

J'investis

LE MAGAZINE DU GROUPE JV



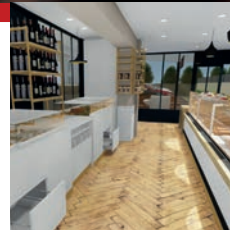
Fabrication de Saucisserie



Les machines
P. 4-5



Étapes de production
P. 6-11



Agencements de magasins
P. 12-13

MIEUX INVESTIR



Le Groupe JV ne se contente pas de faire bien son travail. Chaque jour, il s'efforce de le faire mieux. Pour relever ce défi, nous réalisons d'importants investissements en ressources humaines, en moyens et améliorons constamment notre offre de machines et services.

Être un fournisseur majeur pour toute la production agroalimentaire

Depuis 1992, nous affinons notre expertise et complétons notre éventail de connaissances pour **conseiller, fournir et satisfaire nos clients** sur tous les processus de production, quel que soit le produit.

La **saucisserie** est une gamme incontournable. Elle symbolise le partage, la convivialité et l'authenticité autour d'un barbecue.

Le Groupe JV à travers son réseau ADP, propose aux artisans **bouchers, charcutiers et traiteurs** une offre inégalable de machines pour la fabrication, du **hachage de la matière première** jusqu'à **l'emballage du produit fini**.

Bien sincèrement,

Philippe RIBEYRE

LES PARTENAIRES POUR LA PRODUCTION DE CHARCUTERIES EN BOYAU



LES FILIALES DU GROUPE



Un Groupe en pleine croissance : des synergies commerciales et humaines



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, le Groupe JV 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.

Nos experts de la boucherie vous accompagnent

Les 5 filiales du réseau ADP accompagnent les artisans des métiers de la viande dans leurs projets et leur production.

// *Le plus important est d'écouter le client pour l'informer et le conseiller sur les solutions les plus adaptées à sa demande. Nous misons également sur les compétences et la réactivité de nos 40 techniciens.* //

Emmanuel Marie - Directeur d'Exploitation ADP Ouest

Laboratoires Essais 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.

Nos équipes d'experts pourront vous accompagner dans cette étape. Investir avec des certitudes est un gage de sérénité !



RÉSEAUX SOCIAUX

Suivez l'actualité de nos filiales sur les réseaux sociaux !

Et n'hésitez pas à nous identifier sur vos publications ou story lorsque vous utilisez nos machines !



Offres d'emploi



Notre succès repose sur notre recherche permanente de nouveaux talents et sur l'élargissement de nos services et domaines de compétences.

Retrouvez l'ensemble de nos offres sur nos sites web :

www.jvlafrancaise.com



+ d'infos



www.jvsarmabo.com



+ d'infos



www.ageniaa.com



+ d'infos



www.adp-materiels.com



+ d'infos



Saucisserie

À travers ce terme générique, on retrouve notamment les **différentes variétés de saucisses** (Toulouse, Morteau, Montbéliard, ...) mais aussi les **chipolatas** et les **saucisses sèches**.

Les matériels présentés dans ce numéro permettent également la réalisation d'**autres produits** tels que les saucissons, chorizo, boudins, merguez ou encore terrines.



Les produits de saucisserie se différencient par de nombreux facteurs:

- **Typologie** de la viande et des boyaux
- Diamètres des **grains de hachage** et des **boyaux**
- **Assaisonnements et condiments**

La qualité des produits repose avant tout sur une sélection rigoureuse de leurs composants et des matériels de production. Choisir des machines fiables et adaptées à vos besoins est indispensable pour assurer la productivité, la rentabilité et la satisfaction du consommateur.

Les machines

HACHOIRS ET CUTTERS

HACHOIRS SUR TABLE



HACHOIRS SUR SOCLE



CUTTERS



MÉLANGEURS

MÉLANGEURS ATMOSPHÉRIQUES



MÉLANGEURS SOUS-VIDE



POUSSOIRS

POUSSOIRS À PISTON



POUSSOIRS SOUS-VIDE



ARMOIRES DE SÉCHAGE ET D'AFFINAGE

J 500



non vitrée

porte vitrée

J 1000



non vitrée

porte vitrée

CELLULES D'ÉTUVAGE / FUMAGE / CUISSON

GAMME SMART 500



EMBALLAGE

OPERCULEUSES



MACHINES SOUS-VIDE



THERMOFORMEUSES



FOCUS sur la préparation de la farce

Pour la réalisation de pâtes à grain, 2 solutions sont possibles : associer un hachoir et un mélangeur ou utiliser seulement une cutter.

Hachoirs sur table ◀▶ Hachoirs sur socle + Mélangeurs simples



■ DRC 32/98



■ DRC 114



Découvrez notre vidéo en ligne



■ VILLA M60



LES +

- Résultat du hachage toujours identique
- Peu d'encombrement
- Démontage rapide
- Nettoyage facilité
- Fiabilité des matériaux utilisés

Les hachoirs traditionnels présentent des caractéristiques similaires, qu'ils soient sur table ou sur socle.

La principale différence notable entre ces 2 modèles est leur capacité en terme de débit théorique.

DÉBIT THÉORIQUE



À partir de **2 000 €**

Jusqu'à



À partir de **4 000 €**

Remarques :

L'utilisation des mélangeurs est transposable à de multiples applications, au-delà de la production de saucisserie : produits marinés, barattage de jambon, ... Les mélangeurs simples enrobent l'assaisonnement autour de la viande, tandis que les mélangeurs sous-vide incorporent ce dernier au cœur de la viande. Le Groupe JV propose également une gamme de hachoirs mélangeurs, dont le principal avantage est le traitement de viande cubée. Contactez notre équipe pour plus d'informations !

Application 1 : Préparation de la farce

OBJECTIF : PRODUIRE 30 KG DE FARCE DE SAUCISSES



■ **Résultat souhaité**
Une farce goûteuse, bien imprégnée de ses assaisonnements et condiments.

Solution A Cutter



■ VILLA C50



■ Tête à 3 couteaux - 6 en option

LES +

- Permet de hacher, mélanger, assaisonner
- Possibilité d'émulsionner
- Fort rendement
- Productivité plus élevée qu'avec un process hachoir + mélangeur
- Gain de place avec 1 seule machine utilisée

Solution B

Hachoir + Mélangeur sous-vide



■ DRC 114



■ MPR 220

LES +

- Assaisonnement pendant le mélange
- Faible coût
- Peu d'encombrement
- Grande maniabilité grâce aux roulettes



Découvrez notre vidéo en ligne

Mélangeurs sous-vide



■ MPR 220

LES +

- Température du mélange maîtrisée grâce à la double enveloppe réfrigérée
- Meilleure pénétration des épices et des liquides dans la mêlée grâce à l'action du sous-vide
- Produit fini très gustatif
- Grande maniabilité grâce aux roulettes
- Trémie à basculement hydraulique qui facilite la récupération de la farce

	MÉLANGEUR SIMPLE	MÉLANGEUR SOUS-VIDE	CUTTER
	VILLA M60	MPR 220	VILLA C50
Capacité cuve en farce de saucisses (l/kg)	60/33	220/150	50/30
Durée de mélange de la farce (min)	6 à 10 <small>(hors temps de hachage avec le hachoir au préalable)</small>		5 <small>(hachage + mélange)</small>
Ordre tarifaire à partir de	2 500 €	15 000 €	9 000 €
Retour sur investissement	Au maximum sur 36 mois		

Remarque :

Les cutters offrent plus de possibilités. Par exemple, la fabrication de boudin blanc n'est possible qu'avec cette gamme de machines.

POUR CONCLURE

La rentabilité redoutable des mélangeurs sous-vide autorise un rendement supérieur de 10 à 15 % et justifie amplement la différence de prix avec un mélangeur atmosphérique.

Application 2: Poussage des saucisses

OBJECTIF : POUSSAGE DE 300 KG DE CHIPOLATAS



■ Résultat souhaité

Chipolatas de tailles régulières, avec une qualité de boyau et de grain exceptionnelle.



■ VILLA 40

Solution B Pousoirs à piston

LES +

- Adaptés aux boyaux naturels
- Encombrement au sol réduit
- Nettoyage facile
- 2 roues et poignée pour une grande maniabilité



■ Doseuse (optionnel)



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ ROBBY

Solution A Pousoirs sous-vide

LES +

- Adaptés à toutes les caractéristiques de boyaux : naturels, collagéniques, cellulosiques
- Rapidité d'exécution
- Main automatique pour tortionner
- Réduction des résidus sur les parois de la trémie grâce au racleur et à la géométrie de la trémie
- Produits à poids fixe



■ TWISTY



Dans le cas où la farce a été préparée avec une cutter, une tête de hachage peut être installée sur le pousoir TWISTY. Cette dernière permettra de finir le grain obtenu avec la cutter, et de le régulariser.

	POUSSOIRS À PISTON		POUSSOIRS SOUS-VIDE	
	VILLA 40	TWISTY	ROBBY*	
Capacité cuve (l)	40	45	105	
Chargement des 300 kg de farce dans la trémie	15 chargements manuellement		Poussage continu (alimentation manuelle de la trémie)	
Débit max en poussage droit (kg de chipolatas/h)	150	400	2 300	
Ordre tarifaire à partir de	3 500 €		23 000 €	
Retour sur investissement	Inférieur à 1 an (varie en fonction du tonnage / semaine produit)			

* Le pousoir ROBBY possède également une colonne de chargement en option.

Remarques:

Bien qu'ils soient avant tout conçus pour le poussage, les pousoirs sous-vide ROBBY et TWISTY sont également pensés pour **portionner des terrines, rillettes ou autres préparations charcutières** dans des conserves et bocaux.

Les pousoirs à piston peuvent également portionner de 20 à 500 g, à condition d'y apposer un portionneur (optionnel).

POUR CONCLURE

Les pousoirs TWISTY et ROBBY permettent une perspective de production plus large et importante. Leur système de remplissage de la trémie et la géométrie de cette dernière constituent deux autres atouts indéniables.

Néanmoins, les pousoirs à piston sont parfaitement adaptés pour une petite production de chipolatas et autres spécialités de saucisserie, et se caractérisent par une ergonomie simple et pratique.

Application 3: Séchage de saucisses sèches

OBJECTIF : SÉCHAGE DE 80 KG DE SAUCISSES SÈCHES



LES +

- Jusqu'à 80 kg de saucisses/cycle de séchage
- Aspect esthétique et vendeur avec l'option vitrée
- Automate qui supervise l'hydrométrie, la température, le temps et la période d'étuvage
- Température ajustable entre 0° et 30° C
- Permet également la conservation et réfrigération des produits
- Configuration permettant de suspendre ou poser les produits
- Gain de place par rapport à un séchoir traditionnel

■ Résultat souhaité

Saucisses séchées pendant 2 semaines minimum selon leur calibre, qui révèlent tout le potentiel de leurs saveurs.



■ J 500 vitrée



■ J 500

À partir de
3 500 €



Classe
climatique : 5



■ J 1000



■ J 1000 vitrée

MODÈLES	PUISSANCE FRIGORIFIQUE (Wh)	PUISSANCE THERMIQUE (Wh)	LONGUEUR (mm)	PROFONDEUR (mm)	HAUTEUR (mm)
J 500	458	600	730	650	2000
J 1000	617		1 280	730	

Remarque:

Au-delà des **saucisses sèches** et des **saucissons**, les gammes J 500 et J 1000 peuvent être utilisées pour **sécher des magrets, des filets de porc ou encore du bœuf**. Contactez nos commerciaux pour découvrir notre offre de clippeuses.

POUR CONCLURE

Les armoires de séchage et d'affinage permettent à l'artisan de fabriquer ses propres saucisses sèches de qualité, sans passer par un rachat de ce produit auprès de salaisons.

De plus, l'installation d'une armoire représente une économie considérable en termes d'espace et d'investissement. En effet, un séchoir traditionnel impliquerait la création d'un espace de 10 m² minimum pour pas moins de 10 000 €.

Zoom sur les cellules de fumage / étuvage / cuisson

FOCUS sur l'emballage



■ Gamme SMART 500 (porte vitrée et laquage noir en options)

CARACTÉRISTIQUES GAMME SMART 500

- Générateur de fumée à base de fumée condensée
- Générateur intégré au châssis

À partir de
33 000 €



LES +

- Fumage à chaud ou à froid
- Rôtissage / étuvage / séchage
- Cuisson sèche ou vapeur



- Finition soignée, portes vitrées (option) avec éclairage interne pour une présentation en point de vente
- Fumée traditionnelle



■ Gamme B 850



■ Gamme B 1500

CARACTÉRISTIQUES GAMME B

- Différents générateurs de 4 types de fumées combinables :
 - à base de fumée condensée
 - par friction
 - par copeaux de bois
 - par sciure de bois
- Générateur situé en externe ou dans la porte

GRANULOMÉTRIE DU BOIS (mm)	
Générateur de fumée à base de sciure de bois	0,1 à 3
Générateur de fumée à base de copeaux de bois	4 à 12
GÉNÉRATEUR DE FUMÉE PAR FRICTION (conçu pour bois de hêtre 80 x 80 x 1 000 mm)	
Capacité de stockage du générateur (bûches de bois)	4

À partir de
40 000 €



■ Commande programmable Profis500

- Écran tactile couleur 7"
- Utilisation intuitive
- Affichage par textes en français
- Programmation selon un temps de traitement, une température à cœur, une température de refroidissement à cœur ou la cuisson delta
- Réglages protégés par un mot de passe
- Saisie du numéro de lot

Jusqu'à
99 programmes
de 20 pas



Les cellules Bastra ont une très grande polyvalence, que ce soit en termes de traitements des produits, qu'en termes de produits sur lesquels elles peuvent s'appliquer (saucisses, viandes, poissons, fromages, ...). Les cellules de la Gamme B ont l'avantage de proposer et combiner différents modes de fumage. Comme pour les armoires de séchage ou de maturation, les clients peuvent assister au fumage grâce à l'option vitrée.

Sous-atmosphère

LES +

- Conservation des aliments prolongée
- Intégrité du produit parfaitement respectée (produit non comprimé, pas de casse du boyau)
- Hygiène conservée grâce à l'emballage protecteur et étanche limitant les contaminations microbiennes



■ Plateau tournant



■ Operculeuse semi-automatique Rotarius



■ Operculeuse TPS XL



■ Operculeuse TPS Soudure

À savoir:

L'emballage sous-atmosphère protectrice ne suffit pas à lui seul à assurer une meilleure conservation du produit. Il faut prendre en compte les machines d'emballage, le gaz, l'environnement et le produit.

	TPS XL	ROTARIUS
Cadence machine (cycles/min)	1,5	3,5
Ordre tarifaire à partir de	21 000 €	50 000 €

Remarque:

Les **operculeuses** Rotarius et TPS XL sont polyvalentes. Elles peuvent aussi bien emballer des saucisses **sous-atmosphère** que faire du skin.

Sous-vide

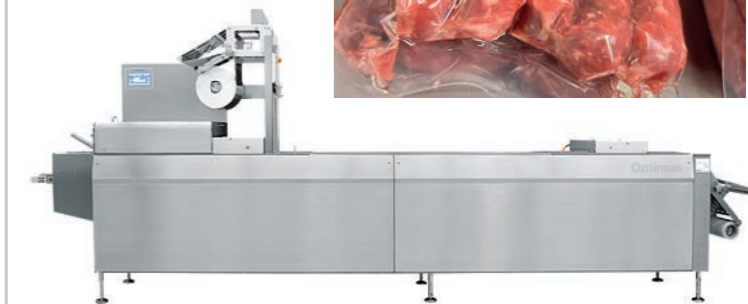
LES +

- Durée de conservation prolongée
- Aucune perte de poids
- Pas de dessèchement de la viande
- Aucun mélange de saveurs ou d'odeurs
- Panneau de commande digital pour une utilisation simple, complète et intuitive



■ Machine sous-vide SU 6100

Thermoformeuses Tous types d'emballages



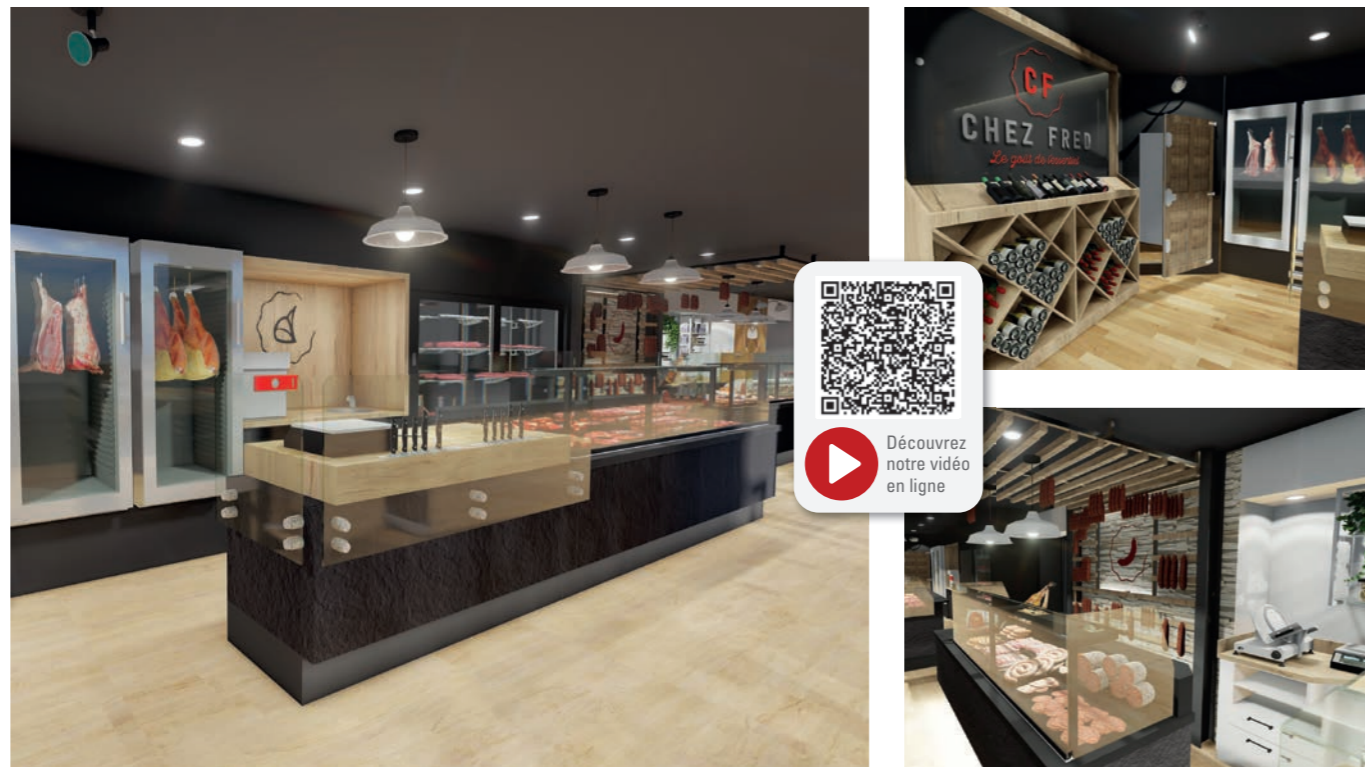
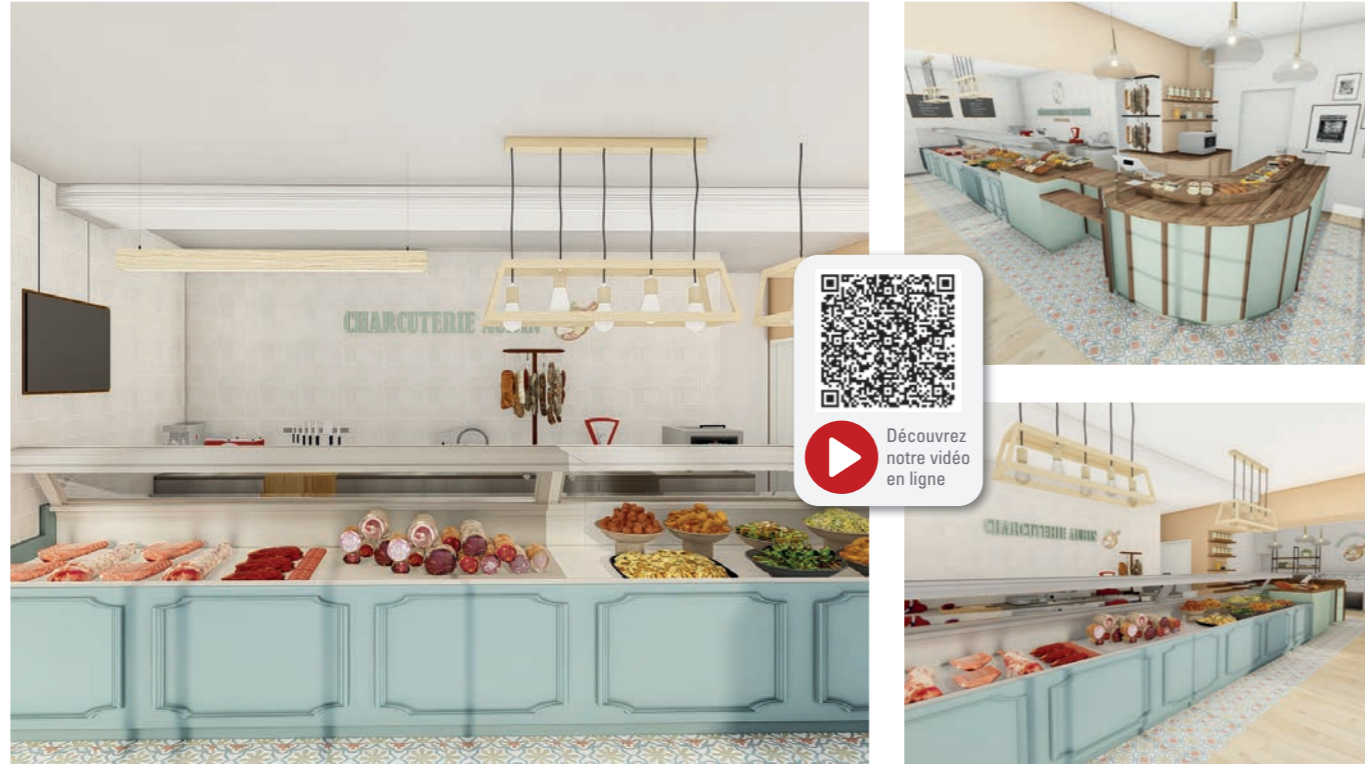
■ Ligne de thermoformage Optimus

Remarque: Les produits de saucisserie sont emballés dans des **films barrières**, conçus pour empêcher l'échange de gaz.

Découvrez toutes les solutions Emballage du Groupe JV dans notre J'inVestis #5 dédié à cet effet.

Étude de projets 3D

Nos experts vous accompagnent



De la supervision en plans 3D de vos espaces labo et boutique jusqu'à leur construction, en passant par l'équipement de ces derniers, nos équipes sont à votre écoute et assurent un suivi complet de vos projets.

Agencements de magasins

Boulangeries, boucheries, charcuteries, épicerie fines



Toute demande est réalisable. Plus d'informations sur simple demande.



CONTRAT DE MAINTENANCE

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.



FORFAIT N°2

"Maintenance curative"

Comprend le forfait "maintenance préventive" et les interventions de maintenance curatives.



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.



* Modalités variables selon les entités.

Nos solutions couvrent les machines neuves, d'occasion, ainsi que celles issues de la production de nos fournisseurs.



Interrogez nos services techniques pour une offre personnalisée.



CONTRAT DE LOCATION

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



Possibilité de financement en crédit-bail



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



Interrogez nos services commerciaux pour une offre personnalisée.

Nos matériels NEUFS, de DÉMONSTRATION et d'OCCASION



■ Hachoir Type DRC 114



■ Hachoir de laboratoire Type DRC 98



■ Mélangeur sur socle Type VILLA M100



■ Baratte mélangeur sous-vide
Type MPR 220 T



■ Poussoir sous-vide Type Twisty



■ Poussoir sous-vide Type Robby



■ Poussoir hydraulique à piston
Type VILLA 25



■ Armoire d'affinage et de séchage
Type J 500



■ Machine sous-vide à double cloche
Type SU 6100

**Au-delà de ces 9 exemples, retrouvez
l'ensemble de notre parc disponible
à la **vente** ou à la **location** sur nos sites web
Rubrique Stock neuf et Occasions**



Pour plus de renseignements sur le matériel de boucherie pour artisans,
nos 5 agences ADP réparties en France sont à votre écoute.

Retrouver toutes leurs coordonnées sur www.adp-materiels.com