

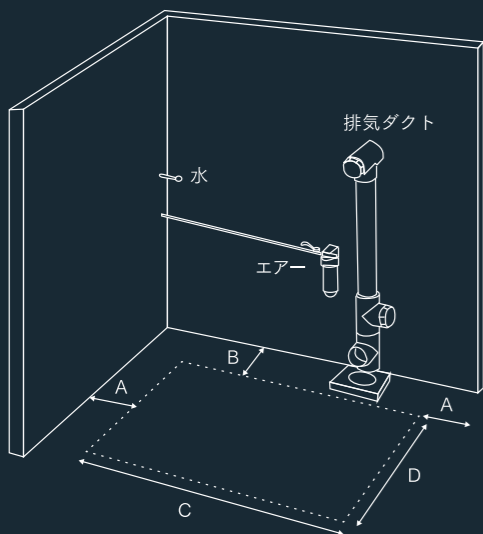
□ 仕様

寸法 (mm)	W1570×D920×H1790
本体重量 (kg)	850
電気容量 (kW)	3相 400V 10kW 25A (標準) 3相 200V 10kW 50A (200V昇圧時)
給水	15A 全硬度 20mg/L 以下
排水	25A×1 50A×1
排気	スチーム排気φ48.5mm (40A) 別途外部までの配管施工が必要です

□ 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
昇圧トランス	3相 400Vの電源供給が必要です。3相 200Vでの供給の場合、昇圧トランスを別途ご用意ください
エアー	83L / 分 下限圧力 6bar
設置場所	左右に 600mm、背面に 800mm のメンテナンススペースが必要です
軟水器	全硬度 20mg/L 以下を使用条件としています。故障の原因となるため、軟水器を別途ご用意ください

図) 設置場所条件



A=600mm
B=800mm
C=1570mm
D=922mm

本 社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通 5 丁目 2-7
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1 丁目 20-27
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光 2 丁目 14-23
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北 5 条西 5 丁目 2-12 4F

TEL 078-265-5963 FAX 078-265-5964
TEL 03-5778-2488 FAX 03-5778-2489
TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

202103



HYDROPROCESS

La maîtrise des hautes pressions

食品用ウォータージェットカッター

Chef シェフカット
cut



創造力を広げ、加速させる。

シェフカット® CC3507

シェフカット® CC3507は、フランスのイドロプロセス社が30年以上にわたり培ってきた、高圧ウォータージェットカッターのノウハウの結晶とも言える最新鋭の食品用ウォータージェットカッターです。3500barの高水圧ジェットによる卓越したカット品質で、作り手のイメージを忠実に再現します。



シェフカット® CC3507 主な特長



厚さ90mmまでのあらゆる食品をカット

カット可能な最大サイズは600mmx400mm。冷蔵・冷凍食品以外にも、パートドフリュイ、カステラ、ギモーブ、チョコレートやナッツの入ったヌガーまで、あらゆる食品を自在にカットすることができます。ノズルの高さは90mmまで調整可能で、高さのあるケーキなどもカットすることができます。

作業効率を大幅に向上させる 機械ならではの正確さ

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®なら高水圧のウォータージェットで正確にカットします。また、付属のカッティンググリッド2枚を用いて、機械を稼働させながら、カットした製品と次にカットする製品の入れ替えを並行して行うことができ、作業効率を向上させます。



付属のカッティンググリッド

自動計算によるカットロス削減

製品のカット時に生じるロスが最低限に収まるように、シェフカットがカット動線を自動で計算します。製品を無駄にすることなく、生産コストを効率よく抑えることができます。

想像力しだいで製品に大きな付加価値を。 オリジナルデータによるカット

シェフカット®に初期登録されている数十種類のモチーフのデータ以外にも、お客様独自のデザインデータをインポート*し、カットすることが可能です。店のロゴやシンボルなど、複雑なデザインのイメージも忠実に再現します。

*オリジナルデータはCADやイラストレーターなどで作成したベクトルデータをシェフカットにインポートして使用します。また、付属ソフトのシェフカットオフィスを使ってjpegやpngデータなどをベクトルデータ化することもできます。



快適な作業環境を提供する コンパクトで機能的な設計

本体寸法は幅1570mm奥行き920mm高さ1790mmと、既存の厨房にも導入しやすいコンパクトなサイズです。稼働音も73dBA以下*と、とても静かです。また、ダストボックスへのアクセスも簡単で、毎日のお手入れを容易に行うことができます。

*無響室において0.15mmのノズルを3000barの圧力で使用した場合



本体正面からアクセス可能なダストボックス
簡単に清掃を行うことができます

タッチパネルによるスムーズなワークフロー

1. 初期画面を開く



電源を入れ、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. 図形とサイズを選ぶ



カットしたい図形を選び、サイズを入力します。サイズは1mm単位で調整することができます。

3. レイアウトを確認し、スタート



設定したサイズに合わせてシェフカットが取数を自動計算します。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。

シンプルなモチーフのカット時間の例

カットの種類	 35mm x 70mmの長方形 80カット	 140mm x 45mmの長方形 32カット
冷凍製品 厚さ 40mm~60mm	約9分	約6分
冷凍製品 厚さ 15mm~25mm	約3分45秒	約2分45秒
冷蔵製品 厚さ 15mm~30mm	約1分35秒	約1分10秒