



**la française**

MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



VOTRE partenaire unique  
pour l'ensemble  
de votre production

Matériels, conseils et services  
de haute qualité pour la fabrication  
et l'emballage de produits agroalimentaires

# Retrouvez la haute qualité JV La Française



## 1. CONSEIL

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 des programmes ainsi que de maintenir son meilleur niveau de performance par l'emploi d'outillages parfaitement adaptés.

Pour l'atteinte de ces objectifs stratégiques, **JV La Française** est à vos côtés.

**Nos équipes vous offrent leur expertise et leur expérience.**

En outre, nos **ingénieurs agro-alimentaires** vous assistent lors des essais de nos matériels, de leur mise en route ou dans le cadre d'un audit.



## 2. ESSAIS

Conseils, tests machines et développements produits

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.

**Une équipe d'experts** pourra vous accompagner dans cette étape. Investir avec des certitudes est un gage de sérénité !



## 3. VENTE

Les plus grandes marques

**Foodmate, Glass, Henkovic, Holac, Marelec, Metalquimia, Nock, Saccardo, Schröter, Seydelmann, Variovac, Vemag.**



## 4. OCCASIONS

Les plus grandes marques

Nos machines d'occasion proviennent exclusivement de nos constructeurs et de nos clients. Nous avons ainsi une parfaite connaissance de leur historique. Elles bénéficient d'une **remise aux normes CE, d'une révision et d'une garantie d'usine**. Nous excluons volontairement toute machine issue du négoce de seconde main. Nos occasions représentent de rares et excellentes opportunités : à saisir !



## 5. LOCATION & FINANCEMENT

L'investissement sans risque

L'investissement dans un outil de production parfaitement adapté revêt une importance stratégique capitale. **JV La Française** propose la location du matériel dont vous avez besoin selon des **formules souples et personnalisées**.

Les durées peuvent varier de quelques semaines à plusieurs années. Ainsi, dans le cadre de conditions financières extrêmement avantageuses, vous saurez faire face à un surcroît de travail, une panne de matériel ou à un investissement imprévu mais indispensable.



## 6. GESTION DE PROJETS

Solutions sur-mesure et projets clés en main

Nos nombreuses années d'expérience et notre équipe d'ingénieurs vous présentent des solutions sur mesure et à la pointe de la technologie avec des projets clés en main adaptés à vos besoins. Nous répondons à vos demandes individuelles et vous offrons un forfait tout compris adapté à vos souhaits : de la planification jusqu'à l'installation, y compris la formation et la maintenance ultérieure.

Gérer un projet en respectant ces étapes clés est un moyen cohérent d'anticiper les obstacles et de partager les réussites.



## 7. CONSOMMABLES

De qualité à prix très compétitifs

**La qualité** des consommables impacte directement et fortement vos rendements et la qualité de vos produits. Le tranchant d'un couteau ou d'une lame, sa tenue dans le temps, en sont une excellente illustration. Parce que le moins cher n'est pas toujours le plus rentable, nous avons sélectionné les meilleurs produits et vous les proposons **au meilleur prix**. Optimisez vos productions !



## 8. SERVICE APRÈS-VENTE

Des experts sur place et à distance

Nos techniciens se rendent très régulièrement chez nos différents partenaires pour se former aux nouvelles techniques et parfaire leurs connaissances. Bilingues, ils sont en contact quotidien avec eux. Ils maîtrisent parfaitement nos matériels, tant pour la technique que pour l'application. Avec **professionnalisme** et dévouement, ils se tiennent à votre disposition pour toute intervention, préventive, curative, ou dépannage/conseil téléphonique.



## 9. PIÈCES DÉTACHÉES

Constructeurs et négoce

Lors du développement de nos matériels, nos ingénieurs en ont rigoureusement conçu et sélectionné les éléments constitutifs. Pour conserver les performances ainsi qu'un état de fonctionnement sûr et optimal de vos machines, il est indispensable d'assurer leur maintenance avec des pièces détachées d'origine. Nous les tenons à votre disposition, généralement sous 48 h, voire 24 h pour un envoi en Express.

Fidèle à son objectif d'être le vrai partenaire de ses clients, **JV La Française vous offre l'expertise et les conseils de ses spécialistes**. Vous tirerez ainsi le meilleur parti de votre investissement, pour le plus grand bénéfice de votre entreprise.



## 10. FORMATION

Un enseignement de spécialistes

Dans le cadre de l'installation de nos équipements, nous vous proposons **d'accompagner vos équipes opérationnelles et techniques** afin d'avoir une plus grande maîtrise dans l'utilisation de vos outils de production.

Fort de **notre Label Centre de Formation**, nous vous proposons également des sessions de formation pour renforcer et/ou perfectionner les compétences machines ou produits de vos équipes.



## Chères clientes, chers clients,

JV La Française ne se contente pas de faire bien son travail. Chaque jour, elle s'efforce de le faire mieux. Pour relever ce défi, nous avons réalisé d'importants investissements en hommes, en moyens et amélioré encore notre offre de machines et services.

Depuis 2013, **les effectifs de JV La Française et de notre groupe ont été multipliés par 4**. De par ses compétences, chaque collègue apporte sa pierre à l'édifice. Ils ont en commun une excellente formation, une grande capacité d'écoute, une solide expérience du terrain, le goût du travail en équipe et **leur force de proposition**. En dialogue permanent avec vous et nos partenaires, ils apportent des réponses pertinentes à vos interrogations les plus pointues.

Un outil de production bien entretenu est le garant de votre satisfaction. Aussi, le plus grand bénéficiaire de cette vague de recrutements a été notre département technique. Répartie sur l'ensemble de la France, **une vingtaine de techniciens** expérimentés intervient rapidement.

Dans les pages de ce catalogue, vous trouverez d'excellentes machines. Les voir, c'est bien ; les tester, c'est mieux. Nos ingénieurs agro vous invitent à en **mesurer les performances dans leur nouveau laboratoire d'essais**. En outre, des compteurs d'énergies mettront en évidence des sources d'économies souvent méconnues.

JV La Française possède un **important stock de matériels** : cellules de cuisson, fumage, rôtissage, refroidissement, cutters, hachoirs, mélangeurs, lignes de poussage, cubeuses, trancheurs, operculeuses, thermoformeuses, etc. La liste complète actualisée est consultable sur notre site internet [www.jvlafrancaise.com](http://www.jvlafrancaise.com). Non seulement disponible pour les démonstrations, notre parc machines l'est également à la vente ou à la **location sur de courtes, moyennes ou longues durées**. Interrogez-nous sur les **conditions très avantageuses** dont vous pouvez bénéficier.

Dans cette nouvelle édition du catalogue de JV La Française, vous découvrirez de nouveaux partenaires :

- **FOODMATE**, spécialiste de la découpe et du désossage de volailles.
- **METALQUIMIA**, expert en salage, marinage, cuisson et séchage.
- **VARIOVAC**, référence en operculeuses et thermoformeuses.

Notre chef des ventes et ses cadres commerciaux vous présenteront les dernières innovations et le savoir-faire de ces références mondiales, jusqu'alors peu actives sur le marché français.

Sous sa forme actuelle, JV La Française va bientôt souffler sa trentième bougie. Je connais personnellement beaucoup d'entre vous et tiens à vous **remercier pour votre confiance et votre fidélité**. L'ensemble de mes collègues et moi-même sommes **à votre écoute** pour toujours mieux vous servir. Contactez-nous ! Les meilleures solutions sont le fruit du dialogue.

Philippe RIBEYRE

# VOTRE PARTENAIRE UNIQUE pour l'ensemble

# de votre production



## SOMMAIRE

Affineurs	22 & 23
Aplatisseurs	31
Automates, Logiciels de supervision	61
Barattes	32 & 33
Cellules continues	52 & 53
Cellules de cuissons (sèche et humide), étuvage, séchage, fumage, rôtissage	46 & 47
Cellules de refroidissement intensif	48 & 49
Cellules semi-continues	50 & 51
Cellules spéciales poissons séchage, fumage, cuisson	54
Chambres de maturation	55

Cubeuses et râpes	62, 63, 64 & 65
Cutters	4, 5, 6 & 7
Dosage, coextrusion et produits élaborés	44 & 45
Découneuses	84 & 85
Décongélation	58
Découpes de poulets	66 & 67
Désossage de volailles	68, 69, 70 & 71
Emballage sous-vide - Assécheurs	94 & 95
Éplucheuses	86 & 87
Étuves/Fermentation	56
Filtration	27
Générateurs de fumée et catalyseurs	60

Hachoirs	8, 9, 10, 11, 12 & 13
Hachoirs mélangeurs	12 & 13
Hachoirs universels pour viandes fraîches et congelées en blocs	10 & 11
Injecteurs	28 & 29
Lignes de cuisson et de séchage	36 & 37
Lignes de poussage	42 & 43
Lignes de préparation	24 & 25
Lignes de salage	35
Lignes spéciales	21
Lignes viande hachée	40 & 41
Machines d'occasion	104
Machines sous-vide	92 & 93

Machines à glace	102 & 103
Marmites	59
Mélangeurs	14, 15, 16, 17, 18 & 19
Operculeuses	96, 97, 98 & 99
Peluses	88, 89, 90 & 91
Poussoirs	34, 38 & 39
Préparation de saumures	26
Steakers	30
Séchoirs chambres de maturation	57
Thermoformeuses	100 & 101
Trancheurs	72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80 & 81
Trieuses pondérales	82 & 83
Wok	20

## NOS FIDÈLES PARTENAIRES



# Cutters gamme artisanale



■ Cutter atmosphérique 20 l - Machine de table



■ Cutter atmosphérique 40 l



■ Cutter sous-vide 60 l



■ Cutter atmosphérique 90 l avec élévateur pour bacs E2 (option)



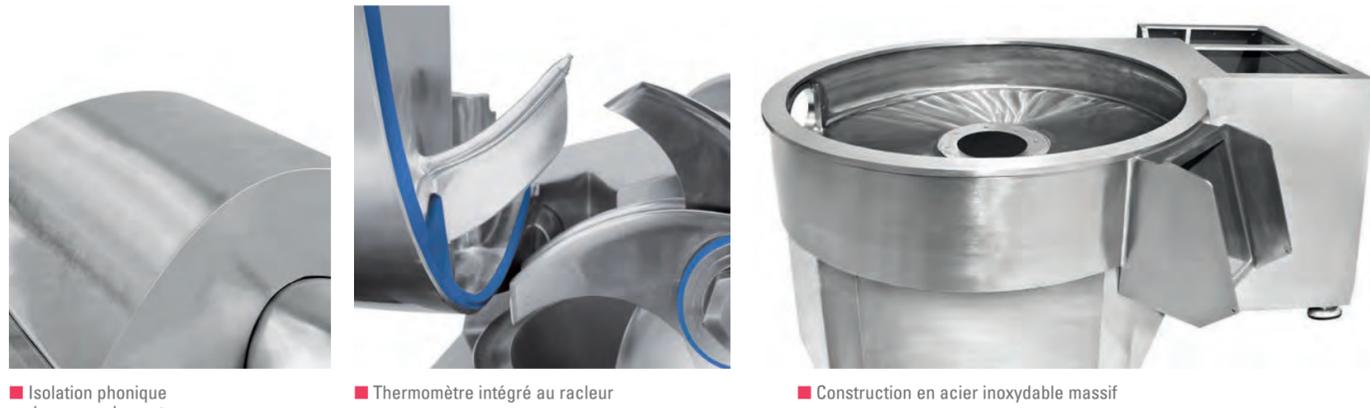
■ Cutter sous-vide 120 l - Version industrielle



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

Plus en détails les coupeaux sont à voir sur les pages des cutters industrielles pages 6 et 7 (soulever le rabat)

**Données techniques**



- Isolation phonique du couvercle coupeaux
- Thermomètre intégré au racler
- Construction en acier inoxydable massif



- Couvercle hydrodynamique
- Amortisseur de la descente du couvercle (couvercle ouvert)
- Amortisseur de la descente du couvercle (couvercle fermé)

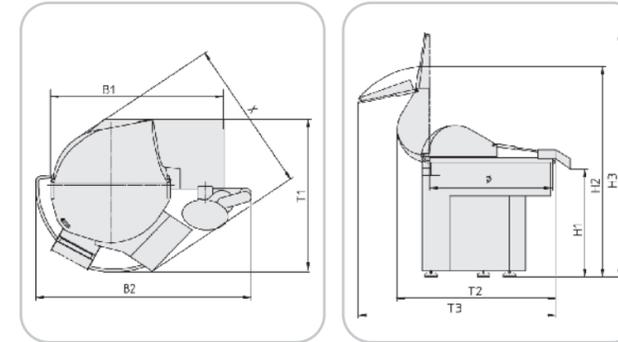


- Graissage centralisé
- Capteur de position du couvercle (vitesse des coupeaux limitée si couvercle relevé)
- Accès techniques affleurants

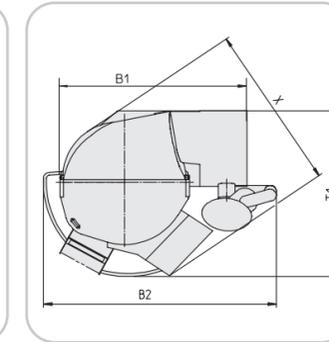


- Armoire électrique indépendante
- Vérin d'assistance à la manipulation du couvercle (option)
- AC Touch – Paramètres affichés variables en fonction du modèle (option)

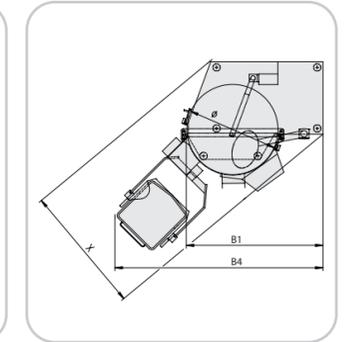
■ de K 20 à K 120 - Cutters atmosphériques



■ K 96 - Cutter atmosphérique version industrielle

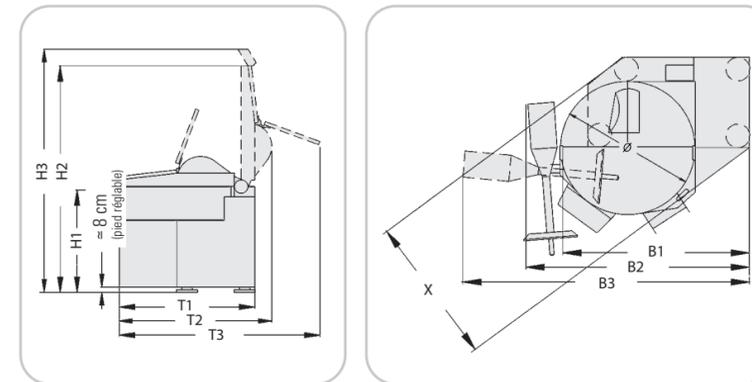


■ K 126 - Cutter atmosphérique version industrielle

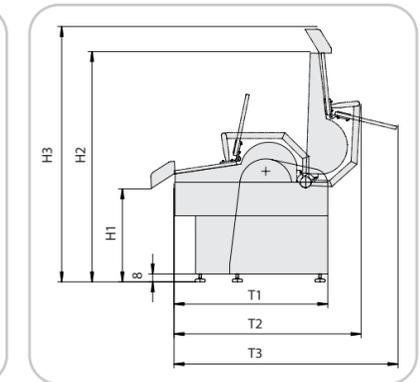


Réf.	Volume (l)	Puissance du moteur selon type (kW)				Poids (kg)		Dimensions (mm)											
		PP	Norm	V	AC	sans vide-cuve	avec vide-cuve	B1	B2	B3	B4	T1	T2	T3	H1	H2	H3	X	Ø
K 20	20	4,4	–	–	AC-8 max. 10	280	–	940	–	–	–	780	840	920	–	–	1150	–	570
K 40	40	9	12	17	max. 25	950	–	1220	–	2045	–	910	1080	1340	–	1630	1840	940	800
K 60	60	12	17	21	max. 40	1000	1100	1320	1730	1980	–	780	1160	1450	900	1650	1900	930	890
K 75	75	17	21	26	max. 50	1150	1250	1360	1910	2100	–	1060	1250	1540	880	2090	1010	970	
K 90	90	21	26	32	max. 60	1300	1400	1560	1970	2270	–	1140	1350	1640	890	1680	2030	1070	1030
K 96						1600	1700	1700	2170	–	–	1390	1590	1950	890	1660	–	1390	–
K 120	120	26	32	45	max. 80	1350	1450	1620	1960	2210	–	1220	1450	1800	970	1720	2110	1180	1130
K 126						–	1800	1620	2400	–	2760	900	1020	–	–	–	–	–	–

■ K 64 et K 124 - Cutters sous-vide



■ K 124 H - Cutter sous-vide version industrielle



Réf.	Volume (l)	Puissance du moteur selon type (kW)				Poids (kg)		Dimensions (mm)											
		PP	Norm	V	AC	sans vide-cuve	avec vide-cuve	B1	B2	B3	B4	T1	T2	T3	H1	H2	H3	X	Ø
K 64	60	12	17	21	max. 40	1650	1800	1530	2000	2160	–	1250	1360	1800	830	2010	2170	1400	960
K 124	120	26	32	45	max. 80	2450	2590	1810	2480	2530	–	1520	1750	2240	900	2360	2530	1680	1210
K 124H	120	26	32	45	max. 80	2500	2625	1810	–	–	2760	1520	1850	2240	900	2360	2550	1710	1210



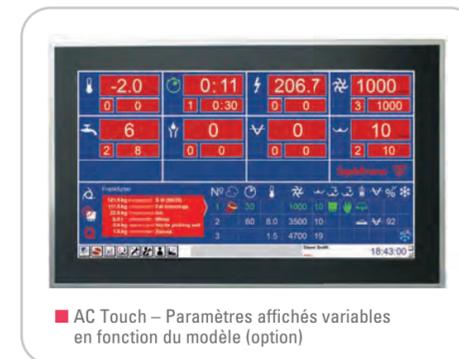
■ Cutters atmosphériques - Gamme de 200, 325, 550 et 750 l



■ Cutter sous-vide K 204 - 200 l



■ Cutter atmosphérique K 556



■ AC Touch – Paramètres affichés variables en fonction du modèle (option)



■ Cutters sous-vide - Gamme de 200, 325, 500, 610, 750 et 1 000 l



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

Plus en détails



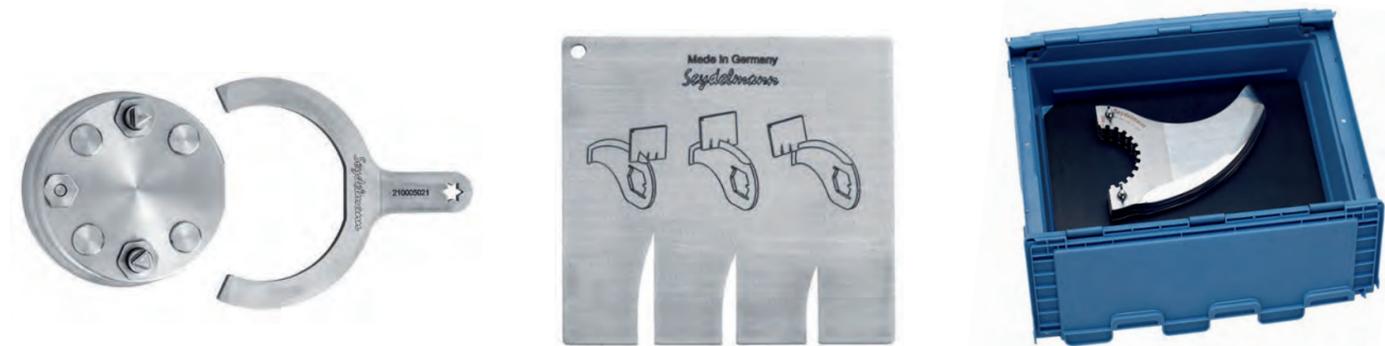
■ "S24" Forme K    ■ "S24" Forme C    ■ "S24" Forme V    ■ "S24" Forme L



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Tête de couteaux "S24" sans équilibrage    ■ Montage individuel et décalé des 2 premiers couteaux (aspiration du flux de viande pour éviter les bouchages)    ■ Montage par paire des 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> couteaux + de 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>    ■ Tête de couteaux complète



■ Écrou de serrage dynamométrique    ■ Gabarit de contrôle de l'angle d'affûtage des couteaux    ■ Caisse de rangement des couteaux (option)



■ Chariot de rangement des couteaux    ■ Porte-couteaux réglables en largeur    ■ Barres de réglage en largeur

Plus en détails

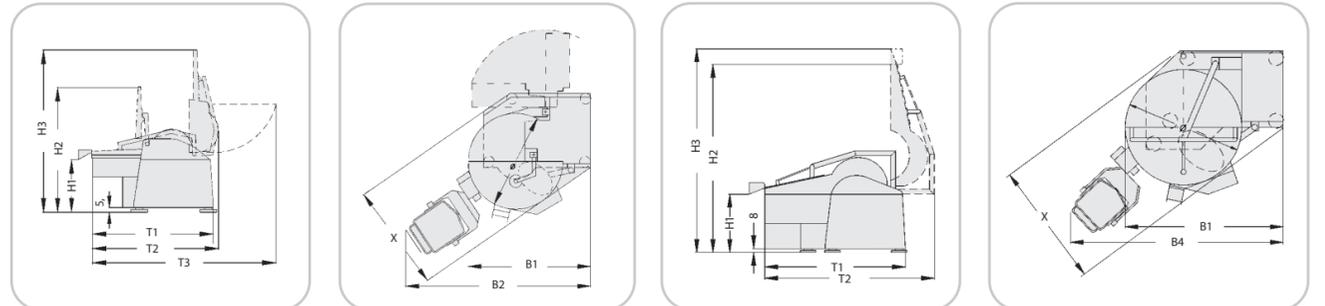


■ Construction en acier inoxydable massif    ■ Buses vapeur des cutters cuiseurs    ■ AC Touch – Paramètres affichés variables en fonction du modèle (option)    ■ Hauteur de passage agrandie    ■ Thermomètre intégré au racleur    ■ Armoire électrique indépendante    ■ Fermetures hygiéniques    ■ Fermeture hygiénique (détail)

Données techniques

■ K 206 à K 756 - Cutters atmosphériques

■ K 204 à K 1004 - Cutter sous-vide ou cuiseur ou sous-vide et cuiseur



Réf.	Volume (l)	Moteur principal (kW)				Raccord vapeur (kg)	Poids (kg)	Dimensions (mm)													
		Ultra	V	VS	DC/AC			B1	B2	B3	B4	T1	T2	T3	X	X1	Ø	H1	H2	H3	
<b>Atmosphériques</b>																					
K 206	200	67	90	105	100	–	2600	1750	3050	–	–	1630	2250	–	1700	1830*	1340	900	1960	2460*	
K 326	325	105	125	140	140	–	4100	2050	3300	–	–	1880	2000	–	1850	–	1520	–	–	2610	
K 556	550	125	140	160	200	–	5400	2450	3650	–	–	2270	2400	3600	2150	–	1880	1000	2430	–	
K 756	750	140	160	190	250	–	6200	2500	3550	–	–	2460	2630	3900	2300	–	1970	–	2480	–	
<b>Sous-vide ou cuiseur ou sous-vide et cuiseur</b>																					
K 204	200	67	90	105	100	85-110	4100	2100	–	–	3300	1760	2180	–	1820	–	1430	930	2610	2800	
K 324	325	105	125	140	140	110-140	5100	2290	–	–	3440	1930	2420	–	1940	–	1610	930	2810	3000	
K 504	500	125	140	160	200	120-150	6100	2540	–	–	3500	2160	2720	–	1980	–	1860	930	3140	3340	
K 604	610	–	–	–	–	140-170	7300	2770	–	–	3750	2300	2930	–	2170	–	1980	950	–	3260	3460
K 754	750	–	–	–	250	160-200	7500	2860	–	–	3880	2380	3000	–	2230	–	2060	930	–	–	–
K 1004	1000	–	–	–	–	315-355	11000	3300	–	–	4400	2730	3400	–	2460	–	–	980	3750	4050	
K 1006	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

\* Si option couvercle hydraulique.



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Hachoirs - Gamme artisanale de 114 et 130 mm



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Hachoir AE 130/3 - Version industrielle du AE 130



■ Hachoir spécial fromage  
(exécution spéciale pour travail en bac Europe 300 l: pieds surélevés; élévateur à colonne avec cage de sécurité)

## Plus en détails



■ Montage simple à 1 couteau



■ Montage double à 2 couteaux



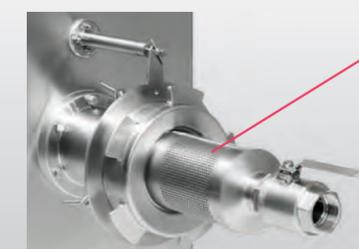
■ Séparateur nerfs/viande manuel



■ Séparateur nerfs - viande  
pneumatique



■ Le résultat



■ Séparateur



■ Le résultat



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Hachoirs - Gamme industrielle de 130, 160, 200 et 250 mm  
(300 et 400 mm sur demande)

Plus en détails

Données techniques



■ Principe du hachoir à angle: vis d'amenée + vis de hachage perpendiculaires



■ Vis d'amenée spéciale fromage



■ Détail de la lunette de sécurité de la trémie



■ Contrôle laser du remplissage de la trémie à 3 niveaux



■ Maintien de la grille de pré coupe (option)



■ Écrou de serrage rapide "baïonnette"



■ Tableau de commande (série) équipé de l'éjecteur hydraulique (option)



■ Commande bi-manuelle pour nettoyage

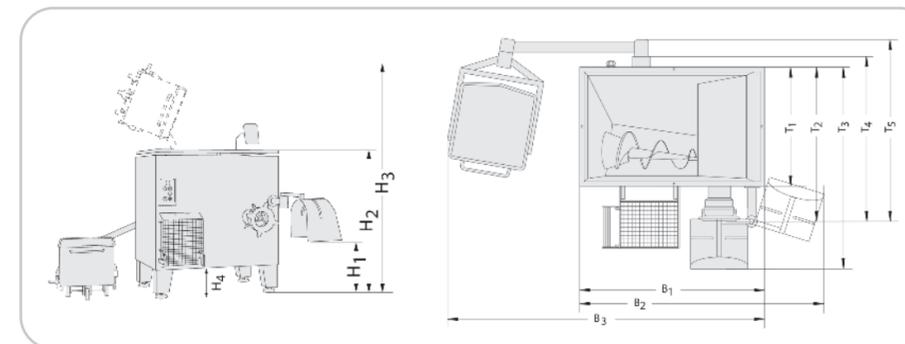


■ Tableau de commande pour hachoirs artisanaux



■ Chariot (option)

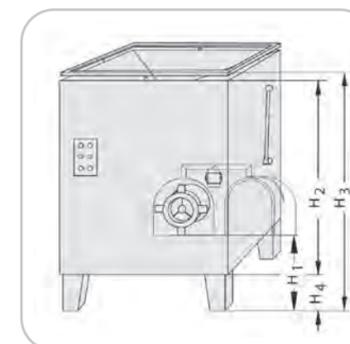
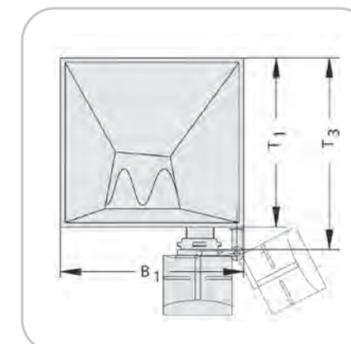
■ Gamme industrielle



Réf.	Poids (kg)	Larg. de porte mini (mm)	Dimensions (mm)												Puissance moteur (kW)			Volume trémie (l)				
			B1	B2	B3	T1	T2	T3	T4	T5	Contenance chariot (l)	H1	H2	H3	H4	1 <sup>re</sup> vit.	2 <sup>e</sup> vit.		Variateur de fréquence			
AE 130/3	900	1350			-									200	750	1789	-	350	14	18	45	300
			1204	1705		1091	1311	1623						300	1000	2039		600				
AE 130/3B*	1100	1600			2417				1355	1500				200	750	1789	3050	350				
									300	1000	2039	3311	600	300	1000	2039	3311	600				
AG 160	1550	1550			-									200	750	1789	-	350	25	37	55	400
			1626	2219		1056	1368	1794						300	1000	2039		600				
AG 160B*	1850	1790			2849				1462	1607				200	750	1789	2975	350				
									300	1000	2039	3225	600	300	1000	2039	3225	600				
AU 200	1600	1700			-									200	750	1789	-	350	34	52	75	400
			1626	2219		1056	1460	1885						300	1000	2039		600				
AU 200B*	1900	1950			2849				1553	1699				200	750	1789	2975	350				
									300	1000	2039	3225	600	300	1000	2039	3225	600				
AV 250	1750	1760			-									200	750	1789	-	350	45	75	100	400
			1626	2392		1156	1494	1948						300	1000	2039		600				
AV 250B*	2050	1990			2849				1588	1733				200	750	1789	2975	350				
									300	1000	2039	3225	600	300	1000	2039	3225	600				

\* Avec élévateur intégré.

■ Gamme artisanale



Découvrez notre vidéo en ligne

Réf.	Poids (kg)	Largeur de porte mini (mm)	Dimensions (mm)							Puissance moteur (kW)	Tonnage horaire max. (kg/h)	Volume trémie (l)
			B1	T1	T3	H1	H2	H3	H4			
WD 114	350	670	580	900	1130	440	1050	1100	6	1000	60	
AD 114**	530	880	900	690	840	430	1100	1216	9	1500	100	
AE 130**	800	1130	1110	890	1060	480	1100	1250	18	3000	130	

\*\* Avec capot de protection.



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

■ Hachoir à angle pour produits frais et congelés AU 200 U



■ Hachoir direct pour produits congelés GW 300  
Équipé d'un tapis à tasseaux et d'un compresseur (options)



■ Hachoir direct pour produits congelés GX 400  
Équipé d'un tapis à tasseaux, d'un détecteur de métaux et d'un palan (options)

■ Hachoir direct pour produits congelés GX 400  
Avec extracteur sans chariot



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Hachoir à angle pour produits frais et congelés AW 300 U

## Plus en détails



■ Chariot série sur GW 300, GX 400, AU 200 U et AW 300 U

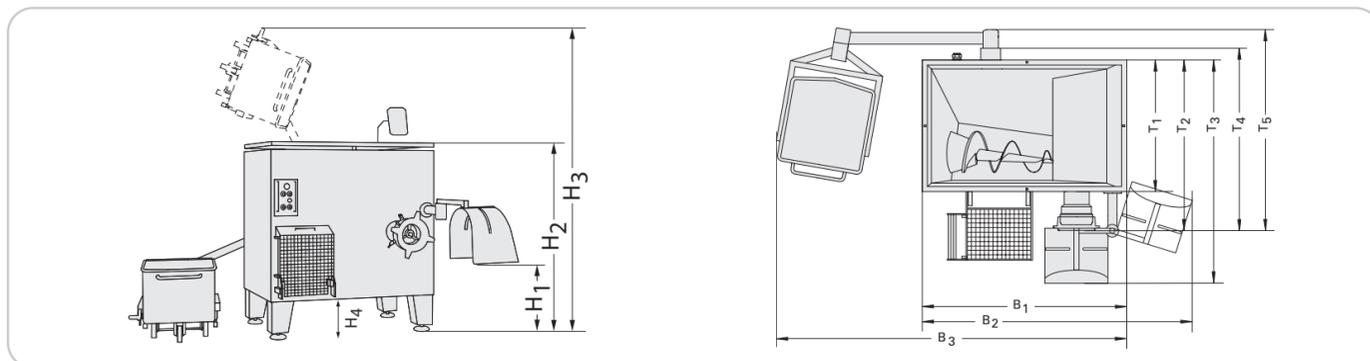
■ Chariot de démontage de la vis (option)

■ Élévateur à colonnes fixé à la machine ou au sol

■ Élévateur à double colonne avec cage de sécurité. Prévu pour bacs de 600, 800 ou 1000 l

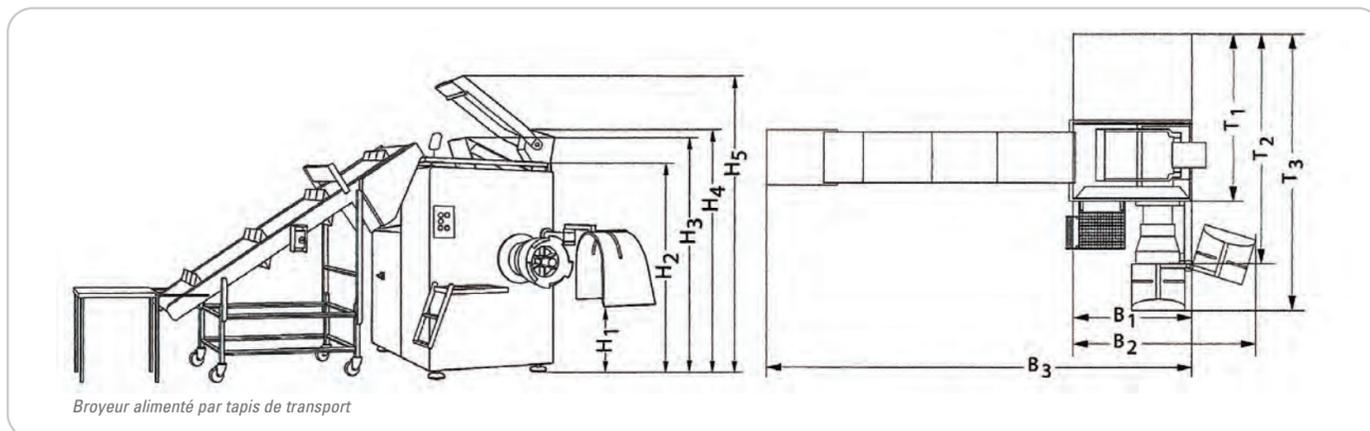
## Données techniques

### ■ Hachoirs à angle

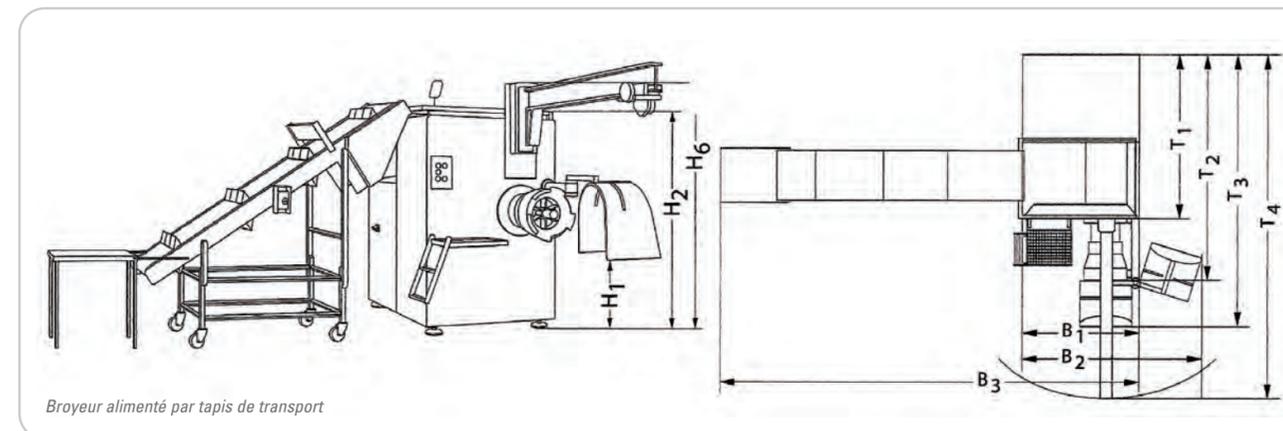


Références Hachoir à angle	Puissance du moteur avec variateur (kW)		Volume trémie (l)	Poids (kg)	Largeur de porte min. sans démontage de pièces machine	Largeur du bâti B1	Capot de protection ouvert B2	Largeur totale avec élévateur B3	Profondeur du bâti T1	Profondeur sans le capot de protection T2	Profondeur avec le capot de protection T3	Dimensions (mm)												
	Version AC-6	Version Ultra										Profondeur machine sans élévateur T4	Profondeur machine sans capot protection T5	Contenance Chariot (l)	Hauteur de vidange H1	Bord supérieur trémie sécurisée H2	Hauteur totale avec élévateur en position de chargement H3	Hauteur de pieds H4						
<b>AU 200 U</b>	100	45/90	570	4000	1990	2007	2592	3026	1483	1885	2312	1982	2131	200	750	2029	—	250						
				4500	2250									300	1000	2279	—	500						
<b>AU 200 U (avec élévateur)</b>					4100					1990					1911	2339	2008	2158	200	750	2061	—	—	281
					4350					2250									200	750	2210	3258	3508	
<b>AV 250 U</b>	200	78/108	570 (800 ou 1000 en opt.)	4100	1990	2272	2867	—	1823	2517	2929	—	—	200	750	2463	3582	140						
<b>AV 250 U (avec élévateur)</b>														4350	2250							300	1000	2713
<b>AW 300 U</b>			925	7000	2690	2272	2867	—	1823	2517	2929	—	—	200	750	2463	3582	140						
														300	1000	2713	3833	390						

### ■ GW 300 alimenté par tapis



### ■ GX 400 alimenté par tapis



Références Hachoir direct	Puissance du moteur (kW)	Puissance moteur avec variateur (kW)	Volume trémie (l)	Largeur de porte min. sans démontage de pièces machine	Largeur du bâti B1	Capot de protection ouvert B2	Largeur de la machine B3	Profondeur du bâti T1	Profondeur sans le capot de protection T2	Profondeur avec le capot de protection T3	Dimensions (mm)							Poids (kg)	
											Profondeur de la machine palan compris T4	Contenance Chariot (l)	Hauteur de vidange H1	Bord supérieur trémie sécurisée H2	Bord supérieur plaque de guidage H3	Compresseur position basse H4	Compresseur position haute H5		Bord supérieur palan H6
<b>GW 300 avec tapis</b>	78/105	140	450	1500	1260	1975	≈ 4800	1810	2463	2802	—	200*	750	2124	2213	2466	3068	—	3300
							≈ 5000					300*	1000	2374	2463	2716	3318	—	
<b>GX 400 avec tapis</b>	85/140		460	1330		2085	≈ 5000		2508	2910	4020	200*	750	2111	2422	2459	3064	2337	3520
							≈ 5250					300*	1000	2361	2672	2709	3314	2587	

\* Plaque de guidage et compresseur disponibles en option.  
110 litres utiles en raison de la plaque de guidage.



■ Hachoir mélangeur type M - Gamme de 114, 130, 160 et 200 mm

■ Hachoir mélangeur type AM - Gamme de 130, 160, 200 et 250 mm

## Plus en détails type M



■ Type M (vue du dessus)



■ Type M (variante)

## Plus en détails type AM



■ Type AM (vue du dessus)



■ Type AM (variante)



■ Hachoir mélangeur type MRG ou MRU  
Cuve de mélange de 1300 ou 1800 l  
Hachoir de 160 ou 200 mm

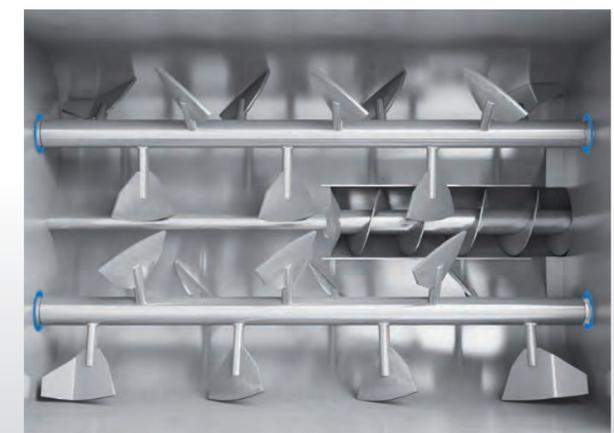
■ Hachoir mélangeur type AMR  
Cuve de mélange de 1800, 2500 ou 3700 l  
Hachoir de 200, 250 ou 300 mm

## Plus en détails type MR



■ Type MRG ou MRU

## Plus en détails type AMR



■ Type AMR 1800, AMR 2500 et AMR 3500

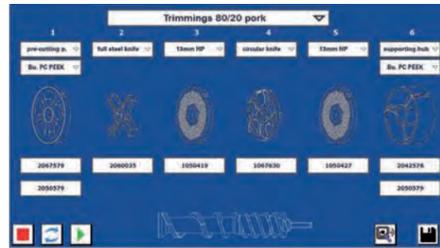
Plus en détails



Couvercle coulissant



Système de reconnaissance des ensembles de découpe RFID pour prévenir les erreurs d'opérateur



Nettoyage en place (option)



Séparateur à tambour pour hachoirs en taille E130 et G160 (option)



Double dénerveur pour hachoirs mélangeurs 250 mm (option)



Découvrez notre vidéo en ligne



Le résultat

Références Type M	Puiss. du moteur (kW)	Volume trémie (l)	Puissance moteur avec variateur de fréquence (kW)	Dimensions (mm)										Poids (kg)				
				Larg. porte min. sans démontage de pièces machine	B1 Larg. du bâti	B2 Capot de protection ouvert	B3 Larg. machine sans marche-pied avec élévateur	B4 Larg. machine avec marche-pied	T1 Prof. du bâti	T2 Prof. du châssis avec bâti de vis	T3 Prof. du bâti avec capot de protection	T4 Prof. machine sans capot de protection	Contenance chariot (l)		H1 H de vidage	H2 Bord sup. trémie sécurisée	H3 H totale avec élévateur en position de chargement	H4 H des pieds
MD 114**	9	75	Sur demande	890	800	-	-	-	850	1060	-	-	Cagettes	430	1100	1160	50	580
ME 130**	18	170		880	770	-	-	-	870	1150	-	-		460	1240	1290		750
ME 130/3	18	300	30	1220	1120	1273	-	1685	1056	1419	1750	-	200	750	1994	2150	350	1100
ME 130/3B*				1650			2186	2765				1628	750	1994	3225	350		
MG 160	18/29	300	45	1300	1120	1386	-	1685	1056	1501	1902	-	200	750	1994	2150	350	1000
MG 160B*				1970			2186	2765				1710	750	1994	3225	350		
MU 200	25/37	300	55	1300	1120	1395	-	1685	1056	1523	1942	-	200	750	1994	2150	350	1000
MU 200B*				2020			2186	2765				1746	750	1994	3225	350		
MU 200B* (élévateur à colonne)				200			-	-					3100	600				
													300	-	-	3350	-	1200

\* Avec élévateur intégré. \*\* Gamme artisanale avec grille de

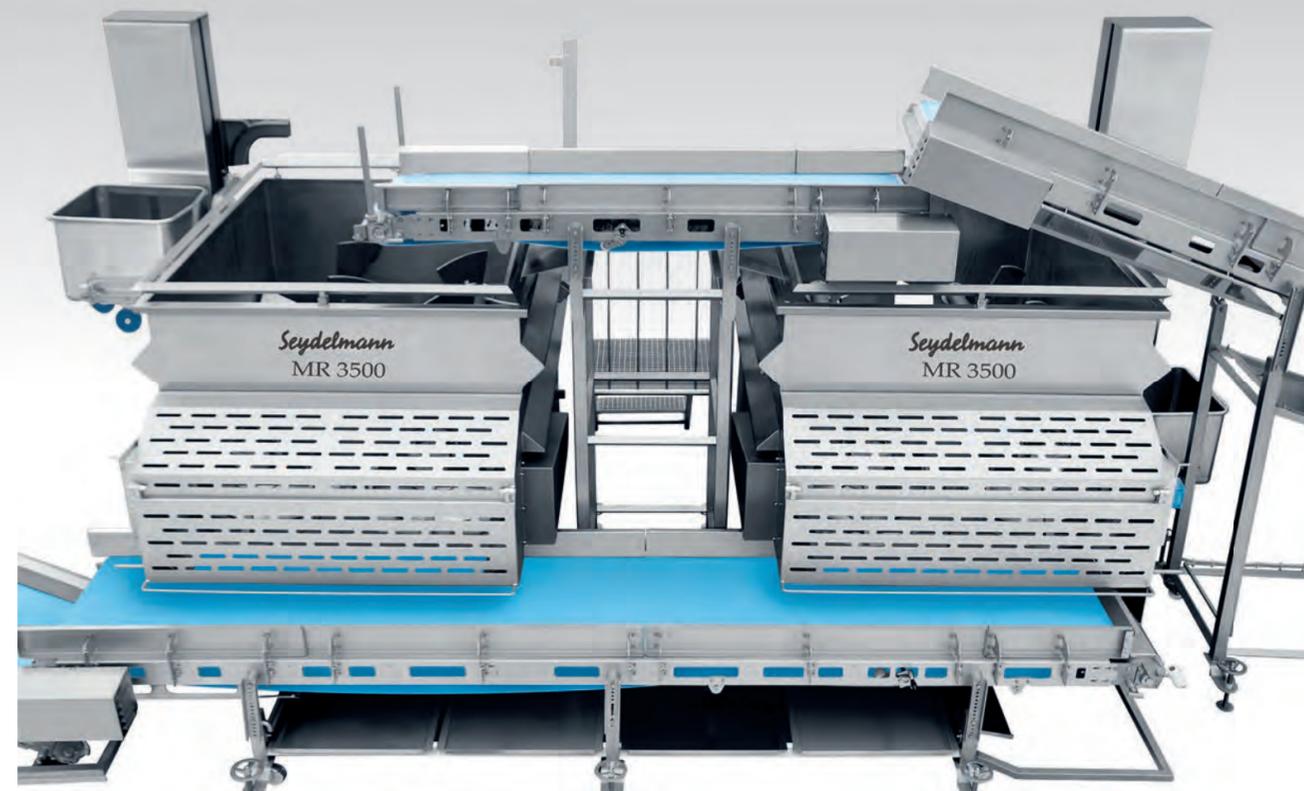
protection. \*\*\* Élévateur à colonne possible en option.

Références Type AM	Puiss. du moteur (kW)	Volume trémie (l)	Puissance moteur avec variateur de fréquence (kW)	Dimensions (mm)										Poids (kg)				
				Larg. porte min. sans démontage de pièces machine	Larg. du bâti	Capot de protection ouvert	Larg. totale avec élévateur	Prof. du bâti	Prof. machine sans capot protection sans élévateur	Prof. du bâti avec capot de protection	Prof. machine sans élévateur	Prof. machine sans capot de protection	Contenance chariot (l)		H de vidage	Bord sup. trémie sécurisée	H totale avec élévateur en position de chargement	H des pieds
AE 130/3 M	14/18	350	45	1350	1204	1705	-	1091	1311	1623	-	-	200	750	2029	-	350	1200
AE 130/3 M (avec élévateur)				1600			2417				1355	1500	200*1	750	2029	3050	350	
AG 160 M	25/37	620	55	1550	1626	2219	-	1056	1368	1794	-	-	200*3	750	2284	-	350	1880
AG 160 M (avec élévateur)				1790			2849				1462	1607	200*1,3	750	2284	3271	350	
AU 200 M	34/52	620	75	1650	1626	2219	-	1056	1460	1885	-	-	200*1,3	750	2284	-	350	1930
AU 200 M (avec élévateur)				1950			2849				1553	1699	200*1,3	750	2284	3271	350	
AV 250 M	45/75	620	100	1650	1626	2392	-	1156	1494	1948	-	-	200*1,3	750	2284	-	350	2080
AV 250 M (avec élévateur)				1990			2849				1588	1733	200*1,3	750	2284	3271	350	
													300*2,3,4	1000	2534	3521	600	2380

\*1 Élévateur à colonne possible en option. \*2 Pas d'élévateur intégré

possible/élévateur à colonne nécessaire. \*3 Plate-forme de travail et protection pivotante nécessaires. \*4 Cage de protection autour de l'élévateur nécessaire.

Références	Puiss. du moteur (kW)	Volume trémie (l)	2 moteurs de mélange (kW)	Capacité de mélange (kg)	Dimensions (mm)										Poids (kg)	Poids avec élévateur (kg)
					Larg. de porte min.	Larg. du bâti	Larg. du bâti avec marche-pied sans élévateur	Larg. totale avec marche-pied et élévateur	Prof. du bâti	Prof. machine sans capot de protection	Hauteur de vidage	H du marche-pied	H bord supérieur trémie	H totale avec élévateur en position de chargement		
MRG 1300	18/29	1300	6,5/8	700	1580	1550	2550	3520	2080	2160	750	800	2120	3320	1950	2250
MRU 1300	25/37									2180						
MRG 1800	18/29	1800	6,5/8	1000	1600	1550	2500	3520	2450	2530	1200	2400	3420	4100	4400	
MRU 1800	25/37									2550						
AMR 1800/200	38/75	1800	6,5/8	de 400 à 1000	1600	1550	2500	3520	3620	3140	1300	2550	3600	6000	6300	
AMR 1800/250	45/90			de 500 à 1400					3730	3250						
AMR 2500/250		45/90	2500	6,5/8	de 500 à 1400	1600	1550	2500	3520	4300	3800	1300	2550	3600	6000	6300
AMR 2500/300	de 900 à 2000															
AMR 3500/250	45/90	3700	13/17	de 900 à 2000	2050	1920	2900	4100	4300	3800	1300	2550	3600	6000	6300	
AMR 3500/300																



■ Chargement et déchargement par tapis de 2 mélangeurs

■ Mélangeurs atmosphériques à palettes ou à rubans - Gamme de 600, 1000, 1300, 1800, 2500, 3500 et 4700 l



■ Mélangeur cryogénique  
Par CO<sub>2</sub> ou LN<sub>2</sub> (option)



■ Mélangeurs sous-vide à palettes et/ou rubans  
Gamme de 600, 1000, 1300, 1800, 2500, 3500 et 4700 l



■ Hachoir relié directement au mélangeur



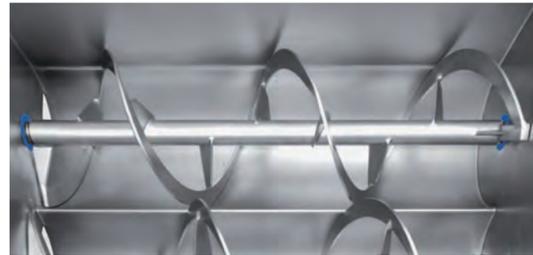
■ Trémie tampon de déchargement

Plus en détails

Données techniques



■ Combinaison d'arbres de mélange à palettes et à rubans



■ Arbres de mélange à rubans



■ Bras de mélange à double spirale



■ Tableau de commande col de cygne (option)



■ Écran AC Touch



■ Lunette de sécurité pour mélangeur avec couvercle (option)



■ Double couvercle



■ Trappes de vidage inox (série)



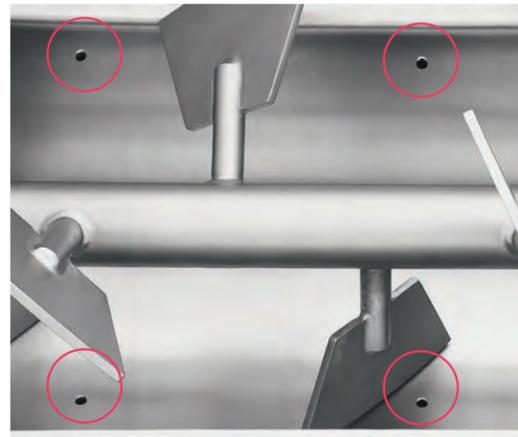
■ Buses d'injection basse de CO<sub>2</sub> ou LN<sub>2</sub> (option)



■ Double enveloppe pour un refroidissement et un chauffage indirects efficaces



■ Sonde de température (option)



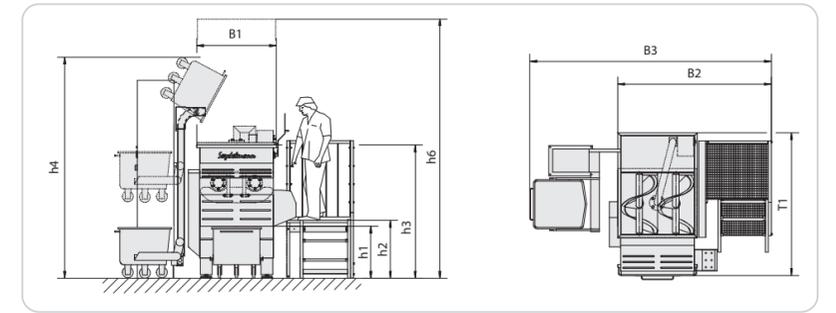
■ Orifices d'injection basse de CO<sub>2</sub> ou de LN<sub>2</sub> (option)



■ Commande bi manuelle et arrêt d'urgence

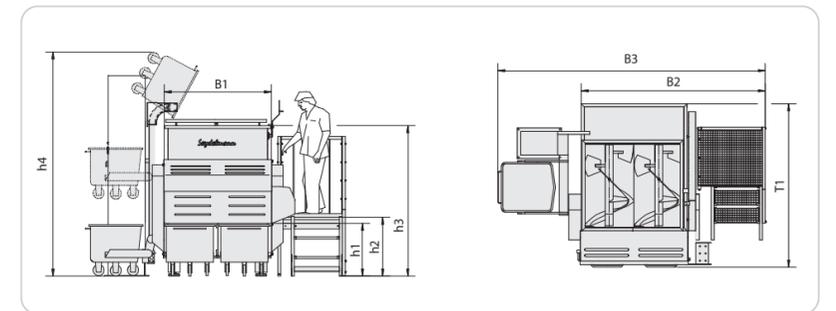


■ Pieds pesons (option)



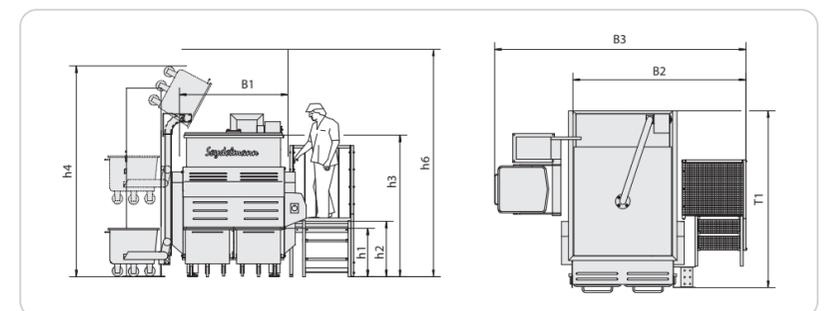
■ MR 600/MR 1000 - Mélangeurs atmosphériques  
■ VMR 600/VMR 1000 - Mélangeurs sous-vide

Références	Puiss. des 2 moteurs de mélange (kW)	Poids (kg)	Poids avec élévateur (kg)	Passage mini (mm)	Dimensions (mm)								Capacité de mélange (kg)	Vol. trémie (l)	
					B1	T1	B2	B3	H1	H2	H3	H4			H6
MR 600	2,6/3,2	1250	1550	1180	1150	1910	2150	3220	750	800	1910	3320	—	de 150 à 325	580
MR 1000		2460	1840			3800									
VMR 600		1530			1830		1910	2460	1840	3250	de 150 à 325	580			
VMR 1000		1680	1980		2460	1840	3800	de 200 à 550	990						



■ MR 1300 à MR 4700  
Mélangeurs atmosphériques

Références	Puiss. des 2 moteurs de mélange (kW)	Poids (kg)	Poids avec élévateur (kg)	Passage mini (mm)	Dimensions (mm)								Capacité de mélange (kg)	Vol. trémie (l)
					B1	T1	B2	B3	H1	H2	H3	H4		
MR 1300	6,5/8	1750	2050	1580	1550	2200	2500	3520	750	800	2120	3320	de 300 à 700	1300
MR 1800		2570	de 400 à 1000			1800								
MR 2500		2300			2600		3120	2040	de 600 à 1400	2500				
MR 3500		13/17	2600		2900	3050	2800				de 1500 à 2300	3500		
MR 4700	15/20	3100	3400	1950	1920	3550	2800	3820	750	800	1970	4500	de 2200 à 3000	4700



■ VMR 1300 à VMR 4700  
Mélangeurs sous-vide

Références	Puiss. des 2 moteurs de mélange (kW)	Poids (kg)	Poids avec élévateur (kg)	Passage mini (mm)	Dimensions (mm)								Capacité de mélange (kg)	Vol. trémie (l)	
					B1	T1	B2	B3	H1	H2	H3	H4			H6
VMR 1300	6,5/8	2030	2330	1580	1550	2200	2500	3520	750	800	2050	3320	3750	de 300 à 700	1300
VMR 1800		2570	4120			de 400 à 1000									
VMR 2500		2580			2880		3120	4000	4500	de 1500 à 2400	3500				
VMR 3500		10/13,5	2880		3180	3050	2800					3820	750	800	1970
VMR 4700	15/20	3380	3680	1950	1920	3550	2800	3820	750	800	1970	4500	de 2200 à 3000	4700	



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Tambour de marinage - De 20, 25 et 50 l



■ Gamme artisanale - De 80 à 300 l



■ Mélangeurs sans couvercle  
pour salades et produits délicats  
Gamme artisanale de 40, 80, 150 et 300 l  
Gamme industrielle de 300, 600, 800, 1 000, 1 500, 2 200 et 2 700 l



■ Mélangeurs avec couvercle  
pour les processus sous-vide, cuisson, refroidissement  
Gamme artisanale de 80, 150 et 300 l  
Gamme industrielle de 300, 600, 800, 1 000, 1 500, 2 200 et 2 700 l



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

## Plus en détails



■ Lunette de vidage dans 2 bacs



■ Armoire électrique incorporée au carter latéral



■ Bras de mélange anti-allergène



■ Élévateur intégré (option) sans contact au sol,  
avec guide en matière synthétique antibruit



■ Couvercle passoire (option)



■ Vase de décantation "Best Connect"  
démontable sans outillage

Plus en détails



■ Basculement motorisé



■ Racler en téflon (option pour les processus de cuisson)



■ Pompe à vide



■ Pompe à vide à anneau liquide



■ Vapeur



■ Refroidissement



■ Minuterie



■ Automate avec écran 5,7"

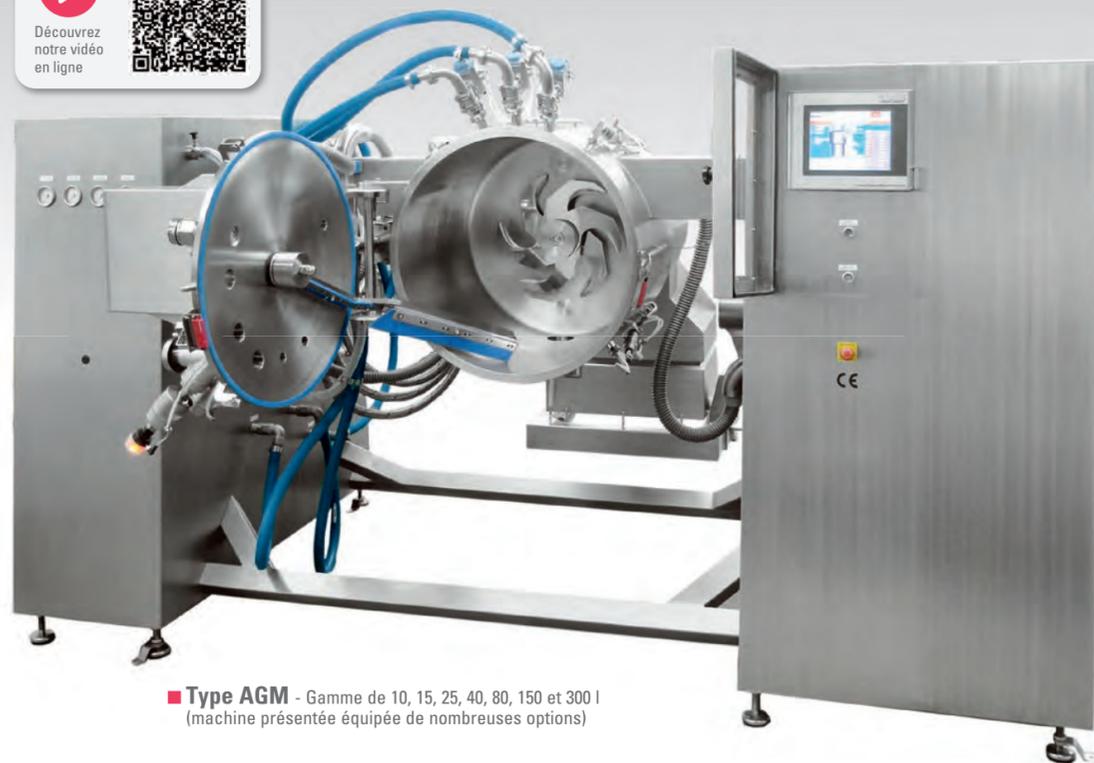


■ Automate avec écran 10,4"

Références	Volume de la cuve (l)	Puissance moteur de mélange (kW)	Vitesse de mélange (tr/min)	Dimensions de la machine				Élévateur hydraulique intégré pour bacs 200 l	Version sans couvercle	Basculement motorisé de la cuve	Minuterie électronique avec 10 programmes	Ouverture fermeture du couvercle par vérin pneumatique	Système d'ouverture hydraulique du couvercle	Verrouillage pneumatique du couvercle
				Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)							
VSM 40	40	0,75	21	1110	900	1500	180	-	-	Option	Option pour la version standard et sans couvercle	Option	-	Option
VSM 80	80			960	690	1355	270							
VSM 150	150			1120	725	1440	320							
VSM 300	300	2,2	16	1700	1000	1700	400	Option	Option	De série pour la version sous-vide	De série	-	Option	
VSM 600	600			2050	1752	1500	1400							
VSM 800	800			2400	1500	1850	1500							
VSM 1000	1000	4		2800	1500	2000	1600							
VSM 1500	1500	7,5		3250	1700	2300	3100							
VSM 2200	2200	11	15	3700	2000	2800	4000							
VSM 2700	2700	15	13	3800	2200	3200	6200							

Disponibles en option pour toutes les références :

- Version sous-vide
- Moteur de mélange renforcé
- Variateur de fréquence pour le moteur de mélange
- Automate programmable (25 programmes, 6 pas par programme)
- Automate programmable (99 programmes, 10 pas par programme)
- Automate programmable avec écran tactile 10,4" (interface de connexion au réseau)
- Récupération des données de production sur clé USB
- Raccord de dosage DN 25 avec filetage externe
- Sonde de température PT 100 avec affichage digital
- Double enveloppe isolée autour de la cuve
- Injection directe de vapeur
- Refroidissement cryogénique (lance d'injection de CO<sub>2</sub> ou LN<sub>2</sub>)



■ **Type AGM** - Gamme de 10, 15, 25, 40, 80, 150 et 300 l  
(machine présentée équipée de nombreuses options)



■ **Type VAS** - Gamme de 15, 25, 40, 80, 150, 300, 600, 800 et 1000 l  
(machine présentée équipée de nombreuses options)



■ **Type AGM**  
(machine présentée équipée de nombreuses options)



■ **Type VAS**  
(machine présentée équipée de nombreuses options)

Plus en détails



■ AGM équipé de buses de dosage, d'une vanne de vidage, d'un automate 10,4", etc.



■ Position de vidage



■ VAS équipé d'une vanne de vidage



■ Machine de laboratoire



■ AGM: tête à 6 couteaux + buses d'injection de vapeur (option)



■ AGM: tête à 3 couteaux + racleur et vanne de vidage



■ Gamme VAS: bras de mélange en hélice + émotteur double U



■ Gamme VAS: bras de mélange en hélice + tête à 6 couteaux (option)



■ Applications mélanges de poudres, épices, produits pharmaceutiques ou chimiques



■ Vidage par basculement de la cuve

■ Mélangeurs rapides AGM

Références	Volume de la cuve (l)	Puissance moteur de mélange (kW)	Dimensions de la machine				Minuterie électronique du temps de marche	Basculement motorisé de la cuve	Ouverture et fermeture pneumatiques du couvercle	Verrouillage pneumatique du couvercle	Raccord de dosage
			Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)					
AGM/S 10	10	1,5	1500	1000	1500	200	Option	-	-	-	-
AGM/S 15	15	2,2				220					
AGM/S 25	25	3				280					
AGM/S 40	40	4				450					
AGM/S 80	80	7,5	2300	1600	2100	800	De série	Option	Option	Option	Option
AGM/S 150	150	15	2400			900					
AGM/S 300	300	30	2600			1500					

Disponibles en option pour toutes les références :

- Moteur de mélange renforcé
- Variateur de fréquence pour le moteur de mélange
- Automate programmable (25 programmes, 6 pas par programme)
- Automate programmable (99 programmes, 10 pas par programme)
- Automate programmable avec écran tactile 10,4" (interface de connexion au réseau)
- Régulation du vide fixée au couvercle
- Pompe à vide (standard ou anneau liquide)
- Sonde de température
- Double enveloppe (pour la cuve et/ou le fond)
- Injection directe de vapeur
- Racleur de couvercle et/ou de la cuve
- Vanne de vidage

■ Mélangeurs rapides VAS

Références	Volume de la cuve (l)	Puissance moteur de mélange (kW)	Vitesse de mélange (tr/min)	Puissance émotteur (kW)	Vitesse de l'émoteur (tr/min)	Dimensions de la machine				Variateur de fréquence (pour le bras de mélange et/ou l'émoteur)	Verrouillage pneumatique du couvercle	Ouverture et fermeture pneumatiques du couvercle	Raccord de dosage	Racleur de couvercle et/ou de la cuve	Vanne de vidage	Élévateur hydraulique intégré pour bacs 200 l
						Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)							
VAS 15	15	2,2	220	2,2	1500	1200	1000	1850	350	De série	-	-	-	Option	-	-
VAS 25	25		206													
VAS 40	40	4	180	4		1500	1300	1400	680	Option	Option	Option	Option	-	Option	-
VAS 80	80		150													
VAS 150	150	7,5	116	7,5		2250	1600	1800	850	Option	Option	Option	-	Option	-	
VAS 300	300	15	71	15		2800	1800	2200	1600							
VAS 600	600	22	59	22	3400	2300	2400	2400	Option	Option	Option	Option	-	Option	-	
VAS 800	800															
VAS 1000	1000	30	56	30	3000	2400	2400	3000	Option	Option	Option	-	Option	-		

Disponibles en option pour toutes les références :

- Moteur renforcé (pour le bras de mélange et/ou l'émoteur)
- Basculement motorisé de la cuve
- Automate programmable (25 programmes, 6 pas par programme)
- Automate programmable (99 programmes, 10 pas par programme)
- Automate programmable avec écran tactile 10,4" (interface de connexion au réseau)
- Régulation du vide fixée au couvercle
- Pompe à vide (standard ou anneau liquide)
- Sonde de température
- Double enveloppe (pour la cuve et / ou le fond)
- Injection directe de vapeur



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ WOK 400 I - Pour plats cuisinés et sauces. Température jusqu'à 200 °C

### Exemples d'applications



■ Pâtes aux légumes



■ Sauté de volaille

Référence	Volume trémie (l)	Puissance moteur (kW)	Vitesse de mélange (tr/min)	Dimensions de la machine (mm)			Poids (kg)
				Longueur	Largeur	Hauteur	
<b>WOK</b>	400	1,1	13	2500	1600	2100	1300

Disponibles en option :

- Appareil de chauffage puissance 48 kW
- Variateur de fréquence 10-90 Hz, 3 - 23 tr/min
- Minuterie électronique
- Automate programmable (25 programmes, 6 pas par programme)
- Automate programmable (99 programmes, 10 pas par programme)
- Automate programmable avec écran tactile 10,4" (interface de connexion au réseau)
- Avertisseur sonore intégré (option automate programmable obligatoire)
- Ouverture hydraulique du couvercle d'égouttage
- 2<sup>e</sup> couvercle d'égouttage
- Tôle de guidage amovible pour eau



■ Ligne de préparation - De sauces, de plats cuisinés, etc.

### Plus en détails



■ Préparation de pâtes et/ou de mousse



■ Mélangeur cuiseur



■ Ligne de mélange de pulvérulents



■ Ligne de préparation de purées, croquettes, etc. (détail)



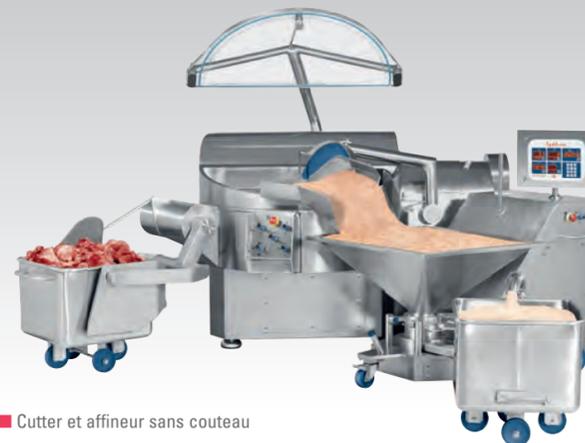
# Affineurs sans couteau



■ Affineurs sans couteau - Gamme de 140 et 250 mm



## Plus de détails



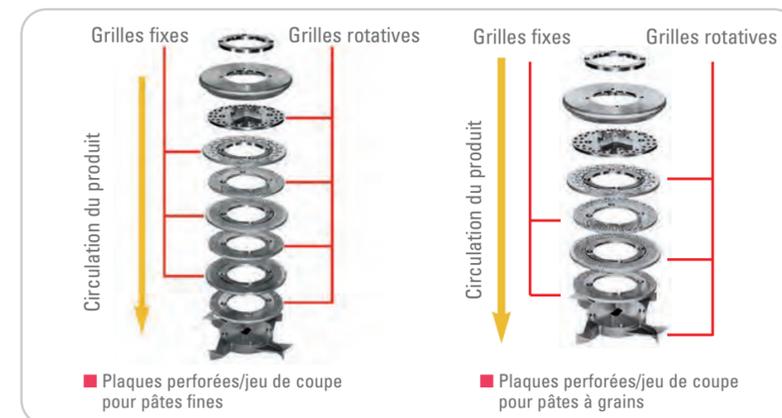
■ Cutter et affineur sans couteau



■ Mélangeur et affineur sans couteau



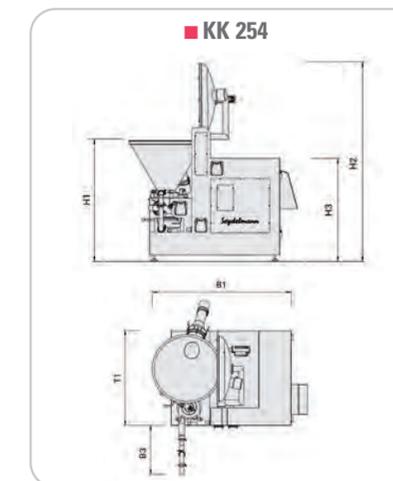
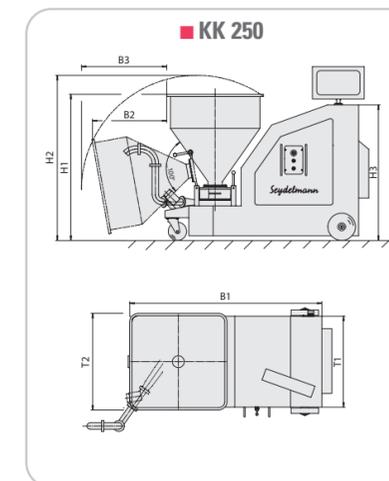
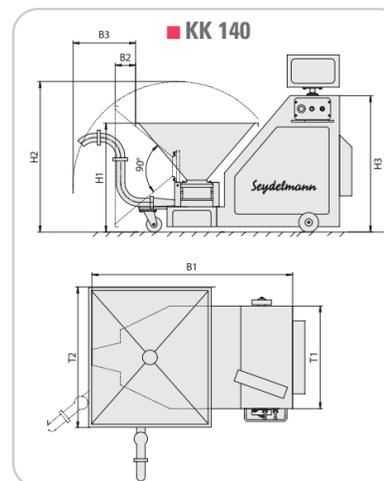
■ Jeu de coupe en place (vue du dessus)



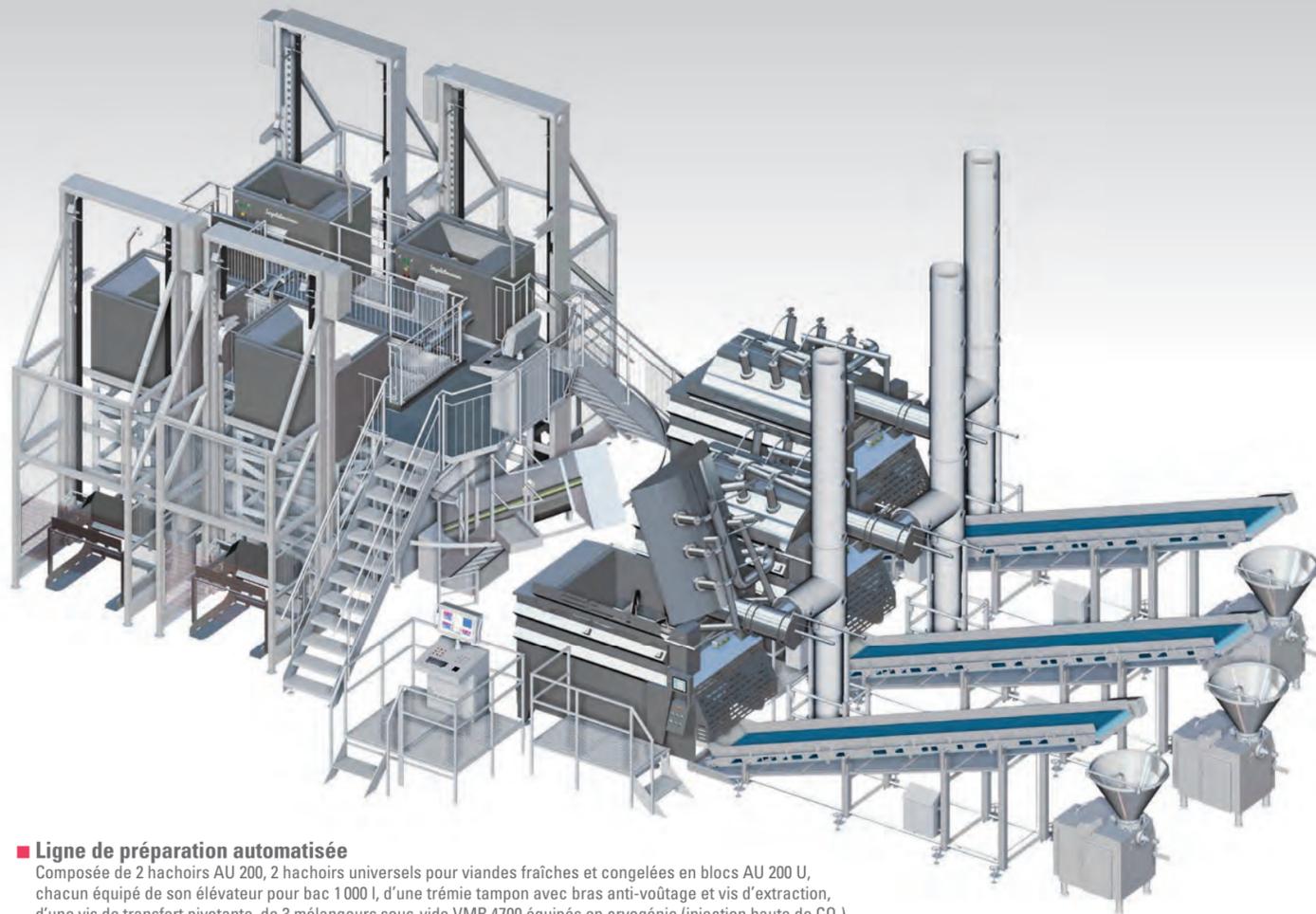
## Données techniques



■ Affineur sous-vide



Références	Diamètre des grilles (mm)	Volume trémie (l)	Puissance moteur (kW)	Poids (kg)	Dimensions (mm)							
					B1	B2	B3	T1	T2	H1	H2	H3
KK 140 AC-6	140	185	90	1200	1786	169	507	840	1145	892	1233	1150
KK 140 AC-6		550		1250	650	860	1408		1620			
KK 250 AC-6	250	220	140	1600	2203	530	675	1000	1060	1260	1575	1490
KK 250 AC-6		550		1650		810	930			1606	1815	
KK 250 AC-6 V		220	200	1900		530	675			1260	1575	
KK 250 AC-6 V		550		1950		810	930			1606	1815	
KK 254 AC-6	250	250		3200	2328	-	850	1600	2400	1900	3100	1150



#### ■ Ligne de préparation automatisée

Composée de 2 hachoirs AU 200, 2 hachoirs universels pour viandes fraîches et congelées en blocs AU 200 U, chacun équipé de son élévateur pour bac 1000 l, d'une trémie tampon avec bras anti-voûtage et vis d'extraction, d'une vis de transfert pivotante, de 3 mélangeurs sous-vide VMR 4700 équipés en cryogénie (injection haute de CO<sub>2</sub>) et de 3 tapis de transfert vers les pousseirs



▶ Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



#### ■ Ligne de préparation automatisée

Composée d'un tapis à tasseaux équipé d'un détecteur de métaux, d'un hachoir direct pour blocs de viande congelée en blocs GW 300, d'un hachoir AG 160 avec élévateur intégré, d'une vis de transfert pivotante, de 2 mélangeurs MR 1800 avec leur plateforme, d'une trémie tampon avec pompe et tuyauterie de transfert, d'un affineur sans couteaux en ligne, d'un mélangeur sous-vide VMR 3500 muni d'un élévateur pour bacs 1000 l



■ **Ligne de préparation automatisée** - Composée d'un tapis à tasseaux, d'un hachoir universel pour viandes fraîches et congelées en blocs AU 200 U, d'une vis de transfert pivotante et d'un hachoir mélangeur MRU 1800 équipé en cryogénie (injection basse d'azote liquide)



■ **Ligne de préparation automatisée** - Composée d'un hachoir direct GW 300 pour viandes congelées en blocs équipé d'un tapis à tasseaux, d'un hachoir mélangeur MRU 1300 équipé en cryogénie, d'une vis de transfert, d'un stockage tampon prévu pour le remplissage rapide de la Cutter 750 l AC8



■ **Ligne de préparation automatisée** - Composée d'un hachoir universel AW 300U équipé d'un élévateur à bacs 1000 l, d'une vis de transfert, de deux mélangeurs MR 2500, d'un tapis de transfert, d'une vis de transfert pivotante et de deux hachoirs mélangeurs MU 200

Plus en détails



■ Tapis à bande lisse

■ Vis de transfert pivotante (manuelle ou motorisée)



■ Tapis à tasseaux



■ Tapis à tasseaux pour blocs de viande congelée avec table de dépose et détecteur de métaux



■ Vis de transfert avec dévôteur



■ Trémie tampon avec dévôteur et vis de transfert



■ Vue du dessus sur le dévôteur et la vis de transfert



■ Pieds pesons



■ Contrôle laser du remplissage de la trémie à 3 niveaux



■ Trémie tampon avec pompe (forme et volume selon projet)



■ Vis de transfert, sur roues, avec accès nettoyage et commande bi-manuelle



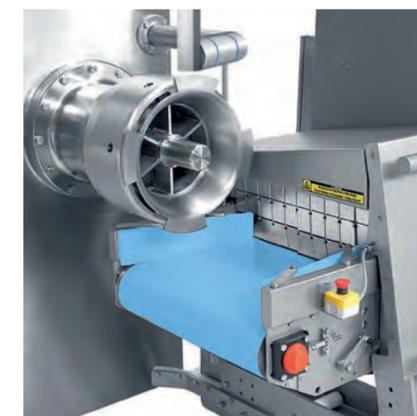
■ Vis de transfert verticale



■ Poste de pilotage centralisé



■ Analyse NIR



■ Analyse par rayons X

# Préparation de saumures



■ **Broyeur MOLISTICK 750**  
Préparation de saumures  
de basse, moyenne et haute viscosité

■ **Exemple de ligne de préparation de saumures et de marinades BRINMIX**  
Pour tout type de saumure

■ **Préparation de saumures et de marinades BRINMIX**  
Pour tout type de saumure, disponible en 500, 1 000, 1 500 et 2 000 l

## Données techniques

Modèles	Capacité (l)	Moteur (kW)	Moteur de la pompe (kW)	Moteur agitateur BRINSTIR Option (kW)	Écran tactile	Matériau	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
							Largeur	Profondeur	Hauteur		
<b>MOLISTICK</b>	750	5,5	-	-	-	Acier inoxydable AISI 304	Ø 323			1615,5	84
	750 L									2115,5	120
<b>BRINMIX</b>	500	-	4	0,55	Option	Acier inoxydable AISI 304	1050	1850	2280	360	
	1000						1300	2100	510		
	1500		5,5				2780	600			
	2000							1450	2250	690	
<b>Réservoirs de stockage</b>	500	-	2,2	0,55	Option	Acier inoxydable AISI 304	Ø 1050			330	
	1000									370	
	1500		Ø 1300				2820	390			
	2000							420			
	2500		4				3320	-			
	3000							-			

\*Les besoins réels de refroidissement doivent être évalués et déterminés dans chaque cas en fonction de l'installation et des besoins du client. \*\*Permet de réduire le temps de refroidissement de la saumure.

# Filtration



■ **Filtre automatique autonettoyant FR-30, FR-31 et FR-32**  
Pour les injecteurs à 1 ou 2 têtes

■ **Filtre automatique autonettoyant FR-30r, FR-31r**  
Pour les injecteurs à 1 tête, optimisation de la saumure résiduelle

■ **Filtre automatique autonettoyant FR-33**  
Pour les injecteurs à 2 têtes

■ **Filtre automatique autonettoyant FR-34**  
Pour tous les injecteurs et tous types de viscosité, y compris avec une teneur élevée en viande

## Plus en détails : pré-filtre cylindrique rotatif à grille



■ Modèle FR-30r

■ Modèle FR-32

■ Modèle FR-33

## Données techniques

Modèles	Puissance moteur (kW)	Filtre (mm)	Quantité de filtres	Matériau	Dimensions (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
<b>FR-30</b>	0,18	de 0,35 à 0,60	4	Acier inoxydable AISI 304 Polyéthylène bleu	1845	770	1090	180
<b>FR-30r</b>			1				170	
<b>FR-31</b>			6		2095	895	1015	210
<b>FR-31r</b>			2		1985		190	
<b>FR-32</b>					1965	1045	220	
<b>FR-33</b>			0,37		3	2670	990	1090
<b>FR-34</b>	0,51	3 filtres individuels	2522	910	867	420		



■ **Injecteur MOVISTICK 30 PC**  
Pour petites productions, 1 tête, rétractable pour viande avec ou sans os



■ **Injecteur MOVISTICK PLUS 120/3000**  
Pour moyennes productions, 1 tête, 2<sup>e</sup> tête de sabrage (option), non rétractable pour viande sans os



■ **Injecteur MOVIPLUS "CLEAN LABEL"**  
Pour productions industrielles, 1 tête, 2<sup>e</sup> tête de sabrage (option), non rétractable pour viande sans os



■ **Injecteur MOVISTICK 5500 DUPLEX**  
Pour productions industrielles, 2 têtes, 3 têtes de sabrage (option), non rétractable pour viande sans os



■ **Injecteur MOVISTICK TRIPLEX**  
Pour productions industrielles, 3 têtes, non rétractable pour viande sans os



■ **Injecteur MOVIPLUS "SIGNATURE"**  
Optimisation du design, de l'ergonomie et de la productivité (Prix "RedDot" 2019)



■ **Injecteur AUVISTICK PLUS**  
Pour marinades de viandes, découpes de poulets, poulets entiers, poissons, etc.



■ **Injecteur MULTIPLUS**  
Pour marinades de viandes, découpes de poulets, poulets entiers, poissons, etc. avec une haute densité des aiguilles afin d'obtenir une distribution extrêmement homogène

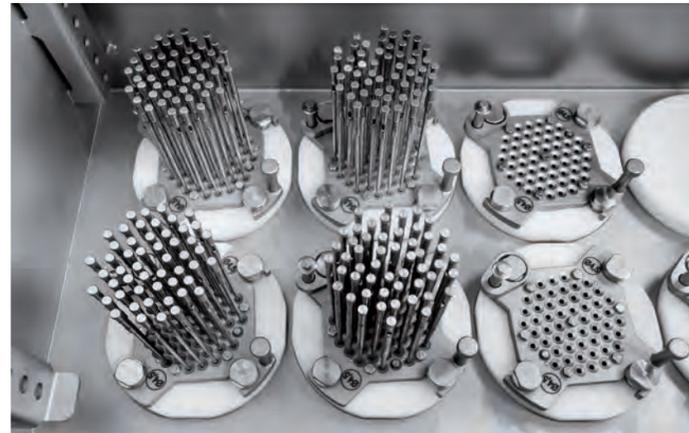


■ **Injecteur pour poitrines de porc (BACON)**  
Absorption et rendement de tranchage optimisés

Plus en détails



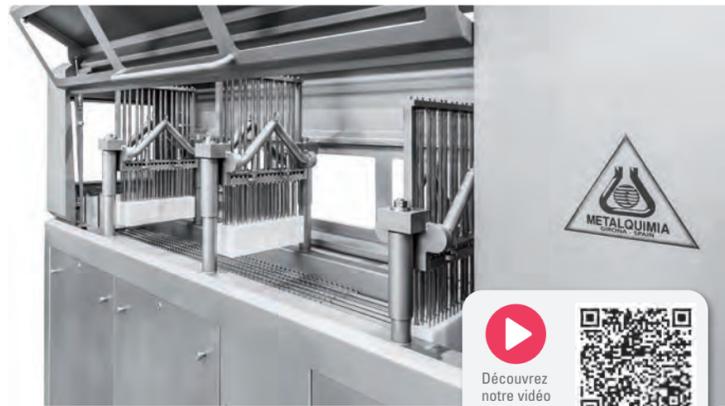
■ Module NEEDLECLEAN : nettoyage automatique des aiguilles



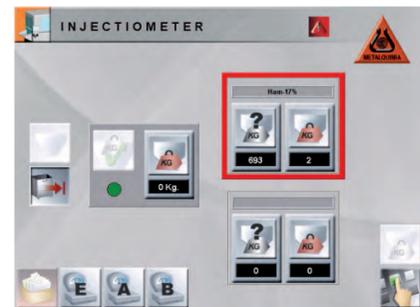
■ Aiguilles dans le module NEEDLECLEAN (quantité variable selon le type d'aiguilles)



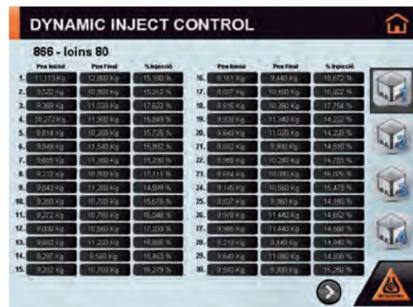
■ MOVIPLUS CLEAN LABEL : accessibilité et démontage optimisés



■ MOVISTICK TRIPLEX : 3 têtes d'injection



■ Contrôle du poids avec enregistrement des % d'injection



■ Contrôle et autorégulation automatiques de l'injection (DIC)



■ Commande électrohydraulique des injecteurs MOVIPLUS



■ Têtes d'injection pour marinades de volailles



■ Têtes d'injection pour marinades de poissons



■ Têtes d'injection pour poitrines de porc

■ Têtes d'injection pour viandes marinées, poulet et poisson

Caractéristiques des injecteurs pour viandes

Modèles	Moteur hydraulique (kW)	Moteur réducteur filtre (kW)	Pression air comprimé (kg/cm²)	Larg. tapis convoyeur réglable (mm)	Débit d'injection réglable (cc)	Capacité (cycles/minute)	Hauteur de dépose du produit (mm)	Tête d'injection	Points d'injection	Plage d'injection par passage (%)	Dimensions machines			Capacités (kg/h) ***					
											Largueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids avec filtre (kg)	Injection 10 %	Injection 25 %	Injection 45 %	Injection 70 %	Injection 100 %
30 PC	7,5	-	-	12-60	150-2000	27	200	Rétractable	440	10-75	2360	1020	2345	1000	2200	1900	-	-	
60 PC	11	-	-	12-60	250-3600	25-40	200/250*	Rétractable	700	10-75	2365	1504	2741	1300	3300	2700	1500	-	
30 PC DUPLIX	7,5	0,18	-	12-60	150-2000	25	200	Rétractable	880	15-100	2810	1380	2415	1350	3200	2800	-	1000	
60 PC DUPLIX	11	0,18	-	12-60	250-3600	19-40	200/250*	Rétractable	1400	15-100	2906	1504	2743	1700	4800	4000	-	1600	
120/3000	11	0,2	-	20-120	250-3600	22-50	200	Rétractable	952	10-70	2520	1502	2470	1440	7200	5100	2800	-	
4000	22	0,25	-	40-240	600-8300	22-40	200	Fixe	1656	10-100	2820	1855	2490	2240	19000	21000	-	3500	
3000 DUPLIX	11	0,2	-	20-120	250-3600	22-45	200	Fixe	1904	10-100	2906	1669	2572	1780	8000	5500	-	3200	
4500 DUPLIX	15	0,2	-	20-120	400-4800	18-45	200	Fixe	2024	10-100	3270	1855	2529	2400	10500	7500	-	4000	
5500 DUPLIX	22	0,2	-	40-240	600-8300	19-40	200	Fixe	3312	15-100	3270	1855	2529	2730	19000	15000	-	7500	
120/3000 CR	11	0,2	-	20-120	250-3600	22-40	200/250*	Rétractable	882	10-70	2365	1219	2690	1510	6400	4600	2500	-	
3000 CR	11	0,2	-	20-120	250-3600	18-40	200/250*	Rétractable	1764	10-100	2906	1665	2690	2110	7200	5000	4000	3200	
4500 CR	15	0,2	-	20-120	400-4800	18-40	250	Rétractable	2436	10-100	3270	1851	2700	2460	9200	6300	5000	4000	
5500 CR	22	0,2	-	20-120	600-8300	18-40	250	Rétractable	4176	15-100	3270	1851	2700	2700	-	10500	8500	7000 (90%)	
7500 CR	30	0,2	-	20-120	750-11000	23-40	275**	Rétractable	5328	15-100	3780	2320	2930	3810	-	22000	18000	13000 (90%)	
120/3000 CR	11	0,2	-	20-120	300-3600	26-50	200/250*	Rétractable	882	10-70	3235	1835	2820	2100	<7000	6800	5000	2800	-
3000 CR	11	0,2	-	20-120	300-3600	25-45	200/250*	Rétractable	1764	10-100	3775	1835	2820	2850	<8200	7800	5700	3600	3000
4000 CR	22	0,2	-	20-120	600-8300	24-40	200/250*	Rétractable	2088	10-100	3435	1985	2820	2900	<9800	9500	6700	-	-
4500 CR	15	0,2	-	20-120	400-4800	24-45	200/250*	Rétractable	2436	45-100	3935	1985	2820	3300	<10200	10000	7200	4600	3800
5500 CR	22	0,2	-	20-120	600-8300	24-40	250	Rétractable	4176	45-100	3935	1985	2820	3650	-	-	<11000	9000	7000
7500 CR	30	0,2	-	20-120	750-11000	24-40	275	Rétractable	5328	45-100	4000	2275	2950	4000	-	-	<22000	18000	13000
120/3000 SIGNATURE	11	0,2	-	20-120	300-3600	26-50	200	Fixe	952	10-70	3235	1835	2620	2250	<7500	7000	5800	3000	-
3000 SIGNATURE	11	0,2	-	20-120	300-3600	25-45	200	Fixe	1904	10-100	3775	1835	2620	2750	<8500	7800	6300	3800	3200
4000	22	0,2	-	20-120	400-4800	24-40	200	Fixe	1656	10-100	3435	1985	2620	2850	<19000	17000	15000	5000	-
4500	15	0,2	-	20-120	400-4800	24-45	200	Fixe	2024	10-100	3935	1985	2620	3200	<10500	9500	8000	5200	4000
5500	22	0,2	-	20-120	400-4800	24-40	200	Fixe	3312	10-100	3935	1985	2620	3550	<20000	19500	16000	10000	8000
CLEAN LABEL	15	0,2	-	62,5-125	250-4000	22-40	175	Fixe	2070	6-50	3430	2200	2372	2600	8500	-	-	-	-
3000	15	0,2/0,37	-	20-120	250-3600	20-45	200	Fixe	2856	15-160	4310	1790	2520	2700	-	<8500	-	11000	10500
4500	22	0,2/0,37	-	20-120	400-4800	18-45	200	Fixe	3036	15-160	4660	1990	2560	3450	-	<11000	-	6500	14000
5500	30	0,2/0,37	-	20-120	600-8300	17-40	200/250*	Rétractable	4968	15-160	4660	1990	2560	3700	-	<21000	-	27000	26000
3000 CR	15	0,2/0,37	-	20-120	250-3600	19-45	200/250*	Rétractable	2646	15-160	4310	1790	2770	2800	-	<7500	-	10000	9500
4500 CR	22	0,2/0,37	-	20-120	400-4800	17-45	200/250*	Rétractable	3654	15-160	4660	1990	2810	3550	-	<9500	-	13000	12500

Caractéristiques des injecteurs pour marinades et poitrines de porc

Modèles	Moteur pompe (kW)	Moteur têtes d'injection (kW)	Moteur du tapis convoyeur (kW)	Moteur filtre (kW)	Air comprimé (M/cycle)	Tapis convoyeur (mm)	Cycles par minute	Hauteur de dépose du produit (mm)	Points d'injection	Contrôle	Dimensions machines			Capacités (kg/h) ***					
											Largueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids avec filtre (kg)	Injection cuisse poulet 30-40 %	Injection aile de poulet 30-40 %	Injection Bateau de poulet désossé 30-40 %	Injection longues de porc désossées 30-50 %	Injection bœuf désossé 10-20 %
130	5,5	2,2	0,37	0,18	0,70	62,5-125	150	910	Automate programmable (Programmable Logic Controller PLC)	2600	1495	2375	1150	1900	1350	1900	-	4300	
130/6000	5,5	2,2	0,37	0,18	0,70	62,5-125	230	910	Automate programmable (Programmable Logic Controller PLC)	2600	1495	2575	1215	1800	1300	1800	-	4000	
260	11	4	0,75	0,18	1,50	87,5-175	150	1820	Automate programmable (Programmable Logic Controller PLC)	2600	1820	2375	1480	3700	2700	3700	-	8500	
260/6000	11	4	0,75	0,18	1,50	87,5-175	230	1820	Automate programmable (Programmable Logic Controller PLC)	2600	1820	2575	1560	3500	2500	3500	-	8100	
360	15	4	0,75	0,18	1,70	110-220	150	2548	Automate programmable (Programmable Logic Controller PLC)	3360	1820	2375	1600	5000	3600	5000	-	11500	
360/6000	15	4	0,75	0,18	1,70	110-220	230	2548	Automate programmable (Programmable Logic Controller PLC)	3360	1820	2575	1700	4800	3400	4800	-	10900	
360	7,5	2,2	0,37	0,18	1,30	110-220	150	1408	Automate programmable (Programmable Logic Controller PLC)	3360	1760	2145	1530	3500	3000	3500	4700	-	
450	11	4	0,75	0,18	1,30	110-220	150	1936	Automate programmable (Programmable Logic Controller PLC)	3360	1880	2145	1830	5000	4200	5000	6500	-	
720	15	4	0,75	0,18	1,30	110-220	150	2816	Automate programmable (Programmable Logic Controller PLC)	3360	2085	2145	2010	7000	6000	7000	9500	-	
BACON	450	-	-	-	-	110-220	90	1936	-	-	3295	2115	2037	1440	20-22 bacs/min à 20 % d'injection				

\* La machine est disponible en 2 hauteurs de dépose produit sur simple demande. \*\* La hauteur de dépose produit de la seconde tête d'injection est réglable.

\*\*\* Les données fournies sont susceptibles de varier selon les caractéristiques de la viande et de la saumure. Les machines sont conçues en acier inoxydable AISI 304.

# Steakers/Sabreurs



■ **Steakers horizontaux**  
De 200 à 600 mm de largeur utile



Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Steakers verticaux**  
**AUTOGRIND / AUTOGRIND TWIN**  
Respectivement à 2 et 4 rouleaux



■ Tête de marteaux



■ **Sabreur BLADEHAMMER**  
Sabreur indépendant de l'injecteur,  
1 tête de sabrage, 1 tête de marteaux

## Plus en détails



■ Tapis d'amenée (série), tapis d'évacuation (option)



■ Rouleau couteaux (peigne en place) + presseur (option)



■ Rouleau couteaux (inf. et sup.) peigne en position de nettoyage



■ Sabreur BLADETENDER

Modèles	Type	Puissance moteur (kW)	Largeur rouleaux couteaux (mm)	Écartement entre les couteaux (mm)	2 <sup>e</sup> rouleau couteau	Peigne et support	Rouleau de pression avec axe	Diamètre couteaux (mm)	Rouleau fixe (tour/min)	Rouleau mobile (tour/min)	Écartement entre les rouleaux (mm)	Avance tapis (mm)	Hauteur de dépose du produit (mm)	Capacité (cycles/min)	Production (kg/h)	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
																Longueur	Largeur	Hauteur		
<b>Steakers</b>																				
GS 200/2		0,55	200			Opt.	Opt.	Opt.									1700	800	1200	380
GS 200/3			300	7														900		400
GS 720/2 - 300			400					De série									2000	1350		850
GS 720/2 - 400		2 x 1,5	400															1450	1600	1200
GS 720/2 - 800			800															1850		1500
GS 200 Escalope			200		De série													800		380
GS 300 Escalope			300			De série												900		400
GS 400 Escalope		1,5	400	5			Opt.											1000	1200	450
GS 600 Escalope			600															1200		600
FILOGRIND/AUTOGRIND	360	2,2	330					150	77	101	-20 à +50				< 8500	2400	1660	2100	850	
AUTOGRIND 360 TWIN															< 20000	2950	1540	2550	1020	
AUTOGRIND 5500 TWIN		4,4	530														1740		1330	
<b>Sabreurs</b>																				
BLADEHAMMER - MULTIBLADE - TWINHAMMER	4500	18,5											60/80/120/240	170	< 40 (35 Multi-blade)	< 14 000	1925	1150	2205	1670
	5500	30											90/120/180/360		< 21 000	2425	1250	2235	2000	

# Aplatisseurs



Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Aplatisseurs**  
Gamme de largeur 320, 420, 620 et 920 mm



■ **Aplatisseur SPR 200**



■ **Aplatisseur SPR 200**  
Ouvert

## Plus en détails



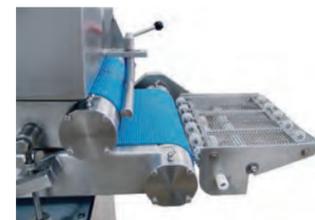
■ Tapis démontables sans outillage



■ Tapis démontés



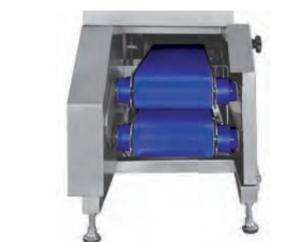
■ Réglage de l'épaisseur avec indicateur (série)



■ Tapis de transfert à mailles inox (série)



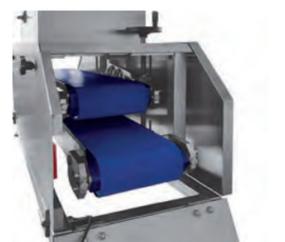
■ Transfert du produit de la bande supérieure à la bande inférieure



■ Entrée et sortie du même côté



■ Ouverture totale pour faciliter le nettoyage



■ Réglage de l'épaisseur du produit avec manivelle

Références	Largeur du tapis (mm)	Largeur utile (mm)	Puissance moteur (kW)	Débit (pièce/heure)	Quantité de buse d'humidification	Dimensions de la machine (mm)			Poids (kg)
						Longueur	Largeur	Hauteur	
SPR 200 EASY-CLEAN	200	200		1500	-	1198	455	697	135
SPR 320 EASY-CLEAN	320	300	0,55	5000					380
SPR 420 EASY-CLEAN	420	400		6500	1	2000	800	1500	420
SPR 620 EASY-CLEAN	620	600	0,75	10000	2	2200	1000		750
SPR 920 EASY-CLEAN	920	900	1,5	15000	3		1300		900

# Barattes pour viande cuite



■ Baratte TURBOMEAT "SIGNATURE" - Optimisation du design, de l'ergonomie et de la productivité (Prix "RedDot" 2019)



■ Baratte TURBOMEAT PX 500 - Pour petits lots



■ Baratte THERMOMAT  
Malaxage "doux" ou "fort", jusqu'à 14 tr/min (optimisation de la durée de malaxage)



■ Barattes TURBOMEAT - Malaxage "doux" ou "fort", jusqu'à 18 tr/min (optimisation de la durée de malaxage)



■ Ligne de salage THERMOCOMPUTER - Entièrement automatisée



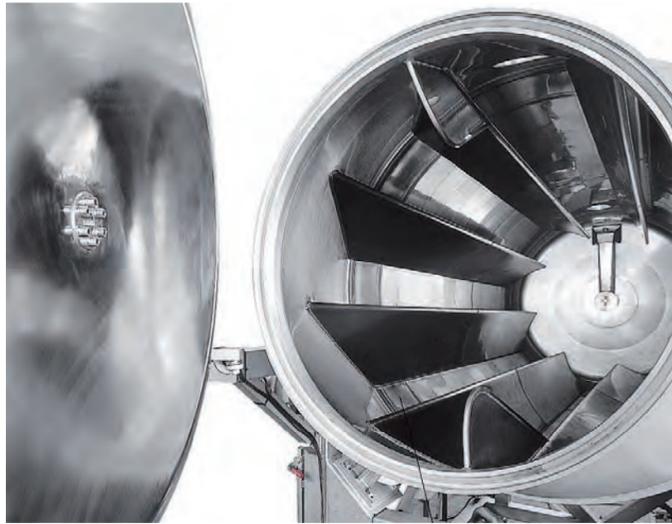
# Barattes pour marinades



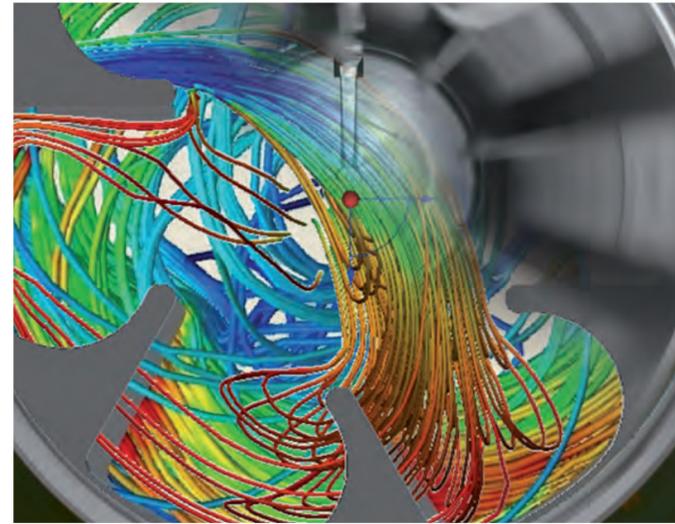
■ Barattes MARINATOR - Pour malaxage très "doux" (chicanes simples)

Plus en détails

Données techniques



■ Intérieur d'une baratte THERMOMAT



■ Intérieur d'une baratte TURBOMEAT



■ Intérieur d'une baratte MARINATOR



■ Écran d'une baratte MARINATOR



■ Connectivité totale du TURBOMEAT



■ Porte frontale du TURBOMEAT "SIGNATURE"

Modèles	Capacité (kg)	Prod. moyenne (kg/jour)	Vitesse tambour (rotation/min)	Moteur électrique (kW)	Moteur hydraulique (kW)	Pompe sous-vide (kW)	Pompe sous-vide (m³/h)	Unité de réfrigération (kW)	Pompe du circuit de réfrigération Option (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
										Largeur	Profondeur	Hauteur		
THERMOMAT	1X	900	5400	3-14	4	2,2	2,7	100	14,45	1,5	3440	2425	2525	2000
	1X Plus	1200	7200								3720			
	2X	1800	10800		11	5,5	160	21,2	3	48,35	4425	2675	2520	2450
	3X	2700	16200											
	4X	3600	21600		15	22	250	27	5,5	89,5	4675	2830	2610	4080
	5X	4500	27000											
	6X	5400	32400		22	30	7,5	89,5	5,5	124,30	5120	3200	3110	8000
	7X	6300	37800											
	8X	7200	43200		30	37	250	89,5	5,5	124,30	5450	3275	3335	10500
	9X	8100	48600											
10X	9000	54000	37	55	250	89,5	5,5	124,30	6200	3650	3515	16000		
14X	12600	75600											2860	
TURBOMEAT	PX 500	500	4500	5-18	2,2	1,5	1,4	40	7,85	1,2	1700	2175	2105	1420
	1X	900	8100								3320			
	1X Plus	1200	10800		4	2,2	2,7	100	14,45	1,5	3630	2910	2515	2000
	2X	1800	16200											
	3X	2700	24300		15	5,5	160	21,2	3	48,35	4585	3215	2635	2450
	SIGNATURE	2700	24300											
	4X	3600	32400		22	30	7,5	250	89,5	5,5	7060	3450	2740	4080
	5X	4500	40500											
	6X	5400	48600		30	37	7,5	250	89,5	5,5	7060	3450	2740	4080
	7X	6300	50400											
8X	7200	57600	37	55	250	89,5	5,5	124,30	7200	3800	3160	8000		
9X	8100	64800											7500	
10X	9000	72000	55	77	250	89,5	5,5	124,30	7810	3960	3380	10500		
MX 500	500	4500											2250	
MARINATOR	M1	900	8100	2-9	2,2	1,5	1,4	40	7,85	1,2	2250	2130	2110	1400
	M1 Plus	1200	10800								2540			
	M2	1800	16200		3	2,2	2,7	100	14,45	1,5	2830	2410	2530	1850
	M3	2700	24300											
	M4	3600	32400		5,5	3	7,5	250	89,5	5,5	4450	2480	2520	3200
	M2	1800	16200											
M3	2700	24300	7,5	3	7,5	250	89,5	5,5	4450	2480	2520	3200		
M4	3600	32400											4450	
M4	3600	32400	9	4	7,5	250	89,5	5,5	4450	2480	2520	3200		
M2	1800	16200											4450	
M3	2700	24300	9	4	7,5	250	89,5	5,5	4450	2480	2520	3200		
M4	3600	32400											4450	

THERMOCOMPUTER Système automatique contrôlé par ordinateur (24 h/24)

Modèles	Moteur hydraulique (kW)	Pompe sous-vide 160 m³/h (kW)	Pompe sous-vide 192 m³/h (kW)	Unité de réfrigération Option (kW)	Pompe du circuit de réfrigération Option (kW)	Charge simple (kg)	Charge double (kg)	Charge triple (kg)	Nombre de réservoir	Vitesse du tambour (rotation/min)	Production moyenne (kg/jour)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids sans réservoir (kg)
THERMOCOMPUTER	1200	7,5	5,5	6,6	14,45	1,5	600	1200	12	3-14	7200	8040	6380	4300	3500
	2000						900	1800			10800	8100	6100	4100	
	3000						600	1200			1800	10300	8600	4300	
	3000 X	11			3	1350	2700	-	12		16200	8800	6870	4600	6700
	4000	900													
	4000 X	11			48,35	5,5	1200	2400	3600		18	21600	9800	8142	4700

Les machines sont conçues en acier inoxydable AISI 304. PC software : compatible WINDOWS.



■ **Poussoir TWINVAC "SIGNATURE"**  
Optimisation du design, de l'ergonomie et de la productivité (Prix "RedDot" 2019)



■ **Poussoir TWINVAC PC-2**  
Pour muscles entiers, piston simple pour petite production



■ **Poussoir TWINVAC EVOLUTION**  
Pour muscles entiers, double-piston pour poussage en continu

## Plus en détails



■ **Portionneur BOX FILLER**  
Accessoire pour le dosage de portions individuelles (1 pièce de jambon)



■ **Double portionneur VOLTERM**  
Accessoire pour le dosage en thermoformeuse

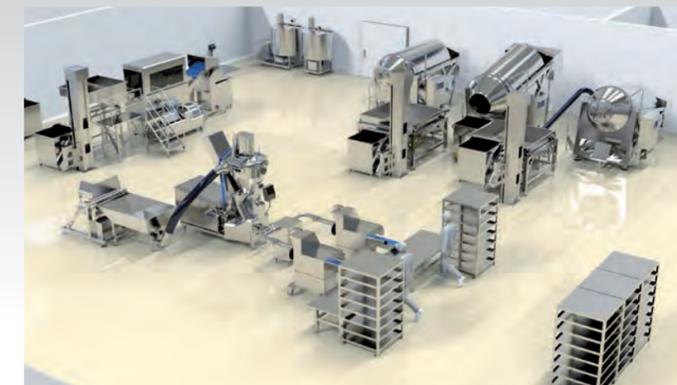
## Données techniques

Références	Moteur hydraulique (kW)	Consommation d'air comprimé (NI/h)	Pression pneumatique (kg/cm <sup>2</sup> )	Pression hydraulique (kg/cm <sup>2</sup> )	Capacité de poussage en continu (kg/h)	Écart de poids sans les accessoires de dosage (g)	Capacité trémie sous-vide (kg)	Ø sortie du poussoir (mm)	Pompe sous-vide (kW)						Dimensions de la machine (mm)			Poids (kg)
									100 m <sup>3</sup> /h	120 m <sup>3</sup> /h	150 m <sup>3</sup> /h	160 m <sup>3</sup> /h	175 m <sup>3</sup> /h	192 m <sup>3</sup> /h	Largeur	Profondeur	Hauteur	
PC-2	1,8	125	6	-	2500	< 50	300	100	2,7	3,4	-	-	-	-	1875	1135	2345	750
EVOLUTION*	3	100	6	100	9000	10/20	400	100	-	-	4	-	4,2	-	2975	1328	3045	1500
SIGNATURE	3	100	6	100	9000	10/20	400	100	-	-	4	-	4,2	-	2975	1328	3045	1500

\* Ce modèle comprend également 2 moteurs Servomotor de 5,4 kW. Les machines sont conçues en acier inoxydable AISI 304.



■ **Ligne automatique complète PX LINE**  
Configuration et choix des machines prédéfinis pour le salage des viandes cuites. Installation clé en main



■ **Ligne complète semi-automatique**  
Solution intégrale pour les produits de viande cuite



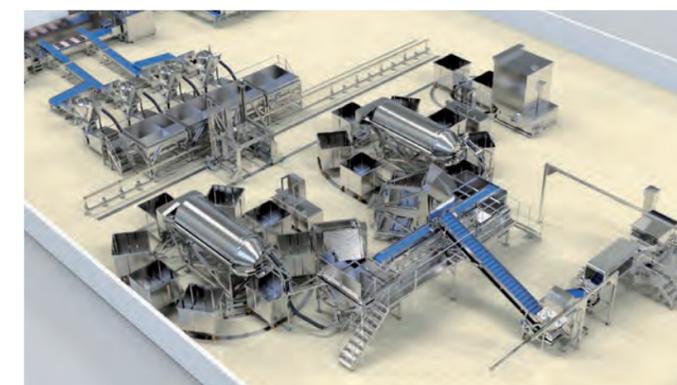
Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Ligne automatique BBV** - Ligne de salage de jambon entièrement automatisée depuis l'injection jusqu'à la cuisson



■ **Ligne automatique THERMOCOMPUTER**  
Ligne de salage entièrement automatisée et technologique pour une production 24h/24

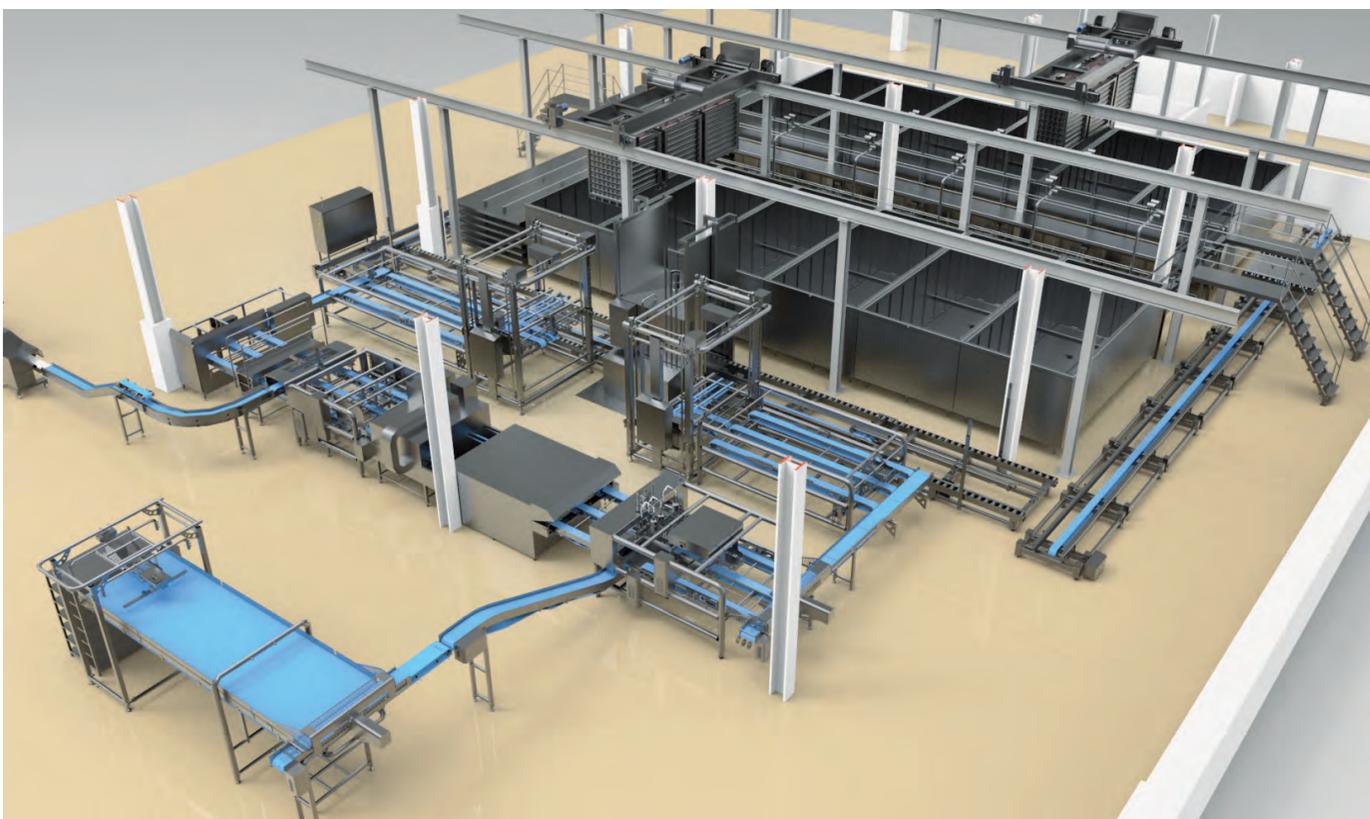


■ **Ligne automatique TWINLINE**  
Double ligne de salage de jambon entièrement automatisée

# Lignes de cuisson



■ Ligne COOKLINE 4.0 - Zone de cuisson



■ Ligne COOKLINE 4.0 - Entière

# Lignes de séchage

Modèle ECOSTART 4 chariots

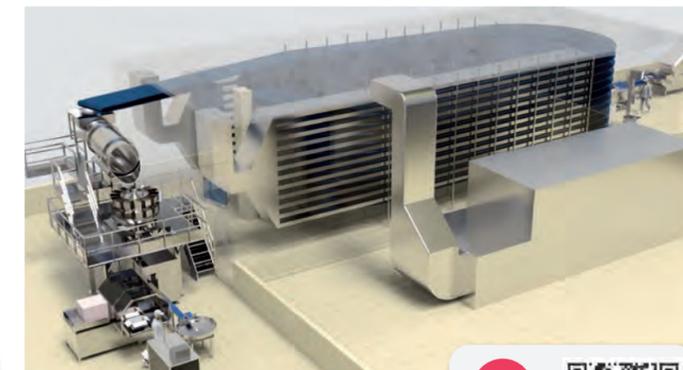
Modèle ECOPLUS 8 chariots



■ Lignes QDS Snacks ECOLINE - Pour production de petites séries



■ QDS Process  
Séchage rapide, régulier, sûr et flexible



■ QDS Snacks  
Basé sur la technologie QDS Process, il permet la production de snacks à haute valeur ajoutée à base de viande, poisson, fruit, légume... par exemple jerky, extrudés, chips, etc.



## Exemples d'applications



■ QDS Snacks ECOLINE



■ QDS Process



## POUSSOIRS À DOUBLE VIS



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Gamme artisanale



■ Gamme artisanale



■ Gamme industrielle



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Gamme industrielle



■ Poussoir gamme industrielle

(poussoir avec une double vis grand diamètre et rallongée permettant le traitement de viande fraîche et congelée jusqu'à 70%)



■ Poussoir sous-vide total, gamme industrielle

## POUSSOIRS À PALETTES



■ Gamme artisanale



■ Gamme industrielle



■ Gamme industrielle



■ Gamme industrielle

## Plus en détails



### Mains automatiques

Réf.	Boyaux utilisables	Calibre des boyaux (mm)	Débit max. (portions/min.)	Longueur constante
DHV810	Collagène et pelables	de 13 à 40 (voire +)	700	Non
DHV815	Naturels, collagène, polyamides et artificiels	de 13 à 58		Oui avec option LPV802
DHV841	Naturels, collagène, polyamides et pelables	de 16 à 38 (voire +)		Non
DHV937	Naturels, collagène, polyamides et pelables	de 15 à 40 (plus sur demande)		Oui
LPV802	Naturels			
LPV802 universel	Naturels, collagène et pelables			



■ Main automatique DHV815



■ Main automatique Robot500



■ Main automatique DHV937



■ Châssis mobile sur roulettes

### Poussoirs à double vis

Références	Débit max. (fonction du pas de la double vis choisie) (kg/h)	Plage de portionnement (g)	Pompe à vide (m³/h)	Volume de la trémie (l)	Moteur principal (kW)	Moteur vis de gavage (kW)	Puissance électrique totale (kW)	Commande	Cadence portionnement max. (portions/min)	TVS (total vacuum system)	Poids (selon opt.) (kg)
------------	--	----------------------------	---------------------	-------------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------------------	----------	---	---------------------------	-------------------------

#### Gamme artisanale

Robot500	2800	de 1 à 100000	16	110	AC Servo 3,6	4,9	5,5	Intuitive 12" Touch Display	450	–	454
TWISTY	2000	de 1 à 99999		45				4,25	320	–	env. 290
HP3				105 / 45 (divisible) ou 75 en opt.				4,25	PC indus. + écran coul. tactile	> 350	

#### Gamme industrielle

HP10L	de 5600 à 14000	de 1 à 99999	16 (opt. 40)	250 (350 en opt.)	AC Servo 7	Moteur à variateur de fréquence 4 kW	12,5	Intuitive 12" Touch Display	> 820	Opt.	env. 1070
HP10E	de 3600 à 13700								> 950		env. 1240
HP12E	de 6500 à 24300								> 800		env. 1250
HP15E	de 4600 à 17100								> 700		env. 1450
HP20E	de 7300 à 25000								600		env. 2500
HP25E	de 5000 à 17000								600		
HP30E	de 5000 à 17000	40	AC Servo 28	38	Intuitive 12" Touch Display	70	PC indus. + écran couleur	–	–	–	
XP2	12000	100	AC Servo 60	Moteur à variateur de fréquence 10 kW	70	Intuitive 12" Touch Display	–	–	–	–	



■ Pompe à chair à palettes (nombre variable)



■ Double vis grand diamètre, rallongée pour poussoir XP2



■ Double vis en place (trémie relevée)

### Poussoirs à palettes

Références	Nombre et type de palettes	Débit max. (kg/h)	Plage de portionnement (g)	Pompe à vide (m³/h)	Volume de la trémie (l)	Moteur principal (kW)	Moteur vis de gavage (kW)	Puissance électrique totale (kW)	Commande	Cadence portionnement max. (portions/min)	Poids (selon opt.) (kg)
------------	----------------------------	-------------------	----------------------------	---------------------	-------------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------------------	----------	---	-------------------------

#### Gamme artisanale

ROBBY	4 palettes doubles	2300	de 5 à 99999	16	105	Standard 4 kW opt. Servo 5,8 kW	5,8	5,8	Intuitive 12" Touch Display	> 600	env. 420
-------	--------------------	------	--------------	----	-----	---------------------------------	-----	-----	-----------------------------	-------	----------

#### Gamme industrielle

DP5	4 palettes doubles	2300	de 1 à 99999	16 (opt. 40)	250 (divisible en opt.)	Standard 4 kW opt. Servo 5,8 kW	6	6	PC indus. + écran coul. tactile	> 570	env. 755
DP6		2700			250 (divisible)	Standard 8 kW opt. Servo 6,6 kW	6,5	6,5	> 600	env. 755	
DP10 E	16 palettes individuelles	6000			250 (350 en opt.)	AC Servo 5	12	12	> 950	env. 1270	
DP12 E		7000			250 (350 en opt.)	AC Servo 7	15	15	> 950	env. 1270	
DP14 E		10000			350	AC Servo 10	17,5	17,5	> 950	env. 1290	



■ Automate écran tactile 12" (selon les modèles)



■ PC industriel Smart Link 4.0

## MODULES ET ACCESSOIRES



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

■ Ligne de production de cheveux d'ange



■ Portionneur MMP220



■ Portionneur MMP223



■ Ligne industrielle de production de viande hachée

Composée d'un poussoir muni d'une tête de hachage, d'un portionneur à couteau, d'une balance en continu, d'un tapis rétractable et d'un dépileur de barquettes à 2 pistes



■ Formeuse basse pression FM250  
(fibres verticales)



■ Formeuse steak haché BF255



■ Dépileur de barquettes  
SL305



■ Dépileur de barquettes DL302



■ Modules interchangeables



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

Plus en détails



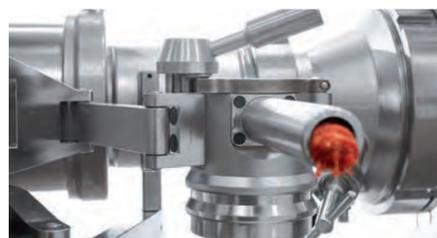
■ Tête de hachage



■ Dénerveur 813 (schéma de principe)



■ Dénerveur pneumatique



■ Dénerveur 813 (détails)



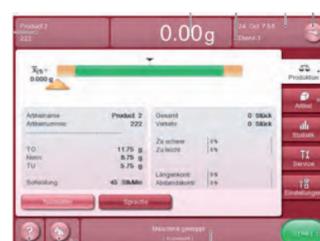
■ 4 bras de formage pour steaks hachés à fibres horizontales



■ Portionneur MMP223



■ Cellule de détection de produit



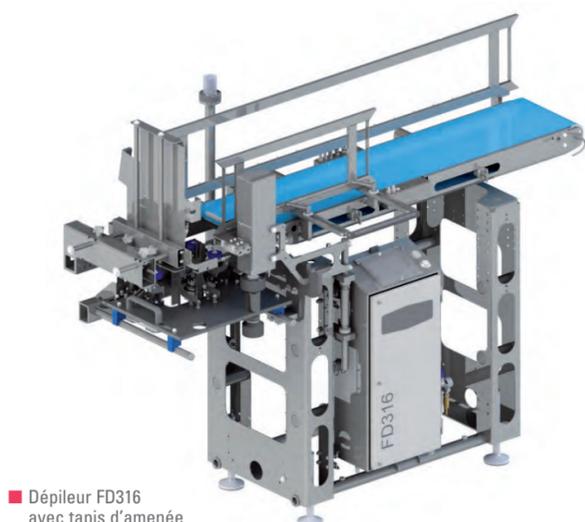
■ Logiciel intuitif



■ Dénerveur continu type 813 plus efficace, aide à la précision du dosage



■ Indication d'erreur avec solutions proposées FD316



■ Dépilleur FD316 avec tapis d'amenée



■ Dépilleur FD316 sans tapis d'amenée



■ Ligne cheveux d'ange avec tapis rétractable double



■ Ligne de production de boulettes AML273 avec mise en barquettes automatique



■ Ligne burger avec tapis rétractable simple

Accessoires viandes hachées

Références	Séparation	Taille de grains	Cadence	Énergie	Poids (kg)
Dénerveur 813	Continue Au niveau du couteau	Jusqu'à 13 mm diamètre	Réglable	48 V via le poussoir continu	23
Dénerveur pneumatique	Pneumatique Périphérie grille finale			6 bars air comprimé	5,6



■ Possibilité de mise en barquettes en décalé

Références	Genre	Application	Nombre de pistes	Cadence max. (coup/min)	Puissance (kW)	Dimensions L x l x H (mm)
MMP220	Portionneur (guillotine)	Cheveux d'ange	1	150	1,1	1 680,8 x 609,5 x 1 870
MMP223	Portionneur (couteau)			200	2,7	1 171 x 878 x 2 109
FM250	Formeuse basse pression	Steaks hachés/burgers à fibres verticales	de 1 à 5	300	2,5	2 005 x 1 436 x 1 495
BF255	Formeuse	Steaks hachés/burgers façon bouchère		200	4,6	1 770 x 1 229 x 1 401
AML273		Boulettes				3 122 x 815 x 2 099
VPC716	Balance en continu	Contrôle pondéral	1	250 de 110 mm 50 de 330 mm	2,2	1 700 x 761 x 1 880
SC L/R 360-363		Dépose en barquette auto. ou mise en ligne		-	3	2 412 x 754 x 1 690
MTL280	Tapis rétractable	Dépose en barquette auto. (à droite)	de 1 à 3 (en fonction de la taille et du poids du produit)	120	10,2	2 463 x 2 389 x 1 690
MTL281						
MTL282		Dépose en barquette auto. (à gauche)	de 1 à 4 (en fonction de la taille et du poids du produit)	160		2 853 x 3 249 x 1 690
MTL283						
FD316*	Dépileur de barquettes	-	1	160**	0,2	716 x 948 x 1 573
SL305			1	120	1,17	2 633 x 3 253 x 2 331
DL302			2	150	5	4 441 x 3 227 x 2 285
TSB328	Tapis d'amenée des barquettes en S	-	1	-	1	282 x 2 174 x 1 677

\* Disponible en version Rack ou Buffer Belt (avec tapis d'amenée). \*\* En fonction du type de barquettes.



■ Ligne de poussage pour saucisses individualisées (séparées)

■ Ligne de production flexible pour saucisses



■ Ligne de production haute cadence pour saucisses



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Ligne de production pour saucisses en boyaux artificiels



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Ligne industrielle de production et mise en barquette automatique de saucisses alginales

## Modules et accessoires



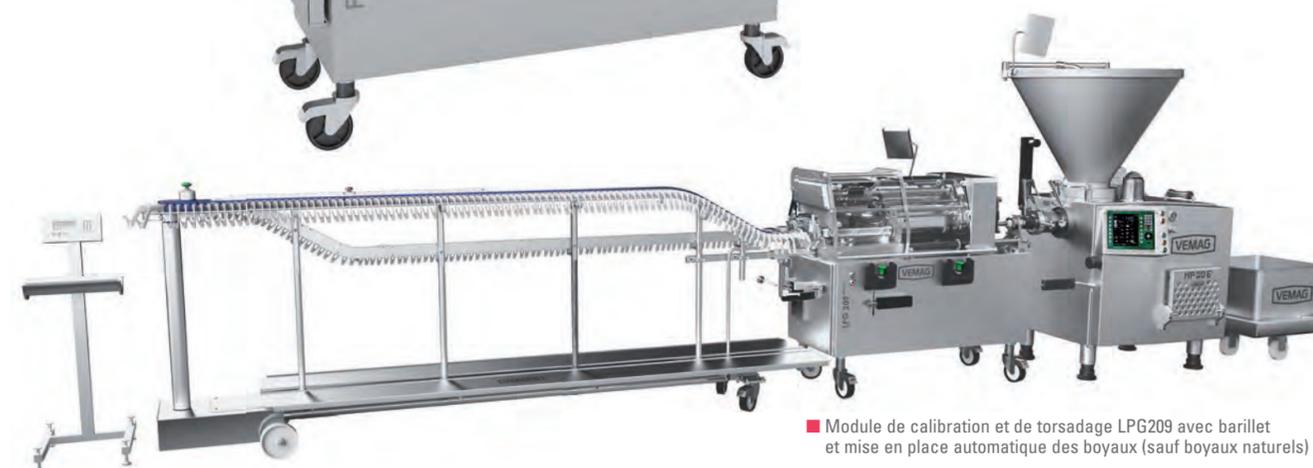
■ Le module de calibration et de torsadage FSL211 dispose de bandes lisses. Les longueurs des saucisses ne sont pas prédéterminées. Cette machine est très flexible



■ Module de calibration et de torsadage LPG208 avec barillet et mise en place manuelle des boyaux



■ Le module de calibration et de torsadage FSL210 est identique au FSL211, mais il intègre en plus un séparateur/coupe-saucisses



■ Module de calibration et de torsadage LPG209 avec barillet et mise en place automatique des boyaux (sauf boyaux naturels)



■ Mise en barquette automatique de saucisse fraîche LL335



Découvrez notre vidéo en ligne

Plus en détails



■ Ligne de production pour saucisses alginate



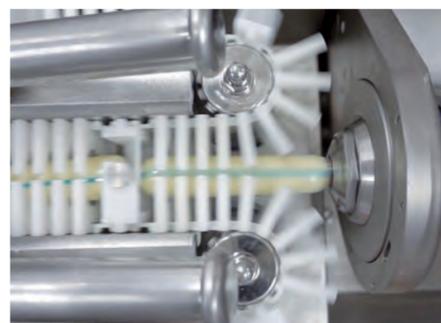
■ Accrochage automatique



■ Réserve de boyaux du module LPG209



■ Les modules LPG disposent de bandes à longueurs prédéterminées permettant un fonctionnement à haute cadence. Les bandes sont aisément interchangeables



■ Jeux de courroies pour garantir la longueur des saucisses



■ Vanne de remplissage



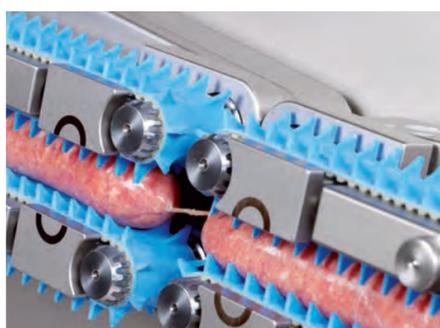
■ Système de centrage du cornet



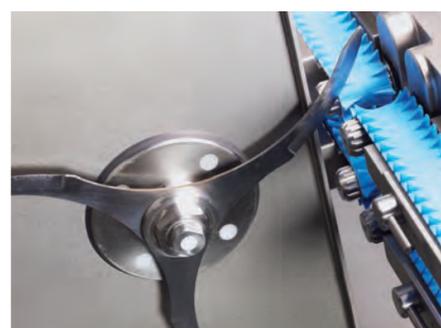
■ Guidage et maintien complet de boyaux pour la mise en place sur le cornet de torsadage



■ Séparateur coupe-saucisses TM203



■ Phase d'éirement avant...



... la coupe

Modules de calibration et de torsadage

Références	Application	Boyaux utilisables	Calibre des boyaux (mm)	Longueur des boyaux plissés utilisables (mm)	Mise en place des boyaux	Durée de changement des boyaux (s)	Débit max. (portions/min)	Durée de changement de produit (min)	Séparateur intégré
LPG208	Haute cadence	Naturels, collagène, polyamide et pelables	de 13 à 40 (plus sur demande)	au choix: 371 ou 491	Manuelle	< 2,5	2200 en boyaux artificiels 1300 en boyaux naturels	< 1	Non
LPG209				au choix: 350 ou 430					
LPG214		de 13 à 40	580						
LPG218		de 13 à 36							
LPG238	Artificiels, collagène et polyamide				Automatique avec chambre de stockage (sauf naturels)		2200	> 1	
FSL210	Flexible	Naturels, collagène et pelables	de 13 à 40 (plus sur demande)	au choix: 250 ou 350	Manuelle	Manuelle	800	< 1	Oui
FSL211									de 13 à 50

Accessoires saucisses

Références	Genre	Application	Calibre (mm)	Nombre de piste	Cadence max. (coup/min)	Puissance (kW)	Dimensions L x l x H (mm)
LL335	Mise en barquettes	Saucisses fraîches	de 18 à 38	1	400 en boyaux naturels 600 en alginate ou collagène	3,3	3097 x 3056 x 1698
TM203	Coupe-saucisses	Séparation des saucisses en unité ou en chapelets. Fonctionnement en ligne avec un module de calibration et de torsadage LPG	de 14 à 40*		1300	3	582 x 691 x 1725
AH212 version courte	Ligne d'accrochage automatique	Saucisses en boyaux naturels, collagéniques et artificiels	de 8 à 50		200	1,1	3300 x 1285
AH212 version longue					0,5	4150 x 1285	
AH219					0,5	3415 x 1345	
CC215	Module de calibration et de torsadage	Alginate	de 8 à 32		1800	2,5	1950 x 1034 x 1740
Réaligneur de saucisses	Tapis	Saucisses. Alignement des saucisses sur un tapis (jusqu'à 25 en parallèle) et acheminement via une bande. Fonctionne en ligne avec un module de calibration et de torsadage CC215	de 18 à 38		600	1,5	Sur mesure
DAG804	Enfileuse automatique de boyaux	Pour boyaux naturels	-		-	-	400 x 386 x 192

\* Sur demande à partir de 11 (option payante).

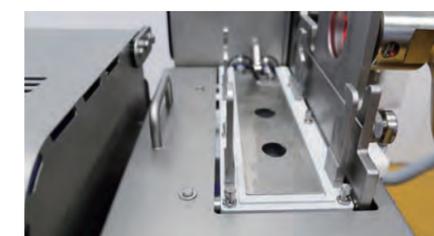
# Dosage, coextrusion et produits élaborés



## Plus en détails



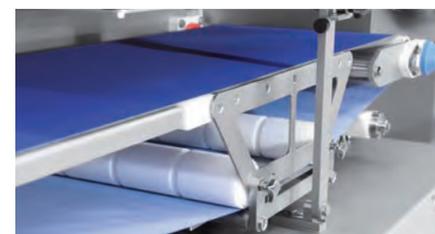
■ Tapis d'aplatissement flexible + rouleau de marquage BC237 Flex



■ Couteaux de formage et de découpe du module Ball Control



■ Module de coextrusion Coex894



■ Plateau élévateur jusqu'à 100 mm du module kebab



■ Lame de coupe du module kebab



■ Tuyau large et arrondi du module kebab

## Exemples d'application



■ Cevapcici



■ Fromage frais



■ Applications fromage



■ Boulettes coextrudées



■ Produits végétariens de forme oblongue

## Accessoires

Références	Genre	Application	Nombre de pistes	Cadence max. (coup/min)	Puis. (kW)	Dimensions L x l x H (mm)
BC236	Formeuse	Convenience: boulettes	4-6 ou 12 (4 ou 6 en coextrusion)	3 000 (900 en coextrusion)	6	2130 (3000 avec aplatisseur) x 1300 x 1820
BC237 BC237 Flex*	Formeuse		1 ou 2 ou 1 en coextrusion	500 (150 en coextrusion)	1	Sans tapis: 1 070 x 1 100 x 1 750, Avec tapis et aplatisseur: 2 000 x 1 100 x 1 750
FST883	Diviseur de flux	Convenience: viande hachée	Jusqu'à 12 (30 sur demande spéciale)	Multiple	-	Variables selon le projet client
FKFI	Doseuse à piston	Remplissage de conserves et bocaux en verre	1	120**	17,4	1 611 x 2 119 x 2 215
KFE	Doseuse à guillotine		2	10	1,6	3 994 x 3 541 x 1 800
Crimper	Formeuse	Convenience, Coextrusion en option	1	80	4,3	2 440 x 1 117 x 1 733
			2	160	7	2 481 x 1 545 x 1 740
Doseuse	Doseuse	Conserve	3	120	3	1 154 x 1 160 x 1 811
Kebab Layer System	Formeuse	Tranches pour kebab	1	Toutes les 45 secondes une brochette de 10 kg, toutes les 75 secondes une brochette de 20 kg	3	1 852 x 1 084 x 1 343

\* Ajustement simple de la hauteur 580 à 1 130 mm. \*\* Dépend du poids et du format.



- Cellules de cuisson humide, cuisson sèche, étuvage, séchage, fumage, rôtissage munies de portes à deux poignées  
Capacité de 1 à 40 chariots disposés sur 1 ou 2 rangées. Énergie vapeur, électricité ou gaz  
En série température réglable de 40 à 95 °C, en option de 20 à 250 °C



- Cellule de cuisson Thermicjet® (portes à joints gonflables)



- Cellules de cuisson humide, cuisson sèche, étuvage, séchage, fumage, rôtissage munies de portes à poignées simples et hublots (option)



- Cellule artisanale d'étuvage, fumage et cuisson

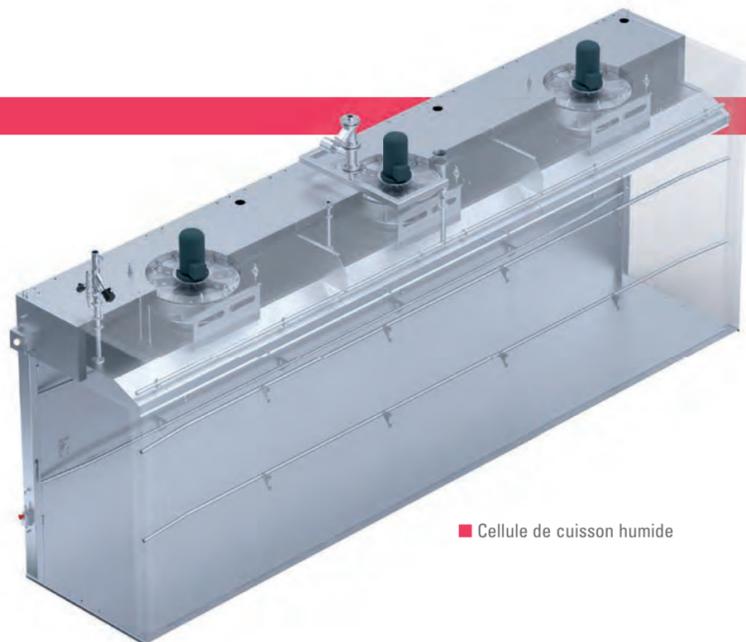


- Poignées d'ouverture accessibles de l'intérieur

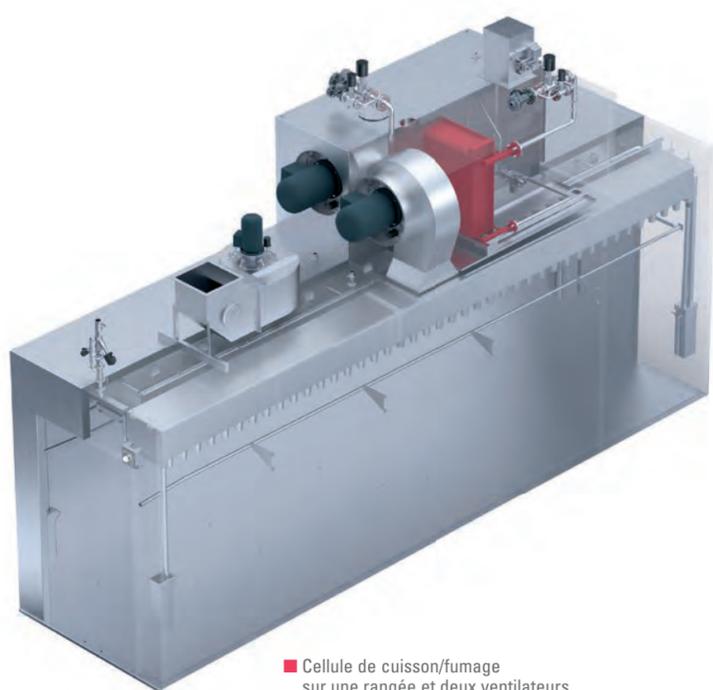


- Porte guillotine double (sur 2 rangées)

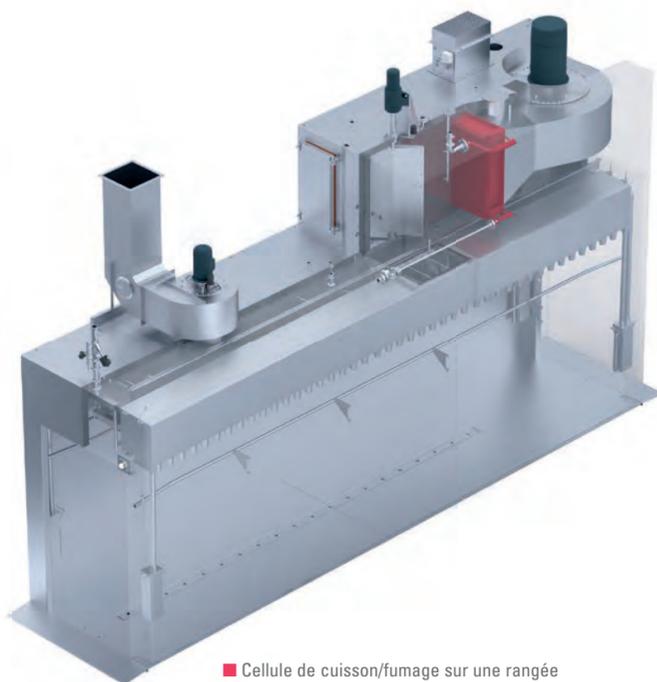
Plus en détails



■ Cellule de cuisson humide



■ Cellule de cuisson/fumage sur une rangée et deux ventilateurs



■ Cellule de cuisson/fumage sur une rangée et un ventilateur + volet de dérivation droite/gauche



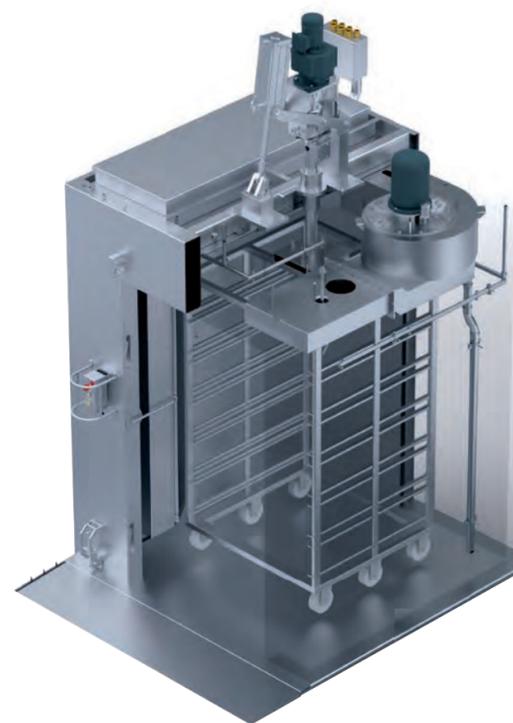
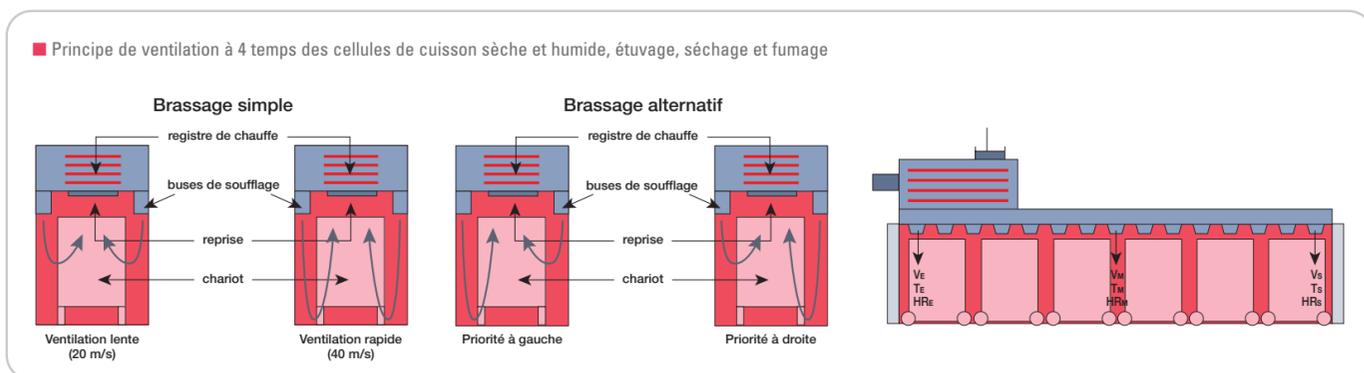
■ Exécution soudée en continu



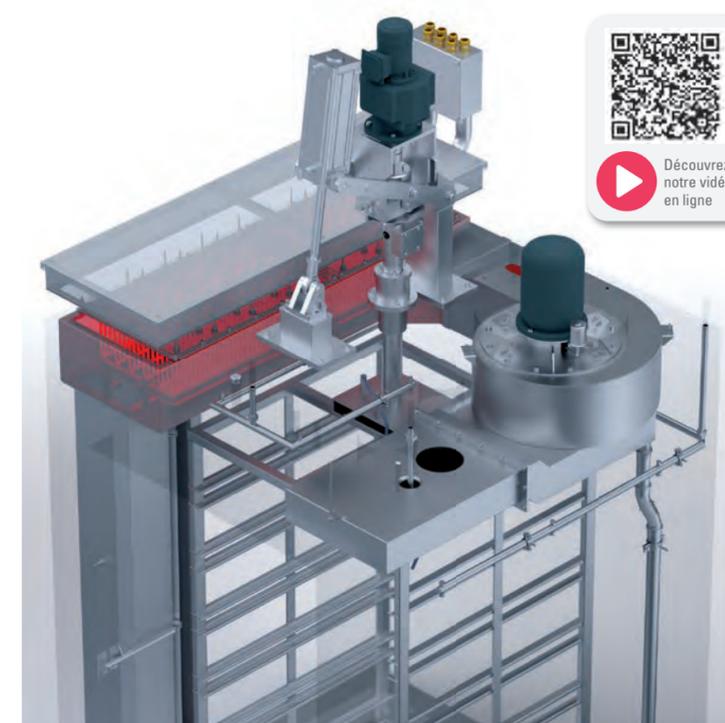
■ Charnière inox



■ Combles techniques accessibles



■ Cellule de rôtissage Bakejet® (chariot en rotation)



■ Cellule de rôtissage Bakejet® (détails)



Données techniques : voir page suivante dans rabat "Cellules de refroidissement intensif"



## ■ Cellules de refroidissement intensif (équipées de douches latérales en option)

Capacité de 1 à 40 chariots disposés sur 1 ou 2 rangées  
Refroidissement par air froid ventilé et/ou eau du réseau, eau glacée, saumure



▶ Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

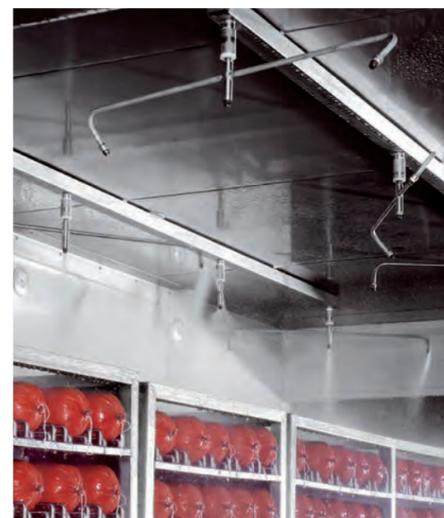
### Plus en détails



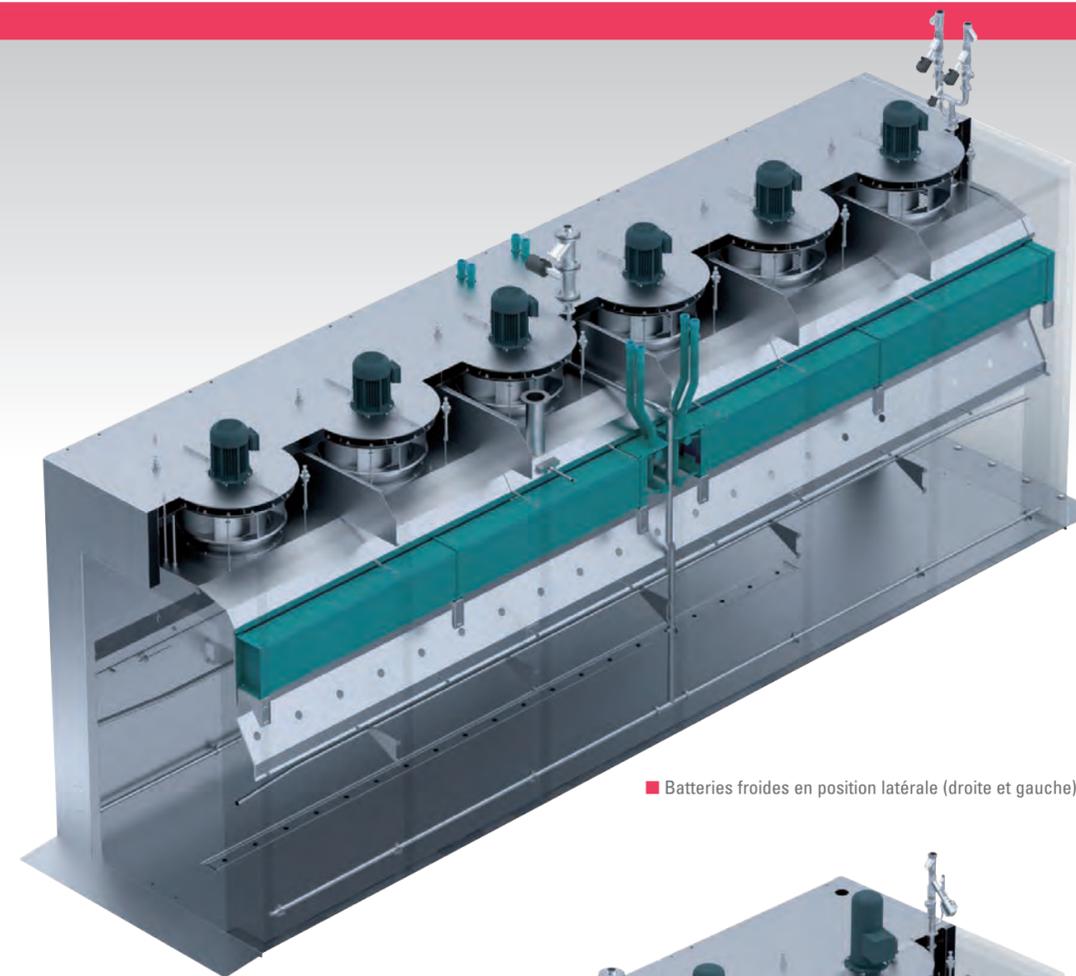
■ Cellules de refroidissement intensif de produits en cagettes plastiques (portes guillotines)



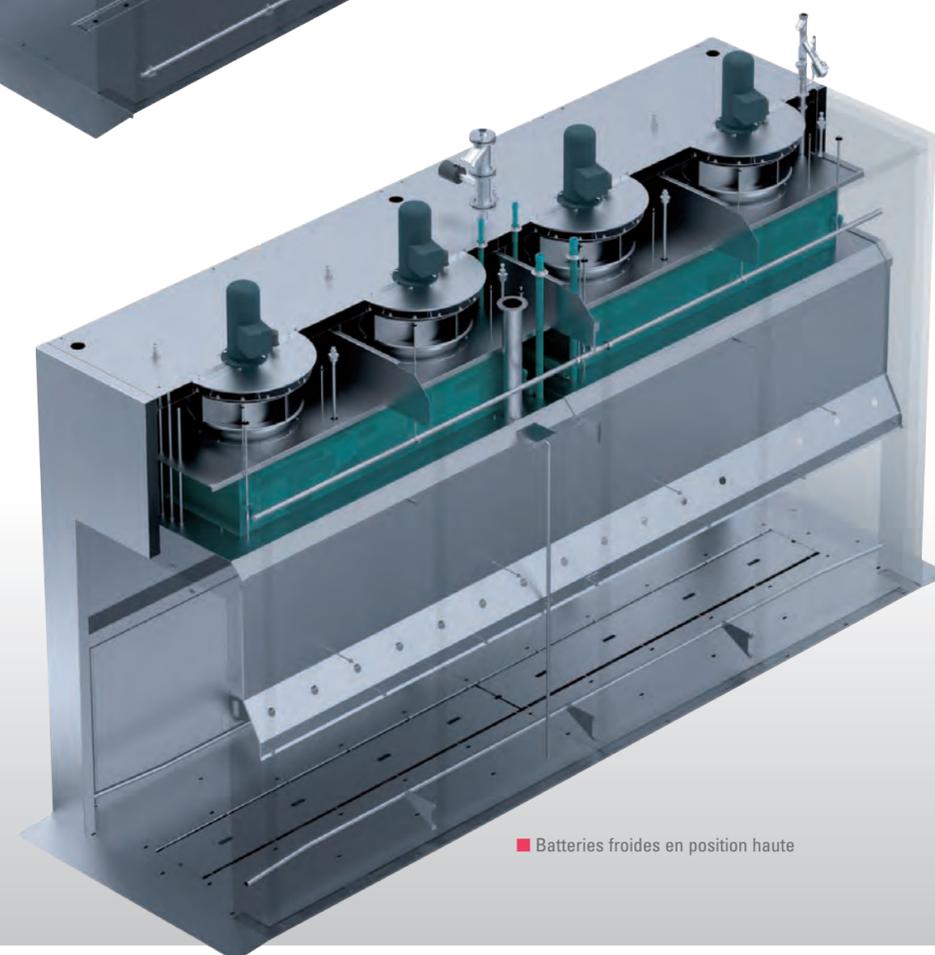
■ Batterie froide inox centrale, buses de douchage, ouïes de ventilation, tubes de protection



■ Douches fixes et rotatives



■ Batteries froides en position latérale (droite et gauche)



■ Batteries froides en position haute

## Données techniques

### Cellules mixtes - chariots disposés sur une rangée

Références/Caractéristiques techniques		1 chariot	2 chariots	3 chariots	4 chariots	5 chariots	6 chariots	
Dimensions et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000	Version STANDARD	Longueur en mm	1 200	3 100	4 200	5 510	6 610	7 930
		Hauteur en mm	2 650	2 550	2 550	2 550	2 700	2 700
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 200	3 250	3 250	3 250	3 400	3 400
	Version TRANSIT	Longueur en mm	—	2 360	3 460	4 560	5 660	6 760
		Hauteur en mm	—	4 000	4 000	4 000	4 000	4 650
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	—	4 300	4 100	4 100	4 400	4 750
Valeurs de branchement	Versions STANDARD et TRANSIT	Largeur en mm	1 440	1 640	1 640	1 640	1 640	1 640
		Poids en kg	1 400	2 200	2 400	2 700	3 000	3 700
	Versions STANDARD et TRANSIT	Électricité en kW	3	10	13	18	18	25
		Chauffage en kW (Vapeur, électrique ou gaz)	27	80	120	160	200	220
		Vapeur B.P. en kg/h (humidification / cuisson humide)	65	125	150	200	250	300
		Eau froide en l/min (option douche)	18	36	54	72	90	108

### Cellules mixtes - chariots disposés sur deux rangées

Références/Caractéristiques techniques		4 chariots	6 chariots	8 chariots	10 chariots	12 chariots	14 chariots	
Dimensions et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000	Version STANDARD	Longueur en mm	3 310	4 410	5 510	6 610	7 710	8 980
		Hauteur en mm	2 550	2 550	2 700	2 700	2 700	2 700
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 200	3 200	3 200	3 400	3 400	3 600
	Version TRANSIT	Longueur en mm	2 360	3 460	4 560	5 660	6 760	7 860
		Hauteur en mm	3 600	3 700	3 700	3 900	4 500	4 500
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 800	4 000	4 000	4 100	5 000	5 000
Valeurs de branchement	Versions STANDARD et TRANSIT	Largeur en mm	2 860	2 860	2 860	2 860	2 860	2 860
		Poids en kg	3 100	3 500	4 000	4 600	5 200	5 700
	Versions STANDARD et TRANSIT	Électricité en kW	18	25	35	40	40	50
		Chauffage en kW (Vapeur, électrique ou gaz)	120	180	250	350	400	500
		Vapeur B.P. en kg/h (humidification/cuisson humide)	200	300	350	450	525	600
		Eau froide en l/min (option douche)	72	108	144	180	216	252

### Cellules de cuisson humide

Références/Caractéristiques techniques		1 chariot	2 chariots	3 chariots	4 chariots	5 chariots	6 chariots	4 chariots	6 chariots	8 chariots	10 chariots
		Chariots disposés sur une rangée						Chariots disposés sur deux rangées			
Dim. et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000	Longueur en mm	1 260	2 360	3 460	4 560	5 660	6 760	2 360	3 460	4 560	5 660
	Largeur en mm	1 400	1 400	1 400	1 400	1 400	1 400	2 860	2 860	2 860	2 860
	Hauteur en mm	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550
	Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600	3 600
	Poids en kg	900	1 200	1 500	1 900	2 250	2 600	1 800	2 300	2 800	3 300
Valeurs de branchement	Électricité en kW	1,5	3	3	6	6	9	6	9	12	15
	Vapeur en kg/h	50	100	150	175	200	250	175	250	300	350
	Eau froide en l/min (option douche)	18	36	54	72	90	108	72	108	144	180

### Cellules de refroidissement intensif

Dimensions et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000						Valeurs de branchement		
Références	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	H sous plafond nécessaire (mm)	Poids (kg)	Électricité (kW)	Puissance frigorifique (kW) (environ, selon produit)	Eau froide* (l/min)
<b>Chariots disposés sur une rangée</b>								
1 chariot	1 260	1 500	3 020	3 700	1 100	3	15	18
2 chariots	2 360				1 600	6	30	36
3 chariots	3 460				2 100	9	45	54
4 chariots	4 560				2 600	12	60	72
5 chariots	5 660				3 100	15	75	90
6 chariots	6 760				3 600	18	90	108
<b>Chariots disposés sur deux rangées</b>								
4 chariots	2 360	2 860	3 020	3 700	2 400	12	60	72
6 chariots	3 460				3 500	18	90	108
8 chariots	4 560				4 400	24	120	144
10 chariots	5 660				5 000	30	150	180

\* Option douche.

## Plus de détails



■ Électrovannes de nettoyage (option)



■ Dispositif de nettoyage avec dosatron (option)



■ Nettoyage automatique (surpresseur + dosatron en options)



■ Dispositif de nettoyage pour installations industrielles



■ Nettoyage avec produits moussants (option)



■ Boule de lavage (option)



■ Cellule semi-continue - Dépose extérieure intégrée au sol



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Cellules semi-continues munies d'une transitique avec chaînes à cliquets pour chariots sur roues



■ Cellule semi-continue - Dépose intérieure

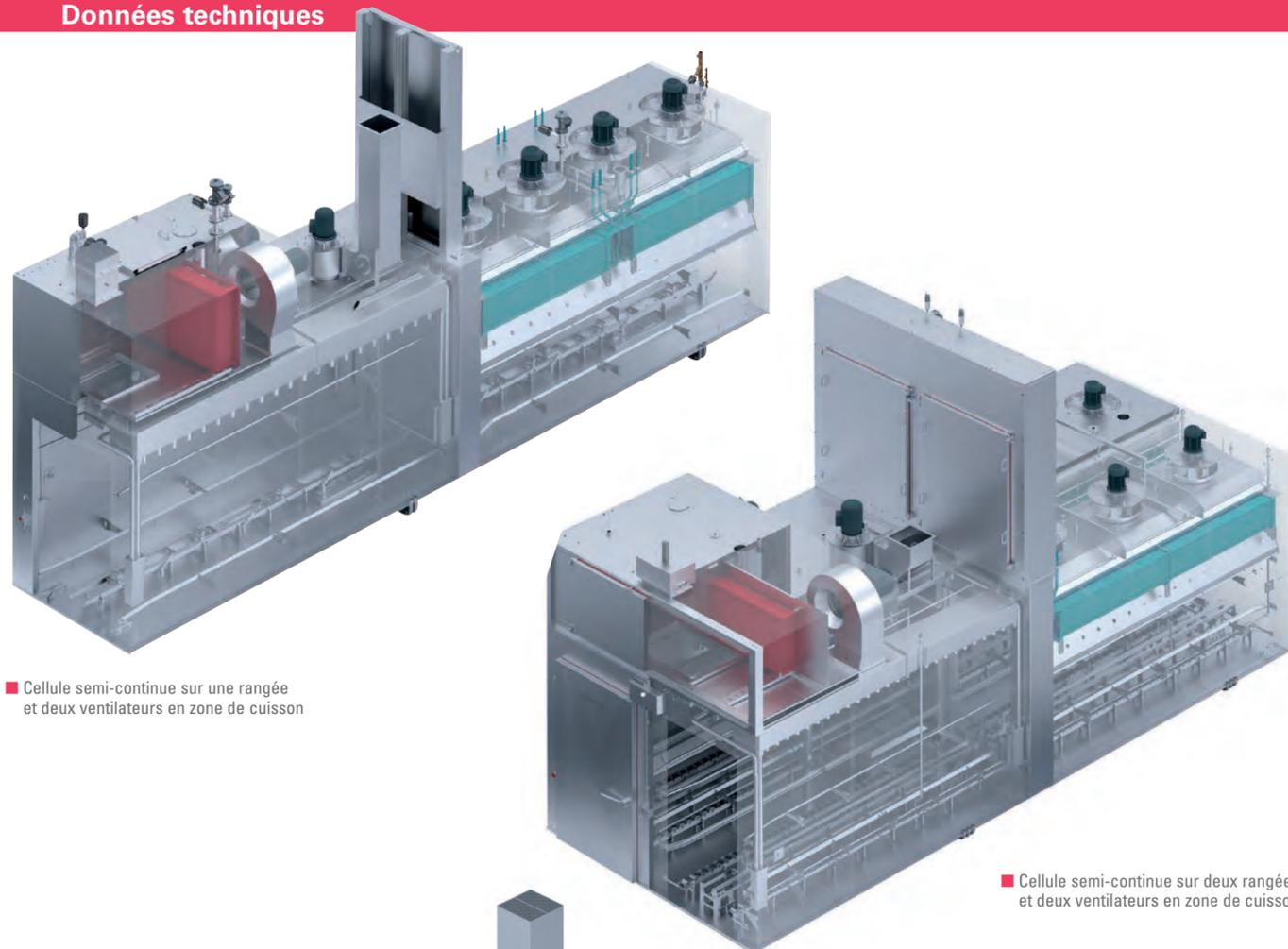


■ Cellule semi-continue - Dépose extérieure surélevée



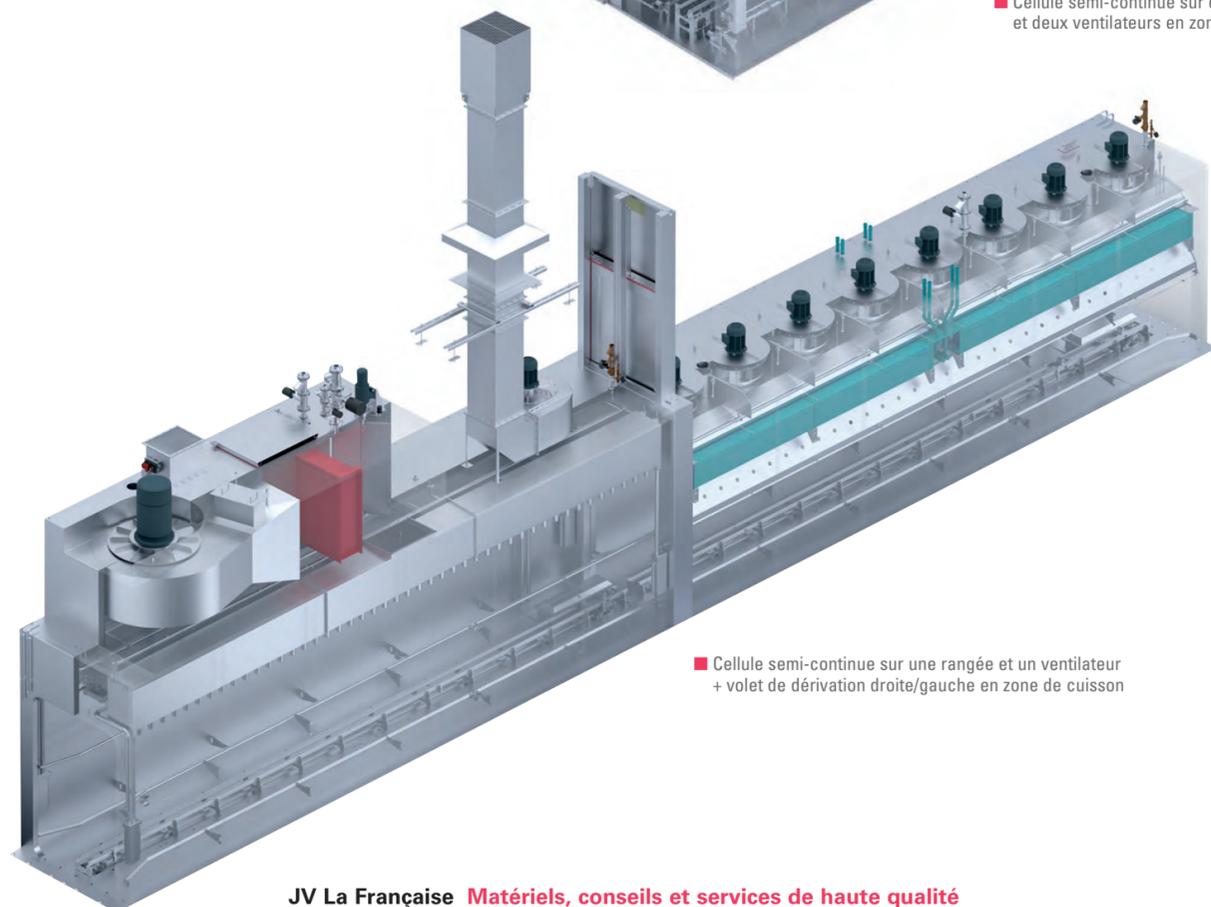
■ Stockage tampon en sortie, sur transrouleurs pour chariots sans roue

Données techniques



■ Cellule semi-continue sur une rangée et deux ventilateurs en zone de cuisson

■ Cellule semi-continue sur deux rangées et deux ventilateurs en zone de cuisson

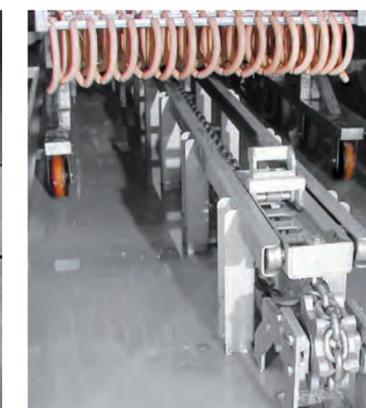


■ Cellule semi-continue sur une rangée et un ventilateur + volet de dérivation droite/gauche en zone de cuisson

Plus en détails



■ Transrouleurs cellule semi-continue sur deux rangées



■ Chaîne à cliquets + transrouleurs pour chariots sans roue

■ Chaîne à cliquets pour chariots sur roues



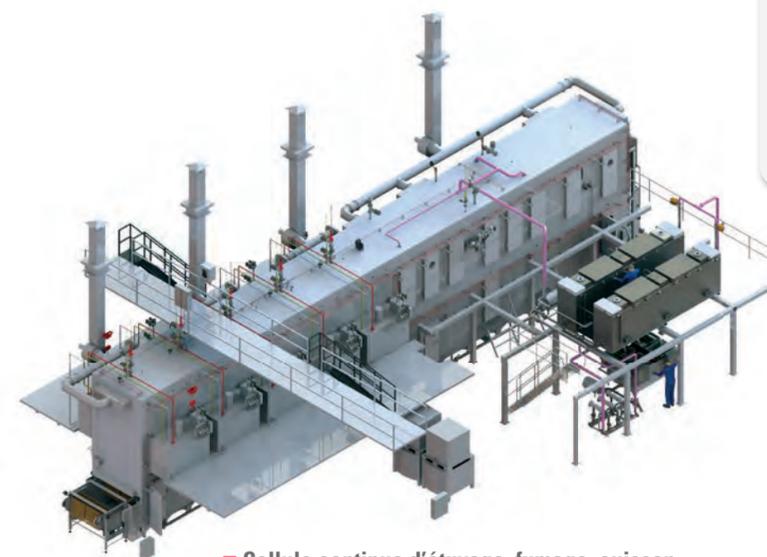
■ Barre à cliquets pour chariots sur roues

■ Barre à cliquets pneumatique pour chariots sur roues

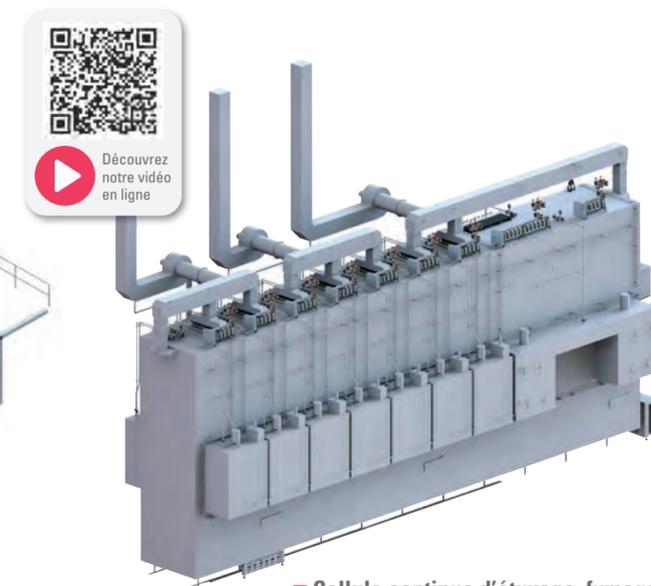
## Plus en détails



■ Entrée de la cellule continue



■ Cellule continue d'étuvage, fumage, cuisson et refroidissement par douche d'eau glacée



■ Cellule continue d'étuvage, fumage et refroidissement par air froid ventilé



■ Sortie de la cellule continue



■ Porte d'accès



■ Intérieur de la cellule continue en cours de production



■ Bacs de refroidissement (eau glacée)

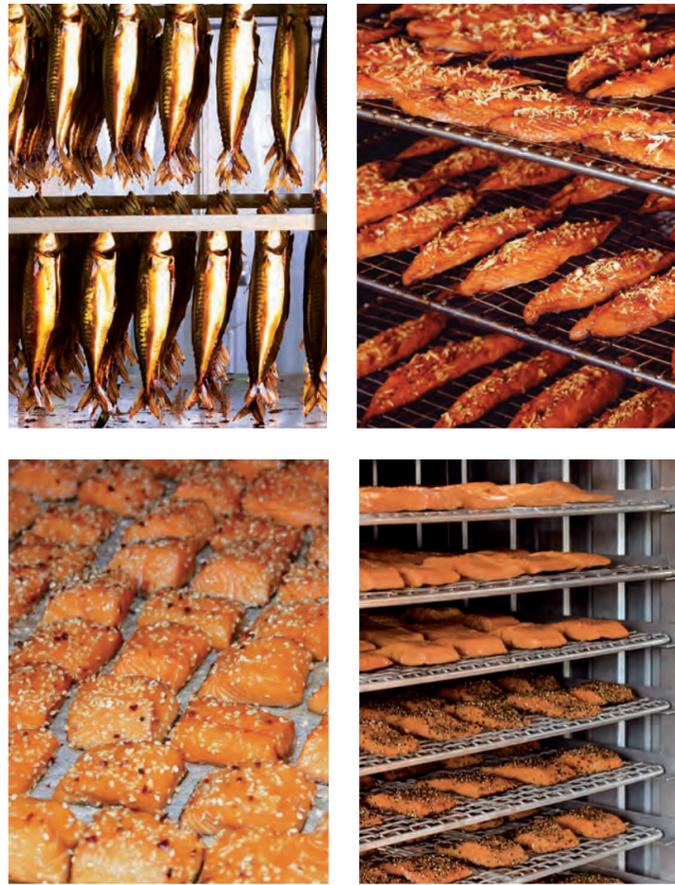


■ Combles techniques

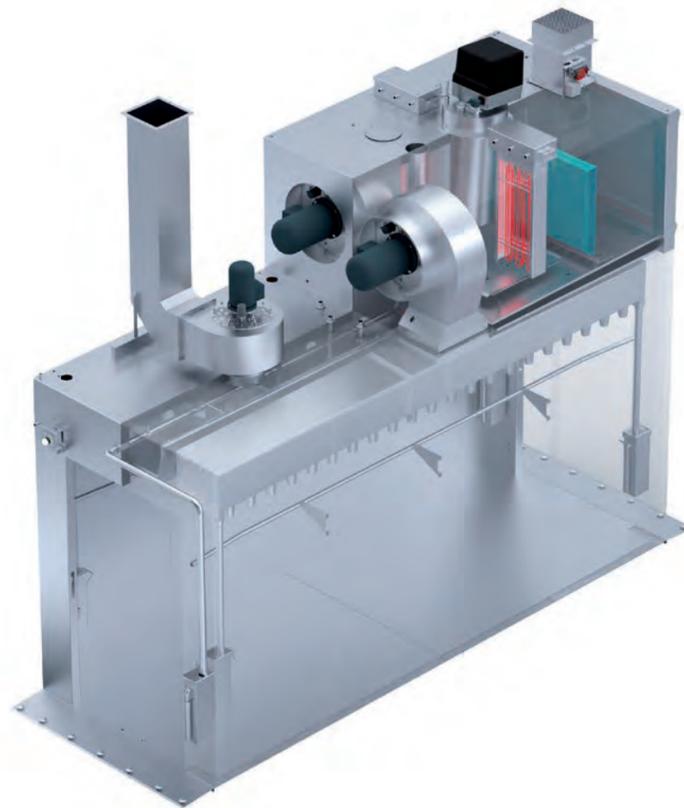
# Cellules spéciales poissons séchage, fumage, cuisson



■ Cellules de séchage, fumage (à chaud ou à froid), cuisson de poissons - Flux vertical ou horizontal possibles



■ Exemples de produits

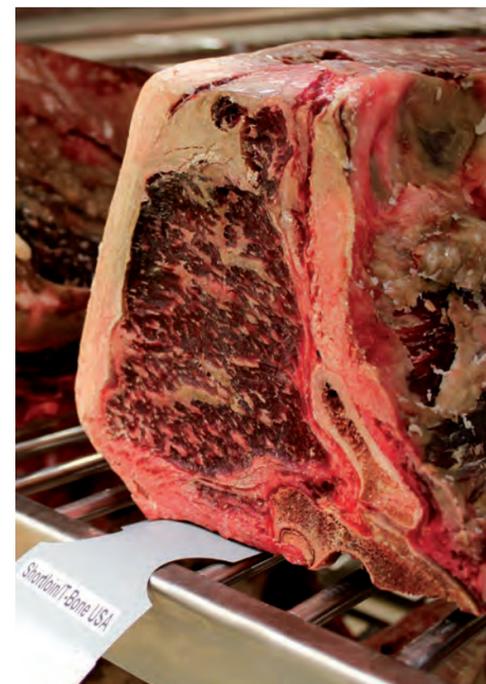


■ Cellule de cuisson/fumage (à chaud ou à froid)  
Sur une rangée et deux ventilateurs

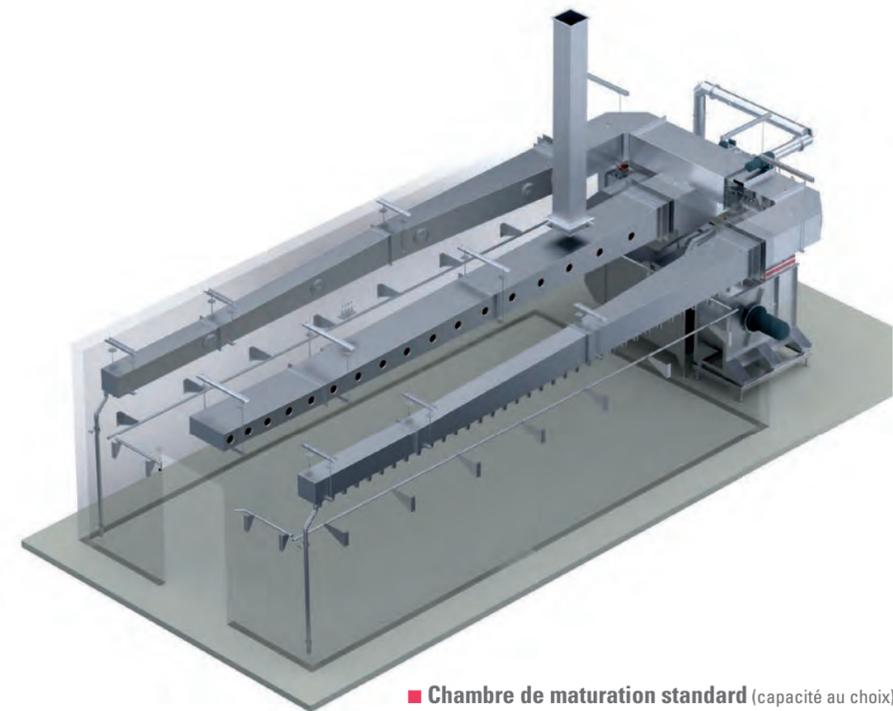
# Chambres de maturation



■ Chambre de maturation



■ Côte de bœuf en cours de maturation



■ Chambre de maturation standard (capacité au choix)

# Étuves/Fermentation



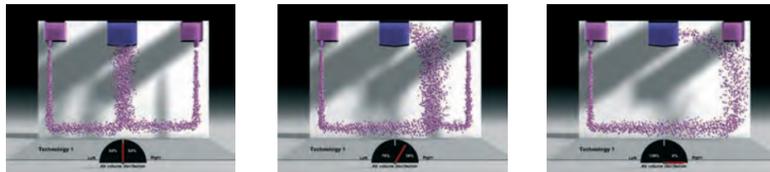
■ Étuves - De 4 à 60 chariots



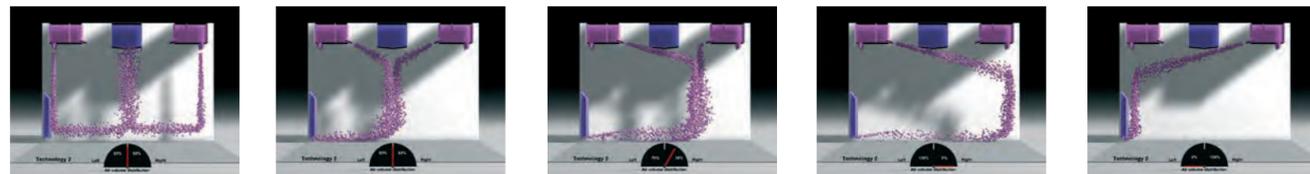
Découvrez notre vidéo en ligne

## Plus en détails

### ■ Ventilation classique

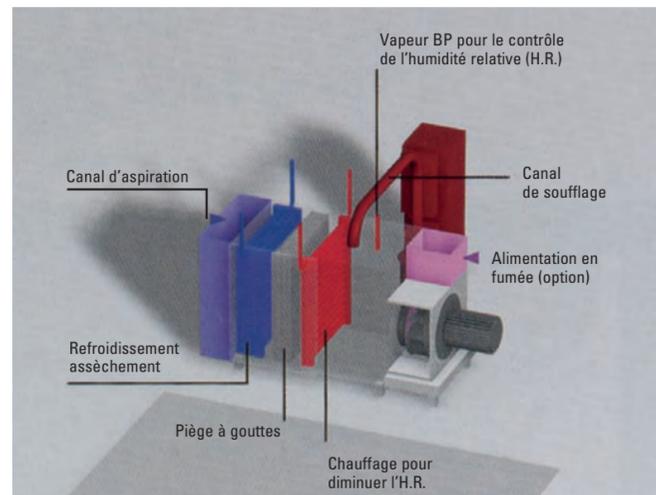


### ■ Ventilation multicanaux



## Étuves/Fermentation

Capacité en nombre de chariots	Valeurs de branchement		
	Électricité (kW)	Chauffage (kW)	Puissance frigorifique (kW)
4	3	9	7
6	4	12	10
8	6	15	12
10	6	18	14
12	8	22	18
14	8	26	20
16	8	30	22
18	12	34	25
21	12	40	30
24	12	45	34
27	12	52	39
30	16	55	42
33	16	63	47
36	19	65	50
39	19	74	54
42	19	78	58
45	23	84	62
51	23	95	70
60	30	110	85



# Séchoirs chambres de maturation

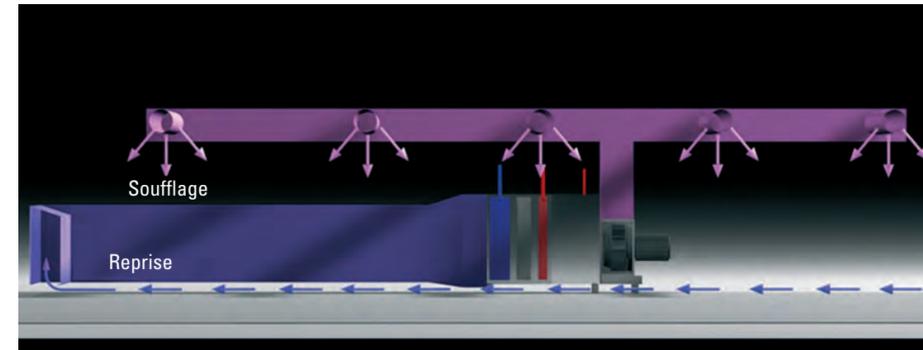


■ Séchoirs chambres de maturation - De 20 à 800 m²



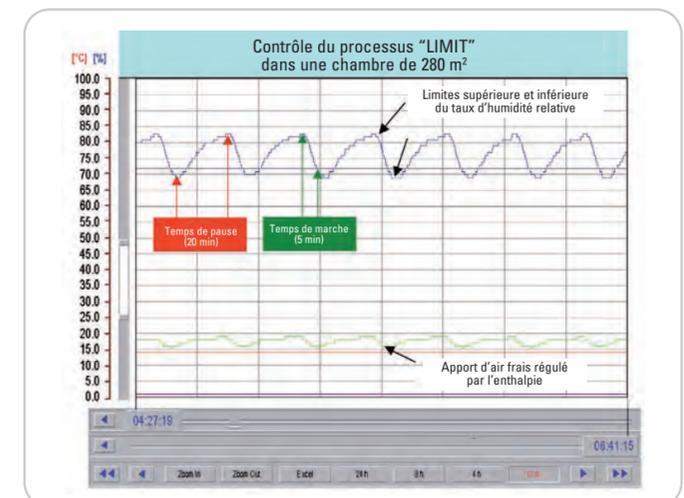
Découvrez notre vidéo en ligne

## Plus en détails



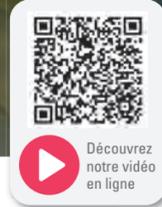
## Séchoirs/chambres de maturation

Surface (m²)	Valeurs de branchement		
	Électricité (kW)	Chauffage (kW)	Puissance frigorifique (kW)
20	2	5	7
40	3	10	14
60	3	14	20
80	4	18	25
100	6	20	30
125	8	28	40
150	9	32	45
175	11	40	55
200	15	45	60
250	15	55	75
300	19	65	90
350	22	75	105
400	30	85	120
450	37	95	135
500	37	105	150
550	45	115	165
600	45	125	180
700	55	145	210
800	55	170	240





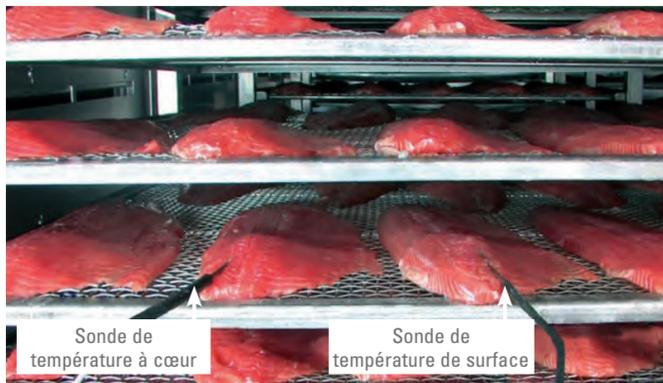
■ Chambre de décongélation



## Plus en détails



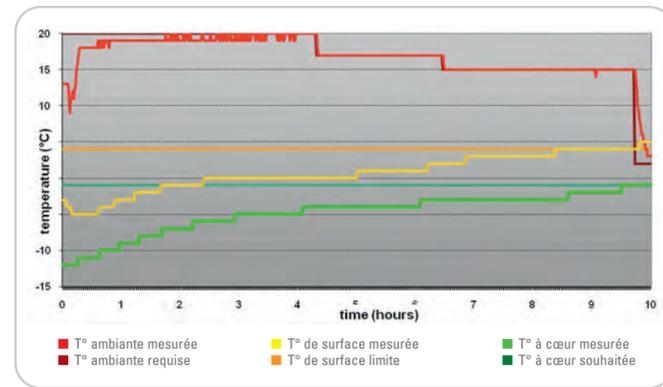
■ Chambre de décongélation (2 étages)



■ Contrôle des températures ambiantes, de surface et à cœur



■ Baratte de décongélation D-ICER (capacité de 500 à 5 000 kg)



■ Courbes de décongélation



■ Marmites - De 150 à 1000 l (panier et palan en options)  
Énergie : vapeur, électricité, gaz ou huile thermique



■ Marmites avec barres de protection



■ Exemple d'application

Caractéristiques techniques	150 litres	200 litres	300 litres	400 litres	500 litres	600 litres	800 litres	1 000 litres
<b>Dimensions extérieures</b>								
Largeur B (mm)	1 000	1 050	1 200	1 350	1 600	1 850	2 350	2 850
Profondeur A pour Références gaz et huile (mm)	–	1 250	1 350	1 450	1 450	1 450	1 450	1 450
Profondeur A pour Références vapeur et électrique (mm)	–	1 100	1 200	1 300	1 300	1 300	1 300	1 300
Hauteur H (mm)	950	950	950	950	950	950	950	950
<b>Dimensions intérieures</b>								
Largeur (mm)	Diamètre = 700		850	1 000	1 250	1 500	2 000	2 500
Profondeur (mm)	–		700	800	900	900	900	900
Hauteur (mm)	450		450	450	450	450	450	450
<b>Valeurs de branchement</b>								
Propane (kg/h)	1,1	1,1	1,6	2,07	2,8	3,1	4,1	4,8
Gaz naturel (m <sup>3</sup> /h)	1,4	1,4	1,9	2,54	3,4	3,8	5,1	5,9
Huile (l/h)	3	3	3,5	4,5	5	7	9	10
Électrique (kW)	11	13	18	22	32	36	48	56
Vapeur 3 bars (kg/h)	–		52	78	104	130	157	209
Vapeur 0,6 bar (kg/h)	45		50	75	100	125	150	200



■ Générateur de fumée à copeaux ou sciure

■ Générateur de fumée avec évacuation automatique des cendres (idéal pour un procédé de fumage en continu)

■ Fumée liquide

## Plus en détails



■ Détail du générateur de fumée



■ La fumée s'échappe par le haut



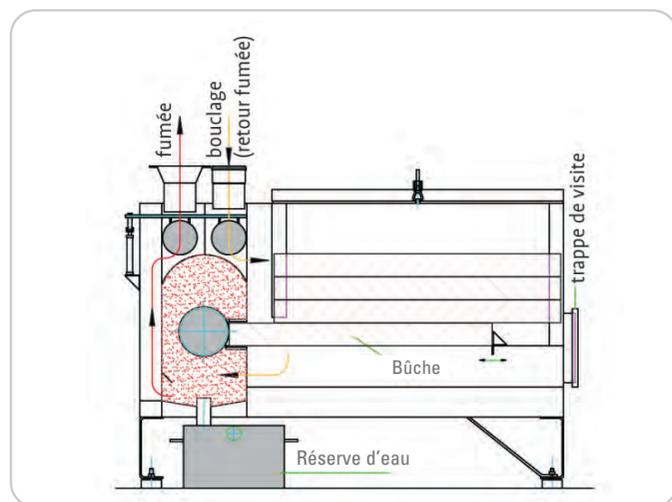
■ Dispositif d'atomisation



■ Buse d'atomisation



■ Générateur de fumée à bûches (pour équiper 2 cellules)



■ Principe de fonctionnement du générateur de fumée par friction de bûches

## Automates programmables



■ Gestion des données avec 4 systèmes de contrôle différents

## Plus en détails



■ Automate programmable Siemens



■ Lecteur de codes à barres (option)



■ Thermomètre sans fil (option)



■ Courbes de cuisson (option)



■ Supervision de la salle de cuisson (option)



■ Télémaintenance (option)



■ Cubixx 100



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Cubixx 100 CX

■ Cubixx 120  
Avec tapis d'évacuation■ Cubeuse spéciale  
fromages "Cheesixx"

Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Cubeuse spéciale fromages "Cheesmaxx 200"



■ Bloc Téflon pivotant



■ Bloc Téflon latéral mobile manuel

■ Guillotine pneumatique latérale  
pour les applications fromage

■ Chambre de pré-remplissage



■ Jeu de coupe standard

■ Jeu de coupe standard  
+ maintien de viande fraîche■ Automate programmable avec écran tactile  
(en série sauf sur Cubixx 100)■ Écran 15" tactile et pivotant  
(Cheesmaxx)■ Chambre entièrement en inox avec paroi latérale de compression  
(Cubixx 120)

■ Protection de lame (option)



■ Protection guillotine (option)



■ Chariot de démontage

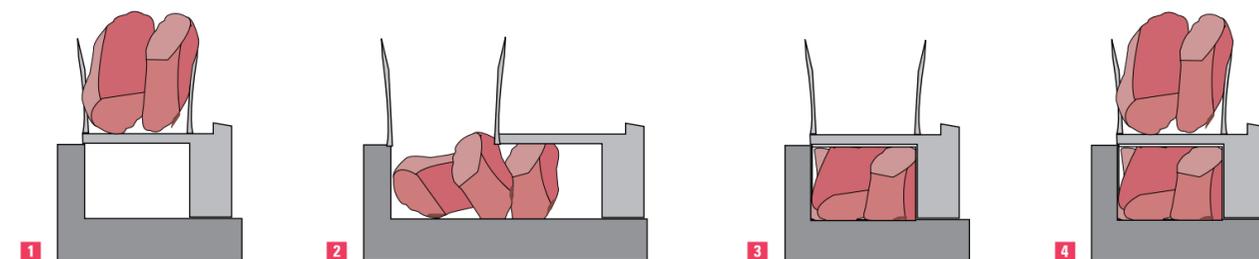
## Exemples d'applications



## Plus en détails

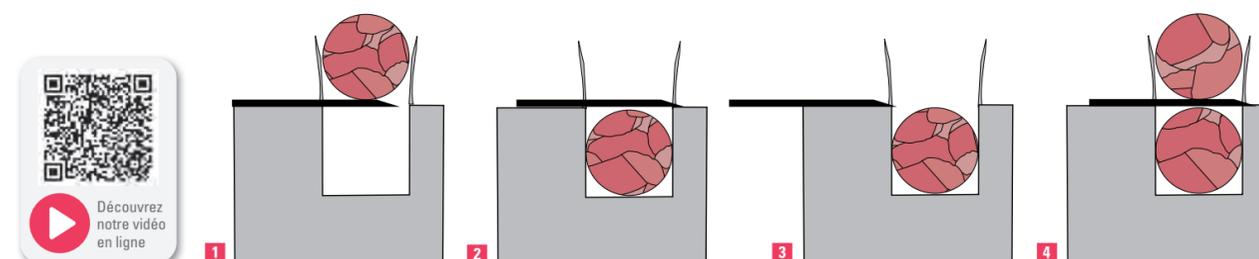
### ■ Cubixx 120

Compression longitudinale (hydraulique) et latérale (manuelle)



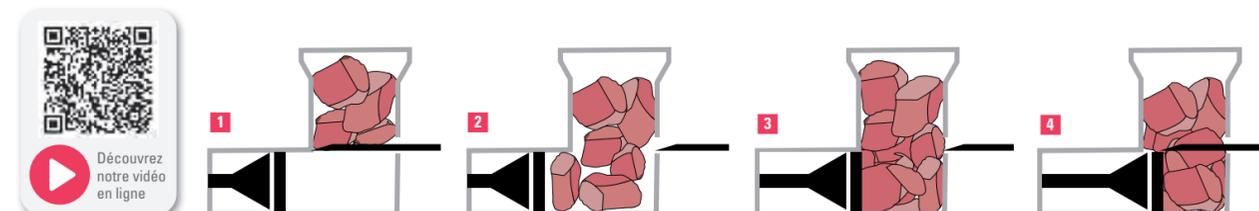
### ■ Gamme Cheesixx et Maxx avec référence U

Compression longitudinale uniquement (hydraulique) + guillotine (hydraulique)



### ■ Gamme Cubixx et Maxx avec référence LP

Compression longitudinale (hydraulique) et latérale (hydraulique) + guillotine (hydraulique)



Réf.	Débit max.* (kg/h)	Dim. chambre H x l x L (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Puis. (kW)	Mode de fermeture	Commande	Poids (kg)	Dimensions hors tout L x l x H (mm)	Jeux de coupe (mm)	Outils possibles	Tapis d'évacuation
------	--------------------	-----------------------------	-------------------------	------------	-------------------	----------	------------	-------------------------------------	--------------------	------------------	--------------------

#### Pour viande fraîche et raidie (-2 °C), poisson

<b>Cubixx 100</b>	1 300	100 x 100 x 290	de 1 à 35	2,6	Bloc Téflon pivotant	Boutons de commande	220	1 160 x 620 x 1 140	de 4x4 à 50x50	Grilles mobiles	Option (indépendant)
<b>Cubixx 100 L</b>	1 600	100 x 100 x 400				Automate programmable + écran tactile	250	1 360 x 620 x 1 140		Grilles mobiles ou fixes, disque (opt.), râpe (opt.)***	
<b>Cubixx 100 LCE</b>						Boutons de commande		1 365 x 635 x 1 140		Grilles mobiles ou fixes	
<b>Cubixx 100 CX</b>	2 000	100 x 100 x 510			Bloc Téflon + paroi latérale mobile + chambre pré-remplie	310	1 650 x 730 x 1 110	Grilles mobiles ou fixes, disque (opt.), râpe (opt.)***		Oui, intégré	
<b>Cubixx 120</b>	2 800	120 x 120 x 550	de 1 à 40	8		Automate programmable + écran tactile	700	1 850 x 1 620 x 1 230	de 4x4 à 60x60		

#### Spécial fromage

<b>Cheesixx</b>	1 300	100 x 105 x 350	de 1 à 40	3,5	Guillotine pneumatique	Automate programmable + écran tactile	350	1 610 x 700 x 1 140	de 4x4 à 50x50**	Grilles fixes électro érodées, râpe	Option (indépendant)
<b>Cheesmaxx 200</b>	3 300	200 x 116 x 540		14	Guillotine hydraulique		1 700	2 450 x 1 920 x 2 080	de 6x6 à 58x100		

\* En fonction du produit et de l'épaisseur de coupe. \*\* Jeux de coupe standards, grilles électro érodées ou grilles à fils. \*\*\* Oblige option démarrage progressif.

## GAMME INDUSTRIELLE



Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Cubixx 100 LP**  
La plus petite cubeuse industrielle du monde



■ **Cubixx 120 LP**



■ **Cubeuse Maxx**  
Avec élévateur intégré et porte relevante



■ **Maxx 116 LP**



Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Cubeuse**  
Hautes performances avec couteau simple



■ **WS 150**  
Cubeuse en continu



Découvrez notre vidéo en ligne



■ **BS 28**



Découvrez notre vidéo en ligne



■ **CS 28 2D**



Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Lardons**



■ **Découpe 2D**



■ **AUT 200**



■ **Tapis à tasseaux (option)**



■ **Cubes de fromage**



■ **Jeu de coupe**



■ **Compresseur "Top Presse"**



■ **Râpe**



■ **Fromage râpé**

Plus en détails



■ Vue générale : jeu de coupe + accès à la paroi latérale de compression



■ Chambre monobloc



■ Vis d'alimentation du jeu de coupe de la cubeuse continue



■ Chambre avec paroi latérale mobile en aluminium et guillotine hydraulique latérale



■ Paroi latérale mobile + piston en matière synthétique bleue détectable



■ Couteau double



■ Couteau 4 branches



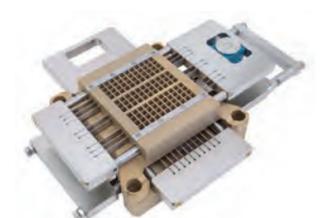
■ Jeu de coupe SVSH pour viande fraîche en petite dimension jusqu'à 4 mm



■ Jeu de coupe pour viande congelée



■ Jeu de coupe haute précision pour viandes fraîches, chaque cube est parfaitement individualisé

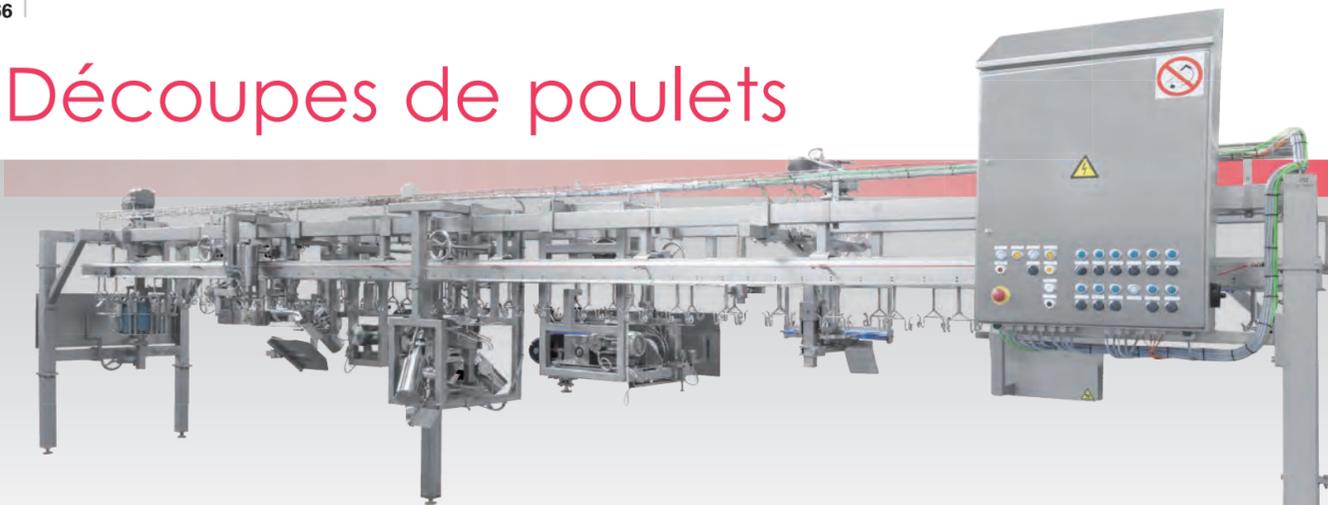


■ Jeu de coupe 3D pour produits congelés et (ou fermes), il évite le collage des cubes, ils sont parfaitement individualisés

Références	Application	Débit max.* (kg/h)	Chambre Monobloc	Dim. chambre H x l x L (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Puiss. (kW)	Paroi latérale de compression	Guillotine	Poids (kg)	Dimensions hors tout L x l x H (mm)	Jeu de coupe (mm)	Trémie	Mode d'alimentation	Mode d'évacuation		
<b>Cubixx 100 LP</b>	Viande fraîche et raidie (-2 °C), et poisson	2000	Non	100 x 100 x 510	de 1 à 35	3,7	Hydraulique (1 vérin)	Hydraulique	500	1965 x 1145 x 1960	de 5 x 5 à 50 x 50	Oui****	Manuel option tapis indépendant synchronisé ou élévateur à colonne (les 2 obligent trémie)	Tapis intégré		
<b>Cubixx 120 U</b>		2800		120 x 120 x 550		8,5			Non	850	1850 x 1730 x 1990				de 4 x 4 à 60 x 60	
<b>Cubixx 120 LP</b>				120 x 120 x 550 (jusqu'à 280**)		12			Hydraulique (1 vérin)	900	1850 x 1730 x 1970				de 5 x 5 à 75 x 75	
<b>Cubixx 150 LP</b>				150 x 150 x 610 (jusqu'à 310**)						1100	2150 x 1930 x 1920				de 4 x 4 à 58 x 58	
<b>Maxx 116 U</b>	Viande fraîche et raidie (-4 °C), et poisson	2300	Non	116 x 116 x 520	de 1 à 40	10,5	Non	Hydraulique	1050	2150 x 1700 x 1900	de 4 x 4 à 58 x 58	Non	Manuel (chambre de pré-remplissage) Élévateur intégré + chambre de pré-remplissage	Bac "E" 200 l ou tapis indep. (opt.)		
<b>Maxx 116 LP</b>		2800		116 x 116 x 535 (jusqu'à 280**)		11			Hydraulique (1 vérin)	1150	2150 x 2050 x 1900				de 6 x 6 à 75 x 75	
<b>Maxx 150 LP</b>	Viande fraîche et raidie (jusqu'à -9 °C en fonction de la viande) et poisson	3200	Oui	150 x 150 x 610 (jusqu'à 310**)	de 1 à 40	14,4	Hydraulique (2 vérins)	Hydraulique	1650	2340 x 2000 x 1950	de 6 x 6 à 75 x 75	Oui****	Manuel option tapis indep., synchro ou, élévateur à colonne (les 2 obligent trémie) Élévateur intégré	Bac "Europe" 200 l ou tapis indépendant (option)		
<b>HA 30</b>	Viande fraîche et raidie (-4 °C), poisson et fromage	2300		116 x 116 x 520		10			Non	1100	2200 x 1540 x 1650				de 4 x 4 à 58 x 58	
<b>HA 125 NP</b>		2800		116 x 116 x 565 (jusqu'à 240**)		7,5			Manuelle	Non	900				2140 x 1430 x 1720	de 5 x 5 à 58 x 58
<b>HA 125 NP HE</b>				116 x 116 x 565 (jusqu'à 240**)		9					1100				3200 x 1620 x 2800	de 4 x 4 à 58 x 58
<b>VA 125 N</b>	Viande fraîche et raidie (-4 °C), et poisson	4500		116 x 116 x 535 (jusqu'à 280**)		10			Hydraulique (1 vérin)	Hydraulique	1200				2150 x 1700 x 2150	de 6 x 6 à 75 x 75
<b>VA 125 N HE</b>				1400		3350 x 1700 x 2900					de 5 x 5 à 58 x 58***					
<b>VA 150 N</b>				1650		2500 x 1800 x 2400					de 6 x 6 à 75 x 75					
<b>VA 150 G</b>	Viande fraîche et raidie (-9 °C), et poisson	3200		150 x 150 x 610 (jusqu'à 310**)		14			Hydraulique (2 vérins)	1700	2150 x 1680 x 1650				de 5 x 5 à 58 x 58***	
<b>AUT 30</b>	Fromage	2300		116 x 116 x 535 (jusqu'à 280**)		de 1 à 75			Hydraulique (1 vérin)	Hydraulique	1300				2600 x 1870 x 2900	de 6 x 6 à 58 x 100***
<b>AUT 200</b>		3000		200 x 116 x 450 (jusqu'à 310**)							1500				2730 x 1870 x 2900	
<b>AUT 200 L</b>		3400	200 x 116 x 535 (jusqu'à 310**)	1350	2200 x 1550 x 2200											
<b>WS 150</b>	Viande fraîche et raidie (-2 °C)	10000	150 x 150 x 900	de 1 à 40	Non	Non	1050	2700 x 1040 x 1640	de 10 à 50 (écart. des ctx)							
<b>WS 150 L</b>			1500				2320 x 1040 x 1640	de 5 x 3 à 8 x 8								
<b>CS 28 2D</b>	Viande fraîche et raidie (-2 °C), poisson et fromage	5000	-	280 x 100	7,7	Non	Non	1050	2700 x 1040 x 1640	de 10 à 50 (écart. des ctx)	Non	Manuel				
<b>BS 28 (lardons)</b>	Viande fraîche et congelée	1000	-	280 x 100	5	Non	Non	950	2320 x 1040 x 1640	de 5 x 3 à 8 x 8	Non	Manuel				

\* En fonction du produit et de l'épaisseur de coupe. \*\* Ouverture de la paroi mobile. \*\*\* Jeux de coupe standards, grilles électro érodées ou grilles à fils. \*\*\*\* Version sans trémie en option.

# Découpes de poulets



## ■ Découpe automatique COMPACT LINE



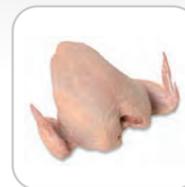
■ Pilon



■ Quartier de cuisse



■ Demi partie antérieure

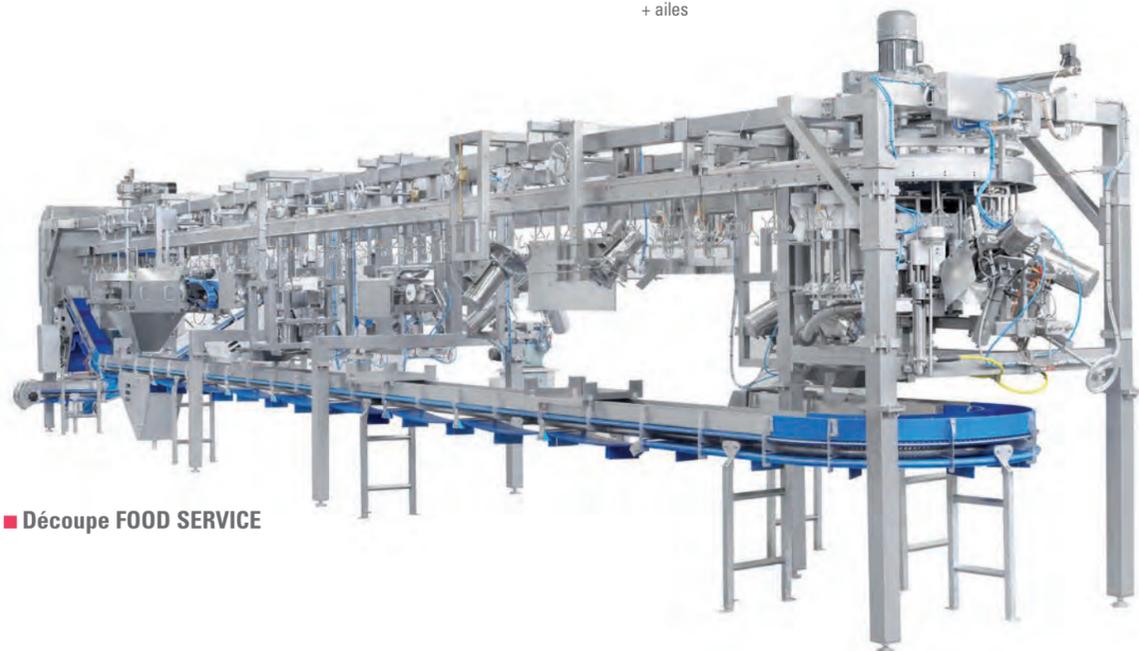


■ Demi partie antérieure + ailes

Toutes autres découpes possibles



Découvrez notre vidéo en ligne



## ■ Découpe FOOD SERVICE



Découvrez notre vidéo en ligne



■ 8, 9 ou 12 pièces



## ■ FLEX LINE



Découvrez notre vidéo en ligne



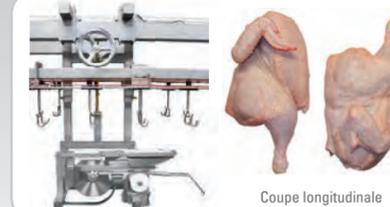
## Modules de découpe



Coupe bateau

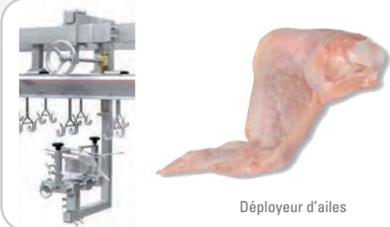


Coupe coffre

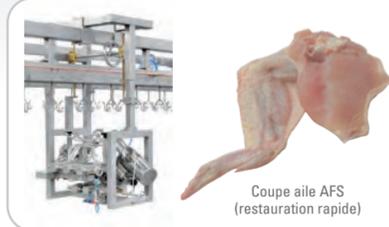


Coupe longitudinale

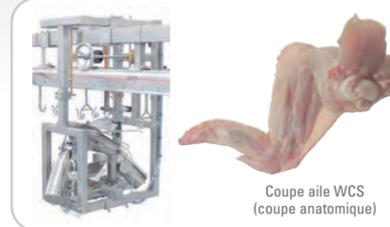
### ■ Modules de découpe de coffres



Déployer d'ailes



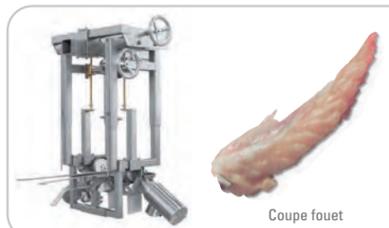
Coupe aile AFS (restauration rapide)



Coupe aile WCS (coupe anatomique)



Coupe aile médiane



Coupe fouet



Découvrez notre vidéo en ligne



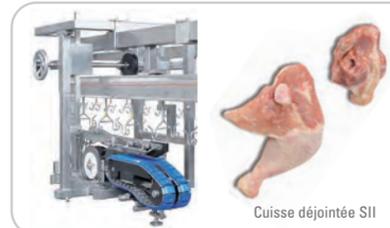
### ■ Modules de découpe d'ailes



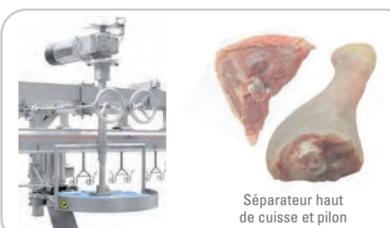
Cuisse sciée 1 lame



Cuisse sciée double lames

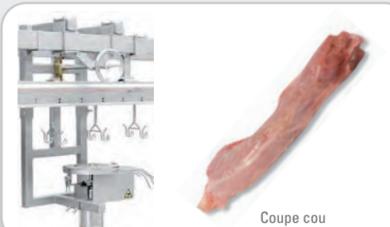


Cuisse déjointée SII



Séparateur haut de cuisse et pilon

### ■ Modules de découpe de cuisses



Coupe cou



Coupe croupion



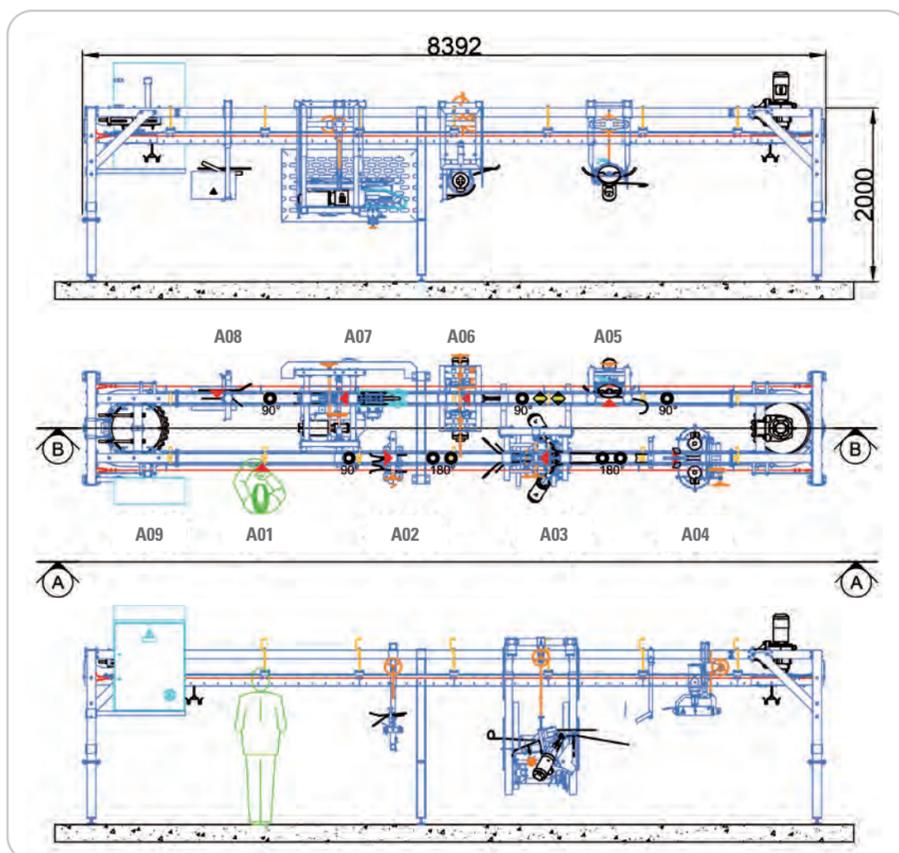
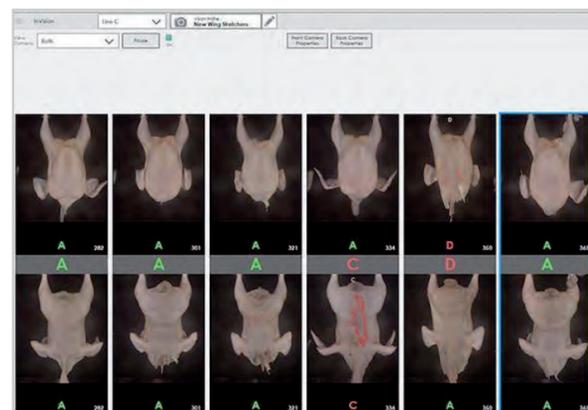
Précoupe bateau - extracteur de graisse

### ■ Modules complémentaires

Plus en détails



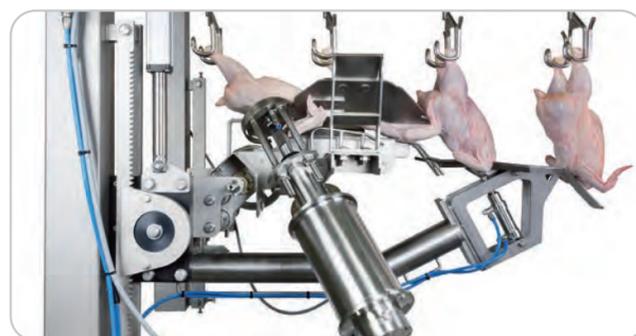
■ Logiciel de supervision



■ Ligne de découpe automatique COMPACT LINE



■ Des lignes sur-mesure pour des performances optimisées



Détail des modules de découpe

- A01 Zone d'installation de la volaille
- A02 Déployeur d'Ailes
- A03 Coupe Ailes WCS
- A04 Coupe bateau
- A05 Coupe coffre
- A06 Cuisse sciée double lame
- A07 Cuisse déjointée SII
- A08 Décrocheur Cuisse / pilon
- A09 Boîtier électrique

Détail des découpes de poulet

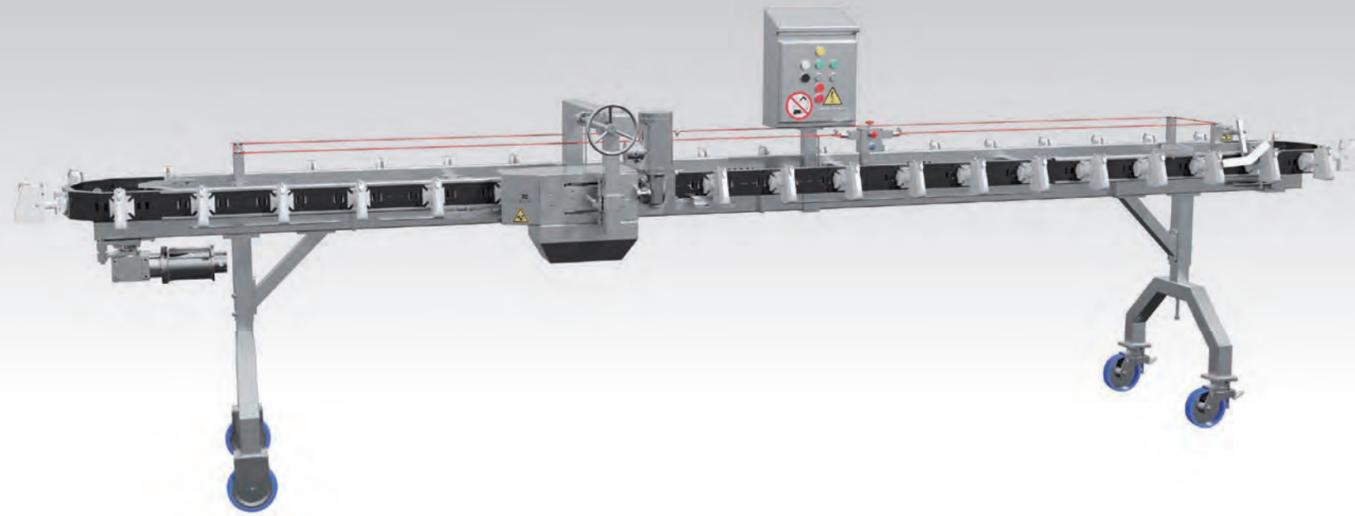


■ Les découpes de volaille

Données techniques

Types de modules	Modules de découpe	Parties découpées	Cadence (pi/h)	Châssis et moteur	Motorisation (IP66) (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
						Longueur	Largeur	Hauteur		
Modules de coffres	Coupe bateau	Bateau	6000	Inox	2 x 0,75	1055	754	949	125	
	Coupe coffre	Demi-volaille				737	680	1128	95	
	Coupe longitudinale	Demi-volaille en longueur				981	716	1101	148	
Modules d'ailes	Coupe aile médiane	Aile médiane	-	-	2 x 0,75	728	1106	1308	151	
	Coupe aile AFS	Aile entière				689	1027	1515	167	
	Coupe aile WCS					1094	785	1622	165	
	Déployeur d'ailes					413	649	1224	30	
Modules de cuisses	Coupe fouet	Fouet	6000	-	2 x 0,75	683	1206	1320	140	
	Cuisse sciée 1 lame	Cuisse entière				0,75	670	711	1075	88
	Cuisse sciée double lames	2 cuisses entières	2 x 0,75			762	985	1062	170	
	Cuisse déjointée SII	Cuisse entière	1,5			1269	1080	1457	290	
	Précoupe bateau		4000			0,75	500	700	950	500
	Extracteur de graisse					2 x 0,75	1580	957	1529	130
Modules complémentaires	Séparateur haut de cuisse et pilon	Haut de cuisse pilon	6000	-	0,75	665	887	916	45	
	Coupe cou	Cou								
	Coupe croupion	Croupion								

## VIANDE BLANCHE



■ Désosseuse semi-automatique de bateaux "COMPACT"



■ Bateau ■ Peau ■ Filets papillon ■ Filets ■ Carcasse



■ Désosseuse automatique de bateaux MAXIMA



■ Bateau ■ Peau ■ Fourchette ■ Filets avec tendons ■ Carcasse



■ Désosseuse semi-automatique de bateaux FM 7.50



■ Bateau ■ Peau ■ Filets papillon ■ Filets ■ Clavicule ■ Carcasse



■ Fileteuse automatique MAX 2.0



■ Bateau ■ Peau ■ Fourchette ■ Demi partie antérieure ■ Filets double avec/sans tendons ■ Filets simples avec/sans filets mignons ■ Filet mignon/aiguillette



## VIANDE ROUGE



■ Haut de cuisse de poulet désossé



■ Pilon désossé



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Désosseuse hauts de cuisse et pilons de poulets FM 6.50



■ Cuisse de dinde désossé



■ Pilon de dinde désossé



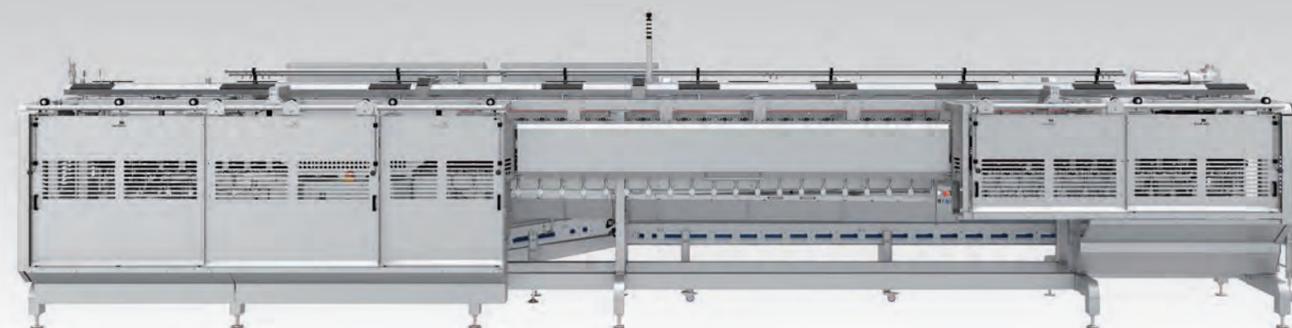
■ Aile de dinde



■ Lame du coupe tendons - FM 8.50



■ Désosseuse hauts de cuisse et pilons de dindes FM 8.50



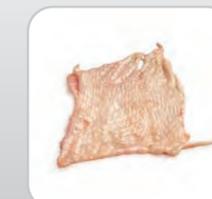
■ Désosseuse cuisse entière ULTIMATE (Rayons X)



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Désosseuse haut de cuisse OPTiX (Rayons X)



■ Peau



■ Haut de cuisse désossé



Découvrez notre vidéo en ligne

## Plus en détails



■ L'écran tactile fournit à l'opérateur des mesures précises en temps réel



■ Une coupe précise le long de l'os sans endommager la viande ou l'os

## VIANDE ROUGE



■ Désosseuse haut de cuisse OPTI TD



■ Haut de cuisse désossé



■ Pilon désossé

■ Désosseuse pilon OPTI



■ Désosseuse cuisse entière OPTI LTD



■ Pilon désossé



■ Haut de cuisse désossé

## Données techniques

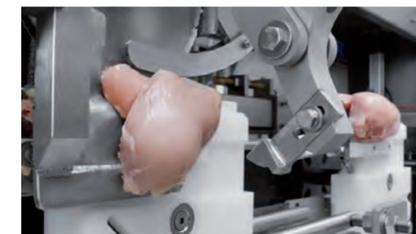
Types	Modèles	Cadence (pi/h)	Châssis et moteur	Motorisation (IP66) (kW)	Alimentation en air	Consommation d'air	Dimensions (mm)			Poids approx. (kg)	
							Longueur	Largeur	Hauteur		
VIANDE BLANCHE	"COMPACT"	1 400 - 2 400	Inox	1,5			4 498	884	1 931	700	
	FM 7.50	3 000		2,5			4 424	1 472	2 285	1 050	
	MAXIMA	3 000		Convoyeur: 0,37 Peleuse: 0,55 Désosseuse: 0,55			4 285	1 560	1 540	1 000	
	MAX 2.0	6 000		—			12 450	1 740	3 130	6 440	
VIANDE ROUGE	FM 6.50	40	Inox 304 et plastique agréée FDA Motorisation (Tout inox)	0,37 Lame du coupe tendons inclus: 1,12 kW	—	—	1 123	1 164	2 021	560 ou 635 avec lame du coupe tendons	
	FM 8.50			1,1			1 910	2 204	2 648	1 750	
	Désosseuse haut de cuisse OPTI TD	4 800 - 6 000		2,85 inclus enlèvement de la peau: 3,4			5 700	1 800	2 145	2 145	
	Désosseuse pilon OPTI			2,57							2 725
	Désosseuse cuisse entière OPTI LTD			2,85 (incl. désosseuse): 3,40							2 145
	OPTiX	14 400		Acier inoxydable			2 x 1,5	Air comprimé sec, min. 6 bars	50 l/min (13,2 gal/min)	14 306	1 610
ULTIMATE	6 000		9,25		21 m³/h	11 500	2 050	2 350	7 500		

## Plus en détails

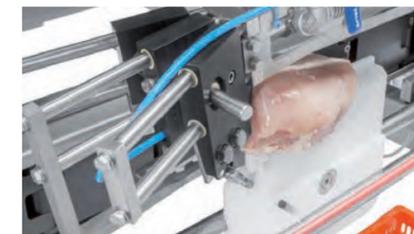
### ■ MAXIMA



■ Peleuse

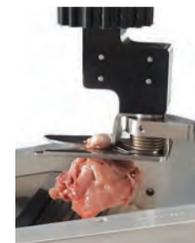


■ Unité de filetage



■ Extraction automatique de la fourchette

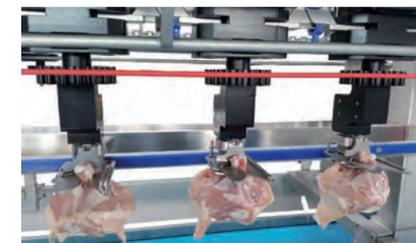
### ■ OPTI TD



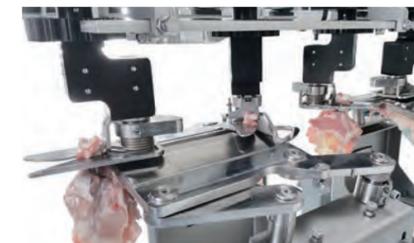
■ Module de pelage débrayable



■ Dispositif pour tirer la viande



■ Préhenseur de haut de cuisse



■ Ensemble coupe tendons et muscles



■ Trancheur à disques à 1 jeu de coupe



■ Trancheur à disques à 1 jeu de coupe



■ CB 598 jerky slicer



■ Trancheur à coupe horizontale et verticale "HVC"



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

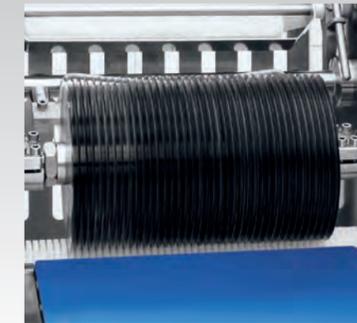


Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

## Plus en détails



■ Plaques de renfort bilatérales épaisseur 15 mm



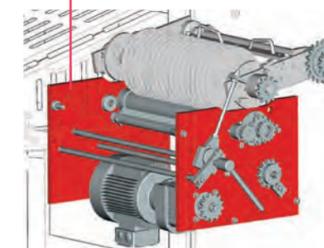
■ Jeu de coupe à disques



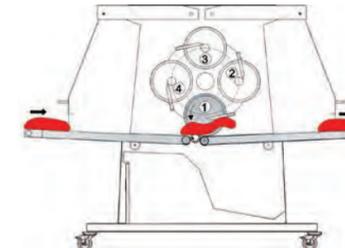
■ Caisse de rangement à disque (option)



■ Cadre de lames MBC



■ Principe de construction



■ Principe du trancheur Quattro



■ Double coupe pour émincés

## Exemples d'applications



## Données techniques

Références	Largeur de coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Variateur de fréquence	Tapis d'amenée	Tapis d'évacuation	Tapis modulaires	Ø disques de tranchage (mm)	Lame de tranchage horizontal	H de passage max. (mm)	Puis. (kW)	Dimensions machine L x H x P (mm)	Poids (kg)**
CB 435/4E compact slicer	300	18	Option	Oui	Oui	Option	200	Non	70	1,1	1720* x 700 x 1190	220
CB 495/5 K slicer 200	env. 400						300		120	2450 x 820 x 1300	260	
CB 495/5 K slicer 300	env. 600						200		70		2450 x 1020 x 1300	320
CB 495/7 K slicer 200	env. 900						300		120	2450 x 1320 x 1300		390
CB 495/7 K slicer 300	400						200		70		2480 x 820 x 1300	360
CB 495/10K slicer 200	300						120		70	2420 x 1530 x 1400		385
CB 598 jerky slicer	370 (horiz.) 300 (vert.)						25					

\* Avec tapis d'évacuation. \*\* Approximation car dépend du jeu de coupe.

## DISCONTINUS



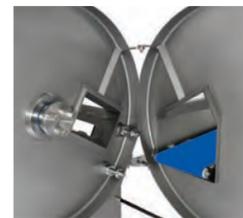
■ Trancheur Sect 230



■ Trancheur Sect 230 TC



## Plus en détails



■ Griffe de maintien

■ Nettoyage

■ Tunnel de chargement réduit pour produits plats

■ Tunnel de chargement standard

Références	Mode de fonctionnement	Mode de commande	Débit max. tranches/min	Dim. tunnel chargement L x l x H (mm)	Épaisseur de coupe avec couteau 1 branche/ 2 branches (mm)	Variation ép. au cours d'un cycle de coupe	Puis. (kW)	Poids (kg)	Dimensions hors tout L x l x H (mm)	Avancée de la griffe	Mode d'évacuation		
Sect 200	Discontinu	Manuel par potentiomètres	200 (couteau 1 branche) / 400 (couteau 2 branches)	740 x 200 x 180	de 1 à 33/de 1 à 16	Non	3,8	290	2150 x 950 x 1245	Continue	Manuel		
Sect 230				740 x 230 x 180	de 1 à 33/de 1 à 16	Oui	4,2	340	2105 x 970 x 1320				
Sect 230 C		Automate programmable*		740 x 230 x 180	de 1 à 33/de 1 à 16 (250 en option)	Non	4,2	400	2905 x 970 x 1320	Continue et séquentielle	Tapis		
Sect 230 TC				1100 x 230 x 180	de 1 à 33/de 1 à 16 (250 en option)								
Sect 230 L		Manuel par potentiomètres		Automate programmable*	1100 x 230 x 180	de 1 à 33/de 1 à 16	Non	3,8	380	2505 x 970 x 1320	Continue	Manuel	
Sect 230 LC					1100 x 230 x 180	de 1 à 33/de 1 à 16 (250 en option)							Oui
Sect 230 LTC		Manuel par potentiomètres		Automate programmable*	740 x 360 x 240	740 x 360 x 240	de 1 à 33/de 1 à 16	Non	3,8	400	2105 x 1200 x 1490	Continue	Manuel
Sect 360						740 x 360 x 240	de 1 à 33/de 1 à 16 (250 en option)						
Sect 360 TC	Manuel par potentiomètres	Automate programmable*	740 x 360 x 240	de 1 à 33/de 1 à 16 (250 en option)	Oui	4,2	460	2905 x 1200 x 1490	Continue et séquentielle	Tapis			

\* Avec écran tactile et cellules de détection.

## CONTINU



■ Trancheur continu Sect 28 CT



## Exemples d'applications



## Plus en détails



■ Tapis de maintien supérieur: vue côté entrée du produit



■ Tapis de maintien supérieur: vue côté sortie du produit



■ Griffe de maintien arrière, avancée continue ou séquentielle

Référence	Mode de fonctionnement	Mode de commande	Débit max. tranches/min	Dim. tunnel chargement L x l x H (mm)	Épaisseur de coupe avec couteau 1 branche/ 2 branches (mm)	Variation ép. au cours d'un cycle de coupe	Puis. (kW)	Poids (kg)	Dimensions hors tout L x l x H (mm)	Avancée de la griffe	Mode d'évacuation
Sect 28 CT	Continu	Automate programmable*	350/700	264 x 160	de 1 à 250	Oui	6	950	3380 x 1100 x 1500	Pas de griffe (tapis)	Tapis

\* Avec écran tactile et cellules de détection.

# Trancheurs à poids fixe

VIANDE SANS OS



■ Trancheur une piste (fermé) - Portio 1 (1 caméra)



■ Trancheur deux pistes - Portio 3D (ouvert)

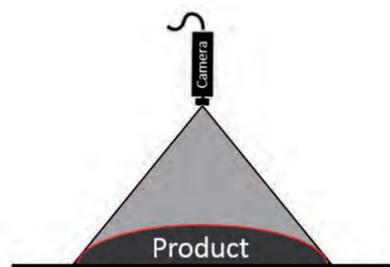


■ Trancheur une piste (ouvert) - Portio 3A (3 caméras)

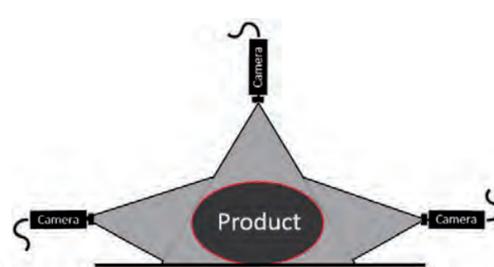


■ Trancheur deux pistes - Portio 1 DAP (ouvert)

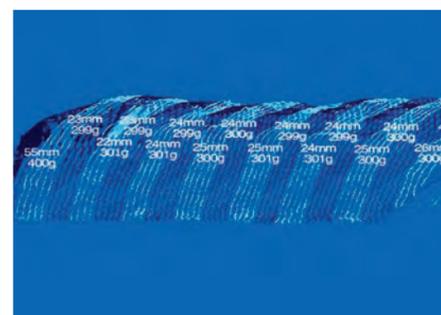
Plus en détails



■ Numérisation avec 1 caméra pour les produits plats



■ Numérisation des produits ronds avec 3 caméras placées à 120° pour un scan à 360° et 1 précision max.



■ Muscle numérisé avec visualisation des tranches virtuelles avant tranchage réel selon programme



■ Écran de commande (série)



■ Écran de commande avec col de cygne (option)



■ Logiciel de supervision Matrix



■ Balance de densité statique - Option



■ Balance de densité statique avec bac - Option



■ Balance de densité dynamique - Option (DIW = Dynamic Infeed Weigher)



■ Armoire électrique



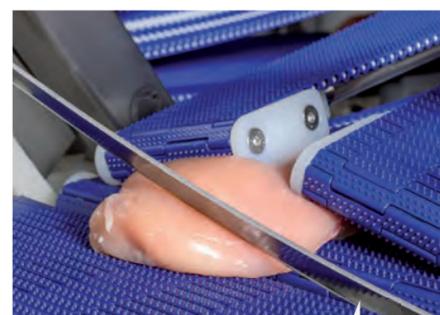
■ 5 positions de tranchage pour le Portio 1DAP



■ 3 positions de tranchage pour les Portio



■ Maintien aval de la première tranche - Option (FH = Front Holder)



■ Maintien amont du produit - Option (APH = Automatic Product Holder)



■ Maintien amont de la dernière tranche - Option (BH = Back Holder)



■ Changement d'angle manuel avec ajustement automatique de l'écartement des tapis d'amenée et d'évacuation



■ Tapis d'individualisation des tranches - Option (OPH = Outfeed Product Holder) (Obligatoire si option trieuse)



■ Nettoyage automatique - Option



Applications



■ Tende de tranche de bœuf, noix de veau et filet de volaille en cours de numérisation



■ Filets de saumon avant tranchage



■ Tapis de sortie rétractable - Option (RO = Retractable Outfeed)



■ Tapis de sortie rétractable - Option (RO = Retractable Outfeed)



■ Faux-filet en cours de maintien APH



■ Escalopes de noix de veau\*

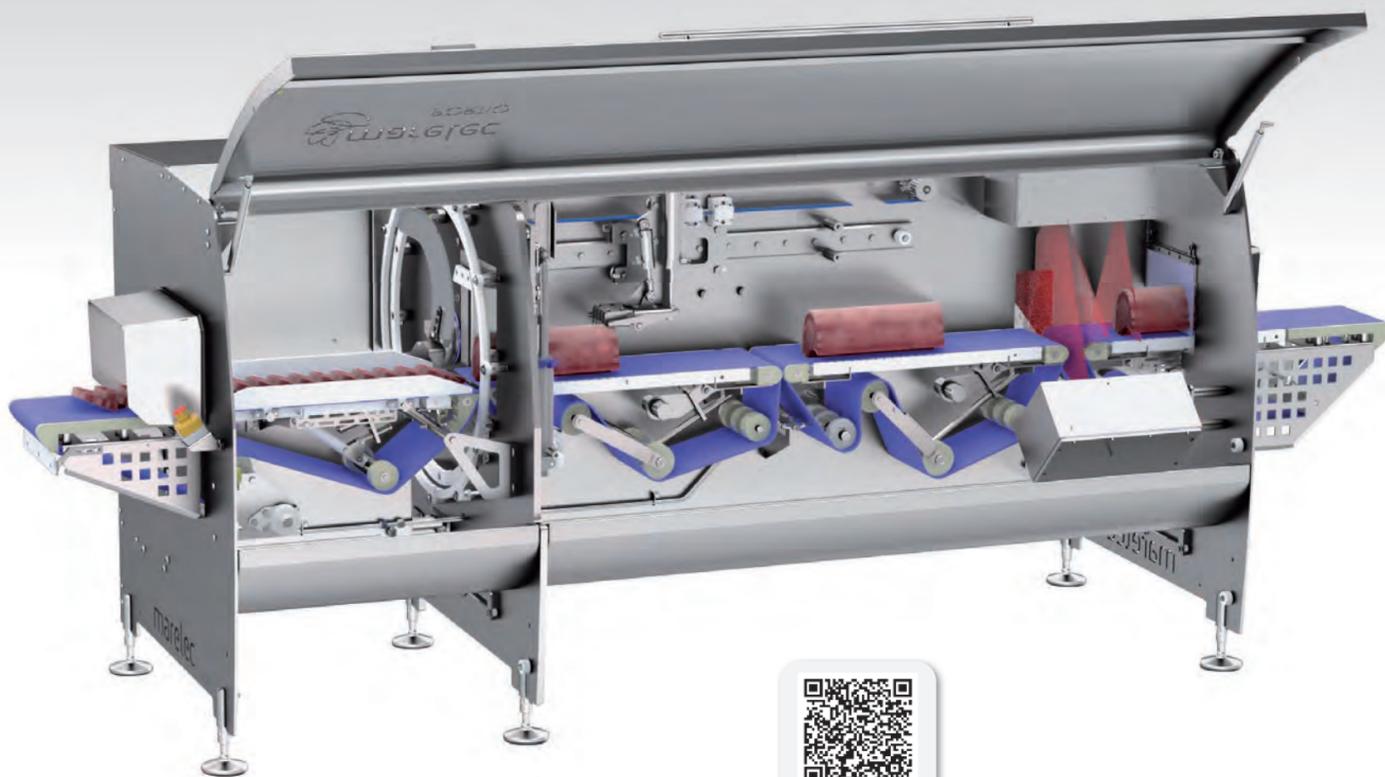


■ Filets de volaille\*



■ Darne de saumon

\* Les entames et les talons peuvent éventuellement être triés.



■ Trancheur - Portio B



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

## Plus en détails



■ Tapis d'amenée divisé en deux sections pour ne pas interférer sur le scan en cours



■ Numérisation avec 3 caméras placées à 120° pour un scan à 360°



■ Griffes assurant le maintien entre le scan et la découpe



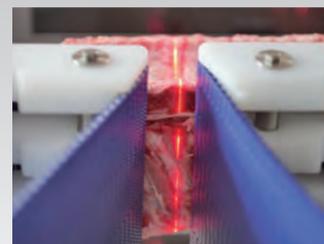
■ Tapis d'amenée avec griffes et broches antidérapantes



■ Guides latéral et vertical

■ Couteau à deux sections :  
lisse pour la viande ; crantée pour l'os

## Plus en détails



■ Scan



■ Numérisation laser



■ Griffes vues de face



■ Top holder



■ Guide couteau cranté



■ Balance de Densité statique



■ Exemple d'application



■ Exemple d'application

## Données techniques

### Caractéristiques techniques de tous les trancheurs à poids fixe\*

Modèles	Applications <sup>(1)</sup>	Pistes	Caméras	Angles de coupe (°)	Largeur du tapis (mm)	Dimensions maximales des produits (mm)			Vitesse de coupe max. (coupes/seconde)	Options							Supervision logiciel Matrix					
						Long.	Larg.	H		APH	OPH	BH	RO	DS/DIW	FH	HSC <sup>(2)</sup>						
Portio 1 <sup>(3)</sup>		1	1	0	254	950	240	150	17	x	x	x	x	x	x		x					
Portio 3			3								800			x	x	x	x	x				x
Portio 1A			1	0/30/45		950				x	x	x	x					x	x			
Portio 3A			3			800				x	x	x	x					x	x			
Portio 1F			1			700		100														
Portio 3-300			3	0		305	800	290		150	14	x	x	x		x	x			x		
Portio 3-350						356		340			12	x	x	x		x	x					x
Portio 3-400						406		380			13	x	x	x		x	x					x
Portio 3D <sup>(4)</sup>						305		280			14	x	x	x		x	x					x
Portio 1 DAP			2	2 x 3		0/15/30/45/50	229	950		210	60	25	x	x					x	x		
Portio 1		2 x 1																				
Portio B		1	3	0	254	800	200	200	5			x		x			x					

\* L'ensemble des caractéristiques techniques est donné à titre d'information. Elles sont susceptibles d'évoluer.

<sup>(1)</sup> Type de viande : sans os. <sup>(2)</sup> Découpe à grande vitesse (HSC = High Speed Cutting). <sup>(3)</sup> Existe aussi en 1-300, 1-350 et 1-400. <sup>(4)</sup> Également disponible avec une seule caméra par ligne (1D-300).

Modèles	Dimensions de la machine (mm)				Poids (kg)
	Longueur	Largeur	Hauteur de dépose	Hauteur hors tout	
Portio 1	3425	1307	950	950	950
Portio 3				1050	
Portio 1A				1036	
Portio 3A				1136	
Portio 1F	3099	1053	950	1643	740
Portio 3-300	3435	1475		1711	1270
Portio 3-350					
Portio 3-400					
Portio 3D	3653	2091	1616	2280	
Portio 1 DAP	3655	1922	810	1663	1800
Portio B	4025	1307	950	1569	1200

## Performances

Matière première	Poids des tranches	Débit**	Précision**
	> 150 g	Jusqu'à 1200 kg/h	2 g
	< 150 g	Jusqu'à 1600 kg/h	2 %
	> 150 g	Jusqu'à 1000 kg/h	1,5 g
	< 150 g	Jusqu'à 1400 kg/h	1,50 %
	> 150 g	Jusqu'à 1000 kg/h	1,5 g
	< 150 g	Jusqu'à 1400 kg/h	1,50 %

\*\* Valeur généralement constatée. À valider au cas par cas. Déviation standard dépendant du produit et de l'application. **Débit** : la capacité actuelle dépend du produit et du programme de découpe. **Capacité** : déviation standard. La précision dépend du produit et de l'application.



■ Trancheur intelligent par jet d'eau - Portio Jet



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

## Plus en détails



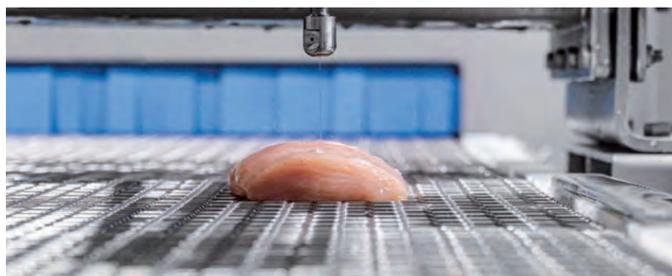
■ Module comprenant 2 stations de jet d'eau haute pression (extension possible jusqu'à 3 modules)



■ Scan des produits en 3D par numérisation avec 3 caméras placées à 120° (scan à 360°)



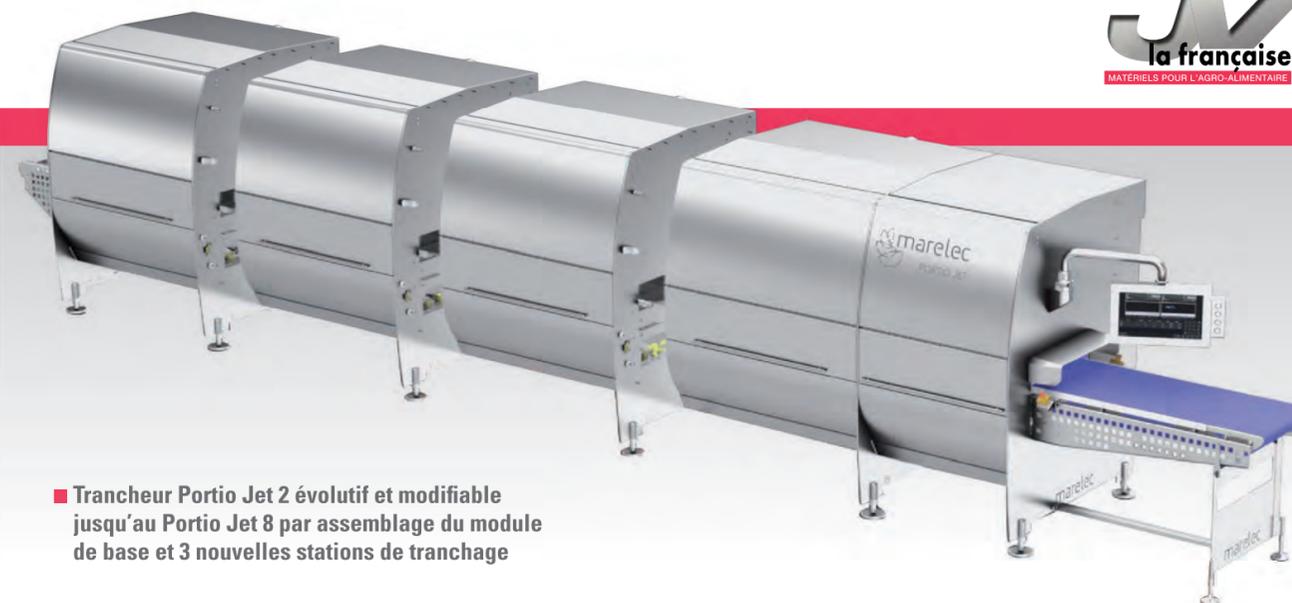
■ Logiciel d'optimisation permettant le choix du patron de découpe le plus adapté



■ Technique de tranchage par jet d'eau 100 % hygiénique



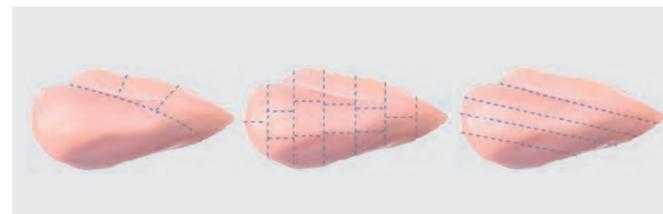
■ Cubes de poulet après découpe



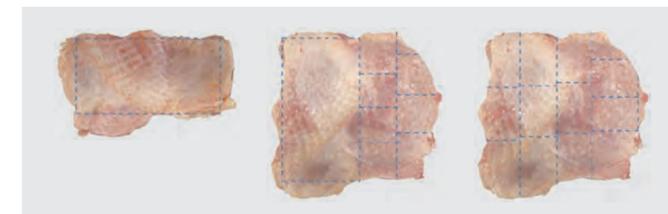
■ Trancheur Portio Jet 2 évolutif et modifiable jusqu'au Portio Jet 8 par assemblage du module de base et 3 nouvelles stations de tranchage

## Données techniques

### Patrons de découpe



■ Portions de filets de poulet



■ Portions de cuisses de poulet



■ Tranchage des filets de poulet



■ Tranchage des cuisses de poulet

## Applications et capacités

Type de viande	Matières premières	Applications	Portio Jet 2	Portio Jet 4	Portio Jet 6	Portio Jet 8
			Capacité (kg/h)			
	Filets ≈ 250 g	Cubes 15 g	> 500	> 1 000	> 1 500	> 2 000
		Cubes 30 g	> 1 000	> 2 000	> 3 000	> 4 000
		Bâtonnets 45 g	> 1 500	> 3 000	> 4 500	> 6 000
	Haut de cuisse désossé ≈ 120 g*	Steaks 85 g	> 1 000	> 2 000	> 3 000	> 4 000
	Cuisse entière désossée ≈ 220 g*	Cubes 20 g	> 700	> 1 400	> 2 100	> 2 800

\* Avec pompe de 6000 bars en option.

Les spécifications dépendent des caractéristiques du produit. Contactez notre équipe commerciale pour connaître le rendement et la capacité de votre application.

## Spécifications techniques

Modèles	Programmes utilisables	Pression max. (bar)	Consommation d'eau (l/h)	Puis. (kW)	Alimentation électrique	Vitesse du convoyeur (mm/s)	Station de tranchage	Largeur du convoyeur (mm)	Dimensions de la machine (mm)			Poids (kg)
									Longueur	Largeur	Hauteur	
Portio Jet 2	299	Standard : 3800 En option : 6000	200	40	3 x 400 VAC + N + PE 63A	50-450	2	600	4550	1657	2031	1500
Portio Jet 4			400						6000			2000
Portio Jet 6			600						7450			2500
Portio Jet 8			800						8900			3000



■ Modèle compact M3/6



■ Trieuse en ligne avec un trancheur Portio



■ Ligne de triage pondéral selon CDC



■ Trieuse pondérale pour volailles entières



■ Trieuse pondérale pour découpes de poulets



■ Ligne de triage pondéral selon CDC (3 niveaux)

## Plus en détails



■ Ligne complète



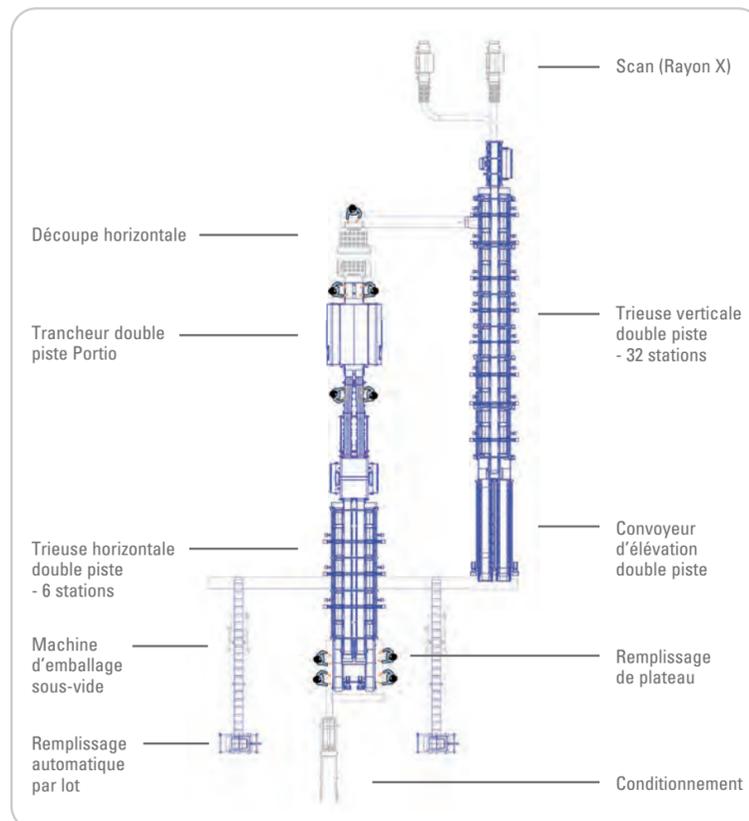
■ Bras de poussée pour une vitesse de tri supérieure



■ Unité de pesage M1



■ Une surveillance complète de la production pour un contrôle et une efficacité optimisés



■ Exemples de lignes complètes



■ Système de triage classique avec tapis d'alimentation, pesage dynamique et tapis de triage

### Caractéristiques techniques des modèles compacts M3

	M3/6	M3/8
Stations	6	8
Dimensions du convoyeur L x l x H (mm)	3 235 x 643 x 825	4 185 x 693 x 825
Dimensions du produit l x L (mm)	240 x 400	290 x 400
Poids du produit	15 g - 1,5 kg	100 g - 3 kg
Options	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Logiciel de supervision Matrix</li> <li>– Imprimantes d'étiquettes : PR1 ou PR2</li> <li>– Acier inoxydable 316</li> <li>– Courroie d'alimentation</li> <li>– Mise en lots</li> </ul>	

## Données techniques

### Dispositifs d'alimentation

		Applications	Capacités* (pièce/min)
En ligne		Découpe de volailles	120
		Volailles entières	80
		Découpe principales de bœuf	60
Compartment en ligne		Découpe de volailles fraîches (filets, pilons, hauts de cuisse)	140
Circulaire		Produits congelés	120
Perpendiculaire avec convoyeur en Z		Longes et ribs de porc	100
Entrée à grande vitesse (tapis court)		Découpe de volailles	180
Entrée à grande vitesse		Découpe de volailles	200
Bras poussant rotatif		Filets de poulets	200

\* Les capacités actuelles dépendent des dimensions et de l'état du produit.



■ Découenneuse manuelle



■ Découenneuse manuelle spéciale jambon



■ Découenneuse automatique ou manuelle



■ Découenneuse automatique CB 619



■ Découenneuse automatique industrielle (intégrable)



■ Découenneuse CB 609 (Kebab AutoReturn)

## Plus en détails



■ Rouleau presseur type étoile (CB 619 capot ouvert)



■ Convoyeur modulaire (option sur la CB 619)



■ Sécurité ICO pour machines manuelles (option)



■ Découvrez notre vidéo en ligne



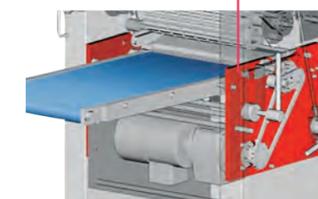
■ Plaque de renfort 15 mm



■ Ligne spéciale "Döner Kebab" de 2 à 5 coupes



■ Utilisation manuelle d'une machine mixte



■ Principe de construction avec plaque de renfort (en rouge)

## Exemples d'applications



■ Machine spéciale "Döner Kebab"

## Données techniques

Réf.	Utilisation	Bâti	Larg. coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Dispositif de sécurité ICO	Tapis d'amenée	Tapis d'évacuation	Tapis d'évacuation couennes	Tapis modulaires	Rouleaux presseurs	Hauteur réglable (mm)	Hauteur de passage max. (mm)	Puis. (kW)	Dimensions machine L x l x H (mm)	Dimensions des lames (mm)	Poids (kg)
CB 435	Auto et manuelle	Standard	430	24	Opt.		Oui	Non			Non	90	0,75	1 210/1 660** x 800 x 1 190	445 x 20 x 1	225/210***
CB 496														1 210/1 860** x 800 x 1 190		240/220***
CB 496 gyros	Auto	Intégrable*	500	29	Non	Oui	Opt.	Opt.	Opt.	Oui	Oui	120	1,1	910 x 1 190 x 1 210	510 x 20 x 1	210
CB 503				28										1 860 x 865 x 1 190		265
CB 503 kebab				29										980 x 1 190 x 1 360		235
CB 504				31										2 280 x 865 x 1 220		280
CB 519			29	2 260 x 865 x 1 370	310											
CB 604			600	2 280 x 965 x 1 220	300											
CB 619			29	1 660 x 965 x 1 420	330											
CB 703 kebab			28	1 065 x 1 130 x 1 360	300											
CB 704			700	2 280 x 1 065 x 1 220	320											
CB 719			31	2 260 x 1 065 x 1 370	350											
C 420	Manuelle	Standard	430	19	Opt.	Non	Non	Non	Non	Non	Non	-	0,75	500 x 700 x 420	445 x 20 x 1	70
C 460			750 x 750 x 960											150		
C 560			750 x 815 x 960											180		
C 660			750 x 915 x 980											170		
C 860			750 x 1 115 x 980											200		

\* Socle ouvert 4 faces. \*\* Avec tapis d'évacuation. \*\*\* Sans tapis d'évacuation.



■ **Éplucheuse standard**  
Verrouillage du porte-lame manuel (leviers)



■ **Éplucheuse automatique**  
Fermeture et verrouillage du porte-lame pneumatiques



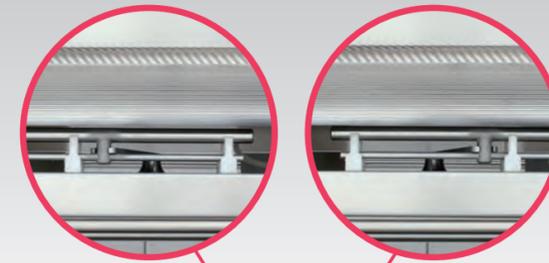
■ Éplucheuse



■ Sécurité ICO pour machines manuelles (option)



■ Forme trapézoïdale particulièrement stable



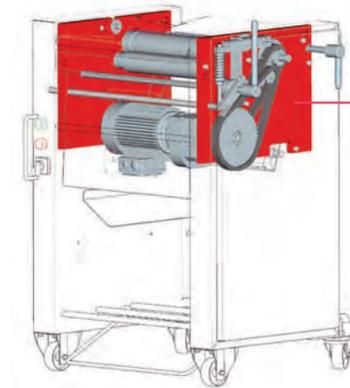
■ Nettoyage continu du rouleau entraîneur par air comprimé (mouvement de va-et-vient)



■ Rouleau entraîneur + rouleau de nettoyage



■ Les Références V 4744 et V 5744 turbo dispose d'un support de lame solidaire et basculant



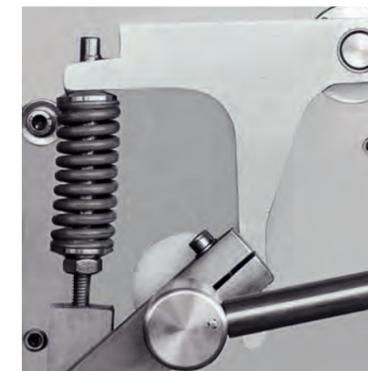
■ Principe de construction avec plaque de renfort (en rouge)



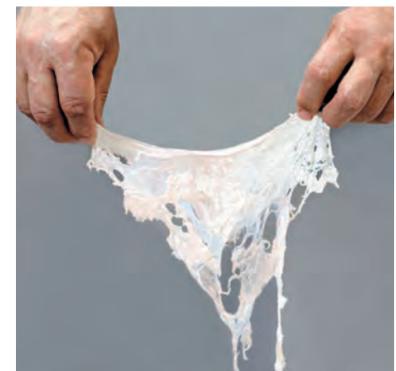
■ Plaque de renfort 15 mm



■ Changement de lame rapide sans outillage (option)



■ Support lame montée sur ressort



■ Résultat

Références	Utilisation	Bâti	Larg. coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Changement lame rapide sans outillage	Besoin en air comprimé	Conso. moyenne air comprimé (l/min)	Détendeur air comprimé	Dispositif de sécurité ICO	Puissance (kW)	Dimensions de la machine L x l x H (mm)	Dimensions des lames (mm)	Poids (kg)
V 460 N	Artisanale ou industrielle	Trapézoïdale	430	37	Opt.	6 bars minimum	250	Oui	Opt.	0,75	700 x 750 x 970	445 x 20 x 1	150
V 560 N			500								700 x 815 x 970	510 x 20 x 1	180
V 4744 Turbo	Industrielle		430	44						1,1	700 x 750 x 970	445 x 20 x 1	170
V 5744 Turbo			500								700 x 815 x 970	510 x 20 x 1	200

## Plus en détails et exemples d'applications



■ Peleuse automatique pour poisson blanc



■ Peleuse automatique pour saumon (1 piste)



■ Peleuse automatique pour saumon (2 pistes)



■ Peleuse manuelle (gamme complète pour tous types de poisson)



■ Peleuse automatique à tambour de croûtage superficiel



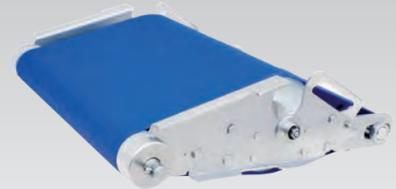
■ Tapis d'évacuation des peaux (option SBW 496)



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Sécurité ICO pour machines manuelles (option)



■ Unité de pression SBW 496



■ Rouleau entraîneur avec stries longitudinales fines



■ Rouleau entraîneur à stries longitudinales uniquement (+ rouleau de nettoyage)



■ Rouleau entraîneur à stries longitudinales et transversales + peigne



■ Rouleau presseur spécial saumon



■ Double piste



■ Exemples d'applications: lieu jaune, flétan noir, loup de mer...



■ Machine de table



■ Machine automatique



■ Pelage de peaux fines de saumon

## Données techniques

Références	Utilisation	Bâti	Largeur de coupe (mm)	Rouleau d'entraînement	Vitesse (m/min)	Sécurité ICO	Tapis d'amenée et d'évacuation	Air bag	Alimentation en eau (l/h)	Puis. (KW)	Dimensions machine L x l x H (mm)	Poids (kg)
Cortex CF 300 Counterboy	Artisanale	Machine de table (Socle en opt.)	280	Stries L&T*	19	Non	Non	Non	50	0,25	400 x 560 x 320 (500 x 560 x 950)****	50 (avec socle 65)
Cortex CF 420										80		500 x 700 x 420 (600 x 700 x 950)****
Skinex S 420	Artisanale et industrielle		430	Stries L*	24	Opt.			80	0,75	750 x 750 x 960	150
Cortex CF 460												
Skinex S 460				Stries L*	29				200		1860 x 800 x 1190	240
Cortex CBF 496	Industrielle	Sur roues	2 x 300	Stries L&T*	24	Non	Oui	Opt.	Approx. 200		1860 x 800 x 1310	250
Cortex CBF 496 Salmon								Non	Approx. 300	1860 x 1200 x 1310	360	
Cortex CBF 496/7 Salmon twin								Opt.	200	1860 x 800 x 1190	240	
Skinex SB 496								Non	1,1	1820 x 800 x 1190	240	
Skinex QS 888 (2 pistes)								150	5***	2600 x 1550 x 1500	680	
Freeze Drum skiner TFE 350 A								150 + 600**	5***	2600 x 1750 x 1500	660	
Freeze Drum skiner TFE 350 W	570	7,5***	2600 x 1750 x 1500	820								
Freeze Drum skiner TFE 550 W	230	17	1420 x 750 x 1060	280								
SBS 416	Artisanale et industrielle		2 x 200	Stries L*	29	Non		Non	Approx. 200	1,1	1820 x 810 x 1190	250
QS 21												
QS 98												

\* Strie L: Stries longitudinales. Stries L&T: Stries longitudinales et transversales. \*\* Refroidissement liquide. \*\*\* Y compris puissance à froid. \*\*\*\* Avec socle.



■ **Peleuses automatiques pour volailles CB standards** (Gamme de 430 à 600 mm)



■ **Peleuse automatique CBP 695 Volailles**



■ **Peleuse automatique CBP 496 Volailles**



■ **Peleuse automatique CBP 695 Vario** (2 pistes)

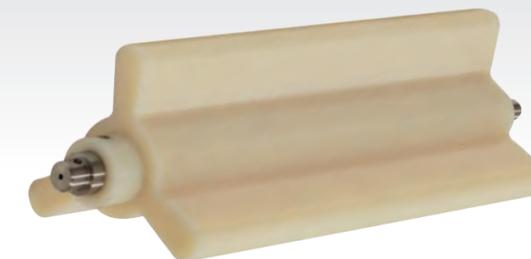
## Plus en détails



■ **CBP 496 Volailles ouvertes**

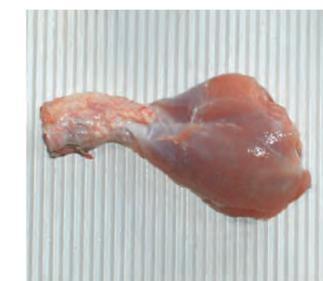


■ **Rouleau presseur type étoile**



■ **Rouleau presseur pour Vario**

## Exemples d'applications



## Données techniques

Références	Application	Largeur de coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Tapis d'amenée et d'évacuation	Tapis d'évacuation des peaux	Tapis modulaire	Rouleaux presseurs	Hauteur de passage max. (mm)	Puissance (KW)	Dimensions machine L x l x H (mm)	Poids (kg)
<b>CBP 496 Volailles</b>	Poulet: cuisse entière/haut de cuisse/cuisse/filet	430	24	Oui	Option	Option	Rouleau étoile, air bag en option	90	0,75	1860 x 800 x 1190	240
<b>CBP 496 Vario</b>	Carcasse de poulet, cuisse et filet de dinde	2 x 160					Rouleau spécifique 3 ou 5 taquets	160		1890 x 850 x 1260	265
<b>CBP 695 Volailles</b>	Poulet: cuisse entière/haut de cuisse/cuisse/filet	600					Rouleau spécifique 3 ou 5 taquets	90		2280 x 965 x 1190	300
<b>CBP 695 Vario</b>	Carcasse de poulet, cuisse et filet de dinde	2 x 180					Rouleau spécifique	160		2390 x 970 x 1270	320



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

■ Machine sous-vide - Gamme de table "T"



■ Machine sous-vide - Gamme simple cloche "M"



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne

■ Machine sous-vide - Gamme simple cloche "M"



■ Machine sous-vide - Gamme double cloche "D"



■ Machine sous-vide - Simple cloche avec rouleaux d'amenée, de transfert et d'évacuation



■ Bac de rétraction HV 40/60



■ Bac de rétraction HV 55/75



■ Bac de rétraction HV 55/75  
Avec rouleaux d'amenée et d'évacuation



■ Contre barre démontable pour le nettoyage



■ Plaques de compensation inclinées



■ Pédale de déclenchement



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Machine sous-vide - Double cloche automatique  
avec tapis et bac de rétraction A5000



### Données techniques

Références	Catégorie	Modèle	Matériau	Hauteur max. produit (mm)	Mode de soudure	Pompe à vide (m³/h)	Automate	Capteur de vide*	Remise à l'atm. prog. (Soft Air)	Réinjection de gaz	Plaques de compensation couvercle	Plaques de compensation	Branchement	Puiss. pompe standard (kW)	Dimensions extérieures L x P x H (mm)																
T2	De table		Cuve inox & couvercle transparent	100 ou 140 avec couvercle bombé	Simple	4 ou 8 en opt.	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure	-	-	-	-	-	Monophasé	0,5	365 x 500 x 300/340 (bombé)																
T3				160										8 ou 16 en opt.	0,7	430 x 550 x 410															
T4				180										16 ou 21 en opt.	1,3	530 x 590 x 460															
T5 (spécial poisson)				95										21	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure ou 10 prog. en option	Option (oblige option 10 prog.)	Option (oblige option 10 prog.)	Option (oblige option 10 prog.)	1,3	985 x 515 x 430											
T6				220										16 ou 21 en opt.	10 prog. en série	Option	Option	Option	3,3	610 x 570 x 480											
M1				220										21 ou 40 en opt. (40 oblige opt. 10 prog.)	10 prog. en série	Option	Option	Option	3,3	665 x 640 x 1 020											
M2	Simple cloche		Inox	95	Double soudure En option : - Coupe sac : soudure simple (gratuit) - Durées différenciées pour sacs rétractables ou épais (soudure 1-2) - Soudure bi active pour sacs aluminium (2 barres chauffantes 5 et 8 mm)	40 ou 63 en option	10 programmes en série	Option (oblige opt. 10 prog.)	Option (oblige opt. 10 prog.)	Option (oblige opt. 10 prog.)	-	Option : plaque(s) plate(s) ou inclinée (pour diriger la sauce au fond du sac)	Mono ou triphasé si option 40 m³/h	3,3	735 x 815 x 1 020																
M3 (spécial poisson)				21 ou 40 ou 63 en opt. (40 et 63 oblige opt. 10 prog.)										1 durée pour le vide + 1 pour la soudure ou 10 prog. en opt.	Option (oblige opt. 10 prog.)	Option (oblige opt. 10 prog.)	Option (oblige opt. 10 prog.)	3,3	990 x 560 x 950												
M4				200										40 ou 63 en opt.	Option	-	Option : plaque(s) plate(s)	Triphasé	3,5	735 x 900 x 1 130 (1 470 avec couvercle ouvert)											
M5				210										63 ou 100 ou 160 en opt.					3,5	935 x 1 000 x 1 140 (1 540 avec couvercle ouvert)											
M6				175										100 ou 160 ou 300 en opt.					3,3	1 135 x 1 000 x 1 140 (1 540 avec couvercle ouvert)											
M7				215										40 ou 63 en opt.					3,3	700 x 680 x 1 040											
M8				230										63 ou 100 en opt.					3,5	910 x 830 x 1 060											
D1				Double cloche															Inox	230	63 ou 100 ou 160 en opt.	10 programmes en série	Option	Option	Option	-	Option : plaque(s) plate(s)	Triphasé	6,2	1 440 x 920 x 1 205	
D3																				250									160 ou 300 en opt.	9,7	1 865 x 1 100 x 1 230
D4																				270									160 ou 300 en opt.	4,4	2 050 x 1 275 x 1 245
D6	180	40 ou 63 ou 100 en opt.	4,4		1 345 x 720 x 1 040																										
A5000 L	Double cloche auto. avec tapis + bac rétraction	Sur pieds réglables	Inox	200		300 (externe) Opt. : 2 <sup>e</sup> pompe de 300 m³/h externe (cycle raccourci)	Standard 10 prog. incl Capteur & soft air	Série 03 capteur (sans PA & H <sub>2</sub> O)	Série 03 capteur (sans PA & H <sub>2</sub> O)	-	-		5,5	2 020 x 923 x 1 230																	
A5000 LL				Opt. : 2 <sup>e</sup> pompe de 300 m³/h externe (cycle raccourci)											Standard 10 prog. incl Capteur & soft air	Série 03 capteur (sans PA & H <sub>2</sub> O)	Série 03 capteur (sans PA & H <sub>2</sub> O)	Opt. (seulement sur la barre avant)	5,5	2 020 x 923 x 1 230											

\* Comprend : Détection de l'évaporation : Prog. PA + Détection du point

d'ébullition : Prog. H2O capteur de vide.

### Bacs de rétraction

Références	Volume (l)	Profondeur	Hauteur de travail (mm)	Plateau d'immersion	Dimension plateau d'immersion L x l (mm)	Remplissage d'eau automatique	Hotte	Tapis d'amenée et d'évacuation amovibles (mm)	Branchement	Puiss. (kW)	Dimensions extérieures	
											Option	L x P x H (mm)
HV 40/60	70	250	935	Plateau inox Option : roulettes	600 x 400	Option	Option	-	Triphasé	9	Sans hôte	850 x 770 x 1 345
	Hôte				850 x 770 x 1 506							
HV 55/75	140				750 x 550			Tapis d'amenée : 676 Tapis d'évacuation : 762		15	Sans hôte	998 x 900 x 1 350
											Hôte	998 x 900 x 1 506

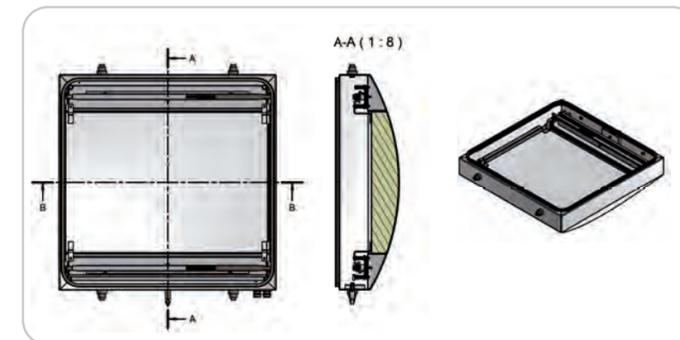
### Plus en détails



Exemples d'applications



Plaque de compensation couvercle



# Emballage sous-vide - Assécheurs



■ Machine sous-vide semi-automatique - S 940



■ Assécheurs - DR 600 / DR 800



■ Machines sous-vide en ligne automatique - Gamme Dublino



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Machines sous-vide en ligne automatique - Gamme AS 38



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Tunnels de rétraction par immersion TU 77

■ Tunnels de rétraction par immersion TU 120/100

■ Tunnels de rétraction par jet d'eau - TU 600 / TU 800



■ Ligne complète de conditionnement sous-vide S 940 / TU 77



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Ligne complète de conditionnement sous-vide AS 38 / TU 800 / DR 800

## Plus en détails



■ Commande écran Dublino



■ Système de découpe Dublino



■ Convoyeur de l'AS 38 - 1500



■ Chambre de mise sous-vide (Gamme AS 38)



■ Lame d'air du séchoir



■ Intérieur du tunnel de rétraction par jet d'eau



■ Commande écran assécheur



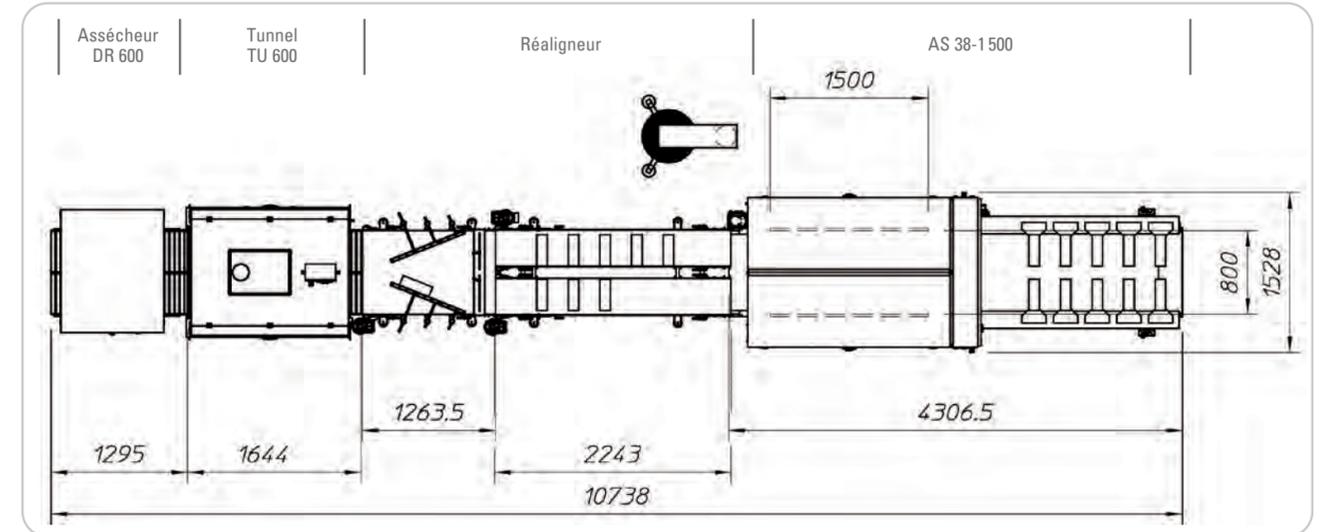
■ Système de soudure-découpe sur Dublino

## Exemples d'applications



## Données techniques

### ■ Disposition d'une ligne (de droite à gauche):



### Machines sous-vide

Modèles	Longueur des barres de soudure (mm)	Distance entre 2 barres de soudure parallèles (mm)	Hauteur de couvercle (mm)	Cycles de production	Secteur	Roots (m³/h)	Pompe à vide (m³/h)	Dimensions (mm)		
								Longueur	Largeur	Hauteur
<b>S 940</b>	2 x 630 ou 1 x 550 + 1 x 980	870	270	Jusqu'à 1,5 cycle par minute	Viande, saucisses, fromage	-	100, 160, 200, 300	1100	1000	1070
<b>Dublino 96</b>	1000	600	160/220/260	Jusqu'à 2 cycles par minute	Viandes fraîches et transformées, salaisons, fromages et poissons	500/1000/1500	300/2 x 300/630	2705	1100	1630
<b>Dublino 800</b>		680						2705	1350	
<b>Dublino 860</b>		860						2705	1350	
<b>Dublino 1396</b>	1300	600			Volaille, fromage comme "Mozzarella" ou "tranches de Parmesan"			3460	1100	

Principales options disponibles (selon modèle): système de prédécoupe; système de soudure bi-actif (soudure supérieure et inférieure); thermorégulation des barres de soudure (en combinaison avec la soudure bi-actif) pour contrôler la température des barres de soudure; butées sur bande transporteuse pour les produits ronds. Dublino 800 uniquement: système de découpe par lame avec aspiration des excédents de sacs.

Modèles	Configuration barres de soudure	Longueur des barres de soudure (mm)	Distance entre 2 barres de soudure parallèles (mm)	Hauteur de couvercle (mm)	Cycles de production	Secteur	Roots (m³/h)	Pompe à vide (m³/h)	Ré-aligneur	Dimensions (mm)		
										Longueur	Largeur	Hauteur
<b>AS 38 - 1000</b>	2 parallèles	2 x 1000	800	160/220/260/300/360	Jusqu'à 3 cycles par minute	Viandes fraîches et transformées, salaisons et poissons	1000/1500	2 x 300/630	Option	3035	1500	2047
<b>AS 38 - 1500</b>		2 x 1500	860							4065		

Options disponibles: système de soudure bi-actif (soudure supérieure et inférieure); thermorégulation des barres de soudure (en combinaison avec la soudure bi-actif) pour contrôler la température des barres de soudure, bâton sur bande transporteuse pour les produits ronds, bande de chargement séparée; système à double chambre, vide souple. Les modèles AS 38 comprennent de série: la prédécoupe, la découpe totale et l'aspiration des "petits morceaux".

### Assécheurs

Modèles	Largeur maximale de produit (mm)	Hauteur maximale de produit (mm)	Vitesse du tapis convoyeur (m/min)	Contrôle	Dimensions (mm)		
					Longueur	Largeur	Hauteur
<b>DR 600</b>	575	260/350	0-28	Électromécanique/PLC	1235	1375	1775
<b>DR 800</b>	775						

### Tunnels de rétraction

Modèles	Type de bac	Chauffage de l'eau	Capacité du réservoir d'eau (l)	Largeur maximale de produit (mm)	Hauteur maximale de produit (mm)	Vitesse du tapis convoyeur (m/min)	Contrôle	Dimensions (mm)		
								Longueur	Largeur	Hauteur
<b>TU 600</b>	À aspersion	À résistance ou à émission de vapeur	120	580	260/350	0-28	Électromécanique/PLC	1652	1290	2075
<b>TU 800</b>				780						
Modèles	Type de bac	Chauffage de l'eau	Capacité du réservoir d'eau (l)	Dimensions tapis d'immersion (mm)	Profondeur d'immersion (mm)	Vitesse du tapis d'immersion (m/min)	Contrôle	Dimensions (mm)		
<b>TU 77</b>	À immersion	À résistance ou à émission de vapeur	170	700 x 650	250	fixe - 6,5	Électromécanique/PLC	900	1320	1750
<b>TU 120/100</b>				800 x 930	300	réglable - 0-28		1680	1482	2149

# Opereuseuses semi-automatiques



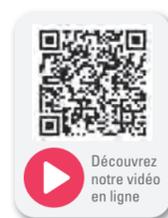
■ Opereuseuse TPS Soudure



■ Opereuseuse TPS Mini



Découvrez notre vidéo en ligne



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Opereuseuse TPS XL



■ Rotarius

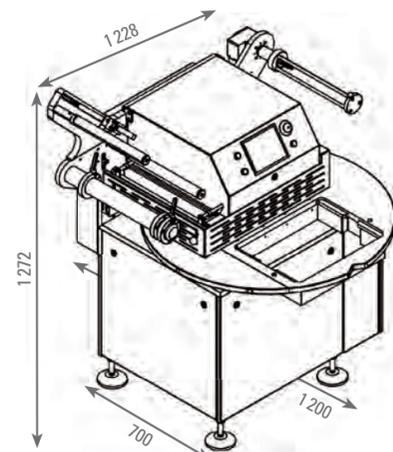
## Plus en détails



- Tiror auto, avec boutons (option)
- Tableau de commande
- Interface tactile et intuitive
- Enroulement du squelette
- Support bobine
- Commande par clé TPS XL
- Plateau tournant à 360°
- Capot de protection
- Change d'outillage facile et rapide
- Process skin (TPS XL et Rotarius)

## Données techniques : format maximal des barquettes (mm)

1. TPS Mini			2. TPS soudure et XL			3. Rotarius		
Config. du moule	Dimensions LxP x H (mm) coupes contour	Détail	Config. du moule	Dimensions LxP x H (mm) coupes contour	Détail			
1:1	260 x 180 x 100		1:1	370 x 270 x 120		406 x 294	406 x 137	190 x 294
1:2	180 x 125 x 100		1:2	185 x 270 x 120		406 x 82	118 x 294	
1:3	180 x 80 x 100		1:3	285 x 120 x 120		190 x 137	82 x 294	
1:4	135 x 95 x 100		2:2	180 x 135 x 120		190 x 82	118 x 137	
1 x rond	Ø 180 x 100		1 x rond	Ø 290 x 120				
2 x rond	Ø 130 x 100		2 x rond	Ø 180 x 120				



### ■ TPS Mini - TPS soudure et XL

Caractéristiques techniques	TPS Mini	TPS Soudure	TPS XL
Modèle	De table	De table ou sur roues	Sur roues
Fonctions	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz	Soudure uniquement	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz, Skin
Pompe à vide (m³/h)	8	—	21, options: 40, protection O <sub>2</sub>
Hauteur de travail (mm)	Selon table	Selon table ou 930	850
Durée du cycle (s)	25 à 30	15	25 à 30
Air comprimé (bar & l/min)	6 bars et 20 l/min	6 bars et 20 l/min	6 bars et 20 l/min
Laize max. (mm)	280	400	420
Diamètre max. de la bobine (mm)	250	250	250
Compresseur	Option	Option	
Tables de dépose latérales			Option
Enrouleur de lisière	—	—	
Filtre à liquides			
Nombre d'outillages dans le pas d'avance	1	1	1
Branchement	Monophasé	Triphasé	Triphasé
Puissance moteur (kW)	0,85	1	1,75
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	490 x 650 x 680	Modèle de table : 490 x 560 x 480 Mobile sur roue : 570 x 560 x 1300	580 x 830 x 1300

### ■ Rotarius

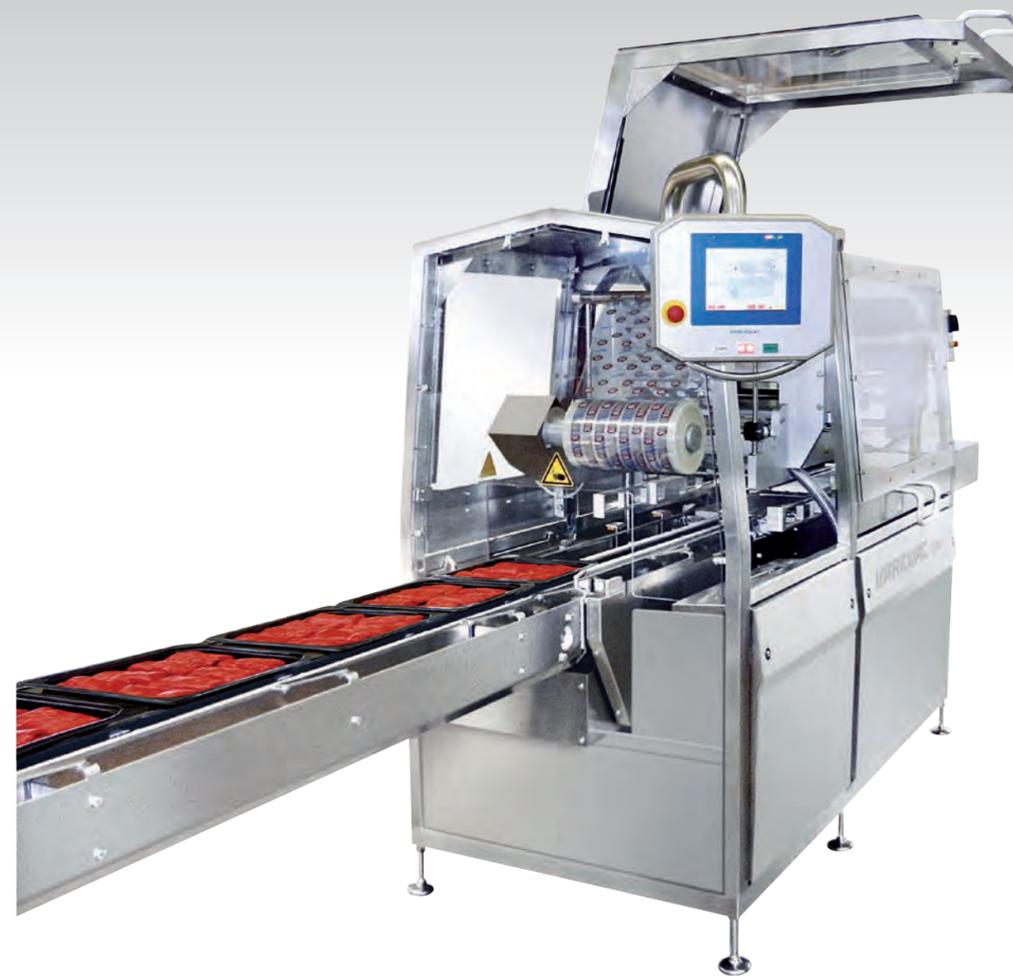
Interface de commande	Écran tactile de 7"
Branchement électrique	3 x 230/400 V/N/PE 50/60 Hz
Air comprimé (bar)	Mini 6
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 3")
H barquettes (mm)	Jusqu'à 100
H barquettes skin (mm)	Jusqu'à 40
H produits dépassants (skin) (mm)	Jusqu'à 25
Cadence max. selon config.	4 - 8 cycles/min
Poids (kg)	450
Encombrement (m³)	1,6
<b>OPTIONS</b>	
	Filtre à liquide
	Filtre à particules
	Photocellule pour film imprimé
	Étagère outillages pour formats multiples
	Préchauffage outillages sur étagère
	Process SKIN



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Operculeuse moyenne cadence TPS 1000 / 2000



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Operculeuse haute cadence Linus 650

## Exemples d'applications

### ■ Conditionnement sous-atmosphère



### ■ Conditionnement Skin (application uniquement disponible sur les modèles TPS XL et Rotarius)



■ Operculeuse très haute cadence Linus 1100

## Plus en détails



■ Interface programmable Linus 1100



■ Dépileur de barquettes Linus



■ Convoyeur d'entrée Linus 1100



■ Convoyeur d'indexation par Servomoteur Linus 1100



■ Outillage Linus



■ Bras de transfert outillage Linus



■ Enrouleur du squelette de film Linus



■ Convoyeur de sortie Linus 1100



■ Chariot Linus 650 et 1100

## Données techniques

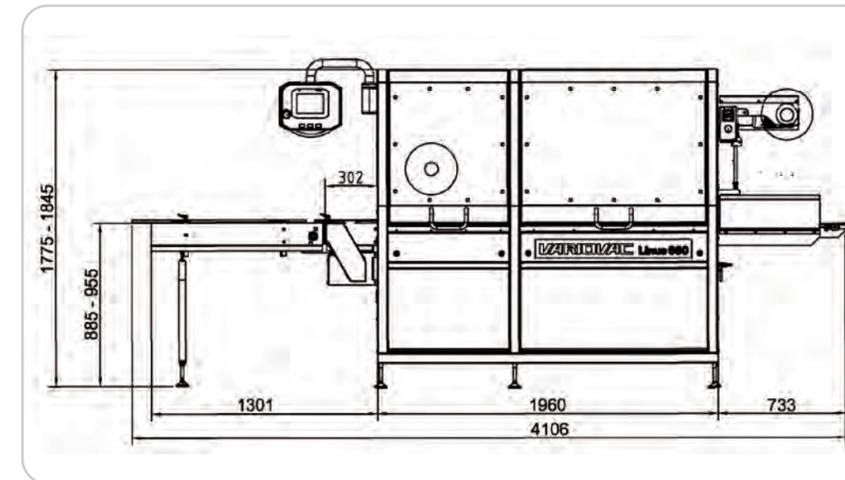
### ■ Format maximal des barquettes TPS 1000 et TPS 2000 (mm) :

Config. du moule	Dimensions L x P x H (mm)	Détail	Config. du moule	Dimensions L x P x H (mm)	Détail
1:1	350x260x120		1 x rond	Ø 260 x 120	
1:2	150x260x120		2 x rond	Ø 150 x 120	
1:3	120x260x120		3 x rond	Ø 120 x 120	
1:4	90x260x120		4 x rond	Ø 90 x 120	

Caractéristiques techniques	TPS 1000	TPS 2000
Modèle	Automatique sur pieds	Automatique sur pieds
Fonctions	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz
Pompe à vide (m³/h)	100, option : protection O <sub>2</sub>	160, option : protection O <sub>2</sub>
Hauteur de travail (mm)	850	850
Durée du cycle (s)	10 à 15	10 à 15
Air comprimé (bar & l/min)	6 bars et 400 l/min	6 bars et 400 l/min
Laize max. (mm)	450	450
Diamètre max. de la bobine (mm)	-	-
Compresseur	-	-
Tables de dépose latérales	Options : tapis d'évacuation motorisé en remplacement des rouleaux fous	
Enrouleur de lisière	Série	Série
Filtre à liquides	Option	Option
Nombre d'outillages dans le pas d'avance	1	2
Branchement	Triphasé	Triphasé
Puissance moteur (kW)	6	10
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	3350 x 1180 x 1550	4750 x 1180 x 1550

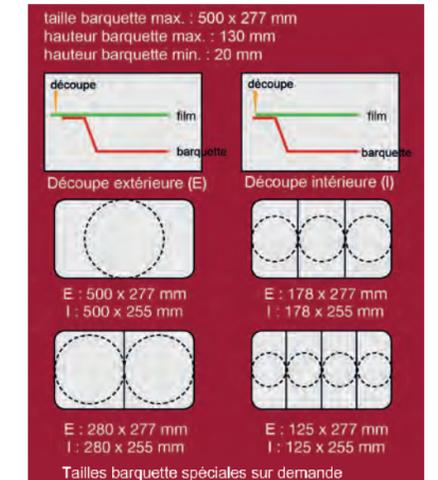
## Données techniques

### ■ Linus 650



■ Dimensions (mm)

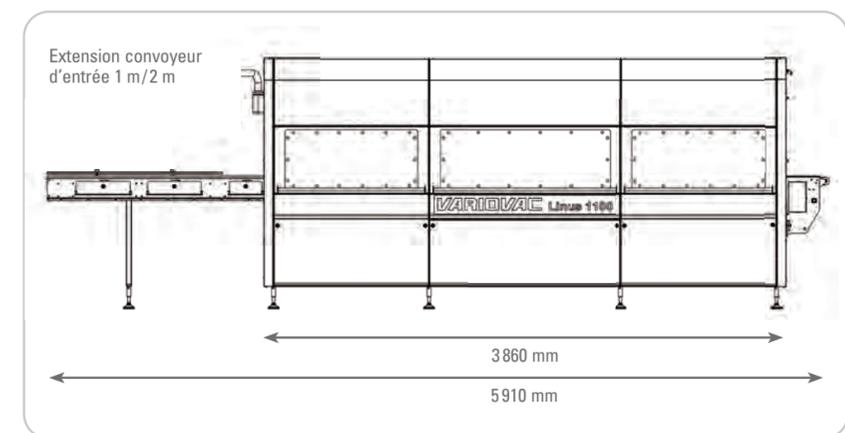
Interface de commande	Écran tactile de 7,6" - 80 programmes
Branchement électrique	3x 400 V/N/PE, 50 ou 60 Hz
Air comprimé (bar)	Mini 6
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 3")
Laize maximale	355 mm (découpe ext.) et 315 mm (découpe int.)
Cadence max. selon config. du matériel	Jusqu'à 15 cycles/min



■ Formats maximum des barquettes

OPTIONS	
■	Filtre à liquides et filtre à particules
■	Photocellule pour film imprimé
■	Étagère outillages pour formats multiples
■	Préchauffage outillages sur étagère
■	Découpe film pour ouverture facile
■	Sécurité O <sub>2</sub>
■	Cuve tampon de réinjection de gaz (10 ou 20 l)
■	Pompe à vide : 63, 100, 250 ou 300 m³/h
■	Transfert des données par Ethernet
■	Unité de transfert des barquettes
■	Synchronisation (dépileur, dépose étiquette, impression, doseur, robot...)

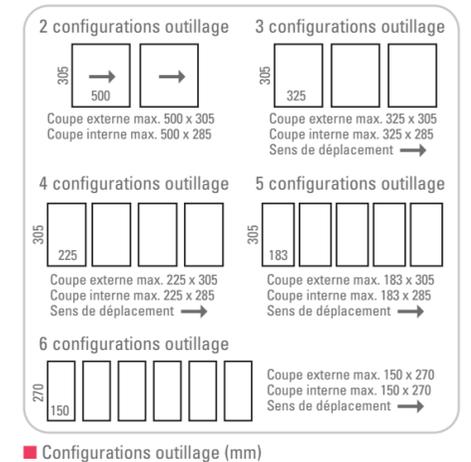
### ■ Linus 1100



■ Dimensions (mm)

Interface de commande	Écran tactile de 10" - 80 programmes, Port USB
Branchement électrique	29 A/21 kW, 230/400 V, 50 ou 60 Hz
Air comprimé (bar)	100 l/min, Mini 6 bars
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 76)
Laize maximale	410 mm (découpe ext.) et 350 mm (découpe int.)
Cadence max. selon config. du matériel	Jusqu'à 15 cycles/min

OPTIONS			
■	Extension du convoyeur de sortie	■	Filtre à particules
■	Dispositif de sécurité O <sub>2</sub>	■	Transfert des données par Ethernet
■	Coupe avec languette d'ouverture	■	Contrôle à distance
■	Cuve tampon réinjection de gaz : 20 l (acier inoxydable)	■	Support bobine avec contrôle axial
■	Pompes : 100 m³/h à 630 m³/h	■	Unité de transfert des barquettes
■	Photocellule pour film imprimé	■	Dépilleur de barquettes
■	Filtre à liquides	■	Système Variolift pour un changement confortable de l'outil de scellage



■ Configurations outillage (mm)

## Plus en détails



■ Thermoformeuse modulaire - Gamme Optimus



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Thermoformeuses haute cadence - Gammes Primus et Primus MP (Multi Performance)



Découvrez  
notre vidéo  
en ligne



■ Thermoformeuse Optimus Spéciale Skin



■ Écran déporté mobile (bras en option)



■ Bobine inférieure avec bras tendeur



■ Zone de chargement adaptée



■ Outil de découpe longitudinal



■ Découpe transversale - Film souple



■ Découpe transversale - film semi-rigide



■ Commande déportée



■ Design hygiénique



■ Interface de commande sur bras mobile



■ Marquage, contrôle valeur résiduelle oxygène (en option)



■ Thermoformage film cartonné



■ Film jusqu'à 1 200 µ



■ Carters gigognes



■ Double support bobine



■ Film supérieur pré-imprimé



■ Process MLP - Multi Layer Packaging



■ Zone de préchauffage du film Skin avec carter



■ Poste de formage



■ Thermoformage film cartonné



■ Étiqueteuse



■ Zone de découpe



■ Enrouleur de lisières



■ Produits dépassants jusqu'à 55 mm



■ Patte de pelabilité (encoche)

## Données techniques

	Optimus	Optimus Spéciale Skin	Primus	Primus MP
Longueur châssis (m)	2,50 - 3 - 3,50 - 4 - 4,50 - 5 - 5,50	de 5 à 8,5	5 - 12 m Modules supplémentaires : 2 - 4 - 5 - 6	5 - 30 m
Pas d'avance (mm)	150 à 460	150 à 520	100 à 700	200 à 1 200
Profondeur de thermoformage (mm)	Jusqu'à 110		Jusqu'à 135	Jusqu'à 195
Laize du film (mm)	320 à 460		320 à 560	320 à 660
Bobine film inf. / sup.	Ø 400 mm / Ø 300 mm avec mandrin - Ø de 76 mm		Ø 500 mm / Ø 400 mm avec mandrin - de Ø 76 mm	
Types de films	Souple, semi-rigide (jusqu'à 500 µ) ou film cartonné			Souple, semi-rigide (jusqu'à 1 200 µ) ou film cartonné
Interface de commande	Écran tactile 10"		Écran tactile 12,1"	
Système de thermoformage	RAPIDAIR SYSTEM® (Air Comprimé*)			
Système de refroidissement*	Eau en circuit fermé (option)			
Évacuation des produits	Convoyeur gravitaire ou motorisé	Convoyeur motorisé		
Découpe transversale	Va-et-vient, guillotine, poinçon, etc.	Par poinçon et guillotine	Va-et-vient, guillotine, poinçon, etc.	
Applications	Sous-vide, sous-atmosphère, sous-vide rétractable (shrink), skin-pack, VARIOSTEAM...	Sous-vide, sous-atmosphère et skin-pack	Sous-vide, sous-atmosphère, sous-vide rétractable (shrink), skin-pack, VARIOSTEAM, MLP...	
Cadence max. selon configuration du matériel	Jusqu'à 13 cycles/min	Jusqu'à 8 cycles/min	Jusqu'à 20 cycles/min	
Branchement électrique	3 x 230/400 V/N/PE 50/60 Hz			
Air comprimé * (bar)	Mini 6			

\* Consommation dépendante de la configuration finale du matériel (équipements et débit).

## Plus en détails



■ Réaligneur



■ Dérouleur de bobine de film JUMBO (option)



■ Transfert thermique



■ Refroidissement en circuit fermé

## Exemples d'applications



■ Conditionnement Skin



■ Conditionnement Skin



■ Conditionnement Skin sur carton plat



■ Conditionnement sous-atmosphère



■ Conditionnement sous-atmosphère



■ Conditionnement sous-vide



■ Conditionnement sous-vide



■ Variosteam (sous-vide par balayage vapeur)

## Plus en détails

## Principe de fonctionnement des modèles NSH



■ Disque de production de la glace

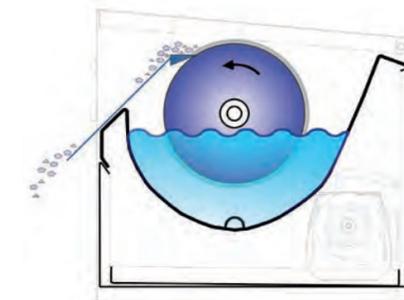


1. Racleur rotatif muni d'un collecteur
2. Conduite d'amenée en eau potable
3. Répartiteur d'eau
4. Platine de production de glace
5. Puits de récupération de la glace

## Principe de fonctionnement des modèles NRE



■ Rouleau de production de la glace



■ Glace raclée sur le rouleau tournant



■ Capot d'accès au rouleau ouvert

## Exemples d'applications



■ Glace en écailles



■ Glace en écailles

## Données techniques

Références	Rendement moyen (kg / 24 h)*	Température moyenne de la glace	Type de refroidissement	Agent de refroidissement	Puissance moteur (kW)	Dimensions (en mm)			Poids (kg)
						Hauteur	Largeur	Profondeur	
NSH 150	130	-8 °C	Air	R449A	0,6	800	530	560	90
NSH 400	400				1,5	1 000	750	800	170
NRE 800	800				4,1	1 530	1 110	730	320
NRE 1500	1 500				7	1 750	1 460	920	450
NRE 2800	2 800				10	1 840	1 810	1 110	650

\*Valeurs estimées pour une température ambiante de 25 °C et une température d'eau à 15 °C.



■ Machine à glace de type NSH  
 (Présentée posée sur un bac de stockage de la glace proposé en option)



■ Machine à glace NRE 800



■ Machine à glace NRE 2800



■ Exemple de hachoir révisé d'usine



■ Exemple de cutter gamme artisanale révisée d'usine



■ Exemple de cutter gamme industrielle révisée d'usine

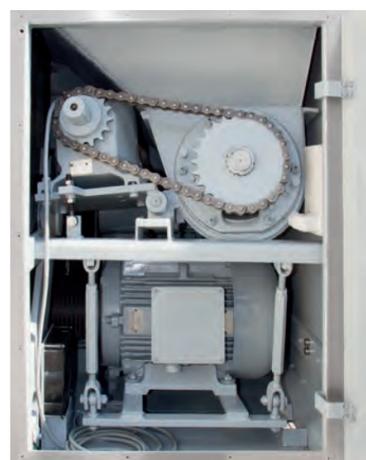
## Plus en détails



■ Remplacement du bâti de vis (vue extérieure)



■ Remplacement du bâti de vis (vue intérieure)



■ Remise en état ou remplacement de l'ensemble des composants



■ Polissage complet de la machine

## Plus en détails cutter gamme artisanale



■ Machine entièrement repolée



■ Remise en état ou remplacement de l'ensemble des composants



■ Remise en état complète de la cuve

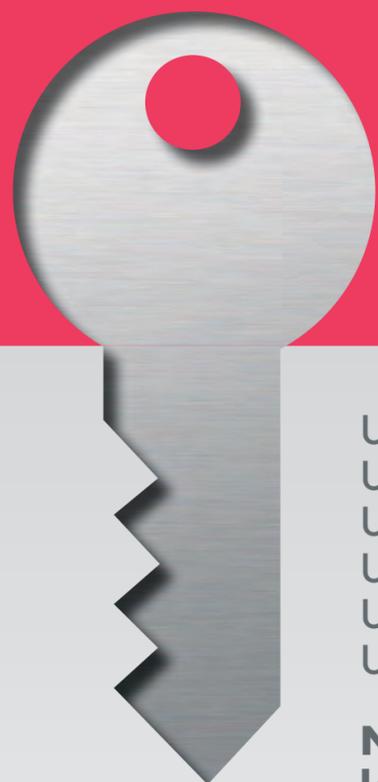
## Plus en détails cutter gamme industrielle



■ Trappe de visite



■ Révision ou remplacement du moteur



## 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](mailto:contact@jvlafrancaise.fr)



## 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.



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

 Interrogez notre service technique pour une offre personnalisée: Contactez Madame Catherine CONTANT au 0233304036 ou par email à l'adresse [c.contant@jvlafrancaise.fr](mailto:c.contant@jvlafrancaise.fr)



**JV La Française**

572 rue de la Jossière

61100 FLERS

Tél. 02 33 30 41 44 / Fax 02 33 38 13 54

contact@jvlafrancaise.fr

www.jvlafrancaise.com

