

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.
100 State 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



technOPEK

Technopek s.r.o.
Športová 5, 900 42 Dunajská Lužná
Tel. +421 245241530
info@technopek.sk
www.technopek.sk



Presné hmotnosti, kompaktné a efektívne:

Cut & Check

Ako urobiť výrobu chleba efektívnejšou? Cez časovo riadené váženie cesta.

Nová delička RONDO Cut & Check je tým správnym riešením pre všetkých pekárov, ktorí chcú najjednoduchším spôsobom vyrábať hmotnostne presné chleby a pečivo. Toto zariadenie spracuje všetky druhy cesta, od voľného ciabatového alebo ražného cesta až k tuhým cestám, k hmotnostne presným klonkom a dodá ten správny základ pre Vaše chleby alebo pečivo. Pre výrobu menších produktov prestavíte bez použitia náradia z jednoriadkovej na dvojriadkovú produkciu.

Cut & Check presvedčí v každom smere:

- Spracovanie od voľných až po tuhé cestá
- Vysoká presnosť hmotností
- Jemné spracovanie cesta
- Jednoduché ovládanie
- Rýchle čistenie
- Kompaktný dizajn

Jemné a bez postranných odpadov

Cut & Check vyrába z pásu cesta štvorcové klonky s presne požadovanou hmotnosťou. Pritom nevzniká žiadny postranný odpad a štruktúra cesta je nepoškodená.



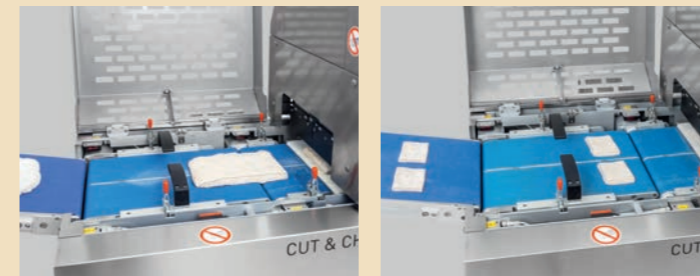
Štyri jednoduché kroky k presným hmotnostiam chleba a pečiva

1. Naplňte násypku deličky Cut & Check cestom.
2. Cut & Check sformuje pás cesta a nareže na možnú výrobu pečiva alebo menších chlebov v dvoch pruhoch.
3. Nová Cut & Check delí pás cesta na hmotnostne zhodné kúsky. Časovo riadený váhový systém zabezpečí maximálnu presnosť finálneho produktu.
4. Následne sformujete klonky do perfektného tvaru chleba alebo pečiva, napr. aj pomocou BrotStar.



Flexibilná výroba

Cut & Check spracováva voľné, normálne ale aj tuhé cestá pre chlieb alebo pečivo. Veľmi jednoducho a bez náradia prestavíte výrobu z 1-riadkovej na 2-riadkovú. Vďaka simultánnemu rezaniu sú oba klonky cesta na výstupnom páse paralelne usporiadané a preto ľahšie ďalej spracovateľné.



Jednoduché čistenie

Všetky časti stroja sú ľahko prístupné a a mnoho detailov, ako napr. doširoka otvárateľné dvere, odklápací násypník, bez náradia demontovateľné pásy váhy, uľahčujú čistenie.



Technické Dáta

Cut & Check	SHCC2.A
Druhy cesta	Chlebové cestá zo pšenice a/alebo raže, TA do 180/200
Tolerancia hmotností*	1-riadková výroba: +/- 1 - 3 % 2-riadková výroba: +/- 1 - 5 %
*orientačné hodnoty pri referenčných cestách	
Kapacita	135 - 675 kg/h
Výroba	1-riadková výroba: 450 - 1800 ks/h 2-riadková výroba: 900 - 3600 ks/h
Hmotnosti produktov	1-riadková výroba: 150 - 1350 g 2-riadková výroba: 80 - 675 g
Šírka pásu cesta	1-riadková výroba: 130 mm 2-riadková výroba: 65 mm
Hrúbka pásu cesta	20 - 33 mm
Dĺžka produktu	40 - 350 mm
Rozmery [D x Š x V]	2382 x 877 x 1808 mm
Hmotnosť	765 kg
Riadiace napätie	24 V
Výkon	4 kW
Napätie	3 x 230 - 480 V, 50/60 Hz
Opcie	Pracovné stoly, voliteľne sklápanie nahor (dĺžky: 1.500, 2.000 a 2.500 mm), rôzne príslušenstvo

Technické zmeny vyhradené. Nevyhnutné dodržiavať návod na obsluhu a typové inštrukcie. Zákazové, príkazové a informačné označenia na zariadení je nevyhnutné dodržiavať. Všetky uvedené hmotnostné tolerancie, kapacity a rozmery klonkov sú orientačné hodnoty a môžu byť vzhľadom na cesto, proces a hmotnosti odlišné od hodnôt uvedených v tabuľke.