

CHEF LINE

MACHINES AU JET D'EAU DÉDIÉES
À SECTIONNER, COUPER ET PORTIONNER
PÂTISSERIE, CHOCOLAT,
PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS





QUI SOMMES NOUS



Waterjet Corporation a été fondée à Monza en Italie en 1991 en s'imposant comme un fabricant de machines innovantes à commande numérique dédiées à la découpe à jet d'eau à haute pression de matériaux pierreux, de métaux, de verre, de plastiques,...



CHEF LINE

Nous présentons les nouveaux systèmes compacts de découpe au jet d'eau pour les pâtisseries fraîches ou surgelées, le chocolat et autres produits alimentaires





**PORTIONNEMENT
DE FORME RÉGULIÈRE**

**PORTIONNEMENT
DES GÂTEAUX
ARTISTIQUES**

A vertical cross-section of a cake or brownie stack. The stack is composed of several layers. The top layer is a thick, light-colored cake. Below it is a layer of blue cake. The next layer is a light-colored cake. Below that is a layer of yellow cake. The bottom layer is a light-colored cake. The entire stack is surrounded by a dark brown, possibly chocolate, coating. The background is a plain, light-colored surface.

**TRANCHAGE VERTICAL
DE GÂTEAUX ET
BROWNIES**



TRANCHAGE HORIZONTAL DE GÂTEAUX



DÉCORS EN CHOCOLAT

The image shows four chocolate bars arranged diagonally. The top-left bar is pink and topped with almonds and dried cranberries. The top-middle bar is dark and topped with dried orange slices, red chocolate chips, and small round chocolate chips. The top-right bar is pink and topped with almonds, dried cranberries, and white chocolate chips. The bottom-right bar is dark and topped with various nuts and chocolate chips.

PORTIONS DE TABLETTES ET DALLES DE CHOCOLAT

NOTRE GAMME

DELICIA



MAGNIFICA



OPTIMA





DELICIA

**SYSTÈME DE PLATEAUX
SIMPLES REMPLAÇABLES**



Zone de déplacement utile nette	600 x 400 x 100 mm 24"x 16"x h 6" in
Économie d'énergie de la pompe à servo-intensificateur hybride intégrée	Max 5 kW
Consommation d'eau	0,3 ÷ 1 lt/min 0,075 ÷ 0,25 gal/min
Diamètre de l'orifice	0,1 ÷ 0,2 mm 0,004" ÷ 0,008" in
Diamètre de l'orifice	Up to 3.800 Bar 60 Kpsi
Cuve à mazout	10 lit 2,5 gal
Acier inoxydable	Inox AISI 316-304
Logiciel	Cad Cam with nesting and parameters
Dimensions	1750 x 950 x 1500mm 69"x 37"x h 60" in
Vitesse de coupe	8 cm/sec 3"/sec

- Système à plateau unique remplaçable
- Récupérateur interpolé synchronisé
- Système de coupe de pont en porte-à-faux interpolé de haute précision
- Panneau de commande CNC à écran tactile
- Solutions de travail de coupe infinies
- Système de pompe à servo-intensificateur intégré hybride à économie d'énergie breveté 3.800 Bar
- Protection de l'environnement la plus élevée



MAGNIFICA

**MULTI-PLATEAU AUTOMATIQUE
SYSTÈME MOBILE**



- Productivité accrue
- Système MULTI TRAY mobile automatiquement
- Système de récupération d'eau interpolé synchronisé
- Système de coupe à pont interpolant
- Commande numérique par écran tactile
- Solutions de géométrie de coupe infinies
- Mouvement linéaire latéral de la bande
- Servopompe intégrée innovante à économie d'énergie et conception compacte



MAIN FEATURES



OPTIMA

**ROTATION AUTOMATIQUE
SYSTÈME DE CONVOYEUR EN ACIER
INOXYDABLE**



- Système de convoyeur rotatif automatique
- Intégration en ligne avec d'autres machines
- Système de buses de coupe simples ou multiples
- Commande numérique par écran tactile
- Prêt pour le portionnement des aliments en ligne
- Pompe à servo-intensificateur compacte innovante et économe en énergie intégrée



MAIN FEATURES



Waterjet



VARIÉTÉ DE
COUPE



VARIÉTÉ DE
PRODUITS



VITESSE DE
COUPE



COUPE À SEC



MAXIMUM
HYGIÈNE



JETER
RÉDUCTION



Waterjet



**INTÉGRÉ
COMPOSANTS
HAUTE PRESSION
AVEC PLATEAU
D'EXTRACTION**



Waterjet

MONITEUR À ÉCRAN TACTILE CNC 15"





Waterjet

PORTE OUVRABLE EN PLEXIGLAS





Waterjet

**ZONE DE COUPE
DE TRAVAIL**



Waterjet

PISTOLET DE NETTOYAGE À EAU INTÉGRÉ





Waterjet

**RÉCUPÉRATEUR
D'EAU INTERPOLÉ
AVEC SYSTÈME DE
VIDE**



Waterjet



**PLATEAU EN ACIER
INOXYDABLE AVEC
SYSTÈME DE
SUPPORT **SPÉCIAL**
EN NYLON**



Waterjet

POMPE SERVO- INTENSIFICATEUR INTÉGRÉE UILT-IN





Waterjet

SERVO MOTEUR À ÉCONOMIE D'ÉNERGIE





Waterjet

FILTRE À EAU INTÉGRÉ



THE CHEF LINE RANGE



La vision de Waterjet Corporation a toujours été motivée par le désir d'explorer le potentiel d'application de la technologie du jet d'eau : cette approche a conduit l'entreprise à examiner en profondeur différentes industries, chacune avec ses propres exigences spécifiques.

L'approche multidisciplinaire des applications a conduit au développement de la capacité distinctive de l'entreprise à offrir la personnalisation de ses systèmes et une innovation technologique continue.

Les deux pilotes, combinés à l'expertise technologique acquise au cours de trente ans d'activité, ont permis à l'entreprise de s'introduire dans le monde de l'horeca avec Chef Jet, la nouvelle gamme de systèmes compacts de découpe au jet d'eau CNC destinés à l'industrie alimentaire.

La gamme Chef Line, dotée de toute l'expertise technologique de Waterjet Corporation, est disponible en trois modèles, chacun adapté aux besoins spécifiques des différents opérateurs de ce secteur: Delicia, Magnifica et Optima sont tous intégrés à

Servodrive, l'innovant, Pompe à servo-intensificateur conviviales hybride à économie d'énergie, construite avec le système de pont volant compact et une zone de travail mesurant 600 x 400 mm. Après avoir mené une étude de marché approfondie, l'entreprise a évalué la nécessité de proposer trois niveaux de produits différents :

DELICIA est la machine standard qui peut s'intégrer dans un cadre industriel ou artisanal.

MAGNIFICA répond cependant aux besoins d'une plus grande productivité : le mouvement automatisé du système multi-plateaux facilite le chargement et le déchargement de la zone de travail pendant le fonctionnement de la machine. Enfin,

OPTIMA est la machine préconfigurée pour être personnalisée et insérée en ligne avec d'autres machines, répondant aux besoins d'un secteur dédié à la découpe et au portionnement des aliments en sections. Un problème critique de cette application spécifique est inhérent à la formation de l'opérateur de la machine qui, dans la plupart des cas, ne dispose pas d'une formation approfondie. Pour compenser cela, Chef Jet est une ligne de machines très fiables et





PORTIONNEMENT ARTISTIQUE DU GÂTEAU



MERCI!!

