

## LES OCCASIONS DU MOIS - JUILLET 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.

### CUBEUSE INDUSTRIELLE TYPE CUBIXX 120

La Cubeuse industrielle d'occasion JV La Française / Holac type CUBIXX 120 permet de trancher des produits crus ou cuits (viandes, poissons, fromage, légumes) à haute cadence. Nos cubeuses peuvent couper en 1D, 2D ou 3D en fonction de l'outillage utilisée et sont donc aussi bien adaptées à faire des tranches, des cubes, des lanières ou des allumettes. Il est également possible d'y monter une râpe, notamment pour le fromage. Un tapis de sortie permet de récupérer le produit directement dans des bacs Europe.



Vous pouvez découvrir la fiche technique complète de cette cubeuse dans notre rubrique « Machine de démonstration et d'occasion » en [clicquant ici](#).

Nous disposons également d'une cubeuse peu encombrante mais tout aussi performante s'adaptant très bien aux artisans ; la [cubeuse artisanale d'occasion type CUBIXX 100 CXC](#). Consultez sa fiche ici.

### MELANGEUR SOUS VIDE ARTISANAL TYPE VSM 300 VIK



Le mélangeur sous vide artisanal d'occasion JV La Française / GLASS permet le mélange de tout type de farce, pâte et chair. Il convient tout aussi bien pour le barattage et pré-salage de produits avec ou sans os (porc, bœuf, agneau, volaille, poisson ...). Doté d'une cuve basculante de 300 L et d'un variateur de fréquence 3 à 36 tours par minute maximum, la conception de son bras de mélange respecte l'intégrité du produit. Peu encombrant, ce mélangeur sous vide artisanal est parfaitement adapté à une utilisation en boucherie, charcuterie et grande distribution. Consultez la fiche technique complète de notre mélangeur sous vide artisanal d'occasion en [clicquant ici](#).

Nous disposons également d'un mélangeur sous vide d'occasion avec une cuve de 1.000 L pour une utilisation industrielle. Découvrez la fiche de notre [mélangeur sous vide industriel d'occasion type VSM1000VIK](#).

## TRANCHEUR A POIDS FIXE PORTIO 3

Le trancheur à poids fixe d'occasion JV La Française / Marelec assure un poids cible constant et un surdosage minimum. Doté d'une technologie caméra (3) et laser, le produit est analysé par l'unité centrale afin d'optimiser au maximum le tranchage en respectant le poids ciblé. Conçu pour la découpe de viandes sans os et de poisson, le trancheur à poids fixe type PORTIO 3 assure des rendements très élevés avec une vitesse de découpe jusqu'à 17 par minute (en fonction du produit). Notre trancheur à poids fixe d'occasion dispose de l'option de maintien arrière du produit afin de garantir une meilleure stabilité de celui-ci lors de la découpe. Retrouvez sa fiche complète en [cliquant ici](#).



1. Le trancheur Portio 3 est identique au Portio 1 ici en photo. La différence se situe au nombre de caméra (1 contre 3)

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