



la française

MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



VOTRE partenaire unique
pour l'ensemble
de votre production

Matériels, conseils et services
de haute qualité pour la fabrication
et l'emballage de produits agroalimentaires

Retrouvez la haute qualité JV La Française

1. CONSEIL nos équipes, nos moyens et notre expérience à votre service



L'outil de production détermine l'essentiel de la compétitivité d'une entreprise. Tant sur le plan de la qualité que de la productivité. L'amélioration de ses performances est un enjeu capital, vital sur le long terme.

Il est donc indispensable de le moderniser régulièrement, de veiller sans cesse à la pertinence des réglages et programmes et de maintenir son meilleur niveau de performance par l'emploi d'outillages parfaitement adaptés.

Pour l'atteinte de ces objectifs stratégiques, JV La Française est à vos côtés. **Nos équipes vous offrent leur expertise.** En outre, nos **ingénieurs agroalimentaires** vous assistent lors des essais de nos matériels, de leur mise en route ou dans le cadre d'un audit.

2. ESSAIS notre laboratoire à votre disposition

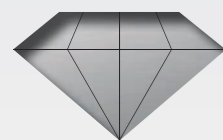


La recherche de l'équipement adéquat est une étape de questionnement pour tout investisseur. C'est pourquoi nous mettons à votre disposition, à FLERS, **notre laboratoire d'essais** ainsi que le conseil d'un technologue pour vous accompagner dans cette étape d'avant-projet.

Il est également possible de tester chez nos partenaires, la réalisation de votre produit à l'échelle artisanale, PME ou industrielle.

Une équipe d'experts pourra vous accompagner dans cette étape. Investir avec des certitudes est un gage de sérénité !

3. VENTE les plus grandes marques



Foodmate, Glass, Henkovic, Holac, Marelec, Metalquimia, Nock, Saccardo, Schröter, Seydelmann, Variovac, Vomag.

4. OCCASIONS révisées par le fabricant



Nos machines d'occasion proviennent exclusivement de nos commettants habituels ou de nos propres clients. Nous avons ainsi une parfaite connaissance de leur historique. Elles bénéficient d'une **remise aux normes CE, d'une révision et d'une garantie d'usine.** Nous excluons volontairement toute machine issue du négoce de seconde main. Nos occasions représentent de rares et excellentes opportunités : à saisir !

5. LOCATION l'investissement sans risque



L'investissement dans un outil de production parfaitement adapté revêt une importance stratégique capitale. JV La Française propose la location du matériel dont vous avez besoin selon des **formules souples et personnalisées.** Les durées peuvent varier de quelques semaines à plusieurs années. Ainsi, dans le cadre de conditions financières extrêmement avantageuses, vous saurez faire face à un surcroît de travail, une panne de matériel ou à un investissement imprévu mais indispensable.

6. CONSOMMABLES de qualité à prix très compétitifs



La qualité des consommables impacte directement et fortement vos rendements et la qualité de vos produits. Le tranchant d'un couteau ou d'une lame, sa tenue dans le temps, en sont une excellente illustration. Parce que le moins cher n'est pas toujours le plus rentable, nous avons sélectionné les meilleurs et vous les proposons **au meilleur prix.** Optimisez vos productions !

7. SERVICE APRÈS-VENTE d'experts



Nos techniciens se rendent très régulièrement chez nos différents partenaires pour se former aux nouvelles techniques et parfaire leurs connaissances. Bilingues, ils sont en contact quotidien avec eux. Ils maîtrisent parfaitement nos matériels, tant pour la technique que pour l'application. Avec **professionnalisme** et dévouement, ils se tiennent à votre disposition pour toute intervention, préventive, curative, ou dépannage/conseil téléphonique.

8. PIÈCES DÉTACHÉES d'origine



Lors du développement de nos matériels, nos ingénieurs en ont rigoureusement conçu et sélectionné les éléments constitutifs. Pour conserver les performances ainsi qu'un état de fonctionnement sûr et optimal de vos machines, il est indispensable d'assurer leur maintenance avec des pièces détachées d'origine. Nous les tenons à votre disposition, généralement sous 48 h, voire 24 h pour un envoi en Express. Fidèle à son objectif d'être le vrai partenaire de ses clients, JV La Française vous offre **l'expertise et les conseils de ses spécialistes.** Vous tirerez ainsi le meilleur parti de votre investissement, pour le plus grand bénéfice de votre entreprise.



Chères clientes, chers clients,

JV La Française ne se contente pas de faire bien son travail. Chaque jour, elle s'efforce de le faire mieux. Pour relever ce défi, nous avons réalisé d'importants investissements en hommes, en moyens et amélioré encore notre offre de machines et services.

Depuis 2013, **les effectifs de JV La Française et de notre groupe ont été multipliés par 4.** De par ses compétences, chaque collègue apporte sa pierre à l'édifice. Ils ont en commun une excellente formation, une grande capacité d'écoute, une solide expérience du terrain, le goût du travail en équipe et **leur force de proposition.** En dialogue permanent avec vous et nos partenaires, ils apportent des réponses pertinentes à vos interrogations les plus pointues.

Un outil de production bien entretenu est le garant de votre satisfaction. Aussi, le plus grand bénéficiaire de cette vague de recrutements a été notre département technique. Répartie sur l'ensemble de la France, **une vingtaine de techniciens** expérimentés intervient rapidement.

Dans les pages de ce catalogue, vous trouverez d'excellentes machines. Les voir, c'est bien ; les tester, c'est mieux. Nos ingénieurs agro vous invitent à en **mesurer les performances dans leur nouveau laboratoire d'essais.** En outre, des compteurs d'énergies mettront en évidence des sources d'économies souvent méconnues.

JV La Française possède un **important stock de matériels** : cellules de cuisson, fumage, rôtissage, refroidissement, cutters, hachoirs, mélangeurs, lignes de poussage, cubeuses, trancheurs, operculeuses, thermoformeuses, etc. La liste complète actualisée est consultable sur notre site internet www.jvlafrancaise.com. Non seulement disponible pour les démonstrations, notre parc machines l'est également à la vente ou à la **location sur de courtes, moyennes ou longues durées.** Interrogez-nous sur les **conditions très avantageuses** dont vous pouvez bénéficier.

Dans cette nouvelle édition du catalogue de JV La Française, vous découvrirez de nouveaux partenaires :

- **FOODMATE**, spécialiste de la découpe et du désossage de volailles.
- **METALQUIMIA**, expert en salage, marinage, cuisson et séchage.
- **VARIOVAC**, référence en operculeuses et thermoformeuses.

Notre chef des ventes et ses cadres commerciaux vous présenteront les dernières innovations et le savoir-faire de ces références mondiales, jusqu'alors peu actives sur le marché français.

Sous sa forme actuelle, JV La Française va bientôt souffler sa trentième bougie. Je connais personnellement beaucoup d'entre vous et tiens à vous **remercier pour votre confiance et votre fidélité.** L'ensemble de mes collègues et moi-même sommes **à votre écoute** pour toujours mieux vous servir. Contactez-nous ! Les meilleures solutions sont le fruit du dialogue.

Philippe RIBEYRE

VOTRE PARTENAIRE UNIQUE pour l'ensemble

de votre production



Cutters
p.4



Hachoirs
p.8



Mélangeurs
p.14



Affineurs
p.22



Injecteurs
p.28



Steakers
p.30



Barattes
p.32



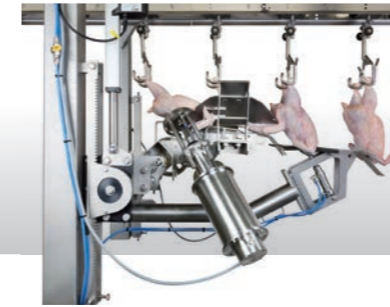
Poussoirs
p.34



Cellules
p.46



Cubeuses
p.62



Découpes de poulets
p.66



Désossage de volailles
p.68



Trancheurs
p.72



Trieuses
p.80



Découpeuses
p.82



Éplucheuses
p.84



Machines sous-vides
p.90



Opéréculeuses
p.94



Thermoformeuses
p.98



Machines à glace
p.100

SOMMAIRE

Affineurs	22 & 23
Aplatisseurs	31
Automates, Logiciels de supervision	61
Barattes	32 & 33
Cellules continues	52 & 53
Cellules de cuissons (sèche et humide), étuvage, séchage, fumage, rôtissage	46 & 47
Cellules de refroidissement intensif	48 & 49
Cellules semi-continues	50 & 51
Cellules spéciales poissons séchage, fumage, cuisson	54
Chambres de maturation	55

Cubeuses et râpes	62, 63, 64 & 65
Cutters	4, 5, 6 & 7
Dosage, coextrusion et produits élaborés	44 & 45
Découpeuses	82 & 83
Décongélation	58
Découpes de poulets	66 & 67
Désossage de volailles	68, 69, 70 & 71
Emballage sous-vide - Asécheurs	92 & 93
Éplucheuses	84 & 85
Étuves/Fermentation	56
Filtration	27
Générateurs de fumée et catalyseurs	60

Hachoirs	8, 9, 10, 11, 12 & 13
Hachoirs mélangeurs	12 & 13
Hachoirs universels pour viandes fraîches	10 & 11
Injecteurs	28 & 29
Lignes de cuisson et de séchage	36 & 37
Lignes de poussage	42 & 43
Lignes de préparation	24 & 25
Lignes de salage	35
Lignes spéciales	21
Lignes viande hachée	40 & 41
Machines d'occasion	102
Machines sous-vides	90 & 91

Machines à glace	100 & 101
Marmites	59
Mélangeurs	14, 15, 16, 17, 18 & 19
Opéréculeuses	94, 95, 96 & 97
Peleuses	86, 87, 88 & 89
Poussoirs	34, 38 & 39
Préparation de saumures	26
Steakers	30
Séchoirs chambres de maturation	57
Thermoformeuses	98 & 99
Trancheurs	72, 73, 74, 75, 76, 77, 78 & 79
Trieuses pondérales	80 & 81
Wok	20

NOS FIDÈLES PARTENAIRES



Cutters gamme artisanale



■ Cutter atmosphérique 20 l - Machine de table



■ Cutter atmosphérique 40 l



■ Cutter sous-vide 60 l



■ Cutter atmosphérique 90 l avec élévateur pour bacs E2 (option)



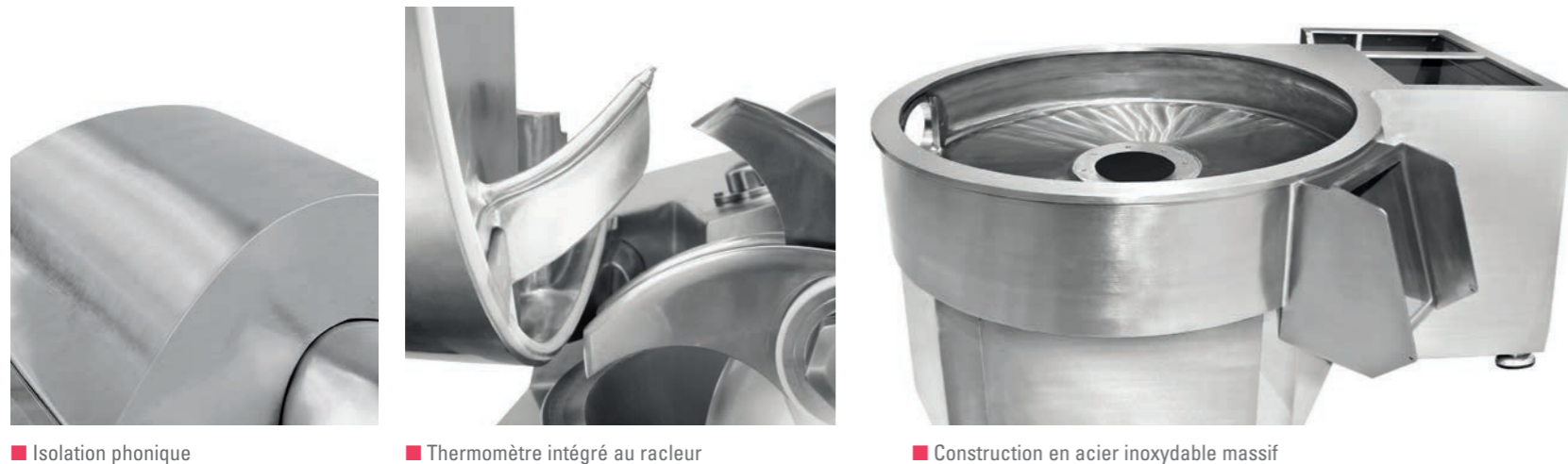
■ Cutter sous-vide 120 l - Version industrielle



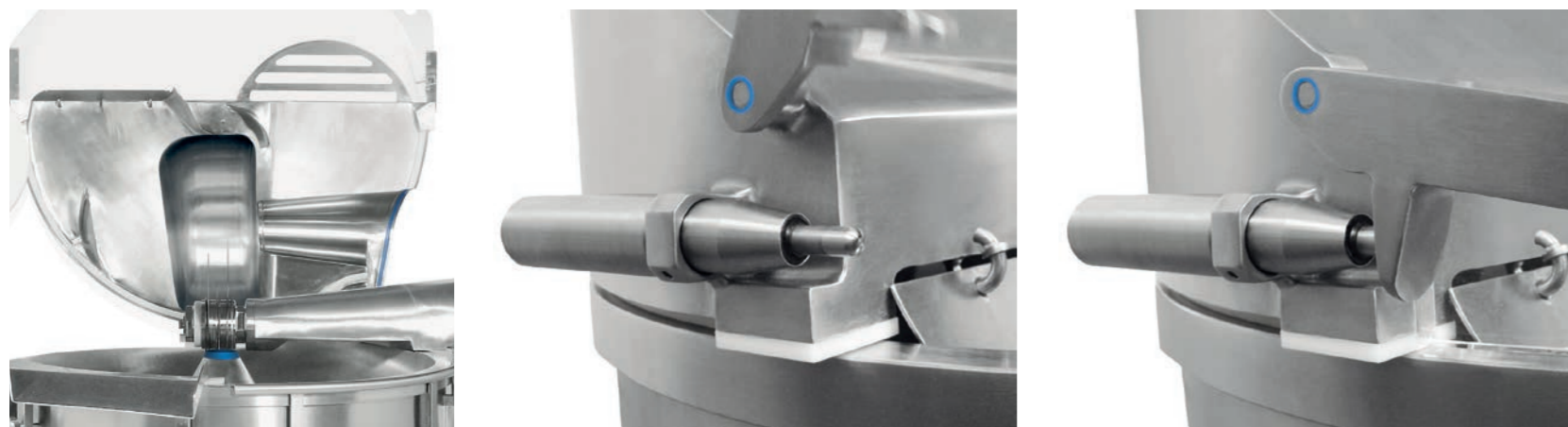
Découvrez
notre vidéo
en ligne

Plus en détails les coupeaux sont à voir sur les pages des cutters industrielles pages 6 et 7 (soulever le rabat)

Données techniques



- Isolation phonique du couvercle coupeaux
- Thermomètre intégré au racler
- Construction en acier inoxydable massif



- Couvercle hydrodynamique
- Amortisseur de la descente du couvercle (couvercle ouvert)
- Amortisseur de la descente du couvercle (couvercle fermé)

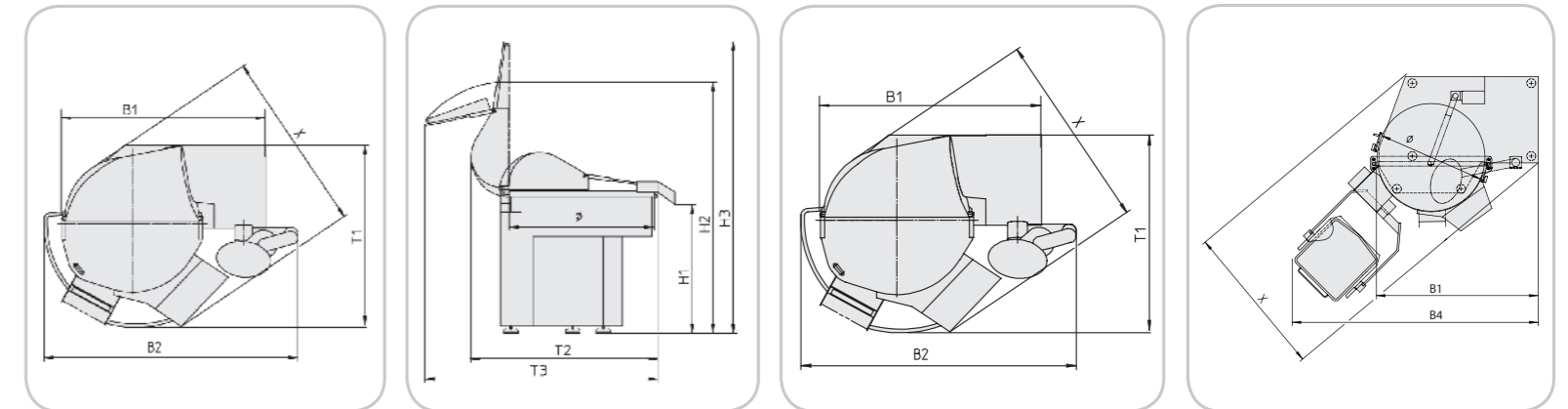


- Graissage centralisé
- Capteur de position du couvercle (vitesse des coupeaux limitée si couvercle relevé)
- Accès techniques affleurants



- Armoire électrique indépendante
- Vérin d'assistance à la manipulation du couvercle (option)
- AC Touch – Paramètres affichés variables en fonction du modèle (option)

■ de K 40 à K 120 - Cutters atmosphériques

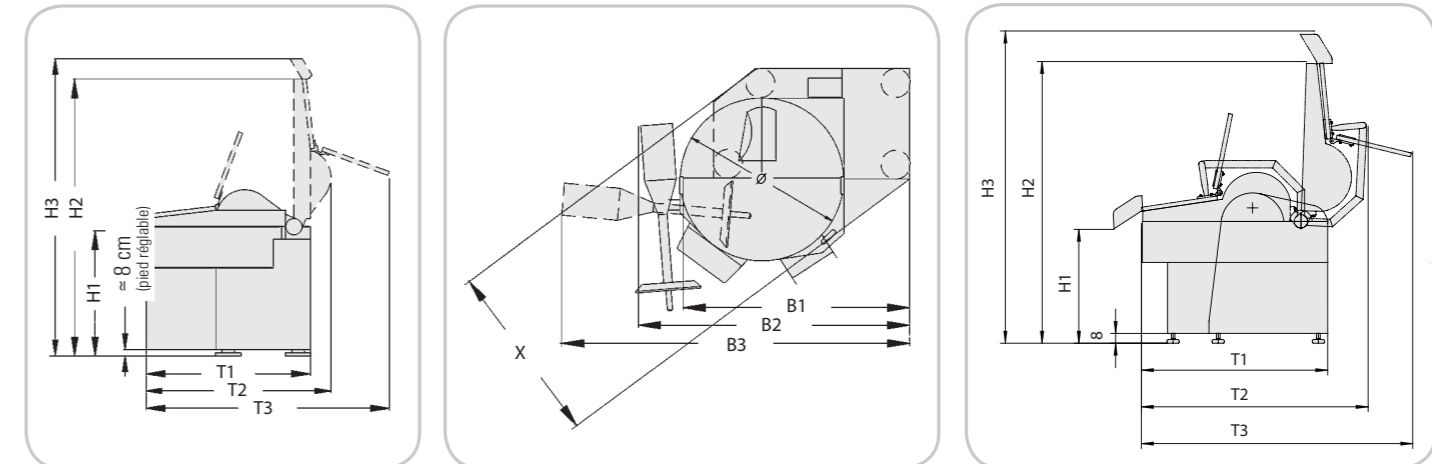


■ K 96 - Cutter atmosphérique version industrielle

■ K 126 - Cutter atmosphérique version industrielle

Réf.	Volume (l)	Puissance du moteur selon type (kW)				Poids (kg)		Dimensions (mm)											
		PP	Norm	V	AC	sans vide-cuve	avec vide-cuve	B1	B2	B3	B4	T1	T2	T3	H1	H2	H3	X	Ø
K 20	20	4,4	–	–	AC-8 max. 10	280	–	940	–	–	–	780	840	880	420	780	1150	–	570
K 40	40	9	12	17	max. 25	900	–	1220	–	2045	–	910	1080	1340	920	1630	1840	940	800
K 60	60	12	17	21	max. 40	1000	1100	1320	1730	1980	–	980	1160	1450	980	1650	1900	930	890
K 75	75	17	21	26	max. 50	930	1050	1360	1910	2100	–	1060	1250	1540	990	1720	2090	970	970
K 90	90	21	26	32	max. 60	1130	1250	1420	1910	2100	–	1130	1350	1640	960	1660	2030	1070	1030
K 96	90	21	26	32	max. 60	–	1270	1700	2170	–	–	1390	1590	1950	970	1660	2030	1380	1030
K 120	120	26	32	45	max. 80	1290	1415	1520	1960	2170	–	1210	1450	1800	970	1720	2110	1180	1130
K 126	120	26	32	45	max. 80	–	1800	1610	–	–	2760	1440	1670	1960	970	1720	2110	1250	1130

■ K 64 et K 124 - Cutters sous-vide



■ K 124 H - Cutter sous-vide version industrielle

Réf.	Volume (l)	Puissance du moteur selon type (kW)				Poids (kg)		Dimensions (mm)											
		PP	Norm	V	AC	sans vide-cuve	avec vide-cuve	B1	B2	B3	B4	T1	T2	T3	H1	H2	H3	X	Ø
K 64	60	12	17	21	max. 40	1650	1800	1530	2000	2160	–	1250	1360	1800	830	2010	2170	1400	960
K 124	120	26	32	45	max. 80	2450	2590	1810	2480	2530	–	1520	1750	2240	900	2360	2530	1680	1210
K 124H	120	26	32	45	max. 80	2500	2625	–	–	–	2760	1520	1850	2240	900	2360	2550	1710	1210



■ Cutters atmosphériques - Gamme de 200, 325, 550 et 750 l



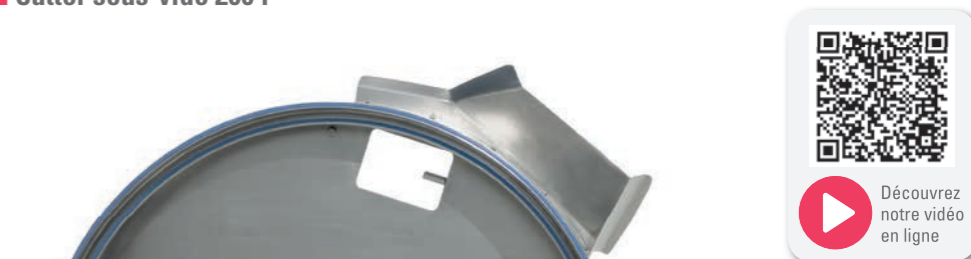
■ Cutter sous-vide 200 l



■ AC Touch – Paramètres affichés variables en fonction du modèle (option)



■ Cutter atmosphérique K 556



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Cutters sous-vide - Gamme de 200, 325, 500, 600, 750 et 1000 l

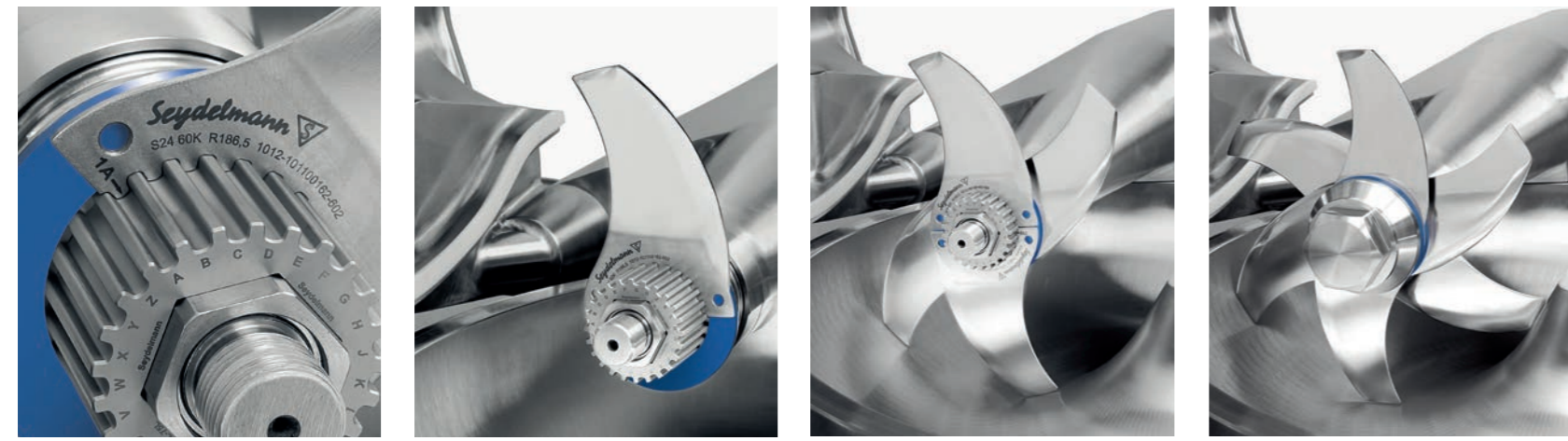
Plus en détails



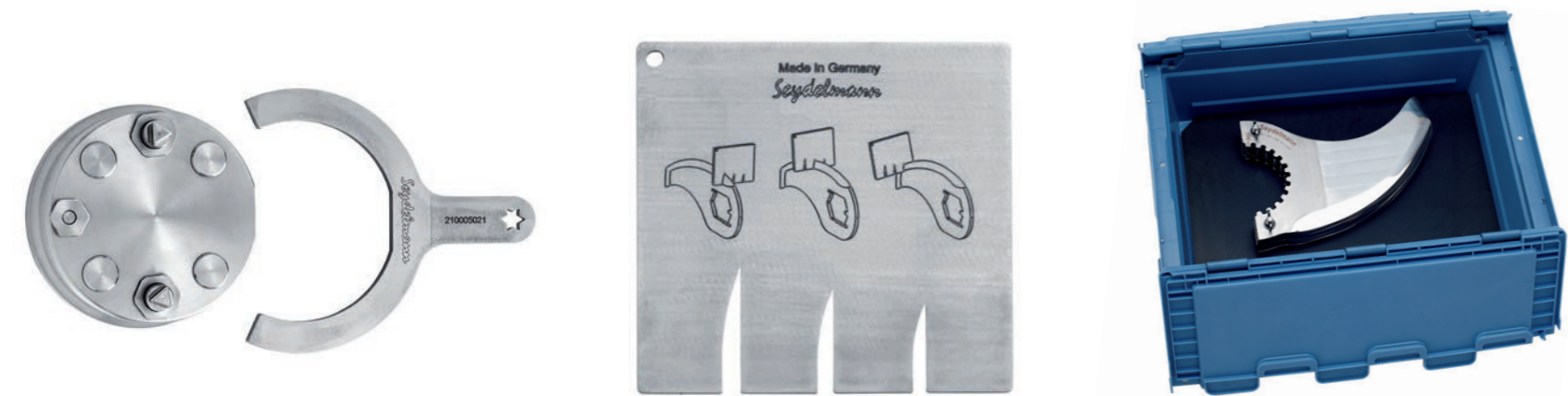
■ "S24" Forme K ■ "S24" Forme C ■ "S24" Forme V ■ "S24" Forme L



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Tête de couteaux "S24" sans équilibrage ■ Montage individuel et décalé des 2 premiers couteaux (aspiration du flux de viande pour éviter les bouchages) ■ Montage par paire des 3^e et 4^e couteaux + de 5^e et 6^e ■ Tête de couteaux complète

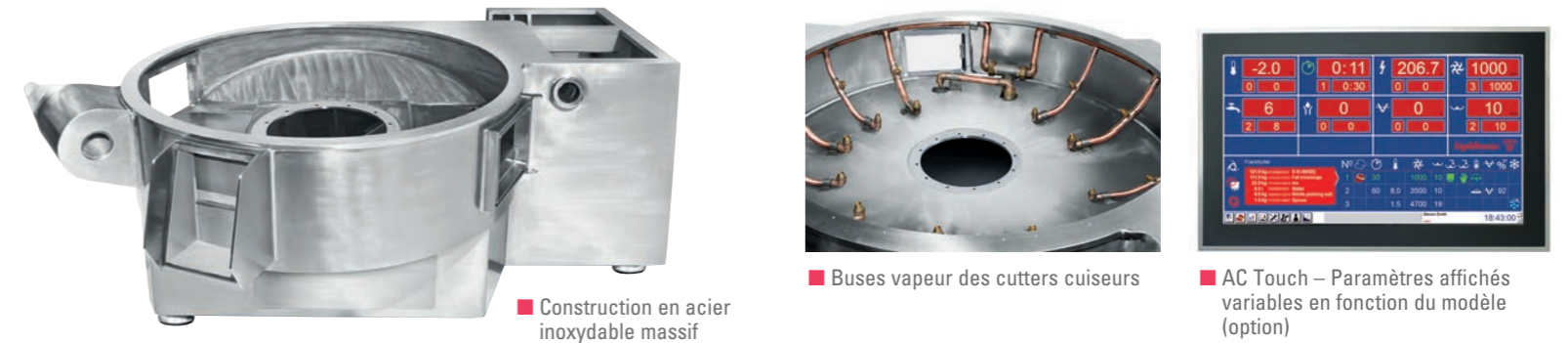


■ Écrou de serrage dynamométrique ■ Gabarit de contrôle de l'angle d'affûtage des couteaux ■ Caisse de rangement des couteaux (option)



■ Chariot de rangement des couteaux ■ Porte-couteaux réglables en largeur ■ Barres de réglage en largeur

Plus en détails



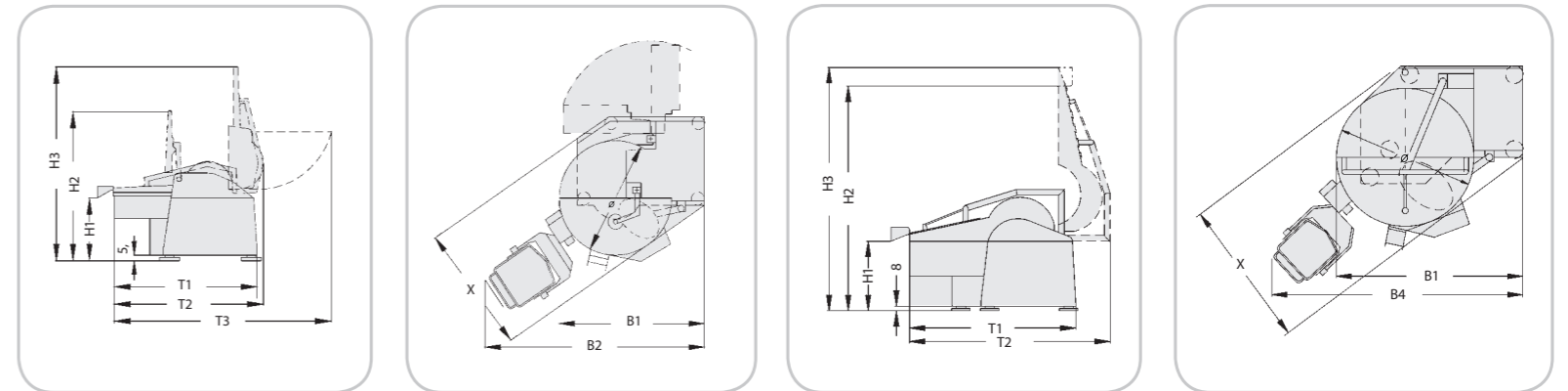
■ Construction en acier inoxydable massif ■ Buses vapeur des cutters cuiseurs ■ AC Touch – Paramètres affichés variables en fonction du modèle (option)



■ Armoire électrique indépendante ■ Hauteur de passage agrandie ■ Thermomètre intégré au racleur

Données techniques

■ K 206 à K 756 - Cutters atmosphériques ■ K 204 à K 1004 - Cutter sous-vide ou cuiseur ou sous-vide et cuiseur



Réf.	Volume (l)	Moteur principal (kW)				Raccord vapeur (kg)	Poids (kg)	Dimensions (mm)												
		Ultra	V	VS	DC/AC			B1	B2	B3	B4	T1	T2	T3	X	X1	Ø	H1	H2	H3
Atmosphériques																				
K 206	200	67	90	105	100	–	2880	1750	3050	–	–	1630	2250	–	1700	1830*	1340	900	1960	2460*
K 326	325	105	125	140	140	–	3550	2050	3300	–	–	1880	2000	–	1850	–	1520	1000	–	2610
K 556	550	125	140	160	200	–	4700	2450	3650	–	–	2270	2400	3600	2150	–	1880	1000	2340	–
K 756	750	140	160	190	250	–	5940	2500	3550	–	–	2460	2630	3900	2300	–	1970	1000	2400	–
Sous-vide ou cuiseur ou sous-vide et cuiseur																				
K 204	200	67	90	105	100	85-110	4100	2100	–	–	3300	1760	2180	–	1820	–	1430	930	2610	2800
K 324	325	105	125	140	140	10-140	4750	2290	–	–	3440	1930	2420	–	1940	–	1610	930	2810	3000
K 504	500	125	140	160	200	20-150	6100	2540	–	–	3500	2160	2720	–	1980	–	1860	930	3140	3340
K 604	600	–	–	–	–	140-170	6700	2770	–	–	3750	2300	2930	–	2170	–	1980	950	3260	3460
K 754	750	–	–	–	–	160-200	7000	2860	–	–	3880	2380	3000	–	2230	–	2060	930	3260	3460
K 1004	1000	–	–	–	–	315-355	13000	3300	–	–	4400	2730	3400	–	2460	–	–	980	3750	4050

* Si option couvercle hydraulique.



■ Hachoirs - Gamme artisanale de 114 et 130 mm

■ Hachoir AE130/3 - Version industrielle du AE130



■ Hachoir spécial fromage
(exécution spéciale pour travail en bac Europe 300 l: pieds surélevés; élévateur à colonne avec cage de sécurité)



■ Hachoirs - Gamme industrielle de 130, 160, 200 et 250 mm
(300 et 400 mm sur demande)

Plus en détails



■ Montage simple à 1 couteau



■ Montage double à 2 couteaux



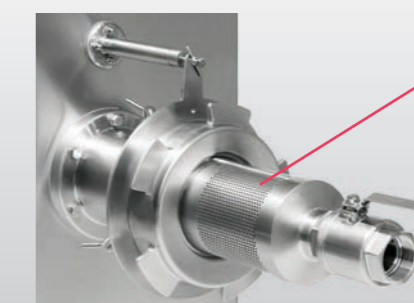
■ Séparateur nerfs/viande manuel



■ Séparateur nerfs - viande
pneumatique



■ Le résultat

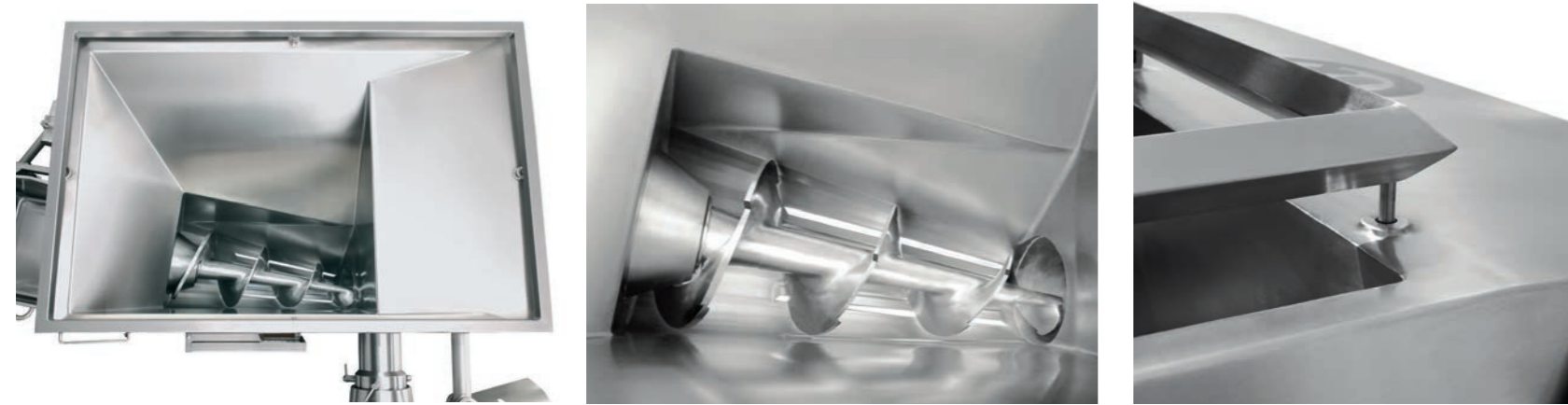


■ Séparateur



■ Le résultat

Plus en détails



■ Principe du hachoir à angle: vis d'amenée + vis de hachage perpendiculaires

■ Vis d'amenée spéciale fromage

■ Détail de la lunette de sécurité de la trémie



■ Contrôle laser du remplissage de la trémie à 3 niveaux

■ Maintien de la grille de pré coupe (option)

■ Écrou de serrage rapide "baïonnette"



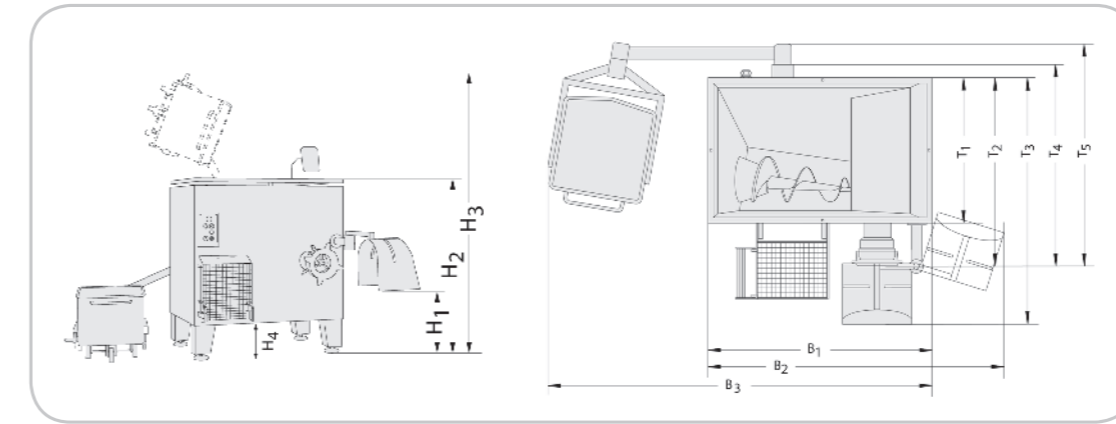
■ Tableau de commande (série) équipé de l'éjecteur hydraulique (option)

■ Tableau de commande pour hachoirs artisanaux

■ Chariot (option)

Données techniques

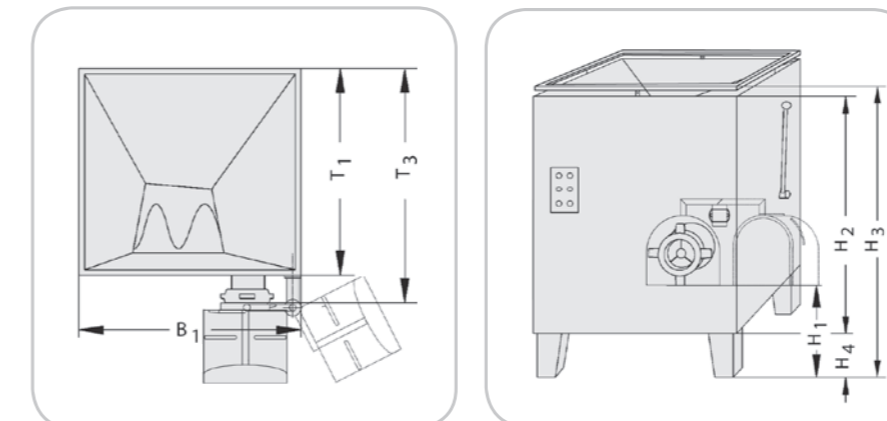
■ Gamme industrielle



Réf.	Poids (kg)	Larg. de porte mini (mm)	Dimensions (mm)												Puissance moteur (kW)			Volume trémie (l)				
			B1	B2	B3	T1	T2	T3	T4	T5	Contenance chariot (l)	H1	H2	H3	H4	1 ^{re} vit.	2 ^e vit.		variateur de fréquence			
AE 130/3	900	1350			-									200	750	1789		350	14	18	40	300
			1204	1705		1091	1311	1623						300	1000	2039		600				
AE 130/3B*	1100	1600			2417									200	750	1789	3050	350				
									1355	1500				300	1000	2039	3311	600				
AG 160	1550	1550			-									200	750	1789		350	25	37	60	400
			1626	2219		1056	1368	1794						300	1000	2039		600				
AG 160B*	1850	1790			2849									200	750	1789	2975	350				
									1462	1607				300	1000	2039	3225	600				
AU 200	1600	1700			-									200	750	1789		350	34	52	80	400
			1626	2219		1056	1460	1885						300	1000	2039		600				
AU 200B*	1900	1950			2849									200	750	1789	2975	350				
									1553	1699				300	1000	2039	3225	600				
AV 250	1750	1760			-									200	750	1789		350	45	75	100	400
			1626	2392		1156	1494	1948						300	1000	2039		600				
AV 250B*	2050	1990			2849									200	750	1789	2975	350				
									1588	1733				300	1000	2039	3225	600				

* Avec élévateur intégré.

■ Gamme artisanale



Réf.	Poids (kg)	Largeur de porte mini (mm)	Dimensions (mm)						Puissance moteur (kW)	Tonnage horaire max. (kg/h)	Volume trémie (l)
			B1	T1	T3	H1	H2	H3			
WD 114	285	670	580	900	1130	440	1050	1100	6	1000	60
AD 114**	450	880	900	690	840	430	1100	1216	9	1500	100
AE 130**	680	1130	1110	890	1060	480	1100	1250	18	3000	130

** Avec capot de protection.



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Hachoir à angle pour produits frais et congelés AU 200 U

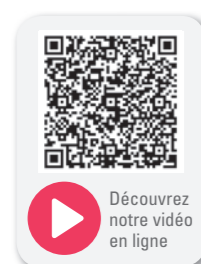


■ Hachoir direct pour produits congelés GW 300
Équipé d'un tapis à tasseaux et d'un compresseur (options)



■ Hachoir direct pour produits congelés GX 400
Équipé d'un tapis à tasseaux, d'un détecteur de métaux et d'un palan (options)

■ Hachoir direct pour produits congelés GX 400
Avec extracteur sans chariot



■ Hachoir à angle pour produits frais et congelés AW 300 U

Plus en détails



■ Chariot série sur GW 300, GX 400, AU 200 U et AW 300 U

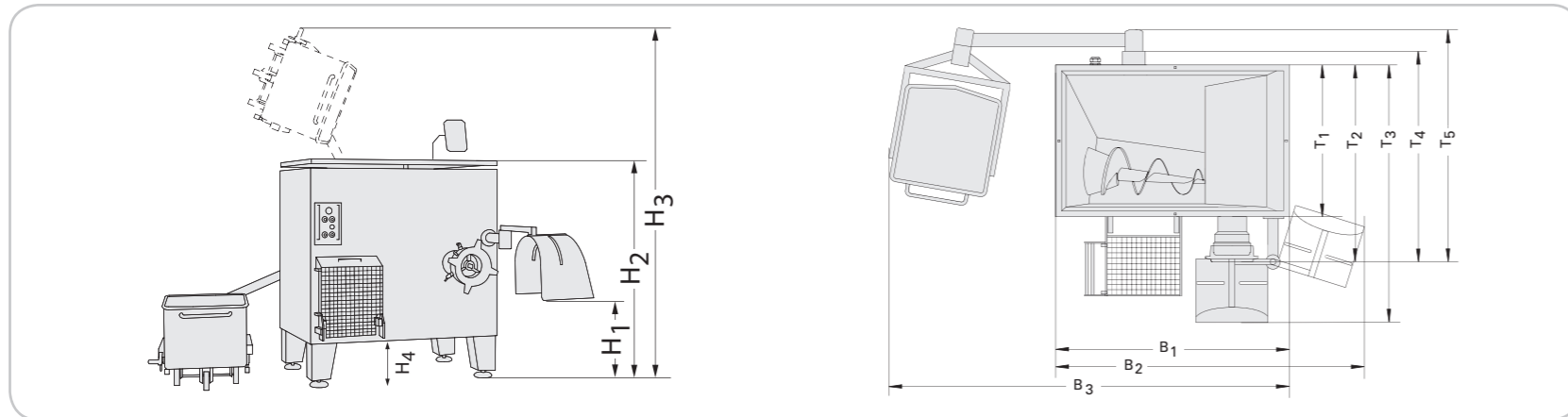
■ Chariot de démontage de la vis (option)

■ Élévateur à colonnes fixé à la machine ou au sol

■ Élévateur à double colonne avec cage de sécurité. Prévu pour bacs de 600, 800 ou 1000 l

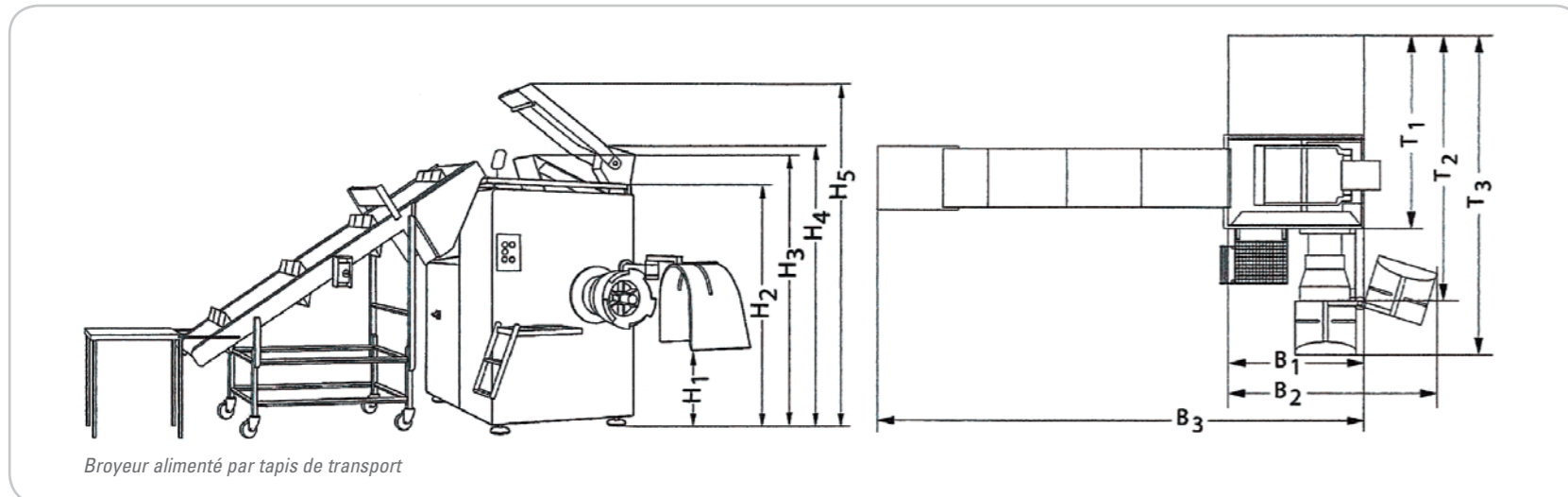
Données techniques

■ Hachoirs à angle

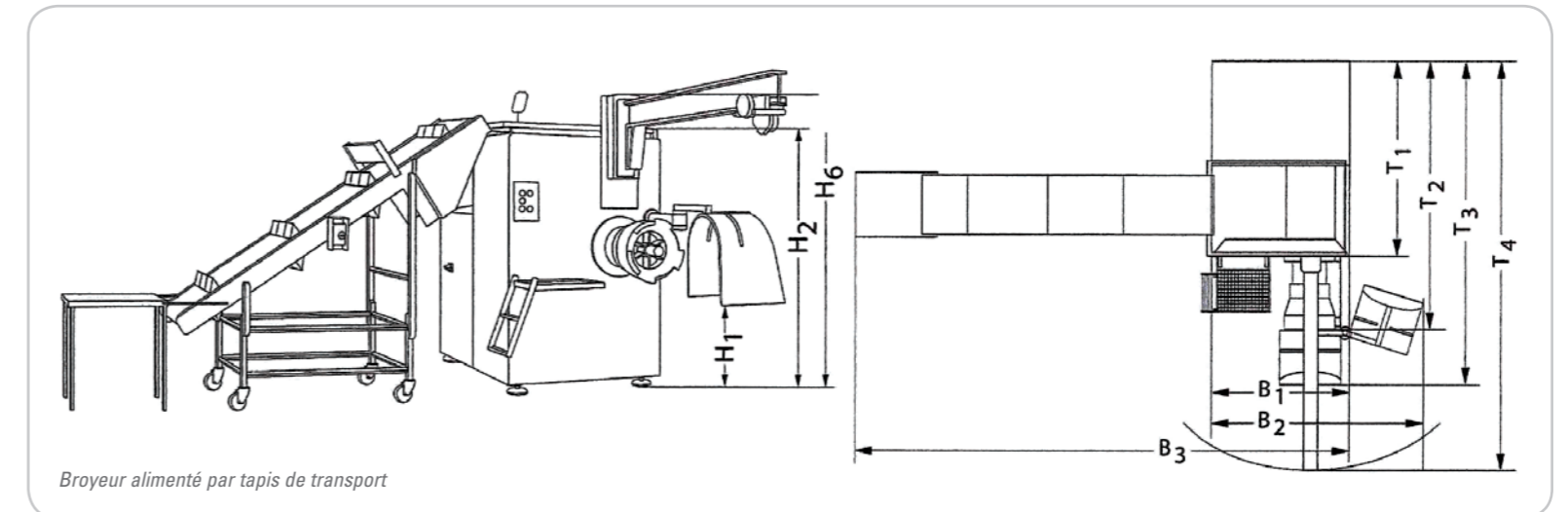


Références Hachoir à angle	Puissance du moteur avec variateur (kW)		Volume trémie (l)	Poids (kg)	Dimensions (mm)													
	Version AC-6	Version Ultra			Largeur de porte min. sans démontage de pièces machine	Largeur du bâti B1	Capot de protection ouvert B2	Largeur totale avec élévateur B3	Profondeur du bâti T1	Profondeur sans le capot de protection T2	Profondeur avec le capot de protection T3	Profondeur machine sans élévateur T4	Profondeur machine sans capot protection T5	Contenance Chariot (l)	Hauteur de vidange H1	Bord supérieur trémie sécurisée H2	Hauteur totale avec élévateur en position de chargement H3	Hauteur de pieds H4
AU 200 U	100	45/90	570	4100	1990	2007	2592	1483	1885	2312	1982	2131	200	750	2029	—	250	
				4350	2250								3436	300	1000	2279	—	500
AU 200 U (avec élévateur)				4350	2250							2131	200	750	2029	3258	250	
													300	1000	2279	3508	500	
AV 250 U	140	55/90	570 (800 ou 1000 en opt.)	4100	1990	2007	2592	1483	1885	2312	1982	2131	200	750	2029	—	250	
				4350	2250								3436	300	1000	2279	—	500
AV 250 U (avec élévateur)				4350	2250							2131	200	750	2029	3258	250	
													300	1000	2279	3508	500	
AW 300 U	200	78/108	925	7000	2690	2272	2867	—	1823	2517	2929	—	—	200	750	2463	3582	140
													300	1000	2713	3833	390	

■ GW 300 alimenté par tapis



■ GX 400 alimenté par tapis



Références Hachoir direct	Puissance du moteur (kW)	Puissance moteur avec variateur (kW)	Volume trémie (l)	Dimensions (mm)																Poids (kg)
				Largeur de porte min. sans démontage de pièces machine	Largeur du bâti B1	Capot de protection ouvert B2	Largeur de la machine B3	Profondeur du bâti T1	Profondeur sans le capot de protection T2	Profondeur avec le capot de protection T3	Profondeur de la machine palan compris T4	Contenance Chariot (l)	Hauteur de vidange H1	Bord supérieur trémie sécurisée H2	Bord supérieur plaque de guidage H3	Compresseur position basse H4	Compresseur position haute H5	Bord supérieur palan H6		
GW 300 avec tapis	78/105	140	450	1500	1260	1975	≈ 4800	1810	2463	2802	—	200*	750	2124	2213	2466	3068	—	3300	
										≈ 5000					300*	1000	2374	2463	2716	3318
GX 400 avec tapis	85/140		460	1330		2085	≈ 5000		2508	2910	4020	200*	750	2111	2422	2459	3064	2337	3520	
							≈ 5250					300*	1000	2361	2672	2709	3314	2587		

* Plaque de guidage et compresseur disponibles en option.
110 litres utiles en raison de la plaque de guidage.



■ Hachoir mélangeur type M - Gamme de 114, 130, 160 et 200 mm



■ Hachoir mélangeur type AM - Gamme de 130, 160, 200 et 250 mm



■ Hachoir mélangeur type MRG ou MRU
Cuve de mélange de 1 300 ou 1 800 l
Hachoir de 160 ou 200 mm



■ Hachoir mélangeur type AMR
Cuve de mélange de 1 800, 2 500 ou 3 700 l
Hachoir de 200, 250 ou 300 mm

Plus en détails type M



■ Type M (vue du dessus)

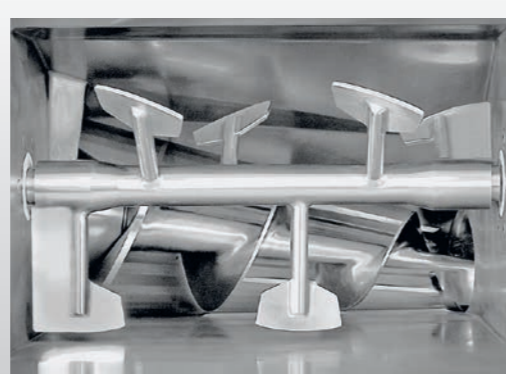


■ Type M (variante)

Plus en détails type AM

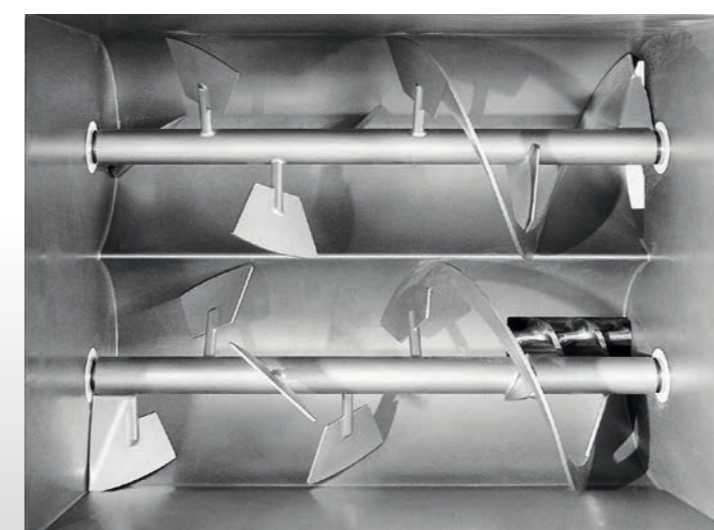


■ Type AM (vue du dessus)



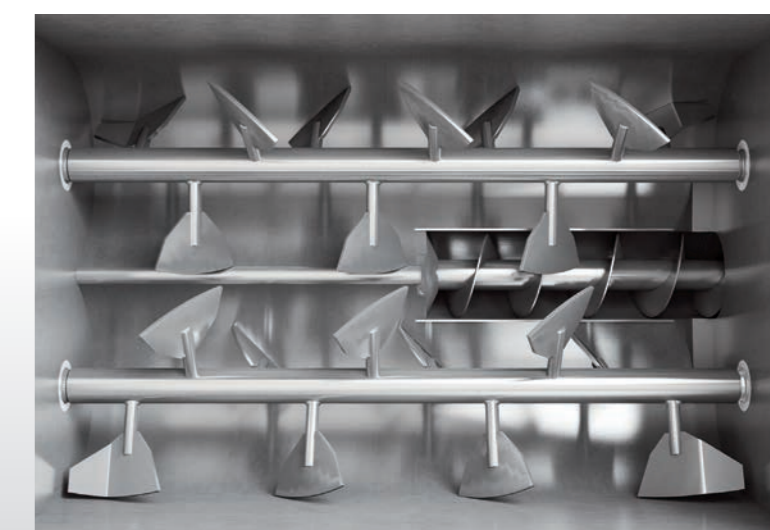
■ Type AM (variante)

Plus en détails type MR



■ Type MRG ou MRU

Plus en détails type AMR



■ Type AMR 1800, AMR 2500 et AMR 3500

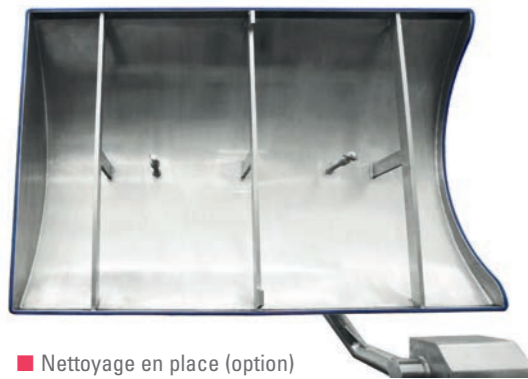
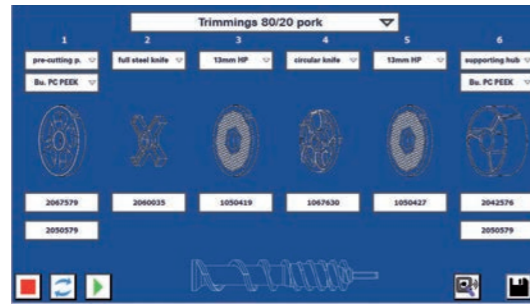
Plus en détails



■ Couvre-clip couissant



■ Système de reconnaissance des ensembles de découpe RFID pour prévenir les erreurs d'opérateur



■ Nettoyage en place (option)



■ Séparateur à tambour pour hachoirs en taille E130 et G160 (option)



■ Double dénerveur pour hachoirs mélangeurs 250 mm (option)



■ Découvrez notre vidéo en ligne



■ Le résultat

Références Type M	Puiss. du moteur (kW)	Volume trémie (l)	Puissance moteur avec variateur de fréquence (kW)	Dimensions (mm)													Poids (kg)		
				Larg. porte min. sans démontage de pièces machine	Larg. du bâti	Capot de protection ouvert	Larg. machine sans marchepied avec élévateur	Larg. machine avec marchepied	Prof. du bâti	Prof. du châssis avec bâti de vis	Prof. du bâti avec capot de protection	Prof. machine sans capot de protection	Contenance chariot (l)	H de vidage	Bord sup. trémie sécurisée	H totale avec élévateur en position de chargement		H des pieds	
MD 114**	9	75	sur demande	890	800	—	—	—	850	1060	—	—	Cagettes	430	1100	1160	50	465	
ME 130**	18	170		870	770	—	—	—	870	1250	—	—		460	1240	1290		680	
ME 130/3	18	300	30	1300	1120	1273	—	1685	1056	1419	1750	—	200	750	1994	2150	350	950	
ME 130/3B*				1850			2186	2765				1628	200***	750	1994	3225	350		1100
MG 160	18/29	300	45	1300	1120	1386	—	1685	1056	1501	1902	—	200	750	1994	2150	350	1000	
MG 160B*				1970			2186	2765				1710	200***	750	1994	3225	350		1200
MU 200	25/37	300	55	1300	1120	1395	—	1685	1056	1523	1942	—	200	750	1994	2150	350	1000	
MU 200B*				2020			2186	2765				1746	200***	750	1994	3225	350		1200
MU 200B* (élévateur à colonne)				2020			2536	—				—	200	—	—	3100	—		

* Avec élévateur intégré. ** Gamme artisanale avec grille de

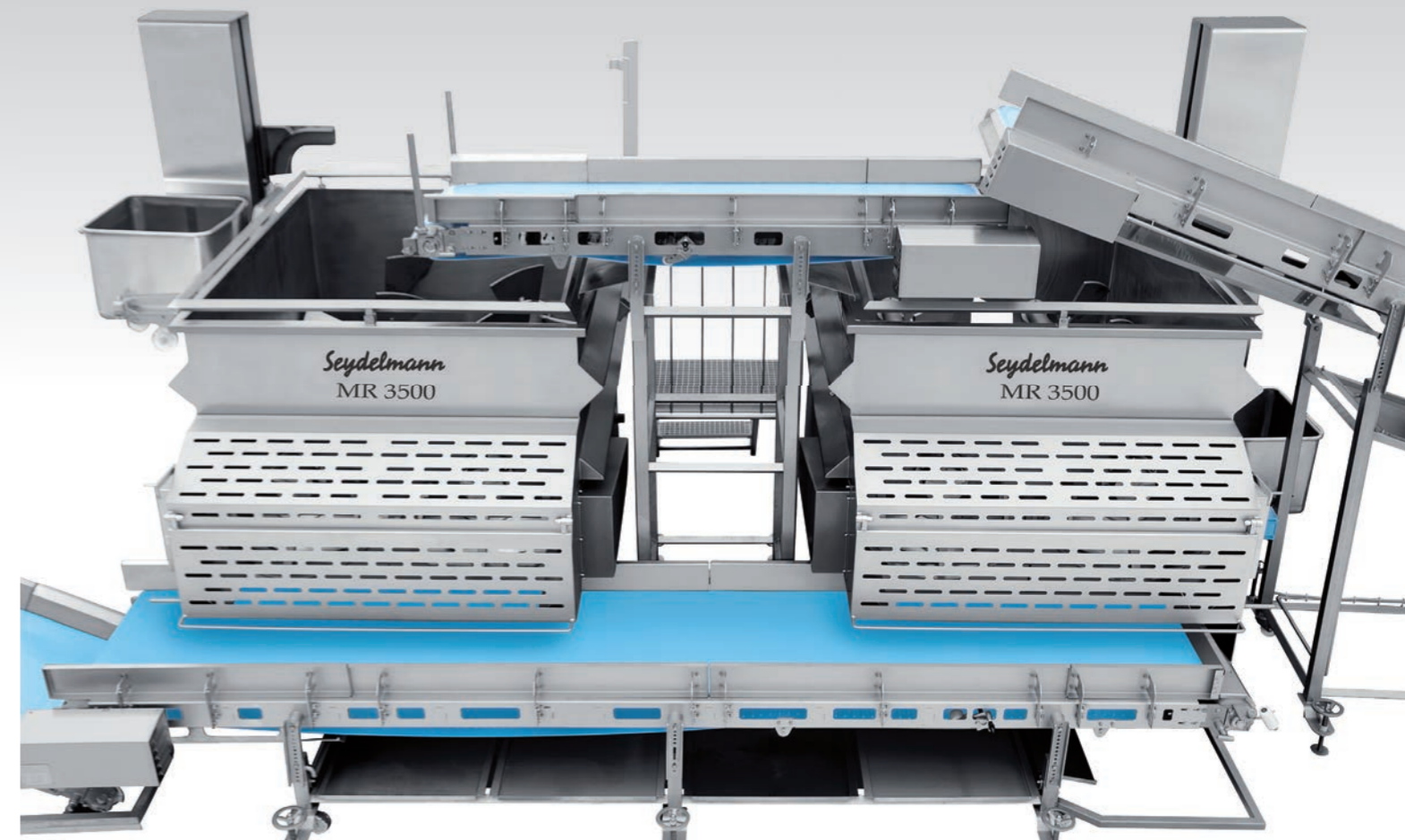
protection. *** Élévateur à colonne possible en option.

Références Type AM	Puiss. du moteur (kW)	Volume trémie (l)	Puissance moteur avec variateur de fréquence (kW)	Dimensions (mm)													Poids (kg)	
				Larg. porte min. sans démontage de pièces machine	Larg. du bâti	Capot de protection ouvert	Larg. totale avec élévateur	Prof. du bâti	Prof. machine sans capot protection sans élévateur	Prof. du bâti avec capot de protection	Prof. machine sans élévateur	Prof. machine sans capot de protection	Contenance chariot (l)	H de vidage	Bord sup. trémie sécurisée	H totale avec élévateur en position de chargement		H des pieds
AE 130 M	14/18	140	30	1130	1110	—	—	890	—	1060	—	—	Cagettes	430	1210	1260	50	850
AE 130/3 M		350	45	1350	1204	—	—	1100	1311	1623	—	—	200	750	2029	—	350	1200
AE 130/3 M (avec élévateur)		350	45	1600	1705	2417	1100	1311	1623	1355	1500	200*1	750	2029	3050	350	1400	
AG 160 M	25/37	620	55	1550	1626	2219	—	1056	1368	1794	—	—	200*3	750	2284	—	350	1880
		750											2374	3300	—			
AG 160 M (avec élévateur)	25/37	620	55	1550	1626	2219	2849	1056	1368	1794	—	—	300*3	1000	2534	—	600	2180
		750											2624	3490	—			
AU 200 M	34/52	620	75	1650	1626	2219	—	1056	1460	1885	—	—	200*1,3	750	2284	—	350	1930
AU 200 M (avec élévateur)				1950			2849				1553	1699	300*3	1000	2534	—	600	
AV 250 M	45/75	620	100	1650	1626	2392	—	1156	1494	1948	—	—	200*1,3	750	2284	—	350	2080
		750					2374				3300	—						
AV 250 M (avec élévateur)	45/75	620	100	1650	1626	2392	2849	1156	1494	1948	—	—	300*3	1000	2534	—	600	2080
		750					2624				3490	—						
AV 250 M (avec élévateur)	45/75	620	100	1650	1626	2392	2849	1156	1494	1948	1588	1733	200*1,3	750	2284	3271	350	2380
		2620					300*2,3,4				1000	2534	3521	600				

*1 Élévateur à colonne possible en option. *2 Pas d'élévateur intégré

possible/élévateur à colonne nécessaire. *3 Plate-forme de travail et protection pivotante nécessaires. *4 Cage de protection autour de l'élévateur nécessaire.

Références	Puiss. du moteur (kW)	Volume trémie (l)	2 moteurs de mélange (kW)	Capacité de mélange (kg)	Dimensions (mm)										Poids (kg)	Poids avec élévateur (kg)
					Larg. de porte min.	Larg. du bâti	Larg. du bâti avec marchepied sans élévateur	Larg. totale avec marchepied et élévateur	Prof. du bâti	Prof. machine sans capot de protection	Hauteur de vidage	H du marchepied	H bord supérieur trémie	H totale avec élévateur en position de chargement		
MRG 1300	18/29	1300	6,5/8	de 300 à 700	1600	1550	2550	3520	2080	2160	750	800	2120	3320	1950	2250
MRU 1300	25/37									2180						
MRG 1800	18/29	1800	6,5/8	de 400 à 1000	1600	1550	2550	3520	2450	2530	750	800	2120	3320	2250	2550
MRU 1800	25/37									2550						
AMR 1800/200	38/75	1800	6,5/8	de 400 à 1000	1600	1550	2550	3520	3620	3140	750	1200	2400	3420	4100	4400
AMR 1800/250	38/75								3730	3250						
AMR 2500/250	45/90	2500	13/17	de 500 à 1400	1600	1550	2550	3520	4300	3800	750	1200	2400	3420	4500	4800
AMR 2500/300																
AMR 3500/250	45/90	3700	13/17	de 900 à 2000	2050	1920	2900	4100	4300	3800	750	1300	2550	3600	6000	6300
AMR 3500/300																



■ Chargement et déchargement par tapis de 2 mélangeurs

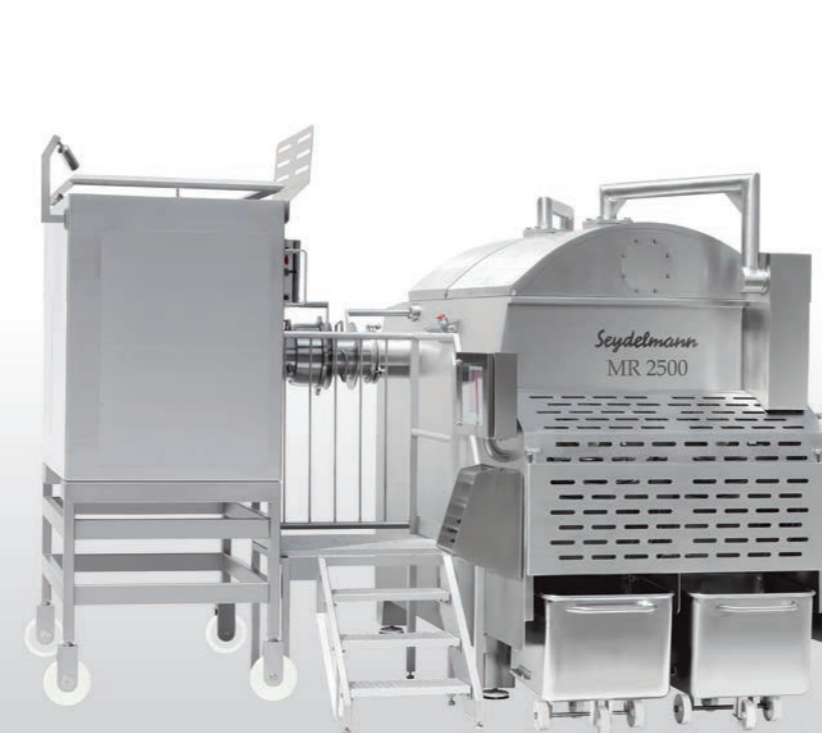
■ Mélangeurs atmosphériques à palettes ou à rubans - Gamme de 600, 1000, 1300, 1800, 2500, 3500 et 4700 l



■ Mélangeur cryogénique
Par CO₂ ou LN₂ (option)



■ Mélangeurs sous-vide à palettes et/ou rubans
Gamme de 600, 1000, 1300, 1800, 2500, 3500 et 4700 l



■ Hachoir relié directement au mélangeur

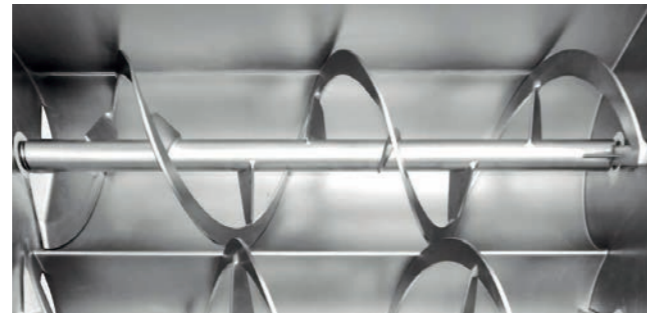


■ Trémie tampon de déchargement

Plus en détails



■ Combinaison d'arbres de mélange à palettes et à rubans



■ Arbres de mélange à rubans



■ Bras de mélange à double spirale



■ Tableau de commande col de cygne (option)



■ Écran AC Touch



■ Lunette de sécurité pour mélangeur avec couvercle (option)



■ Double couvercle



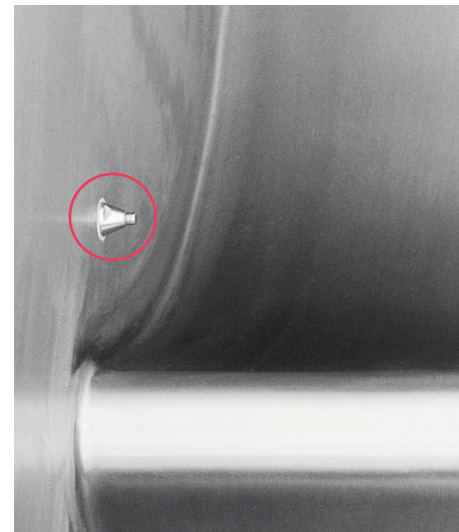
■ Trappes de vidage inox (série)



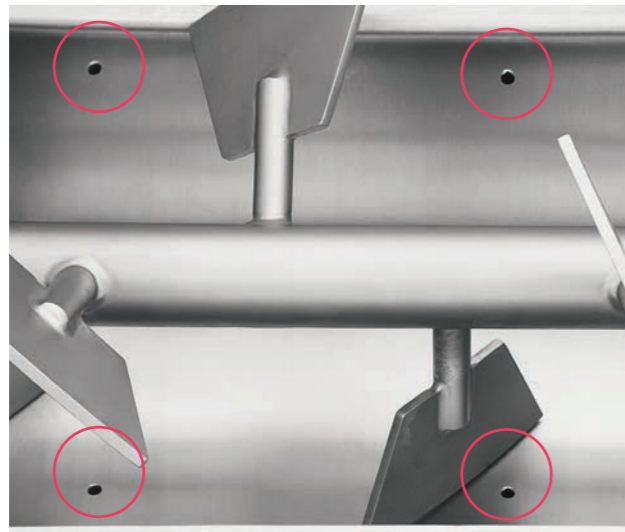
■ Buses d'injection basse de CO₂ ou de LN₂ (option)



■ Double enveloppe pour un refroidissement et un chauffage indirects efficaces



■ Sonde de température (option)



■ Orifices d'injection basse de CO₂ ou de LN₂ (option)

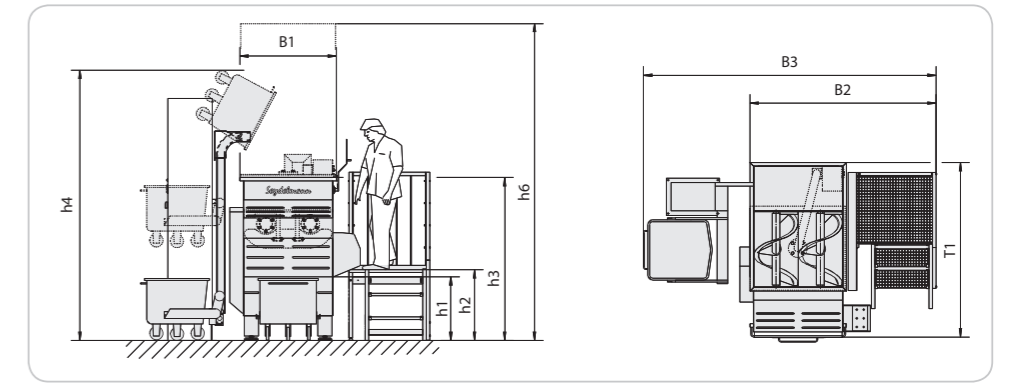


■ Commande bi manuelle et arrêt d'urgence



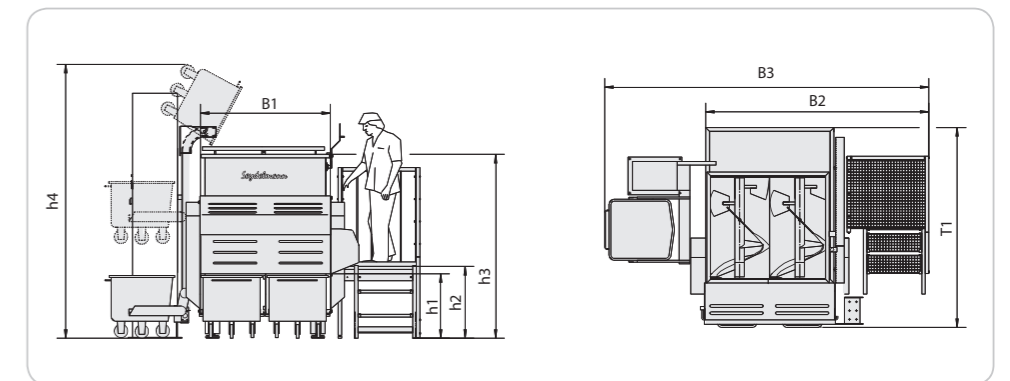
■ Pieds pesons (option)

Données techniques



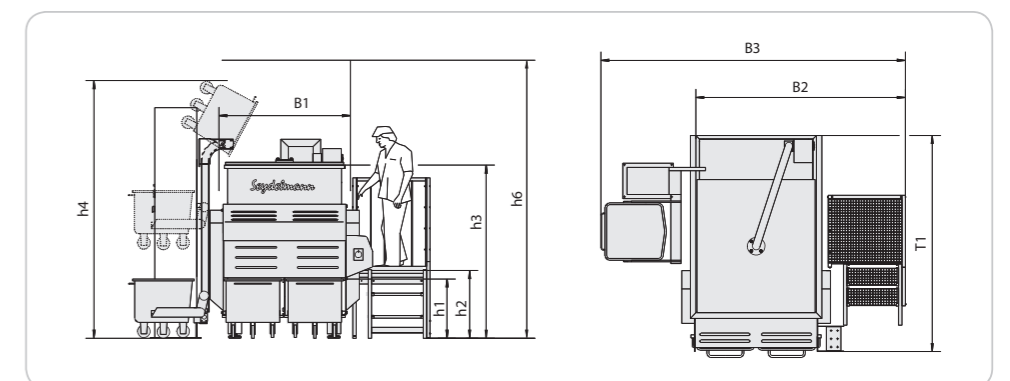
■ MR 600/MR 1000 - Mélangeurs atmosphériques
■ VMR 600/VMR 1000 - Mélangeurs sous-vide

Références	Puiss. des 2 mot. de mélange (kW)	Poids (kg)	Poids avec élév. (kg)	Passage mini (mm)	Dimensions (mm)						Capacité de mélange (kg)	Vol. trémie (l)				
					B1	T1	B2	B3	H1	H2			H3	H4	H6	
MR 600	2,6/3,2	1 250	1 550	1 180	1 150	1 910	2 150	3 220	750	800	1 910	3 320	3 250	de 150 à 325	580	
MR 1000		1 400	1 700			2 460								1 910	de 200 à 550	990
VMR 600		1 530	1 830			1 910								1 840	de 150 à 325	580
VMR 1000		1 680	1 980			2 460								1 840	3 800	de 200 à 550



■ MR 1300 à MR 4700
Mélangeurs atmosphériques

Références	Puiss. des 2 mot. de mélange (kW)	Poids (kg)	Poids avec élév. (kg)	Passage mini (mm)	Dimensions (mm)						Capacité de mélange (kg)	Vol. trémie (l)			
					B1	T1	B2	B3	H1	H2			H3	H4	
MR 1300	6,5/8	1 750	2 050	1 580	1 550	2 200	2 500	3 520	750	800	2 120	3 320	de 300 à 700	1 300	
MR 1800		2 050	2 350			2 570								de 400 à 1 000	1 800
MR 2500		2 300	2 600			3 120								de 600 à 1 400	2 500
MR 3500		13/17	2 600			2 900								3 050	2 800
MR 4700	15/20	3 100	3 400	1 950	1 920	3 550	de 2 200 à 3 000	4 700							



■ VMR 1300 à VMR 4700
Mélangeurs sous-vide

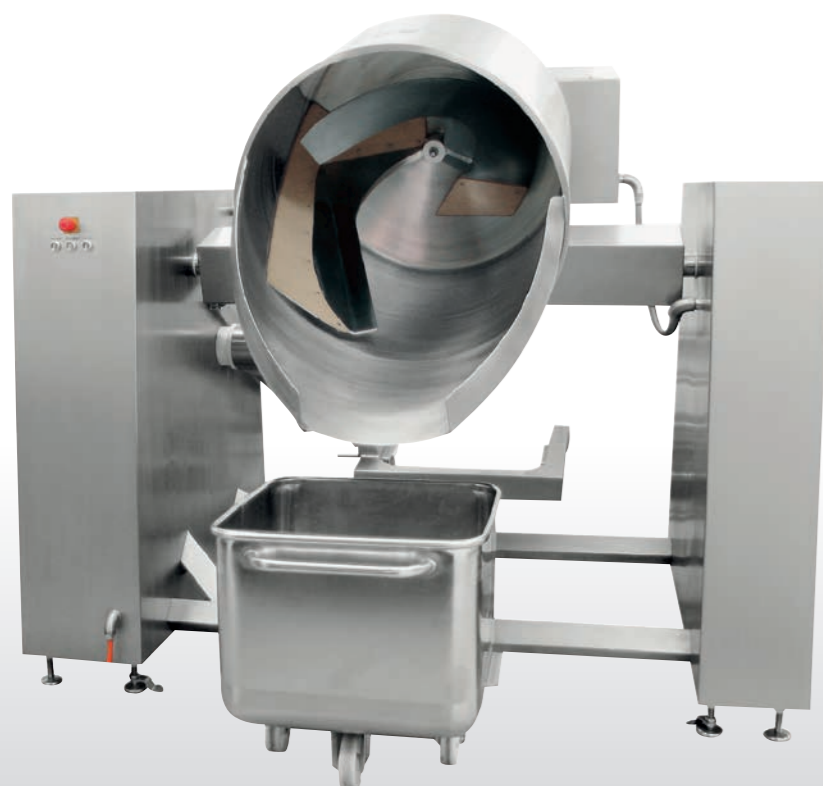
Références	Puiss. des 2 mot. de mélange (kW)	Poids (kg)	Poids avec élév. (kg)	Passage mini (mm)	Dimensions (mm)						Capacité de mélange (kg)	Vol. trémie (l)				
					B1	T1	B2	B3	H1	H2			H3	H4	H6	
VMR 1300	6,5/8	2 030	2 330	1 580	1 550	2 200	2 500	3 520	750	800	2 050	3 320	3 750	de 300 à 700	1 300	
VMR 1800		2 330	2 630			2 570								4 120	de 400 à 1 000	1 800
VMR 2500		2 580	2 880			3 120								4 670	de 1 500 à 2 400	2 500
VMR 3500		10/13,5	2 880			3 180								3 050	2 800	1 970
VMR 4700	15/20	3 380	3 680	1 950	1 920	3 550	de 2 200 à 3 000	4 700								

Plus en détails



■ Tambour de marinage - De 20, 25 et 50 l

■ Gamme artisanale - De 80 à 300 l



■ Mélangeurs sans couvercle pour salades et produits délicats
Gamme artisanale de 40, 80, 150 et 300 l
Gamme industrielle de 300, 600, 800, 1 000, 1 500, 2 200 et 2 700 l



■ Mélangeurs avec couvercle pour les processus sous-vide, cuisson, refroidissement
Gamme artisanale de 80, 150 et 300 l
Gamme industrielle de 300, 600, 800, 1 000, 1 500, 2 200 et 2 700 l



■ Lunette de vidage dans 2 bacs



■ Armoire électrique incorporée au carter latéral



■ Bras de mélange anti-allergène



■ Élévateur intégré (option) sans contact au sol, avec guide en matière synthétique antibruit



■ Couvercle passoire (option)

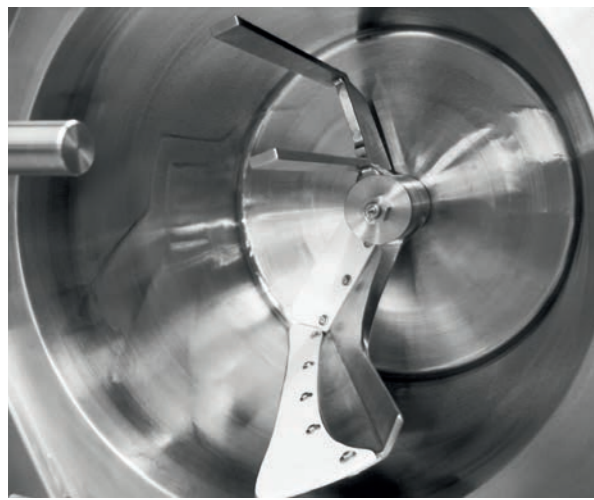


■ Vase de décantation "Best Connect" démontable sans outillage

Plus en détails



■ Basculement motorisé



■ Racleur en téflon (option pour les processus de cuisson)



■ Pompe à vide



■ Pompe à vide à anneau liquide



■ Vapeur



■ Refroidissement



■ Minuterie



■ Automate avec écran 5,7"

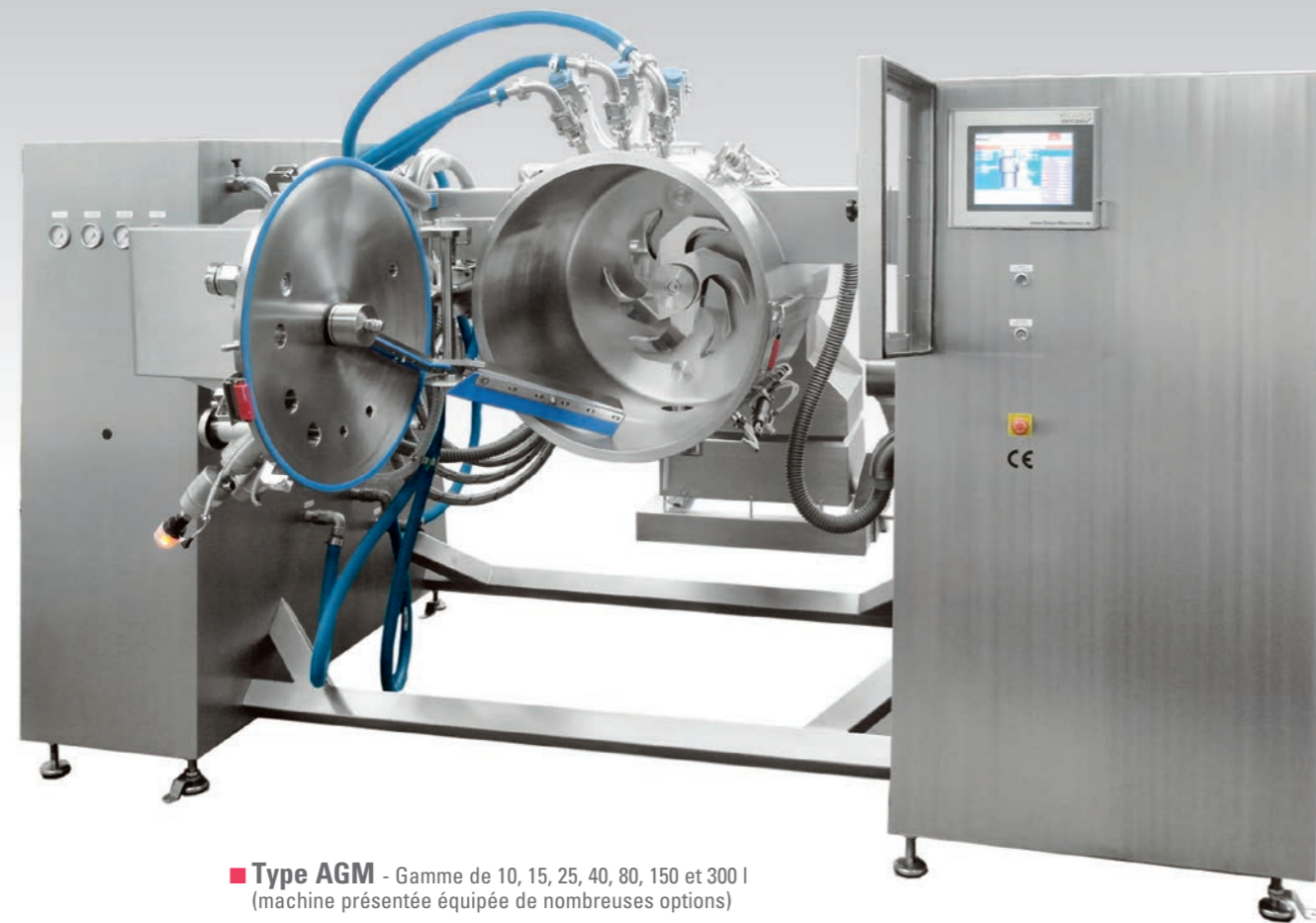


■ Automate avec écran 10,4"

Références	Volume de la cuve (l)	Puissance moteur de mélange (kW)	Vitesse de mélange (tr/min)	Dimensions de la machine				Élévateur hydraulique intégré pour bacs 200 l	Version sans couvercle	Basculement motorisé de la cuve	Minuterie électronique avec 10 programmes	Ouverture fermeture du couvercle par vérin pneumatique	Système d'ouverture hydraulique du couvercle	Verrouillage pneumatique du couvercle
				Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)							
VSM 40	40	0,75	21	1110	900	1500	180	-	-	Option	Option pour la version standard et sans couvercle	Option	-	Option
VSM 80	80			960	690	1355	270							
VSM 150	150			1120	725	1440	320							
VSM 300	300	2,2	16	1700	1000	1700	400	Option	Option	De série pour la version sous-vide	De série	-	-	Option
VSM 600	600			2050	1752	1500	1400							
VSM 800	800			2400	1500	1850	1500							
VSM 1000	1000	4	2800	1500	2000	1600	Option	Option	De série pour la version sous-vide	De série	-	-	De série	
VSM 1500	1500	7,5	3250	1700	2300	3100								
VSM 2200	2200	11	3700	2000	2800	4000								
VSM 2700	2700	15	13	3800	2200	3200	6200							

Disponibles en option pour toutes les références:

- Version sous-vide
- Moteur de mélange renforcé
- Variateur de fréquence pour le moteur de mélange
- Automate programmable (25 programmes, 6 pas par programme)
- Automate programmable (99 programmes, 10 pas par programme)
- Automate programmable avec écran tactile 10,4" (interface de connexion au réseau)
- Récupération des données de production sur clé USB
- Raccord de dosage DN 25 avec filetage externe
- Sonde de température PT 100 avec affichage digital
- Double enveloppe isolée autour de la cuve
- Injection directe de vapeur
- Refroidissement cryogénique (lance d'injection de CO₂ ou LN₂)



■ **Type AGM** - Gamme de 10, 15, 25, 40, 80, 150 et 300 l
(machine présentée équipée de nombreuses options)



■ **Type AGM**
(machine présentée équipée de nombreuses options)



■ **Type VAS** - Gamme de 15, 25, 40, 80, 150, 300, 600, 800 et 1000 l
(machine présentée équipée de nombreuses options)



■ **Type VAS**
(machine présentée équipée de nombreuses options)



■ **Type VAS**
(machine présentée équipée de nombreuses options)

Plus en détails



■ AGM équipé de buses de dosage, d'une vanne de vidage, d'un automate 10,4", etc.



■ Position de vidage



■ VAS équipé d'une vanne de vidage



■ Machine de laboratoire



■ AGM: tête à 6 couteaux + buses d'injection de vapeur (option)



■ AGM: tête à 3 couteaux + racleur et vanne de vidage



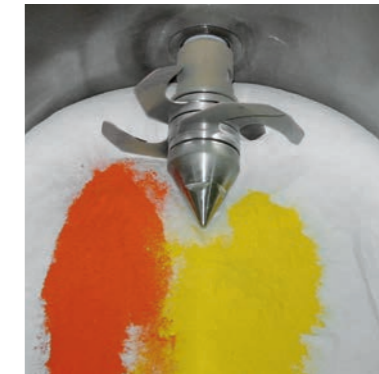
■ Machine de laboratoire



■ Gamme VAS: bras de mélange en hélice + émetteur double U



■ Gamme VAS: bras de mélange en hélice + tête à 6 couteaux (option)



■ Applications mélanges de poudres, épices, produits pharmaceutiques ou chimiques



■ Vidage par basculement de la cuve

■ Mélangeurs rapides AGM

Références	Volume de la cuve (l)	Puissance moteur de mélange (kW)	Dimensions de la machine				Minuterie électronique du temps de marche	Basculement motorisé de la cuve	Ouverture et fermeture pneumatiques du couvercle	Verrouillage pneumatique du couvercle	Raccord de dosage
			Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)					
AGM/S 10	10	1,5	1500	1000	1500	200	Option	-	-	-	-
AGM/S 15	15	2,2				220					
AGM/S 25	25	3				280					
AGM/S 40	40	4				450					
AGM/S 80	80	7,5	2300	1600	2100	800	De série	Option	Option	Option	Option
AGM/S 150	150	15	2400			900					
AGM/S 300	300	30	2600			1500					

Disponibles en option pour toutes les références :

- Moteur de mélange renforcé
- Variateur de fréquence pour le moteur de mélange
- Automate programmable (25 programmes, 6 pas par programme)
- Automate programmable (99 programmes, 10 pas par programme)
- Automate programmable avec écran tactile 10,4" (interface de connexion au réseau)
- Régulation du vide fixée au couvercle
- Pompe à vide (standard ou anneau liquide)
- Sonde de température
- Double enveloppe (pour la cuve et/ou le fond)
- Injection directe de vapeur
- Racleur de couvercle et/ou de la cuve
- Vanne de vidage

■ Mélangeurs rapides VAS

Références	Volume de la cuve (l)	Puissance moteur de mélange (kW)	Vitesse de mélange (tr/min)	Puissance émetteur (kW)	Vitesse de l'émetteur (tr/min)	Dimensions de la machine				Variateur de fréquence (pour le bras de mélange et/ou l'émetteur)	Verrouillage pneumatique du couvercle	Ouverture et fermeture pneumatiques du couvercle	Raccord de dosage	Racleur de couvercle et/ou de la cuve	Vanne de vidage	Élévateur hydraulique intégré pour bacs 200 l
						Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)							
VAS 15	15	2,2	220	2,2	1500	1200	1000	1850	350	De série	-	-	-	Option	-	-
VAS 25	25		206													
VAS 40	40	4	180	4		1500	1300	1400	680	Option	Option	Option	Option	-	Option	-
VAS 80	80		150													
VAS 150	150	7,5	116	7,5		2250	1600	1800	850	Option	Option	Option	-	Option	-	
VAS 300	300	15	71	15		2800	1800	2200	1600							
VAS 600	600	22	59	22	3400	2300	2400	2400	Option	Option	Option	Option	-	Option	-	
VAS 800	800															
VAS 1000	1000	30	56	30	3000	2400	2400	3000	Option	Option	Option	-	Option	-		

Disponibles en option pour toutes les références :

- Moteur renforcé (pour le bras de mélange et/ou l'émetteur)
- Basculement motorisé de la cuve
- Automate programmable (25 programmes, 6 pas par programme)
- Automate programmable (99 programmes, 10 pas par programme)
- Automate programmable avec écran tactile 10,4" (interface de connexion au réseau)
- Régulation du vide fixée au couvercle
- Pompe à vide (standard ou anneau liquide)
- Sonde de température
- Double enveloppe (pour la cuve et / ou le fond)
- Injection directe de vapeur



■ WOK 400 I - Pour plats cuisinés et sauces. Température jusqu'à 200 °C



■ Ligne de préparation - De sauces, de plats cuisinés, etc.

Exemples d'applications



■ Pâtes aux légumes



■ Sauté de volaille

Plus en détails



■ Préparation de pâtes et/ou de mousse



■ Mélangeur cuiseur



■ Ligne de mélange de pulvérulents



■ Ligne de préparation de purées, croquettes, etc. (détail)



Réf.	Volume trémie (l)	Puissance moteur (kW)	Vitesse de mélange (tr/min)	Dimensions de la machine			
				Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)
WOK	400	1,1	13	2500	1600	2100	1300

Disponibles en option :

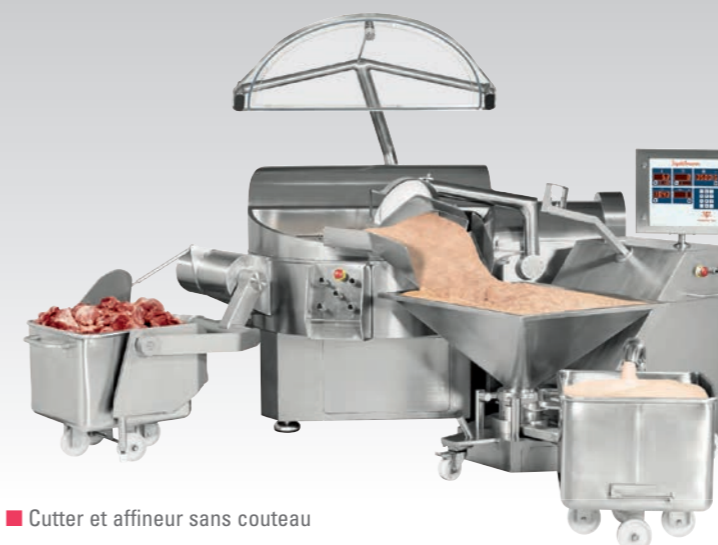
- Appareil de chauffage puissance 48 kW
- Variateur de fréquence 10-90 Hz, 3 - 23 tr/min
- Minuterie électronique
- Automate programmable (25 programmes, 6 pas par programme)
- Automate programmable (99 programmes, 10 pas par programme)
- Automate programmable avec écran tactile 10,4" (interface de connexion au réseau)
- Avertisseur sonore intégré (option automate programmable obligatoire)
- Ouverture hydraulique du couvercle d'égouttage
- 2^e couvercle d'égouttage
- Tôle de guidage amovible pour eau

Affineurs sans couteau

Plus de détails



■ Affineurs sans couteau - Gamme de 140 et 250 mm



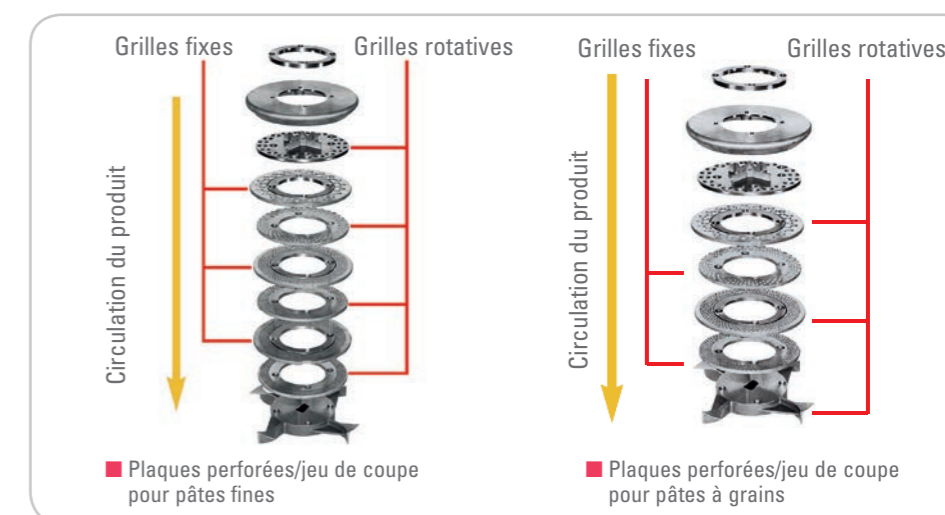
■ Cutter et affineur sans couteau



■ Mélangeur et affineur sans couteau

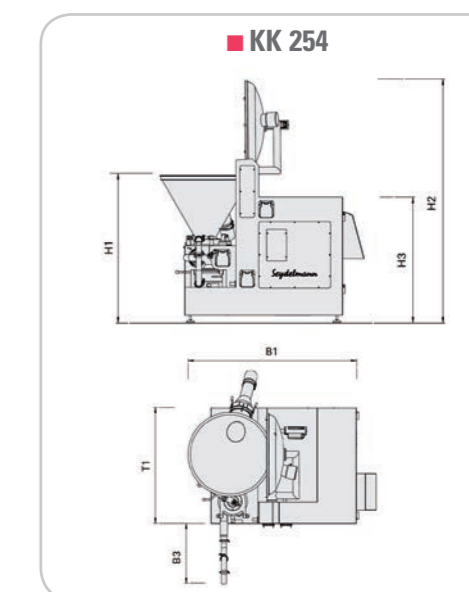
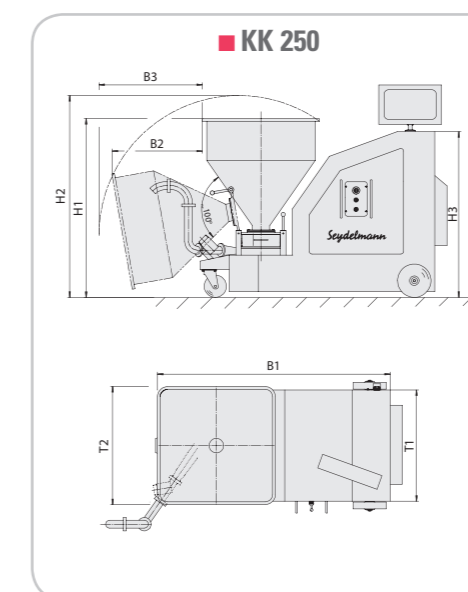
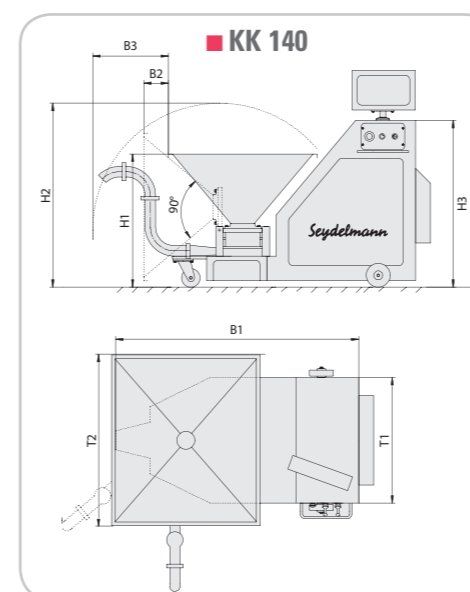


■ Jeu de coupe en place (vue du dessus)

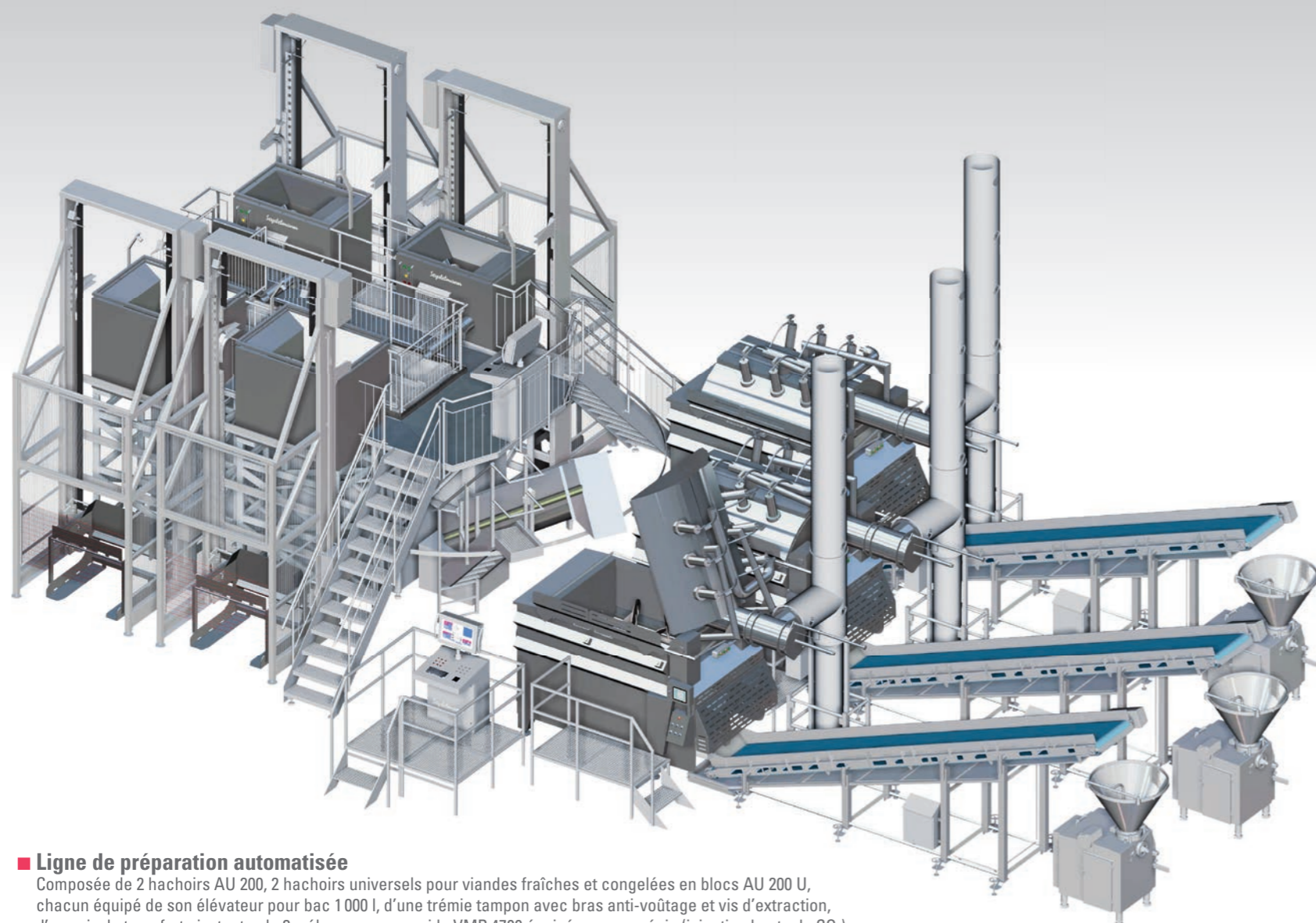


■ Affineur sous-vide

Données techniques



Références	Diamètre des grilles (mm)	Volume trémie (l)	Puissance moteur (kW)	Poids (kg)	Dimensions (mm)							
					B1	B2	B3	T1	T2	H1	H2	H3
KK 140 AC-6	140	185	90	1200	1786	169	507	840	1145	892	1233	1150
KK 140 AC-6		550		1250	650	860	1408		1620			
KK 250 AC-6	250	220	140	1600	2203	530	675	1000	1060	1260	1575	1490
KK 250 AC-6		550		1650		810	930			1606	1815	
KK 250 AC-6 V		220	200	1900		530	675			1260	1575	
KK 250 AC-6 V		550		1950		810	930			1606	1815	
KK 250 AC-6 V		550		1950		810	930			1606	1815	
KK 254 AC-6	250	250	3200	2328	-	850	1600	2100	1900	3100	1600	



■ Ligne de préparation automatisée

Composée de 2 hachoirs AU 200, 2 hachoirs universels pour viandes fraîches et congelées en blocs AU 200 U, chacun équipé de son élévateur pour bac 1000 l, d'une trémie tampon avec bras anti-voûtage et vis d'extraction, d'une vis de transfert pivotante, de 3 mélangeurs sous-vide VMR 4700 équipés en cryogénie (injection haute de CO₂) et de 3 tapis de transfert vers les poussoirs



▶ Découvrez
notre vidéo
en ligne

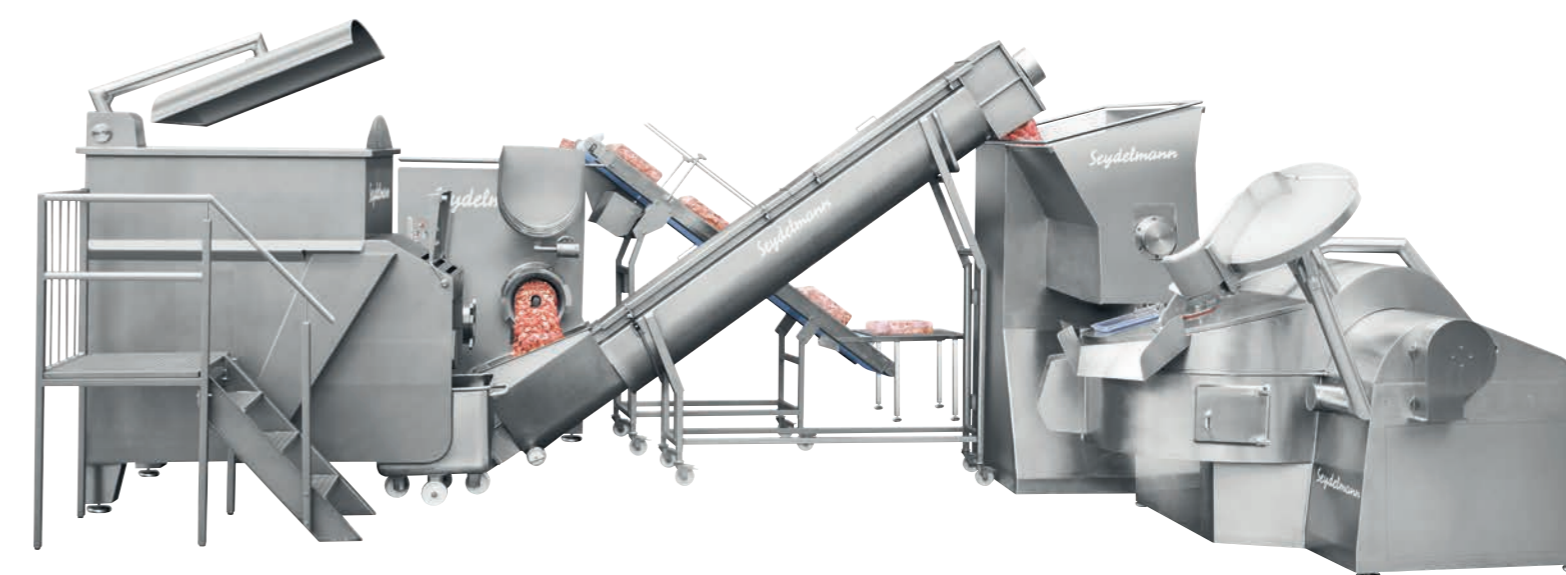


■ Ligne de préparation automatisée

Composée d'un tapis à tasseaux équipé d'un détecteur de métaux, d'un hachoir direct pour blocs de viande congelée en blocs GW 300, d'un hachoir AG 160 avec élévateur intégré, d'une vis de transfert pivotante, de 2 mélangeurs MR 1800 avec leur plateforme, d'une trémie tampon avec pompe et tuyauterie de transfert, d'un affineur sans couteaux en ligne, d'un mélangeur sous-vide VMR 3500 muni d'un élévateur pour bacs 1000 l



■ Ligne de préparation automatisée - Composée d'un tapis à tasseaux, d'un hachoir universel pour viandes fraîches et congelées en blocs AU 200 U, d'une vis de transfert pivotante et d'un hachoir mélangeur MRU 1800 équipé en cryogénie (injection basse d'azote liquide)



■ Ligne de préparation automatisée - Composée d'un hachoir direct GW 300 pour viandes congelées en blocs équipé d'un tapis à tasseaux, d'un hachoir mélangeur MRU 1300 équipé en cryogénie, d'une vis de transfert, d'un stockage tampon prévu pour le remplissage rapide de la Cutter 750 l AC8



■ Ligne de préparation automatisée - Composée d'un hachoir universel AW 300U équipé d'un élévateur à bacs 1000 l, d'une vis de transfert, de deux mélangeurs MR 2500, d'un tapis de transfert, d'une vis de transfert pivotante et de deux hachoirs mélangeurs MU 200

Plus en détails



■ Tapis à bande lisse



■ Tapis à tasseaux



■ Tapis à tasseaux pour blocs de viande congelée avec table de dépose et détecteur de métaux



■ Vis de transfert, sur roues, avec accès nettoyage et commande bi-manuelle

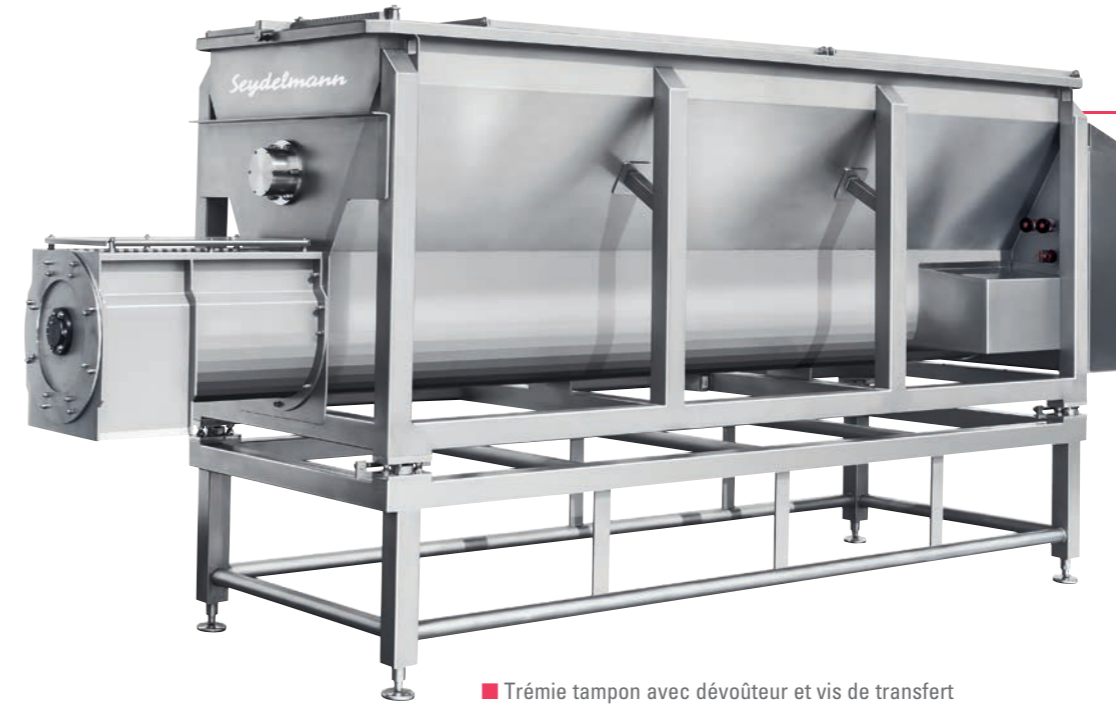
■ Vis de transfert pivotante (manuelle ou motorisée)



■ Vis de transfert avec dévôteur



■ Vis de transfert verticale



■ Trémie tampon avec dévôteur et vis de transfert



■ Vue du dessus sur le dévôteur et la vis de transfert



■ Pieds pesons



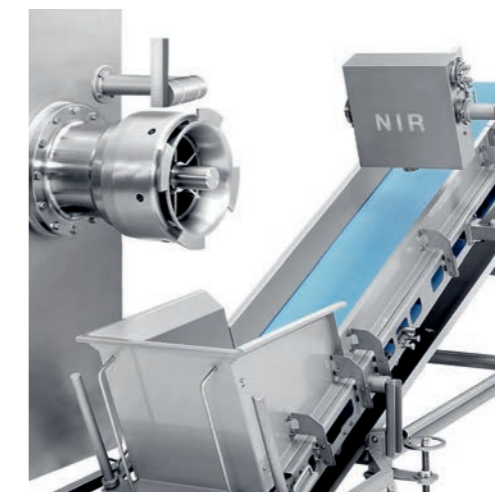
■ Contrôle laser du remplissage de la trémie à 3 niveaux



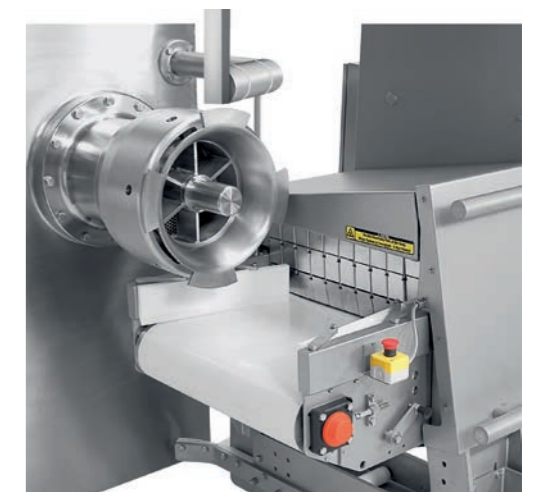
■ Trémie tampon avec pompe (forme et volume selon projet)



■ Poste de pilotage centralisé



■ Analyse NIR



■ Analyse par rayons X

Préparation de saumures



■ **Broyeur MOLI-STICK 750**
Préparation de saumures
de basse, moyenne et haute viscosité

■ **Exemple de ligne de préparation
de saumures et de marinades BRINMIX**
Pour tout type de saumure

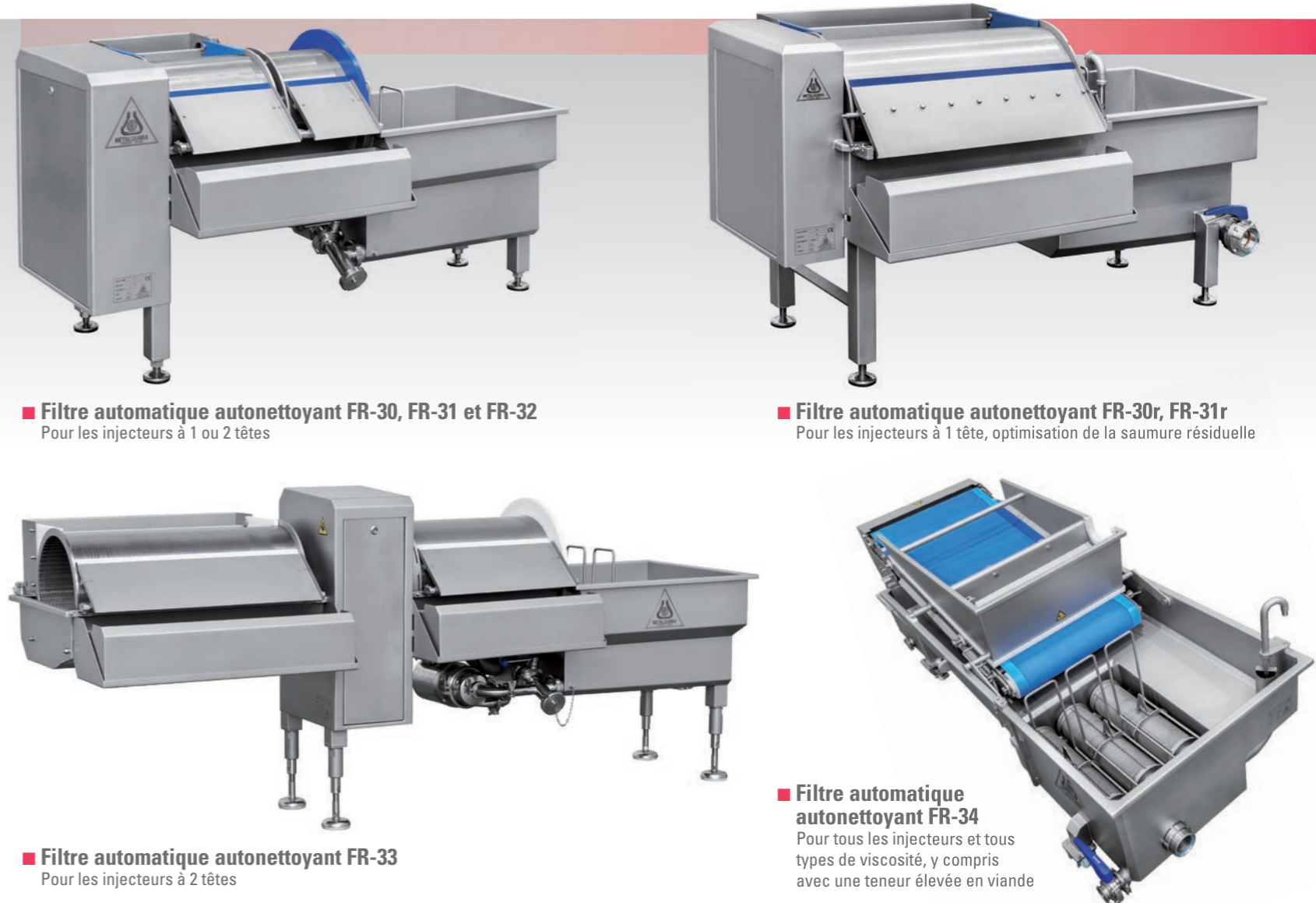
■ **Préparation de saumures et de marinades BRINMIX**
Pour tout type de saumure, disponible en 500, 1 000, 1 500 et 2 000 l

Données techniques

Modèles	Capacité (l)	Moteur (kW)	Moteur de la pompe (kW)	Moteur agitateur BRINSTIR Option (kW)	Écran tactile	Matériau	Dimensions (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur	Hauteur	
MOLI-STICK	750	5,5	-	-	-	Acier inoxydable AISI 304	Ø 323			84
	750 L									120
BRINMIX	500	-	4	0,55	Option	Acier inoxydable AISI 304	1 050	1 850	2 280	360
	1 000						1 300	2 100	510	
	1 500		1 450				2 250	2 780	600	
	2 000							5,5	2 780	690
Réservoirs de stockage	500	-	2,2	0,55	Option	Acier inoxydable AISI 304	Ø 1 050			330
	1 000						Ø 1 300			370
	1 500		Ø 1 300				390			
	2 000		Ø 1 450				420			
	2 500		4				Ø 1 450			-
	3 000						Ø 1 600			-

*Les besoins réels de refroidissement doivent être évalués et déterminés dans chaque cas en fonction de l'installation et des besoins du client. **Permet de réduire le temps de refroidissement de la saumure.

Filtration



■ **Filtre automatique autonettoyant FR-30, FR-31 et FR-32**
Pour les injecteurs à 1 ou 2 têtes

■ **Filtre automatique autonettoyant FR-30r, FR-31r**
Pour les injecteurs à 1 tête, optimisation de la saumure résiduelle

■ **Filtre automatique autonettoyant FR-33**
Pour les injecteurs à 2 têtes

■ **Filtre automatique autonettoyant FR-34**
Pour tous les injecteurs et tous types de viscosité, y compris avec une teneur élevée en viande

Plus en détails : pré-filtre cylindrique rotatif à grille



■ Modèle FR-30r

■ Modèle FR-32

■ Modèle FR-33

Données techniques

Modèles	Puissance Moteur (kW)	Filtre (mm)	Quantité de filtres	Matériau	Dimensions (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
FR-30	0,18	de 0,35 à 0,60	4	Acier inoxydable AISI 304 Polyéthylène bleu	1 845	770	1 090	180
FR-30r			1				170	
FR-31			6		2 095	895	1 015	210
FR-31r			2		1 985		190	
FR-32					1 965	1 045	220	
FR-33			0,37		3	2 670	990	1 090
FR-34	0,51	3 filtres individuels	2 522	910	867	420		



■ **Injecteur MOVISTICK 30 PC**
Pour petites productions, 1 tête, rétractable pour viande avec ou sans os



■ **Injecteur MOVISTICK PLUS 120/3000**
Pour moyennes productions, 1 tête, 2^e tête de sabrage (option), non rétractable pour viande sans os



■ **Injecteur MOVIPLUS "CLEAN LABEL"**
Pour productions industrielles, 1 tête, 2^e tête de sabrage (option), non rétractable pour viande sans os



■ **Injecteur MOVISTICK 5500 DUPLEX**
Pour productions industrielles, 2 têtes, 3 têtes de sabrage (option), non rétractable pour viande sans os



■ **Injecteur MOVISTICK TRIPLEX**
Pour productions industrielles, 3 têtes, non rétractable pour viande sans os



■ **Injecteur MOVIPLUS "SIGNATURE"**
Optimisation du design, de l'ergonomie et de la productivité (Prix "RedDot" 2019)



■ **Injecteur AUVISTICK PLUS**
Pour marinades de viandes, découpes de poulets, poulets entiers, poissons, etc.



■ **Injecteur MULTIPLUS**
Pour marinades de viandes, découpes de poulets, poulets entiers, poissons, etc. avec une haute densité des aiguilles afin d'obtenir une distribution extrêmement homogène

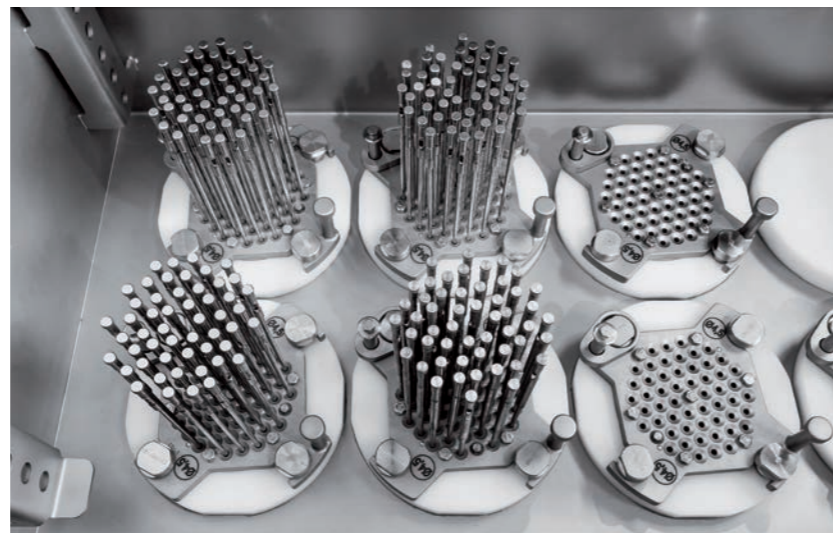


■ **Injecteur pour poitrines de porc (BACON)**
Absorption et rendement de tranchage optimisés

Plus en détails



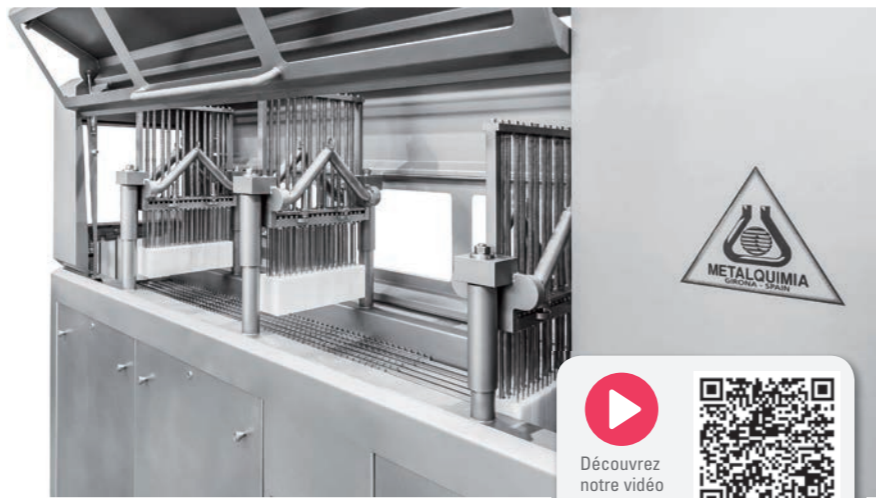
■ Module NEEDLECLEAN: nettoyage automatique des aiguilles



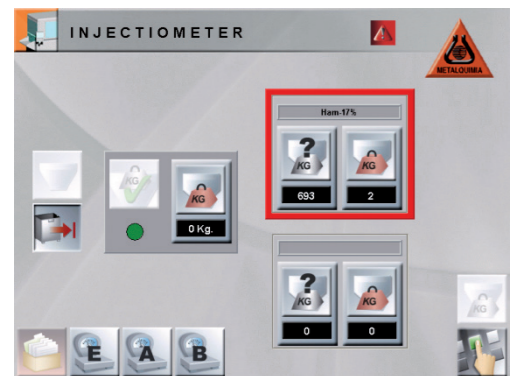
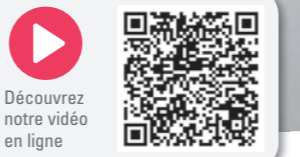
■ Aiguilles dans le module NEEDLECLEAN (quantité variable selon le type d'aiguilles)



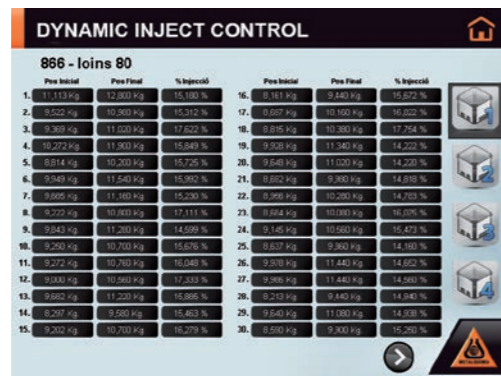
■ MOVIPLUS CLEAN LABEL: accessibilité et démontage optimisés



■ MOVISTICK TRIPLEX: 3 têtes d'injection



■ Contrôle du poids avec enregistrement des % d'injection



■ Contrôle et autorégulation automatiques de l'injection (DIC)



■ Commande électrohydraulique des injecteurs MOVIPLUS



■ Têtes d'injection pour marinades de volailles



■ Têtes d'injection pour marinades de poissons



■ Têtes d'injection pour poitrines de porc

■ Têtes d'injection pour viandes marinées, poulet et poisson

Caractéristiques des injecteurs pour viandes

Modèles	Moteur hydraulique (kW)	Moteur réducteur (kW)	Pression air comprimé (kg/cm²)	Larg. tapis convoyeur réglable (mm)	Débit d'injection réglable (cc)	Capacité (cycles/minute)	Hauteur de dépose du produit (mm)	Tête d'injection	Points d'injection	Plaque d'injection par passage (%)	Dimensions machines				Capacités (kg/h) ***								
											Largueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids avec filtre (kg)	Injection 10 %	Injection 25 %	Injection 45 %	Injection 70 %	Injection 100 %				
MOVISTICK	30 PC	7,5	—	12-60	150-2000	27	200	Rétractable	440	10-75	2360	1020	2345	1000	—	2200	1900	—	—				
	60 PC	11	—		250-3600	25-40	200/250*		700	10-75	2365	1504	2741	1300	—	3300	2700	1500	—				
	30 PC DUPLEX	7,5	0,18		150-2000	25	200		880	15-100	2810	1380	2415	1350	—	3200	2800	—	1000				
	60 PC DUPLEX	11	—		250-3600	19-40	200/250*		1400	15-100	2906	1504	2743	1700	—	4800	4000	—	1600				
	4000	22	0,25		40-240	600-8300	22-40		—	1656	10-100	2820	1855	2490	2240	19000	21000	—	—	3500			
	3000 DUPLEX	11	—		250-3600	22-45	200		Fixe	1904	10-100	2906	1669	2572	1780	—	8000	5500	—	3200			
	4500 DUPLEX	15	—		400-4800	18-45	—			2024	10-100	3270	1855	2529	2400	—	10500	7500	—	4000			
	5500 DUPLEX	22	—		40-240	600-8300	19-40			—	3312	15-100	3270	1855	2529	2730	—	19000	15000	—	7500		
	120/3000 CR	11	—		3	20-120	250-3600		—	200/250*	Rétractable	882	10-70	2365	1219	2690	1510	—	6400	4600	2500	—	
	3000 CR	11	—				250-3600		—	200/250*		1764	10-100	2906	1665	2110	2110	—	7200	5000	4000	3200	
4500 CR	15	—	400-4800	18-40			—	2436	10-100	3270		1851	2700	2460	—	9200	6300	5000	4000				
5500 CR	22	—	600-8300	250			250	4176	15-100	3270		1851	2700	2700	—	—	10500	8500	7000 (90%)	7000 (90%)			
7500 CR	30	—	750-11000	23-40			275**	5328	15-100	3780		2320	2930	3810	—	—	22000	18000	13000 (90%)	13000 (90%)			
MOVIPLUS	120/3000 CR	11	—	20-120			300-3600	26-50	200/250*	Rétractable		882	10-70	3235	1835	2100	<7000	6800	5000	2800	—		
	3000 CR	11	—				300-3600	25-45				—	1764	10-100	3775	1835	2820	2850	<8200	7800	5700	3600	3000
	4000 CR	22	—				600-8300	24-40				—	2088	10-100	3435	1985	2820	2900	<9800	9500	6700	—	—
	4500 CR	15	—				400-4800	24-45				—	2436	10-100	3935	1985	2820	3300	<10200	10000	7200	4600	3800
	5500 CR	22	—				600-8300	24-40				250	4176	45-100	3935	1985	2820	3650	—	—	<11000	9000	7000
	7500 CR	30	—		750-11000	24-40	275	5328			45-100	2275	2950	4000	4000	—	—	<22000	18000	13000			
	120/3000 SIGNATURE	11	—		300-3600	26-50	—	952			10-70	3235	1835	2620	2250	<7500	7000	5800	3000	—			
	4000	22	—		40-240	600-8300	24-40	200			Fixe	1904	10-100	3435	1985	2750	<8500	7800	6300	3800	3200		
	4500	15	—		20-120	400-4800	24-45	—				2024	10-100	3935	1985	3200	<10500	9500	8000	5200	4000		
	5500	22	—		40-240	600-8300	24-40	—				3312	10-100	3935	1985	3550	<20000	19500	16000	10000	8000		
CLEAN LABEL	15	—	62,5-125	250-4000	22-40	175	2070	6-50	3430	2200	2372	2600	8500	—	—	—	—						
MOVISTICK TRIPLEX	3000	15	—	20-120	250-3600	20-45	200	Fixe	2856	15-160	4310	1790	2520	2700	—	<8500	—	11000	10500				
	4500	22	—		400-4800	18-45			—	3036	15-160	4660	1990	2560	3450	—	<11000	—	6500	14000			
	5500	30	0,2/0,37		600-8300	17-40			—	4968	15-160	4660	1990	2560	3700	—	<21000	—	27000	26000			
	3000 CR	15	—		250-3600	19-45			200/250*	2646	15-160	4310	1790	2770	2800	—	<7500	—	10000	9500			
	4500 CR	22	—		400-4800	17-45			—	3654	15-160	4660	1990	2810	3550	—	<9500	—	13000	12500			

Caractéristiques des injecteurs pour marinades et poitrines de porc

Modèles	Moteur pompe (kW)	Moteur têtes d'injection (kW)	Moteur du tapis convoyeur (kW)	Moteur filtre (kW)	Air comprimé (Nl/cycle)	Tapis convoyeur (mm)	Cycles par minute	Hauteur de dépose du produit (mm)	Points d'injection	Contrôle	Dimensions machines				Capacités (kg/h) ***				
											Largueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids avec filtre (kg)	Injection cuisse poulet 30-40 %	Injection aile de poulet 30-40 %	Injection Bateau de poulet désossé 30-40 %	Injection longues porc désossées 30-50 %	Injection bœuf désossé 10-20 %
AUVISTICK PLUS	130	5,5	2,2	0,37	0,70	62,5-125	15-60	150	Automate programmable (Programmable Logic Controller PLC)	2600	1495	2375	1150	1900	1350	1900	—	4300	
	230							2575				1215	1800	1300	1800	—	4000		
	150							2375				1480	3700	2700	3700	—	8500		
	260							2575				1560	3500	2500	3500	—	8100		
	360							2375				1600	5000	3600	5000	—	11500		
	360/6000							2575				1700	4800	3400	4800	—	10900		
MULTIPLUS	360	7,5	2,2	0,37	0,18	1,30	110-220	1408	—	3360	1760	1530	3500	3000	3500	4700	—		
	450	11	4	0,75				1936				1880	2145	1830	5000	4200	5000	6500	—
	720	15	—	—				2816				2085	—	2010	7000	6000	7000	9500	—
BACON	450	—	4	—	—	—	110-220	90	1936	—	3295	2115	2037	1440	20-22	bacons/min à 20 % d'injection	—		

* La machine est disponible en 2 hauteurs de dépose produit sur simple demande. ** La hauteur de dépose produit de la seconde tête d'injection est réglable.

*** Les données fournies sont susceptibles de varier selon les caractéristiques de la viande et de la saumure. Les machines sont conçues en acier inoxydable AISI 304.

Steakers/Sabreurs



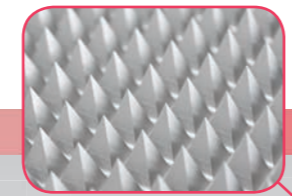
■ **Steakers horizontaux**
De 200 à 600 mm de largeur utile



Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Steakers verticaux**
AUTOGRIND / AUTOGRIND TWIN
Respectivement à 2 et 4 rouleaux

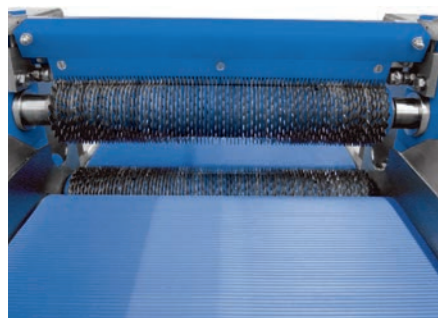


■ Tête de marteaux

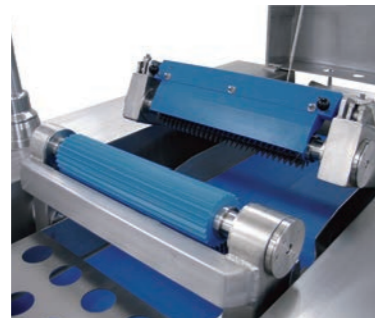


■ **Sabreur BLADEHAMMER**
Sabreur indépendant de l'injecteur,
1 tête de sabrage, 1 tête de marteaux

Plus en détails



■ Tapis d'amenée (série), tapis d'évacuation (option)



■ Rouleau couteaux (peigne en place) + presseur (option)



■ Rouleau couteaux (inf et sup) peigne en position de nettoyage



■ Sabreur BLADETENDER

Modèles	Type	Puissance moteur (kW)	Largeur rouleaux couteaux (mm)	Écartement entre les couteaux (mm)	2 ^e rouleau couteau	Peigne et support	Rouleau de pression avec axe	Diamètre couteaux (mm)	Rouleau fixe (tour/min)	Rouleau mobile (tour/min)	Écartement entre les rouleaux (mm)	Avance tapis (mm)	Hauteur de dépose du produit (mm)	Capacité (cycles/min)	Production (kg/h)	Dimensions (mm)			Poids (kg)		
																Longueur	Largeur	Hauteur			
Steakers																					
GS 200/2		0,55	200		Opt.	Opt.	Opt.										1700	800	1200	380	
GS 200/3			300	7														900		400	
GS 720/2 - 300		2 x 1,5	400				De série										2000	1350		850	
GS 720/2 - 400			800																1450	1600	1200
GS 720/2 - 800			200			De série	De série												1850		1500
GS 200 Escalope		1,5	300	5															800		380
GS 300 Escalope			400				Opt.												900		400
GS 400 Escalope			600																1000	1200	450
GS 600 Escalope																			1200		600
FILOGRIND/AUTOGRIND	360	2,2	330					150	77	101	-20 à +50				< 8500	2400	1660	2100		850	
AUTOGRIND 360 TWIN																		1540		1020	
AUTOGRIND 5500 TWIN		4,4	530												< 20000	2950	1740		2550	1330	
Sabreurs																					
BLADEHAMMER - MULTIBLADE - TWINHAMMER		4500	18,5										60/80/120/240	170	< 40 (35 Multi-blade)	< 14000	1925	1150	2205	1670	
		5500	30										90/120/180/360		< 21000	2425	1250	2235	2000		

Aplatisseurs



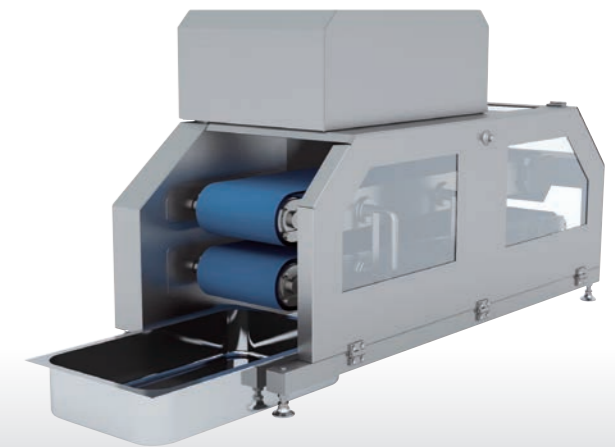
Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Aplatisseurs**
Gamme de largeur 320, 420, 620 et 920 mm

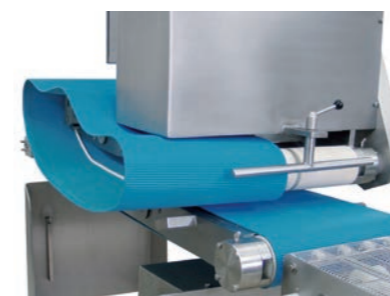


■ **Aplatisseur SPR 200**



■ **Aplatisseur SPR 200**
Ouvert

Plus en détails



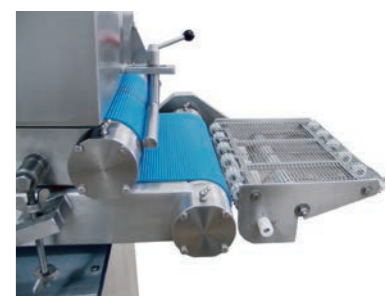
■ Tapis démontables sans outillage



■ Tapis démontés



■ Réglage de l'épaisseur avec indicateur (série)



■ Tapis de transfert à mailles inox (série)

Références	Largeur du tapis (mm)	Largeur utile (mm)	Puissance moteur (kW)	Débit (pièce/heure)	Quantité de buse d'humidification	Dimensions de la machine (mm)			Poids (kg)
						Longueur	Largeur	Hauteur	
SPR 200 EASY-CLEAN	200	200		1500	-	1198	455	697	135
SPR 320 EASY-CLEAN	320	300	0,55	5000					380
SPR 420 EASY-CLEAN	420	400		6500	1	2000	800	1500	420
SPR 620 EASY-CLEAN	620	600	0,75	10000	2				750
SPR 920 EASY-CLEAN	920	900	1,5	15000	3	2200	1300		900

Barattes pour viande cuite



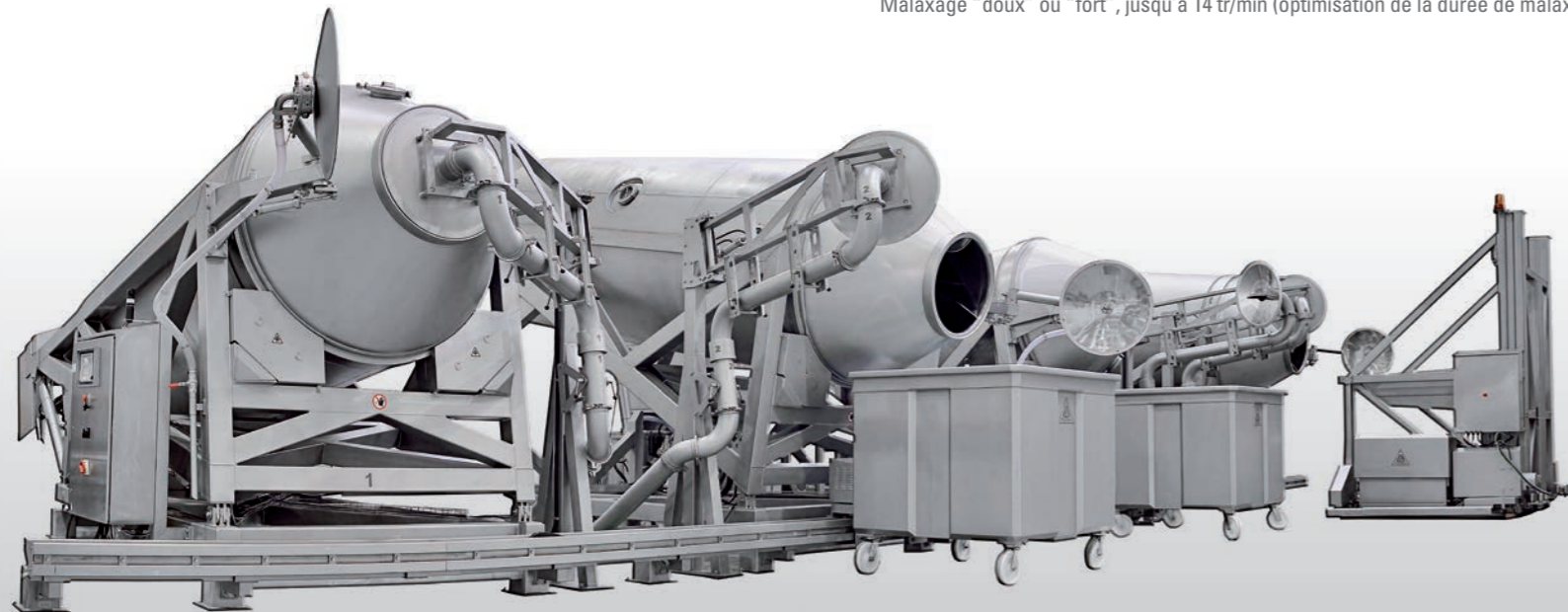
■ Baratte TURBOMEAT "SIGNATURE" - Optimisation du design, de l'ergonomie et de la productivité (Prix "RedDot" 2019)



■ Baratte TURBOMEAT PX 500 - Pour petits lots



■ Baratte THERMOMAT
Malaxage "doux" ou "fort", jusqu'à 14 tr/min (optimisation de la durée de malaxage)



■ Barattes TURBOMEAT - Malaxage "doux" ou "fort", jusqu'à 18 tr/min (optimisation de la durée de malaxage)



■ Ligne de salage THERMOCOMPUTER - Entièrement automatisée



Découvrez
notre vidéo
en ligne

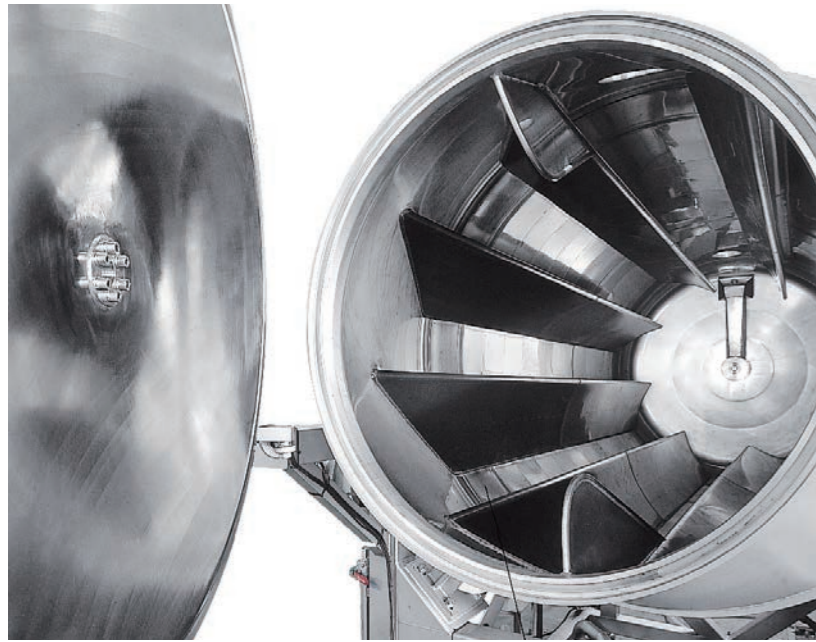
Barattes pour marinades



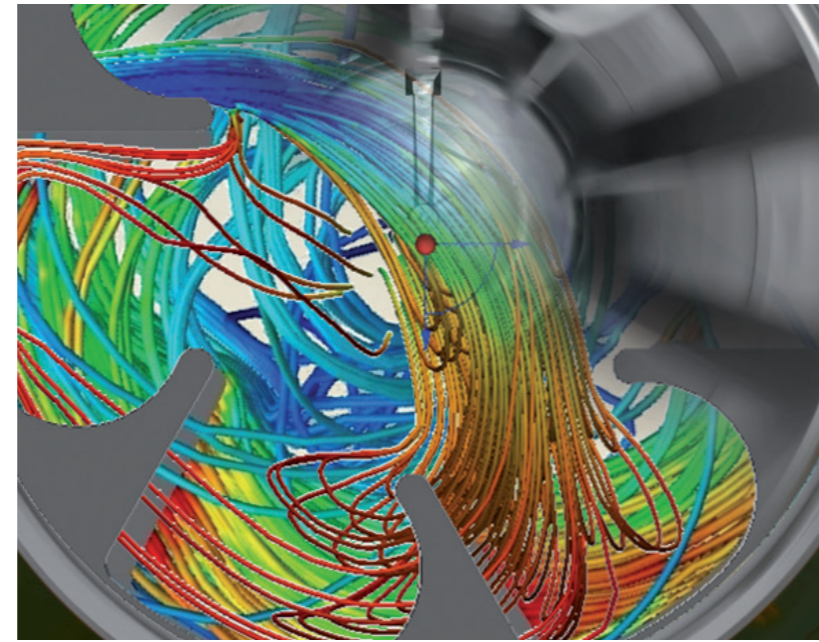
■ Barattes MARINATOR - Pour malaxage très "doux" (chicanes simples)

Plus en détails

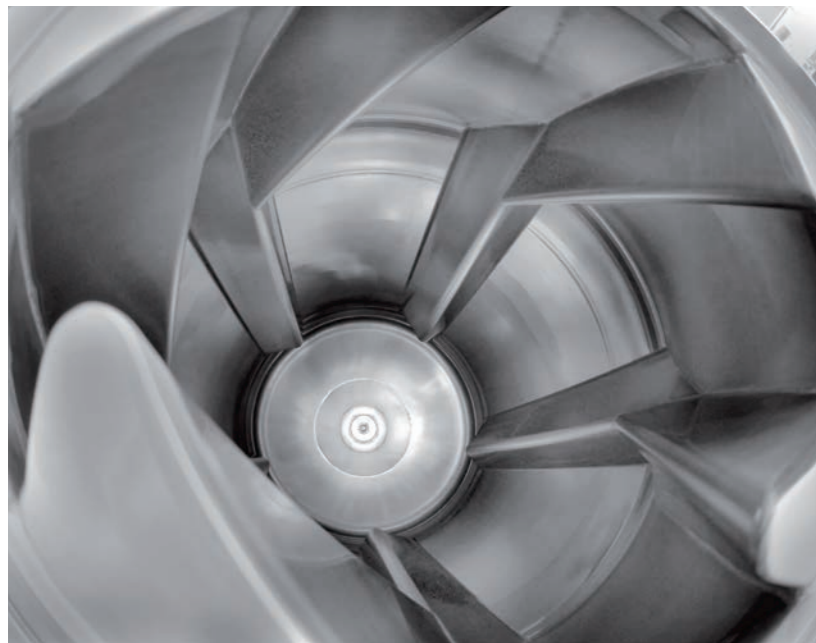
Données techniques



■ Intérieur d'une baratte THERMOMAT



■ Intérieur d'une baratte TURBOMEAT



■ Intérieur d'une baratte MARINATOR



■ Écran d'une baratte MARINATOR



■ Connectivité totale du TURBOMEAT



■ Porte frontale du TURBOMEAT "SIGNATURE"

Modèles	Capacité (kg)	Prod. moyenne (kg/jour)	Vitesse tambour (rotation/min)	Moteur électrique (kW)	Moteur hydraulique (kW)	Pompe sous-vide (kW)	Pompe sous-vide (m³/h)	Unité de réfrigération (kW)	Pompe du circuit de réfrigération Option (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
										Largeur	Profondeur	Hauteur		
THERMOMAT	1X	900	5400	3-14	4	2,2	2,7	100	14,45	1,5	3440	2425	2525	2000
	1X Plus	1200	7200								3720			
	2X	1800	10800		11	5,5	160	21,2	3	4425	2675	2520	2450	
	3X	2700	16200					27		4420				2830
	4X	3600	21600		15	5,5	160	48,35	5,5	4675	3025	2750	5100	
	5X	4500	27000											22
	6X	5400	32400		30	7,5	250	89,5	5450	3275	3335	10500		
	7X	6300	37800										37	7,5
	8X	7200	43200		55	7,5	250	89,5	6200	3650	3515	16000		
	9X	8100	48600										55	7,5
10X	9000	54000	55	7,5	250	89,5	6200	3650	3515	16000				
14X	12600	75600									55	7,5	250	89,5
PX 500	500	4500	5-18	2,2	1,5	1,4	40	7,85	1,2	1700				
1X	900	8100		4	2,2	2,7	100	14,45	1,5	3320	2910	2515	2000	
1X Plus	1200	10800												3
2X	1800	16200		15	5,5	160	21,2	3	4585	3215	2635	2450		
3X	2700	24300											22	5,5
SIGNATURE	2700	24300		30	5,5	160	48,35	5,5	5790	3450	2740	4080		
4X	3600	32400											37	7,5
5X	4500	40500		37	7,5	250	89,5	5,5	6650	3630	2880	6200		
6X	5400	48600											37	7,5
7X	6300	50400		37	7,5	250	89,5	5,5	7200	3800	3160	8000		
8X	7200	57600	37										7,5	250
9X	8100	64800		37	7,5	250	89,5	5,5	7810	3960	3380	10500		
10X	9000	72000	37										7,5	250
MX 500	500	4500		2-9	2,2	1,5	1,4	40	7,85	1,2	2250	2130		
M1	900	8100	3		2,2	2,7	100	14,45	1,5	2540	2410	2530	1800	
M1 Plus	1200	10800												5,5
M2	1800	16200	7,5		3	2,7	100	27	3	4450	2480	2520	3200	
M3	2700	24300												9
M4	3600	32400	9		4	2,7	100	48,35	5,5	5255	2480	2695	3900	
M4	3600	32400		9										4

THERMOCOMPUTER Système automatique contrôlé par ordinateur (24 h/24)

Modèles	Moteur hydraulique (kW)	Pompe sous-vide 160 m³/h (kW)	Pompe sous-vide 192 m³/h (kW)	Unité de réfrigération Option (kW)	Pompe du circuit de réfrigération Option (kW)	Charge simple (kg)	Charge double (kg)	Charge triple (kg)	Nombre de réservoir	Vitesse du tambour (rotation/min)	Production moyenne (kg/jour)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids sans réservoir (kg)
THERMOCOMPUTER	1200	5,5	6,6	14,45	1,5	600	1200	-	12	3-14	7200	8040	6380	4300	3500
	2000			21,2	3	900	1800	-	18		10800	8100	6100	4100	5000
	3000			27	3	600	1200	1800	18		10800	10300	8600	4300	5000
	3000 X					11	1350	2700	-		12	16200	8800	6870	4600
	4000			9	900	1800	2700	18	16200		10500	8600	4100	6700	
	4000 X			11	48,35	5,5	1200	2400	3600		18	21600	9800	8142	4700

Les machines sont conçues en acier inoxydable AISI 304. PC software : compatible WINDOWS.



■ **Poussoir TWINVAC "SIGNATURE"**
Optimisation du design, de l'ergonomie et de la productivité (Prix "RedDot" 2019)

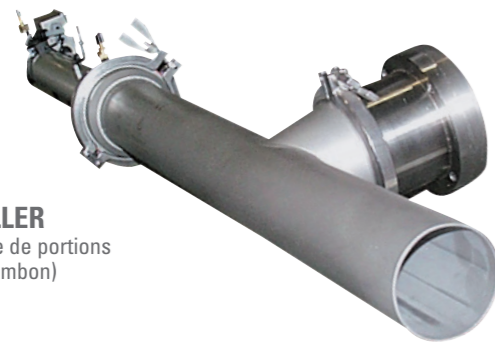


■ **Poussoir TWINVAC PC-2**
Pour muscles entiers, piston simple pour petite production



■ **Poussoir TWINVAC EVOLUTION**
Pour muscles entiers, double-piston pour poussage en continu

Plus en détails



■ **Portionneur BOX FILLER**
Accessoire pour le dosage de portions individuelles (1 pièce de jambon)



■ **Double portionneur VOLTERM**
Accessoire pour le dosage en thermoformeuse

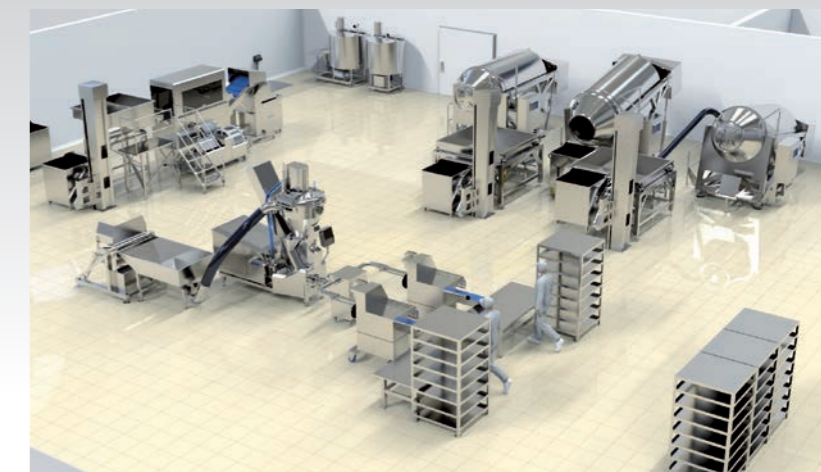
Données techniques

Références	Moteur hydraulique (kW)	Consommation d'air comprimé (NI/h)	Pression pneumatique (kg/cm ²)	Pression hydraulique (kg/cm ²)	Capacité de poussage en continu (kg/h)	Écart de poids sans les accessoires de dosage (g)	Capacité trémie sous-vide (kg)	Ø sortie du poussoir (mm)	Pompe sous-vide (kW)						Dimensions de la machine (mm)			Poids (kg)
									100 m ³ /h	120 m ³ /h	150 m ³ /h	160 m ³ /h	175 m ³ /h	192 m ³ /h	Largeur	Profondeur	Hauteur	
PC-2	1,8	125	6	-	2500	< 50	300	100	2,7	3,4	-	-	-	-	1875	1135	2345	750
EVOLUTION*	3	100	6	100	9000	10/20	400	100	-	-	4	-	4,2	-	2975	1328	3045	1500
SIGNATURE	3	100	6	100	9000	10/20	400	100	-	-	4	-	4,2	-	2975	1328	3045	1500

* Ce modèle comprend également 2 moteurs Servomotor de 5,4 kW. Les machines sont conçues en acier inoxydable AISI 304.



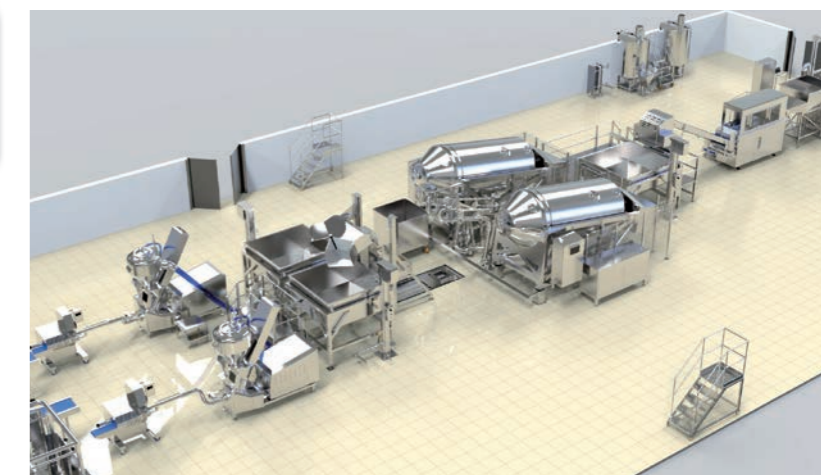
■ **Ligne automatique complète PX LINE**
Configuration et choix des machines prédéfinis pour le salage des viandes cuites. Installation clé en main



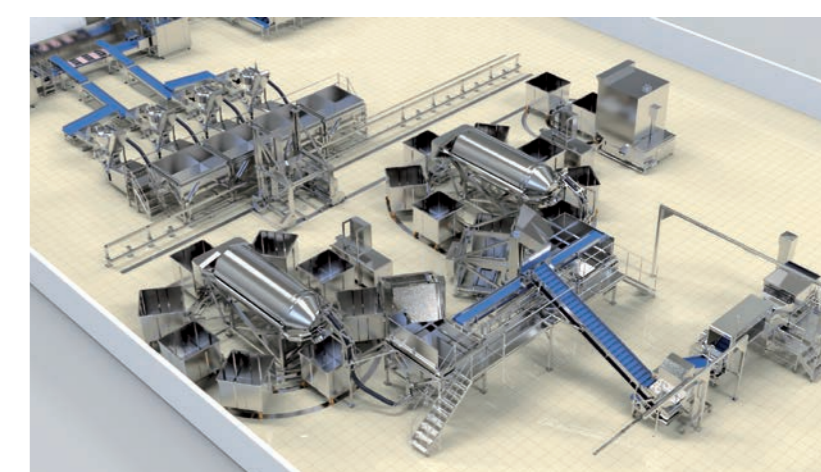
■ **Ligne complète semi-automatique**
Solution intégrale pour les produits de viande cuite



■ **Ligne automatique BBV** - Ligne de salage de jambon entièrement automatisée depuis l'injection jusqu'à la cuisson



■ **Ligne automatique THERMOCOMPUTER**
Ligne de salage entièrement automatisée et technologique pour une production 24h/24

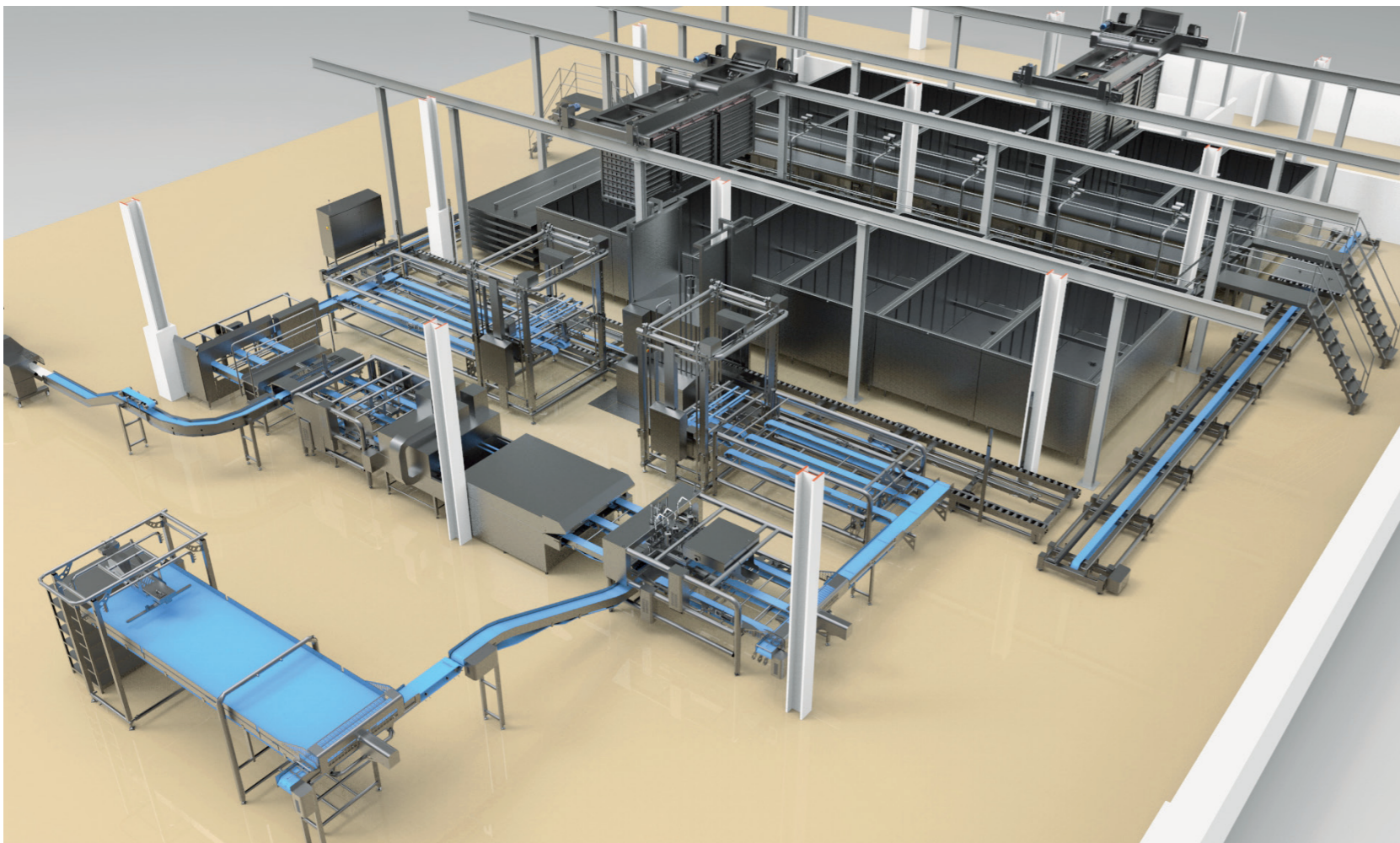


■ **Ligne automatique TWINLINE**
Double ligne de salage de jambon entièrement automatisée

Lignes de cuisson



■ Ligne COOKLINE 4.0 - Zone de cuisson



■ Ligne COOKLINE 4.0 - Entière

Lignes de séchage

Modèle ECOSTART 4 chariots

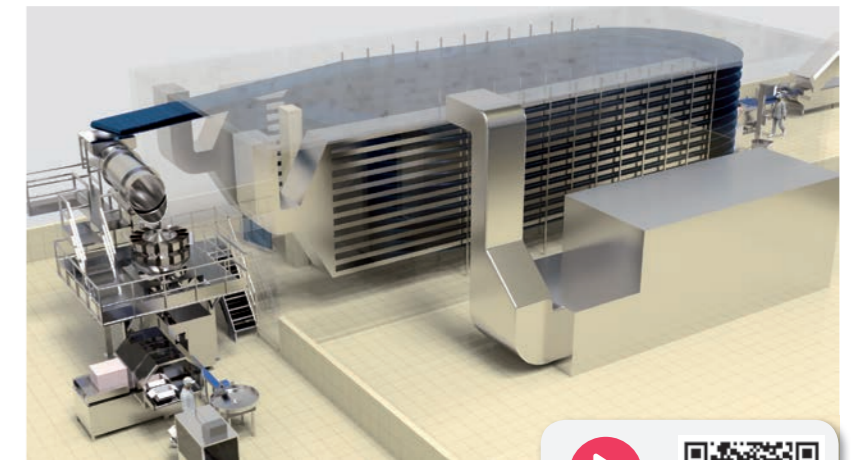
Modèle ECOPLUS 8 chariots



■ Lignes QDS Snacks ECOLINE - Pour production de petites séries



■ QDS Process
Séchage rapide, régulier, sûr et flexible



■ QDS Snacks
Basé sur la technologie QDS Process, il permet la production de snacks à haute valeur ajoutée à base de viande, poisson, fruit, légume... par exemple jerky, extrudés, chips, etc.



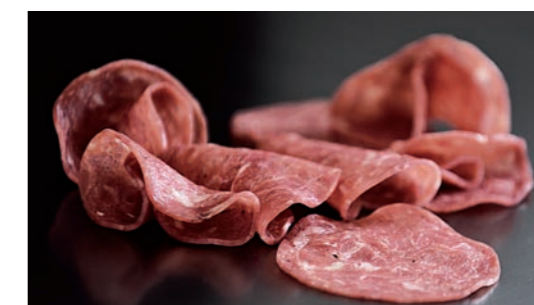
Exemples d'applications



■ QDS Snacks ECOLINE



■ QDS Process



POUSOIRS À DOUBLE VIS



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Gamme artisanale



■ Gamme artisanale



■ Gamme industrielle



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Gamme industrielle



■ Poussoir gamme industrielle

(poussoir avec une double vis grand diamètre et rallongée permettant le traitement de viande fraîche et congelée jusqu'à 70%)



■ Poussoir sous-vide total, gamme industrielle

POUSOIRS À PALETTES



■ Gamme artisanale



■ Gamme artisanale



■ Gamme industrielle



■ Gamme industrielle

Plus en détails



Mains automatiques

Références	Boyaux utilisables	Calibre des boyaux (mm)	Débit max. (portions/min.)	Longueur constante
DHV 810	Collagène et pelables	de 13 à 40 (voire +)	700	Non
DHV 841	Naturels, collagène, polyamide et pelables	de 16 à 38 (voire +)		
DHV 937	Naturels, collagène, polyamide et pelables	de 15 à 40 (plus sur demande)		
LPV 802	Naturels			
LPV 802 universel	Naturels, collagène et pelables			
				Oui



■ Main automatique Robot 500



■ Main automatique DHV937



■ Châssis mobile sur roulettes

Poussoirs à double vis

Références	Débit max. (fonction du pas de la double vis choisie) (kg/h)	Plage de portionnement (g)	Pompe à vide (m³/h)	Volume de la trémie (l)	Moteur principal (kW)	Moteur vis de gavage (kW)	Puissance électrique totale (kW)	Commande	Cadence portionnement max. (portions/min.)	TVS (total vacuum system)	Poids (selon opt.) (kg)		
Gamme artisanale													
Robot 500	2800	de 1 à 100000	16	110	AC Servo 3,6	105 / 45 (divisible) ou 75 en opt.	5,5	Intuitive 12" Touch Display	450	-	454		
TWISTY	2000	de 1 à 99999		45			4,25	PC indus. + écran coul. tactile	320	-	env. 290		
HP 3				4,25			> 350		-				
Gamme industrielle													
HP 10 L	de 5600 à 14000	de 1 à 99999	16 (opt. 40)	250 (350 en opt.)	AC Servo 7	Moteur à variateur de fréquence 4 kW	12,5	Intuitive 12" Touch Display	> 820	Opt.	env. 1070		
HP 10 E	de 3600 à 13700						16	> 950	env. 1240				
HP 12 E							AC Servo 13,1	22	> 800		env. 1250		
HP 15 E	de 6500 à 24300						40	AC Servo 28	38		PC indus. + écran couleur	> 700	env. 1450
HP 20 E	de 4600 à 17100											600	env. 2100
HP 25 E	de 7300 à 25000											Intuitive 12" Touch Display	-
HP 30 E	de 5000 à 17000						100	AC Servo 60	Moteur à variateur de fréquence 10 kW		70	PC indus. + écran coul. tactile	600
XP 1	25000	350	4 kW	Intuitive 12" Touch Display	-	env. 2100							
XP 2	12000						70	PC indus. + écran coul. tactile	Selon poids de la portion (170 pour portions de 500 g)		env. 2500		



■ Pompe à chair à palettes (nombre variable)



■ Double vis grand diamètre, rallongée pour poussoir XP 2



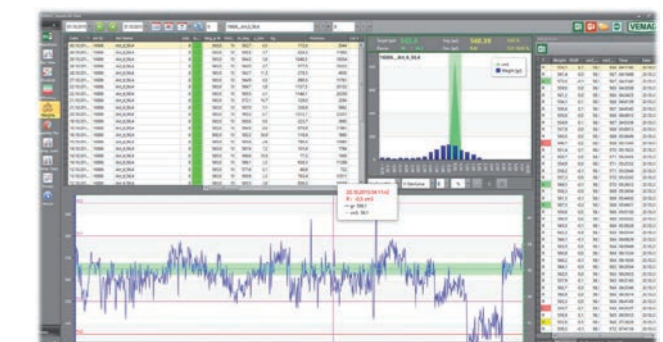
■ Double vis en place (trémie relevée)

Poussoirs à palettes

Références	Nombre et type de palettes	Débit max. (kg/h)	Plage de portionnement (g)	Pompe à vide (m³/h)	Volume de la trémie (l)	Moteur principal (kW)	Moteur vis de gavage (kW)	Puissance électrique totale (kW)	Commande	Cadence portionnement max. (portions/min.)	Poids (selon opt.) (kg)
Gamme artisanale											
ROBBY	4 palettes doubles	2300	de 5 à 99999	16	105	Standard 4 kW opt. Servo 5,8 kW		5,8	Intuitive 12" Touch Display	> 600	env. 420
Gamme industrielle											
DP 5	4 palettes doubles	2300	de 1 à 99999	16 (opt. 40)	250 (divisible en opt.)	Standard 4 kW opt. Servo 5,8 kW		6	PC indus. + écran coul. tactile	> 570	env. 755
DP 6		2700			250 (divisible)	Standard 8 kW opt. Servo 6,6 kW	6,5	> 600	env. 755		
DP 10 E		6000			250 (350 en opt.)	AC Servo 5	12	> 950	env. 1270		
DP 12 E		7000			250 (350 en opt.)	AC Servo 7	15	> 950	env. 1270		
DP 14 E	16 palettes individuelles	10000			350	AC Servo 10	Moteur à variateur de fréquence 4 kW	17,5	PC indus. + écran couleur	> 950	env. 1290



■ Automate écran tactile 12" (selon les modèles)



■ PC industriel Smart Link 4.0

MODULES ET ACCESSOIRES



■ Ligne artisanale de production de viande hachée



■ Portionneur MMP 220



■ Portionneur MMP 223



■ Ligne industrielle de production de viande hachée
 Composée d'un poussoir muni d'une tête de hachage, d'un portionneur à couteau, d'une balance en continu, d'un tapis rétractable et d'un dépilleur de barquettes à 2 pistes



■ Formeuse basse pression FM 250
 (fibres verticales)



■ Formeuse basse pression Beef Hachee Former (BHF, fibres horizontales)



■ Modules interchangeables



■ Dépilleur de barquettes SL 305



■ Dépilleur de barquettes DL 302

Plus en détails



■ Tête de hachage



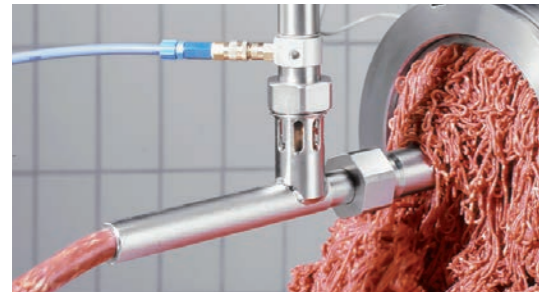
■ Dénerveur 813 (schéma de principe)



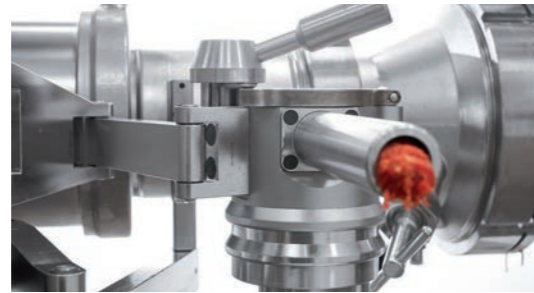
Découvrez notre vidéo en ligne



■ Dénerveur continu type 813 plus efficace, aide à la précision du dosage



■ Dénerveur pneumatique



■ Dénerveur 813 (détails)



■ 4 bras de formage pour steaks hachés à fibres horizontales



■ Portionneur MMP223



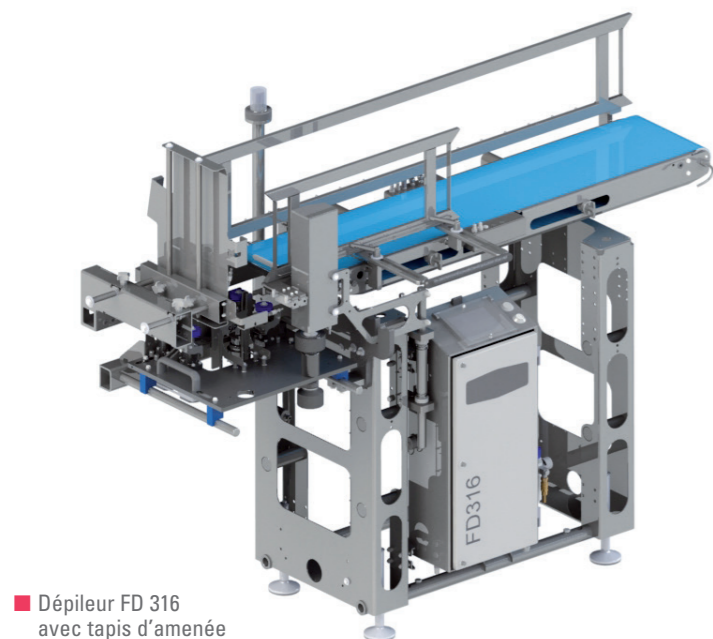
■ Cellule de détection de produit



■ Logiciel intuitif



■ Indication d'erreur avec solutions proposées FD 316



■ Dépilleur FD 316 avec tapis d'amenée



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Dépilleur FD 316 sans tapis d'amenée



■ Ligne pour steaks hachés à fibres horizontales



■ Ligne de production de boulettes AML 273



■ Tapis rétractable simple SC 260



■ Tapis rétractable double MTL 280

Accessoires viandes hachées

Références	Séparation	Taille de grains	Cadence	Tension (V)	Poids (kg)
Dénerveur 813	Continue Au niveau du couteau	Jusqu'à 13 mm diamètre	Réglable	48 via le poussoir continu	23
Dénerveur pneumatique	Pneumatique Périphérie grille finale			6 bar air comprimé	5,6



■ Possibilité de mise en barquettes en décalé

Références	Genre	Application	Nombre de pistes	Cadence max. (coup/min)	Puissance (kW)	Dimensions L x l x H (mm)	
MMP 220	Portionneur (guillotine)	Cheveux d'ange	1	100	1,1	1 680,8 x 609,5 x 1 870	
MMP 223	Portionneur (couteau)			200	2,7	1 171 x 878 x 2 109	
FM 250	Formeuse basse pression	Steaks hachés/burgers à fibres verticales	1	300	2,5	2 005 x 1 436 x 1 495	
Beef Hachée Former		Steaks hachés/burgers à fibres horizontales Fonctionnement en ligne avec un MMP223		200	6,5	3 065 x 1 124 x 1 527	
AML 273	Formeuse	Boulettes	de 1 à 5		4,6	3 122 x 815 x 2 099	
VPC 716	Balance en continu	Contrôle pondéral	1	250 de 110 mm 50 de 330 mm	2,2	1 700 x 761 x 1 880	
SC 260	Tapis rétractable	Dépose en barquette auto. ou mise en ligne	de 1 à 3 (en fonction de la taille et du poids du produit)		3	2 412 x 754 x 1 690	
MTL 280		Dépose en barquette auto. (à droite)		120	10,2	2 463 x 2 389 x 1 690	
MTL 281		Dépose en barquette auto. (à gauche)		de 1 à 4 (en fonction de la taille et du poids du produit)	160		2 853 x 3 249 x 1 690
MTL 282							
MTL 283							
FD 316*	Dépileur de barquettes	-	1	160**	0,2	716 x 948 x 1 573	
SL 305			2	120	1,17	2 633 x 3 253 x 2 331	
DL 302			150	5	4 441 x 3 227 x 2 285		
TSB 328	Tapis d'amenée des barquettes en S	-	1		1	282 x 2 174 x 1 677	
LL 335	Mise en barquettes	Saucisses fraîches	1	350 en boyaux naturels 600 en alginate ou collagène	3,3	3 097 x 3 056 x 1 698	

* Disponible en version Rack ou Buffer Belt (avec tapis d'amenée). ** En fonction du type de barquettes.

Modules et accessoires



■ Ligne de poussage pour saucisses individualisées (séparées)

■ Ligne de production flexible pour saucisses



■ Ligne de production haute cadence pour saucisses



■ Ligne de production pour saucisses en boyaux artificiels



■ Ligne industrielle de production et mise en barquette automatique de saucisses



■ Le module de calibration et de torsadage FSL 211 dispose de bandes lisses. Les longueurs des saucisses ne sont pas prédéterminées. Cette machine est très flexible



■ Le module de calibration et de torsadage FSL 210 est identique au FSL 211, mais il intègre en plus un séparateur/coupe-saucisses



■ Module de calibration et de torsadage LPG 208 avec barillet et mise en place manuelle des boyaux



■ Module de calibration et de torsadage LPG 209 avec barillet et mise en place automatique des boyaux (sauf boyaux naturels)



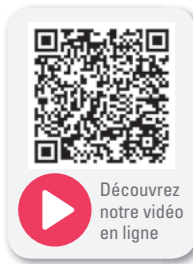
■ Module de calibration et de torsadage LPG 214 pour sticks plissés jusqu'à 580 mm (contre 430 mm pour le modèle LPG 209)



■ Mise en barquette automatique de saucisse fraîche LL 335



Plus en détails



■ Ligne de production pour saucisses alginate



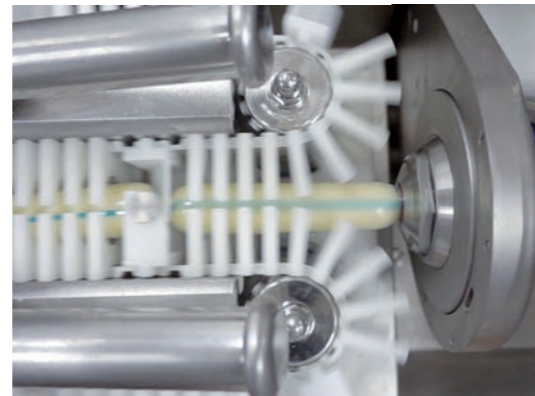
■ Accrochage automatique



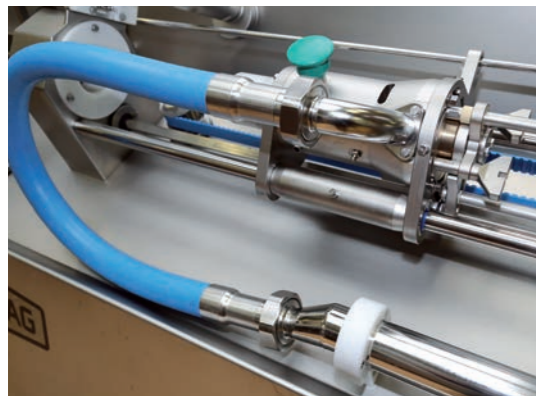
■ Réserve de boyaux du module LPG 209



■ Les modules LPG disposent de bandes à longueurs prédéterminées permettant un fonctionnement à haute cadence. Les bandes sont aisément interchangeables



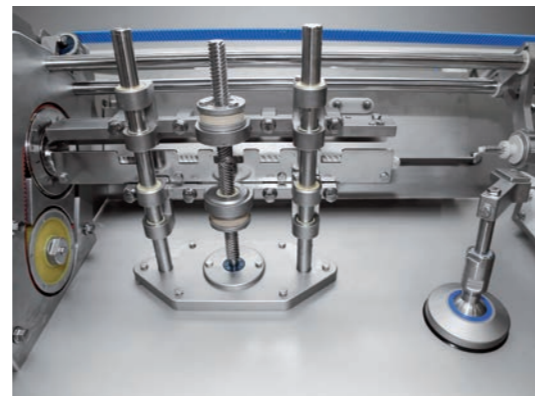
■ Jeux de courroies pour garantir la longueur des saucisses



■ Vanne de remplissage



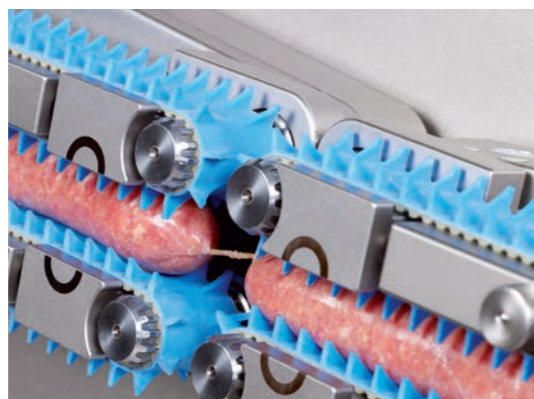
■ Système de centrage du cornet



■ Guidage et maintien complet de boyaux pour la mise en place sur le cornet de torsadage



■ Séparateur coupe-saucisses TM 203



■ Phase d'étrangement avant...



... la coupe

Modules de calibration et de torsadage

Références	Application	Boyaux utilisables	Calibre des boyaux (mm)	Longueur des boyaux plissés utilisables (mm)	Mise en place des boyaux	Durée de changement des boyaux (s)	Débit max. (portions/min)	Durée de changement de produit (min)	Séparateur intégré
LPG 208	Haute cadence	Naturels, collagène, polyamide et pelables	de 13 à 40 (plus sur demande)	au choix: 371 ou 491	Manuelle	< 2,5	2200 en boyaux artificiels 1300 en boyaux naturels	< 1	Non
LPG 209				au choix: 350 ou 430					
LPG 214				de 13 à 40					
LPG 218	Flexible	Artificiels, collagène et polyamide	de 13 à 36	580	Automatique avec chambre de stockage (sauf naturels)	2,2	2200	> 1	Non
FSL 210									
FSL 211		Naturels, collagène et pelables	de 13 à 50	au choix: 250 ou 350	Manuelle	Manuelle	800	< 1	Oui

Accessoires saucisses

Références	Genre	Application	Calibre (mm)	Nombre de piste	Cadence max. (coup/min)	Puissance (kW)	Dimensions L x l x H (mm)
LL 335	Mise en barquettes	Saucisses fraîches	de 18 à 38	1	350 en boyaux naturels 600 en alginate ou collagène	3,3	3 097 x 3 056 x 1 698
TM 203	Coupe-saucisses	Séparation des saucisses en unité ou en chapelets. Fonctionnement en ligne avec un module de calibration et de torsadage LPG	de 14 à 40*		1 200	3	582 x 691 x 1 725
AH 212 version courte	Ligne d'accrochage automatique	Saucisses en boyaux naturels, collagéniques et artificiels	de 13 à 50		200	1,1	3 300 x 1 285
AH 212 version longue							4 150 x 1 285
AH 219							3 415 x 1 345
CC215	Module de calibration et de torsadage	Alginate	de 10 à 32		1 800	2,5	1 950 x 1 034 x 1 740
Réaligneur de saucisses	Tapis	Saucisses. Alignement des saucisses sur un tapis (jusqu'à 25 en parallèle) et acheminement via une bande. Fonctionne en ligne avec un module de calibration et de torsadage CC215	de 18 à 38		600	1,5	Sur mesure
DAG 804	Enfileuse automatique de boyaux	Pour boyaux naturels	-		1 440	-	400 x 386 x 192

* Sur demande à partir de 11 (option payante).

Dosage, coextrusion et produits élaborés



■ Doseuse en moules type KFE



■ Doseuse à piston type FKF II



■ Doseuse multipiste



■ Module de fabrication de kebab



■ Machine à boulettes artisanales type BC 237 Flex



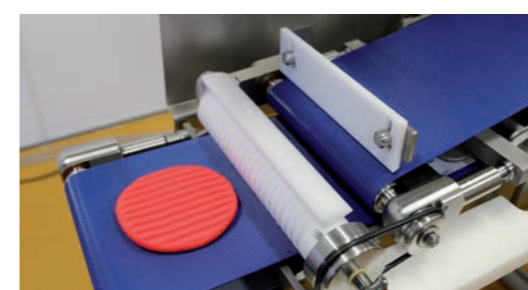
■ Formeuse à boulettes coextrudées type Crimper



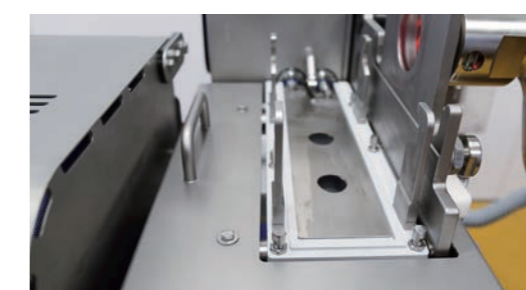
■ Ligne boulettes rondes ou allongées coextrudées ou non

QR codes and video links: Découvrez notre vidéo en ligne

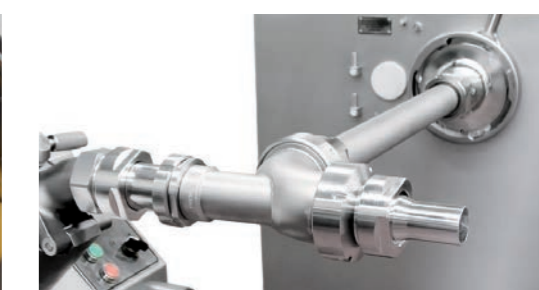
Plus en détails



■ Tapis d'aplatissage flexible + rouleau de marquage BC 237 Flex



■ Couteaux de formage et de découpe du module Ball Control



■ Module de coextrusion Coex 894



■ Plateau élévateur jusqu'à 80 mm du module kebab



■ Lame de coupe du module kebab



■ Tuyau large et arrondi du module kebab

Exemples d'application



■ Cevapcici



■ Fromage frais



■ Applications fromage



■ Boulettes coextrudées

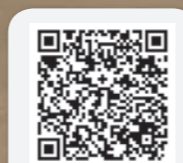


■ Produits végétariens de forme oblongue

Accessoires

Références	Genre	Application	Nombre de piste	Cadence max. (coup/min)	Puissance (kW)	Dimensions L x l x H (mm)
BC 236	Formeuse	Convenience: boulettes	4-6 ou 12 (4 ou 6 en coextrusion)	3000 (900 en coex.)	6	2130 (3000 avec applatisseur) x 1300 x 1820
BC 237 BC 237 Flex*	Formeuse		1 ou 2 ou 1 en coextrusion	500 (150 en coex.)	1	Sans tapis: 1070 x 1100 x 1750, Avec tapis et applatisseur: 2000 x 1100 x 1750
FST 883	Diviseur de flux	Convenience: viande hachée	Jusqu'à 12 (30 sur demande spéciale)	Multiple	-	Variables selon le projet client
FKF II	Doseuse à piston	Remplissage de conserves et bocaux en verre	1	120**	17,4	1611 x 2119 x 2215
KFE	Doseuse à guillotine		2	10	1,6	3994 x 3541 x 1800
Crimper	Formeuse	Convenience, Coextrusion en option	1	80	4,3	2440 x 1117 x 1733
Crimper	Formeuse		2	160	7	2481 x 1545 x 1740
Doseuse	Doseuse	Conserve	3	120	3	1154 x 1160 x 1811
Kebab Layer System	Formeuse	Tranches pour kebab	1	40 (selon la taille)	3	Sans tapis: 2724 x 1234 x 1514, Avec tapis: 4745 x 1234 x 1514

* Ajustement simple de la hauteur 580 à 1130 mm. ** Dépend du poids et du format.



■ Cellules de cuisson humide, cuisson sèche, étuvage, séchage, fumage, rôtissage munies de portes à deux poignées
Capacité de 1 à 40 chariots disposés sur 1 ou 2 rangées. Énergie vapeur, électricité ou gaz.
En série température réglable de 40 à 95 °C. En option de 20 à 250 °C

■ Cellule de cuisson Thermicjet® (portes à joints gonflables)



■ Cellules de cuisson humide, cuisson sèche, étuvage, séchage, fumage, rôtissage munies de portes à poignées simples et hublots (option)



■ Cellule artisanale d'étuvage, fumage et cuisson

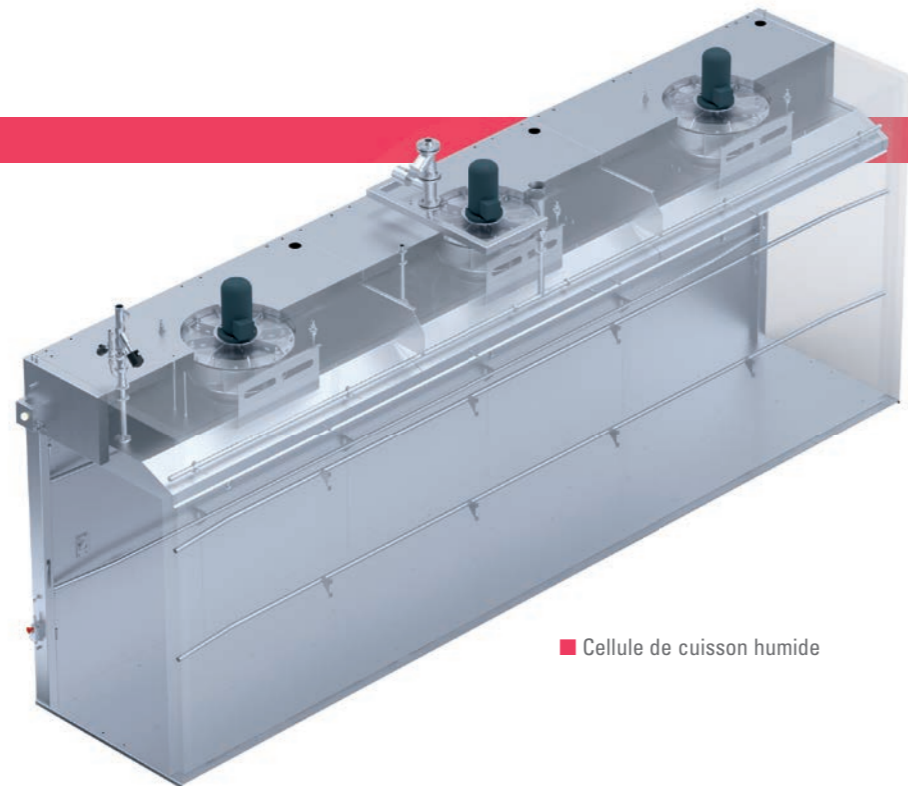


■ Poignées d'ouverture accessibles de l'intérieur

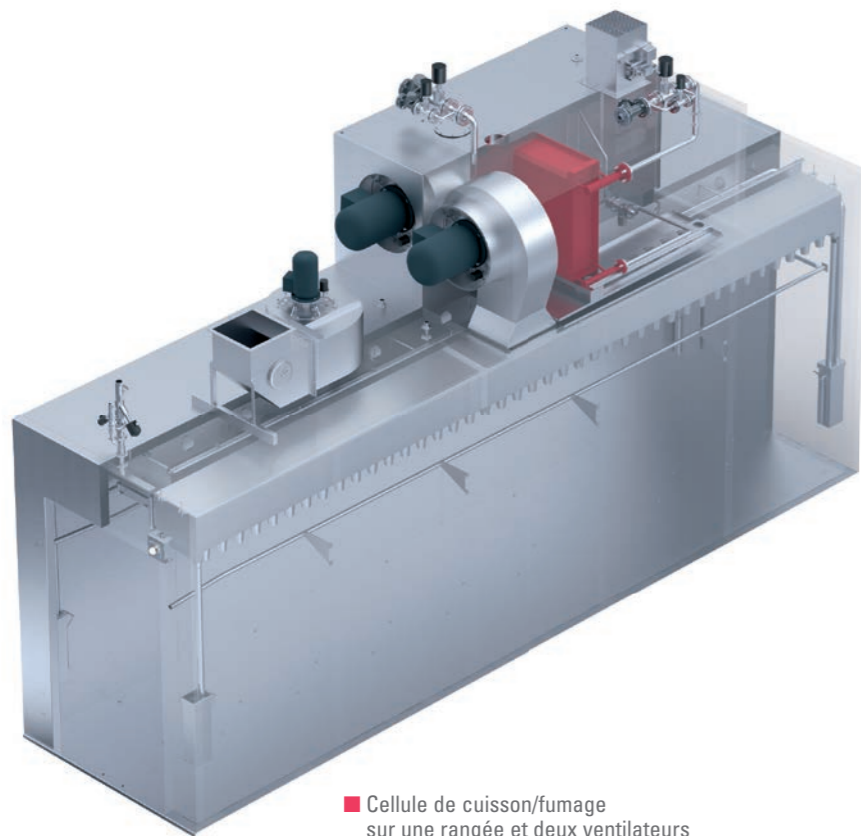


■ Porte guillotine double (sur 2 rangées)

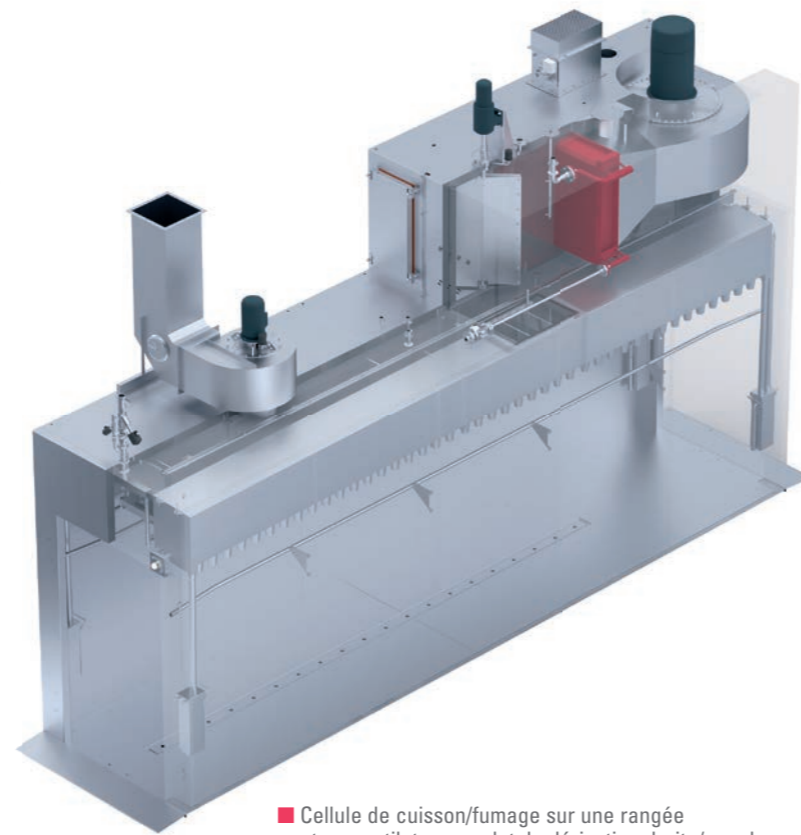
Plus en détails



■ Cellule de cuisson humide



■ Cellule de cuisson/fumage sur une rangée et deux ventilateurs



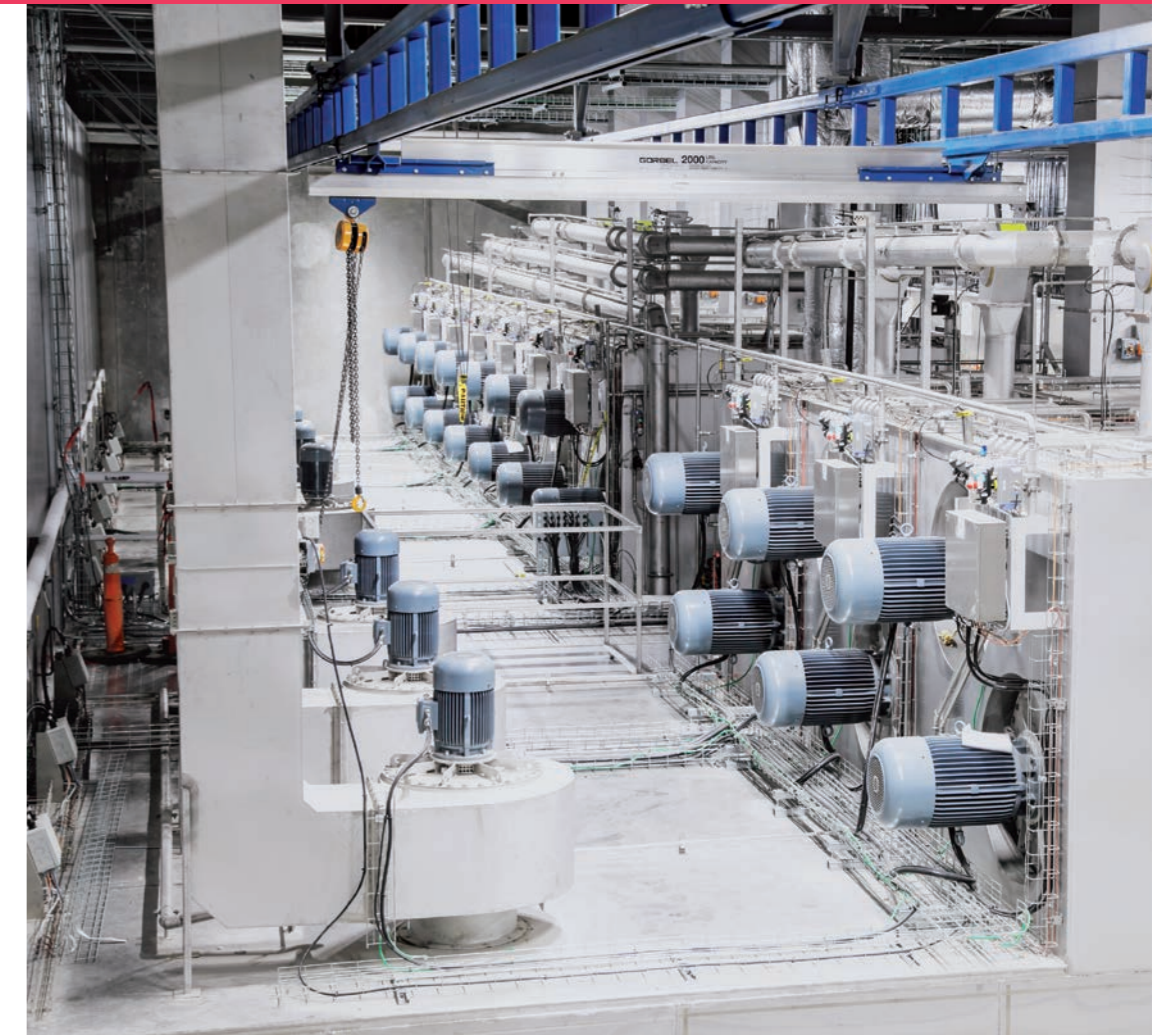
■ Cellule de cuisson/fumage sur une rangée et un ventilateur + volet de dérivation droite/gauche



■ Exécution soudée en continu

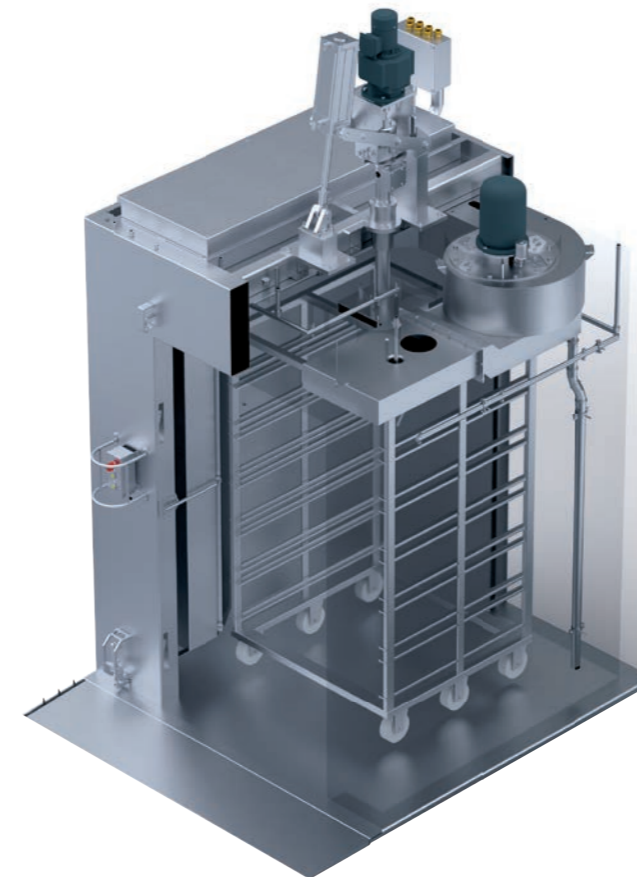
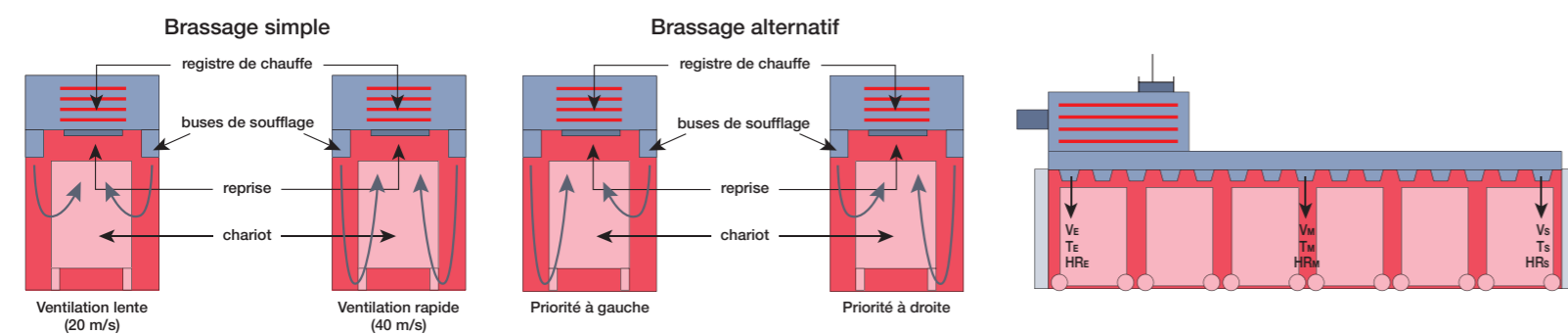


■ Charnière inox

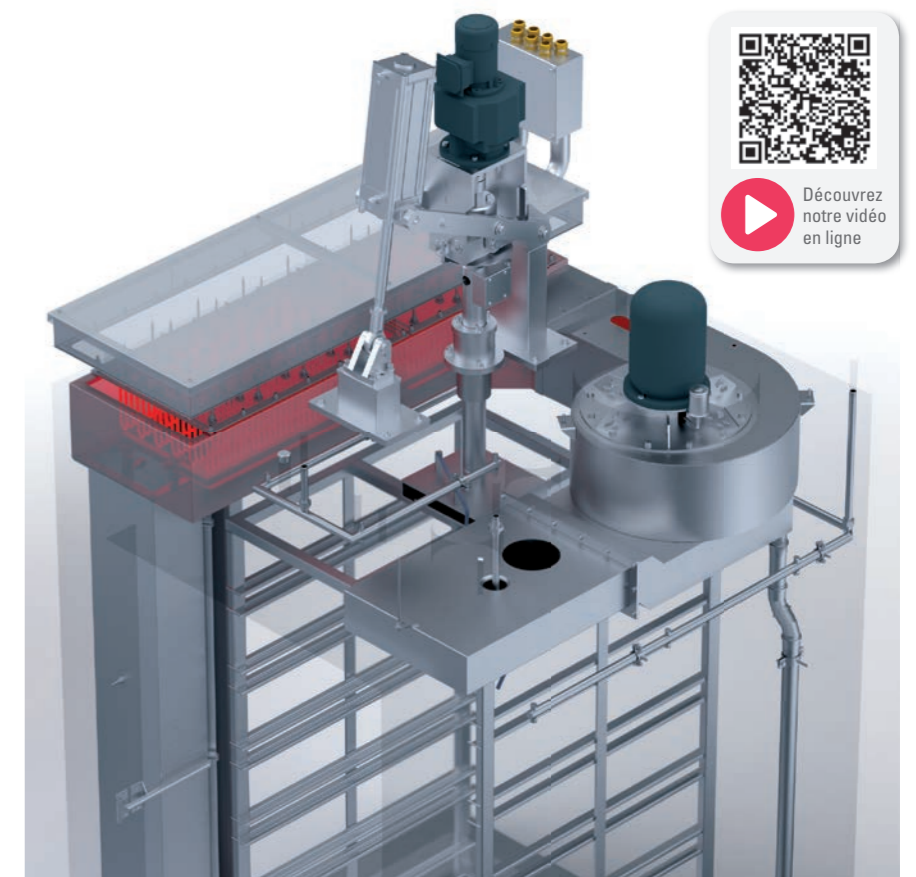


■ Comble techniques accessibles

■ Principe de ventilation à 4 temps des cellules de cuisson sèche et humide, étuvage, séchage et fumage



■ Cellule de rôtissage Bakejet® (chariot en rotation)



■ Cellule de rôtissage Bakejet® (détails)



Données techniques : voir page suivante dans rabat "Cellules de refroidissement intensif"



Cellules de refroidissement intensif (équipées de douches latérales en option)

Capacité de 1 à 40 chariots disposés sur 1 ou 2 rangées
Refroidissement par air froid ventilé et/ou eau du réseau, eau glacée, saumure



Découvrez
notre vidéo
en ligne

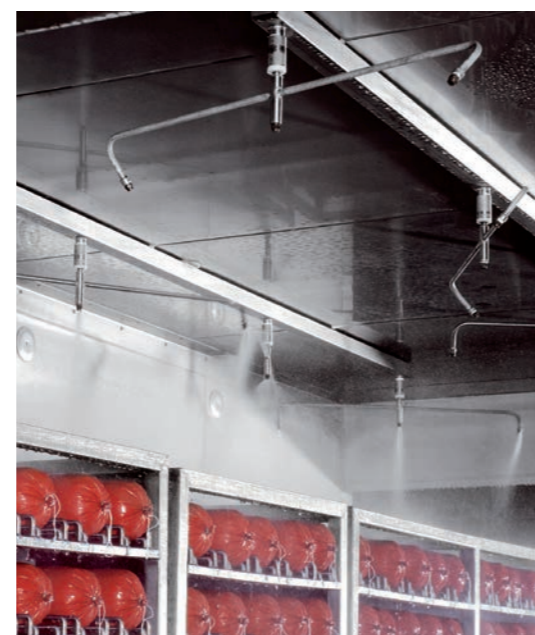
Plus en détails



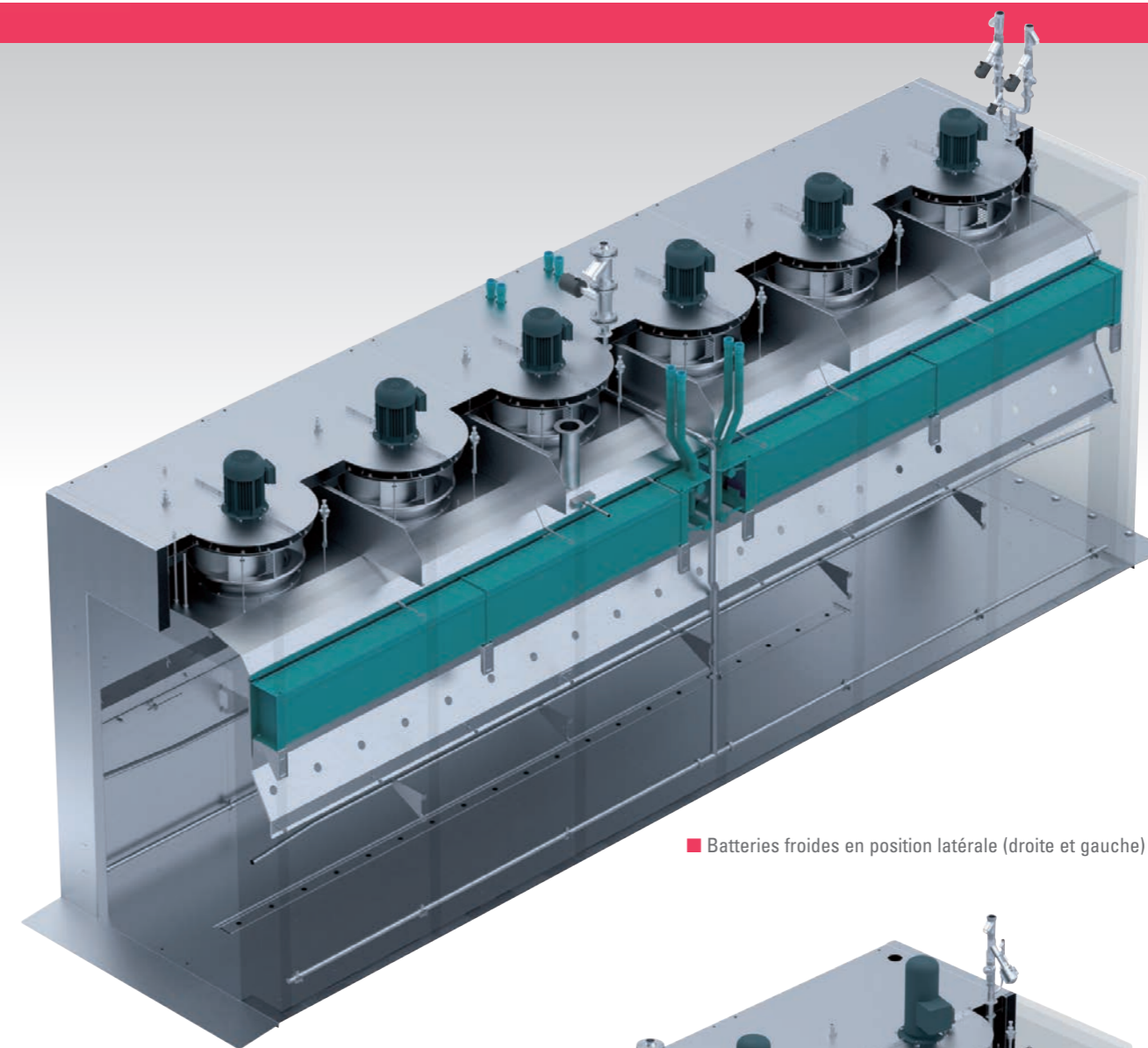
Cellules de refroidissement intensif de produits en cagettes plastiques (portes guillotines)



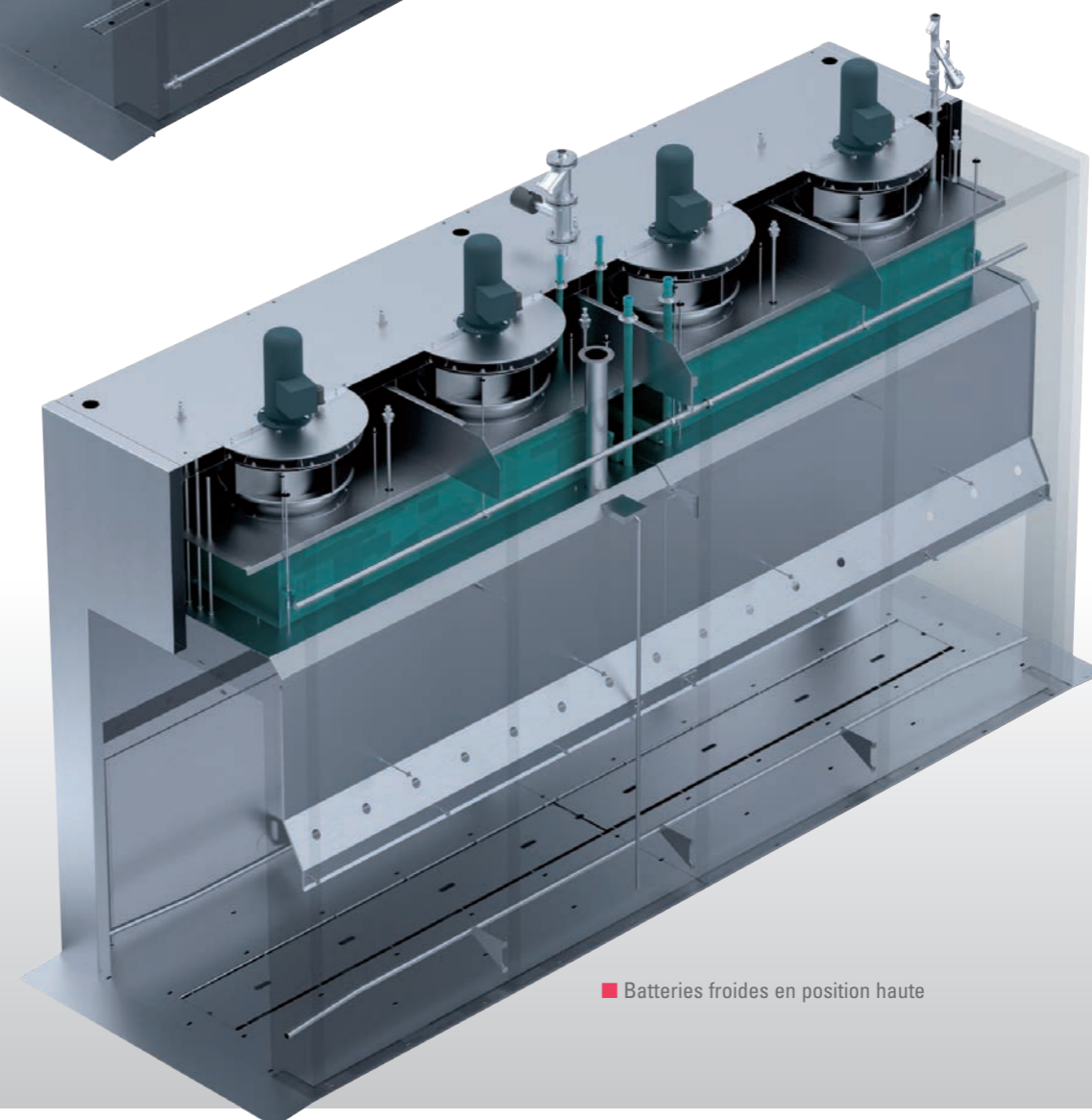
Batterie froide inox centrale, buses de douchage, ouïes de ventilation, tubes de protection



Douches fixes et rotatives



Batteries froides en position latérale (droite et gauche)



Batteries froides en position haute

Données techniques

Cellules mixtes - chariots disposés sur une rangée

Références/Caractéristiques techniques			1 chariot	2 chariots	3 chariots	4 chariots	5 chariots	6 chariots
Dimensions et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000	Version STANDARD	Longueur en mm	1 200	3 100	4 200	5 510	6 610	7 930
		Hauteur en mm	2 650	2 550	2 550	2 550	2 700	2 700
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 200	3 250	3 250	3 250	3 400	3 400
	Version TRANSIT	Longueur en mm	—	2 360	3 460	4 560	5 660	6 760
		Hauteur en mm	—	4 000	4 000	4 000	4 000	4 650
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	—	4 300	4 100	4 100	4 400	4 750
Valeurs de branchement	Versions STANDARD et TRANSIT	Largeur en mm	1 440	1 640	1 640	1 640	1 640	1 640
		Poids en kg	1 400	2 200	2 400	2 700	3 000	3 700
	Versions STANDARD et TRANSIT	Électricité en kW	3	10	13	18	18	25
		Chauffage en kW (Vapeur, électrique ou gaz)	27	80	120	160	200	220
		Vapeur B.P. en kg/h (humidification / cuisson humide)	65	125	150	200	250	300
		Eau froide en l/min (option douche)	18	36	54	72	90	108

Cellules mixtes - chariots disposés sur deux rangées

Références/Caractéristiques techniques			4 chariots	6 chariots	8 chariots	10 chariots	12 chariots	14 chariots
Dimensions et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000	Version STANDARD	Longueur en mm	3 310	4 410	5 510	6 610	7 710	8 980
		Hauteur en mm	2 550	2 550	2 700	2 700	2 700	2 700
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 200	3 200	3 200	3 400	3 400	3 600
	Version TRANSIT	Longueur en mm	2 360	3 460	4 560	5 660	6 760	7 860
		Hauteur en mm	3 600	3 700	3 700	3 900	4 500	4 500
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 800	4 000	4 000	4 100	5 000	5 000
Valeurs de branchement	Versions STANDARD et TRANSIT	Largeur en mm	2 860	2 860	2 860	2 860	2 860	2 860
		Poids en kg	3 100	3 500	4 000	4 600	5 200	5 700
	Versions STANDARD et TRANSIT	Électricité en kW	18	25	35	40	40	50
		Chauffage en kW (Vapeur, électrique ou gaz)	120	180	250	350	400	500
		Vapeur B.P. en kg/h (humidification/cuisson humide)	200	300	350	450	525	600
		Eau froide en l/min (option douche)	72	108	144	180	216	252

Cellules de cuisson humide

Références/Caractéristiques techniques		Chariots disposés sur une rangée						Chariots disposés sur deux rangées			
Dim. et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000	Longueur en mm	1 260	2 360	3 460	4 560	5 660	6 760	2 360	3 460	4 560	5 660
	Largeur en mm	1 400	1 400	1 400	1 400	1 400	1 400	2 860	2 860	2 860	2 860
	Hauteur en mm	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550
	Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600
	Poids en kg	900	1 200	1 500	1 900	2 250	2 600	1 800	2 300	2 800	3 300
	Électricité en kW	1,5	3	3	6	6	9	6	9	12	15
Valeurs de branchement	Vapeur en kg/h	50	100	150	175	200	250	175	250	300	350
	Eau froide en l/min (option douche)	18	36	54	72	90	108	72	108	144	180

Cellules de refroidissement intensif

Dimensions et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000						Valeurs de branchement		
Références	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	H sous plafond nécessaire (mm)	Poids (kg)	Électricité (kW)	Puissance frigorifique (kW) (environ, selon produit)	Eau froide* (l/min)
Chariots disposés sur une rangée								
1 chariot	1 260	1 500	3 020	3 700	1 100	3	15	18
2 chariots	2 360				1 600	6	30	36
3 chariots	3 460				2 100	9	45	54
4 chariots	4 560				2 600	12	60	72
5 chariots	5 660				3 100	15	75	90
6 chariots	6 760				3 600	18	90	108
Chariots disposés sur deux rangées								
4 chariots	2 360	2 860	3 020	3 700	2 400	12	60	72
6 chariots	3 460				3 500	18	90	108
8 chariots	4 560				4 400	24	120	144
10 chariots	5 660				5 000	30	150	180

* Option douche.

Plus de détails



■ Électrovalves de nettoyage (option)



■ Dispositif de nettoyage avec dosatron (option)



■ Nettoyage automatique (surpresseur + dosatron en options)



■ Dispositif de nettoyage pour installations industrielles



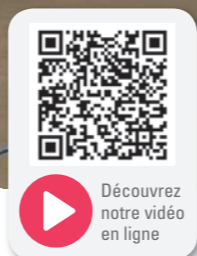
■ Nettoyage avec produits moussants (option)



■ Boule de lavage (option)



■ Cellule semi-continue - Dépose extérieure intégrée au sol



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Cellules semi-continues munies d'une transitique avec chaînes à cliquets pour chariots sur roues



■ Cellule semi-continue - Dépose intérieure

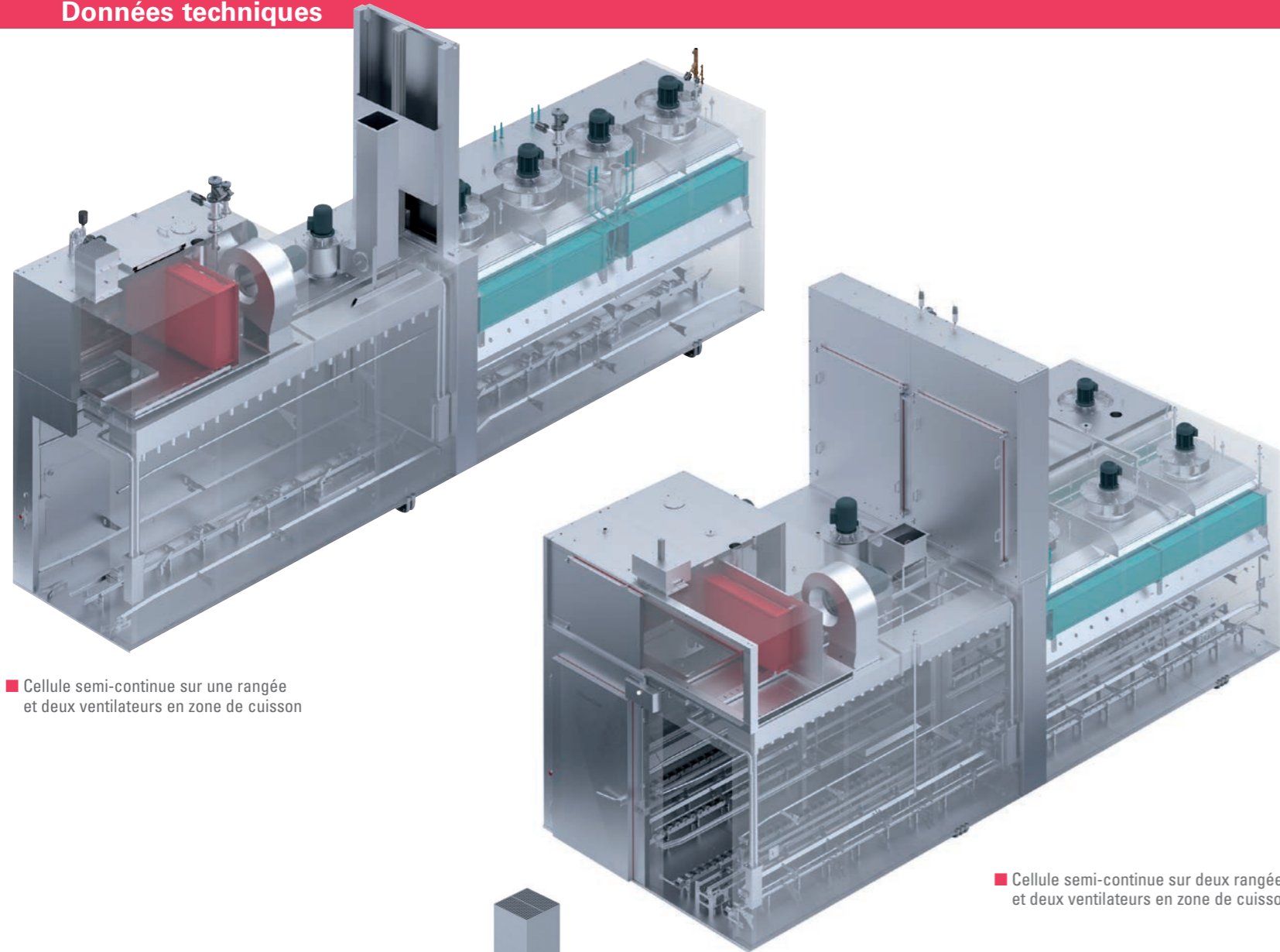


■ Cellule semi-continue - Dépose extérieure surélevée



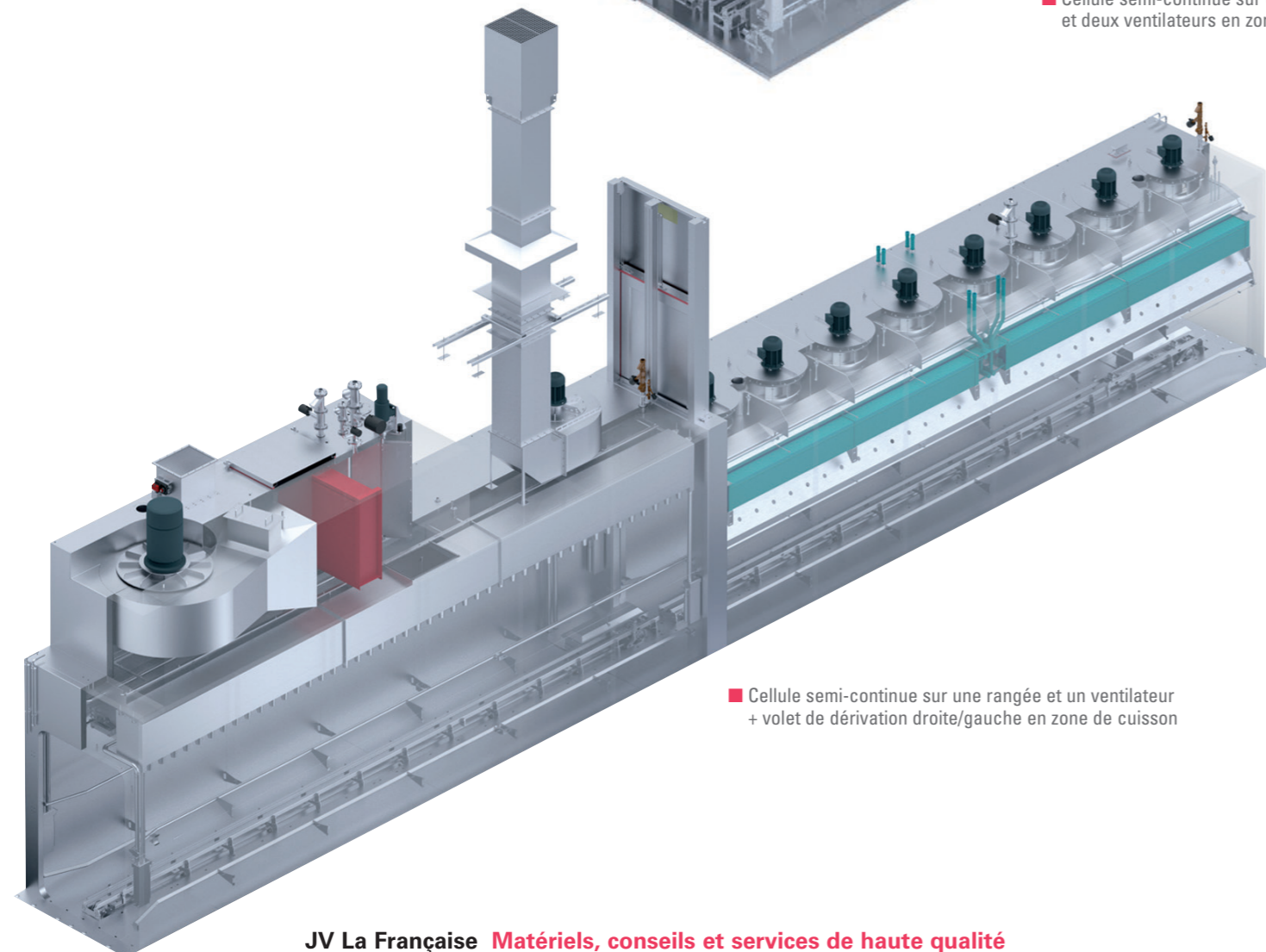
■ Stockage tampon en sortie, sur transrouleurs pour chariots sans roue

Données techniques



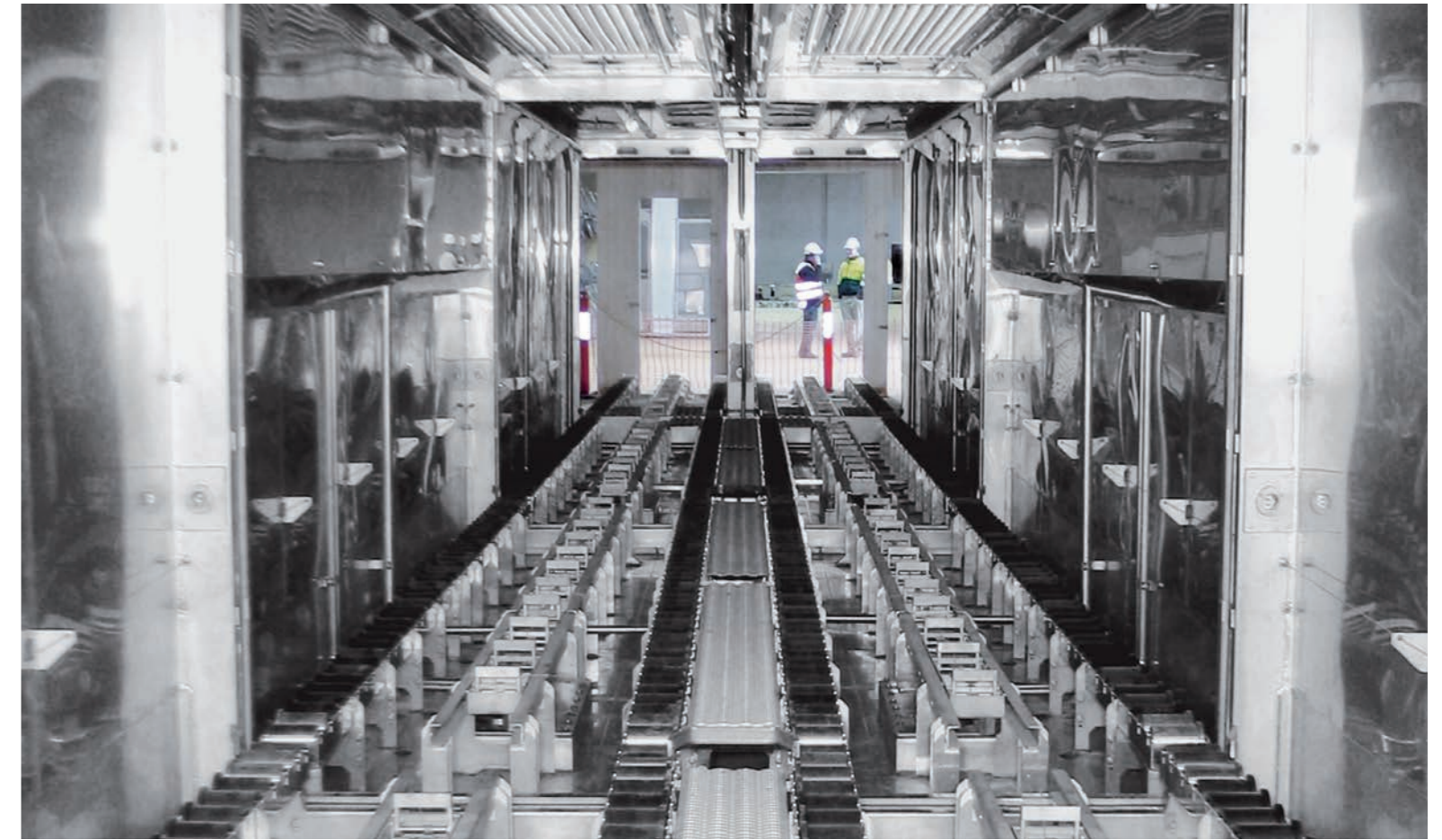
■ Cellule semi-continue sur une rangée et deux ventilateurs en zone de cuisson

■ Cellule semi-continue sur deux rangées et deux ventilateurs en zone de cuisson



■ Cellule semi-continue sur une rangée et un ventilateur + volet de dérivation droite/gauche en zone de cuisson

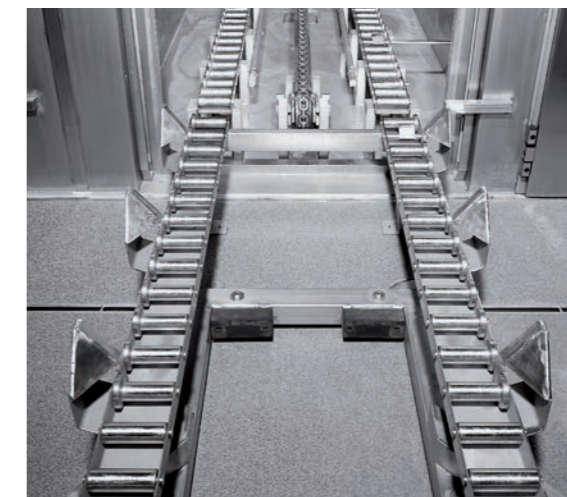
Plus en détails



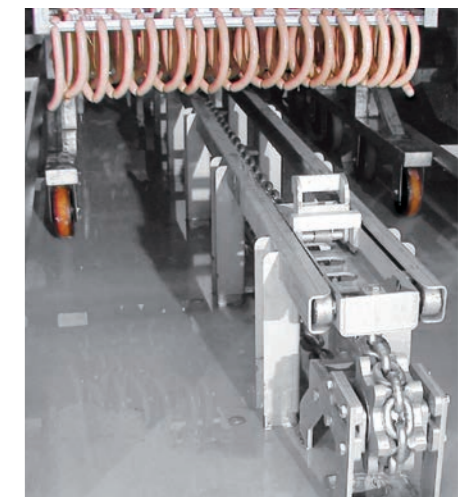
■ Transrouleurs cellule semi-continue sur deux rangées



■ Barre à cliquets pour chariots sur roues



■ Chaîne à cliquets + transrouleurs pour chariots sans roue



■ Chaîne à cliquets pour chariots sur roues



■ Barre à cliquets pneumatique pour chariots sur roues

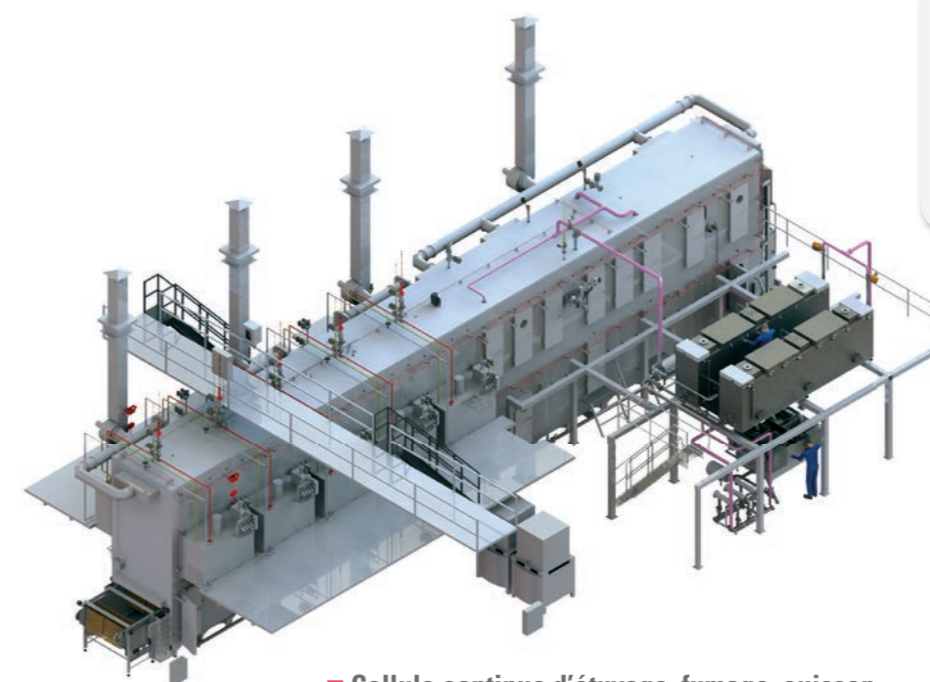
Plus en détails



■ Entrée de la cellule continue



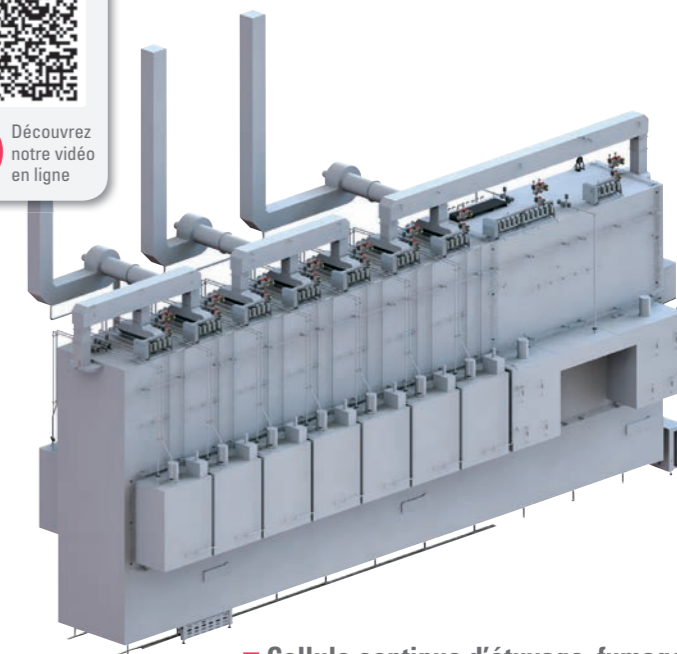
■ Sortie de la cellule continue



■ Cellule continue d'étuvage, fumage, cuisson et refroidissement par douche d'eau glacée



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Cellule continue d'étuvage, fumage et refroidissement par air froid ventilé



■ Porte d'accès



■ Intérieur de la cellule continue en cours de production



■ Bacs de refroidissement (eau glacée)



■ Combles techniques

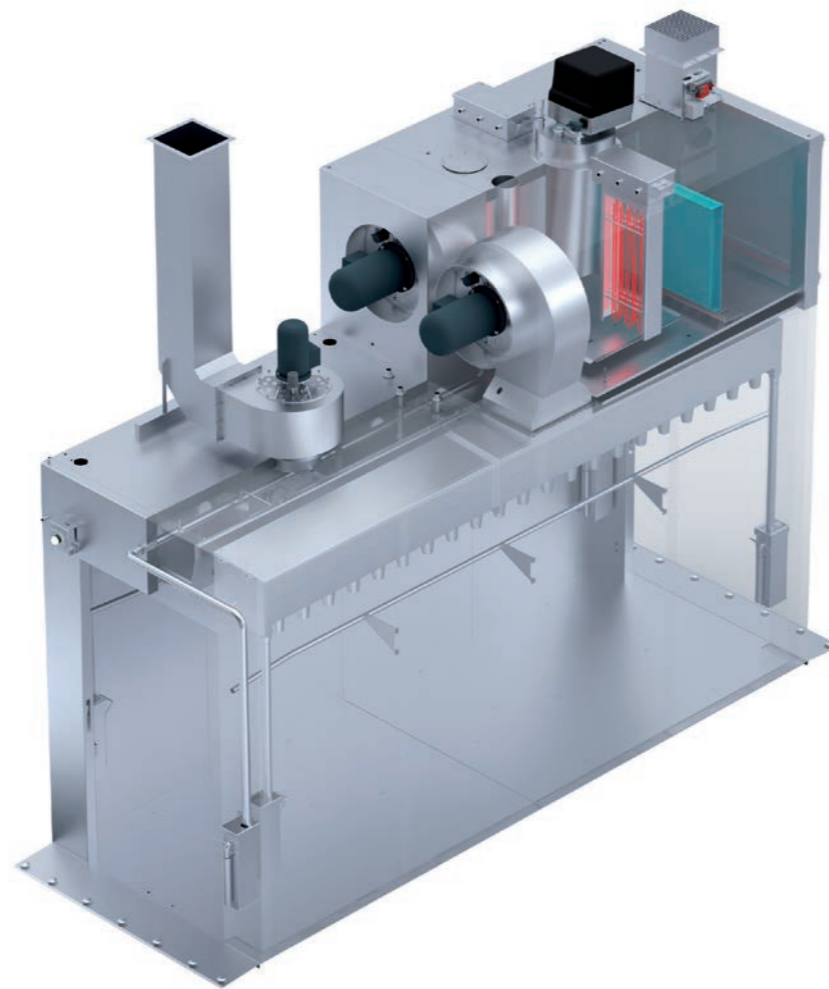
Cellules spéciales poissons séchage, fumage, cuisson



■ Cellules de séchage, fumage (à chaud ou à froid), cuisson de poissons - Flux vertical ou horizontal possibles



■ Exemples de produits



■ Cellule de cuisson/fumage (à chaud ou à froid)
Sur une rangée et deux ventilateurs

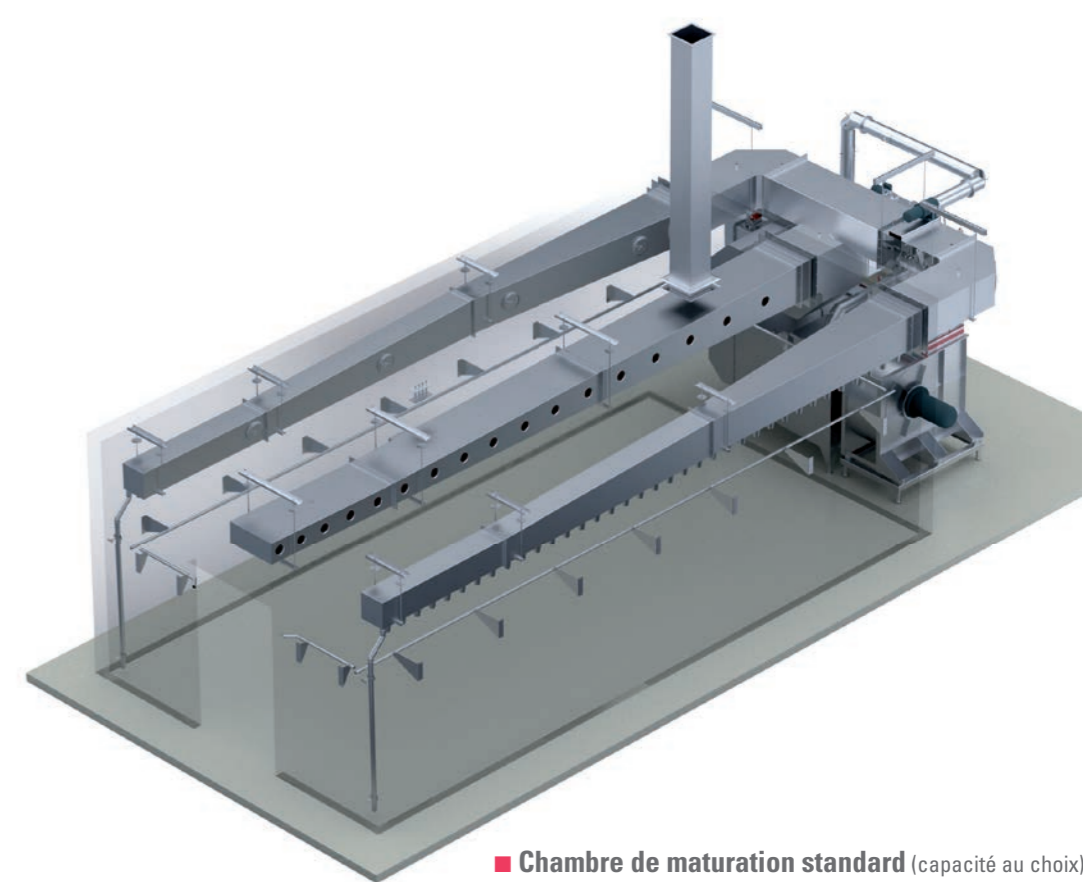
Chambres de maturation



■ Chambre de maturation



■ Côte de bœuf en cours de maturation

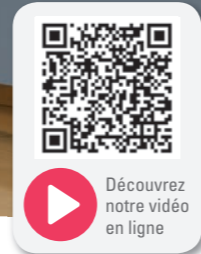


■ Chambre de maturation standard (capacité au choix)

Étuves/Fermentation



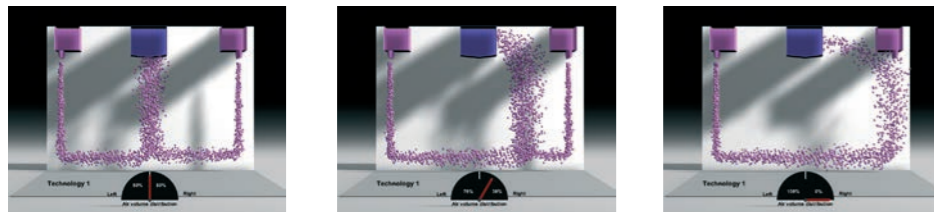
■ Étuves - De 4 à 60 chariots



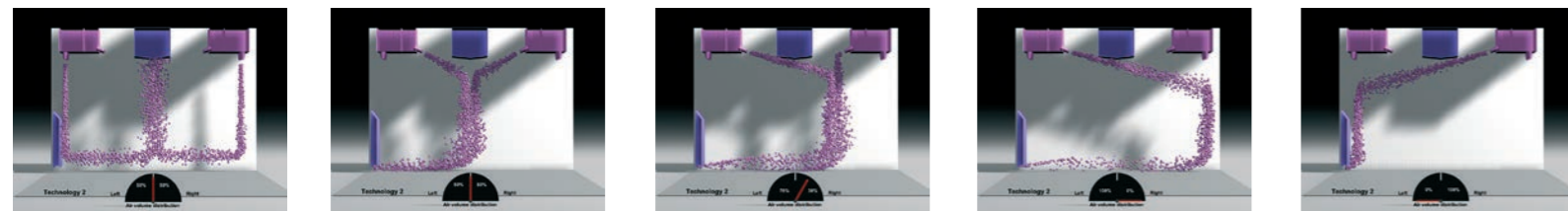
Découvrez notre vidéo en ligne

Plus en détails

■ Ventilation classique

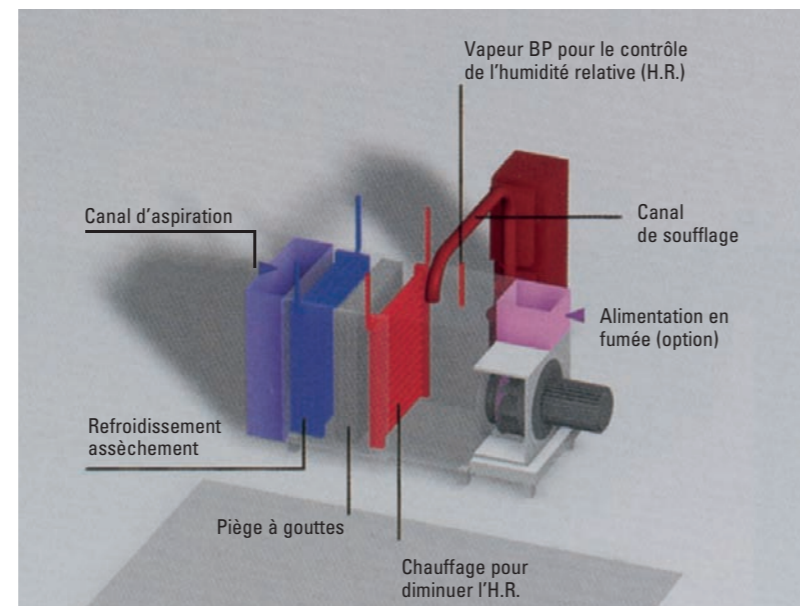


■ Ventilation multicanaux



Étuves/Fermentation

Capacité en nombre de chariots	Valeurs de branchement		
	Électricité (kW)	Chauffage (kW)	Puissance frigorifique (kW)
4	3	9	7
6	4	12	10
8	6	15	12
10	6	18	14
12	8	22	18
14	8	26	20
16	8	30	22
18	12	34	25
21	12	40	30
24	12	45	34
27	12	52	39
30	16	55	42
33	16	63	47
36	19	65	50
39	19	74	54
42	19	78	58
45	23	84	62
51	23	95	70
60	30	110	85



Séchoirs chambres de maturation

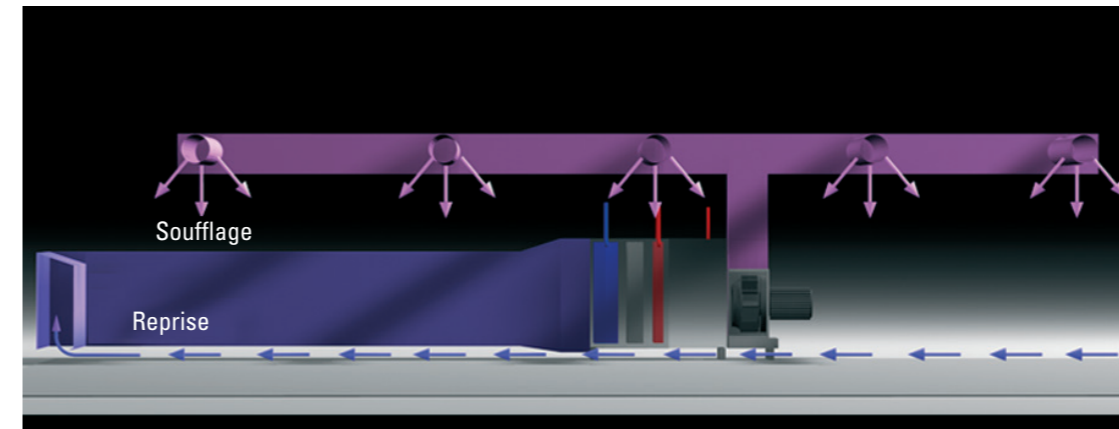


■ Séchoirs chambres de maturation - De 20 à 800 m²



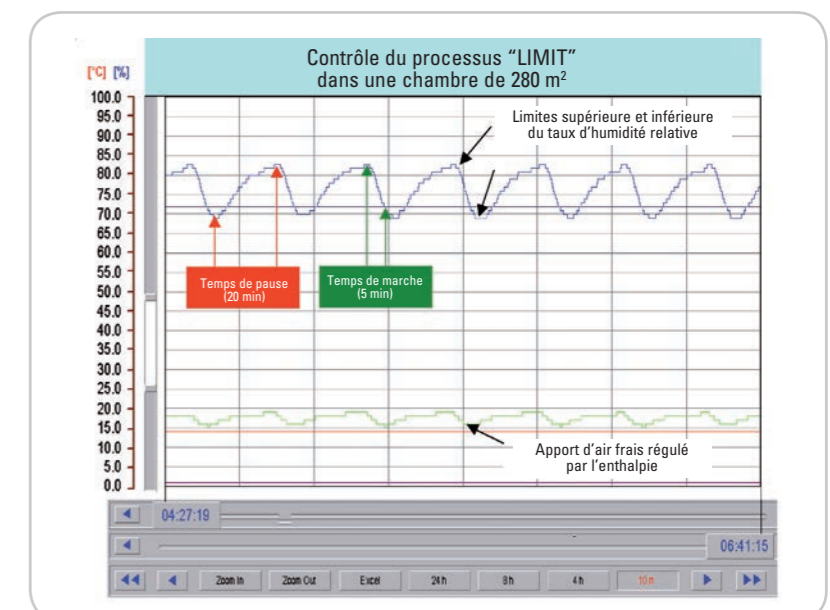
Découvrez notre vidéo en ligne

Plus en détails



Séchoirs/chambres de maturation

Surface (m ²)	Valeurs de branchement		
	Électricité (kW)	Chauffage (kW)	Puissance frigorifique (kW)
20	2	5	7
40	3	10	14
60	3	14	20
80	4	18	25
100	6	20	30
125	8	28	40
150	9	32	45
175	11	40	55
200	15	45	60
250	15	55	75
300	19	65	90
350	22	75	105
400	30	85	120
450	37	95	135
500	37	105	150
550	45	115	165
600	45	125	180
700	55	145	210
800	55	170	240



Décongélation



■ Chambre de décongélation

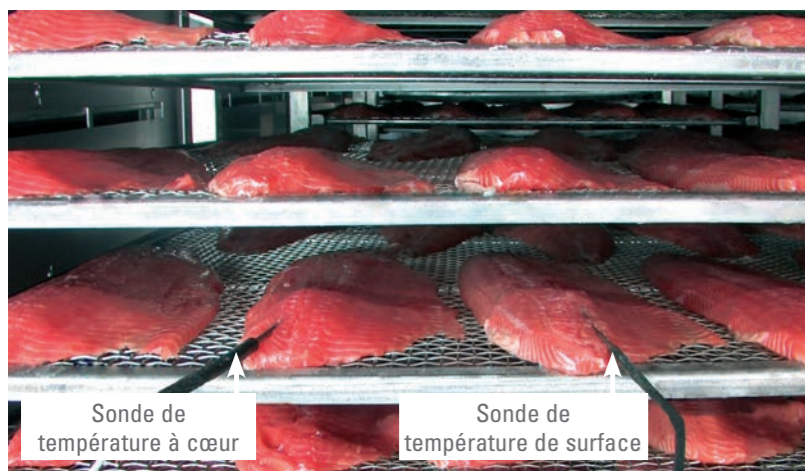


Découvrez
notre vidéo
en ligne

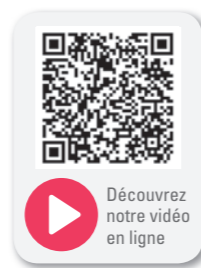
Plus en détails



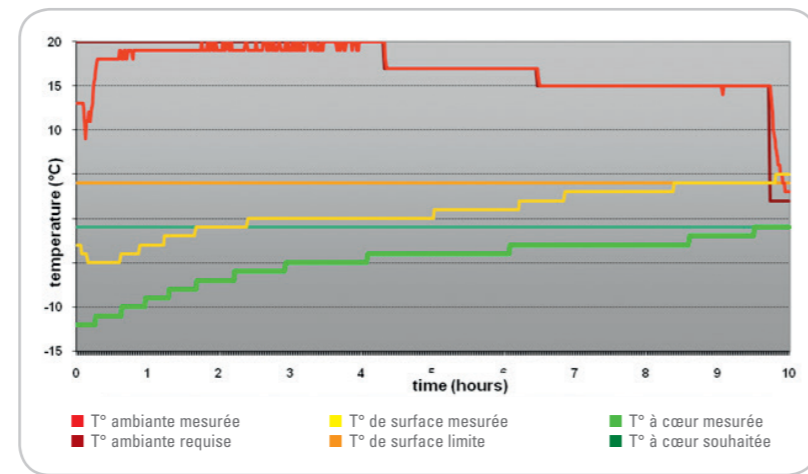
■ Chambre de décongélation (2 étages)



■ Contrôle des températures ambiantes, de surface et à cœur



■ Baratte de décongélation D-ICER
(capacité de 500 à 5 000 kg)



■ Courbes de décongélation

Marmites



■ Marmites - De 150 à 1 000 l (panier et palan en options)
Énergie : vapeur, électricité, gaz ou huile thermique



■ Marmites avec barres de protection



■ Exemple d'application

Caractéristiques techniques	150 litres	200 litres	300 litres	400 litres	500 litres	600 litres	800 litres	1 000 litres
Dimensions extérieures								
Largeur B (mm)	1 000	1 050	1 200	1 350	1 600	1 850	2 350	2 850
Profondeur A pour Références gaz et huile (mm)	–	1 250	1 350	1 450	1 450	1 450	1 450	1 450
Profondeur A pour Références vapeur et électrique (mm)	–	1 100	1 200	1 300	1 300	1 300	1 300	1 300
Hauteur H (mm)	950	950	950	950	950	950	950	950
Dimensions intérieures								
Largeur (mm)	Diamètre = 700	700	850	1 000	1 250	1 500	2 000	2 500
Profondeur (mm)	–	700	800	900	900	900	900	900
Hauteur (mm)	450	450	450	450	450	450	450	450
Valeurs de branchement								
Propane (kg/h)	1,1	1,1	1,6	2,07	2,8	3,1	4,1	4,8
Gaz naturel (m ³ /h)	1,4	1,4	1,9	2,54	3,4	3,8	5,1	5,9
Huile (l/h)	3	3	3,5	4,5	5	7	9	10
Électrique (kW)	11	13	18	22	32	36	48	56
Vapeur 3,0 bar (kg/h)		52	78	104	130	157	209	261
Vapeur 0,6 bar (kg/h)	45	50	75	100	125	150	200	250



■ Générateur de fumée à copeaux ou sciure

■ Générateur de fumée avec évacuation automatique des cendres (idéal pour un procédé de fumage en continu)

■ Fumée liquide

Plus en détails



■ Détail du générateur de fumée



■ La fumée s'échappe par le haut



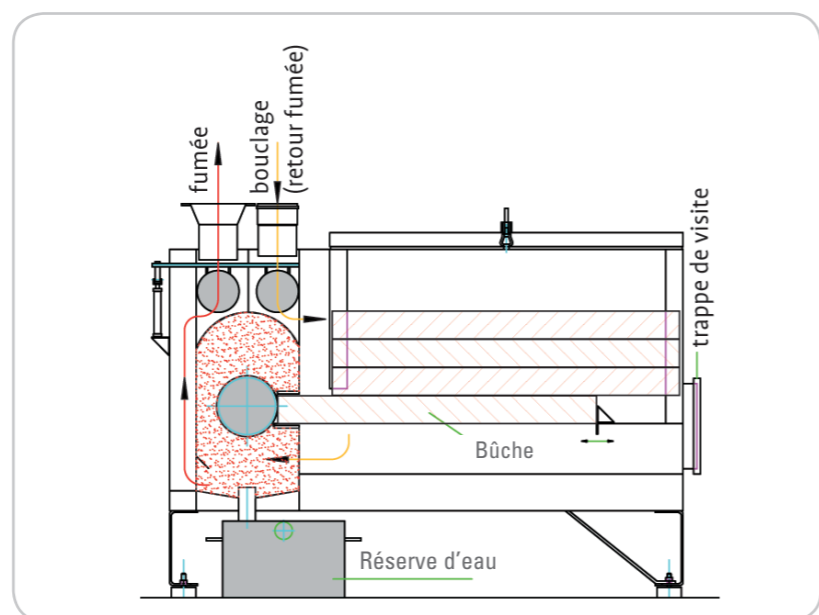
■ Dispositif d'atomisation



■ Buse d'atomisation



■ Générateur de fumée à bûches (pour équiper 2 cellules)



■ Principe de fonctionnement du générateur de fumée par friction de bûches

Automates programmables



■ Gestion des données avec 4 systèmes de contrôle différents

Plus en détails



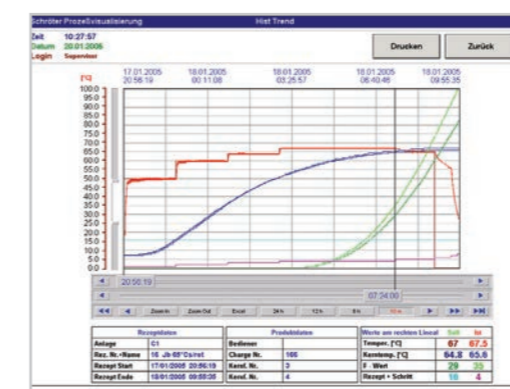
■ Automate programmable Siemens



■ Lecteur de codes à barres (option)



■ Thermomètre sans fil (option)



■ Courbes de cuisson (option)

■ Supervision de la salle de cuisson (option)



■ Télémaintenance (option)

GAMME ARTISANALE



■ Cubixx 100



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Cubixx 100 CX



■ Cubixx 120
Avec tapis d'évacuation



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Cubeuse spéciale fromages "Cheesixx"



Découvrez
notre vidéo
en ligne

Plus en détails



■ Bloc Téflon pivotant



■ Bloc Téflon latéral mobile manuel



■ Guillotine pneumatique latérale
pour les applications fromage



■ Chambre de pré-remplissage



■ Jeu de coupe standard



■ Jeu de coupe standard
+ maintien de viande fraîche



■ Automate programmable avec écran tactile
(en série sauf sur Cubixx 100)



■ Chambre entièrement en inox avec paroi latérale de compression (Cubixx 120)



■ Protection de lame (option)



■ Protection guillotine (option)



■ Chariot de démontage

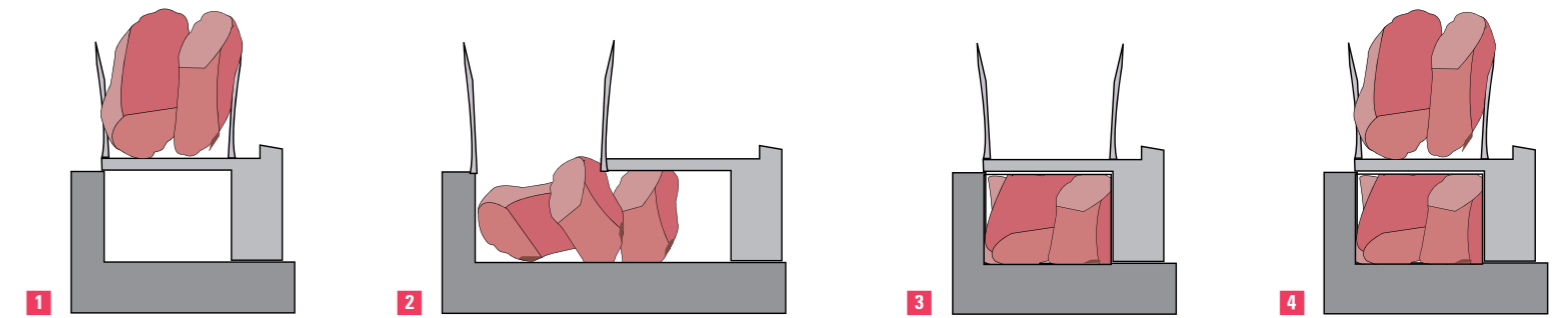
Exemples d'applications



Plus en détails

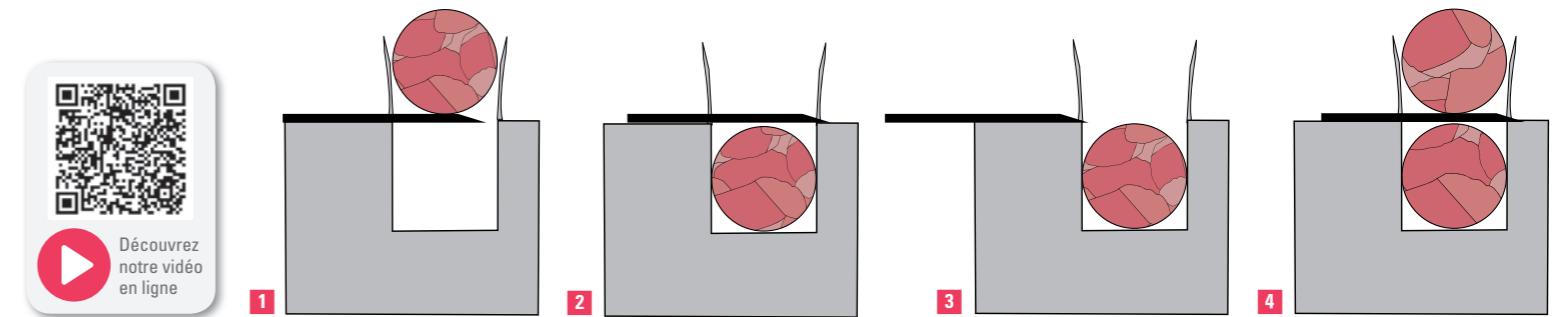
■ Cubixx 120

Compression longitudinale (hydraulique) et latérale (manuelle)



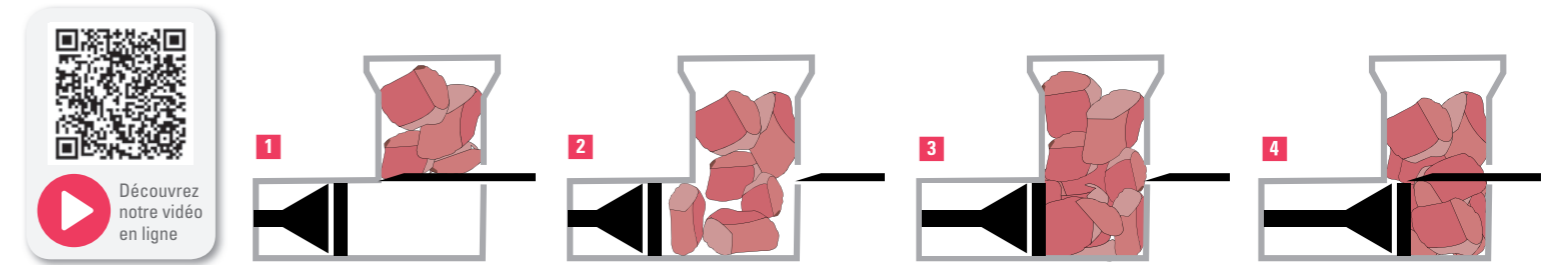
■ Gamme Cheesixx et Maxx avec référence U

Compression longitudinale uniquement (hydraulique) + guillotine (hydraulique)



■ Gamme Cubixx et Maxx avec référence LP

Compression longitudinale (hydraulique) et latérale (hydraulique) + guillotine (hydraulique)



Réf.	Débit max.* (kg/h)	Dim. chambre H x l x L (mm)	Ép. de coupe (mm)	Puis. (kW)	Mode de fermeture	Commande	Poids (kg)	Dim. hors tout L x l x H (mm)	Jeu de coupe (mm)	Outils possibles	Tapis d'évacuation
Pour viande fraîche et raidie (-2 °C), poisson											
Cubixx 100	1300	100 x 100 x 290	de 1 à 35	2,6	Bloc Téflon pivotant	Boutons de commande	220	1160 x 620 x 1140	de 4x4 à 50x50	Grilles mobiles	Option (indépendant)
Cubixx 100 L	1600	100 x 100 x 400				Automate programmable + écran tactile	250	1360 x 620 x 1140			
Cubixx 100 CX	2000	100 x 100 x 510				Bloc Téflon + paroi latérale mobile + chambre pré-remplie	310	1650 x 730 x 1110			
Cubixx 120	2800	120 x 120 x 550	de 1 à 40	8	Bloc Téflon + paroi latérale mobile + chambre pré-remplie	Boutons de commande + potentiomètre	700	1850 x 1620 x 1230	de 4x4 à 60x60	Grilles mobiles ou fixes, disque (opt.), râpe (opt.)***	Oui, intégré
Cubixx 120 CE						Automate prog. + écran tactile	350	1610 x 700 x 1140			
Spécial fromage											
Cheesixx	1300	100 x 105 x 350	de 1 à 40	3,5	Guillotine pneumatique	Automate prog. + écran tactile	350	1610 x 700 x 1140	de 4x4 à 50x50**	Grilles fixes électro érodées, râpe	Option (indépendant)

* En fonction du produit et de l'épaisseur de coupe. ** Jeux de coupe standards, grilles électro érodées ou grilles à fils. *** Oblige option démarrage progressif.

GAMME INDUSTRIELLE



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ **Cubixx 100 LP**
La plus petite cubeuse
industrielle du monde



■ **Cubixx 120 LP**



■ **Cubeuse Maxx**
Avec élévateur intégré
et porte relevante



■ **Maxx 116 LP**



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ **Cubeuse**
Hautes performances
avec couteau simple



■ **WS 150**
Cubeuse en continue



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ **BS 28**



Découvrez
notre vidéo
en ligne



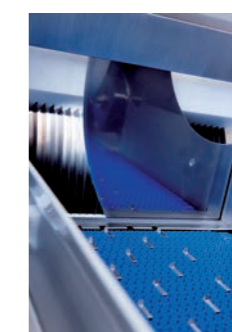
■ **Lardons**



■ **CS 28 2D**



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ **Découpe 2D**



■ **AUT 200**



■ **Tapis à tasseaux (option)**



■ **Cubes de fromage**



■ **Jeu de coupe**



■ **Compresseur "Top Presse"**



■ **Râpe**

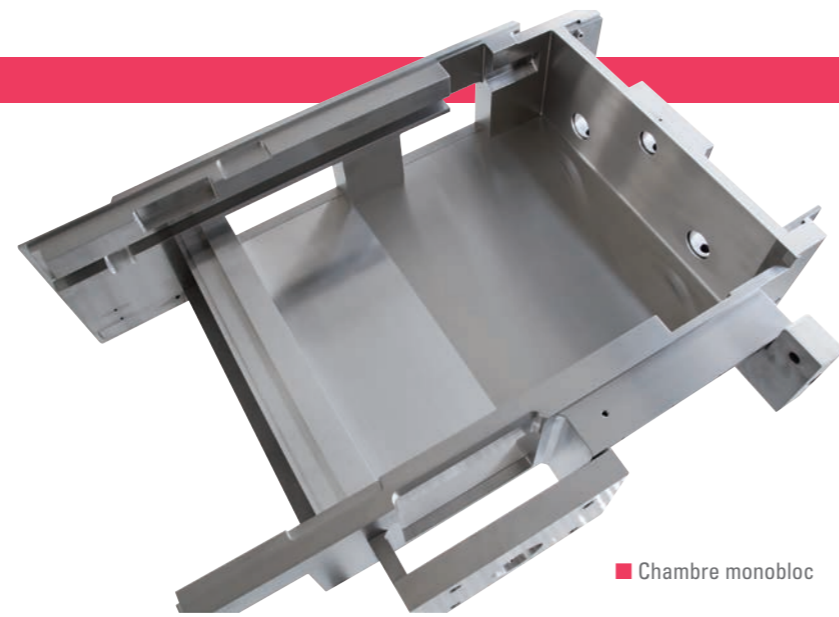


■ **Fromage râpé**

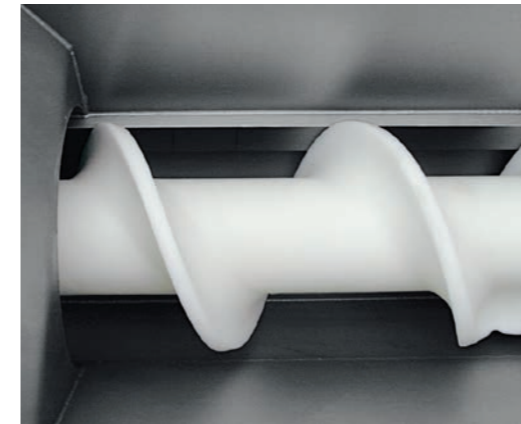
Plus en détails



■ Vue générale : jeu de coupe + accès à la paroi latérale de compression



■ Chambre monobloc



■ Vis d'alimentation du jeu de coupe de la cubeuse continue



■ Chambre avec paroi latérale mobile en aluminium et guillotine hydraulique latérale



■ Paroi latérale mobile + piston en matière synthétique bleue détectable



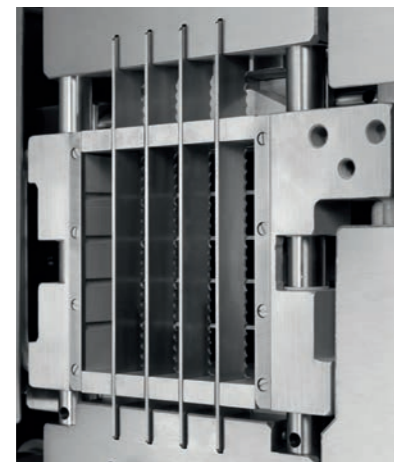
■ Couteau double



■ Couteau 4 branches



■ Jeu de coupe SVSH pour viande fraîche en petite dimension jusqu'à 4 mm



■ Jeu de coupe pour viande congelée



■ Jeu de coupe haute précision pour viandes fraîches, chaque cube est parfaitement individualisé

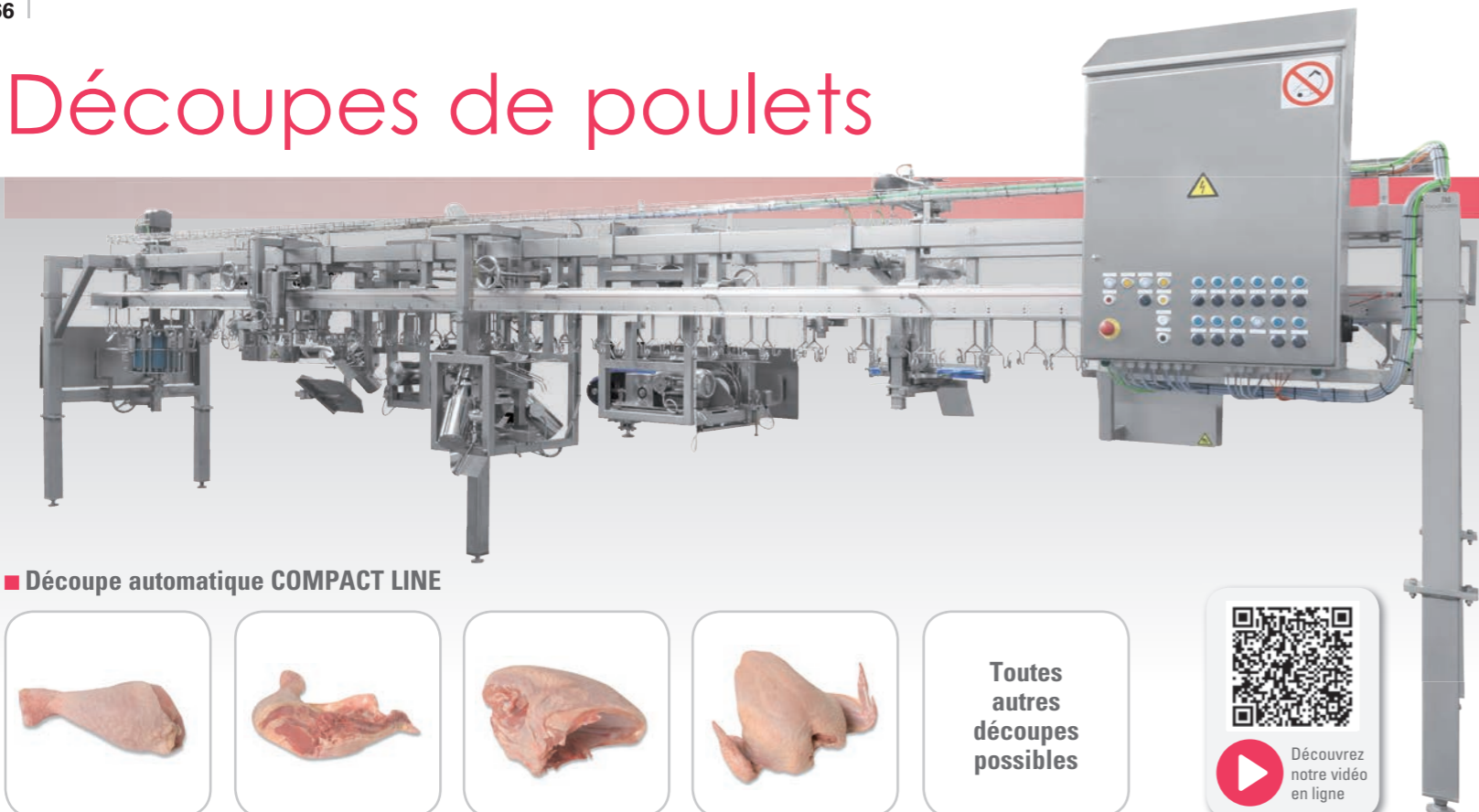


■ Jeu de coupe 3D pour produits congelés et (ou fermes), il évite le collage des cubes, ils sont parfaitement individualisés

Références	Application	Débit max.* (kg/h)	Chambre Monobloc	Dim. chambre H x l x L (mm)	Ép. de coupe (mm)	Puiss. (kW)	Paroi latérale de compression	Guillotine	Poids (kg)	Dim. hors tout L x l x H (mm)	Jeux de coupe (mm)	Trémie	Mode d'alimentation	Mode d'évacuation					
Cubixx 100 LP	Viande fraîche et raidie (-2 °C), et poisson	2000	Non	100 x 100 x 510	de 1 à 35	3,7	Hydraulique (1 vérin)	Hydraulique	500	1965 x 1145 x 1960	de 5 x 5 à 50 x 50	Oui****	Manuel option tapis indépendant synchronisé ou élévateur à colonne (les 2 obligent trémie)	Bac "E" 200 l ou tapis indep. (opt.)					
Cubixx 120 U		2800		120 x 120 x 550		Non	850		1850 x 1730 x 1990	de 4 x 4 à 60 x 60									
Cubixx 120 LP				120 x 120 x 550 (jusqu'à 280**)		Hydraulique (1 vérin)	900		1850 x 1730 x 1970	de 5 x 5 à 75 x 75									
Cubixx 150 LP				4800		150 x 150 x 610 (jusqu'à 310**)	Hydraulique (1 vérin)		1100	2150 x 1930 x 1920	de 4 x 4 à 58 x 58								
Maxx 116 U				2300		116 x 116 x 520	Non		1050	2150 x 1700 x 1900	de 6 x 6 à 75 x 75								
Maxx 116 LP	2800	116 x 116 x 535 (jusqu'à 280**)	Hydraulique (1 vérin)	1150	2150 x 2050 x 1900	de 4 x 4 à 58 x 58													
Maxx 150 LP	Viande fraîche et raidie (jusqu'à -9 °C en fct. de la viande) et poisson	3200	Oui	150 x 150 x 610 (jusqu'à 310**)	de 1 à 40	14,4	Hydraulique (2 vérins)	Hydraulique	1650	2340 x 2000 x 1950	de 6 x 6 à 75 x 75	Non	Manuel option tapis indépendant synchronisé ou élévateur à colonne (les 2 obligent trémie)	Tapis intégré					
HA 30	Viande fraîche et raidie (-4 °C), poisson et fromage	2300		116 x 116 x 520		10	Non		1100	2200 x 1540 x 1650	de 4 x 4 à 58 x 58								
HA 125 NP		2800		116 x 116 x 565 (jusqu'à 240**)		7,5	Manuelle		Non	900	2140 x 1430 x 1720				de 5 x 5 à 58 x 58				
HA 125 NP HE				116 x 116 x 565 (jusqu'à 240**)		9	Manuelle		Non	1100	3200 x 1620 x 2800				de 4 x 4 à 58 x 58				
VA 125 N	Viande fraîche et raidie (-4 °C), et poisson	4500		116 x 116 x 535 (jusqu'à 280**)		10	Hydraulique (1 vérin)		Hydraulique	1200	2150 x 1700 x 2150				de 4 x 4 à 58 x 58				
VA 125 N HE				11,5		Hydraulique (1 vérin)	1400			3350 x 1700 x 2900	de 6 x 6 à 75 x 75								
VA 150 N				14		Hydraulique (2 vérins)	1650			2500 x 1800 x 2400	de 6 x 6 à 75 x 75								
VA 150 G	Viande fraîche et raidie (-9 °C), et poisson	3200		150 x 150 x 610 (jusqu'à 310**)		14	Hydraulique (2 vérins)		Hydraulique	1700	2500 x 1800 x 2400				de 6 x 6 à 75 x 75	de 4 x 4 à 58 x 58	Oui****	Manuel option tapis indépendant synchronisé ou élévateur à colonne (les 2 obligent trémie)	Bac "Europe" 200 l ou tapis indépendant (option)
AUT 30	Fromage	2300		116 x 116 x 535 (jusqu'à 280**)		10	Hydraulique (1 vérin)		1300	2150 x 1680 x 1650	de 5 x 5 à 58 x 58***								
AUT 200		3000		200 x 116 x 450 (jusqu'à 310**)		13	Hydraulique (1 vérin)		1500	2600 x 1870 x 2900	de 6 x 6 à 58 x 100***								
AUT 200 L		3400	200 x 116 x 535 (jusqu'à 310**)	Hydraulique (1 vérin)	1500	2730 x 1870 x 2900	de 6 x 6 à 58 x 100***												
WS 150	Viande fraîche et raidie (-2 °C)	10000	150 x 150 x 900	de 1 à 75	17	Non	Non	1350	2200 x 1550 x 2200	de 6 x 6 à 75 x 75	Oui****	Manuel option tapis indépendant synchronisé ou élévateur à colonne (les 2 obligent trémie)							
WS 150 L			1500																
CS 28 2D	Viande fraîche et raidie (-2 °C), poisson et fromage	5000	-	280 x 100	de 1 à 40	7,7	Non	Non	1050	2700 x 1040 x 1640	de 10 à 50 (écart. des ctx)	Non	Manuel						
BS 28 (lardons)	Viande fraîche et congelée	1000	-	280 x 100	de 1 à 40	5	Non	Non	950	2320 x 1040 x 1640	de 5 x 3 à 8 x 8	Non	Manuel						

* En fonction du produit et de l'épaisseur de coupe. ** Ouverture de la paroi mobile. *** Jeux de coupe standards, grilles électro érodées ou grilles à fils. **** Version sans trémie en option.

Découpes de poulets

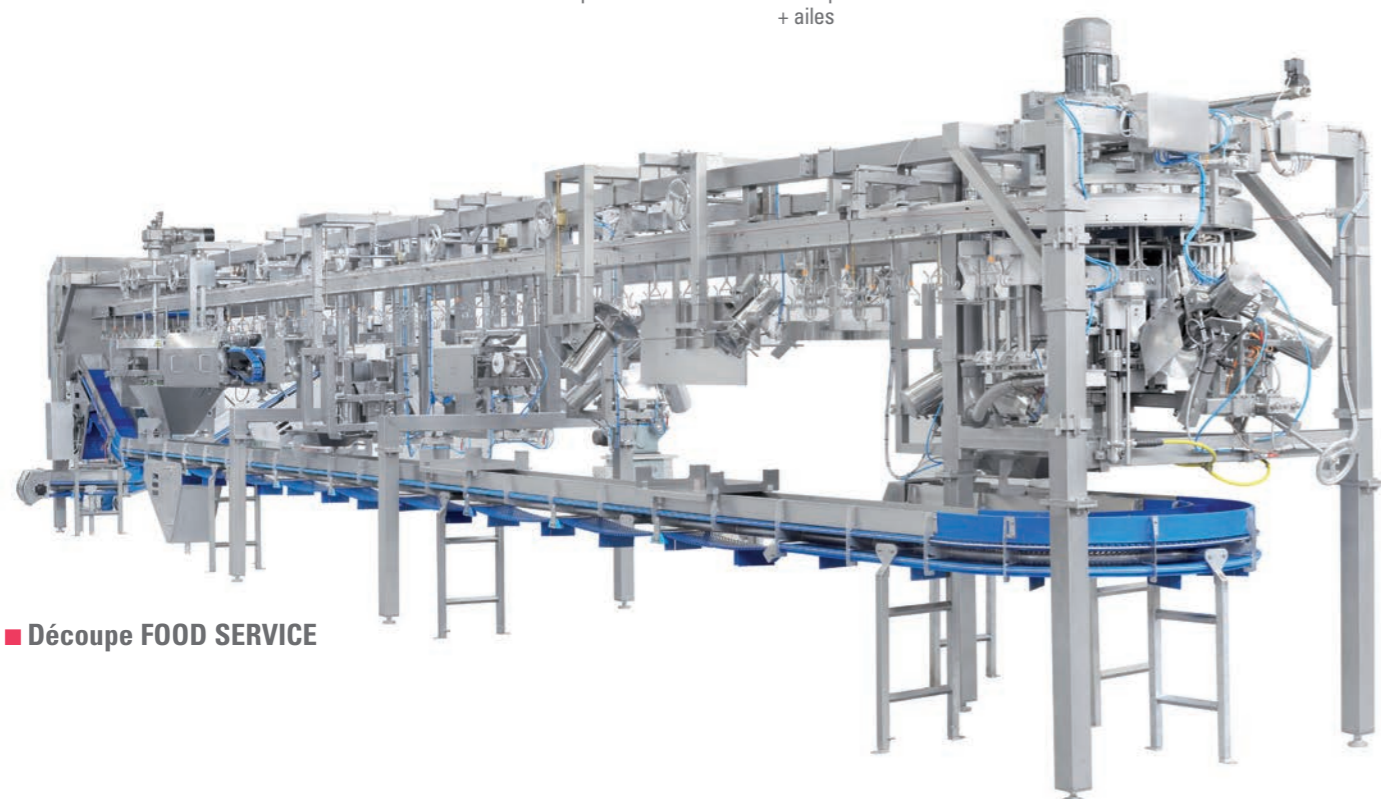


■ Découpe automatique COMPACT LINE



■ Pilon ■ Quartier de cuisse ■ Demi partie antérieure ■ Demi partie antérieure + ailes

Toutes autres découpes possibles



■ Découpe FOOD SERVICE



■ 8, 9 ou 12 pièces



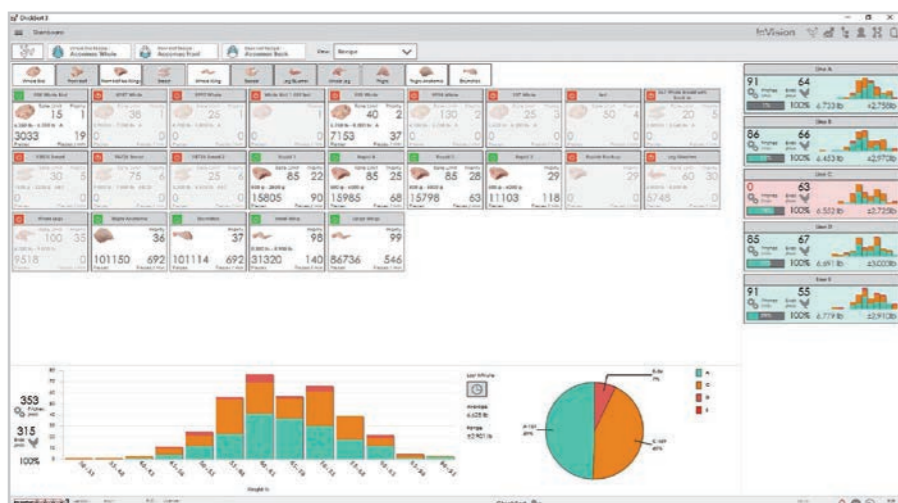
■ FLEX LINE



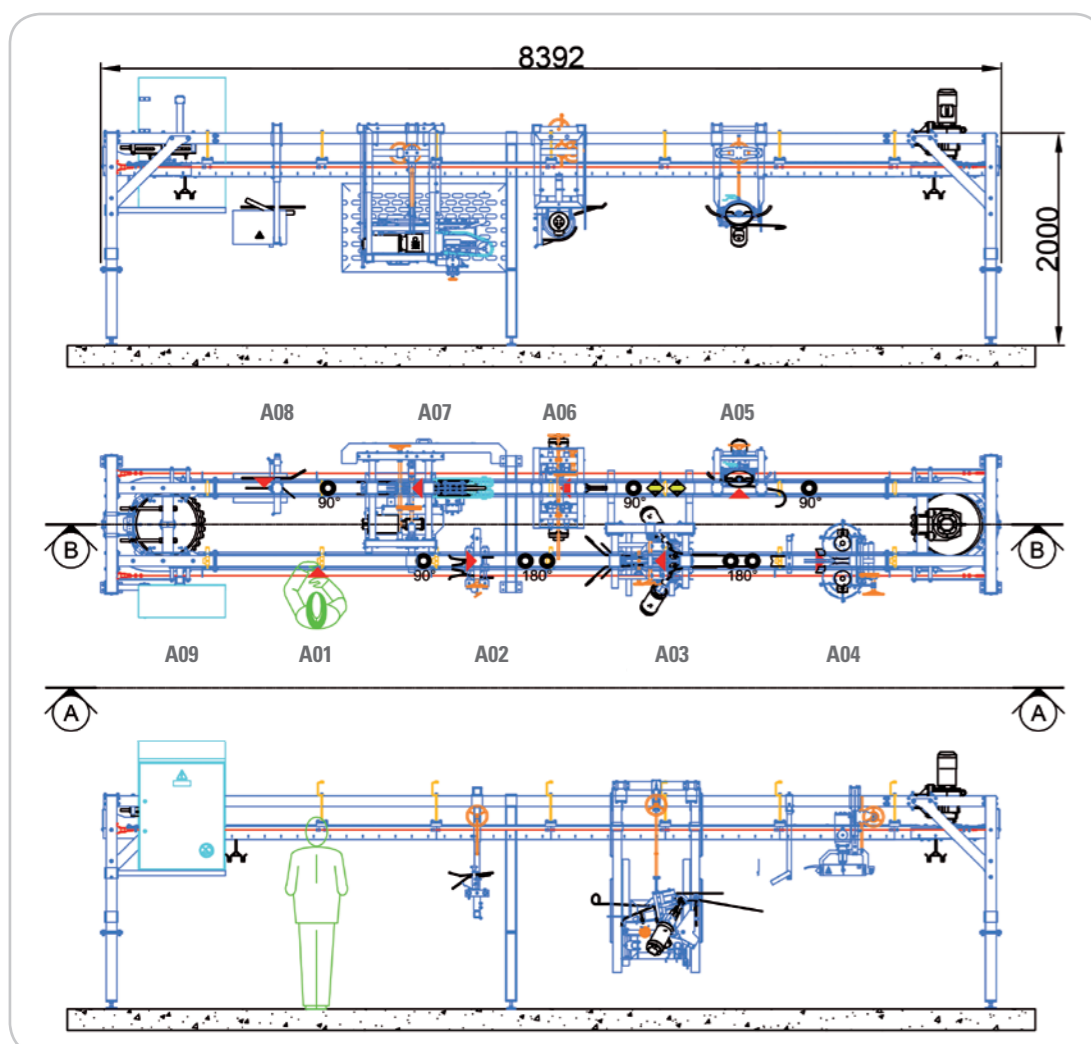
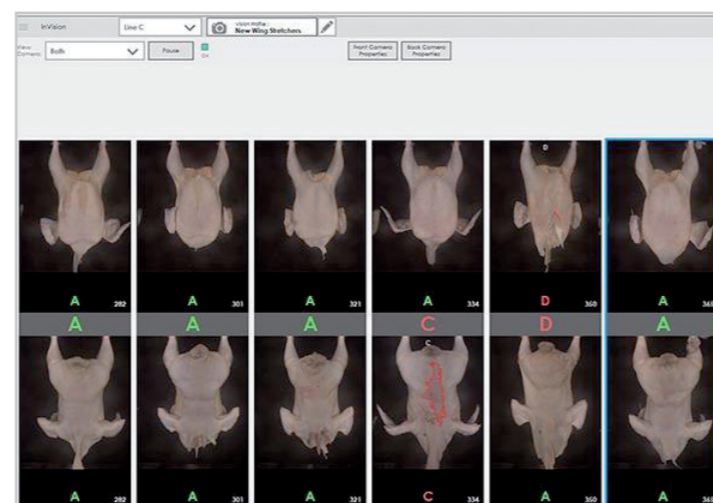
Modules de découpe

<p>Coupe bateau</p>	<p>Coupe coffre</p>	<p>Coupe longitudinale</p>
<p>■ Modules de découpe de coffres</p>		
<p>Déployer d'ailes</p>	<p>Coupe aile AFS (restauration rapide)</p>	<p>Coupe aile WCS (coupe anatomique)</p>
<p>Coupe aile médiane</p>	<p>Coupe foudet</p>	<p>Découvrez notre vidéo en ligne</p>
<p>■ Modules de découpe d'ailes</p>		
<p>Cuisse sciée 1 lame</p>	<p>Cuisse sciée double lames</p>	<p>Cuisse déjointée SII</p>
<p>Séparateur haut de cuisse et pilon</p>	<p>■ Modules de découpe de cuisses</p>	
<p>Coupe cou</p>	<p>Coupe croupion</p>	<p>Précoupe bateau - extracteur de graisse</p>
<p>■ Modules complémentaires</p>		

Plus en détails



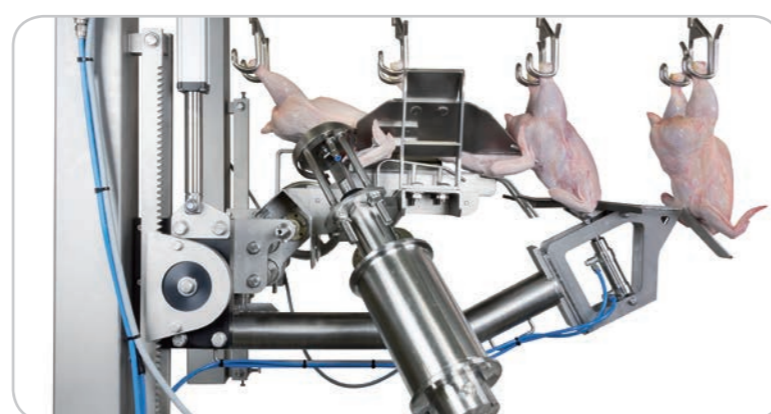
■ Logiciel de supervision



■ Ligne de découpe automatique COMPACT LINE



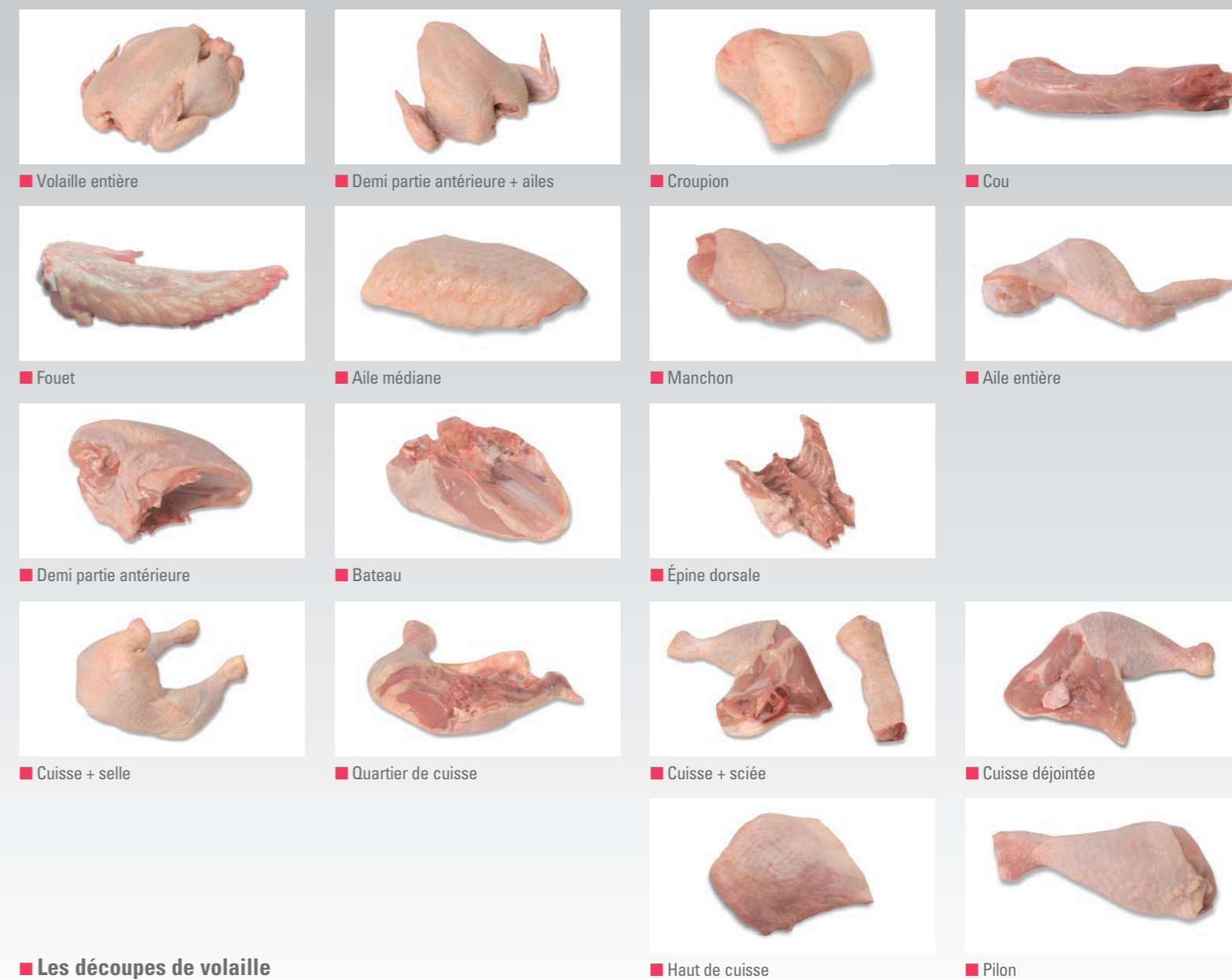
■ Des lignes sur-mesure pour des performances optimisées



Détail des modules de découpe

- A01 Zone d'installation de la volaille
- A02 Déployeur d'Ailes
- A03 Coupe Ailes WCS
- A04 Coupe bateau
- A05 Coupe coffre
- A06 Cuisse sciée double lame
- A07 Cuisse déjointée SII
- A08 Décrocheur Cuisse / pilon
- A09 Boîtier électrique

Détail des découpes de poulet

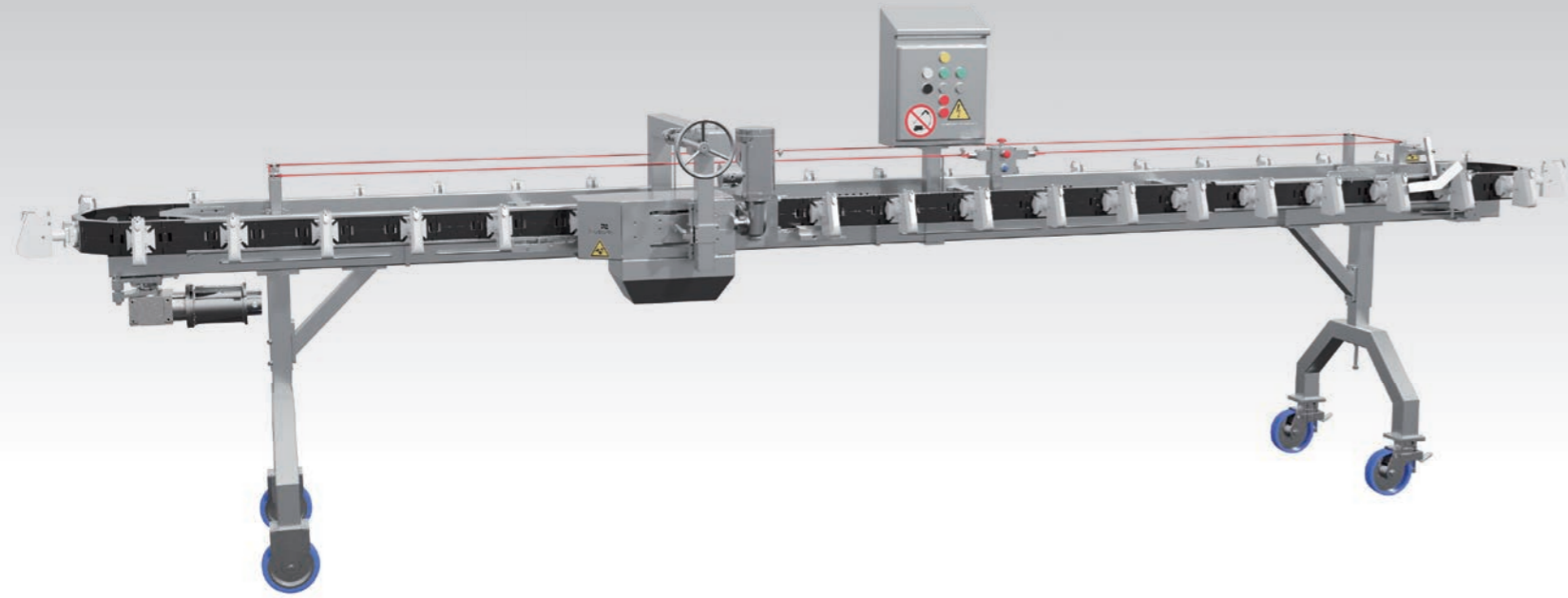


■ Les découpes de volaille

Données techniques

Types de modules	Modules de découpe	Parties découpées	Cadence (pi/h)	Châssis et moteur	Motorisation (IP66) (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
						Longueur	Largeur	Hauteur		
Modules de coffres	Coupe bateau	Bateau	6000	Inox	2 x 0,75	1055	754	949	125	
	Coupe coffre	Demi-volaille				737	680	1128	95	
	Coupe longitudinale	Demi-volaille en longueur				981	716	1101	148	
Modules d'ailes	Coupe aile médiane	Aile médiane	6000		2 x 0,75	728	1106	1308	151	
	Coupe aile AFS	Aile entière				689	1027	1515	167	
	Coupe aile WCS					1094	785	1622	165	
	Déployeur d'ailes					413	649	1224	30	
Modules de cuisses	Coupe fouet	Fouet	6000		2 x 0,75	683	1206	1320	140	
	Cuisse sciée 1 lame	Cuisse entière				0,75	670	711	1075	88
	Cuisse sciée double lames	2 cuisses entières				2 x 0,75	762	985	1062	170
	Cuisse déjointée SII	Cuisse entière		1,5		1269	1080	1457	290	
	Précoupe bateau			4000		0,75	500	700	950	500
	Extracteur de graisse					2 x 0,75	1580	957	1529	130
Modules complémentaires	Séparateur haut de cuisse et pilon	Haut de cuisse pilon	6000	0,75	665	887	916	45		
	Coupe cou	Cou								
	Coupe croupion	Croupion								

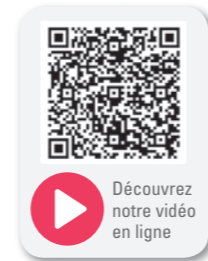
VIANDE BLANCHE



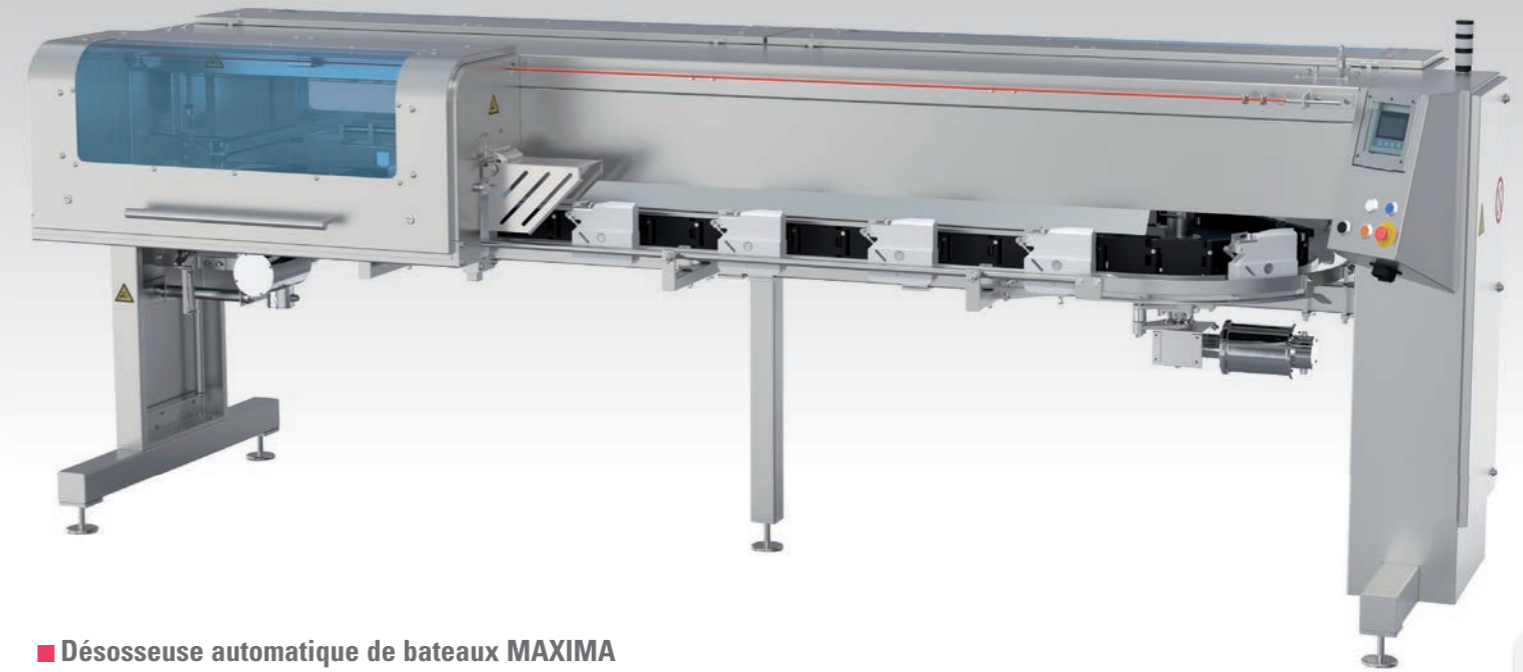
■ Désosseuse semi-automatique de bateaux "COMPACT"



■ Bateau ■ Peau ■ Filets papillon ■ Filets ■ Carcasse



Découvrez
notre vidéo
en ligne



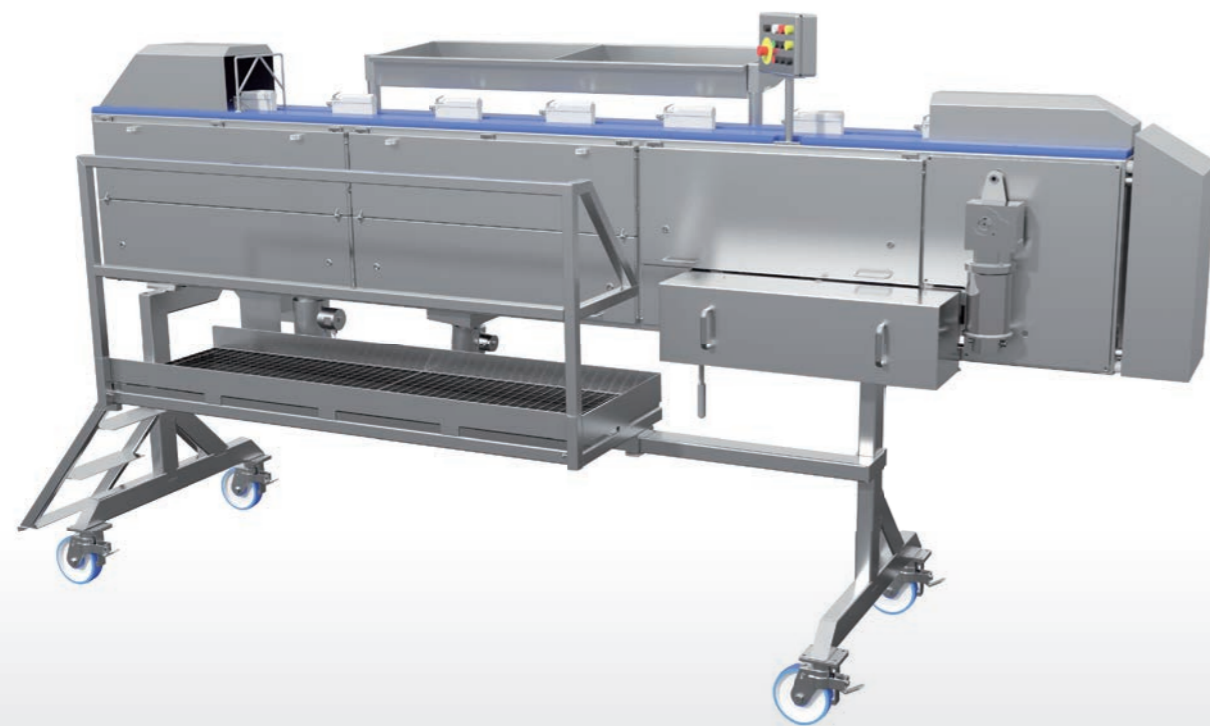
■ Désosseuse automatique de bateaux MAXIMA



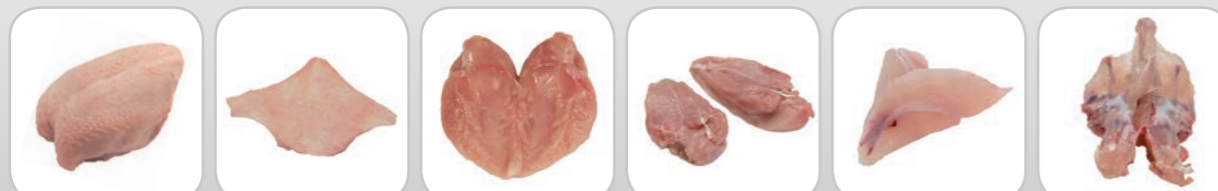
■ Bateau ■ Peau ■ Fourchette ■ Filets avec tendons ■ Carcasse



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Désosseuse semi-automatique de bateaux FM 7.50



■ Bateau ■ Peau ■ Filets papillon ■ Filets ■ Clavicule ■ Carcasse



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Fileteuse automatique MAX 6000



■ Bateau ■ Peau ■ Fourchette ■ Demi partie antérieure ■ Filets double avec/sans tendons ■ Filets simples avec/sans filets mignons ■ Filet mignon/aiguillette



Découvrez
notre vidéo
en ligne

VIANDE ROUGE



■ Haut de cuisse de poulet désossé



■ Pilon désossé



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Désosseuse hauts de cuisse et pilons de poulets FM 6.50



■ Cuisse de dinde désossé



■ Pilon de dinde désossé



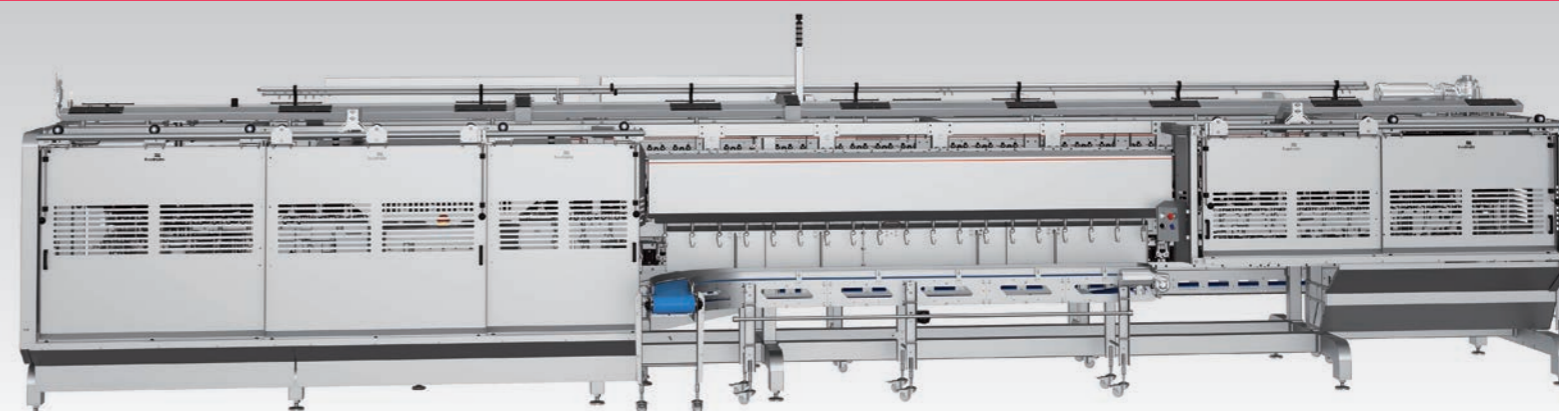
■ Aile de dinde



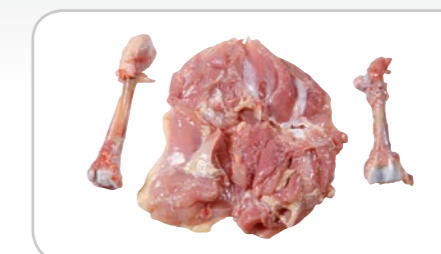
■ Lame du coupe tendons - FM 8.50



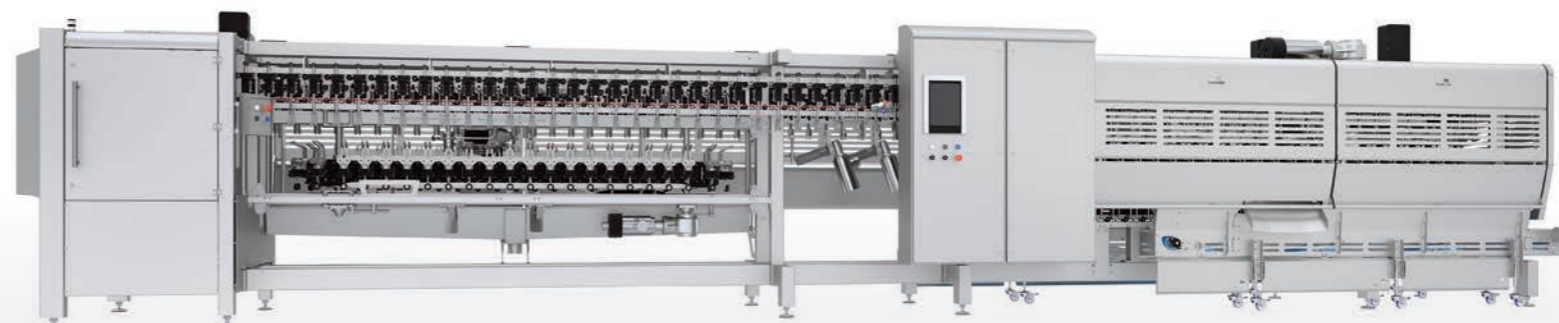
■ Désosseuse hauts de cuisse et pilons de dindes FM 8.50



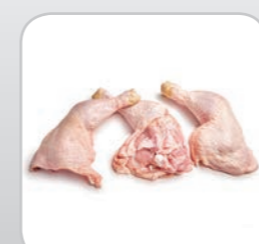
■ Désosseuse cuisse entière ULTIMATE (Rayons X)



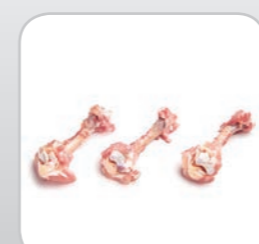
Découvrez notre vidéo en ligne



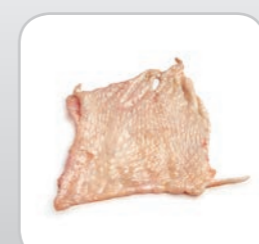
■ Désosseuse haut de cuisse OPTIX (Rayons X)



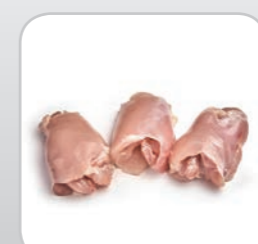
■ Cuisse entière



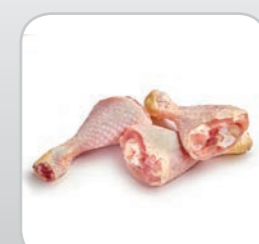
■ Os



■ Peau



■ Haut de cuisse désossé



■ Pilon



Découvrez notre vidéo en ligne

Plus en détails



■ L'écran tactile fournit à l'opérateur des mesures précises en temps réel



■ Une coupe précise le long de l'os sans endommager la viande ou l'os

VIANDE ROUGE

Données techniques



■ Désosseuse haut de cuisse OPTI TD



■ Haut de cuisse désossé

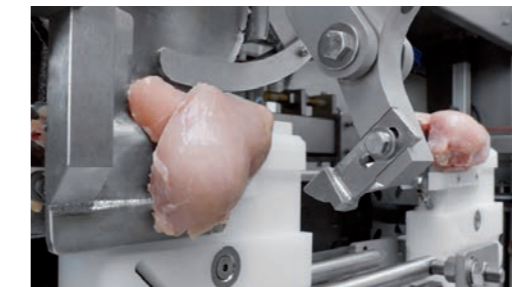
Types	Modèles	Cadence (pi/h)	Châssis et moteur	Motorisation (IP66) (kW)	Alimentation en air	Consommation d'air	Dimensions (mm)			Poids approx. (kg)
							Longueur	Largeur	Hauteur	
VIANDE BLANCHE	"COMPACT"	1 400 - 2 400	Inox	1,5	-	-	4 498	884	1 931	700
	FM 7.50	3 000		2,5			4 424	1 472	2 285	1 050
	MAXIMA	3 000		Convoyeur : 0,37 Peleuse : 0,55 Désosseuse : 0,55			4 285	1 560	1 540	1 000
	MAX 6000	6 000		-			9 943	1 548	2 561	3 480
VIANDE ROUGE	FM 6.50	40	Inox 304 et plastique agréé FDA Motorisation (Tout inox)	0,37 Lame du coupe tendons inclus : 1,12 kW	-	-	1 123	1 164	2 021	560 ou 635 avec lame du coupe tendons
	FM 8.50			1,1			1 910	2 204	2 648	1 750
	Désosseuse haut de cuisse OPTI TD	4 800 - 6 000		2,85 inclus enlèvement de la peau : 3,4			5 700	1 800	2 145	2 145
	Désosseuse pilon OPTI			2,57						2 725
	Désosseuse cuisse entière OPTI LTD			2,85 (incl. désosseuse) : 3,40						2 145
	OPTIX	14 400		Acier inoxydable			2 x 1,5	Air comprimé sec, min. 6 bar	50 l/min (13.2 gal/min)	14 306
ULTIMATE	6 000		9,25		21 m³/h	11 500	2 050	2 350	7 500	

Plus en détails

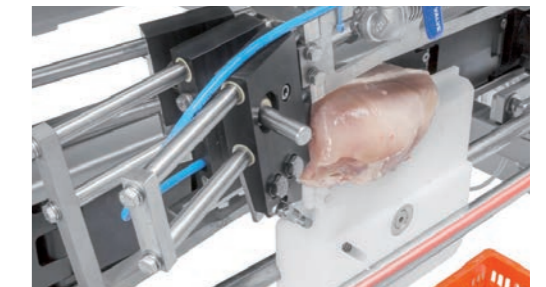
■ MAXIMA



■ Peleuse

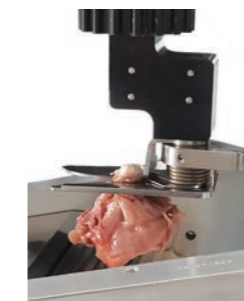


■ Unité de filetage



■ Extraction automatique de la fourchette

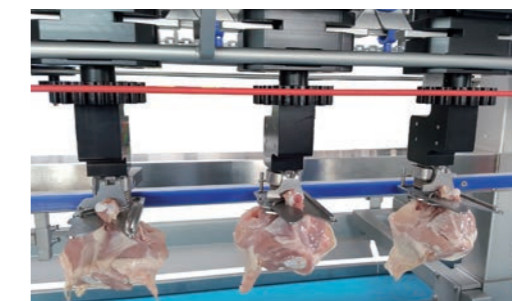
■ OPTI TD



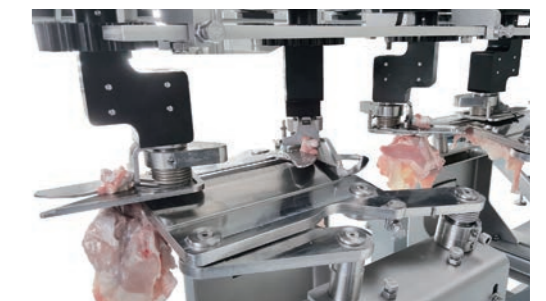
■ Module de pelage débrayable



■ Dispositif pour tirer la viande



■ Préhenseur de haut de cuisse



■ Ensemble coupe tendons et muscles



■ Pilon désossé

■ Désosseuse pilon OPTI



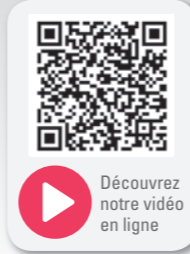
■ Désosseuse cuisse entière OPTI LTD



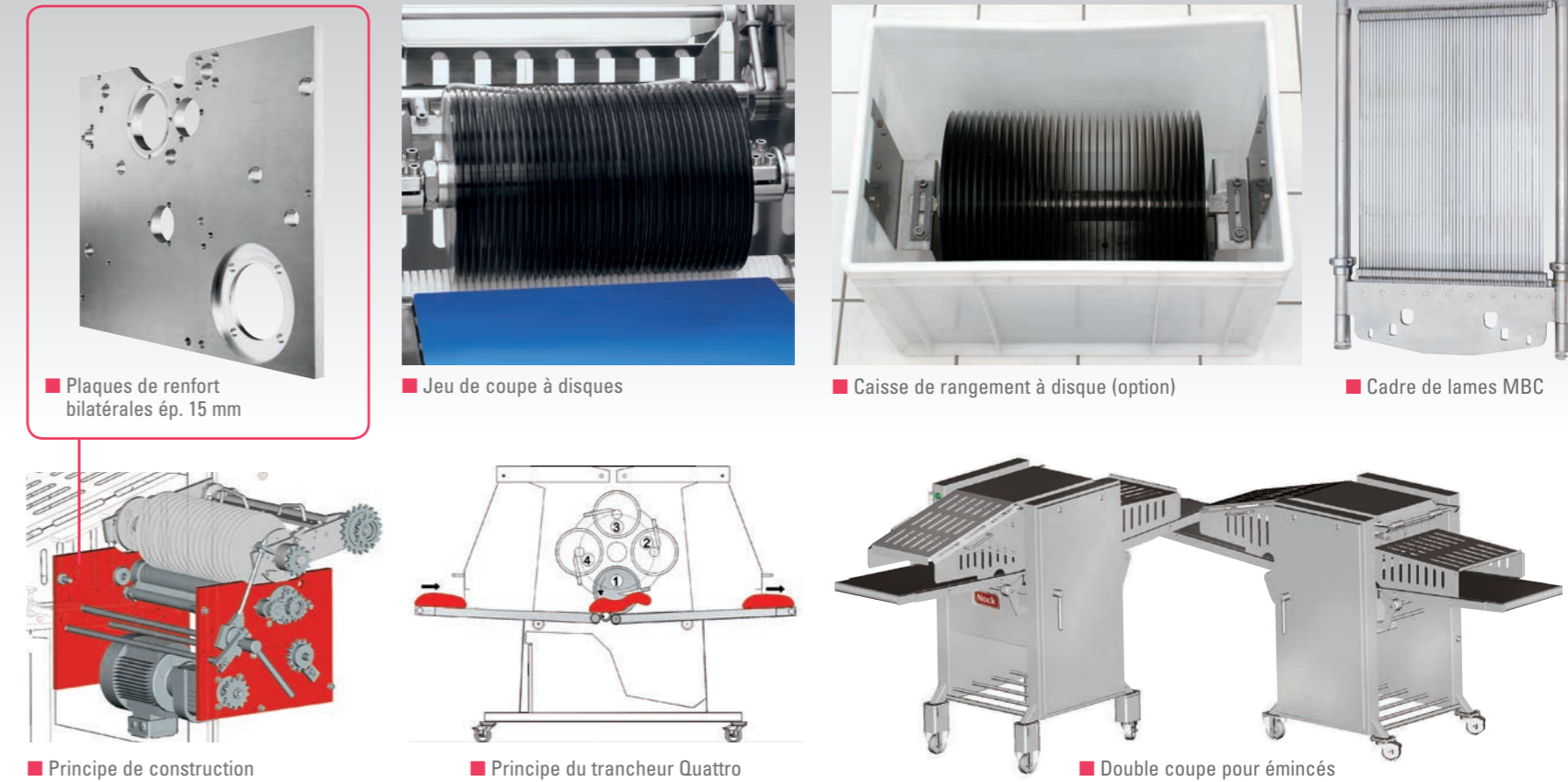
■ Pilon désossé



■ Haut de cuisse désossé



Plus en détails



Exemples d'applications



Données techniques

Références	Largueur de coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Variateur de fréquence	Tapis d'amenée	Tapis d'évacuation	Tapis modulaires	Ø disques de tranchage (mm)	Lame de tranchage horizontal	H de passage max. (mm)	Puis. (kW)	Dimensions L x H x P machine (mm)	Poids (kg)**	
CB 435/4E compact slicer	300	18	Option	Oui	Oui	Option	200	Non	70	1,1	1720* x 700 x 1190	220	
CB 495/5 K slicer 200	env. 400												2450 x 820 x 1300
CB 495/5 K slicer 300	env. 400										300	120	300
CB 495/7 K slicer 200	env. 600										200	70	320
CB 495/7 K slicer 300	env. 600										300	120	360
CB 495/10K slicer 200	env. 900										200	70	390
CB 495/10K slicer 300	env. 900										300	120	360
CB 598 jerky slicer	400	25	Standard				200	Oui	70	1,3	2420 x 1530 x 1400	385	
CB 435/4E HVC	370 (horiz.) 300 (vert.)												2420 x 1530 x 1400
Cortex MBC 430	430	5,5	Standard				-	Non	120	2	2260 x 1120 x 2000	690	

* Avec tapis d'évacuation. ** Approximation car dépend du jeu de coupe.

DISCONTINUS



■ Trancheur Sect 230



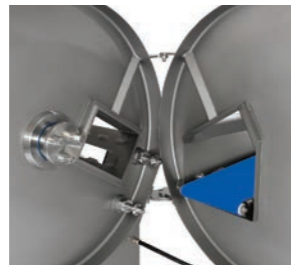
■ Trancheur Sect 230 TC



Plus en détails



■ Griffe de maintien



■ Nettoyage



■ Tunnel de chargement réduit pour produits plats

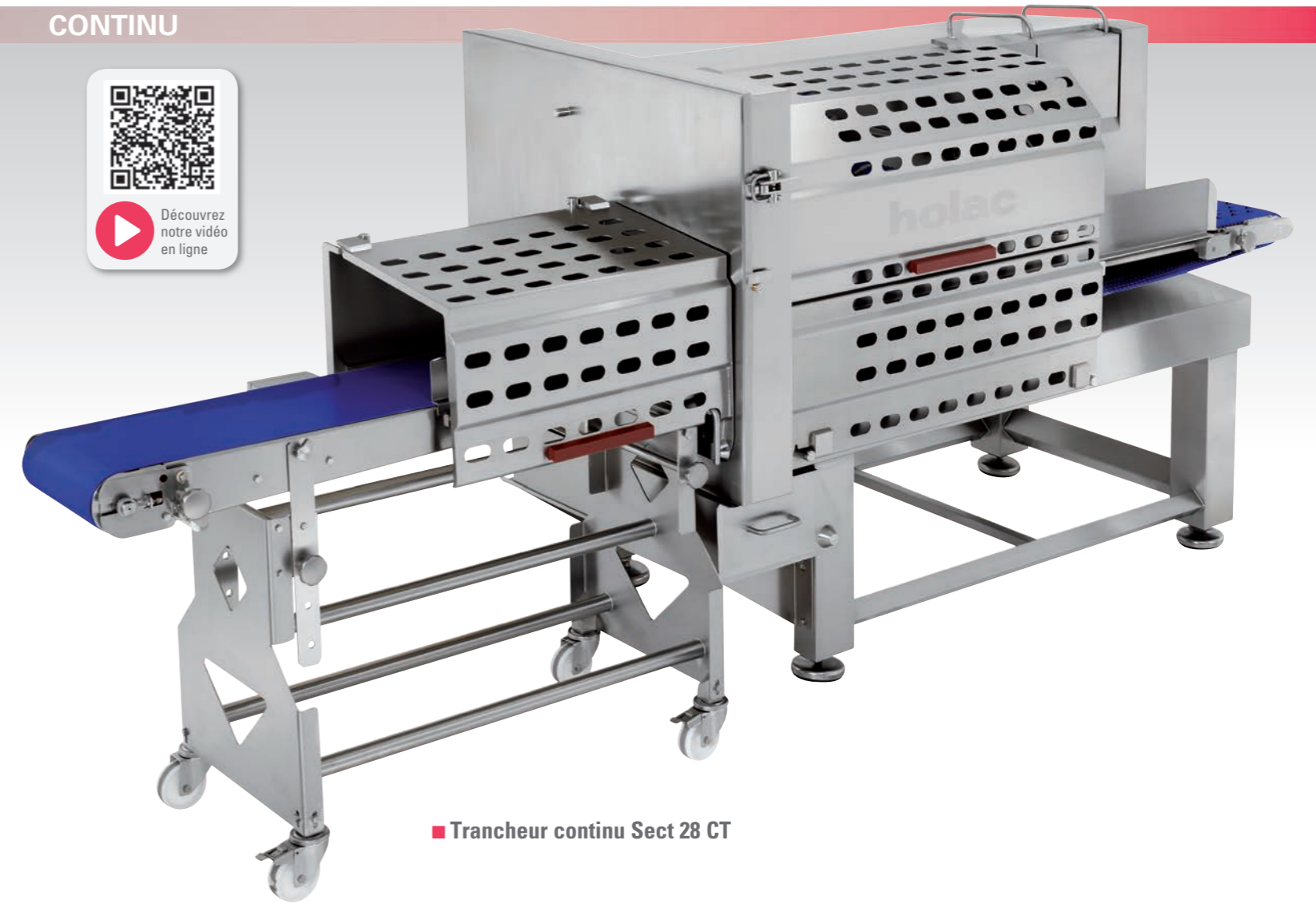


■ Tunnel de chargement standard

Références	Mode de fonctionnement	Mode de commande	Débit max. tranches/min	Dim. tunnel chargement L x l x H (mm)	Épaisseur de coupe avec couteau 1 branche/ 2 branches (mm)	Variation ép. au cours d'un cycle de coupe	Puis. (kW)	Poids (kg)	Dim. hors tout L x l x H (mm)	Avancée de la griffe	Mode d'évacuation	
Sect 200	Discontinu	Manuel par potentiomètres	200 (couteau 1 branche) / 400 (couteau 2 branches)	740 x 200 x 180	de 1 à 33/de 1 à 16	Non	3,8	290	2 150 x 950 x 1 245	Continue	Manuel	
Sect 230				740 x 230 x 180	de 1 à 33/de 1 à 16 (250 en option)	Oui		400	2 105 x 970 x 1 320			
Sect 230 C		Automate programmable*	200 (couteau 1 branche) / 400 (couteau 2 branches)	740 x 230 x 180	de 1 à 33/de 1 à 16 (250 en option)	Oui	4,2	400	2 905 x 970 x 1 320	Continue et séquentielle	Tapis	
Sect 230 TC				1 100 x 230 x 180	de 1 à 33/de 1 à 16	Non		380	2 505 x 970 x 1 320			
Sect 230 L		Manuel par potentiomètres	Automate programmable*	200 (couteau 1 branche) / 400 (couteau 2 branches)	1 100 x 230 x 180	de 1 à 33/de 1 à 16	Oui	4,2	440	3 305 x 970 x 1 320	Continue et séquentielle	Tapis
Sect 230 LC					740 x 360 x 240	de 1 à 33/de 1 à 16	Non		400	2 105 x 1 200 x 1 490		
Sect 230 LTC		Automate programmable*	Automate programmable*	200 (couteau 1 branche) / 400 (couteau 2 branches)	740 x 360 x 240	de 1 à 33/de 1 à 16 (250 en option)	Oui	4,2	460	2 905 x 1 200 x 1 490	Continue et séquentielle	Tapis
Sect 360					Manuel par potentiomètres	740 x 360 x 240	de 1 à 33/de 1 à 16		Non	400		
Sect 360 TC	Automate programmable*	Automate programmable*	200 (couteau 1 branche) / 400 (couteau 2 branches)	740 x 360 x 240	de 1 à 33/de 1 à 16 (250 en option)	Oui	4,2	460	2 905 x 1 200 x 1 490	Continue et séquentielle	Tapis	

* Avec écran tactile et cellules de détection.

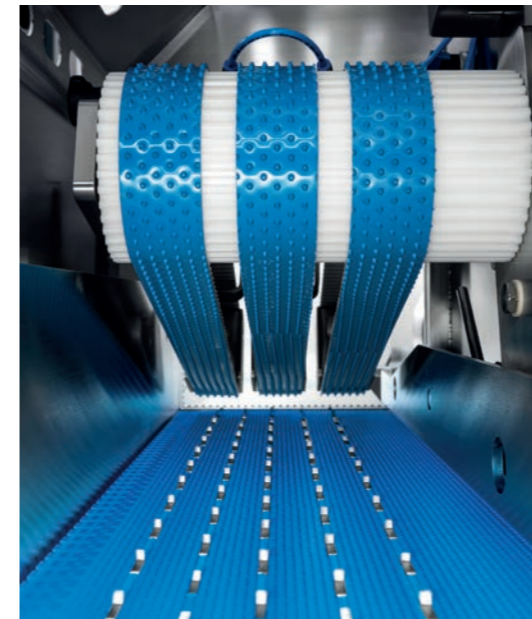
CONTINU



■ Trancheur continu Sect 28 CT



Plus en détails



■ Tapis de maintien supérieur: vue côté entrée du produit



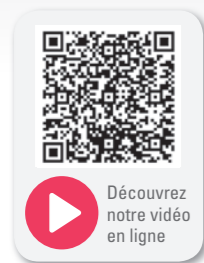
■ Tapis de maintien supérieur: vue côté sortie du produit



■ Griffe de maintien arrière, avancée continue ou séquentielle

Références	Mode de fonctionnement	Mode de commande	Débit max. tranches/min	Dim. tunnel chargement L x l x H (mm)	Épaisseur de coupe avec couteau 1 branche/ 2 branches (mm)	Variation ép. au cours d'un cycle de coupe	Puis. (kW)	Poids (kg)	Dim. hors tout L x l x H (mm)	Avancée de la griffe	Mode d'évacuation
Sect 28 CT	Continu	Automate programmable*	350/700	264 x 160	de 1 à 250	Oui	6	950	3380 x 1100 x 1500	Pas de griffe (tapis)	Tapis

* Avec écran tactile et cellules de détection.



■ Trancheur une piste (fermé) - Portio 1 (1 caméra)



■ Trancheur deux pistes - Portio 3D (ouvert)

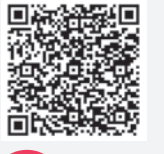


■ Trancheur une piste (ouvert) - Portio 3A (3 caméras)

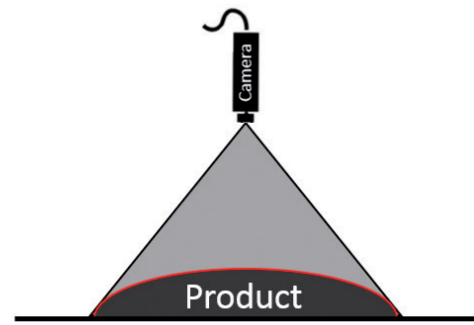


■ Trancheur deux pistes - Portio 1 DAP (ouvert)

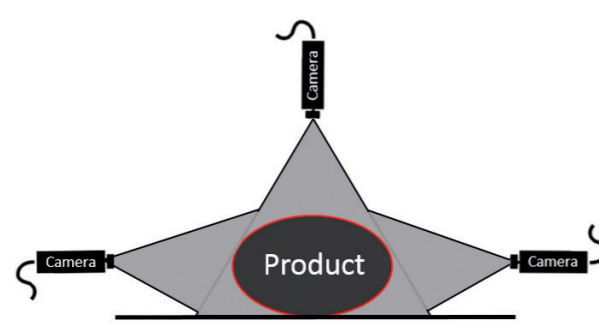
Plus en détails



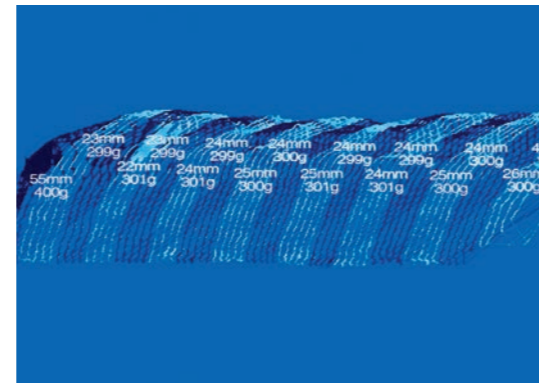
Découvrez notre vidéo en ligne



■ Numérisation avec 1 caméra pour les produits plats



■ Numérisation des produits ronds avec 3 caméras placées à 120° pour un scan à 360° et 1 précision max.



■ Muscle numérisé avec visualisation des tranches virtuelles avant tranchage réel selon programme



■ Écran de commande (série)



■ Écran de commande avec col de cygne (option)



■ Logiciel de supervision Matrix



■ Balance de densité statique - Option



■ Balance de densité statique avec bac - Option



■ Balance de densité dynamique - Option (DIW = Dynamic Infeed Weigher)



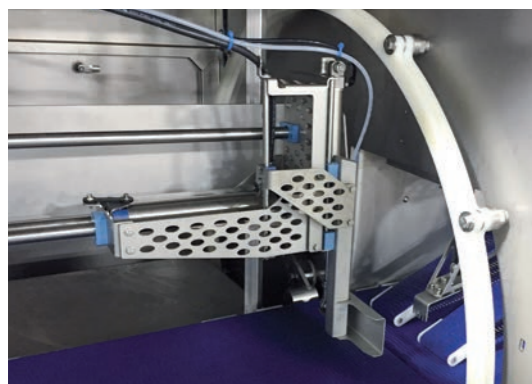
■ Armoire électrique



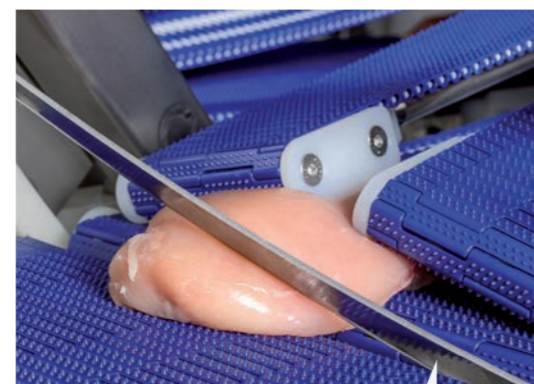
■ 5 positions de tranchage pour le Portio 1DAP



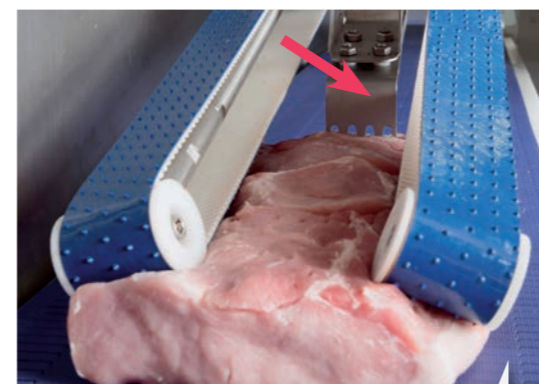
■ 3 positions de tranchage pour les Portio



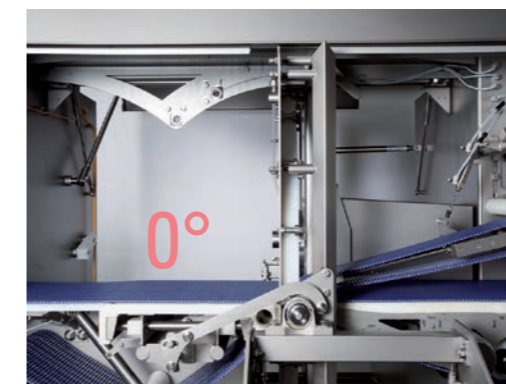
■ Maintien aval de la première tranche - Option (FH = Front Holder)



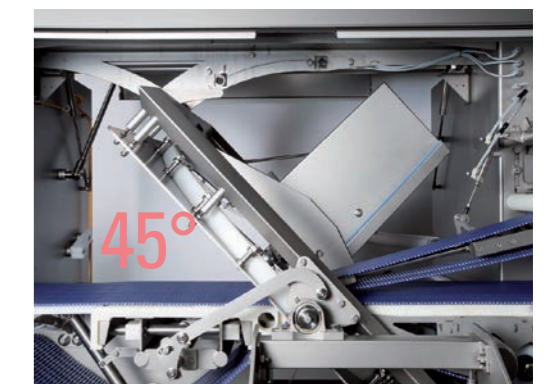
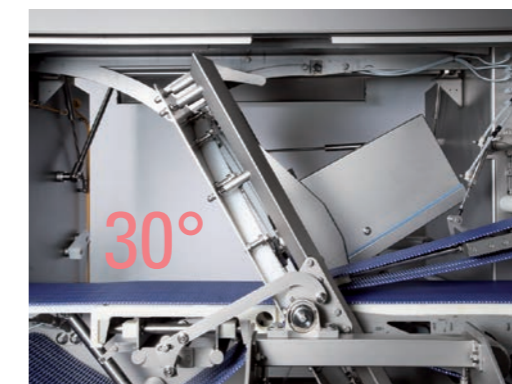
■ Maintien amont du produit - Option (APH = Automatic Product Holder)



■ Maintien amont de la dernière tranche - Option (BH = Back Holder)



■ Changement d'angle manuel avec ajustement automatique de l'écartement des tapis d'amenée et d'évacuation



■ Tapis d'individualisation des tranches - Option (OPH = Outfeed Product Holder) (Obligatoire si option trieuse)



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Nettoyage automatique - Option



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Tapis de sortie rétractable - Option (RO = Retractable Outfeed)



■ Tapis de sortie rétractable - Option (RO = Retractable Outfeed)

Applications



■ Tende de tranche de bœuf, noix de veau et filet de volaille en cours de numérisation



■ Filets de saumon avant tranchage



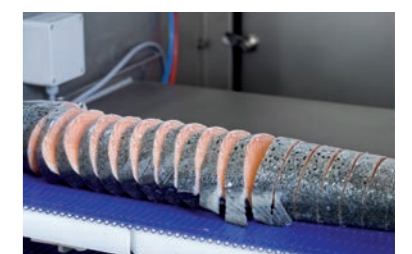
■ Faux-filet en cours de maintien APH



■ Escalopes de noix de veau*

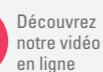


■ Filets de volaille*



■ Darne de saumon

* Les entames et les talons peuvent éventuellement être triés.



Découvrez
notre vidéo
en ligne

■ Trancheur - Portio B

Plus en détails



■ Tapis d'amenée divisé en deux sections pour ne pas interférer sur le scan en cours



■ Numérisation avec 3 caméras placées à 120° pour un scan à 360°



■ Griffes assurant le maintien entre le scan et la découpe



■ Tapis d'amenée avec griffes et broches antidérapantes



■ Guides latéral et vertical



■ Couteau à deux sections :
lisse pour la viande ; crantée pour l'os

Données techniques

Caractéristiques techniques de tous les trancheurs à poids fixe*

Modèles	Applications ⁽¹⁾	Pistes	Caméras	Angles de coupe (°)	Largeur du tapis (mm)	Dimensions maximales des produits (mm)			Vitesse de coupe max.	Options						Supervision logiciel Matrix		
						Long.	Larg.	H		APH	OPH	BH	RO	DS/DIW	FH		HSC ⁽²⁾	
Portio 1 ⁽³⁾		1	1	0	254	950	240	150	17	x	x	x	x	x	x	x	x	
Portio 3			3			800				x	x	x	x	x	x	x	x	x
Portio 1A			1	0/30/45		950				x	x	x	x	x	x	x	x	
Portio 3A			3			800				x	x	x	x	x	x	x	x	
Portio 1F			1	700		100				x	x	x	x	x	x	x	x	
Portio 3-300			3	0		305				290	150	14	x	x	x	x	x	x
Portio 3-350						356				340	12	x	x	x	x	x	x	x
Portio 3-400						406				380	180	13	x	x	x	x	x	x
Portio 3D ⁽⁴⁾						305				280	150	14	x	x	x	x	x	x
Portio 1 DAP			2	2 x 1		0/15/30/45/50				229	950	210	60	25	x	x	x	x
Portio B ⁽⁵⁾		1	3	0	254	800	200	200	5	x	x	x	x	x	x			

* L'ensemble des caractéristiques techniques est donné à titre d'information. Elles sont susceptibles d'évoluer.

⁽¹⁾ Type de viande : sans os. ⁽²⁾ Découpe à grande vitesse (HSC = High Speed Cutting). ⁽³⁾ Existe aussi en 1-300 et 1-350. ⁽⁴⁾ Également disponible avec une seule caméra par ligne (1D-300).

⁽⁵⁾ Disponible dans le courant de l'année 2020 / sujet d'une éventuelle modification.

Modèles	Dimensions de la machine (mm)				Poids (kg)
	Longueur	Largeur	Hauteur de dépose	Hauteur hors tout	
Portio 1	3425	1307	950	1569	950
Portio 3					1050
Portio 1A					1036
Portio 3A					1136
Portio 1F	3099	1053	950	1643	740
Portio 3-300	3435	1475	950	1711	1270
Portio 3-350					1270
Portio 3-400					1270
Portio 3D	3653	2091	950	1616	2280
Portio 1 DAP	3655	1922	810	1663	1800
Portio B	4025	1307	950	1569	1200

Performances

Matière première	Poids des tranches	Débit**	Précision**
	> 150 g	Jusqu'à 1 200 kg/h	2 g
	< 150 g	Jusqu'à 1 600 kg/h	2 %
	> 150 g	Jusqu'à 1 000 kg/h	1,5 g
	< 150 g	Jusqu'à 1 400 kg/h	1,50 %
	> 150 g	Jusqu'à 1 000 kg/h	1,5 g
	< 150 g	Jusqu'à 1 400 kg/h	1,50 %

** Valeur généralement constatée. À valider au cas par cas. Déviation standard dépendant du produit et de l'application.

Débit : la capacité actuelle dépend du produit et du programme de découpe.

Capacité : déviation standard. La précision dépend du produit et de l'application.



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Modèle compact M3/6



Découvrez
notre vidéo
en ligne



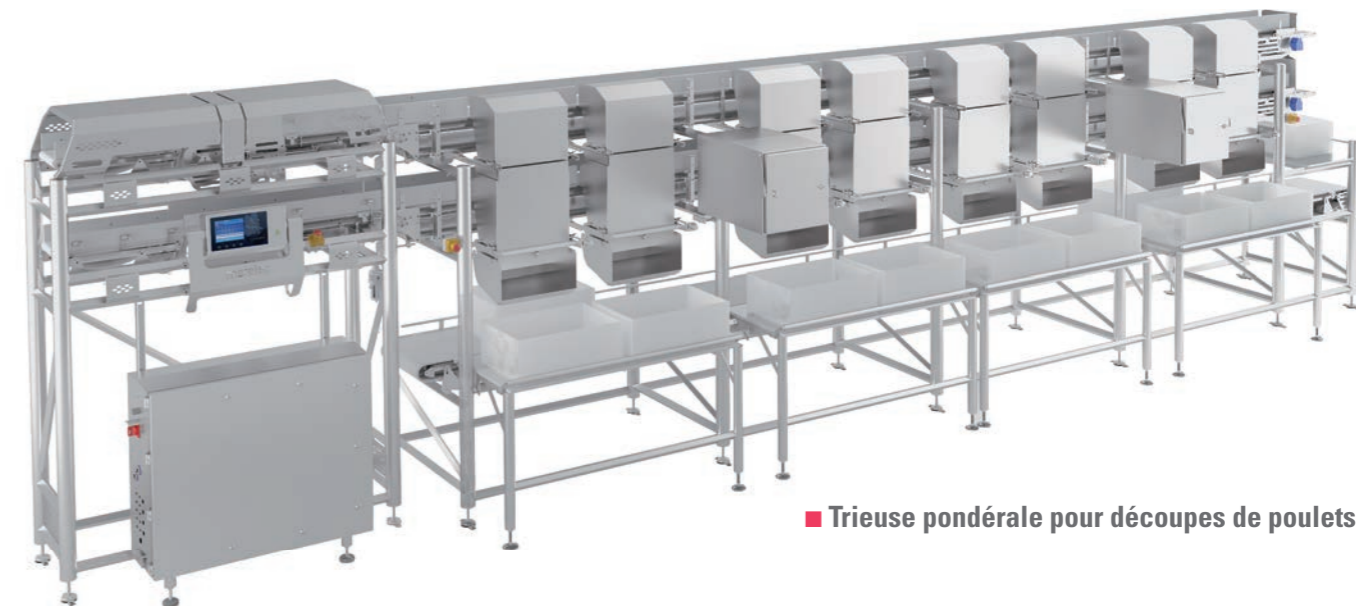
■ Trieuse pondérale pour volailles entières



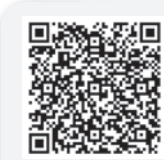
■ Trieuse en ligne avec un trancheur Portio



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Trieuse pondérale pour découpes de poulets



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Ligne de triage pondéral selon CDC



■ Ligne de triage pondéral selon CDC (3 niveaux)

Plus en détails



■ Ligne complète



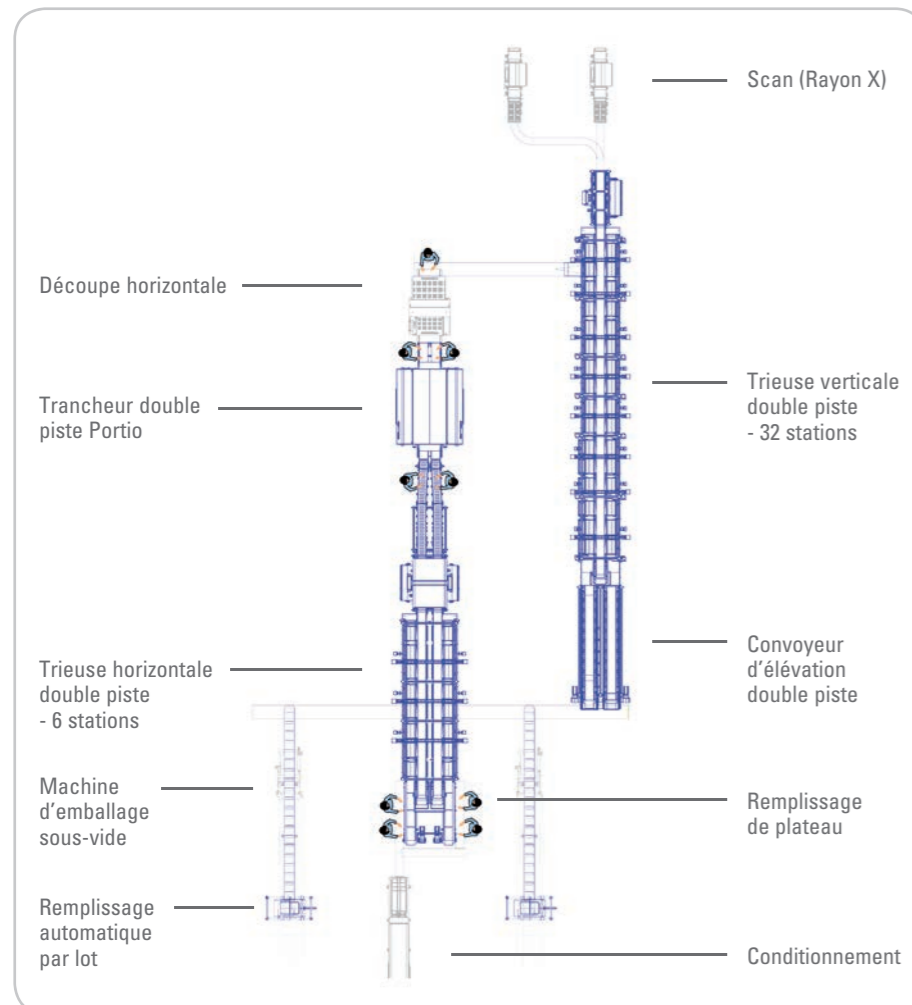
■ Bras de poussée pour une vitesse de tri supérieure



■ Unité de pesage M1



■ Une surveillance complète de la production pour un contrôle et une efficacité optimisés



■ Exemples de lignes complètes



■ Système de triage classique avec tapis d'alimentation, pesage dynamique et tapis de triage

Caractéristiques techniques des modèles compacts M3

	M3/6	M3/8
Stations	6	8
Dimensions du convoyeur L x l x H (mm)	3235 x 643 x 825	4185 x 693 x 825
Dimensions du produit l x L (mm)	240 x 400	290 x 400
Poids du produit	15 g - 1,5 kg	100 g - 3 kg
Options	<ul style="list-style-type: none"> – Logiciel de supervision Matrix – Imprimantes d'étiquettes : PR1 ou PR2 – Acier inoxydable 316 – Courroie d'alimentation – Mise en lots 	

Données techniques

Dispositifs d'alimentation

		Applications	Capacités* (pièce/min)
En ligne		Découpe de volailles	120
		Volailles entières	80
		Découpe principales de bœuf	60
Compartment en ligne		Découpe de volailles fraîches (filets, pilons, hauts de cuisse)	140
Circulaire		Produits congelés	120
Perpendiculaire avec convoyeur en Z		Longes et ribs de porc	100
Entrée à grande vitesse (tapis court)		Découpe de volailles	180
Entrée à grande vitesse		Découpe de volailles	200
Bras poussant rotatif		Filets de poulets	200

* Les capacités actuelles dépendent des dimensions et de l'état du produit.



■ Découenneuse manuelle



■ Découenneuse manuelle spéciale jambon



■ Découenneuse automatique ou manuelle



■ Découenneuse automatique CB 619



■ Découenneuse automatique industrielle (intégrable)



■ Découenneuse CB 609 (Kebab AutoReturn)

Plus en détails



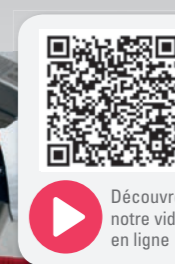
■ Rouleau presseur type étoile (CB 619 capot ouvert)



■ Convoyeur modulaire (option sur la CB 619)



■ Sécurité ICO pour machines manuelles (option)



Découvrez notre vidéo en ligne



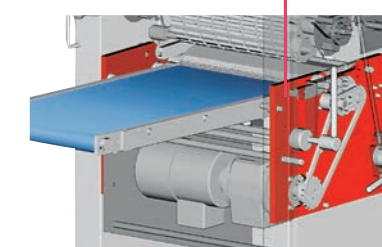
■ Plaque de renfort 15 mm



■ Ligne spéciale "Döner Kebab" de 2 à 5 coupes



■ Utilisation manuelle d'une machine mixte



■ Principe de construction avec plaque de renfort (en rouge)

Exemples d'applications



■ Machine spéciale "Döner Kebab"

Données techniques

Réf.	Utilisation	Bâti	Larg. coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Dispositif de sécurité ICO	Tapis d'amenée	Tapis d'évacuation	Tapis d'évacuation coudés	Tapis modulaires	Rouleaux presseurs	Hauteur réglable (mm)	Hauteur de passage max. (mm)	Puis. (kW)	Dim. machine L x l x H (mm)	Dim. des lames (mm)	Poids (kg)
CB 435	Auto et manuelle	Standard	430	24	Opt.	Oui	Opt.	Non	Opt.	Non	Non	90	0,75	1 210/1 660** x 800 x 1 190	445 x 20 x 1	225/210***
CB 496								Opt.						1 210/1 860** x 800 x 1 190		240/220***
CB 496 gyros	Auto	Intégrable*	500	29	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	125 (opt. 150)	1,1	910 x 1 190 x 1 210	510 x 20 x 1	210	
CB 501								Opt.					2 280 x 865 x 1 350		285	
CB 503								Opt.					1 860 x 865 x 1 190		265	
CB 503 kebab								Non					980 x 1 190 x 1 360		235	
CB 504								Non					2 280 x 865 x 1 220		280	
CB 604								Opt.					2 280 x 965 x 1 220		300	
CB 609 kebab								Opt.					1 660 x 965 x 1 370		290	
CB 619								Opt.					1 660 x 965 x 1 420		315	
CB 703 kebab								Non					1 065 x 1 130 x 1 360		300	
CB 704								Opt.					2 280 x 1 065 x 1 220		320	
C 420	Manuelle	Machine de table	430	19	Opt.	Non	Non	Non	Non	Non	Non	-	0,75	500 x 700 x 420	445 x 20 x 1	70
C 460														750 x 750 x 960		150
C 560														750 x 815 x 960		180
C 560 DBD														815 x 1 020 x 750		190
C 660														750 x 915 x 980		170
C 860														750 x 1 115 x 980		200

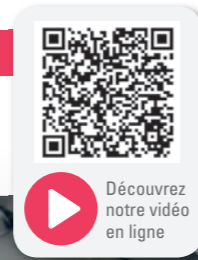
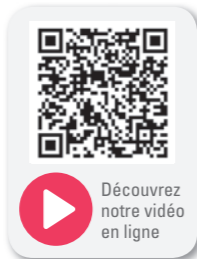
* Socle ouvert 4 faces. ** Avec tapis d'évacuation. *** Sans tapis d'évacuation.



■ **Éplucheuse standard**
Verrouillage du porte-lame manuel (leviers)



■ **Éplucheuse automatique**
Fermeture et verrouillage du porte-lame pneumatiques



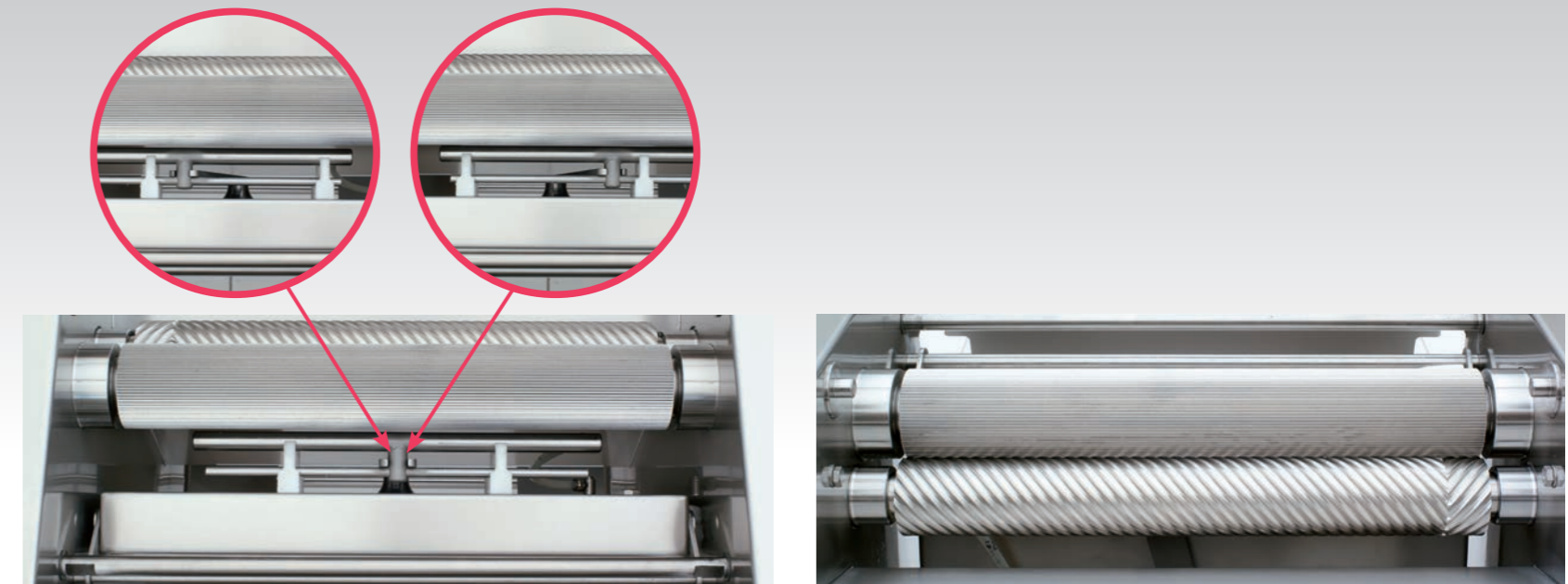
■ Sécurité ICO pour machines manuelles (option)



■ Forme trapézoïdale particulièrement stable



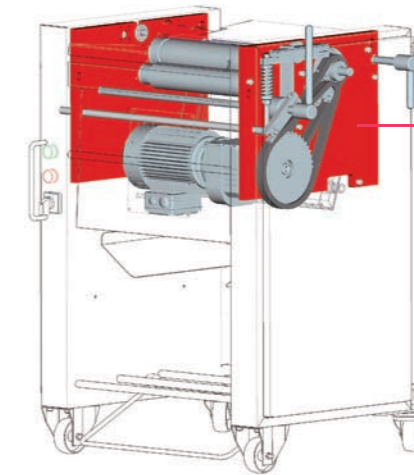
■ Éplucheuse



■ Nettoyage continu du rouleau entraîneur par air comprimé (mouvement de va-et-vient) ■ Rouleau entraîneur + rouleau de nettoyage



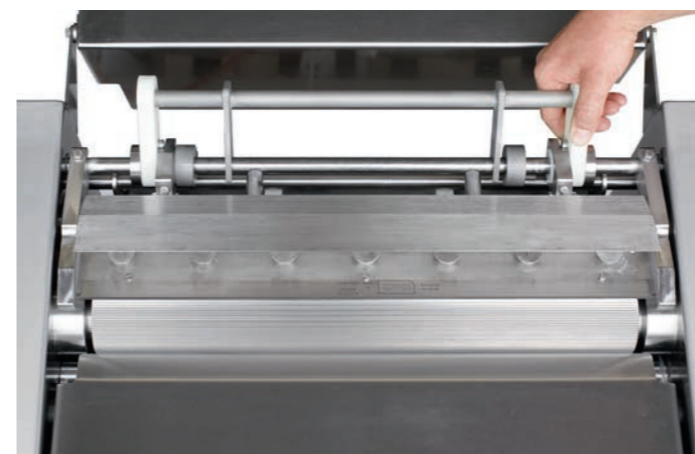
■ Les Références V 4744 et V 5744 turbo dispose d'un support de lame solidaire et basculant



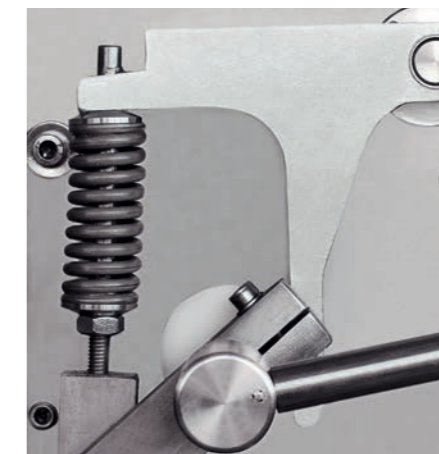
■ Principe de construction avec plaque de renfort (en rouge)



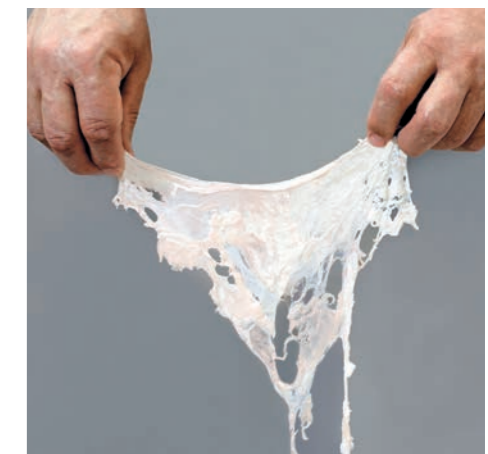
■ Plaque de renfort 15 mm



■ Changement de lame rapide sans outillage (option)



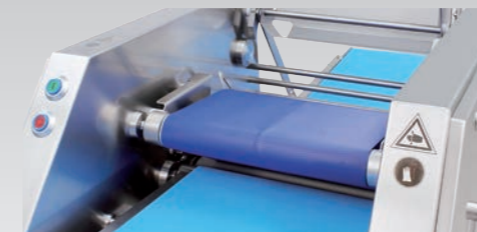
■ Support lame montée sur ressort



■ Résultat

Références	Utilisation	Bâti	Larg. coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Changement lame rapide sans outillage	Besoin en air comprimé	Conso. moyenne air comprimé (l/min)	Détendeur air comprimé	Dispositif de sécurité ICO	Puis. (kW)	Dim. machine L x l x H (mm)	Dim. des lames (mm)	Poids (kg)
V 460 N	Artisanale ou industrielle	Trapézoïdale	430	37	Opt.	6 bars minimum	250	Oui	Opt.	0,75	700 x 750 x 970	445 x 20 x 1	150
V 560 N			500								700 x 815 x 970	510 x 20 x 1	180
V 4744 Turbo	Industrielle		430	44						1,1	700 x 750 x 970	445 x 20 x 1	170
V 5744 Turbo			500								700 x 815 x 970	510x20x1	200

Plus en détails et exemples d'applications



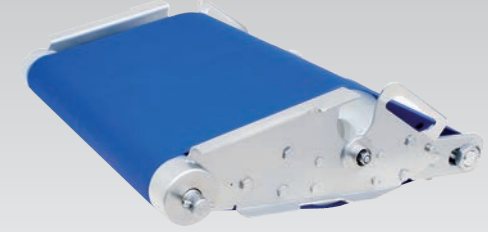
■ Tapis d'évacuation des peaux (option SBW 496)



■ Découvrez notre vidéo en ligne



■ Sécurité ICO pour machines manuelles (option)



■ Unité de pression SBW 496

■ Peleuse automatique pour poisson blanc



■ Peleuse automatique pour poisson avec peau fine - SBS 416



■ Rouleau entraîneur avec stries longitudinales fines



■ Rouleau entraîneur à stries longitudinales uniquement (+ rouleau de nettoyage)



■ Rouleau entraîneur à stries longitudinales et transversales + peigne

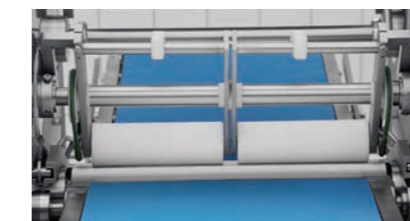
■ Peleuse automatique pour saumon (1 piste)



■ Peleuse automatique pour saumon (2 pistes)



■ Rouleau presseur spécial saumon



■ Double piste



■ Exemples d'applications: lieu jaune, flétan noir, loup de mer...

■ Peleuse manuelle (gamme complète pour tous types de poisson)



■ Peleuse automatique à tambour de croûtage superficiel



■ Machine de table



■ Machine automatique



■ Pelage de peaux fines de saumon

Données techniques

Références	Utilisation	Bâti	Larg. de coupe (mm)	Rouleau d'entraînement	Vitesse (m/min)	Sécurité ICO	Tapis d'amenée et d'évac.	Air bag	Alim. en eau (l/h)	Puis. (KW)	Dim. machine L x l x H (mm)	Poids (kg)
Cortex CF 300 Counterboy	Artisanale	Machine de table (Socle en opt.)	280	Stries L&T*	19	Non	Non	Non	50	0,25	400 x 560 x 320	50 (avec socle 65)
Cortex CF 420											500 x 700 x 420	
Skinex S 420	Artisanale et industrielle		430	Stries L*	24	Opt.	Non	Non	80	0,75	600 x 700 x 950****	80 (avec socle 95)
Cortex CF 460												
Skinex S 460				Stries L*	29			100			150	160
Cortex CBF 496	Industrielle		2 x 300	Stries L&T*	24	Non	Non	Opt.	Approx. 200	200	1860 x 800 x 1190	240
Cortex CBF 496 Salmon											1860 x 800 x 1310	
Cortex CBF 496/7 Salmon twin											1860 x 1200 x 1310	
Skinex SB 496											1860 x 800 x 1190	
Skinex SBW 496 White Fish	Artisanale et industrielle	Sur roues	430	Stries L*	28	Non	Oui	Non	Approx. 200	1,1	1820 x 750 x 1220	260
Skinex QS 888 (2 pistes)	Industrielle		2 x 200		29			Non	200	1,1	1820 x 800 x 1190	240
Freeze Drum skiner TFE 350 A											2600 x 1550 x 1500	
Freeze Drum skiner TFE 350 W			370	Tambour réfrigéré	de 8 à 20				150	5***		680
Freeze Drum skiner TFE 550 W			570						150 + 1000**	7,5***	2600 x 1750 x 1500	820
SBS 416	Artisanale et industrielle		230	Stries L*	17	Non			500	1,5	1420 x 750 x 1060	280
QS 98											2 x 200	

* Strie L: Stries longitudinales. Stries L&T: Stries longitudinales et transversales. ** Refroidissement liquide. *** Y compris puissance à froid. **** Avec socle.



■ **Peleuses automatiques pour volailles CB standards** (Gamme de 430 à 600 mm)



■ **Peleuse automatique CBP 695 Volaille**



■ **Peleuse automatique CBP 496 Volaille**



■ **Peleuse automatique CBP 695 Vario** (2 pistes)

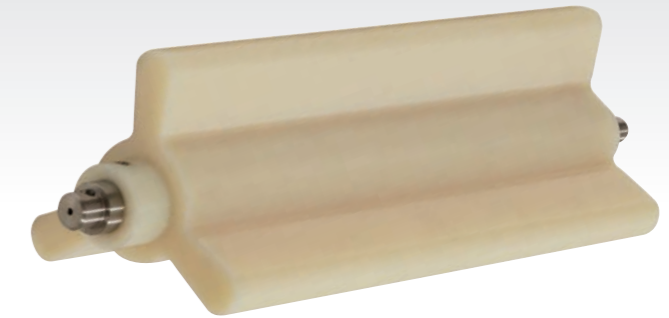
Plus en détails



■ **CBP 496 Volailles ouverte**

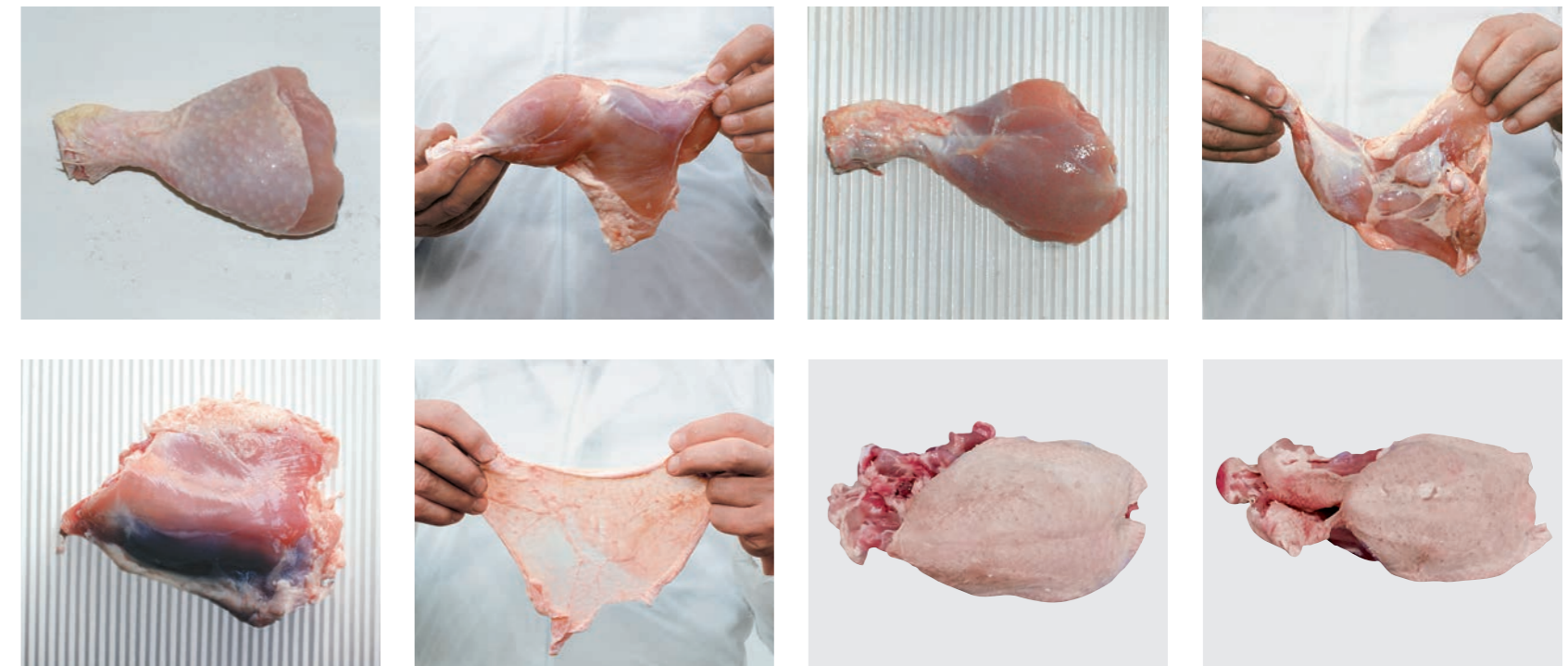


■ **Rouleau presseur type étoile**



■ **Rouleau presseur pour Vario**

Exemples d'applications



Données techniques

Références	Application	Larg. de coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Tapis d'amenée et d'évacuation	Tapis d'évacuation des peaux	Tapis modulaire	Rouleaux presseurs	Haut. de passage max. (mm)	Puis. (KW)	Dim. machine L x l x H (mm)	Poids (kg)
CBP 496 volailles	Poulet: cuisse entière/haut de cuisse/cuisse/filet	430	24	Oui	Option	Option	Rouleau étoile, air bag en option	90	0,75	1 860 x 800 x 1 190	240
CBP 496 Vario	Carcasse de poulet, cuisse et filet de dinde	2 x 160					Rouleau spécifique 3 ou 5 taquets	160		1 890 x 850 x 1 260	265
CBP 695 volailles	Poulet: cuisse entière/haut de cuisse/cuisse/filet	600					Rouleau spécifique 3 ou 5 taquets	90		2 280 x 965 x 1 190	300
CBP 695 Vario	Carcasse de poulet, cuisse et filet de dinde	2 x 180					Rouleau spécifique	160		2 390 x 970 x 1 270	320



Découvrez
notre vidéo
en ligne

■ Machine sous-vide - Gamme de table "T"



■ Machine sous-vide - Gamme simple cloche "M"



Découvrez
notre vidéo
en ligne

■ Machine sous-vide - Gamme simple cloche "M"



■ Machine sous-vide - Gamme double cloche "D"



■ Machine sous-vide - Simple cloche avec rouleaux d'amenée, de transfert et d'évacuation



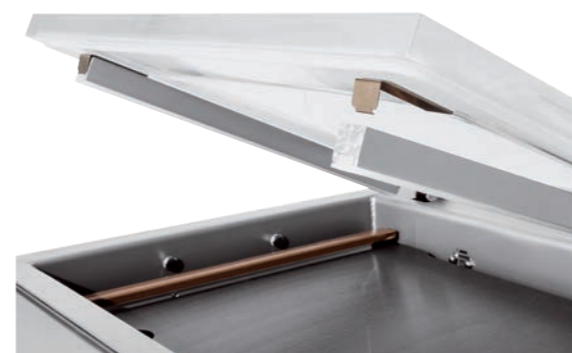
■ Bac de rétraction HV 40/60



■ Bac de rétraction HV 55/75



■ Bac de rétraction HV 55/75
Avec rouleaux d'amenée et d'évacuation



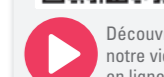
■ Contre barre démontable pour le nettoyage



■ Plaques de compensation inclinées



■ Pédale de déclenchement



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Machine sous-vide - Double cloche automatique
avec tapis et bac de rétraction A5000

Emballage sous-vide - Asécheurs



■ Machine sous-vide semi-automatique - S 940



■ Asécheurs - DR 600 / DR 800



■ Tunnels de rétraction par immersion TU 77



■ Tunnels de rétraction par immersion TU 120/100



■ Tunnels de rétraction par jet d'eau - TU 600 / TU 800



■ Machines sous-vide en ligne automatique - Gamme Dublino



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Ligne complète de conditionnement sous-vide S 940 / TU 77



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Machines sous-vide en ligne automatique - Gamme AS 38



Découvrez notre vidéo en ligne

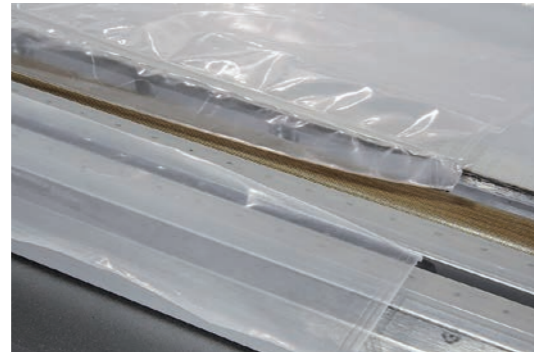


■ Ligne complète de conditionnement sous-vide AS 38 / TU 800 / DR 800

Plus en détails



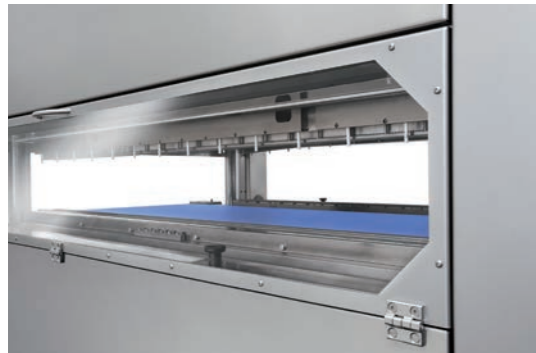
■ Commande écran Dublino



■ Système de découpe Dublino



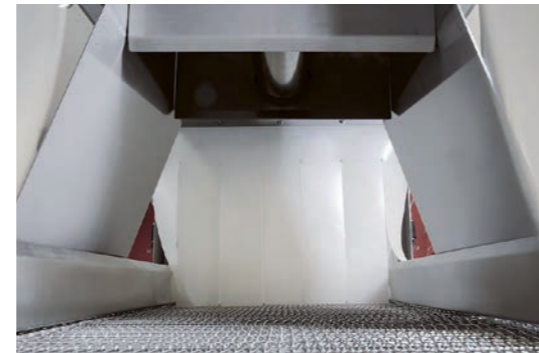
■ Convoyeur de l'AS 38 - 1500



■ Chambre de mise sous-vide (Gamme AS 38)



■ Lame d'air du séchoir



■ Intérieur du tunnel de rétraction par jet d'eau



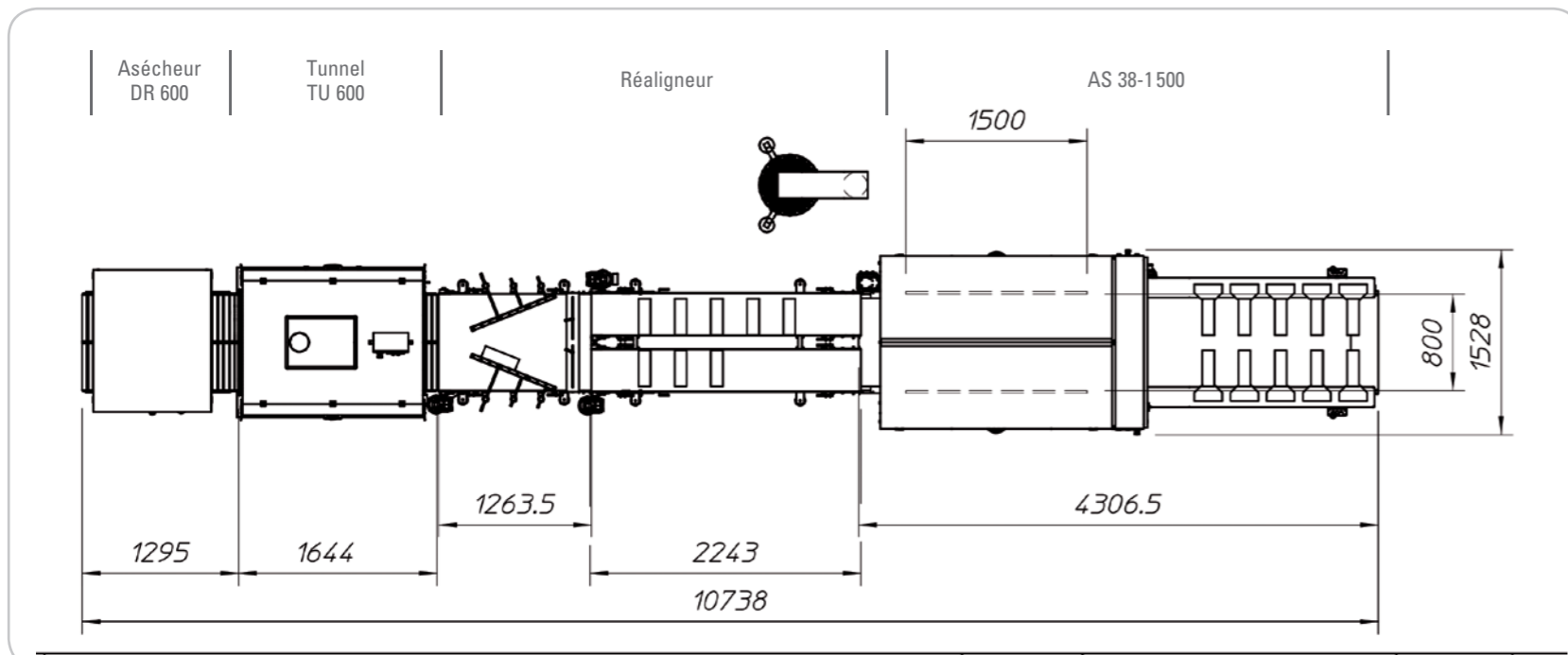
■ Commande écran asécheur



■ Système de soudure-découpe sur Dublino

Données techniques

■ Disposition d'une ligne (de droite à gauche):



Données techniques

Machines sous-vide

Modèles	Longueur des barres de soudure (mm)	Distance entre 2 barres de soudure parallèles (mm)	Hauteur de couvercle (mm)	Cycles de production	Secteur	Roots (m ² /h)	Pompe à vide (m ² /h)	Dimensions (mm)		
								Longueur	Largeur	Hauteur
S 940	2 x 630 ou 1 x 550 + 1 x 980	870	270	Jusqu'à 1,5 cycle par minute	Viande, saucisses, fromage	-	100, 160, 200, 300	1100	1000	1070
Dublino 96	1000	600	160/220/260	Jusqu'à 2 cycles par minute	Viandes fraîches et transformées, salaisons, fromages et poissons	500/1000/1500	300/2 x 300/630	2705	1100	1630
Dublino 800		680						2705	1350	
Dublino 860		860						2705	1350	
Dublino 1396	1300	600			Volaille, fromage comme "Mozzarella" ou "tranches de Parmesan"			3460	1100	

Principales options disponibles (selon modèle): système de prédécoupe; système de soudure bi-actif (soudure supérieure et inférieure); thermorégulation des barres de soudure (en combinaison avec la soudure bi-active) pour contrôler la température des barres de soudure; butées sur bande transporteuse pour les produits ronds. Dublino 800 uniquement: système de découpe par lame avec aspiration des excédents de sacs.

Modèles	Longueur des barres de soudure (mm)	Longueur des barres de soudure (mm)	Distance entre 2 barres de soudure parallèles (mm)	Hauteur de couvercle (mm)	Cycles de production	Secteur	Roots (m ² /h)	Pompe à vide (m ² /h)	Ré-aligneur	Dimensions (mm)		
										Longueur	Largeur	Hauteur
AS 38 - 1000	2 parallèle	2 x 1000	800	160/220/260/300/360	Jusqu'à 3 cycles par minute	Viandes fraîches et transformées, salaisons et poissons	1000/1500	2 x 300/630	Option	3035	1500	2047
AS 38 - 1500		2 x 1500	860			Viandes fraîches et transformées, salaisons, fromages comme Euroblock				4065		

Options disponibles: système de soudure bi-actif (soudure supérieure et inférieure); thermorégulation des barres de soudure (en combinaison avec la soudure bi-active) pour contrôler la température des barres de soudure, bâton sur bande transporteuse pour les produits ronds, bande de chargement séparée; système à double chambre, vide souple. Les modèles AS 38 comprennent de série: la prédécoupe, la découpe totale et l'aspiration des "petits morceaux".

Asécheurs

Modèles	Largeur maximale de produit (mm)	Hauteur maximale de produit (mm)	Vitesse du tapis convoyeur (mt/min)	Type de contrôle	Dimensions (mm)		
					Longueur	Largeur	Hauteur
DR 600	575	260/350	0-28	Électromécanique/plc	1235	1375	1775
DR 800	775						

Tunnels de rétraction

Modèles	Type de bac	Chauffage de l'eau	Capacité du réservoir d'eau (l)	Largeur maximale de produit (mm)	Hauteur maximale de produit (mm)	Vitesse du tapis convoyeur (mt/min)	Type de contrôle	Dimensions (mm)		
								Longueur	Largeur	Hauteur
TU 600	À aspersion	À résistance ou à émission de vapeur	120	580	260/350	0-28	Électromécanique /plc	1652	1290	2075
TU 800				780						

Modèles	Type de bac	Chauffage de l'eau	Capacité du réservoir d'eau (l)	Dimensions tapis d'immersion (mm)	Profondeur d'immersion (mm)	Vitesse du tapis d'immersion (mt/min)	Type de contrôle	Dimensions (mm)		
								Longueur	Largeur	Hauteur
TU 77	À immersion	À résistance ou à émission de vapeur	170	700 x 650	250	fixe - 6,5	Électromécanique /plc	900	1320	1750
TU 120/100			350	800 x 930	300	réglable - 0-28		1680	1482	2149

Opereuseuses semi-automatiques



■ Opereuseuse TPS Soudure



■ Opereuseuse TPS Mini



Découvrez notre vidéo en ligne



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Opereuseuse TPS XL



■ Rotarius

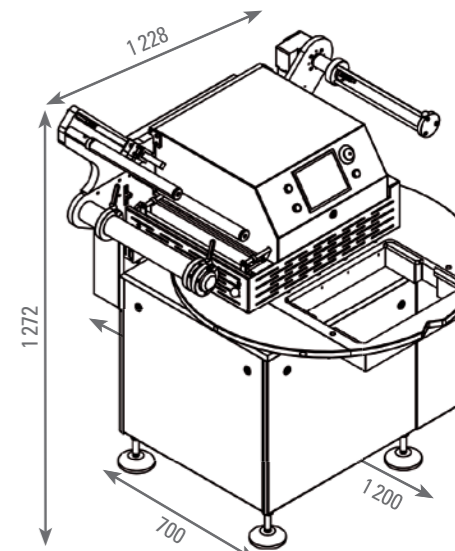
Plus en détails



- Tiroir auto. avec boutons (option)
- Tableau de commande
- Interface tactile et intuitive
- Enroulement du squelette
- Support bobine
- Commande par clé TPS XL
- Plateau tournant à 360°
- Capot de protection
- Change d'outillage facile et rapide
- Process skin

Données techniques : format maximal des barquettes (mm)

1. TPS Mini			2. TPS soudure et XL			3. Rotarius		
Config. du moule	Dimensions LxPxH (mm) coupes contour	Détail	Config. du moule	Dimensions LxPxH (mm) coupes contour	Détail			
1:1	260x180x100		1:1	370x270x120		406 x 294	406 x 137	190 x 294
1:2	180x125x100		1:2	185x270x120		406 x 82	118 x 294	
1:3	180x80x100		1:3	285x120x120		190 x 137	82 x 294	
1:4	135x95x100		2:2	180x135x120		190 x 82	118 x 137	
1 x rond	Ø 180x100		1 x rond	Ø 290x120				
2 x rond	Ø 130x100		2 x rond	Ø 180x120				



■ TPS Mini - TPS soudure et XL

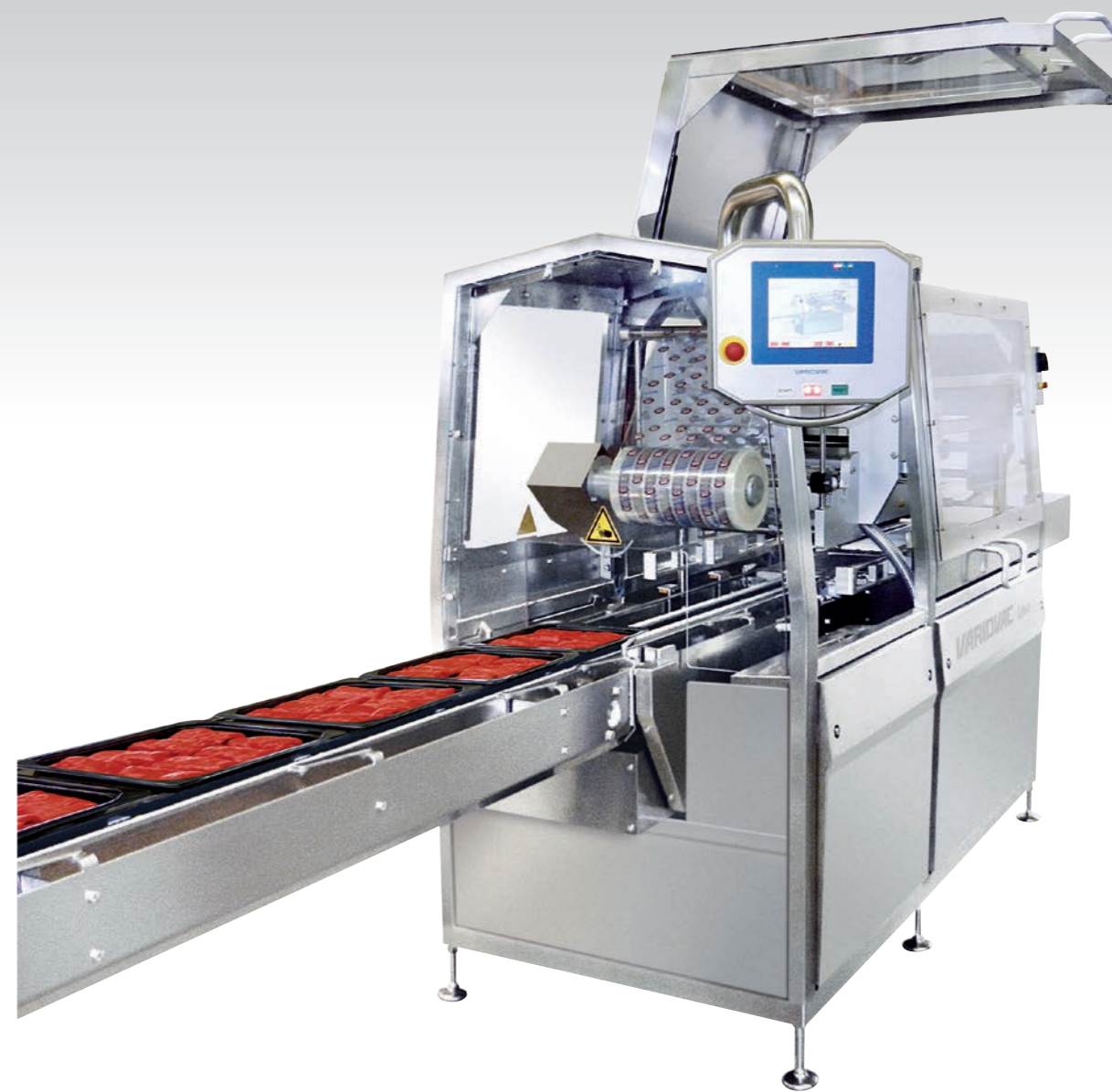
Caractéristiques techniques	TPS Mini	TPS Soudure	TPS XL
Modèle	De table	De table ou sur roues	Sur roues
Fonctions	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz	Soudure uniquement	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz, Skin
Pompe à vide (m³/h)	8	—	21, options: 40, protection O ₂
Hauteur de travail (mm)	Selon table	Selon table ou 930	850
Durée du cycle (s)	25 à 30	15	25 à 30
Air comprimé (bar & l/min)	6 bar et 20 l/min	6 bar et 20 l/min	6 bar et 20 l/min
Laize max. (mm)	280	400	420
Diamètre max. de la bobine (mm)	250	250	250
Compresseur	Option	Option	Option
Tables de dépose latérales	—	—	Option
Enrouleur de lisière	—	—	—
Filtre à liquides	—	—	—
Nombre d'outillages dans le pas d'avance	1	1	1
Branchement	Monophasé	Triphasé	Triphasé
Puissance moteur (kW)	0,85	1	1,75
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	490 x 650 x 680	Modèle de table : 490 x 560 x 480 Mobile sur roue : 570 x 560 x 1300	580 x 830 x 1300

■ Rotarius

Interface de commande	Écran tactile de 7"
Branchement électrique	3 x 230/400 V/N/PE 50/60 Hz
Air comprimé (bar)	Mini 6
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 3")
H barquettes (mm)	Jusqu'à 100
H barquettes skin (mm)	Jusqu'à 40
H produits dépassants (skin) (mm)	Jusqu'à 20
Cadence max. selon config.	4 - 8 cycles/min
Poids (kg)	450
Encombrement (m²)	1,6
OPTIONS	
	Filtre à liquide
	Filtre à particule
	Photocellule pour film imprimé
	Étagère outillages pour formats multiples
	Préchauffage outillages sur étagère
	Process SKIN



■ Operculeuse moyenne cadence TPS 1000 / 2000



■ Operculeuse haute cadence Linus 650

Exemples d'applications

■ Conditionnement sous-atmosphère



■ Conditionnement Skin

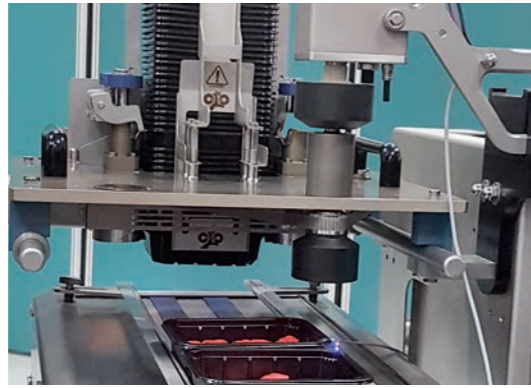


■ Operculeuse très haute cadence Linus 1100

Plus en détails



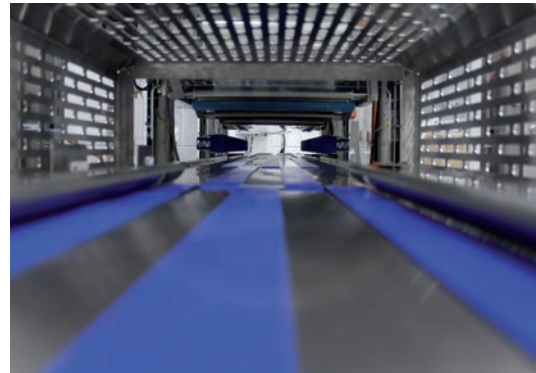
■ Interface programmable Linus 1100



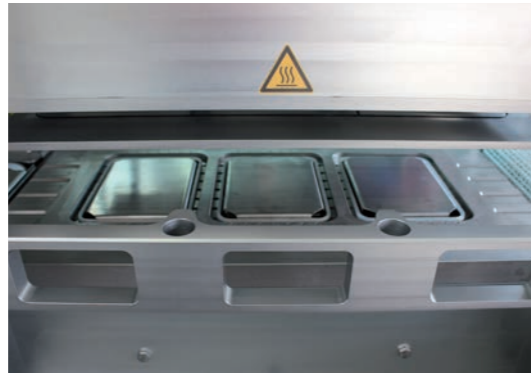
■ Dépileur de barquettes Linus



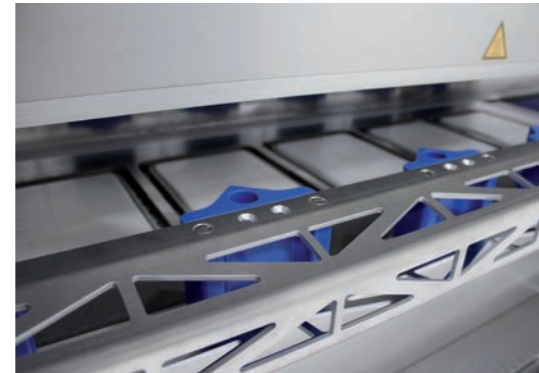
■ Convoyeur d'entrée Linus 1100



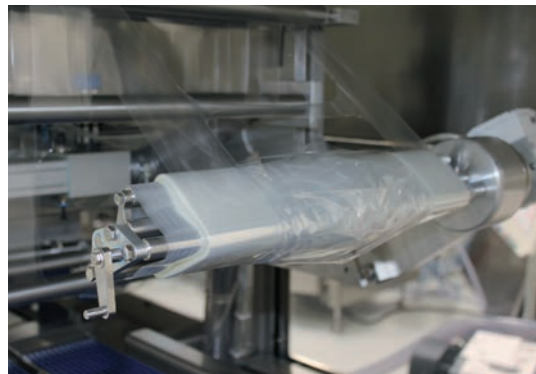
■ Convoyeur d'indexation par Servomoteur Linus 1100



■ Outillage Linus



■ Bras de transfert outillage Linus



■ Enrouleur du squelette de film Linus









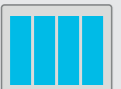

■ Convoyeur de sortie Linus 1100



■ Chariot Linus 650 et 1100

Données techniques

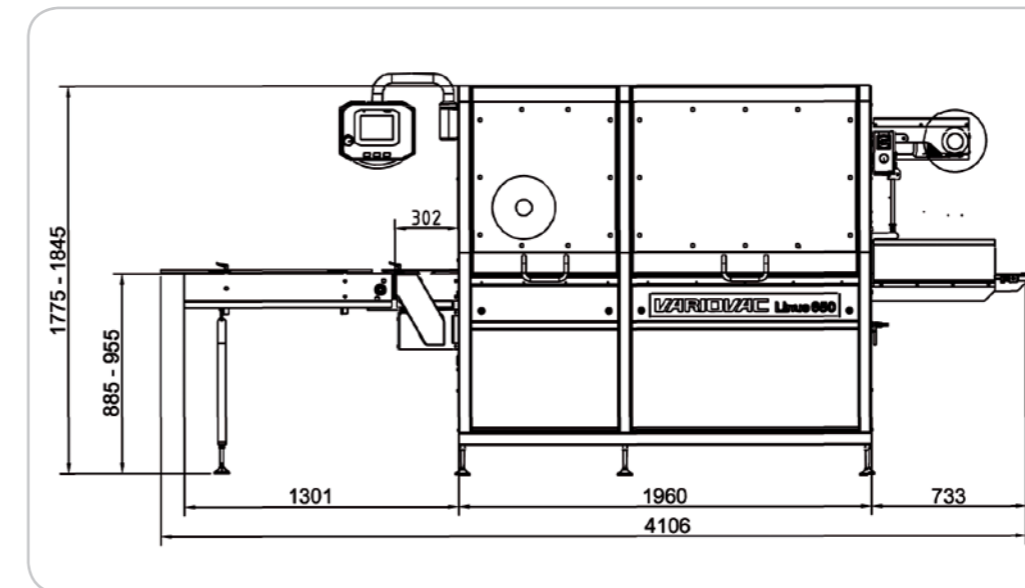
■ Format maximal des barquettes TPS 1000 et TPS 2000 (mm):

Config. du moule	Dim : LxPxH (mm)	Détail	Config. du moule	Dim : LxPxH (mm)	Détail
1:1	350x260x120		1 x rond	Ø 260x120	
1:2	150x260x120		2 x rond	Ø 150x120	
1:3	120x260x120		3 x rond	Ø 120x120	
1:4	90x260x120		4 x rond	Ø 90x120	

Caractéristiques techniques	TPS 1000	TPS 2000
Modèle	Automatique sur pieds	Automatique sur pieds
Fonctions	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz
Pompe à vide (m³/h)	100, option : protection O ₂	160, option : protection O ₂
Hauteur de travail (mm)	850	850
Durée du cycle (s)	10 à 15	10 à 15
Air comprimé (bar & l/min)	6 bar et 400 l/min	6 bar et 400 l/min
Laize max. (mm)	450	450
Diamètre max. de la bobine (mm)	-	-
Compresseur	-	-
Tables de dépose latérales	Options : tapis d'évacuation motorisé en remplacement des rouleaux fous	
Enrouleur de lisière	Série	Série
Filtre à liquides	Option	Option
Nombre d'outillages dans le pas d'avance	1	2
Branchement	Triphasé	Triphasé
Puissance moteur (kW)	6	10
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	3350 x 1180 x 1550	4750 x 1180 x 1550

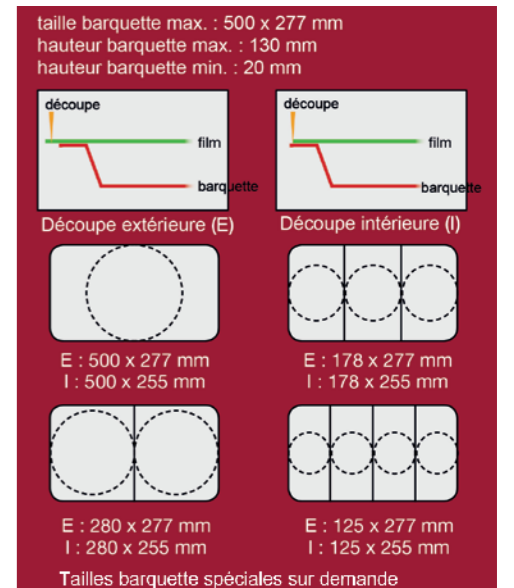
Données techniques

■ Linus 650



■ Dimensions (mm)

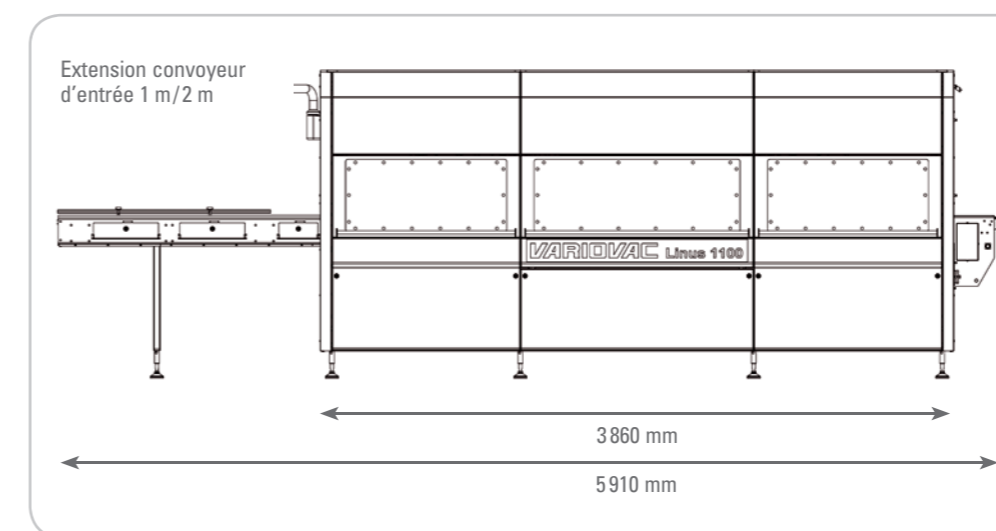
Interface de commande	Écran tactile de 7,6" - 80 programmes
Branchement électrique	3x 400 V/N/PE, 50 ou 60 Hz
Air comprimé (bar)	Mini 6
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 3")
Laize maximale	355 mm (découpe ext.) et 315 mm (découpe int.)
Cadence max. selon config. du matériel	Jusqu'à 15 cycles/min



■ Formats maximum des barquettes

OPTIONS	
■	Filtre à liquides et filtre à particules
■	Photocellule pour film imprimé
■	Étagère outillages pour formats multiples
■	Préchauffage outillages sur étagère
■	Découpe film pour ouverture facile
■	Sécurité O ₂
■	Cuve tampon de réinjection de gaz (10 ou 20 l)
■	Pompe à vide : 63, 100, 250 ou 300 m³/h
■	Transfert des données par Ethernet
■	Unité de transfert des barquettes
■	Synchronisation (dépileur, dépose étiquette, impression, doseur, robot...)

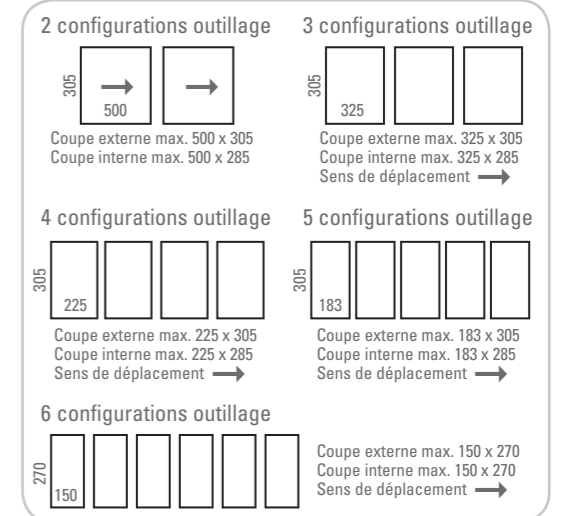
■ Linus 1100



■ Dimensions (mm)

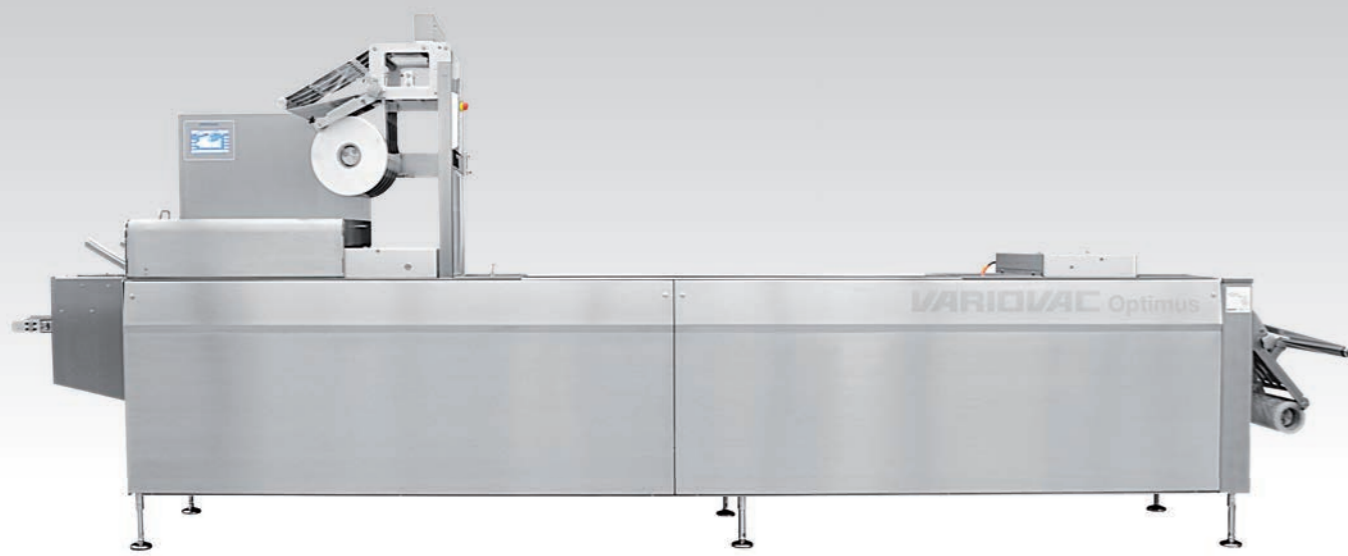
Interface de commande	Écran tactile de 10" - 80 programmes, Port USB
Branchement électrique	29 A/21 kW, 230/400 V, 50 ou 60 Hz
Air comprimé (bar)	100 l/min, Mini 6 bar
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 76)
Laize maximale	410 mm (découpe ext.) et 350 mm (découpe int.)
Cadence max. selon config. du matériel	Jusqu'à 15 cycles/min

OPTIONS			
■	Extension du convoyeur de sortir	■	Filtre à particules
■	Dispositif de sécurité O ₂	■	Transfert des données par Ethernet
■	Coupe avec languette d'ouverture	■	Contrôle à distance
■	Cuve tampon réinjection de gaz : 20 l (acier inoxydable)	■	Support bobine avec contrôle axial
■	Pompes : 100 m³/h à 630 m³/h	■	Unité de transfert des barquettes
■	Photocellule pour film imprimé	■	Dépileur de barquettes
■	Filtre à liquides	■	Système Variolift pour un changement confortable de l'outil de scellage



■ Configurations outillage (mm)

Plus en détails



■ Thermoformeuse modulaire - Gamme Optimus



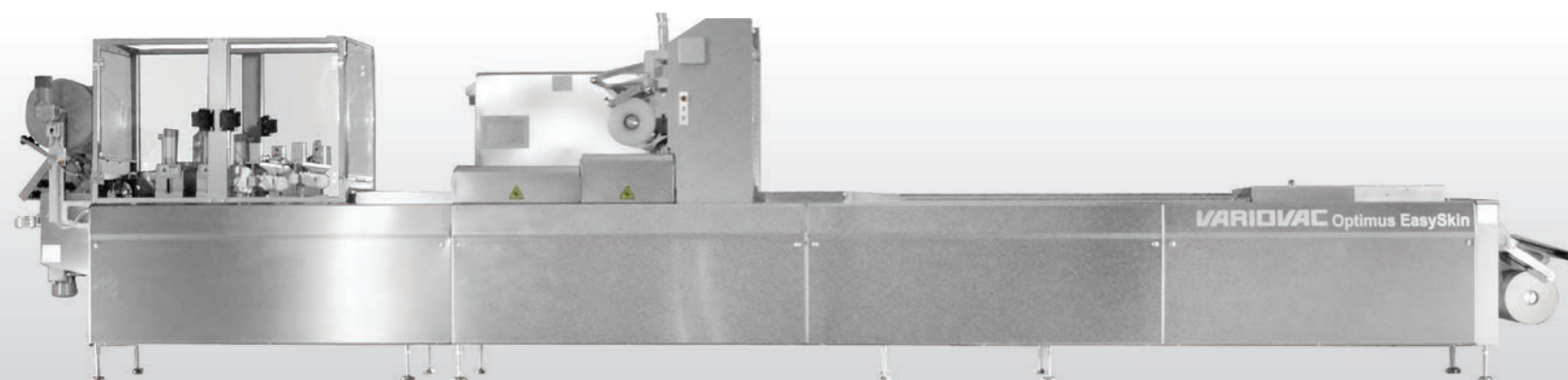
Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Thermoformeuses haute cadence - Gammes Primus et Primus MP (Multi Performance)



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Thermoformeuse pour Skinpack - Optimus EasySkin



■ Écran déporté mobile (bras en option)



■ Bobine inférieure avec bras tendeur



■ Zone de chargement adaptée



■ Outil de découpe longitudinal



■ Découpe transversale - Film souple



■ Découpe transversale - film semi-rigide



■ Commande déportée



■ Design hygiénique



■ Interface de commande sur bras mobile



■ Marquage, contrôle valeur résiduelle oxygène (en option)



■ Thermoformage film cartonné



■ Film jusqu'à 1200 μm



■ Carters gigognes



■ Double support bobine



■ Film supérieur pré-imprimé



■ Process MLP - Multi Layer Packaging



■ Zone de préchauffage du film Skin avec carter



■ Poste de formage



■ Thermoformage film cartonné



■ Étiqueteuse



■ Zone de découpe



■ Enrouleur de lisières



■ Produits dépassants jusqu'à 55 mm



■ Patte de pelabilité (encoche)

Données techniques

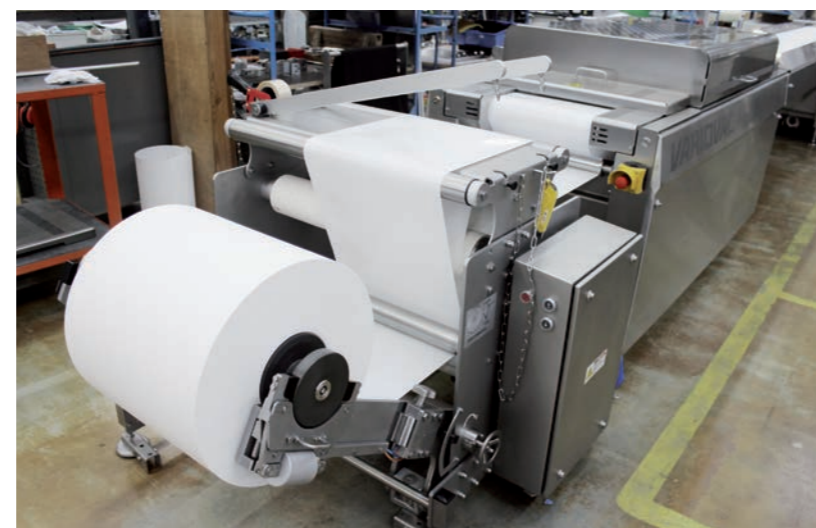
	Optimus	Optimus Easyskin	Primus	Primus MP
Longueur châssis (m)	2,50 - 3 - 3,50 - 4 - 4,50 - 5,50	de 5 à 8,5	5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 13 - 14 Modules supplémentaires : 2 - 4 - 5 - 6	
Pas d'avance (mm)	150 à 400	150 à 520	100 à 700	200 à 1 200
Profondeur de thermoformage (mm)	Jusqu'à 110		Jusqu'à 135	Jusqu'à 195
Laize du film (mm)	320 à 460		320 à 560	320 à 660
Bobine film inf. / sup.	Ø 400 mm / Ø 300 mm avec mandrin - Ø de 76 mm		Ø 500 mm / Ø 400 mm avec mandrin - de Ø 76 mm	
Types de films	Souple, semi-rigide (jusqu'à 500 µ) ou film cartonné			Souple, semi-rigide (jusqu'à 1 200 µ) ou film cartonné
Interface de commande	Écran tactile 10"		Écran tactile 12,1"	
Système de thermoformage	RAPIDAIR SYSTEM® (Air Comprimé*)			
Système de refroidissement*	Eau en circuit fermé (option)			
Évacuation des produits	Convoyeur gravitaire ou motorisé	Convoyeur motorisé		
Découpe transversale	Va-et-vient, guillotine, poinçon, etc.	Par poinçon et guillotine	Va-et-vient, guillotine, poinçon, etc.	
Applications	Sous-vide, sous-atmos., sous-vide rétractable (shrink), skin-pack, VARIOSTEAM...	Sous-vide, sous-atmos. et skin-pack	Sous-vide, sous-atmos., sous-vide rétractable (shrink), skin-pack, VARIOSTEAM, MLP...	
Cadence max. selon configuration du matériel	Jusqu'à 13 cycles/min	Jusqu'à 8 cycles/min	Jusqu'à 20 cycles/min	
Branchement électrique	3 x 230/400 V/N/PE 50/60 Hz			
Air comprimé * (bar)	Mini 6			

* Consommation dépendante de la configuration finale du matériel (équipements et débit).

Plus en détails



■ Réaligneur



■ Dérouleur de bobine de film JUMBO (option)



■ Transfert thermique



■ Refroidissement en circuit fermé

Exemples d'applications



■ Conditionnement Skin



■ Conditionnement Skin



■ Conditionnement Flatskin



■ Conditionnement sous-atmosphère



■ Conditionnement sous-atmosphère



■ Conditionnement sous-vide



■ Conditionnement sous-vide



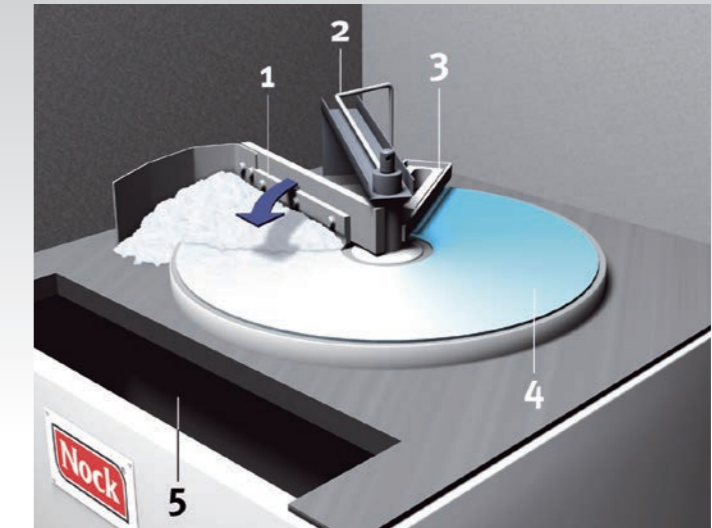
■ Variosteam (sous-vide par balayage vapeur)

Plus en détails

Principe de fonctionnement des modèles NSH



■ Disque de production de la glace

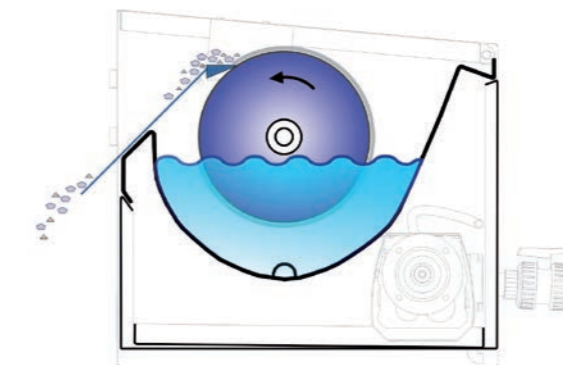


1. Racleur rotatif muni d'un collecteur
2. Conduite d'amenée en eau potable
3. Répartiteur d'eau
4. Platine de production de glace
5. Puits de récupération de la glace

Principe de fonctionnement des modèles NRE



■ Rouleau de production de la glace



■ Glace raclee sur le rouleau tournant



■ Capot d'accès au rouleau ouvert

Exemples d'applications



■ Glace en écailles



■ Glace en écailles

Données techniques

Références	Rendement moyen (kg / 24 h)*	Température moyenne de la glace	Type de refroidissement	Agent de refroidissement	Puissance moteur (kW)	Dimensions (en mm)			Poids (kg)
						Hauteur	Largeur	Profondeur	
NSH 150	130	-8 °C	Air	R449A	0,6	800	530	560	90
NSH 400	400				1,5	1 000	750	800	170
NRE 800	800				4,1	1 530	1 110	730	320
NRE 1500	1 500				7	1 750	1 460	920	450
NRE 2500	2 500				10	1 840	1 810	1 110	650

*Valeurs estimées pour une température ambiante de 25 °C et une température d'eau à 15 °C.



■ Machine à glace de type NSH
 (Présentée posée sur un bac de stockage de la glace proposé en option)



■ Machine à glace NRE 800



■ Machine à glace NRE 2500



■ Exemple de hachoir révisé d'usine



■ Exemple de cutter gamme artisanale révisée d'usine



■ Exemple de cutter gamme industrielle révisée d'usine

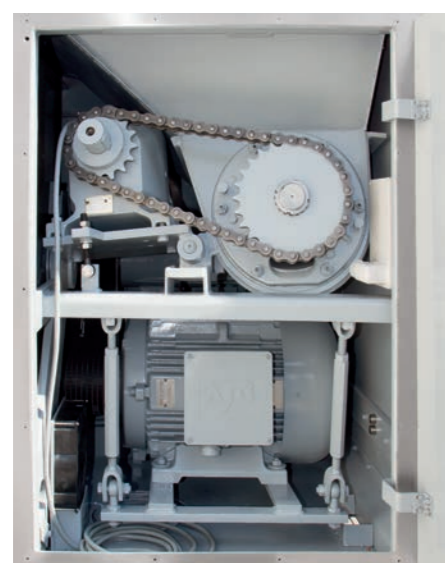
Plus en détails



■ Remplacement du bâti de vis (vue extérieure)



■ Remplacement du bâti de vis (vue intérieure)



■ Remise en état ou remplacement de l'ensemble des composants



■ Polissage complet de la machine

Plus en détails cutter gamme artisanale



■ Machine entièrement repolie



■ Remise en état ou remplacement de l'ensemble des composants



■ Remise en état complète de la cuve

Plus en détails cutter gamme industrielle



■ Trappe de visite



■ Révision ou remplacement du moteur



JV La Française

572 rue de la Jossière

61100 FLERS

Tél. 02 33 30 41 44 / Fax 02 33 38 13 54

contact@jvlafrancaise.fr

www.jvlafrancaise.com

