

Nos réalisations

Air O

Air O

PERFORMANCES et FACILITÉ D'UTILISATION
Pâtisseries, Boulangers, Traiteurs

Air O

DÉCOUPEUSE
NUMÉRIQUE
ALIMENTAIRE

*Créez
et sublmez
vos chefs-d'œuvre*



Originalité



Précision

Créativité



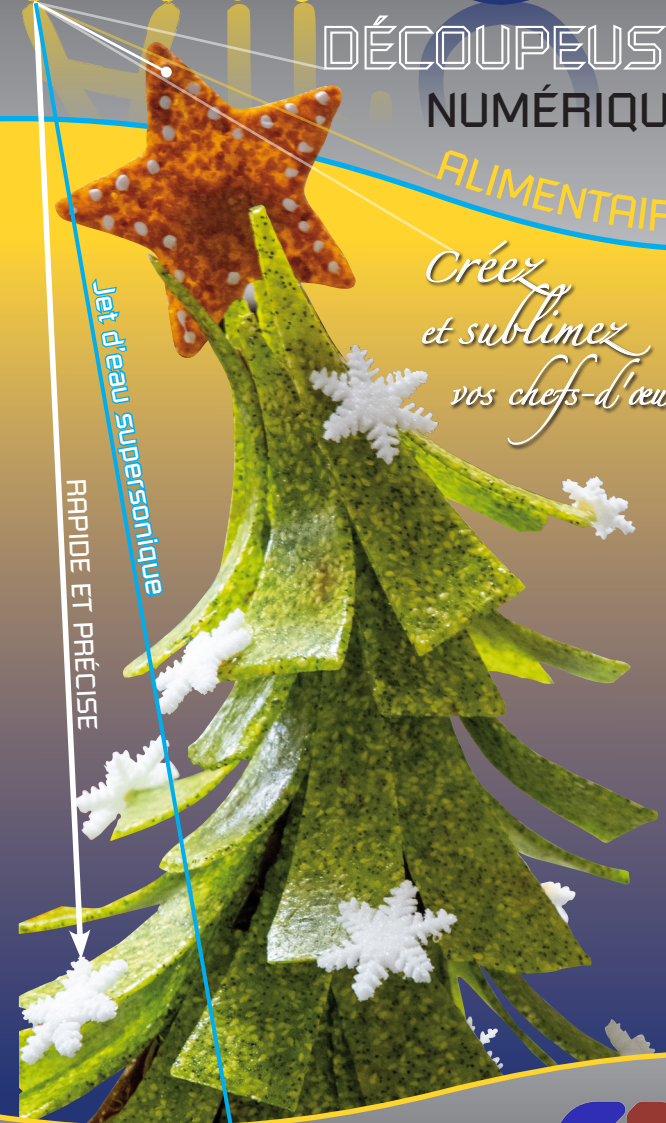
Innovation, Raffinement, Excellence



MAÎTRE PÂTISSIER-CHOCOLATIER
5, rue François de Curel
57000 METZ

www.boutique-lemoy.fr

Imprimé par nos soins - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE SVP.



Jet d'eau supersonique
RAPIDE ET PRÉCISE



• Contact :
Claude DI CESARE
shop@crea3d.fr •

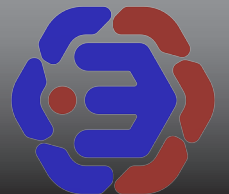
www.crea3d.fr

• Crédit photos : Nicolas BILLIAUX

Air O

Made in France

Conçue et réalisée par CREA3D.FR
www.crea3d.fr



AirO

LES



• **ULTRA COMPACTE**
seulement 70 cm de profondeur

• Sur **ROULETTES**

• **LIVRABLE** démontée
pour **ACCÈS DIFFICILES**

• **FAIBLE COÛT** de maintenance

• Utilisable **SANS FORMATION**

• **Bibliothèque** embarquée
comprenant **1 700 dessins**
paramétrables
répartis en **30 thèmes**

• Module embarqué
de **formes de découpes**
géométriques
paramétrables

• **SAUVEGARDE** de vos
projets de découpe

• **IMPORTATION**
par clé **USB**
de **VOS** découpes
personnalisées

• Logiciel **FUSION 360**
requis pour transformation
de dessins vectoriels
en forme de découpe

• Vidange électrique de l'eau usée

LES



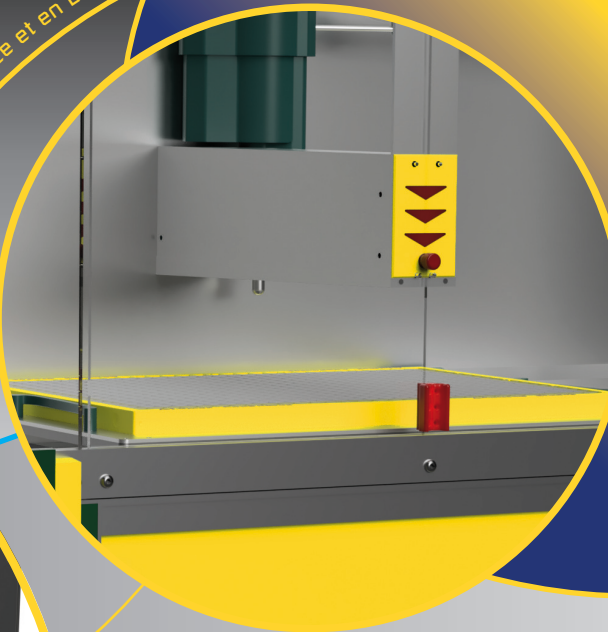
• **SILENCIEUSE** (Casque anti-bruit INUTILE)

• **NE REQUIERT NI ARRIVÉE D'EAU
NI ÉVACUATION À PROXIMITÉ !**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Dimensions (bâti hors tout) :
 - ▶ Longueur : 1,8 m
 - ▶ Profondeur : 0,7 m
 - ▶ Hauteur : 1,6 m
- Puissance : 380 V 3Ph+N+T
- Consommation : 5,5 KW
- Sonorité : environ 64 Db

Innovation brevetée en France et en Europe



CARACTÉRISTIQUES DE DÉCOUPE

- Grille : 60 x 40 cm
- Surface maxi de découpe : 58 x 38 cm
- Hauteur maxi de la matière à découper : 8,5 cm
- Vitesse de coupe maxi : 10 000 mm/min
- Débit du jet : environ 0,2 L par min
- Pression du jet : environ 3 000 Bars
- Vitesse du jet : environ 2 000 Km/h
- Buse : Saphir ou Diamant 80 ou 100 microns

