple des pains et des petits pains avec une grande précision en matière de poids. Cette machine découpe tous types de pâtes à pain, des pâtes molles de ciabatta ou de pain de seigle aux pâtes plus fermes, avec précision et vous fournit ainsi la base pour vos pains et petits pains. Pour la fabrication de produits plus petits, il est possible de passer rapidement sur deux rangées sans changement d'outil.

Cut & Check – une solution convaincante :

- Convient pour les pâtes molles ou fermes
- Poids extrêmement précis
- Process qui ménage la pâte
- Facilité d'utilisation
- Entretien rapide
- Conception compacte

Les 4 étapes de la production de pains et petits pains au gramme près

1. Remplissez la trémie de la Cut & Check de pâte
2. La Cut & Check forme une bande de pâte et la divise, si nécessaire, en deux rangées pour la production de pains plus petits
3. La nouvelle Cut & Check découpe la bande de pâte en morceaux en respectant avec précision le poids fixé, le système de pesage haute précision assurant la conformité des produits finaux en matière de poids.
4. Vous transformez les pâtons en pains et petits pains parfaits.



Avec douceur et sans rognures

Cut & Check découpe dans un ruban de pâte des pièces carrées avec une grande précision de poids. Une production sans rognure avec maintien de la structure pâte.

Production flexible

Cut & Check travaille tous types de pâtes à pain et petits pains, qu'elles soient douces, normales ou fermes. Produisez facilement, sans changement d'outil, sur une ou deux rangées. Grâce à la découpe simultanée, les deux pâtons sont disposés en parallèle sur le tapis de sortie, ce qui facilite les étapes de travail suivantes.



Nettoyage facile

Toutes les pièces de la machine sont facilement accessibles et une multitude de détails, tels que l'ouverture élargie des portes, la trémie à charnières et les tapis de pesage démontables sans outils facilitent l'entretien.



Caractéristiques techniques

Cut & Check	SHCC2.A
Types de pâte	Pâte à base de blé ou seigle avec taux d'hydratation de 80 à 100 %
Tolérance de poids*	Production sur une rangée : +/- 1 - 3 % Production sur deux rangées : +/- 1 - 5 %
<small>*Valeurs indicatives pour pâte de référence</small>	
Capacité	135 - 675 kg/h
Production	Production sur une rangée : 450 - 1800 pcs/h Production sur deux rangées : 900 - 3600 pcs/h
Poids du produit	Production sur une rangée : 150 - 1350 g Production sur deux rangées : 80 - 675 g
Largeur de la bande de pâte	Production sur une rangée : 130 mm Production sur deux rangées : 65 mm
Épaisseur de la bande de pâte	20 - 33 mm
Longueur du produit	40 - 350 mm
Dimensions (L x l x h)	2382 x 877 x 1808 mm
Poids	765 kg
Tension de commande	24 V
Puissance	4 kW
Tension d'alimentation	3 x 230 - 480 V, 50/60 Hz
Options	Tables de travail, relevables en option (longueurs : 1500, 2000 et 2500 mm), divers accessoires

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions spécifiques et de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation ainsi que les plaques d'interdiction, d'avertissement et de recommandation qui se trouvent sur la machine sont à respecter. Toutes les tolérances de poids, capacités et dimensions de pâton indiquées sont des valeurs indicatives et peuvent différer de la valeur indiquée dans le tableau en fonction de la pâte, du poids et du process.