

J'investis

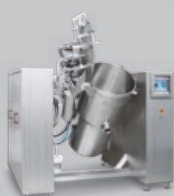
LE MAGAZINE DE JV LA FRANÇAISE

SIMPLICITÉ, FIABILITÉ, EFFICACITÉ, INNOVATION

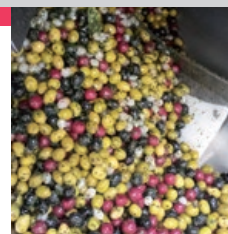
Les secrets de l'incroyable rentabilité des mélangeurs, steakers et autres matériels Glass



Retour vers
le futur, année 2
P. 3



Zoom sur Glass
P. 4-5



Différentes
applications
P. 6-13

UN FORMIDABLE GISEMENT D'ÉCONOMIES



C'est pourquoi il y a 4 ans, JV La Française a décidé de se doter d'un département R&D, aujourd'hui largement plébiscité par nos clients. La mission de nos 3 ingénieurs agro est de mesurer scientifiquement les performances de nos matériels avec vos produits, en conditions réelles. Nous obtenons des résultats chiffrés précis et personnalisés. Ils permettent à nos clients d'établir des projections fiables et non des hypothèses hasardeuses.

Pour choisir un équipement, il faut avant tout considérer le retour sur investissement ; le prix n'est qu'une donnée parmi d'autres. Ce nouveau numéro du magazine J'inVestis est consacré aux mélangeurs, steamers et autres matériels GLASS. 6 exemples illustrent notre démarche cartésienne. En applications mélange, barattage ou steaming, ils démontrent un retour sur investissement compris entre quelques mois et 2 ans.

Vous trouverez sans doute des machines moins chères mais, au final, nos solutions ne seront-elles pas sensiblement plus rentables ?

Bien sincèrement.

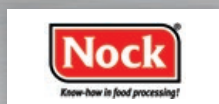
Philippe RIBEYRE

L'achat des machines les moins chères est rarement le meilleur investissement. La preuve ? Dans l'industrie agroalimentaire, les succès les plus éclatants relèvent tous d'une ambitieuse politique d'investissements.

Mais il ne suffit pas de disposer d'importants budgets ou de faire aveuglément confiance aux constructeurs les plus réputés. Il faut se donner la peine de réfléchir, étudier, comparer. Cette démarche peut être longue, difficile, exigeante. Elle n'en demeure pas moins indispensable pour opérer un choix éclairé.

Or chaque client est un cas particulier. Les performances réelles des machines pour une application précise sont souvent méconnues. Étonnamment, elles font rarement l'objet d'études personnalisées sérieuses. Même chez les fabricants les plus illustres, les questions pointues n'obtiennent souvent que des réponses floues, sans doute en raison de la variété des produits et des attentes d'une clientèle mondiale.

NOS FIDÈLES PARTENAIRES



Retour vers le futur, année 2



En janvier 2016 sortait le premier numéro de notre magazine J'inVestis dont vous tenez aujourd'hui le 4^e exemplaire. Vecteur de communication de notre savoir-faire et de notre expertise, J'inVestis continue de s'étoffer au fil des numéros pour vous fournir du contenu toujours plus pertinent et qualitatif.

Au cours de l'année passée, nous avons poursuivi nos efforts de recrutement pour répondre à vos projets toujours plus nombreux et ambitieux. Ainsi, 3 nouveaux collaborateurs ont rejoint la société pour enrichir nos équipes techniques et administratives afin d'étendre nos domaines de compétences.

2017 marque les 25 ans de JV La Française sous sa forme actuelle. Depuis toujours, nous avons la même volonté de bâtir et d'entretenir avec nos clients, des relations constructives et de confiance réciproques. Au fil des années, grâce à votre confiance et à nos investissements constants, JV La Française a changé dimension :

- Le recrutement de nos 3 ingénieurs agroalimentaires contribue, par à leur expertise et savoir-faire, à l'amélioration constante de notre service.
- Notre responsable Travaux-Neufs, Nicolas GAILLARD, est ingénieur de formation. En coordonnant les actions de nos clients, des éventuels sous-traitants et de JV La Française, il garantit

l'excellence du déroulement des projets, de la commande à la levée des éventuelles réserves. Sa mission est d'éliminer les (mauvaises) surprises. Interlocuteur privilégié de son homologue chez nos clients, il nous permet de réaliser ensemble vos projets les plus ambitieux.

- Enfin, avec la constante volonté de nous dépasser, notre Service Marketing professionnalise notre communication interne et externe.

En cette année spéciale, notre cap demeure : poursuivre sur la voie de l'excellence et relever des défis toujours plus intéressants avec nos fidèles clients :

- La qualité du service rendu par nos 3 ingénieurs agroalimentaires fait l'unanimité. Vous avez rapidement mesuré la plus-value apportée par ces experts de l'amélioration de vos processus de fabrication. Profitez de leur savoir-faire reconnu lors d'une démonstration, d'une mise en route ou d'un audit.
- En papier ou téléchargeable depuis notre site internet, la nouvelle version de notre catalogue est disponible depuis ce mois de janvier. Vous y découvrirez nos nombreuses nouveautés, souvent illustrées par des vidéos en libre accès.



SALONS PROFESSIONNELS

Venez découvrir nos nouveautés ou discuter d'un projet sur le stand JV La Française. Retrouvez-nous en 2017 sur les salons suivants :

CFIA RENNES
7, 8 et 9 mars 2017:
Hall 9 - Stand D16 / E15

CFIA LYON
21, 22 et 23 novembre
2017



Zoom sur GLASS

Concessionnaire exclusif GLASS depuis 25 ans, nous sommes leader sur le marché français des mélangeurs et steakers.

4 atouts expliquent ce succès :

- **Simplicité**
- **Fiabilité**
- **Efficacité**
- **Innovation**

MÉLANGEURS À BRAS RACLEURS TYPE VSM

Ces mélangeurs sont conçus pour le mélange de tous types de produits allant des plus délicats (salades) aux plus compacts (saucissons secs) grâce à plusieurs types de bras de mélange. Équipées du vide, les mélangeurs types VSM peuvent également se transformer en barattes extrêmement efficaces. La gamme se décline de 80 à 1 000 litres (plus sur demande).

LES +

- Mélanges homogènes et rapides ;
- Possibilité d'incliner la cuve tout en mélangeant ;
- Les bras de mélange munis d'un racleur facilitent l'homogénéité des mélanges et le vidage parfait de la cuve ;
- Vidage par basculement de la cuve (en option jusqu'à 300 litres, de séries sur les références plus importantes) ;
- Nettoyage facile grâce à un démontage des bras de mélange aisé en quelques secondes et des surfaces inox parfaitement lisses.



MÉLANGEURS RAPIDES TYPE AGM

Principalement conçus pour le mélange soit de liquides entre eux (vinaigrette, cosmétiques, peinture, etc.), soit de liquides et de poudres (sauce béchamel à froid, purée, crêpes, sauce nappage pizza, chocolat, crème chantilly, mayonnaise, etc.).

LES +

- Des temps de mélanges extrêmement courts (par ex. : environ 30s pour une béchamel à froid) ;
- Aucune présence de grumeau dans la préparation finale ;
- Extrêmement polyvalents, on peut y ajouter une double enveloppe de cuisson et de refroidissement, injecter du CO₂, amener des poudres, de l'eau, etc.



MÉLANGEURS RAPIDES TYPE VAS

Dotés de 2 bras de mélange (1 dans le bas de la cuve tournant à 150 - 300 tours/min et 1 ou 2 sur le côté tournant à 1 500 - 3 000 tours/min). Le plus rapide peut être équipé d'un émotteur et d'une tête de couteaux (jusqu'à 6). Les mélangeurs types VAS sont conçus pour le mélange de très grande précision de liquides entre eux, de poudres entre elles ainsi que pour l'affinage de certains produits. Parfaitement capable de répartir une quantité infime de produit dans une masse, il est également utilisé dans le domaine pharmaceutique pour la fabrication de médicaments.

LES +

- Extrêmement précis (on peut mélanger de manière homogène 50 g de poudre dans 200 kg) ;
- Permet de mélanger et d'affiner simultanément.



STEAKERS

Intervenant entre l'injection et le barattage, nos steakers peuvent être équipés de 2 rouleaux couteaux ou d'un rouleau couteaux + 1 rouleau en PEVLON. Le supérieur est mobile. La mobilité du rouleau de notre steaker GS 720 est obtenue grâce à un vérin pneumatique dont la pression est modulable. Ceci permet de régler une pression de steakage en plus d'une épaisseur de steakage. Ainsi, les petits muscles sont steakés de la même manière que les gros. Ils ne sont pas déchirés.

LES +

- Très nette amélioration du rendement de tranchage (meilleure tenue de tranche) ;
- Très nette amélioration du rendement de cuisson ;
- Meilleure libération de protéines ;
- Réduction sensible du temps de barattage ;
- Absence de gelée ;
- Économies d'énergie (car moins de temps de barattage) ;
- Facilité de moulage grâce à une viande plus souple ;
- Meilleur aspect du produit (homogénéité de la couleur).



APLATISSEURS

LES +

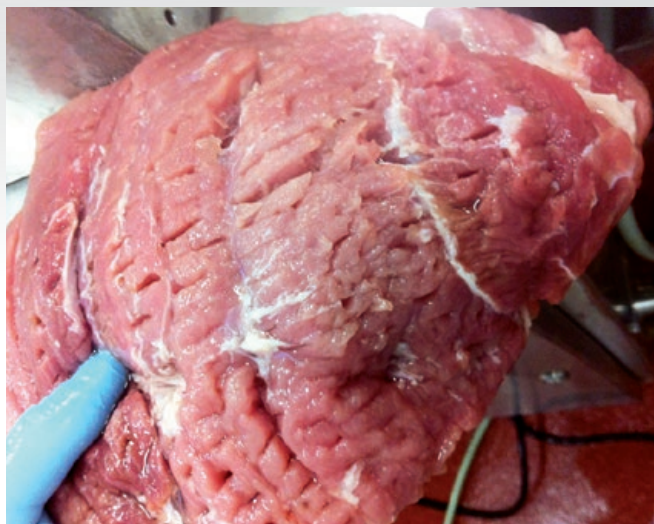
- Régularisation de l'épaisseur et uniformisation de la cuisson ;
- Meilleure tendreté de la viande ;
- Revalorisation des chutes ;
- Augmentation de la surface du produit (application produits panés).



Application 1 : Steaker – Jambon

Suite à l'acquisition d'un Steaker GS720/2-400, notre client, leader dans la charcuterie et les produits traiteurs, une formation est initiée lors de la mise en route afin d'optimiser les processus de production. Le client traite environ 10 400 tonnes de produits par an avec notre matériel.

Après 1,5 mois d'utilisation, les rendements observés par le client sur l'ensemble du processus de production sont les suivants :



■ Noix après steakage



■ Sous noix après steakage

GAINS OBSERVÉS

Cuisson	+0,25 %
Tranchage	+0,2 %

LES ÉLÉMENTS MESURANT LE RETOUR SUR INVESTISSEMENT SONT LES SUIVANTS :

RETOUR SUR INVESTISSEMENT ROI

Production sur site par an	10 400 t
Rendement de tranchage	+0,2 % = 20 800 kg
Rendement de cuisson	+0,25 % = 26 000 kg
Gain de matière par an	46 800 kg
Estimation du coût de la matière première au kg	4,50 €
Valorisation du gain de matières premières par an (fourchette basse): 46 800 x 4,5	210 600 €

VALORISATION DU RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Gain annuel estimé (moyenne) (€)	210 600
Retour sur investissement	Environ 6 mois

Application 2: Mélangeur industriel – Salades traiteurs

Acteur dans la restauration collective, notre client fournit 35 000 repas par jour pour une production quotidienne de 2 à 4 tonnes de salades. Auparavant, elles étaient mélangées en pétrin de boulanger non basculant. Les problématiques étaient les suivantes :

- Qualité des produits (intégrité des matières premières) ;
- Mélanges hétérogènes ;
- Pertes significatives de matières premières en fond de cuve ;
- Temps de mélange importants (en moyenne 5 à 7 min pour une tournée de 186 kg) ;
- Risques de TMS très élevés (déchargement par seau de 10 litres).

Notre matériel proposé :

1 mélangeur industriel sans couvercle de 600 litres type VSM 600 SC avec options.



■ Excellente homogénéité de mélange



■ Qualité de vidage grâce au racleur de cuve

LES DONNÉES RELEVÉES PAR NOS INGÉNIEURS SONT LES SUIVANTES :

Produit	Poids à mélanger (kg)	Ancien équipement		Après investissement		Gain en temps de mélange**
		Nombre de tournées de mélange	Durée de mélange (s)	Nombre de tournées de mélange	Durée de mélange (s)	
Piémontaise	372	2	600*	1	90	85%

* Ne prend pas en compte les durées de vidage et de chargement.

** Notre mélangeur permet d'augmenter la capacité de production quotidienne parce que :

- La capacité de la cuve est plus grande.
- La durée du cycle de mélange est beaucoup plus courte.
- Le vidage est beaucoup plus rapide.

Attention : pour des produits plus délicats, il convient de diminuer les quantités à mélanger.

On peut toutefois estimer un gain de temps de mélange de 55 % en moyenne (contre 85 % mesuré).

HYPOTHÈSES DE VALORISATION :

- Marge fourchette basse (€/kg) : 0,1.
- Augmentation de la capacité : 2t + 55 % = 4,4 tonnes.

PRODUCTIVITÉ

Ancien équipement		Après investissement			Gain après investissement			
Capacité de production (t/j)	Marge dégagée estimée (fourchette basse) (€)	Marge quotidienne (€/j)	Capacité VSM 600 SC (t/j)	Marge dégagée estimée (fourchette basse) (€)	Marge quotidienne (€)	Gain journalier (€)	Nombre de jours travaillés	Gain annuel (€)
A	B	C = A x B	A'	B'	C' = A' x B'	D = C' - C	E	F = D x E
2	0,10	200	4,44	0,10	4,44	244	250	61 000

PERTES MATIÈRES

	Perte matière premières par tournée (kg)	Nombre de tournées quotidiennes	Coût de la matière première (€/kg)	Pertes matières premières par an	Gain (€)
	A	B	C	D = A x B x C x 250	
Ancien équipement	1	20	1	5 000	4 750
Après investissement	0,1	10	1	250	

VALORISATION DU RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Gains annuels (€)	65 750
Retour sur investissement	Inférieur à 1 an*

* Hors amélioration très nette de la qualité des produits :

- Meilleur respect de l'intégrité des matières premières.
- Meilleur enrobage.
- Amélioration de la Date Limite de Consommation (DLC).

Application 3:

Mélangeur rapide – Émulsions froides (vinaigrettes, mayonnaises...)

Fournisseur en produits frais et congelés pour la restauration, notre client souhaitait renouveler son matériel devenu obsolète pour émulsionner les sauces. Ses problématiques étaient les suivantes :

- Assurer une meilleure émulsification des sauces ;
- Limiter l'incorporation de poudres (émulsifiants, épaississants, gélifiants...) ;
- Améliorer le temps de mélange ;
- Gagner en ergonomie (temps de nettoyage intermédiaire très longs) et donc en productivité horaire.

Notre matériel proposé :

1 mélangeur rapide 40 litres type AGMS40.



■ Une texture parfaitement homogène

LES ÉLÉMENTS MESURANT LE RETOUR SUR INVESTISSEMENT SONT LES SUIVANTS :

RENDEMENT MATIÈRE									
Tonnage quotidien (kg)	Ancien équipement				Après investissement				Gain quotidien (€)
	Rendement matière	Besoins en matières premières (kg)	Coûts matières premières (€)	Coût quotidien (€)	Rendement matière	Besoins en matières premières (kg)	Coûts matières premières (€)	Coût quotidien (€)	
A	B	C = A / B	D	E = C x D	B'	C' = A / B'	D'	E' = C' x D'	F = E' - E
1 400	0,98	1 429	2	2 857,14	0,985	1 421	2	2 842,65	14,50

MAIN D'ŒUVRE								
Ancien équipement				Après investissement				Gain quotidien (€)
Nombre de personnes	Durée (min)	Coût horaire (€/h)	Coût total journalier (€)	Nombre de personnes	Durée (min)	Coût horaire (€/h)	Coût total journalier (€)	
A	B	C	D = A x (B/60) x C	A'	B'	C'	D' = A' x (B'/60) x C'	E = D' - D
1	420	18	126	1	360	18	108	18

QUALITÉ									
Tonnage quotidien (kg)	Ancien équipement				Après investissement				Gain quotidien (€)
	Taux de produits non conformes	Tonnage non conforme (kg)	Dévalorisation (€/kg)	Coût quotidien (€)	Taux de produits non conformes	Tonnage non conforme (kg)	Dévalorisation (€/kg)	Coût quotidien (€)	
A	B	C = A x B	D	E = C x D	B'	C' = A x B'	D'	E' = C' x D'	F = E' - E
1 400	2%	28	2	56	0,6%	8,4	2	16,80	39,20

VALORISATION DU RETOUR SUR INVESTISSEMENT

GAINS ANNUELS	
Gain de matières (€/j)	14,50
Gain de main-d'œuvre (€/j)	18
Gain de qualité (€/j)	39,2
Gains quotidiens totaux (€)	71,7
Nombre de jours de production	250
Gains annuels (€)	17 925

RETOUR SUR INVESTISSEMENT ROI	
Gains annuels (€)	17 925
Retour sur investissement	Environ 20 mois

Application 4: Mélangeur artisanal – Olives



■ Avant mélange



■ VSM 150 SC avec basculement manuel de la cuve



■ Résultat après mélange

Notre client, artisan, commercialise des seaux d'olives mélangées. Jusque-là, le mélange de la sauce avec les olives était fait manuellement.

Les problématiques étaient les suivantes :

- L'homogénéité du mélange ;
- Le respect de la matière première lors du mélange ;
- Risques de TMS très élevés.

Notre matériel proposé :

1 mélangeur artisanal sans couvercle de 150 litres type VSM 150 SC avec basculement manuel de la cuve.

Avant investissement, la capacité de production journalière en 7 h pour 3 personnes était de 400 kg. Notre mélangeur permet au moins de doubler cette capacité de production. Pour en gérer le processus, notre client a envisagé l'embauche de 2 personnes supplémentaires permettant ainsi de doubler la taille des batches.

PRODUCTIVITÉ

Durée de travail journalier (h/pers.)	Ancien équipement					Après investissement					Gain après investissement	
	Quantité de main- d'œuvre	Nbre de batches	Taille des batches (€)	Capacité de prod. (kg/j)	Quantité totale de travail (h)	Quantité de main- d'œuvre	Nbre de batches	Taille des batches (€)	Capacité de prod. (kg/j)	Quantité totale de travail (h)	Gain de productivité	
A	B	C	D	E = C x D	F = A x B	B'	C'	D'	E' = C' x D'	F' = A x B'	((22,9-19,05)/ 19,05) x 100	
7	3	16	25	400	21	5	16	50	800	35		
Productivité (kg/h/pers.) = E / F					19,05	Productivité (kg/h/pers.) = E' / F'					22,9	20%

HYPOTHÈSES DE VALORISATION :

- Quantité à produire (kg) : 800.
- Coût horaire de travail (€/h) : 18.

GAINS ANNUELS

Ancien équipement					Après investissement					Gain après investissement		
Qté à produire (kg)	Prod. (kg/h/pers.)	Durée de travail quotidienne totale (h)	Coût horaire (€/h)	Coût total quotidien (€/j)	Qté à produire (kg)	Prod. (kg/h/pers.)	Durée de travail quotidienne totale (h)	Coût horaire (€/h)	Coût total quotidien (€/j)	Gain journalier	Nbre de jours travaillés	Gain annuel (€)
		A = 2 x 3 x 7	B	C = A x B			A' = 5 x 7	B'	C' = A' x B'	D = C' - C	E	F = D x E
800	19	42	18	756	800	22,9	35	18	630	126	250	31 500

VALORISATION DU RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Gain annuel (€)	31 500
Retour sur investissement	Environ 100 jours*

* Sur une base de 250 jours travaillés.

Application 5: Mélangeur industriel – Jambon

Industriel spécialiste du jambon, notre client désirait améliorer ses processus de fabrication. Les enjeux étaient les suivants :

- Réduire la durée du barattage (temps de barattage pour assurer la production journalière : 19 h) ;
- Améliorer la qualité de ses productions (présence de boulettes de viandes non saumurées et de boulettes de gras au déchargement).

Notre proposition : **un mélangeur sous vide référence VSM VIK avec contre pale standard, variateur de fréquence, pompe à vide et élévateur de bacs Europe 200I.**



■ Qualité de vidange



■ Produit fini



■ Un mélange très homogène

NOS INGÉNIEURS ONT CONSTATÉ :

GAIN DE TEMPS

Produit	Tonnage quotidien (kg)	Avant investissement		Après investissement			Gain en temps de barattage
		Nombre de tournée	Durée du barattage (h)	Nombre de tournée	Durée du barattage par tournée (h)	Durée totale (h)	
Jambon STANDARD	2880	1	19	4	1	6*	69%

*En prenant en compte les temps de chargement et de vidage.

1. Augmentation de capacité

Notre VSM 1000 VIK peut théoriquement assurer la production quotidienne de notre client en 6 h, temps de chargement et de vidage de la cuve compris.

La capacité de production journalière de notre client peut donc théoriquement être multipliée par 4 avec notre solution. Le tonnage quotidien passe donc de 2880 kg à 11 520 kg.

2. Amélioration du rendement matière

De plus, grâce à notre système de raclage, on note une amélioration du rendement matière.

LES AMÉLIORATIONS DE RENDEMENT MATIÈRE ET DE CAPACITÉ PEUVENT ÊTRE VALORISÉES SOUS FORME DE GAIN DE MARGE DE LA MANIÈRE SUIVANTE :

VALORISATION DU GAIN DE MARGE

Avant investissement				Après investissement						
Tonnage quotidien	Rendement matière (%)	Marge estimée (€/kg)	Marge journalière	Tonnage quotidien (Kg)	Rendement matière (%)	Marge estimée (€/kg)	Marge journalière	Gain quotidien (€)	Nbre de jours de production	Gain annuel (€)
A	B	C	$D = A \times B \times C$	A'	B'	C'	$D' = A' \times B' \times C'$	$E = D' - D$	F	$G = E \times F$
2880	99,5	0,20	453,72	11 520	100	0,20	2 304	1 850,28	250	462 570

3. Gain en consommation électrique

Hypothèse : coût du kWh = 0,05 €/kWh.

VALORISATION DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Avant investissement					Gain après investissement							
Tonnage quotidien (kg)	Puiss. (kW)	Tps de cycle (h)	Conso. électrique (kWh)	Coût énergie (€)	Tonnage quotidien (kg)	Puiss. (kW)	Tps de cycle (h)	Conso. électrique (kWh)	Coût énergie (€)	Gain quotidien (€)	Nbre de jours de prod.	Gain annuel (€)
A	B		$C = A \times B$	$D = B \times 0,05$	A'	B'		$C' = A' \times B'$	$D' = B' \times 0,05$	$E = D - D'$	F	$G = E \times F$
2880	7,5	19	142,5	7,125	11 520	8,27	16	132,32	6,616	0,509	250	127,25

4. Gain de place

Pour faire 11 520 kg par jour il faudrait 4 barattes soit :

VALORISATION DU GAIN DE MARGE

Avant investissement					Après investissement					Gain après investissement
Nbre de barattes	Surface 1 baratte (m²)	Coût du m² (€/m²)	Durée Amort. (années)	Coût encomb. (€/an)	Nbre VSM	Surface 1 VSM (m²)	Coût du m² (€/m²)	Durée Amort. (années)	Coût encomb. (€/an)	Gain annuel (€)
				$E = A \times B \times C / D$					$E' = A' \times B' \times C' / D'$	$F = E - E'$
4	8,5	1 500	15	3 400	1	6	1 500	15	600	2 800

5. Gain de temps de nettoyage

Pour nettoyer 4 barattes, il faut environ 2 h de main-d'œuvre.

VALORISATION DU GAIN DE TEMPS DE NETTOYAGE

Avant inves.	Après inves.	Gain après investissement								
Nbre de barattes	Temps de nettoyage estimé (h)	Coût MOD (€/h)	Coût nettoyage (€)	Nbre VSM	Temps de nettoyage (h)	Coût MOD (€/h)	Coût nettoyage (€)	Gain quot. (€)	Nbre de jours de prod.	Gain annuel (€)
			$D = B \times C$				$D' = B' \times C'$	$E = D - D'$	F	$G = E \times F$
4	2	18	36	1	0,5	18	9	27	250	6 750

VALORISATION DU RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Gain de marge annuel (€)	462 570
Économies d'énergie annuelles (€)	127
Gain de place (€)	2 800
Gain de nettoyage (€)	6 750
Gains annuels totaux	472 247
Retour sur investissement	Environ 3 mois

Application 6:

Baratte – Jambon de volailles

Notre client, très gros acteur dans la charcuterie industrielle souhaitait, dans le cadre de l'ouverture d'une nouvelle usine de production, investir dans des solutions de barattage pour la production de jambon de volaille à raison de 50 tonnes par semaine. Ses solutions existantes de barattage soulevaient les problématiques suivantes :

- Une durée de traitement élevée (en moyenne 3 h pour le traitement de 1 tonne de produit), cela peut faire l'objet d'une 2^e puce d'énumération ;
- Un rendement de tranchage médiocre ;
- Nettoyabilité ;
- Ergonomie, notamment lors du chargement/déchargement.

Notre matériel proposé :

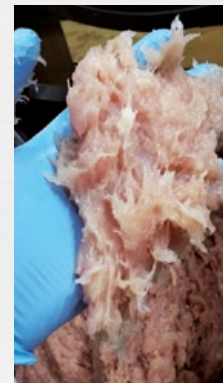
1 mélangeur sous vide VSM 2200 VIK.



■ Filets de volailles avant barattage



■ Filets de volailles après barattage



LES DONNÉES RELEVÉES PAR NOS INGÉNIEURS SONT LES SUIVANTES :

GAIN DE TEMPS					
Produit	Nombre de machines	Poids à mélanger (kg)	Durée de barattage solution existante (min.)	Durée de mélange VSM 2200 VIK (min.)	Gain en temps de mélange**
Jambon de volaille	1	1 000	180	20	89%

* Notre mélangeur permet d'augmenter la capacité de production quotidienne (= on va plus vite et en plus on a besoin de moins de place au sol) parce que : l'efficacité de mélange est plus importante (raclage et vitesse de rotation plus grande [5-10 tours/min pour une baratte]).

Notre VSM 2200 VIK peut théoriquement mélanger 3 batches de 1 tonne par heure. Avec sa solution de barattage existante, la capacité de production journalière de notre client pour 1 machine en 7 h serait de 2,3 tonnes.

Notre mélangeur permet de multiplier au moins par 7 cette capacité de production.

VALORISATION DE LA VITESSE DE TRAVAIL PLUS GRANDE :

QUALITÉ									
Durée de travail journalier (h/j) A	Marge estimée (€/kg) B	Nombre de machines C	Avant investissement		Après investissement		Gain après investissement		
			Productivité horaire (kg/h) D	Capacité de production (t/j) E = A x C x D	Productivité horaire (kg/h) D'	Capacité de production (t/j) E' = A x C x D'	Nbre de jours de travail F	Augmentation de capacité annuelle (t/an) G = F x (E'-E)	Gain annuel (€/an) H = B x G
7	0,1	1	333	2,331	2000	14	250	2917	291 750*

* Valeur théorique valable que si le client travaille 250 jours pendant 7 h à 2 mélanges par heure.

VALORISATION DU GAIN D'ENCOMBREMENT :

1. Évaluation du nombre de barattes nécessaire pour atteindre la capacité de production quotidienne du VSM.

Hypothèse de valorisation :

- Production 24h/24 avec les barattes (soit 3 tournées par jour).

GAIN EN NOMBRE DE MACHINES				
Avant investissement		Après investissement		Grain après investissement
Productivité horaire (kg/h) A	Capacité de production (t/j) B	Productivité horaire (en kg/h) A'	Capacité de production (t/j) B'	Nombre de barattes pour 1 mélangeur VSM B'/(B x 3)
333	2,331	2000	14	2

2. Encombrement au sol

Dimensions au sol (longueur x largeur en mm) 1 VSM 2 200 VIK = 3 700 x 1 800 = 6,66 m².

Dimensions au sol (longueur x largeur en mm) de 2 barattes équivalentes chez notre fournisseur = 2 x (2 000 x 2 500) = 20 m².

Tout en respectant les objectifs de production préétablis, notre solution permet un gain d'encombrement au sol de 66 % soit 13 m² minimum. Difficile à valoriser en chiffres, on peut cependant en déduire plusieurs avantages :

- Des économies sur l'entretien et la manutention, celles-ci se limitant à 1 machine au lieu de 2 ;
- La non-sollicitation ou d'embauche d'opérateurs supplémentaires (14 h de main-d'œuvre impératives pour faire fonctionner les barattes 24 h/24).

VALORISATION DE L'AMÉLIORATION DU RENDEMENT DE TRANCHE

Estimation du coût de la matière (€/kg) A	Production (kg/j) B	Après investissement	Gain après investissement		
		Gain en rendement de tranchage (%)** C	Nbre jours de travail D	Gains de matière (kg/an) E = B x C x D	Valorisation des gains matière (€/an) F = E x A
3	14 000	+0,5	250	17 500	52 500

** Notre mélangeur permet d'augmenter le rendement de tranchage par l'action mécanique du mélange plus efficace pour la production du limon car le racleur tourne plus vite que ne le fait la baratte.

VALORISATION DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Ancien équipement			Après investissement			Gain après investissement			
Puissance électrique ancien équip. (kW)	Durée de barattage ancien équip.* (h)	Conso. électrique ancien équip. (kWh)	Puissance électrique après investissement (kW)	Durée de barattage après investissement* (h)	Conso. électrique après investissement (kWh)	Prix moyen conso. électrique (€/kWh)	Coût d'une tournée ancien équip.	Coût d'une tournée après investissement	Gain après investissement par t de prod. (€)
3,5	3	10,5	11	0,33	3,63	0,055	0,58	0,20	0,38
Tonnage quotidien							14		
Nombre de jours travaillés							250		
Gain annuel après investissement							0,38 x 14 x 250 = 1 330 €		

VALORISATION DU RETOUR SUR INVESTISSEMENT

	Budget du VSM 2200 VIK (€)	Budget pour 2 barattes concurrentes équivalentes (€)
Perte en main-d'œuvre (€)	0	14 h x 18 € x 250 j = 63 000
Gain (vitesse) (€)	291 750	0
Gain rendement (€)	52 500	0
Gain en énergie (€)	1 330	0
Retour sur investissement	Environ 6 mois*	Base référente donc pas de retour sur investissement

* Sans prendre en compte la valorisation du gain d'encombrement.



Dernière minute

PORC EFFILOCHÉ (PULLED PORK)

- **Matières premières:** 100 kg d'épaule de porc, morceaux entiers (marinés) et coupés en morceaux d'env. 30 mm d'épaisseur. Température : 4 °C.

- **Matériel utilisé:** mélangeur VSM avec double enveloppe vapeur indirecte.
- **Outillages:** 1 bras de mélange avec racleur Teflon et 1 bras spécial d'effilochage.

Programme et réglages :

- **Cuisson:** inclinaison de la cuve 45°, cuisson pendant 90 min à 95 °C avec rotation des bras de mélange de 15 tours/min. Pour avoir une viande tendre à cœur, facile à effiloche, la découpe initiale ne doit pas être trop épaisse.
- **Mélange:** inclinaison horizontale de la cuve pour vider le jus et mélanger. Vitesse de rotation de 30 tours/min. La position horizontale va permettre à la viande de bien s'effiloche grâce au bras d'effilochage

- **Emballage** à chaud ou refroidissement
- **Produit fini:** porc effiloqué (Pulled Pork) – Applications possibles : burger, sandwichs...



CONTRAT DE MAINTENANCE JV LA FRANÇAISE

Vous souhaitez parfaitement maîtriser votre budget maintenance ?

Nous proposons 4 solutions avantageuses :

FORFAIT
N°1

"Maintenance préventive"

Comprend l'ensemble des révisions prévues par les constructeurs respectifs et les consommables (hors jeux de coupe).



FORFAIT
N°2

"Maintenance curative"

Comprend le forfait "maintenance préventive" et les interventions de maintenance curatives (M.O. et déplacements, hors pièces détachées).



FORFAIT
N°3

"Extension de garantie, formule simple"

Comprend les forfaits "maintenance préventive", "maintenance curative" et les pièces détachées, hors pièces électriques et/ou électroniques.



FORFAIT
N°4

"Extension de garantie, formule tout compris"

Comprend les forfaits "maintenance préventive", "maintenance curative", "extension de garantie simple" et les pièces électriques et/ou électroniques.



Nous couvrons aussi bien les machines neuves que d'occasion, voire celles déjà en votre possession depuis plusieurs années, mais uniquement issues de la production de nos partenaires (voir liste p. 2).



Interrogez notre service technique pour une offre personnalisée :
Contactez **Madame Catherine CONTANT** au **02 33 30 40 36**
ou par email à l'adresse **c.contant@jvlafrancaise.fr**

Nos matériels de DÉMONSTRATION et d'OCCASION



■ Mélangeur cuiseur refroidisseur
type VSM 300

JV La Française / GLASS



■ Cubeuse type
CUBIXX 100 CX

JV La Française / HOLAC



■ Trancheur à poids fixe
type PORTIO 3

JV La Française / MARELEC



■ Hachoir type AD 114

JV La Française / SEYDELMANN



■ Hachoir type AE 130-3B

JV La Française / SEYDELMANN



■ Cutter atmosphérique
type K326 AC-8

JV La Française / SEYDELMANN



■ Poussoir sous vide
à double vis type HP3

JV La Française / VEMAG



■ Poussoir sous vide
à double vis type HP12E

JV La Française / VEMAG



■ Coupe-saucisses type TM203

JV La Française / VEMAG

Au-delà de ces 9 exemples, retrouvez
l'ensemble de notre parc disponible à la vente
ou à la **location** sur notre site internet

Rendez-vous dès maintenant sur
www.jvlafrancaise.com
rubrique Matériel de démonstration et d'occasion



Pour plus de renseignements, notre équipe est à votre écoute au **02 33 30 41 44**
ou par email à l'adresse **contact@jvlafrancaise.fr**



CONTRAT DE LOCATION JV LA FRANÇAISE

Un surcroît de travail ?
Un besoin saisonnier ?
Un nouveau marché à tester ?
Un nouveau produit à lancer ?
Une panne de matériel ?
Un impondérable ?

**Nous vous proposons
la location du matériel
dont vous avez besoin selon des**

FORMULES SOUPLES ET PERSONNALISÉES:



Durées variables



**Conditions financières
très avantageuses**



**Nous possédons un important stock
de matériels immédiatement disponible
à la vente ou à la location.**



**Interrogez notre service commercial
pour une offre personnalisée au 02 33 30 41 44
ou par email à l'adresse contact@jvlafrancaise.fr**

Retrouvez-nous sur [Linked in](#), [viadeo](#), [f](#) et [t](#)

