



Innovation technologique

Pour tous les laboratoires : artisans ou semi-industriels



Pour une large gamme d'applications

Une découpe très précise pour formes simples, complexes et sur mesure
Produits frais / surgelés, recettes sucrées et salées, décorations en chocolat



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

Pour tous les laboratoires : artisans ou semi-industriels

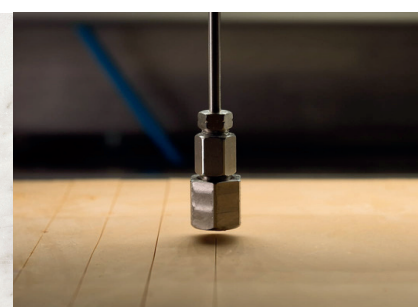
- Allie performance et précision : découpe nette et respect de la qualité du produit
- Une découpe sans écrasement / altération du produit sur un espace de travail de 400 x 600mm
- La possibilité de créer des formes personnalisées avec une productivité supérieure à la découpe manuelle ou avec des outils

POURQUOI CHOISIR LA DÉCOUPE JET D'EAU AQUA ?

- Machine très compacte
- Faible consommation électrique
- Augmentez votre productivité
- Investissement raisonnable pour un résultat optimal
- Simple d'utilisation : écran tactile intuitif et programmes prédéfinis avec optimisation des chutes
- Une réduction des déchets donc des économies de matières premières

Livrée avec :

- 1 plateau Inox renforcé amovible à lames avec poignées pour la découpe des produits
- 1 support grille Inox renforcé à poser sur plan de travail pour récupération des produits
- 1 plaque inox renforcée amovible intégrée à la machine pour récupération des chutes
- 12 buses de découpe (0.15 ou 0.17 ou 0.20)



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Des fonctionnalités avancées !

- Connexions avancées : transfert de fichiers via USB et réseau Ethernet
- Fichiers de découpe : Bibliothèques CAD, G-Code
- Système d'extraction avancé : élimine les vapeurs et les résidus
- Pompe haute pression intégrée : silencieuse et efficace

PRÉVOIR ✓

Alimentation électrique - 380V - 3,4 KW
Arrivée d'air comprimé : min 5 bars à 140L d'air comprimé / min
Arrivée d'eau avec adoucisseur
Evacuation d'eau

