

# 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	930x1560x2380	1,2 T	230 V	16 A

## Un bâti compact robuste et fonctionnel

- Une structure monobloc compacte pour espace restreint.
- Un bâti mécano-soudé en acier inoxydable alimentaire.
- Un plateau alimentaire quadrillé en acier inoxydable mobile sur axe X.
- Une surface utile de découpe 600mm x 400mm.
- Un dévêisseur en PEHD pour faciliter le démoulage.
- Rinçage et nettoyage du plateau alimentaire de découpe avec douchette.
- Normes agroalimentaire. Certification NSF, de l'hygiène alimentaire et la santé publique.

## Une transmission de qualité et une précision durable

- Une motorisation par 3 moteurs brushless.
- Une transmission à vérins vis à billes sur axe x.
- Une cinématique par courroie et guidage linéaire sur l'axe Y, vis à bille sur l'axe Z.
- Pas d'émission de bruit entre deux découpes.

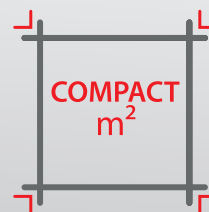
## Une utilisation simple une qualité de découpe optimale

- Une commande numérique avec pad tactile 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.
- Pompe haute pression externe de 4000 bars, puissance 11kw.
- Connexion réseau RJ45, port usb en façade, option wifi.

\*IHM développée par PHENIX TECHNOLOGIE

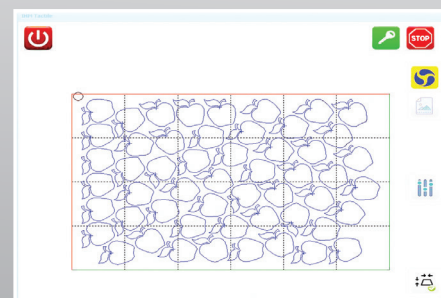


TÊTE DE DÉCOUPE EAU PURE



230 V

Tarif bleu fournisseur EDF



INTERFACE SIMPLE  
IMBRICATION DES ALIMENTS

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

Tél : +33 (0) 5 61 72 22 17

SARL au capital de 200 000 €

commercial@phenixtechnologie.com

www.phenixtechnologie.fr

