

watercut®

Machines de découpe par Jet d'Eau pour pâtisseries, chocolateries et traiteurs



watercut® RX

Caractéristiques Techniques

Dimensions (L x l): 150 x 70 cm

Surface de découpe : 60 x 40 cm

Épaisseur de découpe maximale : 10 cm

Pression d'eau : 1500 - 3500 bar

Buses disponibles (Ø) : 0,12; 0,15; 0,17 mm

Écran tactile de 22" avec indicateur LED

Pompe interne silencieuse: < 72 dB

Puissance du moteur principal: 5,5 kW

Consommation électrique pour une découpe standard

d'une grille d'une durée de 6 min:

Décoration en chocolat (à 1500 bar; 0,12 mm): 0,12 kWh

Pâtisserie surgelée (à 2700 bar; 0,15 mm): 0,34 kWh

Applications:

- Produits frais et surgelés
- Décorations en chocolat
- Ganache
- Pâte à biscuits
- Brownie
- Glaces
- Produits traiteurs

Équipement et caractéristiques :

- 2 grilles de découpe
- 1 plateau de déchargement
- Code universelle pour le logiciel
- Encombrement au sol réduit
- Entretien depuis la partie frontale
- Nettoyage facile
- Programmable à partir de l'écran de la machine
- Mode ECO



Suivez nous sur Instagram,
Facebook et YouTube



Quentin Bailly



www.watercutpastry.com

watercut®

Machines de découpe par Jet d'Eau pour pâtisseries, chocolateries et traiteurs



NOUS SOMMES PRÉSENTS DANS **48** PAYS SUR 5 CONTINENTS

watercut®_{RX}

Comment fonctionne la machine ?

De l'eau potable à très haute pression passe par une buse très fine. Le jet atteint 2 fois la vitesse du son. Il peut couper des produits congelés à -20 °C. La machine déplace le plateau et le jet de manière perpendiculaire pour créer des portions de n'importe quelle taille ou forme. L'hygiène est très importante. Le produit est uniquement en contact avec de l'eau et le plateau peut être nettoyé au lave-vaisselle. Le nettoyage se fait en 10 minutes.

Qu'apporte la Watercut à votre entreprise ?

- Rend une tâche fastidieuse complètement sans efforts.
- Qualité de coupe parfaite et constante quel que soit l'opérateur.
- Gain de productivité avec de moindres coûts de production.
- Augmentation des revenus grâce à la création de pièces personnalisées pour chaque campagne.
- Travailler avec la meilleure technologie de découpe, l'outil utilisé par les champions du monde de la pâtisserie et du chocolat.

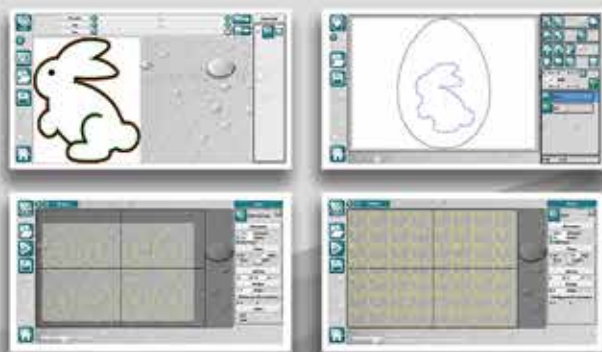


Plus d'exemples sur Instagram



Comment créer les figures ?

Choisissez parmi de nombreuses formes préprogrammées (carrés, triangles, drapeaux, cœurs, arbres, gouttes) dont les programmes sont déjà optimisés pour un minimum de pertes. Téléchargez des images sur internet, utilisez vos propres figures. Modifiez-les et mélangez-les pour concevoir des créations uniques avec votre logiciel.



 **metronics**
TECHNOLOGIES

Metronics Technologies S.L.U.

2 Rue de la Faisanderie
BP 10012 – Lingolsheim
67831 TANNERIES CEDEX (France)

commercial@mttec.com
Tél.: (+33) 03 88 78 09 24
Mobile: (+33) 06 83 57 86 48



www.watercutpastry.com