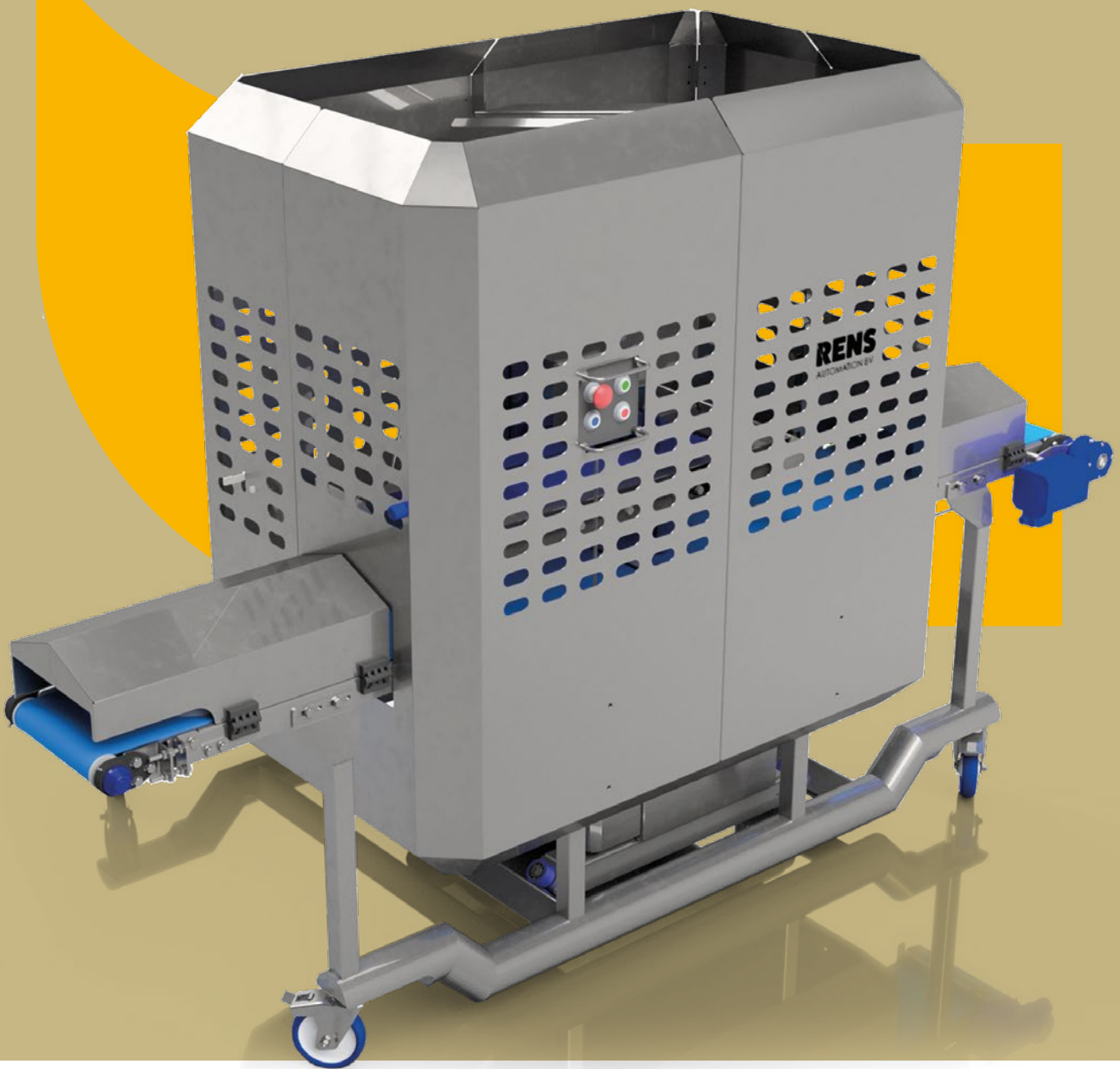


BSC-400

Voor halvering van gebak



RENS
Bakery Solutions



Rens Bakery Solutions

Respecting
the Craft
of Baking

Elegant, vol van smaak en een lust voor het oog
De consument is in toenemende mate op zoek naar eerlijke, ambachtelijke producten voor een aantrekkelijke prijs. Van versgebakken taart tot overheerlijke petit-fours, alles is geoorloofd voor een warm verwenmoment met familie en vrienden.

Met meer dan 20 jaar ervaring verstaan we ons vak en hebben we respect voor het ambacht. Wij zijn bekend met de uitdagingen van deze tijd en weten als geen ander dat de verwerking van gebak en patisserie beter, sneller en eenvoudiger moet.

Kwaliteit is de trots van écht vakmanschap. Met liefde en passie voor het eindproduct werken wij nauw samen met onze partners om tot innovatieve totaaloplossingen te komen. Gebruiksvriendelijk, hygiënisch en kostenbesparend. Klantspecifieke oplossingen die vertrekken vanuit ambitie en uitdaging én resulteren in een efficiënte productie.

Oplossing voor het halveren van gebak

De consument vraagt in toenemende mate naar kleinere porties gebak. Het halveren van producten is dan ook een handeling die hierdoor steeds vaker wordt toegepast. Hoge snelheden en uiterste precisie zijn hierbij van uitermate belang. Met de BSC-400 snijmachine, die speciaal is ontwikkeld voor het halveren van gebak, krijgt u gegarandeerd het beste resultaat. Zelfs bij bevroren of moeilijk te snijden kwetsbare producten. Zo staat uw gebak weer mooi gepresenteerd in de vitrine!

Algemene beschrijving

De BSC-400 snijmachine is ontwikkeld om op een efficiënte manier rond gebak te halveren. De toegepaste componenten in deze installatie zijn optimaal gecombineerd waardoor langdurig met

hoge capaciteit producten kunnen worden gesneden zonder afbreuk te doen aan de kwaliteit. Tevens worden decoraties zoals vruchten, slagroomrozetten of chocolade moeiteloos gehalveerd.



De snijmachine voldoet aan alle belangrijke hygiënische standaarden op het gebied van voedselveiligheid. Het hygiënisch ontwerp met hoge afdichtingswaarde (IP69K) en hoogwaardige materialen zorgt voor kortere schoonmaaktijden en een hoge betrouwbaarheid. Dit resulteert in een lagere cost-of-ownership.

Kenmerken

- Productie van 3500 halve stuks per uur
- Hoge kwaliteit in afwerking
- Zeer gemakkelijk te integreren in een bestaande productielijn
- Eenvoudige bediening middels HMI touchscreen
- Halveren van fruit, druiven en aardbeien mogelijk
- Geschikt voor zowel verse als bevroren producten
- Snel om te stellen van hele naar halve producten

Afmetingen en stroomaansluiting

Stroom:	3 fasen 400V 16A
Lengte:	1975 mm
Breedte:	1550 mm
Hoogte:	2800 mm
Gewicht:	825 kg
Luchttoevoer:	geen

Rens Bakery Solutions BV

Den Eigen 43
5975 CA SEVENUM
Nederland

T +31 (0)77 230 00 05
E info@rensbakerysolutions.com
Lid koninklijke metaalunie

www.rensbakerysolutions.com