



CATALOGUE

GO UR MET

 **gourmet**
ADVANCED FOOD CUTTING MACHINES



THE MOST EFFICIENT WAY
TO CUT FROZEN
AND FRESH PRODUCTS

IL MODO PIÙ EFFICIENTE PER TAGLIARE
PRODOTTI SURGELATI E FRESCHI

PASTICCERIA / PASTRY



CIOCOLATO / CHOCOLATE



FRUTTA / FRUITS



PESCE / FISH



CARNE / MEAT



GOURMET LINE

LINEA GOURMET

The Gourmet line, equipped with all the technological expertise of Waterjet Corporation, is available in four models, to fulfill the specific production needs of the market: **Unika with HP directed driven pump and 400 x 400 mm. Delicia, Magnifica and Optima are all integrated with Servo™*, the innovative, energy-saving hybrid servo intensifier pump, built with the compact flying bridge system and work area measuring 600 x 400 mm (750 x 450 mm Optional).**

*La Linea Gourmet, che eredita tutto il patrimonio tecnologico di Waterjet Corporation, è prodotta in quattro modelli, per rispondere alle specifiche esigenze produttive di mercato: **Unika dotata di una pompa ad alta pressione integrata e di un'area di lavoro di 400 x 400 mm. Delicia, Magnifica e Optima sono tutte integrate con Servo™*, le innovative servopompe intensificatrici ibride a risparmio energetico, costruite con il sistema di ponte a sbalzo e compatte con area di lavoro di 600 x 400 mm (750 x 450 mm Optional).***

Integrated air pressure pump
Pompa ad aria compressa integrata

3 ÷ 5 kw

Water Consumption
Portata d'acqua

0,075 ÷ 0,25 gal/mm
0,3 ÷ 1 lt/min

Orifice Size Diameter
Orifizio

0,004" ÷ 0,008"
0,1 ÷ 0,2 mm

Working pressure
Pressione di Lavoro

Up to 60 Kpsi
Fino a 4.000 Bar

Oil Tank (for servo pump only)
Serbatoio olio (solo per pompe servo)

2,5 gal
10 lt

Cutting speed
Velocità di taglio

8 ÷ 16 cm/sec
3" ÷ 6"/sec

UNIKA

Replaceable compact single tray system. Compact, easy to program, ideal for fresh pastry and chocolate.

Sistema compatto a vassoio singolo sostituibile. Compatto, facile da programmare, ideale per la pasticceria fresca e cioccolato.

APPLICATION /APPLICAZIONE



CHOCOLATE PASTRY

MACHINE DIMENSIONS	INGOMBRO TOTALE
41" X 40.5" X 67.5"	1035 x 1027 x h 1712 mm
TRAY DIMENSION	INGOMBRO TOTALE
16" X 16"	400x400mm



MAGNIFICA

Multi tray automatic movable system. Fast and simple loading/unloading processes.

Sistema mobile automatico multi vassoio. Processi di carico/scarico veloci e semplici.

APPLICATION /APPLICAZIONE



CHOCOLATE PASTRY

MACHINE DIMENSIONS	INGOMBRO TOTALE
130" x 42" x h 71"	3280 x 1050 x h 1800 mm
TRAY DIMENSION	INGOMBRO TOTALE
23"x16"	600 x 400 mm



DELICIA

Replaceable single tray system. Compact, easy to program, ideal for fresh Ø frozen pastry

Impianto di taglio a mono cestello. Compatto, facile da programmare, ideale per la pasticceria fresca o surgelata

APPLICATION /APPLICAZIONE



CHOCOLATE PASTRY

MACHINE DIMENSIONS	INGOMBRO TOTALE
61" x 39" x h 66"	1530 x 990 x h 1670 mm
TRAY DIMENSION	INGOMBRO TOTALE
23"x16"	600 x 400 mm



OPTIMA

Automatic rotating stainless steel conveyor net support system. For a smooth, high-performance production.

Sistema automatico di supporto a rete rotante in acciaio inox. Per un lavoro fluido ad alto rendimento.

APPLICATION /APPLICAZIONE



FRUIT VEGETABLE

MACHINE DIMENSIONS	INGOMBRO TOTALE
130" x 42" x h 71"	3280 x 1050 x h 1800 mm
WIDTH CONVEYOR NET DIMENSION	LARGHEZZA DELLA RETE DI TRASPORTO
16"	400mm





CNC COMPACT WATERJET CUTTING MACHINE FOR FRESH PASTRY AND CHOCOLATE.

MACCHINA COMPATTA PER IL TAGLIO A GETTO D'ACQUA PER LA PASTICCERIA FRESCA E CIOCCOLATO.



REPLACEABLE SINGLE TRAY SYSTEM. COMPACT, EASY TO PROGRAM.

Impianto di taglio a mono cestello. Compatto, facile da programmare.



UNIKA

Touch screen CNC display
Pannello di controllo touch screen

Openable transparent panel door
Pannello frontale trasparente apribile



Integrated compact HP pump
Pompa HP compatta integrata

Single tray 400 x 400 mm (16"x16")
Vassoio singolo

APPLICATION



PASTRY



CHOCOLATE

Replaceable single tray system with a synchronized interpolated catcher for water and material cut collection. The interpolated cantilever bridge cutting system accurately follows designs easily programmed directly on the touchscreen CNC operator panel, using ready parametric and matrix nesting functions, or by importing images, fonts, and designs via DXF to fully customize any art cutting job and finished food products.

The new electric-efficient UDRIVE™ direct-driven pump is integrated below the cutting area and operates up to 2000 Bar (30 KPSI), ensuring high performance and superior environmental protection.

An integrated hot water gun enables easy cleaning operations, guaranteeing a hygienic machine environment.

Sistema a vassoio singolo sostituibile con collettore interpolato sincronizzato per la raccolta di acqua e materiale tagliato. Il sistema di taglio a ponte a sbalzo interpolato segue con precisione i disegni programmati direttamente sul pannello operatore CNC touchscreen, utilizzando funzioni parametriche e di nesting matriciale predefinite, oppure importando immagini, font e disegni tramite DXF, per personalizzare completamente qualsiasi lavoro di taglio artistico e prodotti alimentari finiti.

La nuova pompa UDRIVE™ a trasmissione diretta ad alta efficienza elettrica è integrata sotto l'area di taglio e funziona fino a 2000 Bar (30 KPSI), garantendo elevate prestazioni e una superiore protezione ambientale.

Una pistola ad acqua calda integrata consente operazioni di pulizia facili, assicurando un ambiente macchina igienico.



HIGH PERFORMANCE CNC WATERJET CUTTING MACHINE FOR FRESH, FROZEN, CHOCOLATE AND PASTRY FOODS.

MACCHINA DA TAGLIO A GETTO D'ACQUA CNC AD ALTE PRESTAZIONI PER ALIMENTI FRESCHI, SURGELATI, CIOCCOLATO E PASTICCERIA.

REPLACEABLE SINGLE TRAY SYSTEM. COMPACT, EASY TO PROGRAM.

Impianto di taglio a mono cestello. Compatto, facile da programmare.



DELICIA

APPLICATION



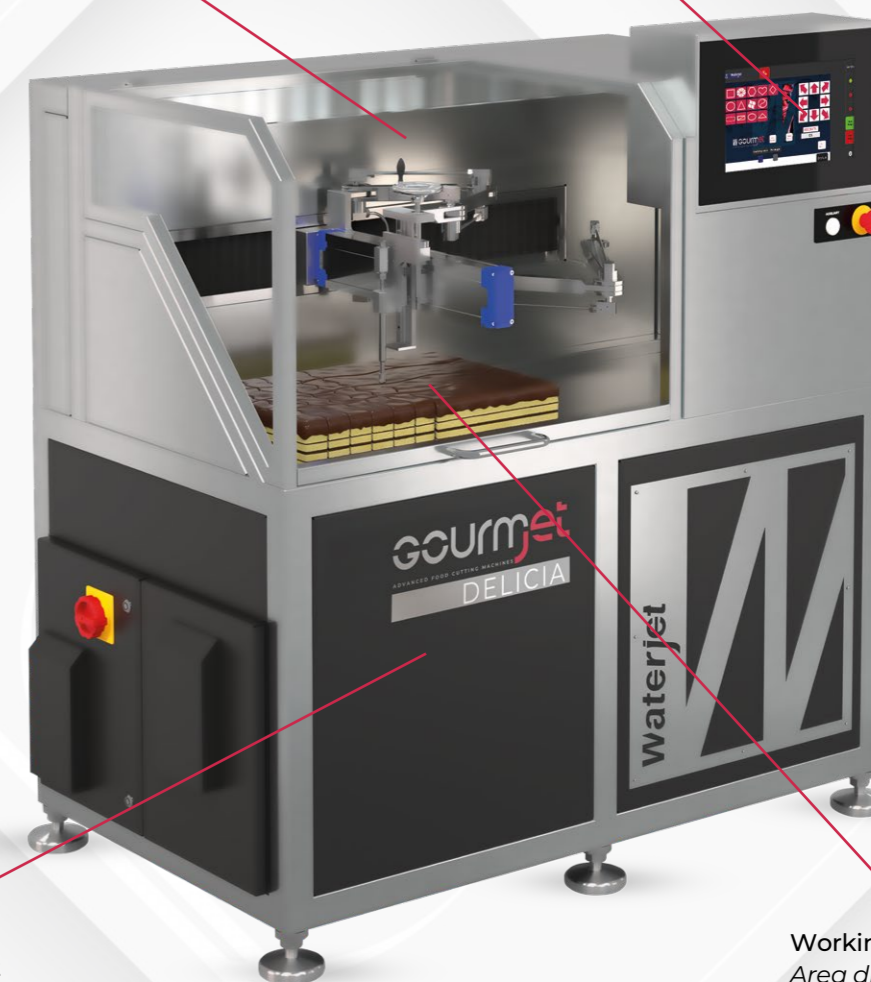
PASTRY



CHOCOLATE

Openable transparent panel door
Pannello frontale trasparente apribile

Touch screen CNC display
Pannello di controllo touch screen



Integrated compact hybrid HP servo pump
Servopompa HP ibrida compatta integrata

Working cutting area
Area di taglio

600 x 400 mm
750 x 450 mm (Optional)

Replaceable single tray system with a synchronized interpolated catcher for water and material cut collection. The interpolated cantilever bridge cutting system accurately follows designs easily programmed directly on the touch screen CNC operator panel using ready parametric and nesting function, or importing images, fonts, designs by DXF or DWG to customize infinitely own art cutting job and finished food products.

The new SERVO™, with improved efficiency and safety firmware, is the innovative patented energy saving hybrid compact servo intensifier pump system is positioned below the cutting area and operates up to **4.150 Bar** (60 KPSI) in the most and greenest mode to guarantee the highest environment protection.

Impianto di taglio a mono vassoio sostituibile dotato di un sistema interpolato sincronizzato per la raccolta dell'acqua e del materiale di scarto. Il sistema di taglio a ponte a sbalzo interpolante segue i programmi progettabili facilmente dall'operatore sul pannello touch screen del controllo numerico, utilizzando funzioni parametriche e di nesting pronte, o importando font, immagini, disegni di DXF o DWG. Con questo sistema si è in grado di personalizzare all'infinito il proprio lavoro di taglio artistico e di prodotti alimentari finiti.

La nuova Servo™, con firmware per una migliore efficienza e sicurezza, è l'innovativa pompa servo intensificatrice ibrida, compatta, brevettata a risparmio energetico è posizionata sotto l'area di taglio ed opera fino a **4.150 Bar** nella modalità più ecologica per garantire la massima protezione dell'ambiente.



**INCREASED
PRODUCTIVITY
WITH AUTOMATED
MULTI-TRAY
SYSTEM HANDLING.**

*MAGGIORE PRODUTTIVITÀ CON
LA MOVIMENTAZIONE AUTOMATIZZATA
DEL SISTEMA MULTI-VASSOIO.*

**MULTI TRAY AUTOMATIC MOVABLE SYSTEM.
FAST AND SIMPLE LOADING/UNLOADING
PROCESSES.**
*Sistema mobile automatico multi vassoio.
Processi di carico/scarico veloci e semplici.*



MAGNIFICA

APPLICATION



PASTRY



CHOCOLATE

Working tray area
Area di lavoro vassoi

Touch screen CNC display
Pannello di controllo touch screen



Loading tray area
Area di carico vassoi

Unloading tray area
Area di scarico vassoi

Multi tray automatic movable system is valuable to increase productivity with three different working stations for loading, unloading and internal cutting area. The side linear belts movement allow to transfer automatically the outside area stainless steel tray to the central working area, while the central one after cut is moved outward automatically enabling the operator to easily unload the cut food product.

Il sistema mobile automatico multi vassoio è utile per aumentare la produttività con tre diverse stazioni di lavoro per il carico, lo scarico e l'area di taglio interna. Il movimento lineare dei nastri laterali trasferisce automaticamente il vassoio in acciaio inox dell'area esterna alla zona di lavoro centrale mentre quello centrale, dopo il taglio, viene fatto scorrere verso l'esterno automaticamente per consentire all'operatore di scaricare facilmente il prodotto alimentare tagliato.



**ARRANGED TO FIT INTO
A LINE WITH OTHER
MACHINES. DEDICATED
TO SECTIONING CUTTING,
AND PORTIONING FOOD.**

**PREDISPOSTA PER INSERIRSI
IN UNA LINEA CON ALTRE MACCHINE.
DEDICATA AL TAGLIO DI SEZIONATURA,
E ALLA PORZIONATURA DEGLI ALIMENTI.**

**AUTOMATIC ROTATING STAINLESS STEEL NET
SUPPORT SYSTEM. FOR A SMOOTH,
HIGH-PERFORMANCE PRODUCTION.**

*Sistema automatico di supporto a rete rotante in
acciaio inox. Per un lavoro fluido ad alto rendimento.*



OPTIMA

APPLICATION



FRUIT



VEGETABLE

Automatic rotating stainless steel conveyor
Rete continua rotante in acciaio inox



Single or multiple cutting system
Sistema di taglio singolo o multiplo

Automatic rotating stainless steel net support system
for continuous in line processing with the possibility of
multiple cutting nozzles mounted on the same cantilever
interpolating bridge.

*Sistema automatico di supporto a rete rotante in acciaio
inox per la lavorazione continua in linea con possibilità
di più ugelli di taglio montati sullo stesso ponte.*

SERVO HIGH-PRESSURE TECHNOLOGY

TECNOLOGIA SERVO AD ALTA PRESSIONE

The new **SERVO TECHNOLOGY***, with improved efficiency and safety firmware, is an innovative High Efficiency **(90%)** HYBRID Servo Intensifier Pump* with a PATENTED progressive openings hydraulic system able to generate a pressure up to 3.800 Bar without pressure sensor. The Numerical Control synchronizes the working pump cycles ensuring **37%** energy saving compared to a traditional oleo-dynamic intensifier pump powered by asynchronous motor. The pump is integrated inside the machine frame.

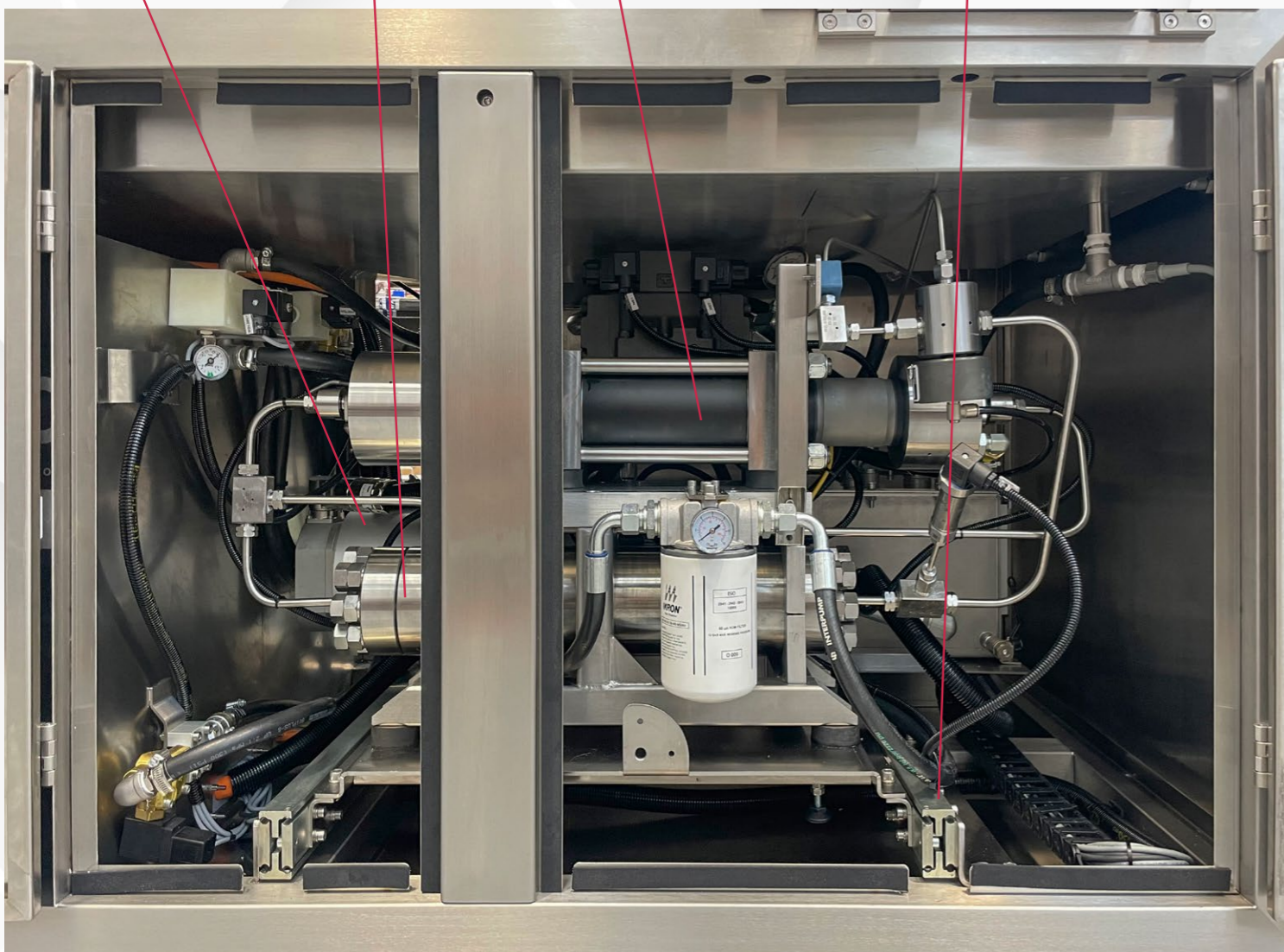
La nuova tecnologia **Servo***, con firmware per una migliore efficienza e sicurezza, è l'innovativa pompa IBRIDA intensificatrice di pressione ad alto rendimento **(90%)** fino a 3.800 Bar, costituita da un motore brushless che controlla un sistema idraulico BREVETTATO ad aperture progressive senza sensori di pressione. Il controllo numerico gestisce i cicli di lavoro garantendo un funzionamento con un risparmio energetico del **37%** rispetto agli intensificatori oleodinamici tradizionali gestiti con motore asincrono. La pompa è integrata all'interno del telaio macchina.

Servo Motor*
Motore Servo*

Attenuator
Accumulatore

H.P. Intensifier
Intensificatore

Sliding guides for easy maintenance
Guide scorrevoli per una facile manutenzione



*BFT Technology

CNC, PROGRAMMING AND DIAGNOSTIC TOUCH SCREEN DISPLAY

CONTROLLO NUMERICO, PROGRAMMAZIONE E DIAGNOSTICA MONITOR TOUCH

BUILT-IN CNC TOUCH DISPLAY WITH PARAMETRIC

Monitor cnc touch integrato
con parametriche

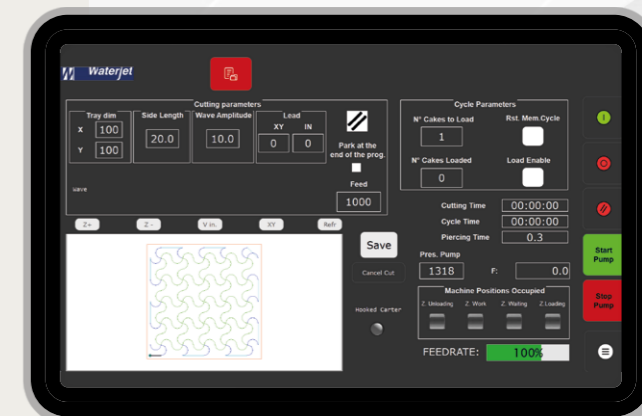


OPERATOR HMI AND CAD/CAM PROGRAMMING

Programmazione CAD/CAM e HMI

WaterCad-Cam is a CAD/CAM solution designed to easily automate the programming of Waterjet machines. Within the same program environment, you can design or import a part by **DXF, DWG**, consult the plate warehouse, perform manual or automatic nesting on the operator HMI

WaterCad-Cam è una soluzione CAD/CAM progettata per automatizzare la programmazione delle macchine Waterjet. In un solo ambiente è possibile progettare o importare da **DXF, DWG** una parte, consultare il magazzino, eseguire il nesting automatico sull'interfaccia operatore

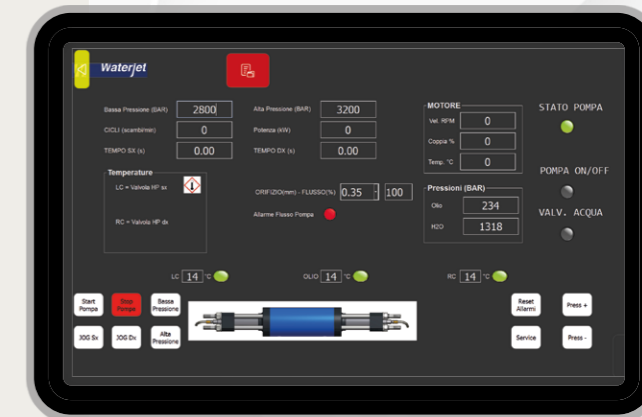


DIAGNOSTIC PUMP HMI

Diagnostica Interfaccia Pompa

Working Pressure
Power Consumption
Temperature Check Valve Right
Temperature Check Valve Left
Cooling Temperature Right
Cooling Temperature Left
Time Cycle

Pressione di lavoro
Consumo elettrico
Temperatura Valvola Destra
Temperatura Valvola Sinistra
Temperatura di Raffreddamento Destra
Temperatura di Raffreddamento Sinistra
Tempo Ciclo





Waterjet Corporation was set up in 1991 and operates as a manufacturer of NC machine tools for high-pressure waterjet cutting and hydrofinishing of stone, composites, glass, steel, alloys and other materials.

Waterjet solutions stand out for their innovative approach, cutting accuracy, reliability and strong customisation at the customer's request. Engineering, production and R&D are carried out in-house by highly qualified personnel.

Sales are handled by a widespread sales network of distributors and exclusive foreign dealers in the US and the Middle East. An international network that guarantees quality, fast and efficient after-sales support. Waterjet guarantees **"THE BEST WATERJET CUTTING PERFORMANCE"** complying to the highest environment protection and energy saving efficiency.

Waterjet Corporation nasce nel 1991 e si afferma come produttore di macchine utensili a controllo numerico dedicate al taglio e alla finitura superficiale a getto d'acqua a elevata pressione di materiali lapidei, compositi multistrato, vetro, acciaio, leghe e altri.

Le soluzioni Waterjet si distinguono per innovazione, precisione del taglio, affidabilità ed elevato potenziale di personalizzazione. Le attività di ingegnerizzazione, produzione e di Ricerca & Sviluppo sono svolte internamente da personale addetto altamente specializzato.

La vendita si esplica attraverso una capillare rete di vendita costituita da distributori e da concessionarie esclusive estere negli USA e in Medio Oriente. Una rete internazionale capace di garantire un supporto post vendita di qualità, rapido ed efficace.

Waterjet garantisce con i propri macchinari la "massima performance di taglio ad acqua", con il massimo rispetto dell'ambiente e il più efficiente risparmio energetico.



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

waterjetcorp.com | waterjetusa.com | waterjetmiddleeast.com