







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





















#### **NOTRE GAMME**

#### **DELICIA**



#### **MAGNIFICA**



#### **OPTIMA**









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-àfaux interpolé de haute précision
- Panneau de commande CNC à écran tactile
- Solutions de travail de coupe infinies
- Système de pompe à servointensificateur intégré hybride à économie d'énergie breveté 3.800 Bar
- Protection de l'environnement la plus élevée





#### **MAGNIFICA**

MULTI-PLATEAU AUTOMATIQUE SYSTÈME MOBILE

# Waterjet

- 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







#### OPTIMA

ROTATION AUTOMATIQUE SYSTÈME DE CONVOYEUR EN ACIER INOXYDABLE

### Waterjet

- 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





#### M

#### Waterjet



VARIÉTÉ DE COUPE



VITESSE DE COUPE



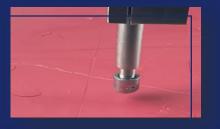
MAXIMUM HYGIÈNE



VARIÉTÉ DE PRODUITS



COUPE À SEC



JETER RÉDUCTION



# INTÉGRÉ COMPOSANTS HAUTE PRESSION AVEC PLATEAU D'EXTRACTION











# PORTE OUVRABLE EN PLEXIGLAS





#### ZONE DE COUPE DE TRAVAIL

















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











# SERVO MOTEUR À ÉCONOMIE D'ÉNERGIE





### FILTRE À EAU INTÉGRÉ

#### THE CHEF LINE RANGE



Waterjet

La vision de Waterjet Corporation a toujours été Servodrive, l'innovant, Pompe à servo-intensificateur conviviales exigences spécifiques.

au développement de la capacité distinctive de dans un cadre industriel ou artisanal. et une innovation technologique continue.

acquise au cours de trente ans d'activité, ont permis à fonctionnement de la machine. Enfin, alimentaire.

Delicia, Magnifica et Optima sont tous intégrés à Chef Jet est une ligne de machines très fiables et

motivée par le désir d'explorer le potentiel d'application hybride à économie d'énergie, construite avec le de la technologie du jet d'eau : cette approche a système de pont volant compact et une zone de travail conduit l'entreprise à examiner en profondeur mesurant 600 x 400 mm. Après avoir mené une étude différentes industries, chacune avec ses propres de marché approfondie, l'entreprise a évalué la nécessité de proposer trois niveaux de produits différents :

L'approche multidisciplinaire des applications a conduit **DELICIA** est la machine standard qui peut s'intégrer

l'entreprise à offrir la personnalisation de ses systèmes MAGNIFICA répond cependant aux besoins d'une plus grande productivité : le mouvement automatisé du système multi-plateaux facilite le chargement et le Les deux pilotes, combinés à l'expertise technologique déchargement de la zone de travail pendant le

l'entreprise de s'introduire dans le monde de l'horeca OPTIMA est la machine préconfigurée pour être avec Chef Jet, la nouvelle gamme de systèmes compacts personnalisée et insérée en ligne avec d'autres de découpe au jet d'eau CNC destinés à l'industrie machines, répondant aux besoins d'un secteur dédié à la découpe et au portionnement des aliments en La gamme Chef Line, dotée de toute l'expertise sections. Un problème critique de cette application technologique de Waterjet Corporation, est disponible spécifique est inhérent à la formation de l'opérateur de en trois modèles, chacun adapté aux besoins la machine qui, dans la plupart des cas, ne dispose pas spécifiques des différents opérateurs de ce secteur: d'une formation approfondie. Pour compenser cela,







