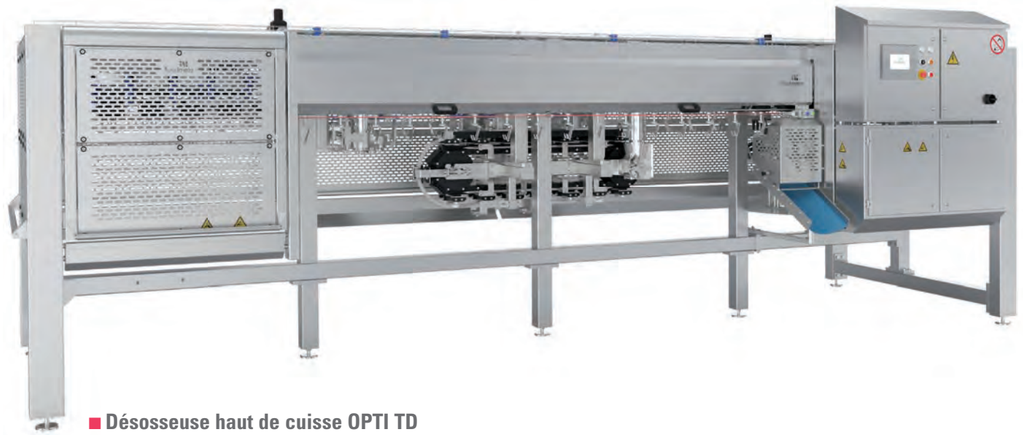
VIANDE ROUGE

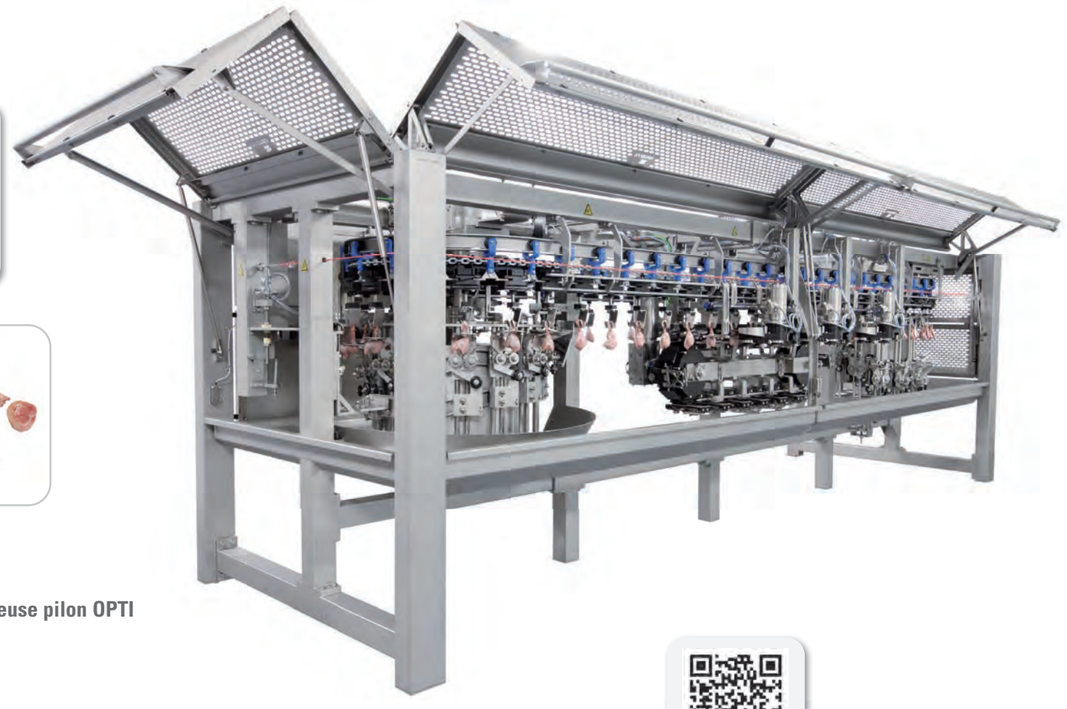


Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Désosseuse haut de cuisse OPTI TD**



■ Haut de cuisse désossé



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Pilon désossé

■ **Désosseuse pilon OPTI**

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Désosseuse cuisse entière OPTI LTD**

Données techniques

Types	Modèles	Cadence (pi/h)	Châssis et moteur	Motorisation (IP66) (kW)	Alimentation en air	Consommation d'air (l/min)	Dimensions (mm)			Poids approx. (kg)
							Longueur	Largeur	Hauteur	
VIANDE BLANCHE	**"COMPACT"**	6 000	Acier inoxydable	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		8			12 450	1 740	3 130	6 440
	MAX S / L / XL	S / L : 5 400 XL : 4 800		8			12 960	2 840	3 180	6 440
VIANDE ROUGE	**FM 6.50**	2 400		1,2			1 123	1 164	2 021	660 ou 635 avec lame du coupe tendons
	FM 8.50	2 400		2			1 910	2 204	2 628	1 750
	Désosseuse haut de cuisse OPTI TD	4 800 - 6 000		2,85 inclus enlèvement de la peau : 3,4			5 825	1 800	2 145	2 400
	Désosseuse pilon OPTI			3,5			6 230			2 830
	Désosseuse cuisse entière OPTI LTD			3,5			5 825			2 400
	OPTiX	14 400		14	Air comprimé sec, min. 6 bars	50	11 910	2 182	2 333	8 000
	OPTiX Switch	7 200		12		< 10	12 043	2 206	2 495	7 200
	ULTiMATE	6 600		12		23	11 675	2 510	2 905	8 000

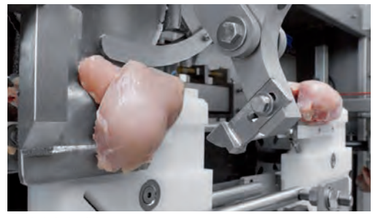
* La motorisation dépend du nombre et du type de modules dans la ligne.

Plus en détails

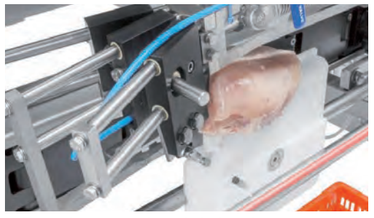
■ MAXIMA



■ Peleuse

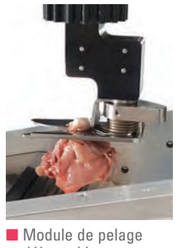


■ Unité de filetage



■ Extraction automatique de la fourchette

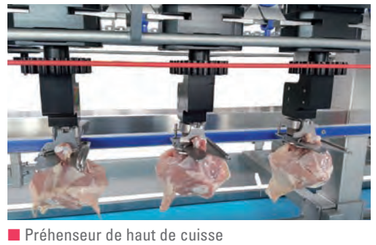
■ OPTI TD



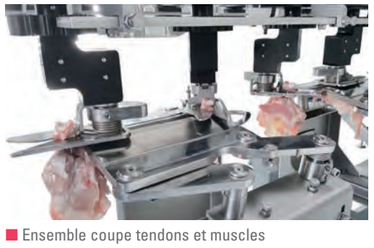
■ Module de pelage débrayable



■ Dispositif pour tirer la viande



■ Préhenseur de haut de cuisse



■ Ensemble coupe tendons et muscles



■ Pilon désossé



■ Haut de cuisse désossé

Trancheurs à disques et/ou lames



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Trancheur multi lames MBC 660



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Trancheur à disques à 1 jeu de coupe



Découvrez notre vidéo en ligne

■ CB 598 jerky slicer



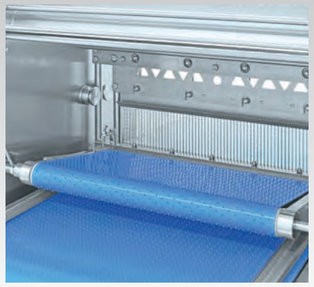
Découvrez notre vidéo en ligne

■ Trancheur à coupe horizontale et verticale “HVC”

Plus en détails



■ Plaques de renfort bilatérales épaisseur 15 mm



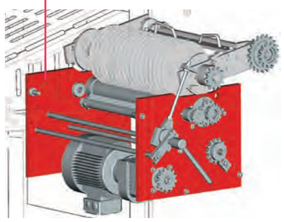
■ Jeu de coupe MBC660



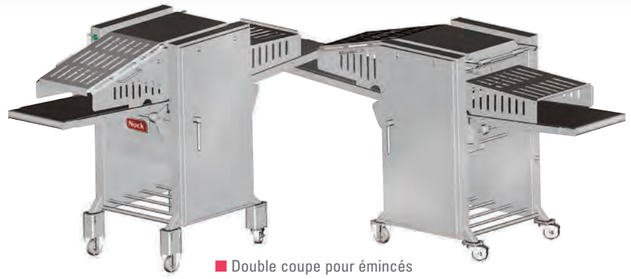
■ Caisse de rangement à disque (option)



■ Cadre de lames MBC



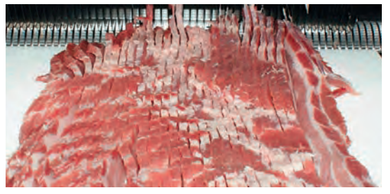
■ Principe de construction



■ Double coupe pour émincés

Découvrez notre vidéo en ligne

Exemples d’applications













Données techniques

Références	Largeur de coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Débit (kg/h)	Variateur de fréquence	Tapis d’amenée et d’évacuation	Tapis modulaires	Ø disques de tranchage (mm)	Lame de tranchage horizontal	H de passage max. (mm)	Puiss. (kW)	Dimensions machine L x H x P (mm)	Poids (kg)*
CB 435/4 E compact slicer	300	19	–	Option	Oui	Option	200	Non	70	0,75	1 720 x 1 190 x 700	220
CB 495/5 K slicer 200	Env. 400	16					200		70	1,1	2 450 x 1 300 x 820	260
CB 495/5 K slicer 300	Env. 400						300		120			300
CB 495/7 K slicer 200	Env. 600						200		70		2 450 x 1 300 x 1 020	320
CB 495/7 K slicer 300	Env. 600						300		120			360
CB 495/10 K slicer 200	Env. 900						200		70		2 450 x 1 320 x 1 300	390
CB 598 jerky slicer	400	16					300		120		2 450 x 1 300 x 820	330
CB 435/4 E HVC	380 (horiz.) 300 (vert.)	19					200	Oui	70	1,3	2 420 x 1 530 x 1 520	385
MBC 330 Slicer	330	–	250			–	Cadre de lames	Lames verticales	40 - 80	1,35	930 x 1 650 x 2 150	350
MBC 660 Slicer	630	–	750			–			35	1,3	1 150 x 1 650 x 2 150	460

* Avec tapis d’évacuation.

Trancheurs

DISCONTINUS



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Trancheur Sect 200



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Trancheur Sect 230 TC

CONTINU



Découvrez notre vidéo en ligne

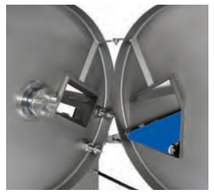
■ Trancheur continu Sect 28 CT

Exemples d'applications

Plus en détails



■ Griffe de maintien



■ Nettoyage



■ Tunnel de chargement réduit pour produits plats

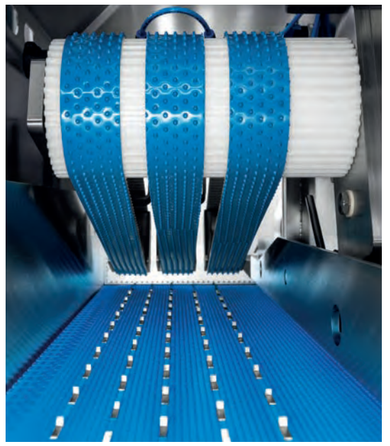


■ Tunnel de chargement standard

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	Puiss. (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	2 105 x 945 x 1 245	Continue	Manuel
Sect 230				740 x 230 x 180	De 1 à 33 / de 1 à 16	Non	3,8	340	2 105 x 970 x 1 300	Continue	Manuel
Sect 230 C				740 x 230 x 180	De 1 à 33 / de 1 à 16	Non	4,2	400	2 905 x 970 x 1 300	Continue	Tapis
Sect 230 TC		Automate programmable*		740 x 230 x 180	De 1 à 33 / de 1 à 16 (250 en option)	Oui	5	400	2 905 x 970 x 1 300	Continue et séquentielle	Tapis
Sect 230 L		Manuel par potentiomètres		1 100 x 230 x 180	De 1 à 33 / de 1 à 16	Non	3,8	380	2 505 x 970 x 1 300	Continue	Manuel
Sect 230 LC					De 1 à 33 / de 1 à 16	Non	4,2	440	3 260 x 970 x 1 300	Continue	Tapis
Sect 230 LTC		Automate programmable*			De 1 à 33 / de 1 à 16 (250 en option)	Oui	5	440	3 305 x 970 x 1 300	Continue et séquentielle	Tapis
Sect 360		Manuel par potentiomètres		740 x 360 x 240	De 1 à 33 / de 1 à 16	Non	3,8	400	2 105 x 1 270 x 1 445	Continue	Manuel
Sect 360 TC		Automate programmable*			De 1 à 33 / de 1 à 16 (250 en option)	Oui	5	460	2 905 x 1 270 x 1 500	Continue et séquentielle	Tapis

* Avec écran tactile et cellules de détection.

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	Puiss. (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	280 x 160	De 1 à 250	Oui	7	940	3 300 x 1 260 x 1 510	Pas de griffe (tapis)	Tapis

* Avec écran tactile et cellules de détection.

Trancheurs à poids fixe

VIANDE SANS OS

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheur une piste (fermé) - Portio 9 (1 caméra)

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheur une piste (ouvert) - Portio 12 (3 caméras)

Découvrez notre vidéo en ligne



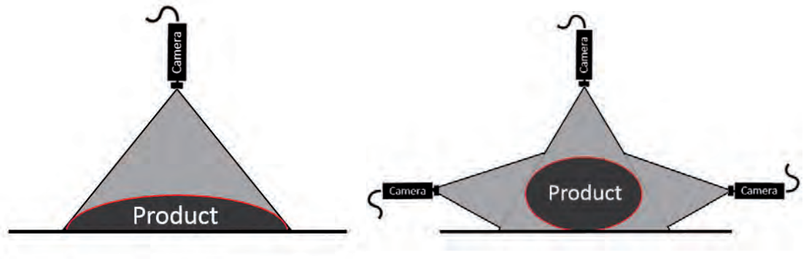
■ Trancheur deux pistes - Portio 3D (ouvert)

Découvrez notre vidéo en ligne

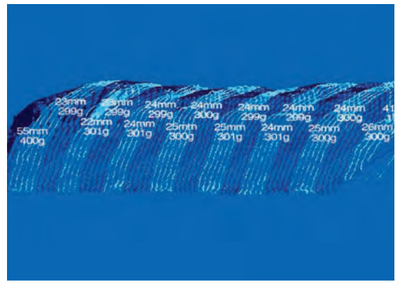


■ Trancheur deux pistes - Portio 1 DAP (ouvert)

Plus en détails



■ 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

Découvrez notre vidéo en ligne



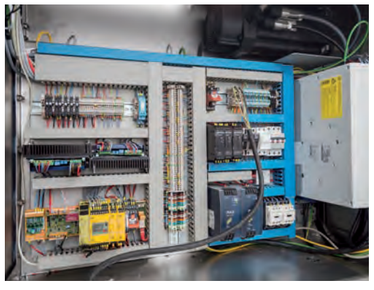
■ Balance de densité statique - Option



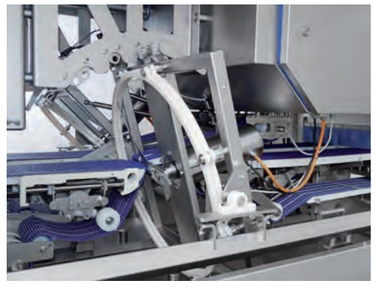
■ Balance de densité statique avec bac - Option



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



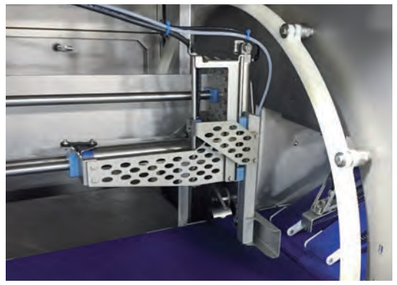
■ Armoire électrique



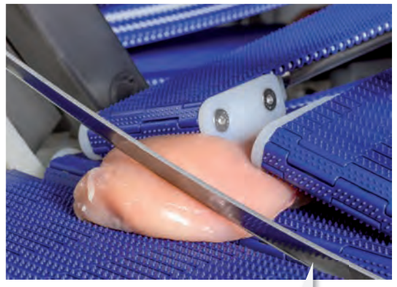
■ 5 positions de tranchage pour le Portio 1DAP



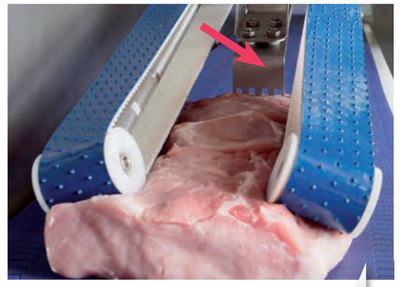
■ 3 positions de tranchage pour les Portio



■ 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)



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

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Nettoyage automatique - Option

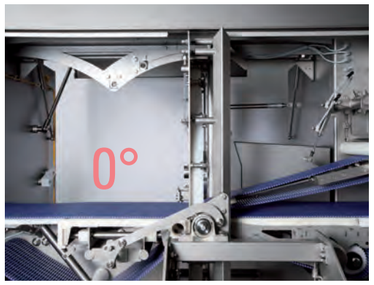
Découvrez notre vidéo en ligne

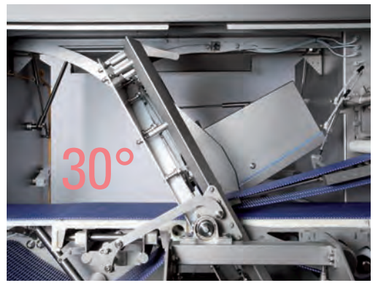


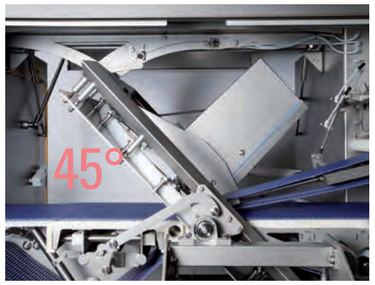
■ Tapis de sortie rétractable - Option
(RO = Retractable Outfeed)



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







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

Applications







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



■ Filets de saumon avant tranchage



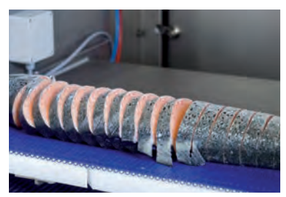
■ Faux-filet en cours de maintien APH



■ Escalopes de noix de veau*



■ Filets de volaille*

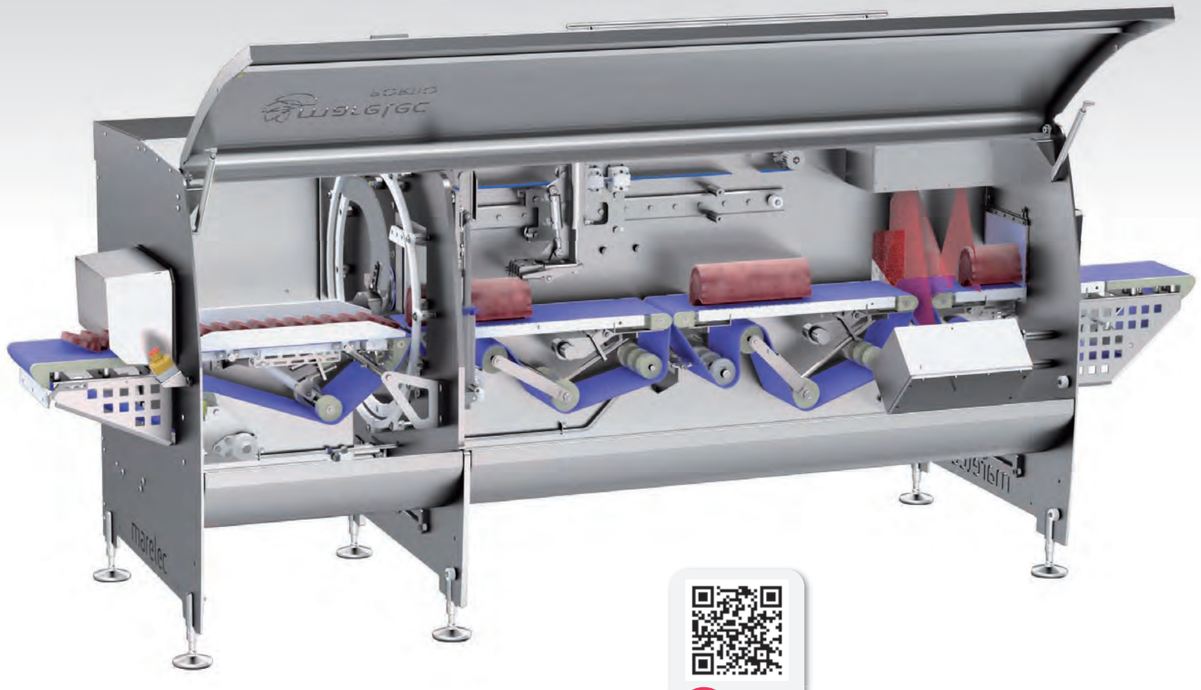


■ Darne de saumon

* Les entames et les talons peuvent éventuellement être triés.

Trancheurs à poids fixe

VIANDE AVEC OS



■ 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

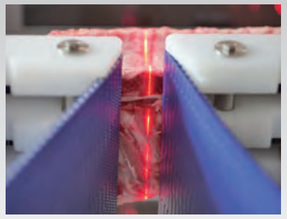


■ Guides latéral et vertical



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

Plus en détails



■ Scan



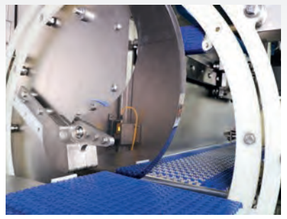
■ Numérisation laser



■ 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[1]	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[2]	
Portio 9		1	1	0	229	800	210	100	20					DS			
Portio 12			1 ou 3	0 / 30 / 45	305	980	270	150	17	x	x	x	x	x			
Portio 3-350			3	0	356	800	340	150	12	x	x	x	x	x	x		x
Portio 3-400			3		406		380	180	13	x	x	x	x	x	x		x
Portio 3D[3]		2	2 x 3		305		280	150	14	x	x	x	x	x	x		x
Portio 3D-350			2 x 3		356		340		12	x	x	x	x	x	x		
Portio 1 DAP			2 x 1	0 / 15 / 30 / 45 / 50	229	950	210	60	25	x	x			x		x	x
Portio B		1	3	0	254	800	240	160	25			x		x			x
Cube Cutting Line		2	2 x 1	2 x 0 / 15 / 30 / 45 / 50	229	950	210	60	36	x						x	

* L'ensemble des caractéristiques techniques est donné à titre d'information. Elles sont susceptibles d'évoluer.
(1) Type de viande : sans os. (2) Découpe à grande vitesse (HSC = High Speed Cutting). (3) Également disponible avec une seule caméra par ligne (1D-300).

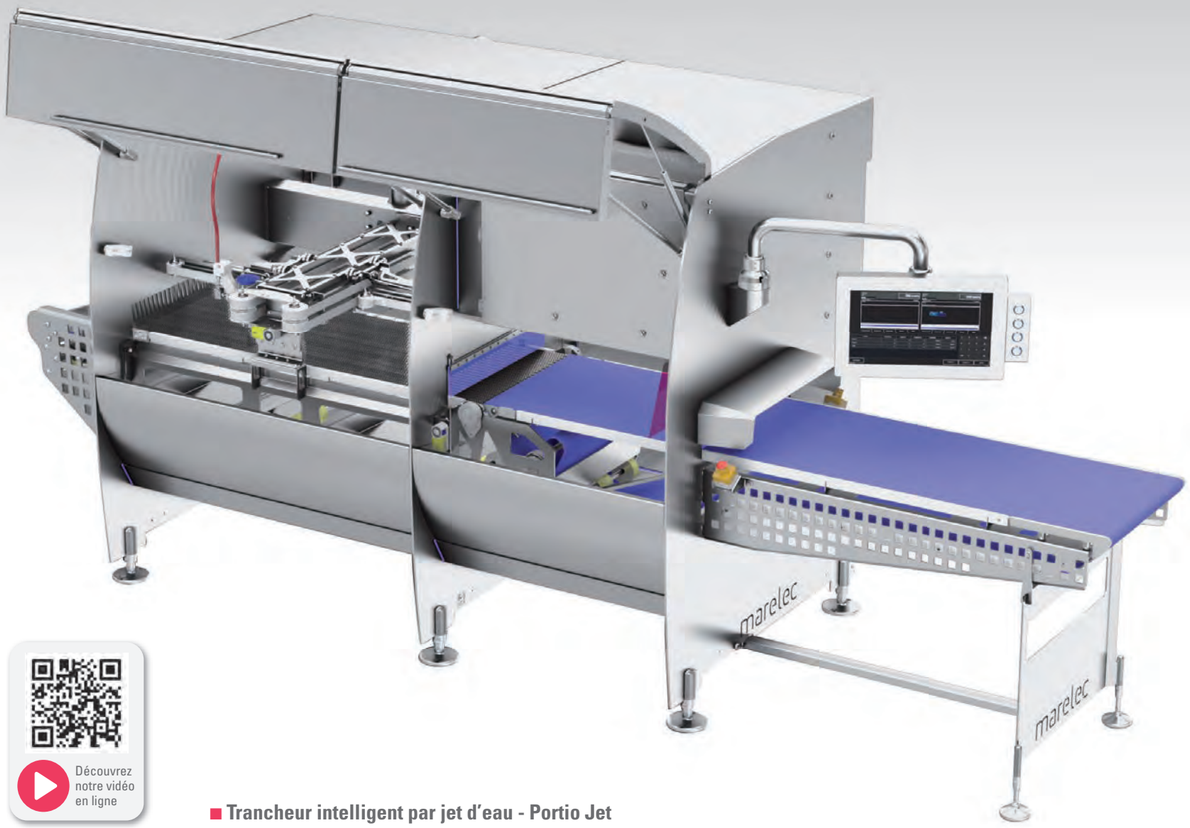
Modèles	Dimensions (mm)				Poids (kg)
	Longueur	Largeur	Hauteur hors tout	Hauteur de dépose	
Portio 9	2 700	1 120	1 735	–	550
Portio 12	3 465	1 565	1 947	–	950
Portio 3-350	3 435	1 475	1 711	970	1 270
Portio 3-400	3 436	1 600	1 715		1 370
Portio 3D[3]	3 653	2 091	1 616		2 280
Portio 3D - 350					
Portio 1 DAP	3 655	1 922	1 663	810	1 800
Portio B	4 150	1 350	1 600	–	1 800
Cube Cutting Line	3 655	1 922	1 663	–	1 800

Performances

Matière première	Poids des tranches	Débit**	Précision**
	> 150 g	Jusqu'à 1 200 kg/h	2 g
	< 150 g	Jusqu'à 1 600 kg/h	2 %
	> 150 g	Jusqu'à 1 000 kg/h	1,5 g
	< 150 g	Jusqu'à 1 400 kg/h	1,50 %
	> 150 g	Jusqu'à 1 000 kg/h	1,5 g
	< 150 g	Jusqu'à 1 400 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.

Trancheurs par jet d'eau



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Trancheur intelligent par jet d'eau - Portio Jet

Plus en détails



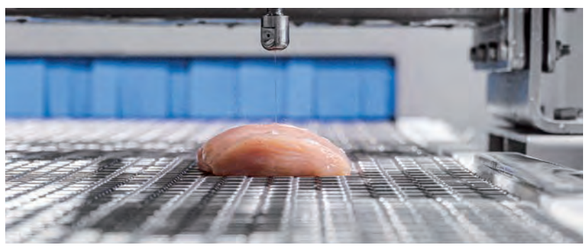
■ Module comprenant 2 stations de jet d'eau haute pression (extension possible jusqu'à 3 modules)



■ 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

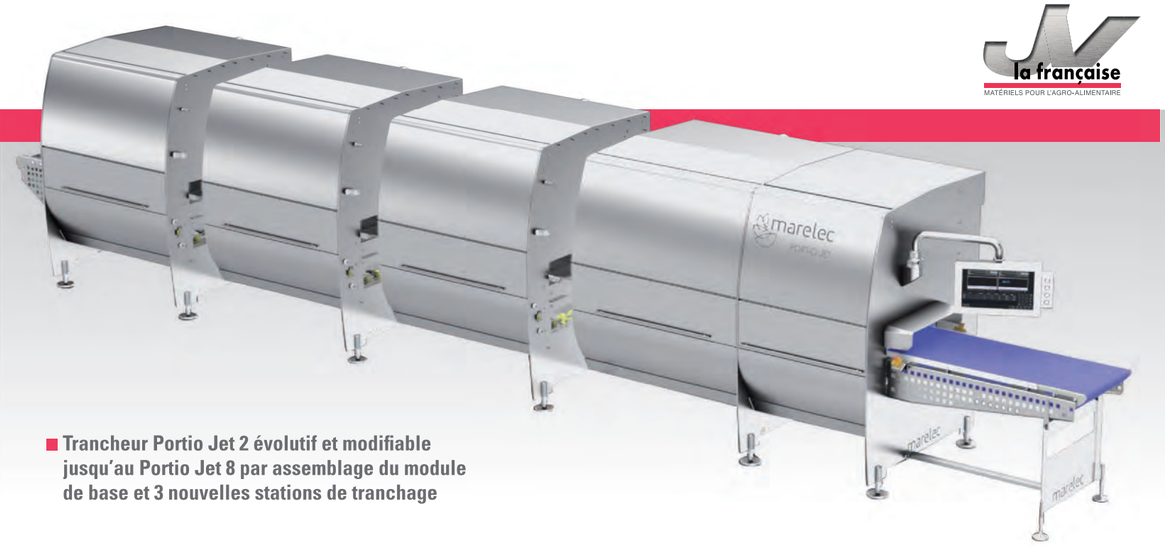


■ Technique de tranchage par jet d'eau 100 % hygiénique



■ Cubes de poulet après découpe

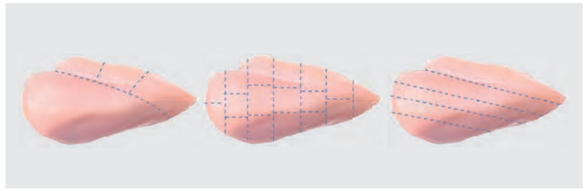
la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



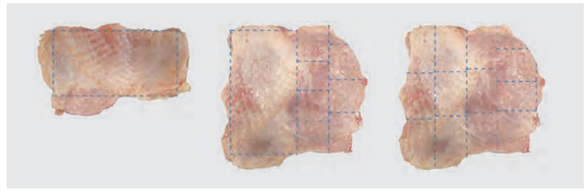
■ Trancheur Portio Jet 2 évolutif et modifiable jusqu'au Portio Jet 8 par assemblage du module de base et 3 nouvelles stations de tranchage

Données techniques

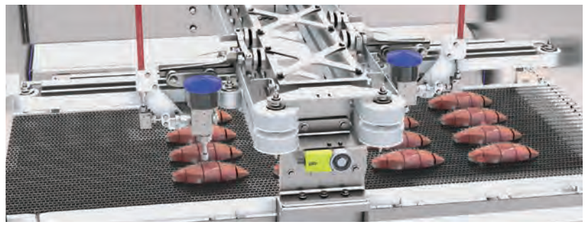
Patrons de découpe



■ 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	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 6 000 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)	Puiss. (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 : 3 800 En option : 6 000	200	40	3 x 400 VAC + N + PE + 80A	50 - 450	2	660	4 550	1 657	2 031	1 500
Portio Jet 4			400	42			4		6 000			2 000
Portio Jet 6			600	44			6		7 450			2 500
Portio Jet 8			800	46			8		8 900			3 000

Trieuses pondérales

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Modèle compact M3/6



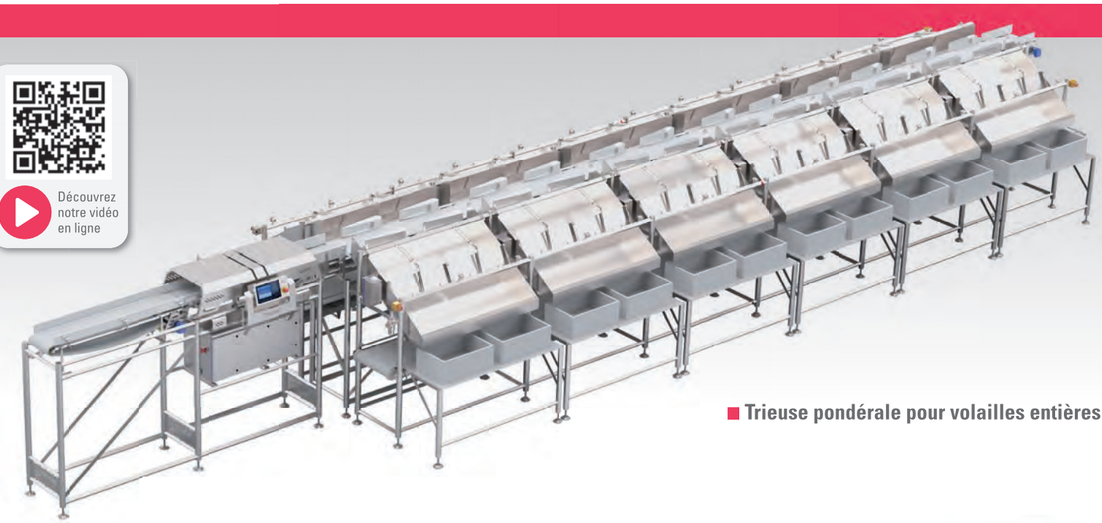
Découvrez notre vidéo en ligne

■ Trieuse en ligne avec un trancheur Portio



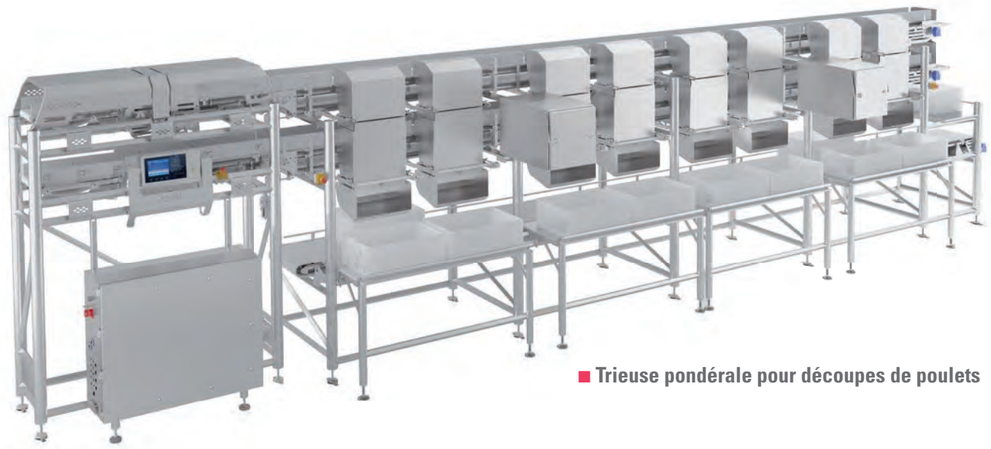
■ Ligne de triage pondéral selon CDC

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trieuse pondérale pour volailles entières

Découvrez notre vidéo en ligne



■ 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

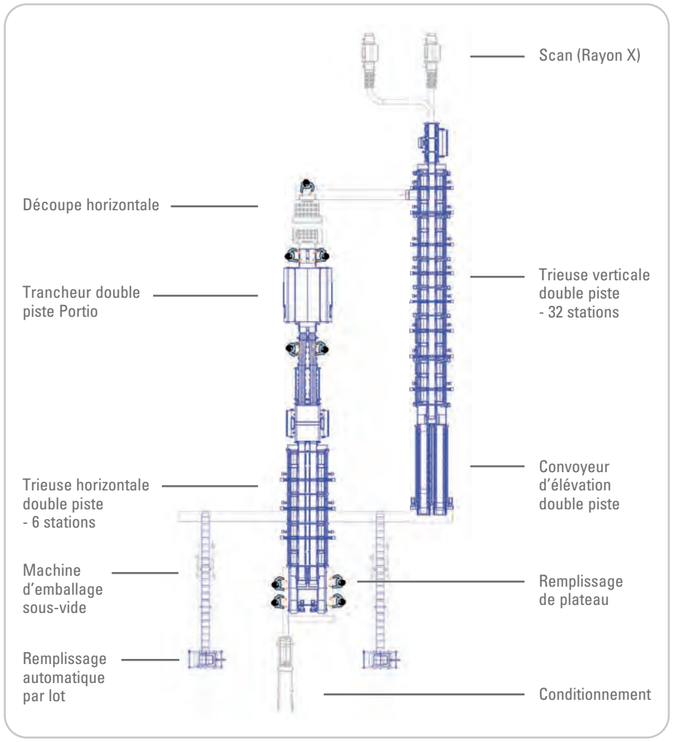


Découvrez notre vidéo en ligne

■ 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	– Logiciel de supervision Matrix – Imprimantes d'étiquettes : PR1 ou PR2 – Acier inoxydable 316 – Courroie d'alimentation – Mise en lots	
Capacité (pi/min)	150	120

Données techniques

Dispositifs d'alimentation

		Applications	Capacités* (pièce/min)
En ligne		Découpes de volailles	120
		Volailles entières	80
		Découpes principales de bœuf	60
Compartiment en ligne		Découpes 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)		Découpes de volailles	180
Entrée à grande vitesse		Découpes de volailles	200
Bras poussant rotatif		Filets de poulets	200

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

Découenneuses



■ **Découenneuse manuelle**



■ **Découenneuses mixte manuelle et/ou automatique spéciale jambon**



■ **Découenneuse automatique ou manuelle**

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Découenneuse automatique CB 619**



■ **Découenneuse automatique industrielle (intégrable)**

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Découenneuse CB 609 (Kebab AutoReturn)**

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

Plus en détails



■ Convoyeur modulaire (option sur la CB 619)



■ Sécurité ICO pour machines manuelles (option)

Découvrez notre vidéo en ligne



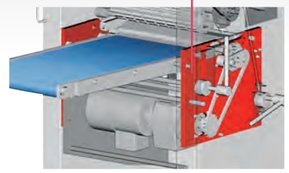
■ Plaque de renfort 15 mm



■ 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

Références	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)	Puiss. (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	Oui	Non	Opt.	Oui	Non	90	0,75	1 210 / 1 660** x 800 x 1 190	445 x 20 x 1	225/210***
CB 435 kebab/gyros	Auto						Opt.	–		–	–			1 210 x 910 x 1 190	450 x 20 x 1	210
CB 460	Auto et manuelle						Oui	Opt.		–	Oui			1 820** / 1 250*** x 800 x 2 025	453 x 22 x 0,7	230 / 218***
CB 496														1 210 / 1 860** x 800 x 1 190	445 x 20 x 1	240/220***
CB 496 gyros	Auto	Intégrable*			Non									1 210 x 910 x 1 190		210
CB 503			500	31						Oui		120	1,1	1 860 x 865 x 1 190	510 x 20 x 1	265
CB 503 kebab												90		1 360 x 980 x 1 190		235
CB 504												120		2 280 x 865 x 1 220		280
CB 509					–	Oui								1 360 x 950 x 1330	518 x 22 x 0,17	235
CB 509 kebab		Standard		28	Non		Opt.	Opt.	Opt.	–	Oui	90		1 190 x 980 x 1 360	515 x 20 x 1	
CB 519		Intégrable*		31			Opt.			Oui		120		2 260 x 865 x 1 370	510 x 20 x 1	310
CB 604			600				Oui							2 280 x 965 x 1 220	610 x 20 x 1	300
CB 619												120		2 260 x 965 x 1 370		330
CB 703 kebab			700				Opt.					90		1 360 x 1 065 x 1 190	710 x 20 x 1	300
CB 704							Oui					120		2 280 x 1 065 x 1 220		320
CB 709 kebab/gyros				28			Opt.			–				1 330 x 1 150 x 1 360	715 x 20 x 1	300
CB 719				31						Oui				2 260 x 1 065 x 1 370	710 x 20 x 1	350
C 420	Manuelle	Machine de table	430	19	Opt.	Non	Non	Non	Non	Non	Non	–	0,75	700 x 500 x 420	445 x 20 x 1	70
C 460		Standard		24										750 x 750 x 960		150
C 560			500											815 x 750 x 420	510 x 20 x 1	180
C 560 DBD			500							–			1,1	1 020 x 815 x 750	500 x 22 x 0,7	190
C 660			600							Non				950 x 700 x 960	645 x 20 x 1	180
C 860			800											1 100 x 700 x 960	845 x 20 x 1	200

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

Éplucheuses

Découvrez notre vidéo en ligne



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



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

Plus en détails

Découvrez notre vidéo en ligne

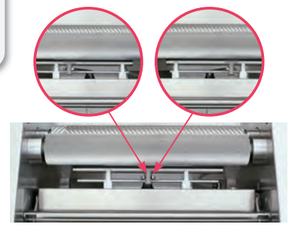


■ Éplucheuse



■ Sécurité ICO pour machines manuelles (option)

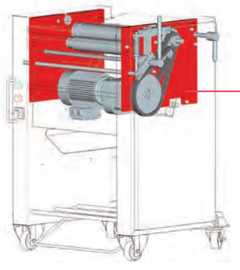
Découvrez notre vidéo en ligne



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



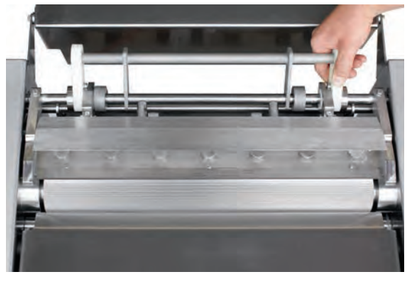
■ Rouleau entraîneur + rouleau de nettoyage



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



■ Plaque de renfort 15 mm



■ Changement de lame rapide sans outillage (option)



■ 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 H x P (mm)	Dimensions des lames (mm)	Poids (kg)
V 460 N	Artisanale ou industrielle	Trapézoïdale	430	44	–	6 bars	250	Oui	Option	1,1	750 x 970 x 700	445 x 20 x 1	170
V 660 N			500								815 x 970 x 700	510 x 20 x 1	200
V 4744 Turbo	Industrielle		430	44	De série	6 bars minimum	250	Oui	Option	1,1	750 x 970 x 700	445 x 20 x 1	170
V 5744 Turbo			500								815 x 970 x 700	510 x 20 x 1	200

Combinés

Éplucheuses-Découenneuses

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



■ **Combiné éplucheuse-découenneuse Type Vliesex CV460**

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Combiné éplucheuse-découenneuse Type CBV 460**

Plus en détails





■ Cortex CBV 460 couvercle ouvert (sans et avec le tapis convoyeur en option)



■ Cortex CBV 460, vue arrière avec convoyeur de déchargement en option

Références	Utilisation	Bâti	Larg. coupe (mm)	Vitesse découennage (m/min	Vitesse épluchage (m/min)	Besoin en air comprimé	Tapis d'amenée	Longueur tapis d'amenée (mm)	Tapis d'évacuation	Longueur tapis d'évacuation (mm)	Puissance (kW)	Dimensions de la machine L x H x P (mm)	Poids (kg)
CV 460[1]	Artisanale	Trapézoïdale	430	17	31	Oui	Non	–	Non	–	0,55 / 0,88	750 x 970 x 700	150
CBV 460	Industrielle	Trapézoïdale	430	17	31	Oui	Oui	850 x 425	Oui	850 x 360	0,55 / 0,88	1 250* / 1 820 x 800 x 2 025	218 / 230

[1] avec espace de rangement. * Sans tapis d'évacuation.

Peleuses poissons



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **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**

Plus en détails et exemples d'applications

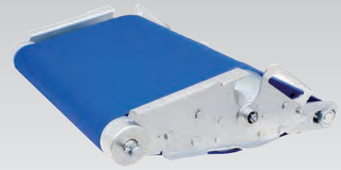


■ Tapis d'évacuation des peaux (option SBW 496)



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Sécurité ICO pour machines manuelles (option)



■ Unité de pression SBW 496



■ Rouleau entraîneur avec stries longitudinales fines



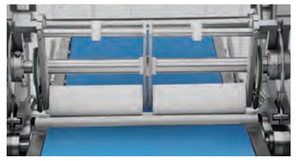
■ Rouleau entraîneur à stries longitudinales uniquement (+ rouleau de nettoyage)



■ Rouleau entraîneur à stries longitudinales et transversales + peigne



■ Rouleau presseur spécial saumon



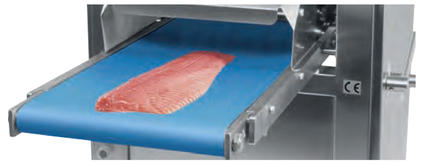
■ Double piste



■ 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'entraîne-ment	Vitesse (m/min)	Sécurité ICO	Tapis d'amenée et d'évacuation	Air bag	Alimentation en eau (l/h)	Puiss. (kW)	Dimensions machine L x P 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	560 x 400 x 320 (560 x 500 x 950)****	50 (avec socle 65)
Cortex CF 420	Artisanale et industrielle		430	Stries L&T*	19	Opt.			80	0,75	700 x 500 x 420 (700 x 600 x 950)****	80 (avec socle 95)
Skinex S 420				Stries L*	26				80			
Cortex CF 460		Sur roues		Stries L&T*	24				100		740 x 630 x 960	150
Skinex S 460				Stries L*	32				100		750 x 750 x 960	160
Cortex CBF 496	Industrielle			Stries L&T*	31	–	Oui	Opt.	200		1 860 x 800 x 1 190	250
Cortex CBF 496 Salmon			430	Stries L&T*	31	Non		Opt.	Approx. 200		1 860 x 880 x 1 240	280
Cortex CBF 496/7 Salmon twin			2 x 300	Stries L&T*	24	Non		Non	Approx. 300		1 860 x 1 200 x 1 240	400
Skinex SB 496			430	Stries L*	31	–		Opt.	200	0,75	1 860 x 800 x 1 190	240
Skinex QS 888 (2 pistes)			2 x 200	Stries L*	25	–		Non	200	1,1	1 820 x 810 x 1 190	240
Freeze Drum skiner TFE 350 A2			370	Tambour réfrigéré	De 8 à 20	–			150	5,5***	2 600 x 1 550 x 1 500	680
Freeze Drum skiner TFE 350 W2			370			–			150 + 600**	5,5***	2 600 x 1 550 x 1 500	660
Freeze Drum skiner TFE 550 W2			570			–			150 + 1 000**	7,5***	2 600 x 1 750 x 1 500	820
QS 21	Artisanale et industrielle		2 x 200	Stries L*	29	Non			Approx. 200	1,1	1 820 x 810 x 1 190	250
QS 98			2 x 200		19				Approx. 200	1,1	1 820 x 810 x 1 190	250

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

Peleuses volailles



■ **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)

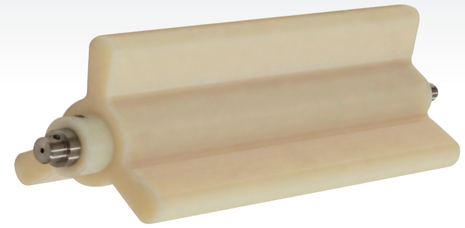
Plus en détails



■ CBP 496 Volailles ouvertes

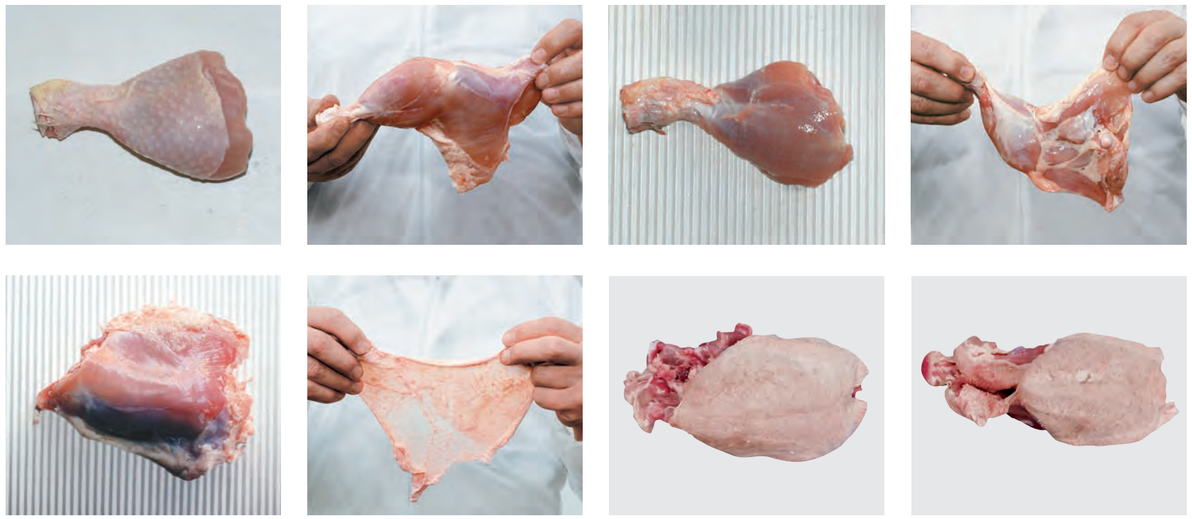


■ Rouleau presseur type étoile



■ 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)
CBP 498 Volailles	Poulet : cuisse entière / haut de cuisse / cuisse / filet	430	26	Oui	Option	Option	Rouleau étoile, air bag en option	90	0,75	1 860 x 800 x 1 190	240
CBP 496 Vario	Carcasse de poulet, cuisse et filet de dinde	2 x 160					Rouleau spécifique 3 ou 5 taquets	160		2 700 x 800 x 1 250	265
CBP 698 Volailles	Poulet : cuisse entière / haut de cuisse / cuisse / filet	600					Rouleau spécifique 3 ou 5 taquets	90		2 230 x 965 x 1 190	300

Machines sous-vide



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Machine sous-vide** - Gamme de table “T”



■ **Machine sous-vide** - Gamme simple cloche “M”



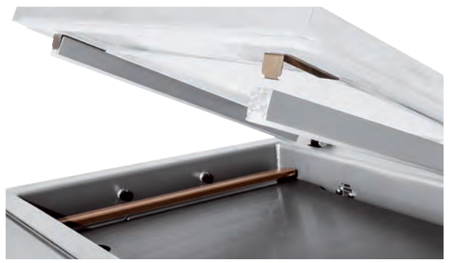
Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Machine sous-vide** - Gamme simple cloche “M”

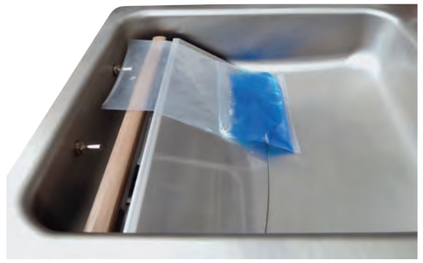


■ **Machine sous-vide** - Gamme double cloche “D”

Plus en détails



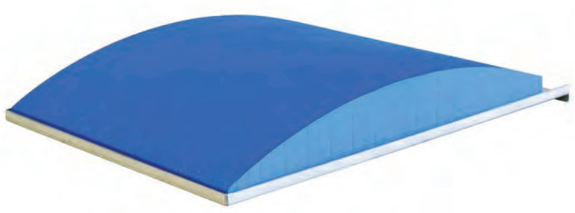
■ Contre barre démontable pour le nettoyage



■ Plaques de compensation inclinées



■ Pédale de déclenchement



■ Plaque de compensation couvercle



■ Exemples d’applications



la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



Découvrez notre vidéo en ligne

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



■ **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

Pour découvrir l’ensemble de nos références et options, veuillez consulter notre catalogue dédié

Catalogue Emballage Complet Scannez-moi

Emballage sous-vide - Assécheurs



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



■ Assécheur DR 800

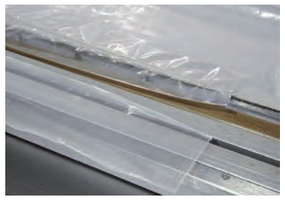


■ Tunnel de rétraction TST 800

Exemples d'applications



■ Commande écran Dublino



■ Système de découpe Dublino



■ Convoyeur de l'AS 38 - 1500

Plus d'infos dans notre catalogue Emballage

Catalogue Emballage Complet Scannez-moi









Operculeuses semi-automatiques



■ ReeTray 20

Découvrez notre vidéo en ligne

LES + PRODUIT

- Encombrement optimisé
- Faible niveau sonore du compresseur
- Multifonction (scellage, MAP, balayage de gaz, Skin et ProSkin)
- Jumbo : modèle conçu pour les barquettes de grande longueur (ex. poisson entier)



■ ReeTray 30



■ Rotarius

LES + PRODUIT

- Rapidité et simplicité d'utilisation
- Idéale pour l'emballage des lots de petites et moyennes dimensions
- Haute capacité de production avec le chargement et déchargement en temps masqué
- Changement d'outillage sans outils



■ Plateau rotatif



■ Support film



■ Changement d'outil facile et rapide



■ Capot de protection



■ Enrouleur du squelette



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



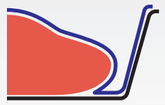
■ Conditionnement Skin sur carton plat



■ Conditionnement Skin



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ Conditionnement et application Skin

Plus en détails



Max. 360 x 270 - H max. 100



Max. 360 x 135 - H max. 100



Max. 180 x 270 - H max. 100



Max. 180 x 130 - H max. 100



Max. 110 x 270 - H max. 100

■ Formats et disposition des barquettes pour ReeTray 20



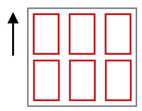
Max. 430 x 305[1]
H max. 95



Max. 205 x 305[1]
H max. 95



Max. 205 x 95[2]
H max. 95



Max. 142 x 130[2]
H max. 95



Max. 430 x 142[1]
H max. 95



Max. 205 x 142[2]
H max. 95



Max. 130 x 305[1]
H max. 95



Max. 305 x 95[2]
H max. 95

(1) M.A.P. & Skin - (2) seulement M.A.P.

■ Formats et disposition des barquettes pour ReeTray 30

Données techniques

	ReeTray 20 VGT	ReeTray 20 VGM	ReeTray 30
Matériaux	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Nombre de cycles/min	Jusqu'à 3	Jusqu'à 4	Jusqu'à 5
Mode de Soudure	Automatique	Automatique	Automatique
Dimension max. des barquettes (mm)	360 x 270	360 x 270	430 x 305
Hauteur max. des barquettes (mm)	100	100	95
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	230	230	470
Largeur max. du scellage de film (mm)	390	390	300
Dim. ext. L x P x H (mm) - Poids	560 x 880 x 630 - 70 kg	560 x 1 000 x 1 430 - 140 kg	710 x 1 080 x 1 600 - 215 kg
Alimentation Électrique	3/ N / PE 230 V AC - 50 / 60 Hz	3/ N / PE 400 V AC - 50Hz	3 / N / PE 400 V AC - 50 Hz
Consommation (kW)	Max. 3,6	Max. 4	Max. 4,9
Air comprimé	–	–	6 bar - 7 Nl / c
Pompe à vide (m³/h)	20	40	60

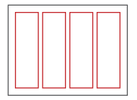
Plus en détails



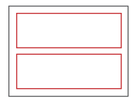
Max. 406 x 294
H max. 100
H max. Skin 40



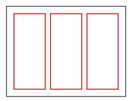
Max. 406 x 82
H max. 100
H max. Skin 40



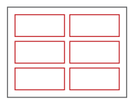
Max. 82 x 294
H max. 100
H max. Skin 40



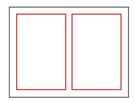
Max. 406 x 137
H max. 100
H max. Skin 40



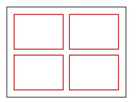
Max. 118 x 294
H max. 100
H max. Skin 40



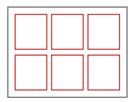
Max. 190 x 82
H max. 100
H max. Skin 40



Max. 190 x 294
H max. 100
H max. Skin 40



Max. 190 x 137
H max. 100
H max. Skin 40



Max. 118 x 137
H max. 100
H max. Skin 40

■ Formats et disposition des barquettes pour Rotarius

Données techniques

	ROTARIUS
Interface de commande	Écran tactile de 7"
Branchement électrique	3 x 230 / 400 V / N / PE 50 / 60 Hz
Air comprimé (bar)	Minimum 6
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 3")
Hauteur barquettes (mm)	Jusqu'à 100
Hauteur barquettes Skin (mm)	Jusqu'à 40
Hauteur produits dépassant (Skin)(mm)	Jusqu'à 25 (selon la surface de thermoformage)
Cadence max. selon config	4 - 8 cycles / min
Encombrement (m²)	1,6
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	1 228 x 700 x 1 272 - 450 kg



■ Tableau de commande



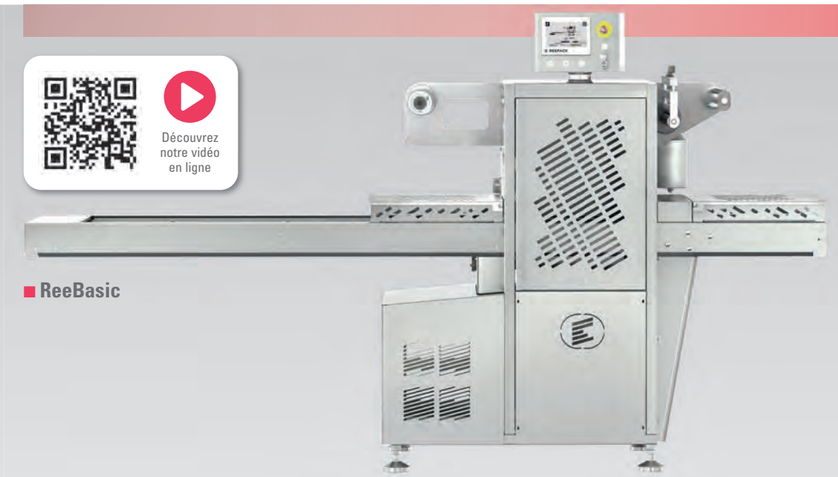
■ Process Skin

Plus d'infos dans notre catalogue Emballage

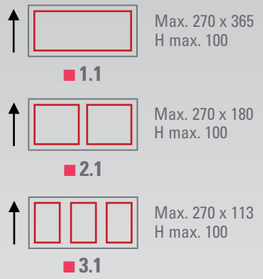
Catalogue Emballage Complet
Scannez-moi

Operculeuses automatiques

Découvrez notre vidéo en ligne



■ ReeBasic



■ Formats et disposition des barquettes pour ReeBasic

Découvrez notre vidéo en ligne

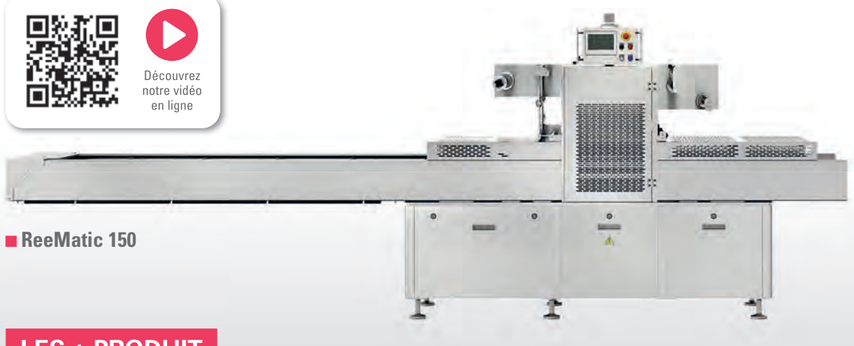


■ ReeMarket

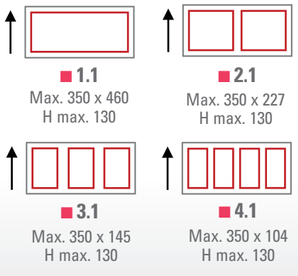


■ Formats et disposition des barquettes pour ReeMarket

Découvrez notre vidéo en ligne



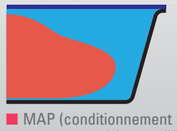
■ ReeMatic 150



■ Formats et disposition des barquettes pour ReeMatic 150

LES + PRODUIT

- Eco-line : pas besoin d'air comprimé, pas besoin d'eau
- Réduction des coûts de maintenance
- Cycles de 4 à 24 barquettes/minute
- Multifonction (scellage, MAP, et sous-vide)
- Bobine de film jusqu'à 250 mm



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ Conditionnement Skin sur carton plat



■ Conditionnement Skin

Découvrez notre vidéo en ligne



■ ReeMaster 700

LES + PRODUIT

- Gestion intelligente de la production grâce à l'application ReeNext
- Cycles de 4 à 240 barquettes/min
- Multifonction : MAP et sous-vide Skin
- Sertissage de feuilles d'aluminium (ReeMaster)
- Chariot porte-film autonome
- S'intègre parfaitement et intelligemment dans votre ligne de production



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ Conditionnement Skin sur carton plat



■ Conditionnement Skin

Données techniques

	ReeBasic	ReeEco
Matériaux	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Nombre de cycles/min	Jusqu'à 8	Jusqu'à 10
Long. du convoyeur d'alimentation (mm)	1 820	1 820
Long. du convoyeur d'alim. dispo. (mm)	1 100	1 100
Nombre de barquettes à charger	3	3
Haut. du convoyeur d'alimentation (mm)	880 - 910	880 - 910
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	250	250
Diamètre int. du rouleau de film (mm)	76	76
Type de mouvement	Électrique	Électrique
Panneau de contrôle	Contrôle digital	Écran tactile
Pompe à vide (m³/h)	40 - 60	60 - 100
Tension	3 / N / PE 400 V AC - 50 Hz	3 / N / PE 400 V AC - 50 Hz
Consommation électrique	Max. 5,7 kW / 14,3 A	Max. 7,7 kW / 16,3 A
Air comprimé (bar)	–	6
Dimensions ext. L x P x H (mm)	3 050 x 905 x 1 740	3 050 x 945 x 1 740

	ReeMatic 150
Matériaux	Acier inoxydable
Nombre de cycles/min	Jusqu'à 15
Long. du convoyeur d'alimentation (mm)	1 000 à 4 000
Long. du convoyeur d'alim. dispo. (mm)	1 285 à 3 940
Nombre de barquettes à charger	2 à 8
Haut. du convoyeur d'alimentation (mm)	915 - 960
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	280
Diamètre du mandrin (mm)	76
Type de mouvement	Électromécanique
Panneau de contrôle	Écran tactile
Pompe à vide (m³/h)	100 - 200 - 300
Tension	3 / N / PE 400 V AC - 50 Hz
Consommation électrique	Max. 11 kW / 27 A
Air comprimé (bar)	7 Nl / c.
Dimensions ext. L x P x H (mm)	3 195 / 6 820 x 1 040 x 1 815

Pour découvrir l'ensemble de nos références et options, veuillez consulter notre catalogue dédié

Catalogue Emballage Complet Scannez-moi

Thermoformeuses

LES + PRODUIT

– Technologie de formage rapide très qualitative
– Polyvalentes en termes de process de conditionnement
– Haute modularité
– Utilisation possible de tous types de films
– Robustesse

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Thermoformeuses Maximus



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Thermoformeuse modulable
Gamme Optimus OL et SE

Plus en détails



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Thermoformeuse haute cadence : Gammes Primus et Primus MP (Multi Performance)

Données techniques

	OPTIMUS	PRIMUS	PRIMUS MP
Matériaux	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Nombre de cycles/min	Jusqu'à 13	Jusqu'à 20	Jusqu'à 20
Longueur du châssis (m)	2,5 - 3 - 3,5 - 4 - 4,5 - 5 - 5,5	5 - 12 Modules supp. 2-4-5-6	5 - 30 Modules supp. 2-4-5-6
Pas d'avance (mm)	150 à 520	100 à 700	200 à 1200
Profondeur du thermoformage (mm)	Jusqu'à 110	Jusqu'à 135	Jusqu'à 195
Laize du film (mm)	320 à 460	320 à 560	320 à 660
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	300 - 400	400 - 500	300 - 400
Diamètre int. du rouleau de film (mm)	76	76	76
Type de films	Souple, semi-rigide (jusqu'à 500 µ) ou film cartonné	Souple, semi-rigide (jusqu'à 550 µ) ou film cartonné	Souple, semi-rigide (jusqu'à 1200 µ) ou film cartonné
Panneau de contrôle	Écran tactile 10"	Écran tactile 12,1"	Écran tactile 12,1"
Système de thermoformage	RAPIDAIR SYSTEM (air comprimé)	RAPIDAIR SYSTEM (air comprimé)	RAPIDAIR SYSTEM (air comprimé)
Évacuation des produits	Convoyeur motorisé	Convoyeur motorisé	Convoyeur motorisé
Découpe transversale	Par poinçon et guillotine	Va-et-vient, guillotine, poinçon, etc.	Va-et-vient, guillotine, poinçon, etc.
Air comprimé (bar)	Mini 6	Mini 6	Mini 6
Tension	3 x 230/400 V / N / PE 50/60 Hz	3 x 230/400 V / N / PE 50/60 Hz	3 x 230/400 V / N / PE 50/60 Hz
OPTION			
Système de refroidissement	Eau en circuit fermé	Eau en circuit fermé	Eau en circuit fermé

Exemples d'applications





■ Sous-vide





■ Conditionnement sous-atmosphère

Exemples d'applications



■ Conditionnement Skin





■ Variosteam (sous-vide par balayage vapeur)

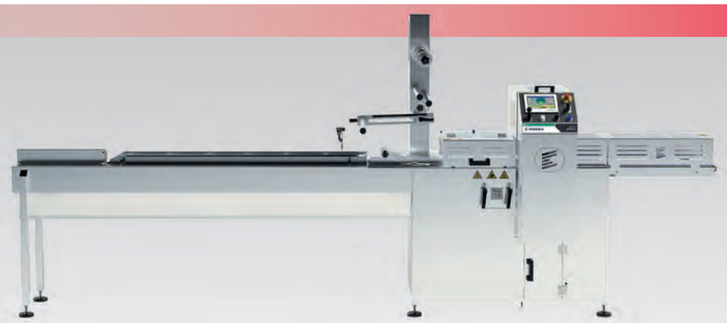
Plus d'infos dans notre catalogue Emballage

Catalogue Emballage Complet Scannez-moi

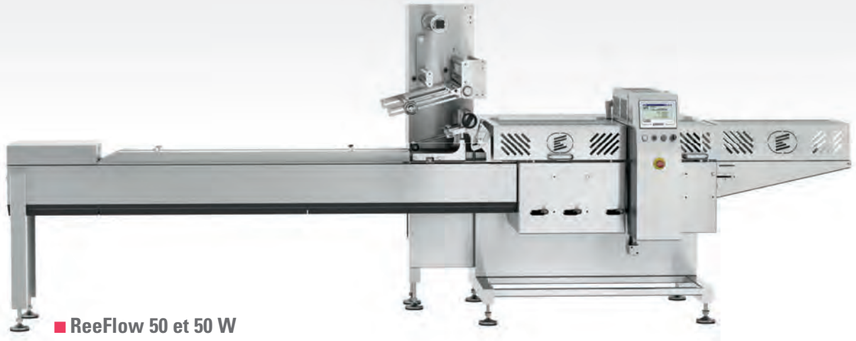
Flowpack

LES + PRODUIT

- Gamme conçue pour l'industrie agroalimentaire
- Conception hygiénique pensée pour une nettoyabilité intensive
- Grande flexibilité permettant d'emballer une variété étendue de produits (secs, surgelés, frais ou encore volumineux)

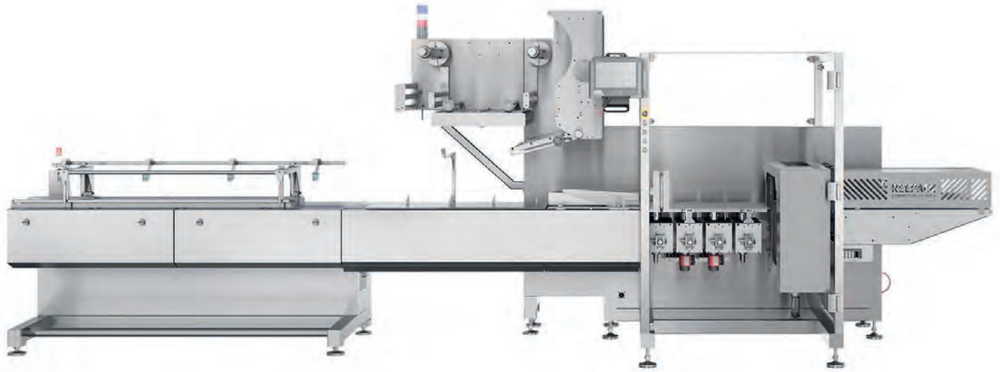


■ eFlow



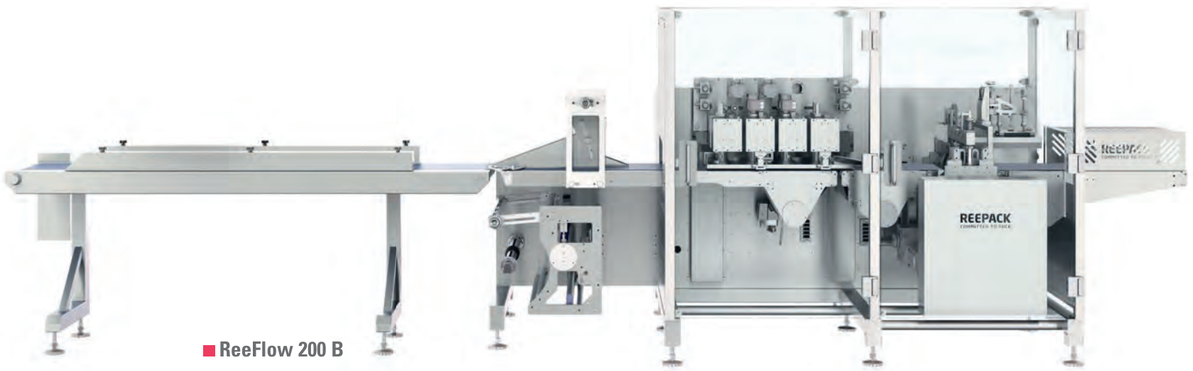
■ ReeFlow 50 et 50 W

Découvrez notre vidéo en ligne



Découvrez notre vidéo en ligne

■ ReeFlow 100 HS



■ ReeFlow 200 B

Plus en détails



■ Mâchoires rotatives (RFW 50 & RFW 100 HS)



■ Écran ReeFlow 50 (tactile 7")



■ Écran ReeFlow 100 (tactile 7")



■ Mollettes de soudure



■ Exemples d'applications

Données techniques

	ReeFlow 50	ReeFlow 50 W	ReeFlow 50 B	ReeFlow 100 HS (High Speed)	ReeFlow 100 W
Matériaux	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Système d'alimentation	Convoyeur à ergots	Convoyeur à ergots	Convoyeur à ergots	Convoyeur à ergots	Convoyeur à ergots
Position de montage du film	Haute	Haute	Basse	Haute	Haute
Largeur max. du film (mm)	650	800	650 / 800	450 / 650	800
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	400	400	400	400	400
Poids max. du rouleau de film (kg)	40	40	40	40	40
Emplacement des rouleaux de soudures	Bas	Bas	Haut	Bas	Bas
Disposition des rouleaux de soudures	C - H - F	C - H - F	C - H - C	C - H - H - F	C - H - F
Soudure & Système de découpe	Rotatif	Rotatif	Rotatif	Rotatif	Rotatif
Longueur des barres de soudure (mm)	350	350	250	250	350
Hauteur max. des produits (mm)	85	125	125	110	140
Convoyeur de sortie	Motorisé	Motorisé	Motorisé	Motorisé	Motorisé
Vitesse max. du film (m/min)	40	40	40	75	60
Nbre max. de pièces (Pièces par Minute)	200	250	150	750	200
Motorisation	3 axes en continu + 2 AC	3 axes en continu + 2 AC	4 axes en continu + 2 AC	5 axes brushless	4 axes brushless
Panneau de contrôle	Écran tactile 7"	Écran tactile 7"	Écran tactile 7"	Écran tactile 10"	Écran tactile 10"
Tension	400 V 3/N/PE 50/60 Hz	400 V 3/N/PE 50/60 Hz	400 V 3/N/PE 50/60 Hz	400 V 3/N/PE 50/60 Hz	400 V 3/N/PE 50/60 Hz
Dimensions L x P x H (mm)	4 370 x 1 460 x 1 850	4 370 x 1 460 x 1 850	4 370 x 1 460 x 1 850	4 370 x 1 460 x 1 850	4 370 x 1 460 x 1 850
OPTIONS					
Autres longueurs de barres de soudure (mm)	250 - 400	250 - 400	350	Personnalisée	400
Autre hauteur de produits (mm)	125	85	x	x	200

Pour découvrir l'ensemble de nos références et options, veuillez consulter notre catalogue dédié

Catalogue Emballage Complet Scannez-moi

Machines à glace



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



Machine à glace NRE 800



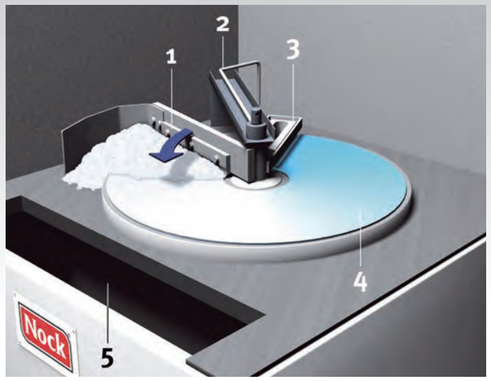
Machine à glace NRE 2800

Plus en détails

Principe de fonctionnement des modèles NSH



Disque de production de la glace

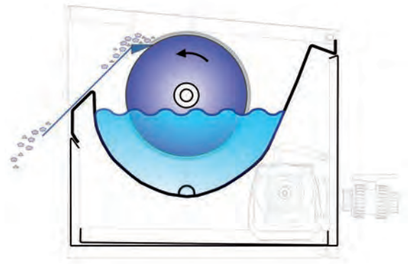


1. Racleur rotatif muni d'un collecteur
2. Conduite d'amenée en eau potable
3. Répartiteur d'eau
4. Platine de production de glace
5. Puits de récupération de la glace

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 (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	1 400	1 110	1 000	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.

Machines d'occasion

révisées d'usine



Exemple de hachoir révisé d'usine



Exemple de cutter gamme artisanale révisée d'usine



Exemple de cutter gamme industrielle révisée d'usine

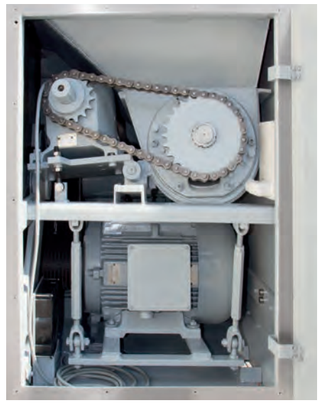
Plus en détails



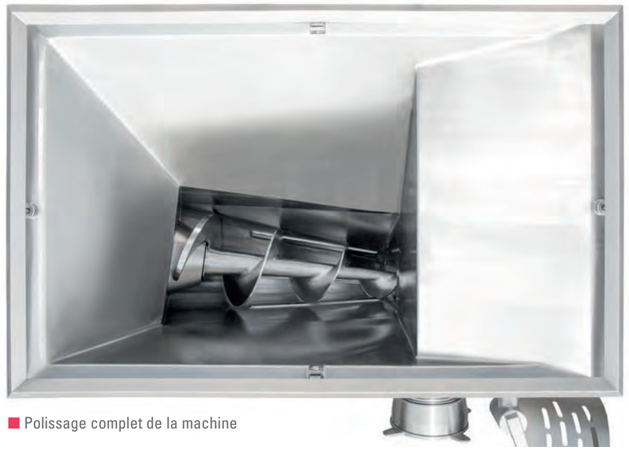
Remplacement du bâti de vis (vue extérieure)



Remplacement du bâti de vis (vue intérieure)



Remise en état ou remplacement de l'ensemble des composants

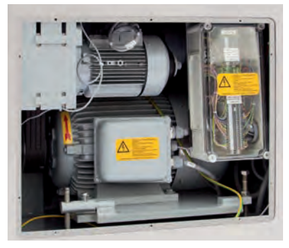


Polissage complet de la machine

Plus en détails cutter gamme artisanale



Machine entièrement repolie



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

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 Monsieur Pierre ALLHEILY au 06 74 82 95 27 ou par email à l'adresse p.allheily@jvlafrancaise.fr