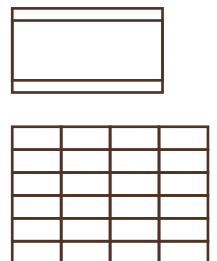


# HSC 1-12

Snijden van gebak in lagen met  
verschillende structuren



**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.

## Snijden van gebak in lagen

Het vers snijden van tompoucen en mille-feuilles is vaak een hele uitdaging doordat het product bestaat uit verschillende lagen en structuren. Om te voorkomen dat de harde en brosse korst verschuift of in de zachte room wordt gedrukt, heeft Rens Bakery Solutions een innovatieve snijmethodiek met de HSC 1-12 snijmachine voor deze delicate producten ontwikkeld.

## Algemene beschrijving

De HSC 1-12 snijmachine is uniek te noemen in de markt, dankzij de speciaal ontwikkelde snijtechniek. Met een uiterst effectieve snijbeweging glijdt het mes moeiteloos en op volle snelheid door allerlei soorten delicaat

plaatgebak. Hierdoor kan plaatgebak van groot tot klein worden gesneden zonder dat het product zijn bedoelde vorm verliest.

Daarnaast kan de snijmachine worden toegepast in high-capacity lines. Rens Bakery Solutions zorgt dan voor de gehele opbouw van het product inclusief de benodigde pompen, doseerkoppen (manifolds) en transportsystemen. Het project kan dan als turn-key worden opgeleverd.

## Kenmerken

- Productiecapaciteit tot 12.000 stuks per uur, afhankelijk van productgrootte
- Unieke en snelle snijbeweging
- Geschikt voor de productie van grote tot zeer kleine maten gebak
- Hoge kwaliteit in afwerking
- Makkelijk te integreren in productielijnen
- Recepturen makkelijk op te roepen middels touchscreen

## Afmetingen en stroomaansluiting

Stroom:	3 fasen 400V 16A
Lengte:	1950 mm
Breedte:	2000 mm
Hoogte:	1500 mm
Gewicht:	575 kg
Luchttoevoer:	6 bar droge lucht



### 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](http://www.rensbakerysolutions.com)