

Les occasions du mois – août 2016

Chaque mois, retrouvez une sélection de notre gamme de matériel agroalimentaire d'occasion disponible à la vente ou à la location. Tous nos matériels agroalimentaires sont garantis et révisés, et sont disponibles sous réserve de vente entre-temps. Vous pouvez consulter cet article au format PDF en cliquant [ici](#).

POUSSOIR SOUS VIDE TYPE HP10L



Le poussoir sous vide d'occasion JV La Française / Vemag type HP10L est conçu pour tout type de dosage avec une précision de 1% (saucisses, pâté, salade ...). Il utilise la technologie à double vis. Procédé unique développé par VEMAG permettant un accroissement de la productivité et un net gain de qualité du produit poussé ; celui-ci étant travaillé avec une faible pression. Possibilité d'y joindre un élévateur, un torsadeur et de nombreux autres modules pour en faire une ligne de production totalement autonome. Tous les détails des options et de ses possibilités sont disponibles dans sa [fiche technique](#).

CUBEUSE SPECIALE FROMAGE TYPE CHEESIX



La cubeuse spéciale fromage d'occasion JV La Française / Holac type CHEESIX est adaptée à une utilisation en boucherie, charcuterie, grande distribution ou PME. Elle vous permettra de cuber, trancher ou râper tout type de fromage à haute cadence. Disposant ici d'un couteau monobranche et d'une empreinte de grille fixe, des formes spécifiques sont aussi possibles sur demande (cossettes, allumettes ...).

Pour retrouver toutes les caractéristiques de cette cubeuse d'occasion, [cliquez ici](#).

CUTTER ARTISANALE 90L TYPE K90 AC8



La cutter artisanale d'occasion JV La Française / Seydelmann est conçue pour boucherie, charcuterie, grande distribution ou PME. Performante et robuste, elle permet de programmer 8 vitesses de couteau (6 avant et 2 arrière) pour répondre parfaitement à tous vos besoins de production. Facile d'utilisation et de nettoyage, les frais de maintenance sont réduits et les consommables sont d'origine fournisseur.

Pour retrouver la fiche technique de cette cutter d'occasion, [cliquez ici](#).

MELANGEUR SOUS VIDE INDUSTRIEL TYPE VSM 1000 VIK



Le mélangeur sous vide industriel d'occasion JV La Française / Glass est conçu pour le mélange de tous types de produits allant des plus délicats (salades) aux produits les plus compacts (saucissons secs). Nos mélangeurs sous vide industriels d'une capacité de 1000 L sont des barattes très performantes et qui permettent le pré-salage de produits avec ou sans os (bœuf, porc, agneau, volaille, poisson...). Les mélanges sont homogènes, rapides et respectueux de l'intégrité du produit.

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter son [descriptif technique](#).

L'ensemble de nos [matériels de démonstration et d'occasion](#) sont disponibles sur notre site internet. N'hésitez pas à les consulter et à nous contacter pour plus d'information.