

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



Gewichtsgenau, kompakt und effizient:

Cut & Check

Wie wird Ihre Brotproduktion effizienter? Durch zeitgesteuertes Teigabwiegen.

Die neue RONDO Cut & Check ist die richtige Lösung für alle Bäcker, die auf einfachste Weise gewichtsgenaue Brote und Brötchen produzieren wollen. Diese Maschine verarbeitet alle Brotteige, vom weichen Ciabatta- oder Roggenteig bis hin zum festen Teig, zu gewichtsgenauen Stücken und liefert Ihnen so die Basis für Ihre Brote und Brötchen. Für kleinere Produkte stellen Sie ohne Werkzeugwechsel von der 1-reihigen auf die 2-reihige Produktion um.

Cut & Check überzeugt – in jeder Hinsicht:

- Verarbeitung von weichen bis festen Brotteigen
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Schonende Teigverarbeitung
- Einfache Bedienung
- Schnelle Reinigung
- Kompakte Bauweise

Schonend und ohne Randabfall

Die Cut & Check produziert aus einem Teigband viereckige Stücke mit dem exakt gewünschten Gewicht. Dabei entsteht kein Randabfall und die Teigstruktur bleibt erhalten.



Vier einfache Arbeitsschritte zum gewichtsgenauen Brot oder Brötchen

1. Sie befüllen den Trichter der Cut & Check mit Teig
2. Cut & Check formt ein Teigband und schneidet es gegebenenfalls für die Herstellung von Brötchen und kleineren Broten in zwei Bahnen
3. Die neue Cut & Check schneidet das Teigband in gewichtsgenaue Stücke. Dabei stellt das zeitgesteuerte Präzisions-Wiegesystem eine hohe Gewichtsgenauigkeit der Endprodukte sicher.
4. Sie formen die Teigstücke in perfekte Brote und Brötchen



Flexible Produktion

Cut & Check verarbeitet weiche, normale und feste Teige zu Broten oder Brötchen. Ganz einfach und ohne Werkzeugwechsel stellen Sie von der 1-reihigen auf die 2-reihige Produktion um. Aufgrund des simultanen Schneidens sind die beiden Teigstücke auf dem Auslaufband parallel angeordnet und daher einfach weiterzuverarbeiten.



Einfache Reinigung

Alle Maschinenteile sind gut zugänglich und zahlreiche Details, wie die weitöffnenden Türen, der abklappbare Trichter und die werkzeuglos demontierbaren Wiegebänder, erleichtern die Reinigung.



Technische Daten

Cut & Check	SHCC2.A
Teigarten	Brotteige aus Weizen und/oder Roggen, TA bis zu 180/200
Gewichtstoleranz*	einreihige Produktion: +/- 1 - 3 % zweireihige Produktion: +/- 1 - 5 %
*Richtwerte bei Referenzteig	
Kapazität	135 - 675 kg/h
Produktion	einreihige Produktion: 450 - 1800 Stk/h zweireihige Produktion: 900 - 3600 Stk/h
Produktgewicht	einreihige Produktion: 150 - 1350 g zweireihige Produktion: 80 - 675 g
Teigbandbreite	einreihige Produktion: 130 mm zweireihige Produktion: 65 mm
Teigbanddicke	20 - 33 mm
Produktlänge	40 - 350 mm
Abmessungen (L x B x H)	2382 x 877 x 1808 mm
Gewicht	765 kg
Steuerspannung	24 V
Leistung	4 kW
Spannung	3 x 230 - 480 V, 50/60 Hz
Optionen	Arbeitstische, optional hochklappbar (Längen: 1500, 2000 und 2500 mm), diverses Zubehör

Technische Änderungen vorbehalten. Die sicherheitstechnischen und typenspezifischen Instruktionen der Bedienungsanleitung sind zu befolgen. Verbot-, Hinweis- und Warnschilder an den Maschinen sind gemäss Betriebsanleitung zu beachten. Alle angegebenen Gewichtstoleranzen, Kapazitäten und Teigstückdimensionen sind Richtwerte und können teig-, gewichts- und prozessabhängig vom angegebenen Tabellenwert abweichen.