

# DELICÉ JET

## CENTRE DE DÉCOUPE AGROALIMENTAIRE

DÉCOUPE ALIMENTAIRE  
UNITAIRE ET SÉRIE  
EN EAU PURE



PÂTISSERIE

BISCUITS

SURGELÉS

CACAO

Votre partenaire

\*\*\*\*\*  
Possibilité de financement par location \*  
\*\*\*\*\*

[www.phenixtechnologie.fr](http://www.phenixtechnologie.fr)

**PHENIX**  
TECHNOLOGIE  
Cutting systems

Fabricant de centres de découpe plasma, jet d'eau et oxycoupage

310 Route de Nailloux, Peyre Souille - 31560 MONTGEARD - FRANCE

Tél : +33 (0) 5 61 72 22 17 - Fax : +33 (0) 5 61 43 79 24

SARL au capital de 200 000 €

e-mail : [commercial@phenixtechnologie.com](mailto:commercial@phenixtechnologie.com)

\* Sous réserve d'acceptation du financement. Pour tous renseignements complémentaires, contactez : Phénix Technologie

# DELICE JET

La table de découpe jet d'eau DELICE JET® a spécifiquement été conçue pour les professionnels du secteur agroalimentaire, entièrement destinée aux métiers de bouche. La découpe se fait sans aucun contact avec le produit. La qualité, la précision et la finesse de découpe apporte une finition intacte et respecte les aliments, denses ou fragiles. L'eau, par l'intermédiaire d'une pompe haute pression à 4000 bars est propulsée à 300 mm par seconde. La DELICE JET® est idéale pour la découpe d'aliments frais et surgelés, la transformation des viandes, des poissons congelés, croquettes, morceaux de poulet, l'éminçage de légume (céleri, champignons), les portions de pâtisseries industrielles.

NOM	SURFACE UTILE DE COUPE	DIMENSIONS HORS TOUT EN MM (LxLxH)	POIDS	TENSION	PUISSANCE ÉLECTRIQUE
DELICE JET	600 x 400	1603x1797x1889	1,2 T	400 V triphase	32 A

## Un bâti robuste et fonctionnel

- Une structure monobloc.
- Un bâti mécano soudé en tube inoxydable alimentaire.
- Un plateau alimentaire quadrillé en acier inoxydable.
- Une surface utile de découpe (X x Y x Z) 600mm x 400mm.
- Un dévêisseur en PEHD pour faciliter le démoulage.
- Evacuation centrale pour le nettoyage du bac d'eau.
- Rinçage et nettoyage du plateau alimentaire de découpe avec douchette.
- Une aspiration centralisée pour réduire la condensation.
- Normes agroalimentaire. Certification NSF, de l'hygiène alimentaire et la santé publique.



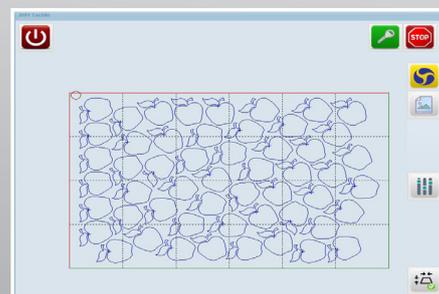
TÊTE DE DÉCOUPE EAU PURE

## Une transmission de qualité et une précision durable

- Une motorisation par 3 moteurs brushless.
- Une transmission par vis à bille sur axe x, axe y, axe z.
- Une cinématique par guidage linéaire sur arbre cylindrique.
- Pas d'émission de bruit entre deux découpes.

## Une utilisation simple une qualité de découpe optimale

- Une commande numérique tactile et orientable simple d'utilisation.
- Interface Homme-Machine (IHM) avec écran couleur fonctionnant sous Windows 10\*.
- Interface pour une utilisation simplifiée tout opérateur.
- Formes géométrique pré-définies pour une exécution simple et rapide.
- Optimisation des matières alimentaires par l'imbrication des motifs à découper.
- Connexion souris pour intégrer vos imbrications plus complexes.
- Connexion réseau RJ45, port usb en façade, option wifi.



INTERFACE SIMPLE  
IMBRICATION DES ALIMENTS

\*IHM développée par PHENIX TECHNOLOGIE

310 Route de Nailloux, Peyre Souille - 31560 MONTGEARD - FRANCE

Tél : +33 (0) 5 61 72 22 17 - Fax : +33 (0) 5 61 43 79 24

SARL au capital de 200 000 €

commercial@phenixtechnologie.com

www.phenixtechnologie.fr

