KATALOG

jet

KONDITOREI / PÂTISSERIE



SCHOKOLADE / CHOCOLAT



GEMÜSE / LÉGUMES



FISCH / POISSON



FLEISCH / VIANDE



DIE GOURMET-PRODUKTLINIE

LA LINEA GOURMET

Die Gourmet-Produktlinie, die das gesamte technologische Erbe der Waterjet Corporation in sich vereint, wird in drei Modellen hergestellt, um den spezifischen Produktionsanforderungen des Marktes gerecht zu werden: **Delicia, Magnifica und Optima verfügen alle über Servo™, die innovativen energiesparenden Hybrid-Servo-Drucksetzerpumpen, die mit einem freitragenden Brückensystem gebaut werden und mit einem Arbeitsbereich von 600 x 400 mm (750 x 450 mm optional) kompakt sind.**

*La Linea Gourmet, qui hérite de tout l'héritage technologique de Waterjet Corporation, est produite en trois modèles pour répondre aux exigences de production spécifiques du marché: **Delicia, Magnifica et Optima sont toutes intégrées avec Servo™, les nouvelles pompes servo multiplicatrices hybrides et à économie d'énergie, construites avec le système à pont suspendu et compactes avec une surface de travail de 600 x 400 mm (750 x 450 mm en option).***

Netto-Schneidbereich *Surface de coupe nette*	**600 x 400 x h 100 mm** *600 x 400 x h 100 mm*
Integrierte energiesparende Hybrid-Servo-Drucksetzerpumpe *Pompe servo multiplicatrice hybride intégrée à économie d'énergie*	**5 kW**
Wasserförderleistung *Débit d'eau*	**0,3 ÷ 1 l/min** *0,3 ÷ 1 lt/min*
Öffnung *Orifice*	**0,1 ÷ 0,2 mm** *0,1 ÷ 0,2 mm*
Betriebsdruck *Pression de service*	**Bis 4.000 Bar** *Jusqu'à a 4.000 Bars*
Öltank *Réservoir huile*	**10 lt** *10 lt*
Schnittgeschwindigkeit *Vitesse de coupe*	**8 cm/s** *8 cm/s*

DELICIA

Schneidanlage mit Einzelkorb. Kompakt, einfach zu programmieren, ideal für die Konditorei und Schokolade.

Système de coupe à panier unique. Compact, facile à programmer, idéal pour la pâtisserie et le chocolat.

Gesamtabmessungen	**1530 x 990 x h 1670 mm**
Dimensions	*1530 x 990 x h 1670 mm*



MAGNIFICA

Automatisches mobiles Mehrschalensystem. Schnelle und einfache Lade-/Entladeprozesse.

Système mobile automatique à plusieurs plateaux. Processus de chargement/déchargement simples et rapides.

Gesamtabmessungen	**3280 x 1050 x h 1800 mm**
Dimensions	*3280 x 1050 x h 1800 mm*



OPTIMA

Automatisches rotierendes Netzstützsystem aus rostfreiem Stahl. Für eine reibungslose Arbeit mit hoher Effizienz.

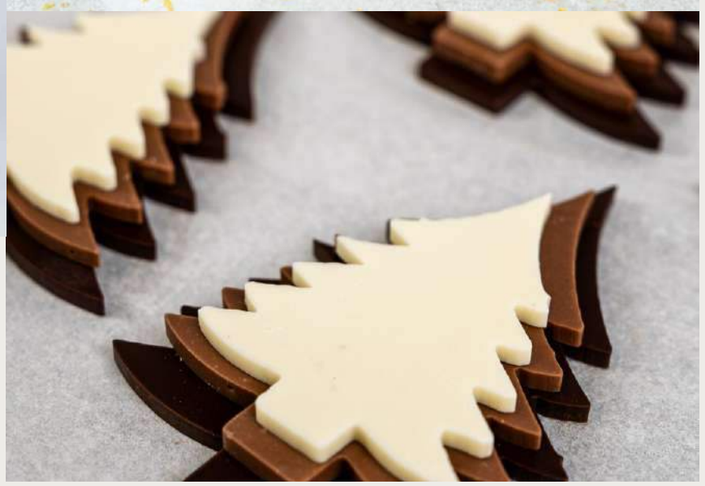
Système automatique de support à grille tournante en acier inoxydable. Pour un travail en douceur à haut rendement.

Gesamtabmessungen	**3280 x 1050 x h 1800 mm**
Dimensions	*3280 x 1050 x h 1800 mm*









KOMPAKTE WASSERSTRAHLSCHNEIDMASCHINE FÜR KONDITOREI UND SCHOKOLADE.

MACHINE COMPACTE DE DÉCOUPE AU JET D'EAU POUR LA PÂTISSERIE ET LE CHOCOLAT.



SCHNEIDANLAGE MIT EINZELKORB. KOMPAKT, EINFACH ZU PROGRAMMIEREN.
Système de coupe à plateau unique. Compacte, facile à programmer.

DELICIA

Vordere transparente Platte, die geöffnet werden kann
Panneau frontal transparent ouvrable

Touchscreen--Bedienfeld
Panneau de commande à écran tactile



Integrierte kompakte Hybrid-HP-Servopumpe
Pompe servo HP hybride compacte intégrée

Schneidbereich
Surface de coupe
600 x 400 mm
750 x 450 mm (Optional)

Schneidanlage mit austauschbarer Einzelschale und synchronisiertem interpoliertem Wasser- und Abfallsammelsystem. Das Schneidsystem mit interpolierender freitragender Brücke folgt Programmen, die vom Bediener auf dem Touchscreen der numerischen Steuerung leicht erstellt werden können, wobei vorgefertigte parametrische und Verschachtelungsfunktionen oder der Import von Schriften, Bildern, DXF- oder DWG-Zeichnungen verwendet werden. Mit diesem System ist man in der Lage, endlos viele kunstvolle Schneidarbeiten und diejenigen der fertigen Lebensmittelprodukte individuell zu gestalten.
Die neue SERVO™, mit Firmware bietet Ihnen eine verbesserte Effizienz und Sicherheit.
Das innovative, patentierte, energiesparende, hybride, kompakte Servo-Druckübersetzer-Pumpensystem ist unterhalb des Schneidbereichs positioniert und arbeitet im umweltfreundlichsten Modus bis zu 4000 Bar (60 KPSI). Damit gewährleisten wir Ihnen den höchsten Umweltschutz.

Système de coupe à un seul plateau remplaçable, équipé d'un système interpolé synchronisé pour la collecte de l'eau et des déchets.
Le système de découpe à pont suspendu par interpolation suit les programmes facilement conçus par l'opérateur sur l'écran tactile de la commande numérique, en utilisant des fonctions paramétriques et de nesting prêtes à l'emploi, ou en important des polices de caractères, des images, des dessins DXF ou DWG.
Ce système vous permet de personnaliser, à l'infini, vos illustrations et vos produits alimentaires finis.
Le nouveau SERVO™, avec le firmware pour une efficacité et une sécurité accrues, est la pompe servo-intensive hybride innovante, compacte, brevetée et économe en énergie. Elle est positionnée sous la zone de coupe et fonctionne jusqu'à 4 000 bars dans le mode le plus respectueux de l'environnement.

ANWENDUNG
APPLICATION

GEBÄCK
PÂTISSERIE

SCHOKOLADE
CHOCOLAT





ERHÖHTE PRODUKTIVITÄT DURCH DIE AUTOMATISIERTE STEUERUNG DES MEHRSCHALENSYSTEMS.

AUGMENTATION DE LA PRODUCTIVITÉ GRÂCE AU MOUVEMENT AUTOMATISÉ DU SYSTÈME À PLUSIEURS PLATEAUX.



AUTOMATISCHES MOBILES MEHRSCHALENSYSTEM. SCHNELLE UND EINFACHE LADE-/ ENTLADEPROZESSE
Système mobile automatique à plateaux multiples. Processus de chargement/déchargement simples et rapides.

MAGNIFICA

ANWENDUNG
APPLICATION

GEBÄCK
PÂTISSERIE

SCHOKOLADE
CHOCOLAT

Arbeitsbereich Schalen
Zone de travail des plateaux

Touchscreen--Bedienfeld
Panneau de commande à écran tactile



Ladebereich Schalen
Zone de chargement des plateaux

Entladebereich Schalen
Zone de déchargement des plateaux

Das automatische mobile Mehrschalensystem ist nützlich, um die Produktivität mit drei verschiedenen Arbeitsstationen für das Laden, Entladen und den internen Schneidbereich zu erhöhen. Die lineare Bewegung der seitlichen Bänder befördert die Schale aus rostfreiem Stahl aus dem äußeren Bereich automatisch in den mittleren Arbeitsbereich, während das mittlere Band nach dem Schneiden automatisch nach außen läuft, damit der Bediener das geschnittene Lebensmittelprodukt leicht entladen kann.

Le système automatique mobile à plusieurs plateaux permet d'augmenter la productivité grâce à trois postes de travail différents pour le chargement, le déchargement et la zone de coupe interne. Le mouvement linéaire des bandes latérales transfère automatiquement le plateau en acier inoxydable de la zone extérieure à la zone de travail centrale, tandis que la zone centrale, après avoir été coupée, est automatiquement glissée vers l'extérieur pour permettre à l'opérateur de décharger facilement le produit alimentaire coupé.



EINGERICHTET, UM IN EINE LINIE MIT ANDEREN MASCHINEN EINGEFÜGT ZU WERDEN. FÜR DAS SCHNEIDEN UND PORTIONIEREN VON LEBENSMITTELN.

CONÇUE POUR S'INTÉGRER DANS UNE LIGNE AVEC D'AUTRES MACHINES. DÉDIÉE À LA DÉCOUPE ET AU PORTIONNEMENT DE PRODUITS ALIMENTAIRES



AUTOMATISCHES ROTIERENDES NETZSTÜTZSYSTEM AUS ROSTFREIEM STAHL. FÜR EINE REIBUNGSLOSE ARBEIT MIT HOHER EFFIZIENZ.
Système automatique de support à grille tournante en acier inoxydable. Pour un travail en douceur à haut rendement.

OPTIMA

ANWENDUNG
APPLICATION

OBST
FRUITS

LÉGUMES
VEGETABLES

Rotierendes kontinuierliches Netz aus rostfreiem Stahl
Grille tournante continue en acier inoxydable



Einfaches oder mehrfaches Schneidsystem
Système de coupe simple ou multiple

Automatisches rotierendes Netzstützsystem aus rostfreiem Stahl für die Inline-Dauerbearbeitung mit der Möglichkeit von mehreren, auf derselben Brücke montierten Schneiddüsen.

Système automatique de support à grille tournante en acier inoxydable pour un traitement en ligne continu avec possibilité dede plusieurs buses de coupe montées sur le même pont

TECHNOLOGIE SERVO™

TECHNOLOGIE SERVO™

Die neue **SERVO™** mit Firmware für verbesserte Effizienz und Sicherheit, ist die innovative HYBRID-Hochdruckpumpe mit hohem Wirkungsgrad **(90%)** bis zu 3.800 Bar, bestehend aus einem bürstenlosen Motor, der ein PATENTIERTES Hydrauliksystem mit progressiven Öffnungen steuert.
Die numerische Steuerung steuert die Arbeitszyklen und garantiert einen Betrieb mit einer Energieeinsparung von **37 %** im Vergleich zu herkömmlichen ölhydraulischen Druckübersetzern, die mit einem Asynchronmotor betrieben werden. Die Pumpe ist in den Maschinenrahmen integriert.

*La nouvelle **SERVO™,** avec firmware 403/405.0.1 pour une efficacité et une sécurité accrues, est la pompe HYBRIDE innovante à haut rendement **(85 %)** jusqu'à 3 800 bars, constituée d'un moteur sans balais qui contrôle un système hydraulique BREVETÉ à ouvertures progressives.*
*Le contrôle numérique gère les cycles de fonctionnement et garantit ainsi un fonctionnement avec une économie d'énergie de **37 %** par rapport aux muliplicateurs oléohydrauliques traditionnels gérés par moteur asynchrone. La pompe est intégrée dans le châssis de la machine.*

Servomotor
Moteur servo

Akkumulator
Accumulateur

Druckübersetzer
Multiplicateur



NUMERISCHE STEUERUNG, PROGRAMMIERUNG UND DIAGNOSTIK MONITOR TOUCH

CONTRÔLE NUMÉRIQUE, PROGRAMMATION ET DIAGNOSTIC ÉCRAN TACTILE

Integrierter Monitor CNC Touch
Moniteur cnc tactile intégré

Parametrische und CAD/CAM-Programmierung
Programmation CAO/FAO et des paramètres

WaterCad-Cam ist eine CAD/CAM-Lösung, die für die Automation der Programmierung der Maschinen Waterjet entwickelt wurde. In einer einzigen Umgebung ist es möglich, ein Teil zu entwerfen oder aus **DXF** oder **DWG** zu importieren, den Lagerbestand abzufragen und eine automatische Verschachtelung durchzuführen.

*WaterCad-Cam est une solution CAO/FAO conçue pour automatiser la programmation des machines Waterjet. Dans un seul environnement, il est possible de concevoir ou d'importer une pièce à partir de **DXF, DWG,** de consulter le stock, d'effectuer le nesting automatique.*

Diagnostik der Pumpenschnittstelle
Diagnostic Interface Pompe

Betriebsdruck
Energieverbrauch
Temperatur Ventil Rechts
Temperatur Ventil Links
Kühltemperatur Rechts
Kühltemperatur Links
Zyklusdauer

Pression de fonctionnement
Consommation électrique
Température Vanne de Droite
Température Vanne de Gauche
Température de Refroidissement à Droite
Température de Refroidissement à Gauche
Temps du Cycle



HEADQUARTERS