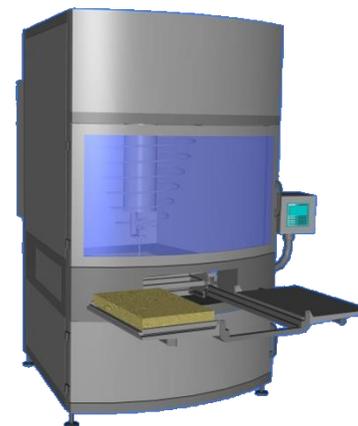


DOCUMENTATION GÉNÉRALE MACHINES JET D'EAU

CCWC

Machine de découpe jet d'eau très haute pression

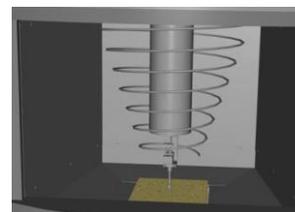


COMPACT CLEAN WATER CUT

Eléments électro-mécaniques de puissance et de commande hors zone de coupe.

Opérations de nettoyage extrêmement simple et rapides d'où une réduction considérable de la prolifération bactérienne.

Productivité assurée par une découpe en temps masqué de formats personnalisés et évènementiels.



DECOUPE AU JET D'EAU pour sandwich



UN CHAMP D'APPLICATION ETENDU

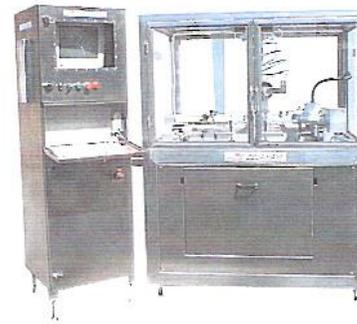
Cette machine permet la découpe en parts ou en portions de tous produits finis ou en cours de production, tels pizzas, tartes, viennoiseries, sandwichs, fruits, viandes et poissons congelés etc.

UNE DECOUPE HYGIENIQUE 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.



DWJ A Découpe jet d'eau polyvalent



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.

UNE VALEUR AJOUTEE "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.

DECOUPE AU JET D'EAU

Avec récupération sur plateau



UN CHAMP D'APPLICATION ETENDU

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

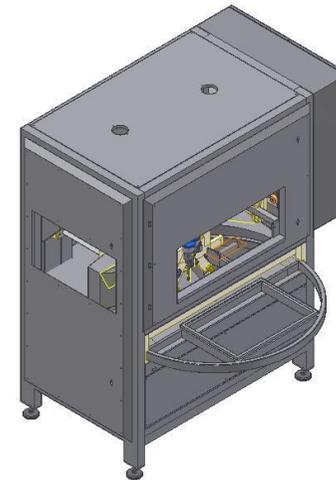
UNE DECOUPE HYGIENIQUE RESPECTUEUSE DE VOS PRODUITS

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.



DECOUPE AU JET D'EAU

Avec récupération sur plateau tournant



UN CHAMP D'APPLICATION ETENDU

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

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.

DECOUPE AU JET D'EAU

Sur convoyeur multiple avec positionnement du produit



UNE DECOUPE HYGIENIQUE 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 VALEUR AJOUTEE "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.

DECOUPE AU JET D'EAU

Avec récupération du produit sur papier



UNE VALEUR AJOUTEE "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.

UN CHAMP D'APPLICATION ETENDU

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

UNE DECOUPE HYGIENIQUE 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.