

DECOUPE AU JET D'EAU A LA VOLEE



Un champ d'application étendu

Cette machine permet la découpe à la volé en parts ou en portions de tous produits finis ou en cours de production, tels fromages, pizzas, tartes, viennoiseries, sandwichs, fruits, viandes et etc....

Une découpe hygiénique respectueuse de vos produits

L'utilisation de buses de faible diamètre, associée à une vitesse de découpe très élevée : jusqu'à 120 m/min. Evite l'humidification des produits.

Une mise en oeuvre sans remise en cause de vos installations existantes

La configuration en ligne avec convoyeur à plateaux ou à maille d'inox permet une intégration simple et rapide dans vos lignes de production.

Une valeur ajoutée "marketing"

Equipée d'une pompe à plus faible pression - maximum 100 bars - la machine permet de répondre à des demandes événementielles en réalisant des inscriptions, logos et dessins directement sur des pâtes crues.

Une personnalisation commerciale sans limite

Elle permet également la personnalisation de vos produits que vous pourrez présenter sous des formes les plus complexes, à partir de dessins réalisées sous PC au format DXF ou HPGL.

Caractéristiques techniques

Surface de coupe : 6 pistes (dimension souhaitée)

Axe angulaire réglable de 0 à 45°

Vitesse maximum : 120 m/min

Nombre de buses : 1 à 6

Puissance selon le nombre de buses : de 5,5 à 50 kW

Pression maximum : 3600 bars

Commande des axes : Cartes autonome ou Cartes d'axes dans PC connectable à un réseau.

Pression d'alimentation de découpe jet d'eau : 6 bars