JV 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, Gunther, Henkovac, Holac, Marelec, Metalquimia, Nock, Reepack, Saccardo, Schomaker, 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.

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

Chères clientes, chers clients,



Emmanuel FISCHER



Jean-Fabrice BORÉ

Bienvenue ! Nous avons le plaisir de vous présenter la nouvelle édition de **votre catalogue** et de vous ouvrir ainsi les portes de JV La Française.

Fidèles à notre tradition de qualité et à la relation dans la durée avec nos fabricants comme avec nos clients, vous y retrouverez de nombreux partenaires historiques, avec des gammes élargies et revisitées pour répondre à vos attentes.

En accueillant aussi de **nouveaux partenaires, choisis pour leur démarche de qualité et la performance de leurs équipements,** JV La Française poursuit et renouvelle son ambition essentielle : vous accompagner et vous apporter **les meilleures réponses à chaque étape de vos projets,** et répondre à vos exigences quotidiennes par une qualité de service irréprochable.

Au-delà de la présentation des équipements, il nous apparaît essentiel de profiter de cet éditorial pour réaffirmer les fondamentaux de l'approche de JV La Française, **votre intégrateur de solutions** dédié aux industriels et semi-industriels de l'agroalimentaire.

L'expertise, l'écoute et le dialogue caractérisent notre approche pour vous apporter le meilleur suivi de vos projets et de vos équipements. Chaque projet commence par un échange commercial et technique visant une compréhension précise de vos enjeux : environnement de production, matières premières, opérations attendues de la production à l'emballage.

Pour affiner vos solutions, **nos commerciaux, nos responsables techniques, nos technologues (ingénieurs agronomes) s'engagent dès les premières étapes de vos projets,** coordonnent le travail avec nos partenaires. Selon les besoins, nos spécialistes organiseront les **essais en usine ou sur site** pour valider les options retenues. Une fois la solution choisie, nos équipes d'installations **piloteront la réalisation du projet,** et nous veillerons à vous accompagner, avec le support des technologues, dans la **prise en mains et l'optimisation** de votre nouvel outil de production. Enfin, notre Service Technique aura à cœur de vous assurer le meilleur **service après-vente.**

Depuis plus de 30 ans, le Groupe JV et JV La Française sont des acteurs reconnus du matériel de production et de l'emballage pour l'industrie agroalimentaire. Cette réputation repose sur un engagement constant : vous apporter des solutions efficaces, durables et adaptées à vos réalités industrielles.

Conscients de notre responsabilité environnementale et sociale, nous privilégions des **équipements durables,** réparables et évolutifs, optimisons les consommations énergétiques et limitons l'empreinte globale des projets.

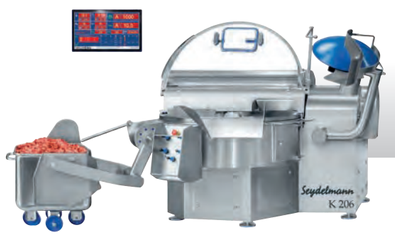
Notre maîtrise de l'ensemble du process de production, notre expérience d'intégrateurs et la mutualisation de nos structures techniques nous permettent de vous simplifier la gestion de vos projets, de vous assurer d'approches compétitives, et de vous garantir un service de proximité unique.

Nous vous remercions de votre confiance et de votre fidélité. Vous pouvez compter sur notre professionnalisme, qui s'appuie sur **la compétence, la passion et l'engagement** des équipiers de JV La Française.

Jean-Fabrice BORÉ
Directeur général
Directeur commercial
JV La Française

Emmanuel FISCHER
Président
Groupe JV

VOTRE PARTENAIRE UNIQUE pour l'ensemble de votre production



Cutters
p. 4



Hachoirs
p. 8



Mélangeurs
p. 14



Affineurs
p. 22



Injecteurs
p. 28



Steakers
p. 32



Barattes
p. 34



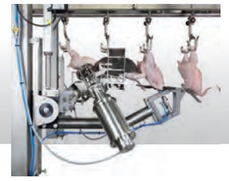
Poussoirs
p. 36



Cellules
p. 48



Cubeuses
p. 68



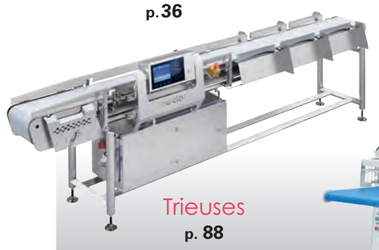
Découpes de poulets
p. 72



Désossage de volailles
p. 74



Trancheurs
p. 78



Trieuses
p. 88



Découenneuses
p. 90



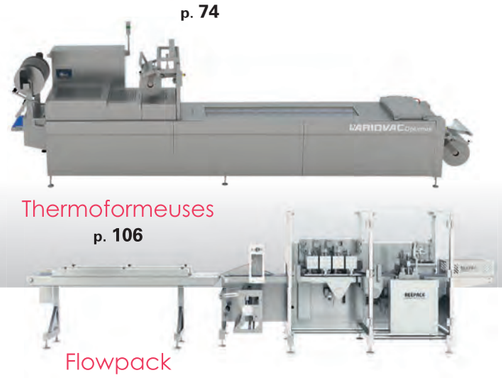
Éplucheuses
p. 92



Machines sous-vide
p. 98



Operculeuses
p. 102



Thermoformeuses
p. 106

Flowpack
p. 108



Machines à glace
p. 110

SOMMAIRE

Affineurs 22 & 23
Aplatisseurs 33
Automates, Logiciels de supervision 63
Barattes 34 & 35
Cellules continues 54 & 55
Cellules de cuissons (sèche et humide), étuvage, séchage, fumage, rôtissage 48 & 49
Cellules de refroidissement intensif 50 & 51
Cellules semi-continues 52 & 53
Cellules spéciales poissons séchage, fumage, cuisson 56
Chambres de maturation 57
Combinés éplucheuses-découenneuses 93
Cubeuses et râpes 68, 69, 70 & 71
Cutters 4, 5, 6 & 7
Dosage, coextrusion et produits élaborés 46 & 47
Découenneuses 90 & 91
Décongélation 60
Découpes de poulets 72 & 73
Désossage de volailles 74, 75, 76 & 77
Emballage sous-vide - Assécheurs 100 & 101
Enrobeuses paneuses 64 & 65
Éplucheuses 92
Étuves/Fermentation 58
Filtration 27
Flowpack 108 & 109
Friteuses en continu 66 & 67
Générateurs de fumée et catalyseurs 62
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, 30 & 31
Lignes de cuisson et de séchage 38 & 39
Lignes de poussage pour saucisses 44 & 45
Lignes de préparation 24 & 25
Lignes de salage 37
Lignes spéciales 21
Lignes viande hachée 42 & 43
Machines d'occasion 112 & 113
Machines sous-vide 98 & 99
Machines à glace 110 & 111
Marmites 61
Mélangeurs 14, 15, 16, 17, 18 & 19
Operculeuses 102, 103, 104 & 105
Peleuses 94, 95, 96 & 97
Poussoirs 36, 40 & 41
Préparation de saumures 26
Steakers / Sabreurs 32
Séchoirs chambres de maturation 59
Thermoformeuses 106 & 107
Trancheurs 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86 & 87
Trieuses pondérales 88 & 89
Wok 20

NOS FIDÈLES PARTENAIRES

foodmate A DURAVANT COMPANY · GLASS MADE IN GERMANY · günther EXCELLENCE IN PROCESSING · HENKOVAC QUALITY VACUUM SYSTEMS · holac · marelec A DURAVANT COMPANY · METALQUIMIA · Nock Know-how in food processing! · REEPACK · Saccardo CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO VACUUM PACKING MACHINES · Schomaker Convenience Technik GmbH · SCHRÖTER LEADING QUALITY · Seydelmann Gegr. 1843 · VARIOVAC simpler faster better · VEMAG

Avertissement : Toutes les dimensions et caractéristiques mentionnées dans le présent catalogue le sont à titre indicatif et peuvent être modifiées à tout moment.

Cutters gamme artisanale

Machines vertueuses pour l'environnement

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



■ **Cutter atmosphérique 20 l** - Machine de table



■ **Cutter atmosphérique 40 l**



■ **Cutter sous-vide 60 l**



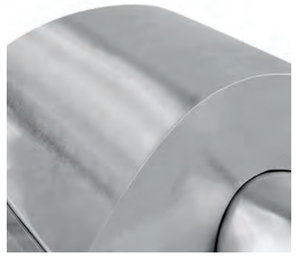
Découvrez notre vidéo en ligne

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

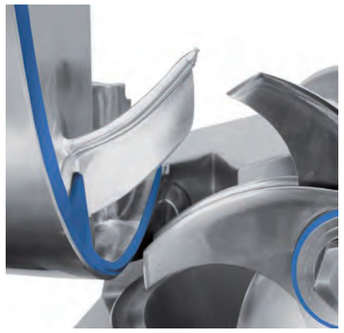


■ **Cutter sous-vide 120 l** - Version industrielle

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



■ Isolation phonique du couvercle couteaux



■ Thermomètre intégré au racleur



■ 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 couteaux limitée si couvercle relevé)



■ Accès techniques affleurants



■ Armoire électrique indépendante



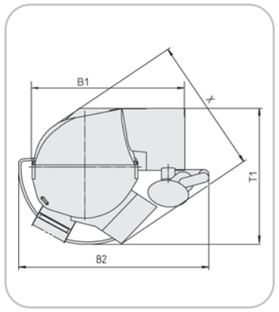
■ Vérin d'assistance à la manipulation du couvercle (option)

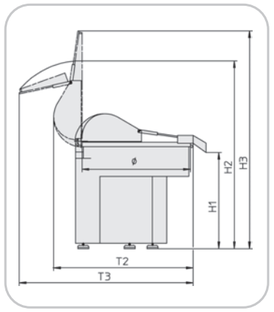


■ Auto-Command - Paramètres affichés variables en fonction du modèle (option)

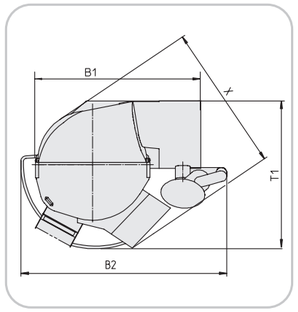
Données techniques

■ **De K 20 à K 120** - Cutters atmosphériques

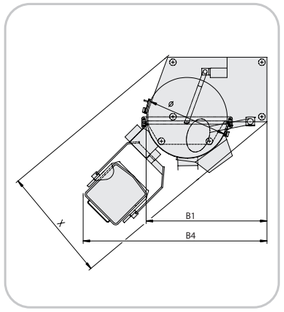




■ **K 96** - Cutter atmosphérique version industrielle

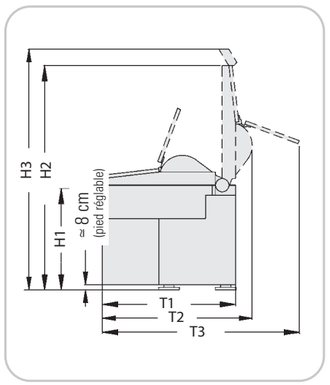


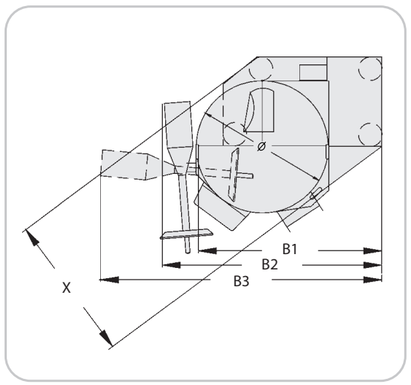
■ **K 126** - Cutter atmosphérique version industrielle



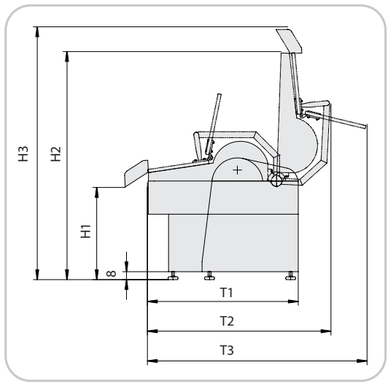
Réf.	Volume (l)	Puissance du moteur selon type (kW)				Poids (kg)		Dimensions (mm)											
		PP	Norm	V	AC	Sans vide-cuve	Avec vide-cuve	B1	B2	B3	B4	T1	T2	T3	H1	H2	H3	X	Ø
K 20	20	4,4	–	–	AC-8 Max. 10	280	–	940	–	–	–	780	840	920	–	–	1 150	–	570
K 40	40	9	12	17	Max. 30	850	–	1 220	–	2 045	–	910	1 080	1 340	1 630	1 840	1 515	940	800
K 60	60	12	17	21	Max. 40	1 000	1 100	1 320	1 730	1 980	–	980	1 160	1 450	890	1 650	1 900	930	890
K 75	75	17	21	26	Max. 50	1 150	1 250	1 360	1 910	2 100	2 261	1 060	1 250	1 540	890	1 650	2 000	1 010	970
K 90	90	21	26	32	Max. 60	1 300	1 400	1 560	2 070	2 270	2 431	1 140	1 350	1 640	890	1 680	2 030	1 070	1 030
K 96	90	21	26	32	Max. 60	–	1 600	1 700	1 950	–	–	1 390	1 590	1 950	890	1 660	2 030	1 390	1 030
K 120	120	26	32	45	Max. 80	1 400	1 500	1 620	2 120	2 320	2 481	1 220	1 450	1 800	890	1 720	2 110	1 180	1 130

■ **K 64 et K 124** - Cutters sous-vide





■ **K 124 H** - Cutter sous-vide version industrielle



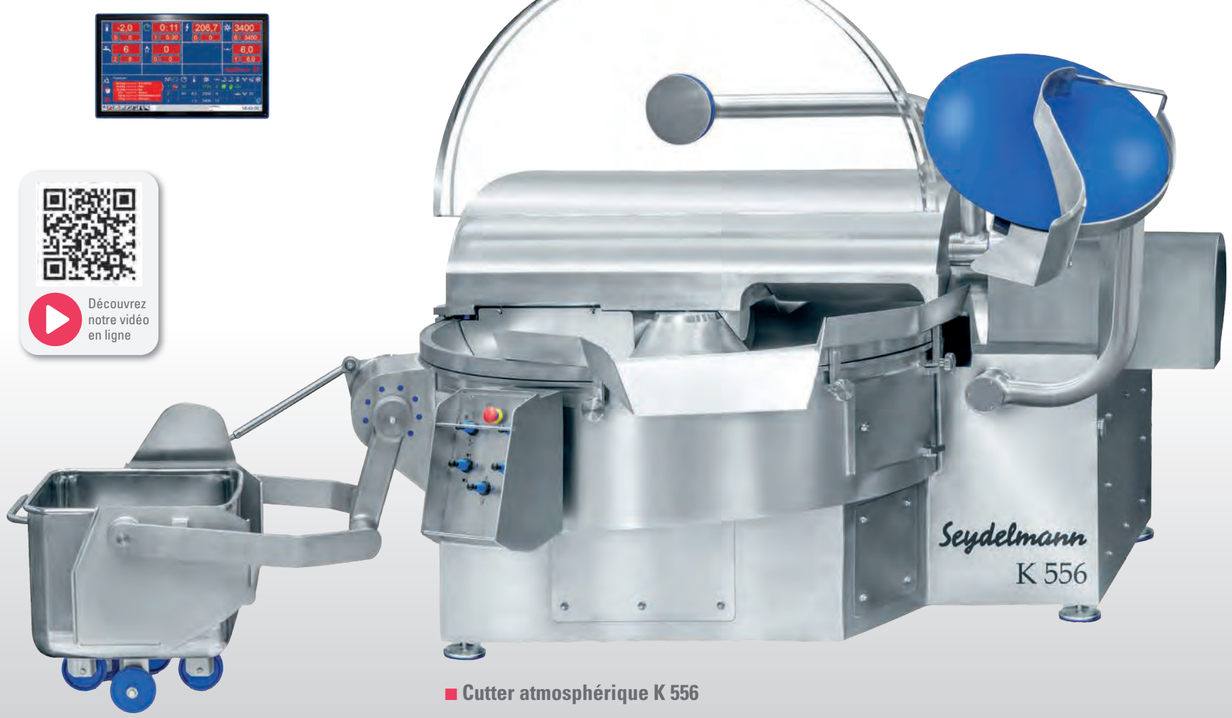
Réf.	Volume (l)	Puissance du moteur selon type (kW)				Poids (kg)		Dimensions (mm)											
		PP	Norm	V	AC	Sans vide-cuve	Avec vide-cuve	B1	B2	B3	B4	T1	T2	T3	H1	H2	H3	X	Ø
K 64	60	12	17	21	Max. 40	1 800	1 900	1 530	2 000	2 160	2 321	1 250	1 360	1 800	890	2 010	2 170	1 400	960
K 124	120	26	32	45	Max. 80	2 450	2 590	1 810	2 480	2 530	2 691	1 520	1 750	2 240	900	2 360	2 530	1 710	1 210
K 124 H						2 500	2 625		–	–	2 760		1 850				2 550		
K 126						–	1 800	1 610	–	–	2 760	1 240	1 470	1 760	890	1 720	2 110	1 250	1 130

Cutters gamme industrielle

Machines vertueuses pour l'environnement



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



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Cutter atmosphérique K 556**

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



■ **Cutter sous-vide K 204** - 200 l



■ Auto-Command - Paramètres affichés variables en fonction du modèle (option)

Découvrez notre vidéo en ligne

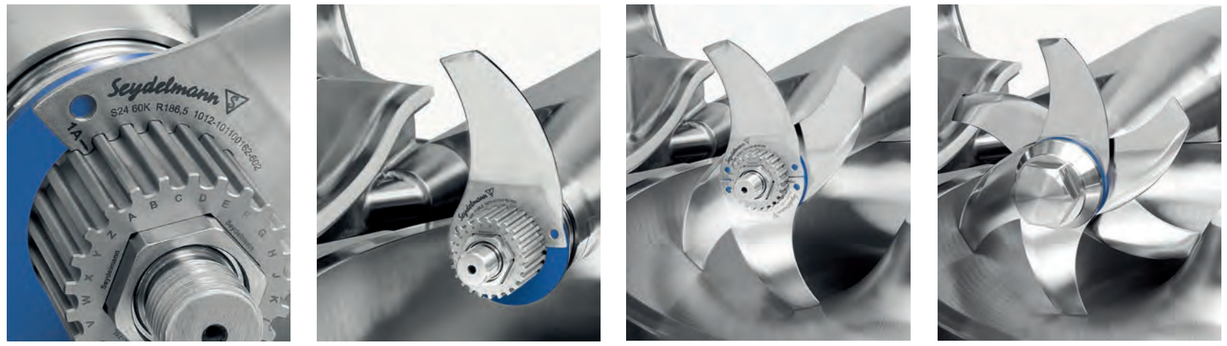
■ **Cutters sous-vide** - Gamme de 200, 325, 500, 610, 750 et 1 000 l

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 bourrages)

■ Montage par paire des 3e et 4e couteaux + de 5e et 6e

■ Tête de couteaux complète



■ Écrou de serrage dynamométrique



■ Gabarit de contrôle de l'angle d'affûtage des couteaux



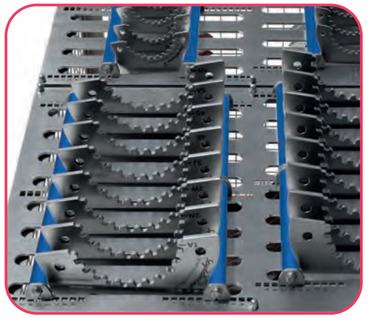
■ Caisse de rangement des couteaux (option)



■ Chariot de rangement des couteaux

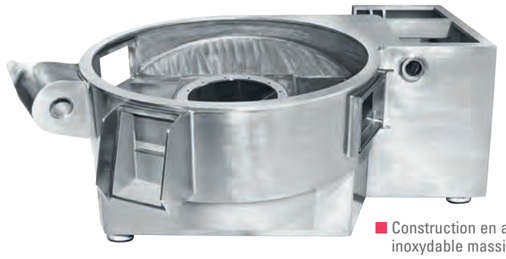


■ Porte-couteaux réglables en largeur



■ Barres de réglage en largeur

Plus en détails



■ Construction en acier inoxydable massif



■ Armoire électrique indépendante



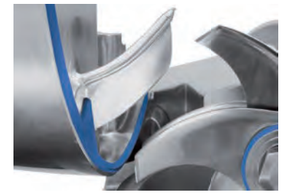
■ Buses vapeur des cutters cuiseurs



■ Auto-Command - Paramètres affichés variables en fonction du modèle (option)



■ Hauteur de passage agrandie



■ Thermomètre intégré au racleur



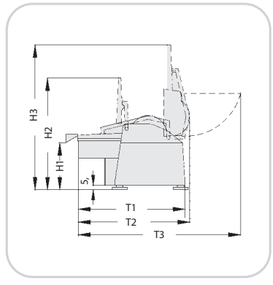
■ Fermetures hygiéniques

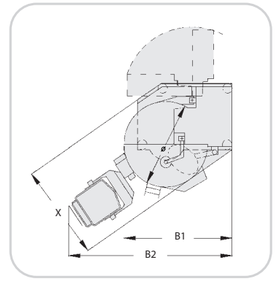


■ Fermeture hygiénique (détail)

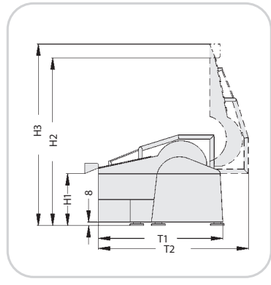
Données techniques

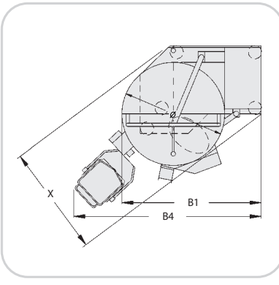
■ **K 206 à K 756** - Cutters atmosphériques





■ **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
Atmosphériques																				
K 206	200	67	90	105	100	–	2600	1860	3000	–	–	1630	1930	2380	1780	–	1360	860	2150	2450*
K 326	325	105	125	140	140	–	4100	2050	3300	–	–	1880	2200	–	2050	–	1520	930	–	2610
K 556	550	125	140	160	200	–	5400	2450	3700	–	–	2300	2400	3600	2150	–	1890	960	2430	–
K 756	750	140	160	190	250	–	6200	2510	3600	–	–	2460	2630	3900	2300	–	1990	960	2480	–
K 1006	1000	–	–	–	315-355	310-360	11000	3300	–	–	4400	2730	3400	–	2550	–	–	980	3750	4050
Sous-vide ou cuiseur ou sous-vide et cuiseur																				
K 204	200	67	90	105	100	85-110	4100	2100	–	–	3300	1760	2180	–	1970	–	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 754	750	140	160	190	250	160-200	7500	2860	–	–	3880	2380	3000	–	2230	–	2060	930	3300	3500
K 1004	1000	–	–	–	315-355	310-360	11000	3300	–	–	4400	2730	3400	–	2550	–	–	980	3750	4050

* Si option couvercle hydraulique.

Hachoirs

Machines vertueuses pour l'environnement

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

Découvrez notre vidéo en ligne



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

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



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

Plus en détails



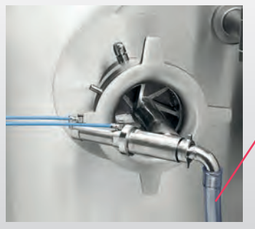
■ Montage simple à 1 couteau - Jeu de coupe standard 3 pièces



■ Montage double à 2 couteaux - Jeu de coupe standard 5 pièces



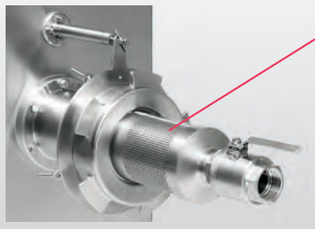
■ Séparateur nerfs/viande manuel



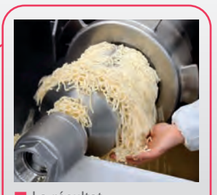
■ Séparateur nerfs/viande pneumatique



■ Le résultat



■ Séparateur



■ Le résultat

Plus en détails



■ 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



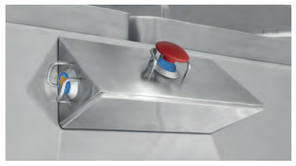
■ Contrôle laser du remplissage
de la trémie à 3 niveaux



■ Dispositif de maintien du pré-coupeur (option)



■ Système de serrage à baïonnette



■ Commande bi-manuelle pour nettoyage



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



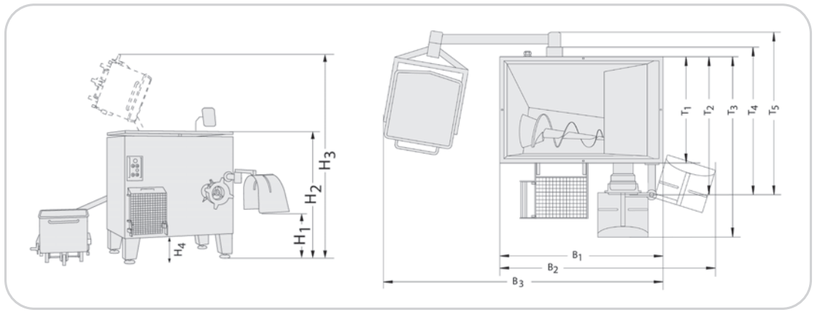
■ Tableau de commande
pour hachoirs artisanaux



■ Chariot de transport de la vis de
hachage et des jeux de coupe (option)

Données techniques

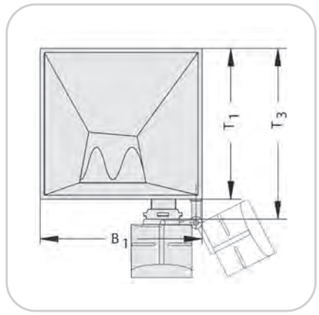
■ Gamme industrielle

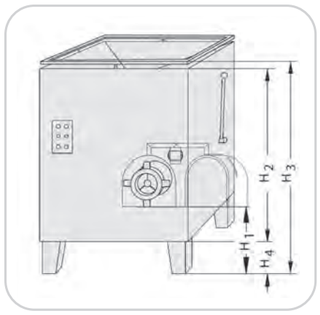


Réf.	Poids (kg)	Dimensions (mm)												Puissance moteur (kW)		Volume trémie (l)
		B1	B2	B3	T1	T2	T3	T4	T5	Contenance chariot (l)	H1	H2	H3	H4	1re vit.	2e vit.	
AE 130/3	900	1 204	1 705	–	1 091	1 311	1 623	–	–	200	750	1 789	–	350	14	18	300
										300	1 000	2 039		600			
AE 130/3B*	1 100	1 204	1 705	2 417	1 091	1 311	1 623	1 355	1 500	200	750	1 789	3 050	350	14	18	300
										300	1 000	2 039	3 311	600			
AG 160	1 550	1 626	2 219	–	1 056	1 368	1 794	–	–	200	750	1 789	–	350	25	37	400
										300	1 000	2 039		600			
AG 160B*	1 850	1 626	2 219	2 849	1 056	1 368	1 794	1 462	1 607	200	750	1 789	2 975	350	25	37	400
										300	1 000	2 039	3 225	600			
AU 200	1 600	1 626	2 219	–	1 056	1 460	1 885	–	–	200	750	1 789	–	350	34	52	400
										300	1 000	2 039		600			
AU 200B*	1 900	1 626	2 219	2 849	1 056	1 460	1 885	1 553	1 699	200	750	1 789	2 975	350	34	52	400
										300	1 000	2 039	3 225	600			
AV 250	1 750	1 626	2 392	–	1 156	1 494	1 948	–	–	200	750	1 789	–	350	45	75	400
										300	1 000	2 039		600			
AV 250B*	2 050	1 626	2 392	2 849	1 156	1 494	1 948	1 588	1 733	200	750	1 789	2 975	350	45	75	400
										300	1 000	2 039	3 225	600			

* Avec élévateur intégré.

■ Gamme artisanale





Réf.	Poids (kg)	Dimensions (mm)							Puissance moteur (kW)	Tonnage horaire max. (kg/h)	Volume trémie (l)
		B1	T1	T3	H1	H2	H3	H4			
WD 114	350	580	900	1 130	440	1 050	1 100	50	4,5 / 6	1 000	60
AD 114**	530	900	690	840	430	1 100	1 161 - 1 216		7 / 9	1 500	100
AE 130**	800	1 110	890	1 060	480	1 100	1 150 - 1 250		14 / 18	3 000	130

** Avec capot de protection.

Hachoirs universels
pour viandes fraîches et congelées en blocs

Machines vertueuses pour l'environnement



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Grignoteuses pour blocs congelés Série FL**



Découvrez notre vidéo en ligne

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



Découvrez notre vidéo en ligne

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

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



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



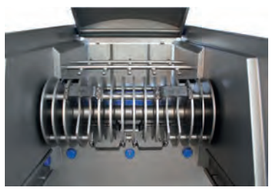
■ **Hachoir direct pour produits congelés GX 400**
Avec extracteur sans chariot

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



Plus en détails

Grignoteuses pour blocs congelés Série FL



■ Tambour de coupe



■ Lames croisées



■ Conception hygiénique



■ Exemple d'application

Hachoirs



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



■ Chariot de démontage de la vis (option)



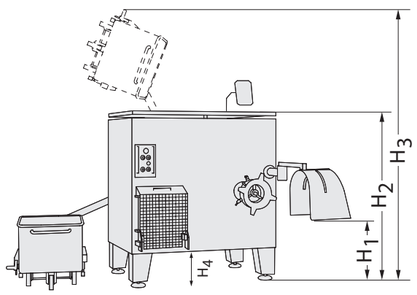
■ Élévateur à colonnes fixé à la machine ou au sol

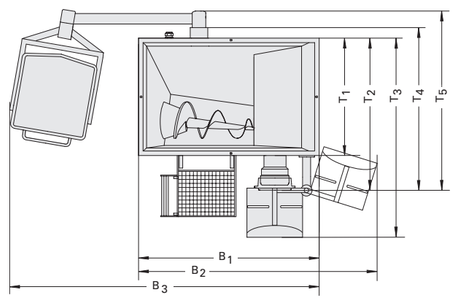


■ Élévateur à colonne double avec encagement pour pallbox

Données techniques

Hachoirs à angle



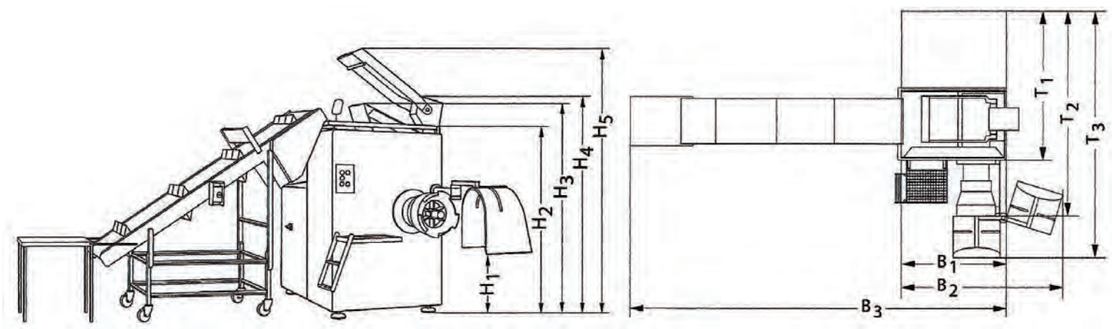


Grignoteuses

Type FL	Rendement théorique maximum (kg/h)	Dimensions de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)		Nb de couteaux supérieurs	Vitesse de coupe du tambour (tpm)	Puissance moteur (kW)	Pression nécessaire (bar)	Température du bloc (°C)	Épaisseur de coupe (mm)				Poids (kg)
			Couteaux inférieurs (mm)	Couteaux supérieurs (mm)						Largeur	Profondeur	Hauteur fermé	Hauteur ouvert	
330	1 500	25 x 420 x 650	3, 6, 9	14, 17, 20	4	130	7,5	–	-30	900	1 720	1 850	1 660	590
440	4 000	25 x 420 x 650				I-70 / II-140	9,2 / 11,5	6		1 120	2 360	1 410	2 110	980
660	8 000	350 x 810 x 650			7	112	18,5	6		1 600	2 950	1 780	2 690	1860

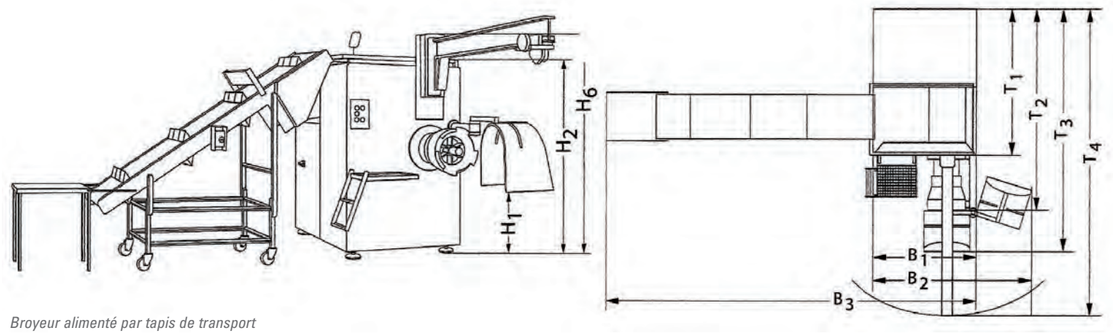
Références Hachoir à angle	Puissance du moteur avec variateur (kW)		Volume trémie (l)	Poids (kg)	Dimensions (mm)												
	Version AC-6	Version Ultra			Largeur du bâti B1	Capot de protection ouvert B2	Largeur totale avec élévateur B3	Profondeur du bâti T1	Profondeur sans le capot de protection T2	Profondeur avec le capot de protection T3	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
AU 200 U	100	45 / 90	570	4 000	2 007	2 592	–	1 483	1 885	2 312	–	–	200	750	2 029	–	250
													300	1 000	2 279	–	500
AU 200 U (avec élévateur)	100	45 / 90	570	4 500	2 007	2 592	3 026	1 483	1 885	2 312	1 982	2 131	200	750	2 029	3 258	250
													300	1 000	2 279	3 508	500
AV 250 U	100	45 / 90	570 (800 ou 1 000 en opt.)	4 000	2 007	2 592	3 026	1 483	1 911	2 339	2 008	2 158	200	750	2 061	–	281
													300	750	2 061	–	281
AV 250 U (avec élévateur)	100	45 / 90	570 (800 ou 1 000 en opt.)	4 500	2 007	2 592	3 026	1 483	1 911	2 339	2 008	2 158	200	750	2 210	3 258	281
													300	750	2 210	3 508	281
AW 300 U	200	78 / 108 Ultra V : 85 / 140	925	7 000	2 360	3 100	–	1 750	2 200	2 720	–	–	200	750	2 260	3 300	205
													300	1 000	2 510	3 550	455

GW 300 alimenté par tapis



Broyeur alimenté par tapis de transport

GX 400 alimenté par tapis



Broyeur alimenté par tapis de transport

Références Hachoir direct	Puissance du moteur (kW)	Puissance moteur avec variateur (kW)	Volume trémie (l)	Dimensions (mm)													Poids (kg)
				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	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	
GW 300 avec tapis	78 / 105	140	450	1 260	1 975	≃ 4 800	1 810	2 463	2 802	–	200*	750	2 124	2 213	2 466	3 068	–	3 300
						≃ 5 000					300*	1 000	2 374	2 463	2 716	3 318	–	
GX 400 avec tapis	85 / 140	200	460	1 260	2 085	≃ 5 000	1 810	2 508	2 910	4 020	200*	750	2 111	2 422	2 459	3 064	2 337	3 520
						≃ 5 250					300*	1 000	2 361	2 672	2 709	3 314	2 587	

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

Hachoirs mélangeurs

Machines vertueuses pour l'environnement

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



Découvrez notre vidéo en ligne

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



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



■ **Hachoir mélangeur Type MRG ou MRU**
Cuve de mélange de 1 300 ou 1 800 l
Hachoir de 160 ou 200 mm

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Hachoir mélangeur Type AMR**
Cuve de mélange de 1 800, 2 500 ou 3 700 l
Hachoir de 200, 250 ou 300 mm avec couvercle hydraulique et têtes d'injection

Plus en détails Type M



■ Arbre de mélange à deux bras
Type M (vue du dessus)



■ Arbre de mélange à palettes
Type M (variante)

Plus en détails Type AM



■ Arbre de mélange à spirales
Type AM (vue du dessus)



■ Arbre de mélange à spirale
Type AM (variante)

Plus en détails Type MR



■ Combinaison d'arbres de mélange à palettes et à spirales
Type MRG ou MRU

Plus en détails Type AMR



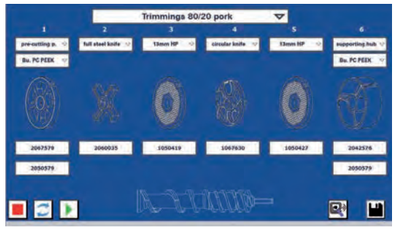
■ Arbre de mélange à palettes
Type AMR 1800, AMR 2500 et AMR 3500

Plus en détails



■ Couvercle coulissant

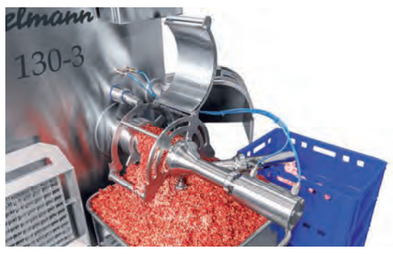




■ Système de reconnaissance des ensembles de découpe RFID pour prévenir les erreurs d'opérateur



■ Nettoyage en place (option)



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



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Double dénerveur pour hachoirs mélangeurs 250 mm (option)



■ Le résultat

Références Type M	Puiss. du moteur (kW)	Volume trémie (l)	Puissance moteur avec variateur de fréquence (kW)	Dimensions (mm)														Poids (kg)
				B1	B2	B3	B4	T1	T2	T3	T4	Contenance chariot (l)	H1	H2	H3	H4	H5	
				Larg. du bâti	Capot de protection ouvert	Larg. machine sans marchepied avec élévateur	Larg. machine avec marchepied	Prof. du bâti	Prof. du châssis avec bâti de vis	Prof. du bâti avec capot de protection	Prof. machine sans capot de protection		H de vidage	Bord sup. trémie sécurisée	H totale avec élévateur en position de chargement	H des pieds	Hauteur de plafond nécessaire	
MD 114**	7 / 9	75	Sur demande	800	–	–	–	850	–	1 060	–	Cagettes	430	1 100	1 160	50	–	580
ME 130**	14 / 18	170		770	–	–		870	–	1 150	–		460	1 240	1 290			750
ME 130/3	14 / 18	300	30	1 120	–	–	–	1 070	1 180	1 450	–	200	750	1 994	2 374	350	–	950
												300	1 000	2 244	2 624	600	–	
ME 130/3B*	14 / 18	300	30	1 120	2 500	3 000	–	1 070	1 180	1 450	1 640	200***	750	1 994	3 225	350	3 120	1 100
												300***	1 000	2 244	3 475	600	3 120	
MG 160B*	18 / 29	300	45	1 120	1 386	2 186	2 765	1 056	1 501	1 902	1 710	200***	750	1 994	3 225	350	–	1 200
												300***	1 000	2 244	3 475	600	–	
MU 200B*	25 / 37	300	55	1 120	1 395	2 186	2 765	1 056	1 523	1 942	1 746	200***	750	1 994	3 225	350	–	1 200
												300***	1 000	2 244	3 475	600	–	
MU 200B* (élévateur à colonne)	25 / 37	300	55	1 120	1 395	2 186	2 536	1 056	1 523	1 942	1 746	200	–	–	3 100	–	–	1 200
												300	–	–	3 350	–	–	

* 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. du bâti B1	Capot de protection ouvert B2	Larg. totale avec élévateur B3	Prof. du bâti T1	Prof. machine sans capot protection sans élévateur T2	Prof. du bâti avec capot de protection T3	Prof. machine sans élévateur T4	Prof. machine sans capot de protection	Contenance chariot (l)	H de vidage H1	Bord sup. trémie sécurisée		H totale avec élévateur en position de chargement	H des pieds H4	
														H2	H3			
AE 130/3 M	14 / 18	350	AC - 6 : 30	1 200	1 705	–	1 100	1 200	1 340	1 500	–	200	750	2 029	1 780	–	350	1 200
												300*3	1 000	2 279	1 780		600	
AE 130/3 M (avec élévateur)	14 / 18	350	AC - 6 : 30	1 200	2 350	2 850	1 100	1 200	1 340	1500	–	200*1	750	2 029	–	3 050	350	1 300
												300	1 000	2 279	–	3 300	600	
AG 160 M	25 / 37	620	AC - 6 : 60	1 626	2 219	–	1 056	1 368	1 794	–	–	200*3	750	2 284	–	–	350	1 880
												300*3	1 000	2 534	–	–	600	
AG 160 M (avec élévateur)	25 / 37	620	AC - 6 : 60	1 626	2 219	2 849	1 056	1 368	1 794	1 462	1 607	200*1, 3	750	2 284	–	3 271	350	2 180
						2 620						300*2, 3, 4	1 000	2 534	–	3 521	600	
AU 200 M	34 / 52	620	AC - 6 : 80	1 626	2 219	–	1 056	1 460	1 885	–	–	200*1, 3	750	2 284	–	–	350	1 930
												300*3	1 000	2 534	–		600	
AU 200 M (avec élévateur)	34 / 52	620	AC - 6 : 80	1 626	2 219	2 849	1 056	1 460	1 885	1 553	1 699	200*1, 3	750	2 284	–	3 271	350	2 230
						2 620						300*2, 3, 4	1 000	2 534	–	3 521	600	
AV 250 M	45 / 75	620	AC - 6 : 100	1 626	2 392	–	1 156	1 494	1 948	–	–	200*1, 3	750	2 284	3 271	–	350	2 080
														–	–	–		
	45 / 75	620	AC - 6 : 100	1 626	2 392	–	1 156	1 494	1 948	–	–	300*3	1 000	2 534	3 271	–	600	2 080
														–	–	–		
AV 250 M (avec élévateur)	45 / 75	620	AC - 6 : 100	1 626	2 392	2 849	1 156	1 494	1 948	1 588	1 733	200*1, 3	750	2 284	–	3 271	350	2 380
						2 620						300*2, 3, 4	1 000	2 534	–	3 521	600	

*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.

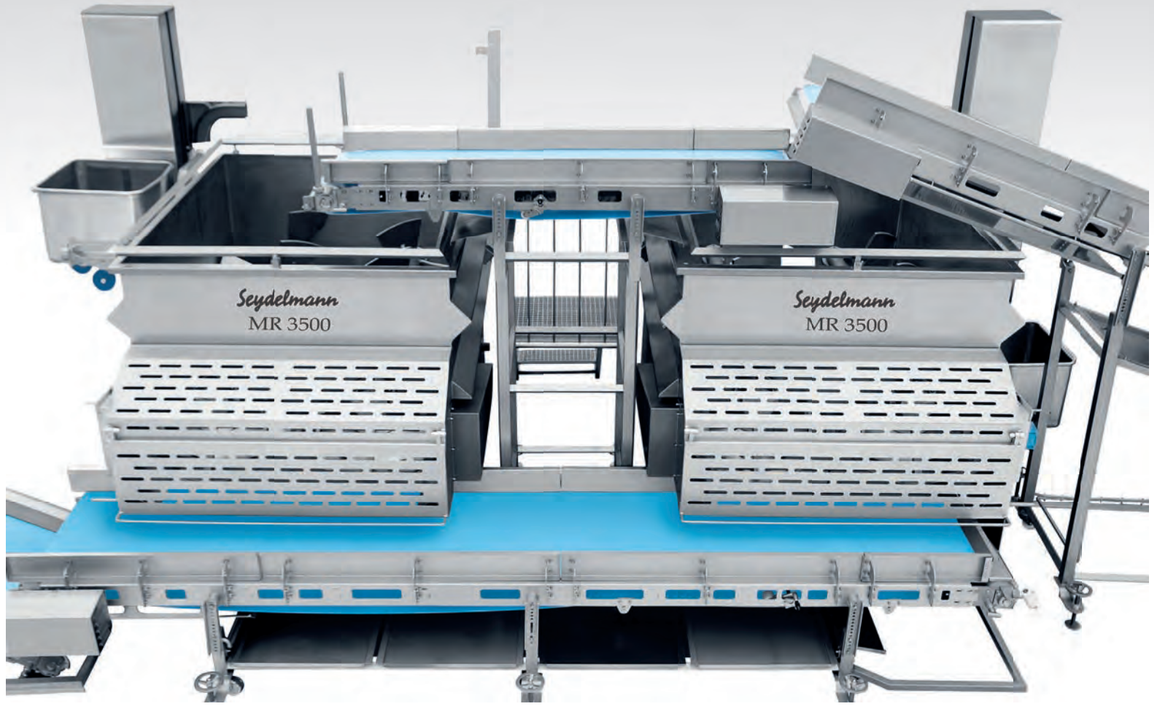
Références	Puiss. du moteur (kW)	Volume trémie (l)	2 moteurs de mélange (kW)	Puiss. moteur broyeur (kW)	Capacité de mélange (kg)	Dimensions (mm)								Poids (kg)	Poids avec élévateur (kg)
						Larg. du bâti L1	Larg. du bâti avec marchepied sans élévateur L5	Larg. totale avec marchepied et élévateur L6	Prof. du bâti L3	Prof. machine sans capot de protection L4	Hauteur de vidage H1	H du marche-pied H2	H bord supérieur trémie H3	H totale avec élévateur en position de chargement H4	
MRG 1300	18 / 29	1 300	6,5/8	AC - 4 : 50	De 300 à 700	1 550	2 550	3 520	2 080	2 160	750	800	2 120	3 320	1 950	2 250
MRU 1300	25 / 37			AC - 4 : 60						2 180						
MRG 1800	18 / 29	1 800	6,5/8	AC - 4 : 50	De 400 à 1 000	1 550	2 550	3 520	2 450	2 530	750	800	2 120	3 320	2 250	2 550
MRU 1800	25 / 37			AC - 4 : 60						2 550						
AMR 1800/200	38 / 75	1 800	6,5/8	AC - 4 : Max. 100	De 400 à 1 000	1 550	2 500	3 520	3 620	3 140	750	1 200	2 400	3 420	4 100	4 400
AMR 1800/250	45 / 90								3 730	3 250						
AMR 2500/250	45 / 90	2 500	6,5/8	AC - 4 : 100	De 500 à 1 400	1 550	2 500	3 520	4 300	3 800	750	1 200	2 400	3 420	4 500	4 800
AMR 2500/300																
AMR 3500/250	45 / 90	3 700	13/17	AC - 4 : 100	De 900 à 2 000	1 920	2 900	4 100	4 300	3 800	750	1 300	2 550	3 600	6 000	6 300
AMR 3500/300																

Mélangeurs à palettes ou à rubans

Machines vertueuses pour l'environnement



■ **Mélangeurs atmosphériques à palettes ou à rubans** - Gamme de 600, 1 000, 1 300, 1 800, 2 500, 3 500 et 4 700 l



■ Chargement et déchargement par tapis de 2 mélangeurs



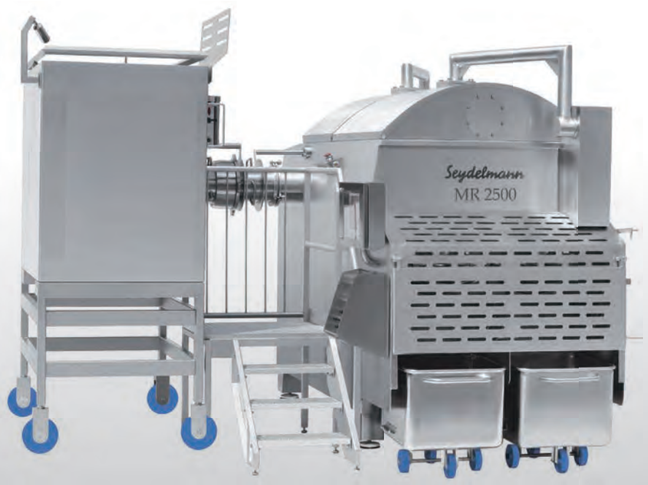
■ **Mélangeur industriel**
Équipé de 2 arbres de mélange séparés



■ **Mélangeurs sous-vide à palettes et/ou rubans**
Gamme de 600, 1 000, 1 300, 1 800, 2 500, 3 500 et 4 700 l



■ Mélangeur cuiseur VMR 600 FLEXMIX

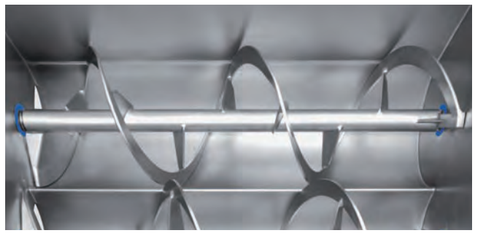


■ Hachoir relié directement au mélangeur

Plus en détails



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



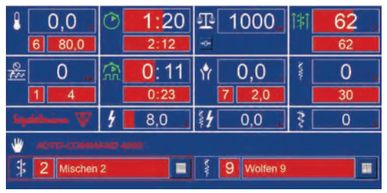
■ Arbres de mélange à rubans



■ Bras de mélange à double spirale



■ Tableau de commande col de cygne (option)



■ Écran Auto-Command



■ Lunette de sécurité pour mélangeur avec couvercle (option)



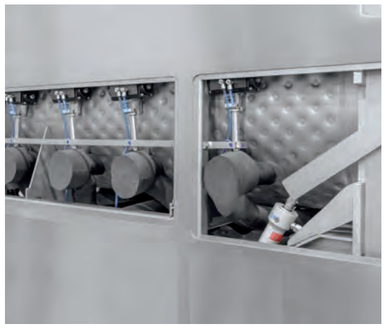
■ Couvercle en deux parties



■ Trappes de vidage inox (série)



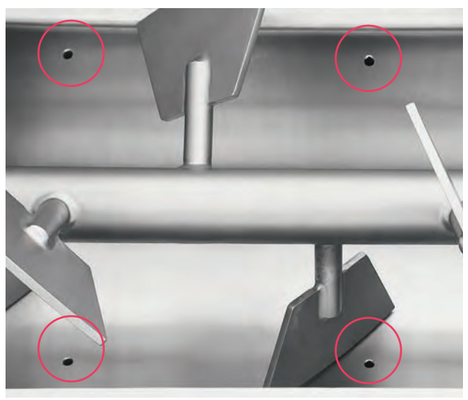
■ Buses d'injection basse de CO_2 ou LN_2 (option)



■ Double enveloppe pour un refroidissement et un chauffage indirects efficaces



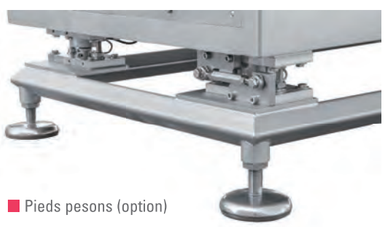
■ Sonde de température (option)



■ Orifices d'injection basse de CO_2 ou de LN_2 (option)



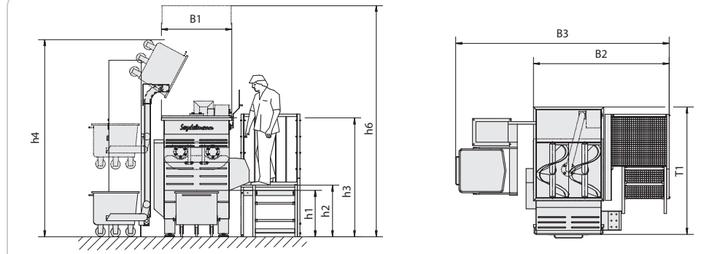
■ Commande bi manuelle et arrêt d'urgence



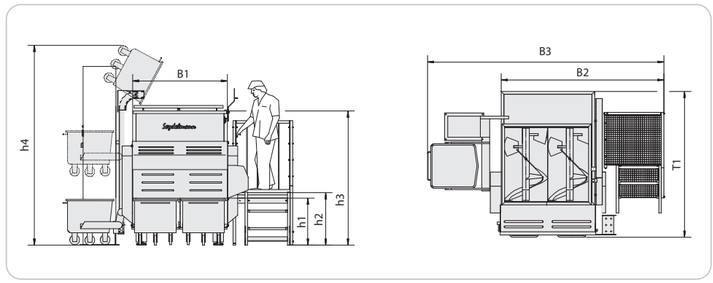
■ Pieds pesons (option)

Données techniques

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



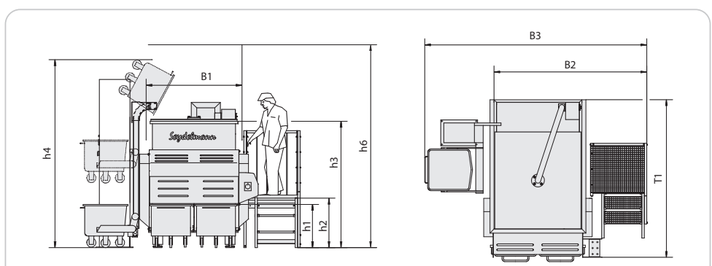
Références	Puiss. des 2 moteurs de mélange (kW)	Poids (kg)	Poids avec élévateur (kg)	Passage mini (mm)	Dimensions (mm)									Capacité de mélange (kg)	Vol. trémie (l)
					B1/L1	T1/L3	B2/L5	B3/L6	H1	H2	H3	H4	H6		
MR 600	2,6/3,2	1300	1900	1180	1150	1910	2150	3220	750	800	1910	3320	–	325	580
MR 1000	2,6/3,2	2000	2300	1180	1150	2460	2150	3220	750	800	1910	3320	–	550	990
VMR 600	2,6/3,2	2100	2400	1180	1150	1910	2150	3220	750	800	1840	3320	3250	325	580
VMR 1000	2,6/3,2	2600	2900	1180	1150	2460	2150	3220	750	800	1840	3320	3800	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/L1	T1/L3	B2/L5	B3/L6	H1	H2	H3	H4		
MR 1300	6,5/8	2400	2700	1580	1550	2200	2500	3520	750	800	2120	3320	700	1300
MR 1800	6,5/8	2800	3100	1580	1550	2570	2500	3520	750	800	2120	3320	1000	1800
MR 2500	6,5/8	3450	3750	1580	1550	3120	2500	3520	750	800	2120	3320	1400	2500
MR 3500	13/17	4350	4650	1950	1920	3050	2800	3520	750	800	2040	3320	2300	3500
MR 4700	15/20	5350	5750	1950	1920	3550	2800	3520	750	800	2040	3320	3000	4700

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **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/L1	T1/L3	B2/L5	B3/L6	H1	H2	H3	H4	H6		
VMR 1300	6,5/8	3000	3300	1580	1550	2200	2500	3520	750	800	2050	3320	3750	700	1300
VMR 1800	6,5/8	3450	3750	1580	1550	2570	2500	3520	750	800	2050	3320	4120	1000	1800
VMR 2500	6,5/8	4100	4400	1580	1550	3120	2500	3520	750	800	2050	3320	4670	1400	2500
VMR 3500	10/13,5	5100	5400	1950	1920	3050	2800	3820	750	800	1970	3320	4000	2300	3500
VMR 4700	15/20	6100	6400	1950	1920	3550	2800	3520	750	800	1970	3320	4500	3000	4700

Mélangeurs à bras racleur

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 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



■ **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

Plus en détails



■ Lunette de vidage dans 2 bacs



■ Armoire électrique incorporée au carter latéral



■ Bras racleur avec montage sans vis



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



■ Couvercle égouttage



■ Vase de décantation “Best Connect” démontable sans outillage

Plus en détails



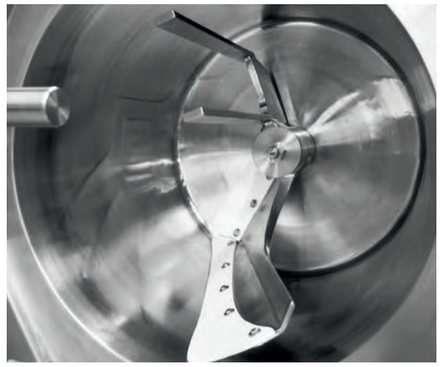
■ Basculement motorisé



■ Pompe à vide



■ Pompe à vide à anneau liquide



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



■ Vapeur



■ Refroidissement



■ Minuterie



■ Automate avec écran 7″



■ Automate avec écran 12,1″

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	1 300 / 1 500	1 300 / 1 300	1 500 / 1 500	550 / 750	–	–	Option	Option pour la version standard et sans couvercle De série pour la version sous-vide	Option	–	Option
VSM 80	80	0,75	21	1 500 / 1 900	1400 / 1 500	1 500 / 1 600	700 / 1 000	–	Option	Option		Option		
VSM 150	150	0,75	21	2 100 / 2 800	1 500 / 1 800	1 700 / 2 000	1 100 / 1 650	–	Option	Option		Option		
VSM 300	300	0,75	21	2 800 / 2 900	2 100 / 2 100	2 100 / 2 300	1 900 / 2 300	Option	Option	Option		Option		
VSM 600	600	2,2	16	3 200 / 3 600	2 100 / 2 300	2 400 / 2 800	2 900 / 4 700	Option	Option	De série		De série		
VSM 800	800	3	16	3 400 / 3 800	2 200 / 2 300	2 500 / 2 800	3 700 / 5 300	Option	Option	De série		De série		
VSM 1000	1 000	4	16	3 800 / 4 100	2 300 / 2 300	2 900 / 3 050	5 400 / 6 000	Option	Option	De série		De série		De série
VSM 1500	1 500	7,5	16	4 000 / 4 200	2 500 / 2 500	3 000 / 2 950	5 700 / 6 000	Option	Option	De série		–	De série	De série
VSM 2200	2 200	11	15	4 200 / 4 400	2 500 / 2 500	3 000 / 3 000	6 000 / 6 500	Option	Option	De série		–	De série	De série
VSM 2700	2 700	15	15	4 200 / 4 400	2 500 / 2 500	3 000 / 3 000	6 300 / 6 500	Option	Option	De série		–	De série	De série

Applications générales / **Chaudes ou refroidies**

Disponibles en option pour toutes les références :

- Version sous-vide (sauf VSM 40)
- 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 12,1″ (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_2 ou LN_2)

Mélangeurs rapides Disperseurs /Émulsionneurs / Homogénéisateurs

Découvrez notre vidéo en ligne



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



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

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Type VAS** - Gamme de 15, 25, 40, 80, 150, 300, 600, 800, 1000, 1500 et 2200 l
(machine présentée équipée de nombreuses options)



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

Plus en détails



■ AGM équipé de buses de dosage, d'une vanne de vidage, d'un automate 12,1", 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 15	15	2,2	1 400 / 1 600	1 150 / 1 300	1 500 / 1 500	450 / 600	Option	–	–	–	–
AGM/S 25	25	3	1 400 / 1 600	1 200 / 1 300	1 500 / 1 500	450 / 600	De série				
AGM/S 40	40	4	1 400 / 1 700	1 300 / 1 400	1 500 / 1 500	500 / 700		Option	Option	Option	Option
AGM/S 80	80	7,5	1 500 / 1 900	1 400 / 1 500	1 500 / 1 600	700 / 1 000					
AGM/S 150	150	15	2 100 / 2 800	1 500 / 1 800	1 700 / 2 000	1 100 / 1 650					
AGM/S 300	300	30	2 800 / 2 900	2 100 / 2 100	2 100 / 2 260	1 900 / 2 300					

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 12,1" (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 vidange

■ 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'émotteur (tr/min)	Dimensions de la machine				Variateur de fréquence (pour le bras de mélange et/ou l'émotteur)	Verrouillage pneumatique du couvercle	Ouverture et fermeture pneumatiques du couvercle	Raccord de dosage	Racleur de couvercle et/ou de la cuve	Vanne de vidange	Élévateur hydraulique intégré pour bacs 200 l
						Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)							
VAS 80	80	4	135	4	1 500	1 500 / 1 900	1 400 / 1 500	1 500 / 1 600	700 / 1 000	De série	–	–	–	Option	–	–
VAS 150	150	7,5	119	7,5		2 100 / 2 800	1 500 / 1 800	1 700 / 2 000	1 100 / 1 650							
VAS 300	300	15	102	15		2 800 / 2 900	2 100 / 2 100	2 100 / 2 260	1 900 / 2 300	Option	Option	Option	Option	–	Option	–
VAS 600	600	22	89	22		3 200 / 3 600	2 100 / 2 300	2 390 / 2 820	2 900 / 4 700							
VAS 800	800	22	78	22		3 800 / 4 100	2 300 / 2 300	2 900 / 3 050	5 400 / 6 000							
VAS 1 000	1 000	30	78	30												
VAS 1 500	1 500	37	75	37		4 000 / 4 200	2 500 / 2 500	3 000 / 2 950	5 700 / 6 000							Option
VAS 2 200	2 200	45	75	37		4 200 / 4 400	2 500 / 2 500	3 000 / 3 000	6 000 / 6 500							

Disponibles en option pour toutes les références :

- Moteur renforcé (pour le bras de mélange et/ou l'émotteur)
- 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 12,1" (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

Applications générales / **Chaudes ou refroidies**

Wok

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **WOK 400 l** - 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	
WOK	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 7″ standard (interface de connexion au réseau)
- Avertisseur sonore intégré (option automate programmable obligatoire)
- Ouverture hydraulique du couvercle d'égouttage
- 2e couvercle d'égouttage
- Tôle de guidage amovible pour eau

Lignes spéciales

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

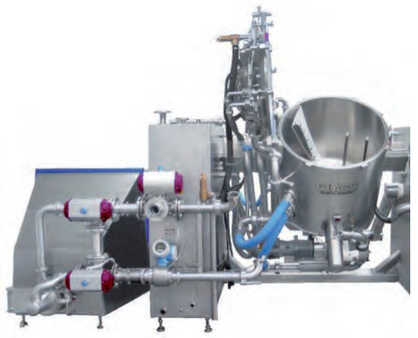


■ **Ligne de préparation** - De sauces, de plats cuisinés, etc.

Plus en détails



■ Préparation de pâtés et/ou de mousse



■ Mélangeur cuiseur



■ Ligne de mélange de pulvérulents







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