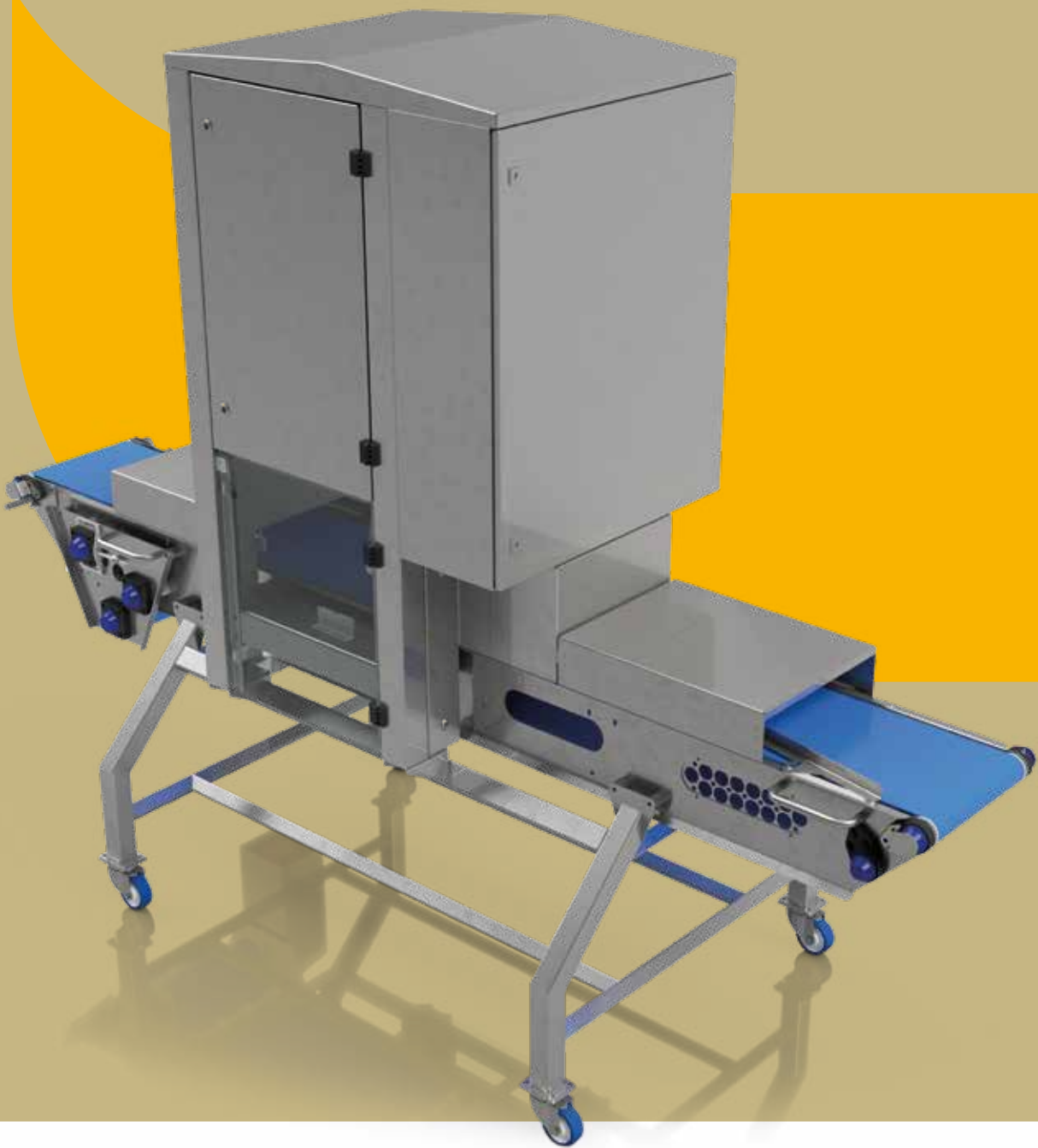


EC-400

Voor het snijden van bevroren 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.

Snijden van porties bevroren gebak

Bevroren producten portioneren vereist een specialistische benadering. Onze EC-400 taartsnijmachine biedt hiervoor de oplossing. Zelfs met een temperatuur van -18 °C behoudt de machine zijn hoge capaciteit, kwaliteit en accuratesse.

Algemene beschrijving

De EC-400 taartsnijmachine is speciaal ontwikkeld om ronde en zware viskeuze producten te snijden. De speciale messen en mesbewegingen maken het mogelijk om zeer nauwkeurig en op hoge snelheid

de taart in porties te snijden. Doordat de meshouders eenvoudig te verwisselen zijn, kan gekozen worden voor een variabel aantal stukken.



Snijbewegingen worden gegenereerd middels twee excentrische aandrijvingen. Dit zorgt voor een optimale kracht/snelheid verhouding waardoor een ideale snijbeweging ontstaat. Langdurige productieruns zijn voor deze krachtpatser dan ook geen enkel probleem.

Kenmerken

- Capaciteit van 1500 stuks per uur
- Eenvoudige bediening middels HMI touchscreen
- Variabel aantal te snijden porties per product
- Transportsysteem met Positive Drive banden
- Gebruikte smeermiddelen zijn voedselveilig (NSF-H1)
- Snijden van producten tot -18 °C

Afmetingen en stroomaansluiting

Stroom:	3 fasen 400V 16A
Lengte:	3000 mm
Breedte:	1000 mm
Hoogte:	2300 mm
Gewicht:	775 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