



KATALOG

GO UR MET

 gourmet

ADVANCED FOOD CUTTING MACHINES





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-Druckübersetzerpumpen, 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-Druckübersetzerpumpe 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 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 panier 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

ANWENDUNG
APPLICATION



GEBÄCK
PÂTISSERIE



SCHOKOLADE
CHOCOLAT



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 SERVOTM, 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 SERVOTM, 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.



**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

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 de plusieurs buses de coupe montées sur le même pont

ANWENDUNG
APPLICATION

OBST
 FRUITS

LÉGUMES
 VEGETABLES

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 multiplicateurs 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

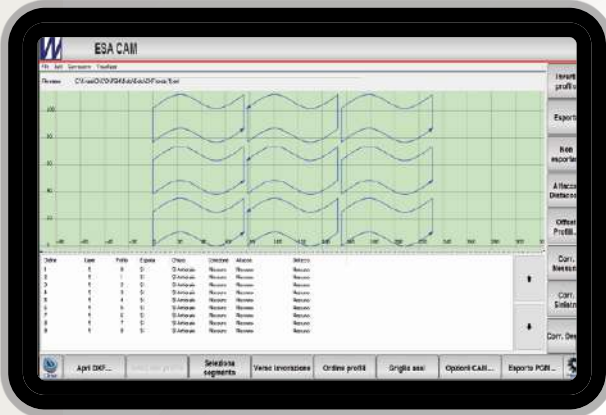
Integrierter Monitor CNC Touch Moniteur cnc tactile intégré



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*





Waterjet Corporation wurde 1991 als Hersteller von CNC-Werkzeugmaschinen für das Hochdruckwasserstrahlschneiden und die Oberflächenbearbeitung von Steinmaterialien, mehrschichtigen Verbundwerkstoffen, Glas, Stahl, Legierungen und anderen Materialien gegründet. Die Lösungen von Waterjet zeichnen sich durch Innovation, Schnittpräzision, Zuverlässigkeit und ein hohes Maß an Anpassungsfähigkeit aus. Engineering, Produktion und F&E werden von hoch spezialisiertem Personal intern durchgeführt.

Der Verkauf erfolgt über ein weit verzweigtes Vertriebsnetz von Distributoren und exklusiven ausländischen Händlern in den USA und im Nahen Osten.

Ein internationales Vertriebsnetz, das in der Lage ist, einen qualitativ hochwertigen, schnellen und effizienten Kundendienst zu gewährleisten. Waterjet garantiert mit seinen Maschinen **"MAXIMALE WASSERSCHNEIDLEISTUNG"** bei größtmöglichem Umweltschutz und effizientester Energieeinsparung.

Waterjet Corporation a été créée en 1991 et opère en tant que de machines-outils à commande numérique pour la découpe au jet d'eau à haute pression et l'hydrofinition de la pierre, des composites, du verre, de l'acier, des alliages et d'autres matériaux.

Les solutions de découpe au jet d'eau se distinguent par leur approche innovante, précision de coupe, fiabilité et forte personnalisation à la demande du client. L'ingénierie, la production et la R&D sont assurées en interne par un par un personnel hautement qualifié.

Les ventes sont assurées par un vaste réseau de distributeurs et de revendeurs étrangers exclusifs aux États-Unis et au Moyen-Orient.

Un réseau international Un réseau international qui garantit la qualité, la rapidité et l'efficacité du service après-vente.

*Waterjet garantit **LES MEILLEURES PERFORMANCES DE COUPE AU JET D'EAU** en respectant les normes les plus strictes en matière de protection de l'environnement et d'économie d'énergie.*



HEADQUARTERS

WATERJET CORPORATION S.R.L.

Viale G.B. Stucchi, 66/23 | 20900 Monza (MB) - Italy

T. (+39) 039 204971 - F. (+39) 039 2842479

waterjet@waterjet.it

WATERJET USA LLC

65 N River Lane, Suite 209 | Geneva, IL 60134 - USA

T. (+1) (630) 208-1567 - F. (+1) (630) 208-1993

info@waterjetusa.com

WATERJET MIDDLE EAST FZCO

P.o. Box: 18650 Lob 16 No 16619 | Jebel Ali Free Zone, United Arab Emirates

T. (+971) 4 8816337 - F. (+971) 4 8871311

waterjme@eim.ae