

Les occasions du mois – juin 2016

Chaque mois, retrouvez ici des exemples de notre gamme de matériel agroalimentaire d'occasion disponible à la vente ou à la location. Tout notre matériel agroalimentaire est garanti et révisé.

CUTTER 120 L JV LA FRANCAISE / SEYDELMANN réf. K120AC-8



La cutter artisanale 120 L JV La Française / Seydelmann réf. K120AC-8 est parfaitement adapté au matériel de boucherie, charcuterie mais aussi à l'industrie agroalimentaire. Matériel agroalimentaire d'occasion révisé et garanti, cette cutter artisanale avec châssis 100% inox et dotée d'un variateur permettant de programmer 6 vitesses de couteau avant et 2 vitesses de couteau arrière. Alliant performance et polyvalence, elle répond parfaitement à tous vos besoins de production. Découvrez la fiche technique complète de cette cutter dans notre rubrique « Machine de démonstration et d'occasion » en cliquant [ici](#).

FORMEUSE BASSE PRESSION JV LA FRANCAISE / VEMAG Réf. FM250



La formeuse basse pression JV La Française / Vemag réf. FM250 est idéale pour la production de steak haché façon bouchère. Elle est tout aussi adaptée à la production de steaks hachés en boucherie artisanale qu'en grande surface ou en production industrielle. Munie d'une empreinte de formage standard de 30 mm et de 3 empreintes en options incluses de 60, 70 et 80 mm, la formeuse à steaks hachés JV La Française / Vemag vous permet déjà de bénéficier d'une grande souplesse d'utilisation. Découvrez sa fiche technique complète en cliquant [ici](#).

CUBEUSE JV LA FRANCAISE / HOLAC réf. CUBIXX 100L



La cubeuse JV la Française / Holac réf. Cubixx 100 L permet de couper tout type de produit (viande, fromage, légumes) en 3D, 2D ou 1D. Elle peut en outre produire à haute cadence des dès de fromage, des lardons ou des aiguillettes de porc ou encore du fromage râpé. Peu encombrante, elle s'adapte à tous les sites de production, artisanaux ou industriels. Pour retrouver les caractéristiques techniques de la cubeuse d'occasion Cubixx 100 L, rendez-vous sur sa fiche dédiée en cliquant [ici](#).

HACHOIR JV LA FRANCAISE / SEYDELMANN réf. AD114



Le hachoir JV La Française / Seydelmann réf. AD114 est un hachoir à angle artisanal polyvalent. Hachoir boucherie, charcuterie ou PME, c'est un investissement d'une rentabilité extrêmement élevée pour les artisans. Incroyablement performant, la production peut se faire à partir de muscles entiers, sans besoin de précoupe. Retrouvez toutes les caractéristiques techniques de ce hachoir boucherie d'occasion révisé sur sa [fiche technique](#).

POUSSOIR JV LA FRANCAISE / Vemag réf. HP30E



Le poussoir sous vide JV La Française / Vemag réf. HP30E utilise la technologie double vis, procédé unique développé par notre fournisseur permettant à la fois un accroissement de la productivité mais aussi un net gain de la qualité du produit poussé ; celui-ci étant travaillé sans tension. Poussoir à saucisses mais aussi adapté à toutes formes de production en fonction des modules, le poussoir réf. HP30E est le plus puissant de la gamme et permet la production dans des conditions extrêmes, y compris les produits à températures négatives (-2 à -6°C). Muni de très nombreuses options, révisé et garanti, notre poussoir sous vide est le meilleur investissement pour une production à grande échelle à moindre coût. Tous les détails des options et de ses énormes possibilités sont disponibles dans sa [fiche technique](#).

N'hésitez pas à découvrir notre page [Matériels de démonstration et d'occasion](#) pour découvrir l'ensemble de nos matériels disponibles à la vente ou à la location. Notre équipe commerciale se tient également à votre disposition pour tout renseignement technique grâce au formulaire de contact.