

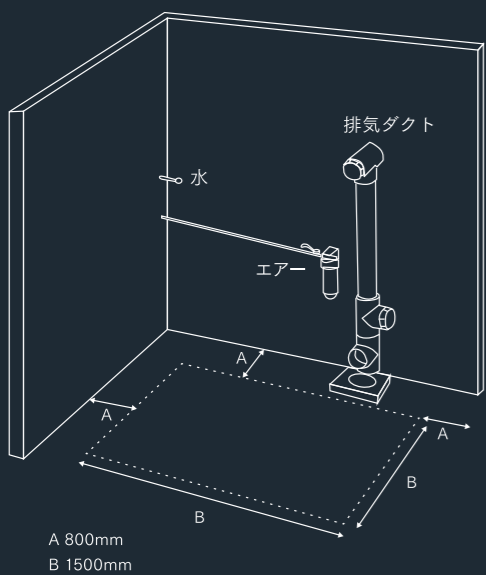


□ 仕様	
寸法 (mm)	1500×1500×1650
本体重量 (kg)	1250
電気容量 (kW)	3相 200V 11kW 80A
給水	15A
排水	50A×2
排気	スチーム排気φ125 別途施工が必要

□ その他必要な設備について	
給湯	機械清掃時にホースで湯水をかけて毎日清掃して下さい ※ 水では落ちにくい
エア	83L / 分 最低 6bar (タンク無し)
設置場所	左右後ろには 800mm のメンテスペースが必要
軟水器	カルキ等によるノズル破損等があるので取り付け必要 (フィルター付きを推奨)

*Chef* シェフカット  
cut

図) 設置場所条件



# 創造力を加速させる シェフカット

## 食品用ウォータージェットカッター

シェフカットは、フランスで作られた食品用ウォータージェットカッターです。高水圧ジェット技術を用いることで、お客様のイメージした形をカットします。これまでオリジナルの型を作りカットしていた作業が不要となり、全てデータ化された形からお菓子をカットします。



日本地図のような繊細なカットも  
シェフカットで再現できます



### シェフカット4つの特徴

## あらゆる食品をカットできます

冷凍生地以外にも、薄いチョコレート、カステラ、ウェハース、ヌガティーヌ、キャラメル、ガナッシュ、プラリネ、ギモーブ、パートドフリユイ、アイスクーキなど多くの食品をカットできます。

## オリジナルデータのカットが可能

シェフカットに初期搭載されている形のデータ以外に、お客様独自のデータをインポートし、カットすることが可能です。お店のロゴや、地域のシンボルなどのイメージを実現します。

## 機械ならではの繊細なカット

抜き型では表現の難しかった繊細なカットも、シェフカットならインポートしたデータをすべて高水圧のウォータージェットでカットします。シェフカットではカットのオートメーション化により正確性だけでなく作業効率も向上させます。

## カットロス削減

最大限にロスが発生しない様に、機械が自動計算による図形レイアウトを考慮するため、歩留まり良くカットができます。

*Chef* cut  
イドロプロセス  
シェフカット



- |                |                |
|----------------|----------------|
| A. 主電源         | F. ダストボックス(扉内) |
| B. 操作盤         | G. カット開始ボタン    |
| C. 安全カバー       | H. スタンバイボタン    |
| D. カッターヘッド     | I. 緊急停止ボタン     |
| E. カuttingグリッド | J. 入電確認ランプ     |



## タッチパネルで簡単操作!

### 1. 初期画面



電源を入れると初期画面を開きます。  
※ オリジナルの形でカットしたい場合は USB からデータをインポートします。

### 2. 図形を選ぶ



図形を選び、カットしたいサイズを入力します。サイズは 1mm 単位で調整できます。

### 3. レイアウトを確認



設定したサイズに合わせてシェフカットが自動計算した取数を確認します。画面に表示された最終レイアウトを確認し、カットを開始します。



## よくあるご質問

**Q1** カットできる商品の高さ、硬さの制限はありますか?  
**A** 高さは 80mm、硬さは商品によりませんが、柔らかいカステラ、ゼリー、ナッツの入ったヌガーなどの硬いものもカットできます。

**Q2** 掃除やメンテナンスは大変ですか?  
**A** 専用のゴムベラで落ちた端材を取り除き、お湯のシャワー洗浄が可能であるため、とても簡単に掃除ができます。

**Q3** オリジナルのデータを作るにはどのような操作が必要ですか?  
**A** 事前に用意した dxf データをシェフカット用ソフトウェアで専用形式に変換し、USB フラッシュメモリに保存したものをシェフカット本体にインポートします。

