

# *Chef* Cut

Imagine and cut !



高圧ウォータージェットカッターの分野で 30 年にわたって培われてきたノウハウの結晶である **ChefCut®**。食品業界の厳しい要望に応えるべく考えられた、シンプルでコンパクト、正確で頑丈であり、また清掃が簡単な機械です。

#### 対応製品：

- ・ 冷蔵食品
- ・ 冷凍食品
- ・ ペイストリー
- ・ ケータリング製品
- ・ チョコレート、ガナッシュ
- ・ アイスクリーム
- ・ コンフィズリー

等

### ウォータージェットカッターの利点：

600mm x 400mm サイズの食品をウォータージェットによって自動カットする、コンパクトな機械：

- ・食品業界で 30 年以上にわたって利用されてきたテクノロジーで、アルチザン・準工業のお客様にもお使いいただけるようになりました。
- ・卓越したカット品質（なめらかな断面、正確、つぶれもありません）
- ・特別なツールを使わずにあらゆる形にカットすることができます。
- ・手作業によるカットや型による製造に比べて作業がしやすく、生産性も向上します。

### ChefCut®（新モデル CC3507）の主な特長

- ・可動式枠上に設置されたカッティンググリッドの上でのカットの為、濡れたり水がはねる心配がありません。
- ・80mm までのカット高さを機械で調整します。
- ・タッチパネル方式のシンプルかつ親しみやすいマンマシンインターフェイス。
- ・有資格者による操作を必要としない使いやすさ。
- ・マシンが、設定・選択・調整可能なモチーフを、極力無駄が出ないように自動配列します。
- ・Windows®上で図柄（jpeg、png、bmp データなど）のベクトルデータ化ソフト ChefCut Office®を使って好きな形を登録することができます。
- ・Wifi や USB 経由によるデータ転送。
- ・カットサイクルの間に製品の充填と取り出しを行う 2 枚のカットプレートが付属します。
- ・製品の充填と取り出しをより簡単にする押し上げ台。
- ・カットゾーンに限定された清掃で、日々のお手入れが簡単に行えます。（10 分/日程度の熱湯噴射による清掃）
- ・静かな稼働音（76dBA 以下）
- ・3500bar の新しい高水圧ポンプ。7.5kW の静かな稼働
- ・とてもコンパクトなボディ（1600mm x 800mm x 1800mm）。
- ・CE 規格に適合しています。

### いくつかのシンプルなモチーフのカット時間の例

カットの種類	冷凍品	冷凍品	冷蔵製品
厚さ	40mm~60mm	15m~25mm	15m~30mm
カット速度	≒20mm/秒	≒80mm/秒	≒250mm/秒
35mm x 70mm の長方形 80 カット	≒9'	≒3'45	≒1'35
140mm x 45mm の長方形 32 カット	≒6'	≒2'45	≒1'10
直径 270mm のタルト 2 枚 20 カット	≒3'	≒1'20	≒0'40

### 登録されているモチーフ例

