

*Chef* **Cut**



*Imagine and cut !*

Pâtissier - Chocolatier - Confiseur - Glacier - Traiteur  
*Pastry chef - Chocolatier - Confectioner - Ice-cream maker - Caterer*

Avec ChefCut, faites de vos produits frais ou surgelés  
des produits uniques aux formes variées et originales.  
*With ChefCut, make your fresh or frozen products unique,  
with varied and original shapes.*

Précise  
*Precise*

Rapide (300 mm/s)  
*Fast*

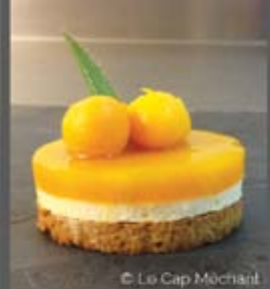
Puissante (4000 bar)  
*Powerfull*

Simplicité d'utilisation  
*Simple to use*

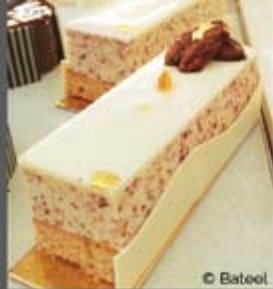
Facile à nettoyer  
*Easy to clean*

Robuste  
*Robust*





© Le Cap Méchant



© Bateel



© Le Daniel



© Koki



© LAC



© Guerlais



© Nichifutsu



© Matyasy



© Matyasy



© Kayser



© Matyas



© Matyas



© Pouzeillon





Fruit de notre savoir-faire acquis depuis plus de 25 ans dans le domaine de la découpe par jet d'eau, **ChefCut** est une machine haut de gamme, entièrement conçue et fabriquée en France et particulièrement bien adaptée aux petites et moyennes structures. L'équipe d'**HYDROPROCESS** est à votre disposition pour toute **démonstration sur vos produits** et information complémentaire.

*Resulting from over 25 years of experience in the water jet cutting field, **ChefCut** is a top-of-the-range machine, completely designed and manufactured in France and particularly well-suited to small and mid-sized structures.*

*Please do not hesitate to contact **HYDROPROCESS** for a **demonstration on your products** or for additional information.*

**HYDR** **PROCESS**

— La maîtrise des hautes pressions —

Domaine SAONEOR  
9, rue Henri Becquerel  
71100 CHALON SUR SAÔNE  
FRANCE

Tél. / Phone : 0(033) 3 85 99 12 40  
Fax : 0(033) 3 85 99 12 41  
Email : [contact@hydroprocess.fr](mailto:contact@hydroprocess.fr)  
[www.hydroprocess.fr](http://www.hydroprocess.fr)