Cellules de refroidissement intensif



■ **Cellules de refroidissement intensif (équipées de douches latérales en option)**
Capacité de 1 à 40 chariots disposés sur 1 ou 2 rangées
Refroidissement par air froid ventilé et/ou eau du réseau, eau glacée, saumure

Découvrez notre vidéo en ligne

Plus en détails



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

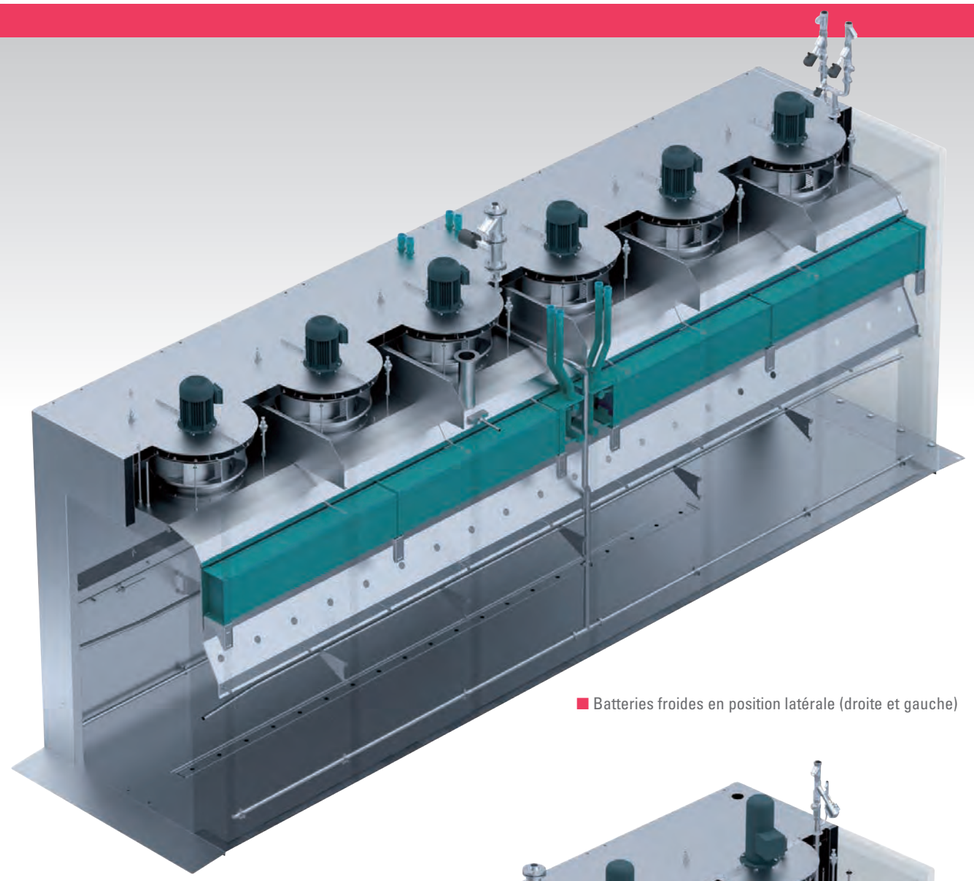


■ Batterie froide inox centrale, buses de douchage, ouïes de ventilation, tubes de protection

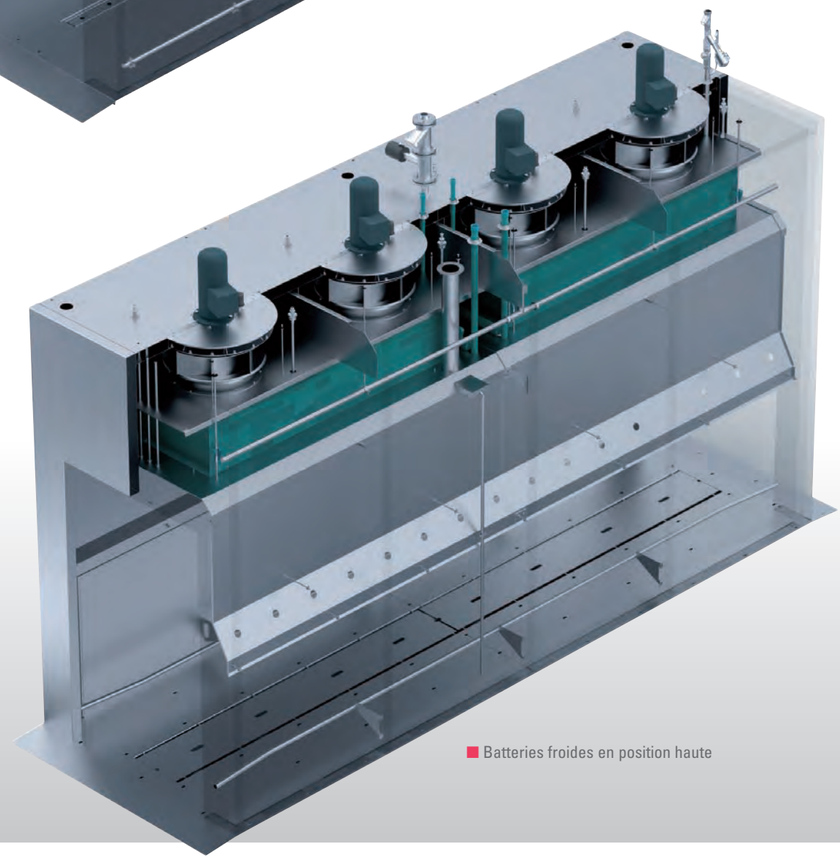


■ Douches fixes et rotatives

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



■ Batteries froides en position latérale (droite et gauche)



■ Batteries froides en position haute

Données techniques

Cellules mixtes - chariots disposés sur une rangée

Références/Caractéristiques techniques			1 chariot	2 chariots	3 chariots	4 chariots	5 chariots	6 chariots
Dimensions et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000	Version STANDARD	Longueur en mm	1 230	3 100	4 200	5 510	–	–
		Hauteur en mm	2 650	2 550	2 550	2 550	–	–
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 300	3 300	3 300	3 300	–	–
	Version TRANSIT	Longueur en mm	1 230	2 360	3 460	4 560	5 660	6 760
		Hauteur en mm	2 650	3 600	3 600	3 600 / 3 800	3 750	3 850
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 300	4 300	4 200	4 200	4 400	4 750
Valeurs de branchement	Versions STANDARD et TRANSIT	Largeur en mm	1 500	1 510 / 1 760	1 510 / 1 760	1 600 / 1 760	1 760	1 760
		Poids en kg	1 400	2 200	2 400	2 700	3 000	3 700
		Électricité en kW	4	10	13	18	18	25
		Chauffage en kW (vapeur, électrique ou gaz)	30	80	120	160	200	220
		Vapeur B.P. en kg/h (humidification / cuisson humide)	65	125	150	200	250	300
		Eau froide en l/min (option douche)	18	35	54	72	90	108

Cellules mixtes - chariots disposés sur deux rangées

Références/Caractéristiques techniques			4 chariots	6 chariots	8 chariots	10 chariots	12 chariots	14 chariots
Dimensions et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000	Version STANDARD	Longueur en mm	3 310	4 410	5 510	6 610	7 710	8 980
		Hauteur en mm	2 550	2 550	2 700	2 700	2 700	2 700
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 300	3 300	3 300	3 400	3 400	3 600
	Version TRANSIT	Longueur en mm	2 360	3 460	4 560	5 660	6 760	7 860
		Hauteur en mm	3 600	3 700	3 700	3 900	4 500	4 500
		Hauteur sous plafond nécessaire en mm	4 300	4 000	4 000	4 100	5 000	5 000
Valeurs de branchement	Versions STANDARD et TRANSIT	Largeur en mm	2 860	2 860	2 860	2 860	2 860	2 860
		Poids en kg	3 100	3 500	4 000	4 600	5 200	5 700
		Électricité en kW	18	25	35	40	40	50
		Chauffage en kW (vapeur, électrique ou gaz)	160	220	260	350	440	480
		Vapeur B.P. en kg/h (humidification / cuisson humide)	200	300	350	450	525	600
		Eau froide en l/min (option douche)	72	108	144	180	216	252

Cellules de cuisson humide

Références/Caractéristiques techniques		1 chariot	2 chariots	3 chariots	4 chariots	5 chariots	6 chariots	4 chariots	6 chariots	8 chariots	10 chariots
		Chariots disposés sur une rangée						Chariots disposés sur deux rangées			
Dimensions et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000	Longueur en mm	1 260	2 360	3 460	4 560	5 660	6 760	2 360	3 460	4 560	5 660
	Largeur en mm	1 400	1 400	1 400	1 400	1 400	1 400	2 860	2 860	2 860	2 860
	Hauteur en mm	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550	2 550
	Hauteur sous plafond nécessaire en mm	3 300	3 700	3 700	3 700	3 700	3 700	3 600	3 600	3 600	3 600
	Poids en kg	900	1 200	1 500	1 900	2 250	2 600	1 800	2 300	2 800	3 300
Valeurs de branchement	Électricité en kW	1,5	3	3	6	6	9	6	9	12	15
	Vapeur en kg/h	50	100	150	175	200	250	175	250	350	450
	Eau froide en l/min (option douche)	18	36	54	72	90	108	72	108	144	180

Cellules de refroidissement intensif

Dimensions et poids sur la base de chariots standards : largeur 1 000 x profondeur 1 000 x hauteur 2 000						Valeurs de branchement		
Références	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	H sous plafond nécessaire (mm)	Poids (kg)	Électricité (kW)	Puissance frigorifique (kW) (environ, selon produit)	Eau froide* (l/min)
Chariots disposés sur une rangée								
1 chariot	1 260	1 500 ou 1 760	3 020 ou 2 550	3 700 ou 4 200	1 100	3	15	18
2 chariots	2 360				1 600	6	30	35
3 chariots	3 460				2 100	9	45	54
4 chariots	4 560				2 600	12	60	72
5 chariots	5 660				3 100	15	75	90
6 chariots	6 760				3 600	18	90	108
Chariots disposés sur deux rangées								
4 chariots	2 360	2 860 ou 3 360	3 020 ou 2 550	3 700 ou 4 200	2 400	12	60	72
6 chariots	3 460				3 500	18	90	108
8 chariots	4 560				4 400	24	120	144
10 chariots	5 660				5 000	30	150	180

* Option douche.

Plus en détails



Vannes quart de tour manuelles



Dispositif de nettoyage avec dosatron (option)



Nettoyage automatique (surpresseur + dosatron en options)



Dispositif de nettoyage pour installations industrielles (option)



Nettoyage avec produits moussants (option)



Boule de lavage (option)

Cellules semi-continues



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Cellule semi-continue** - Dépose extérieure intégrée au sol



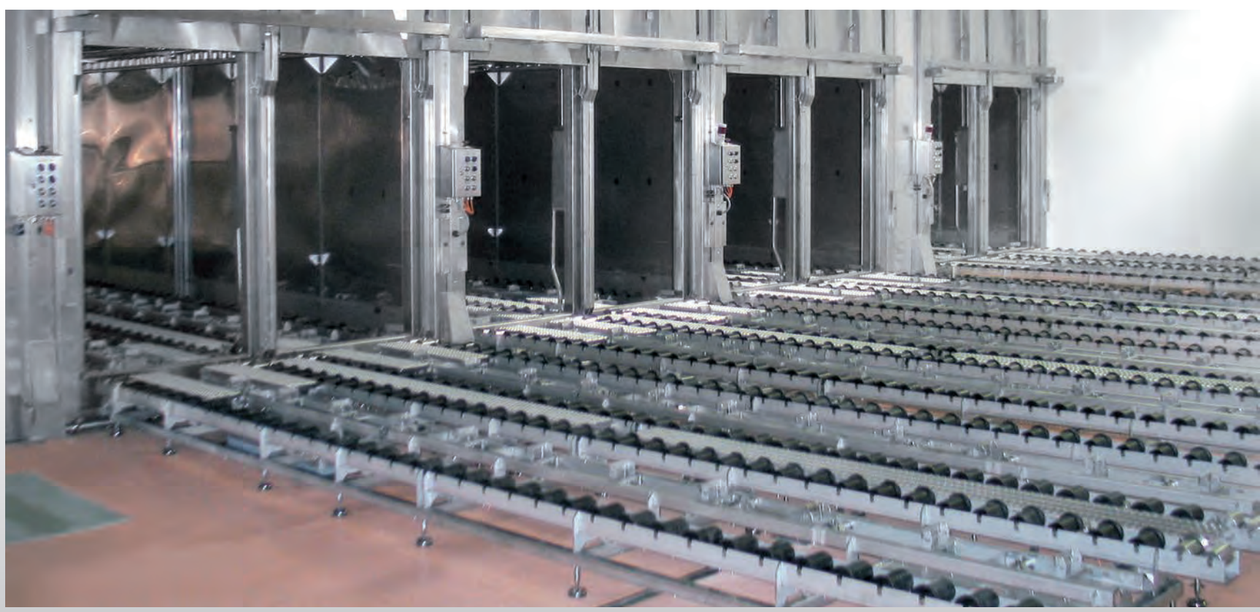
■ Cellules semi-continues munies d'une transitique avec chaînes à cliquets pour chariots sur roues



■ **Cellule semi-continue** - Dépose intérieure

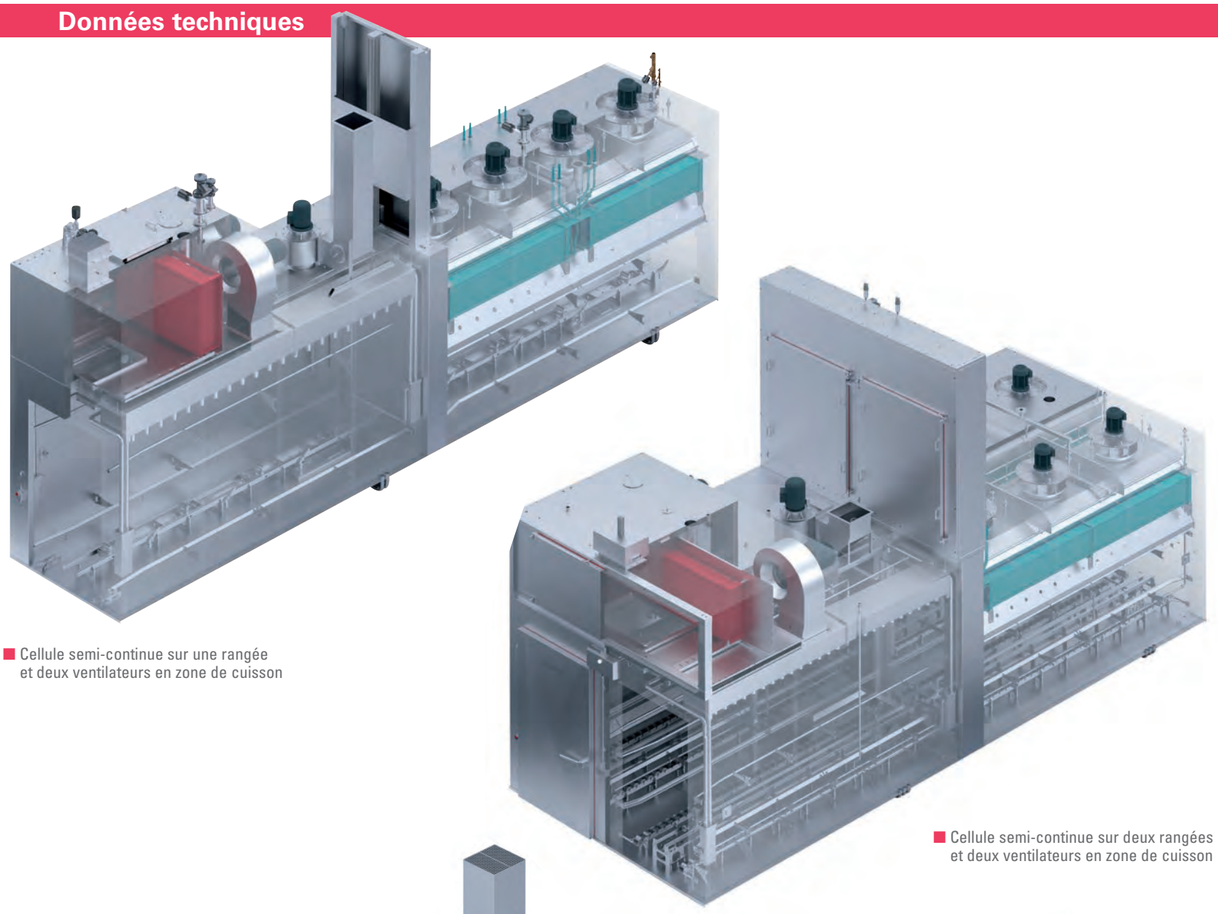


■ **Cellule semi-continue** - Dépose extérieure surélevée



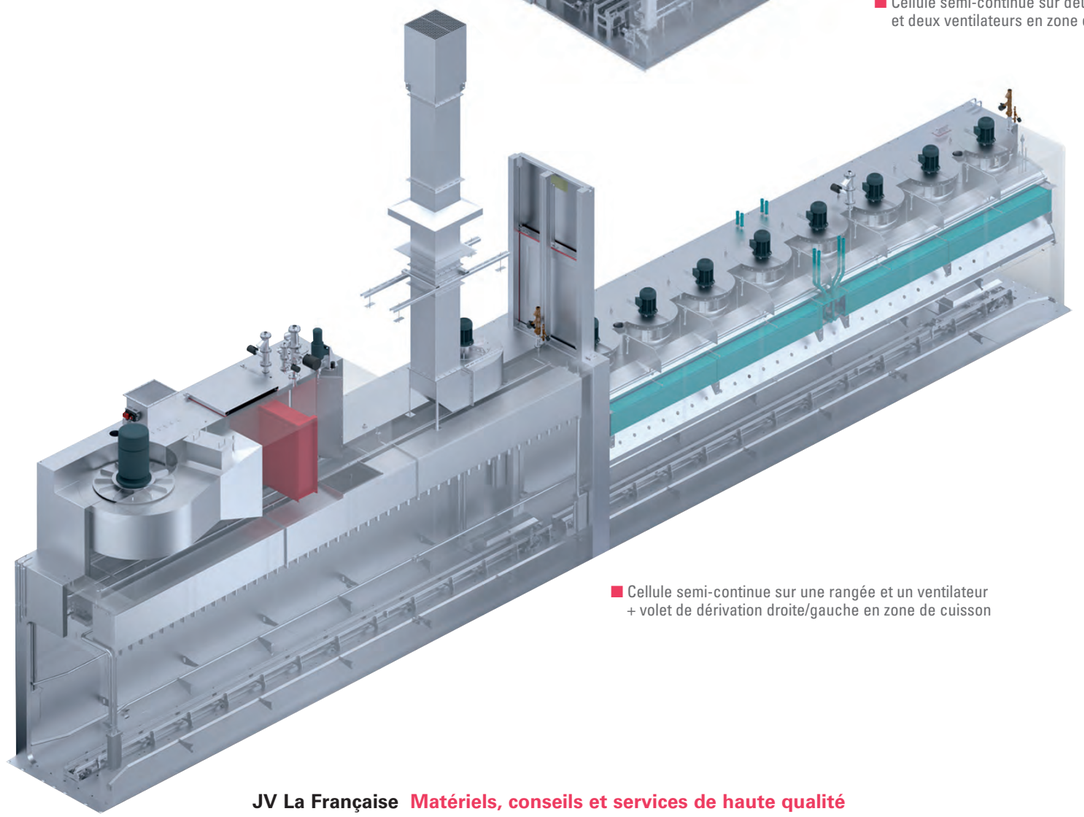
■ Stockage tampon en sortie, sur transrouleurs pour chariots sans roue

Données techniques



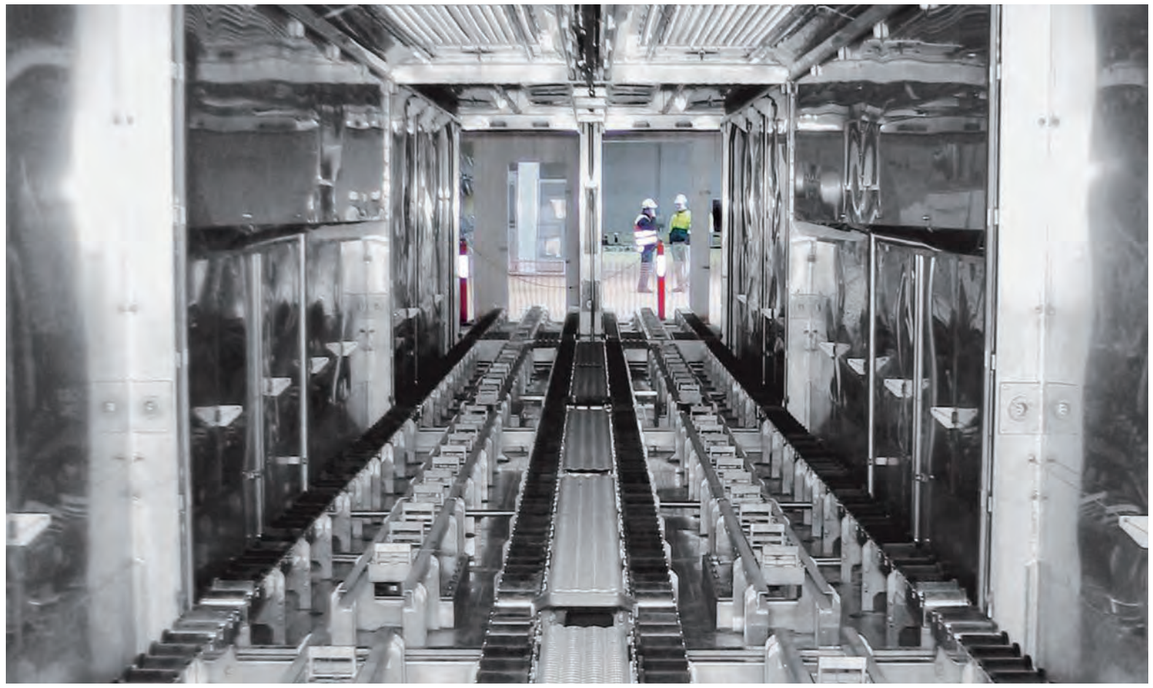
■ Cellule semi-continue sur une rangée
et deux ventilateurs en zone de cuisson

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



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

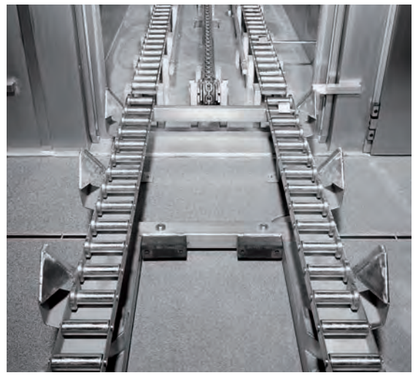
Plus en détails



■ Transrouleurs cellule semi-continue sur deux rangées



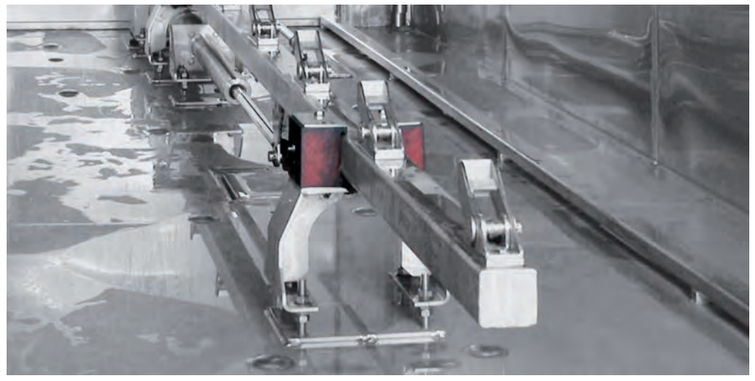
■ Barre à cliquets pour chariots sur roues



■ Chaîne à cliquets + transrouleurs pour chariots sans roue



■ Chaîne à cliquets pour chariots sur roues



■ Barre à cliquets pneumatique pour chariots sur roues

Cellules continues

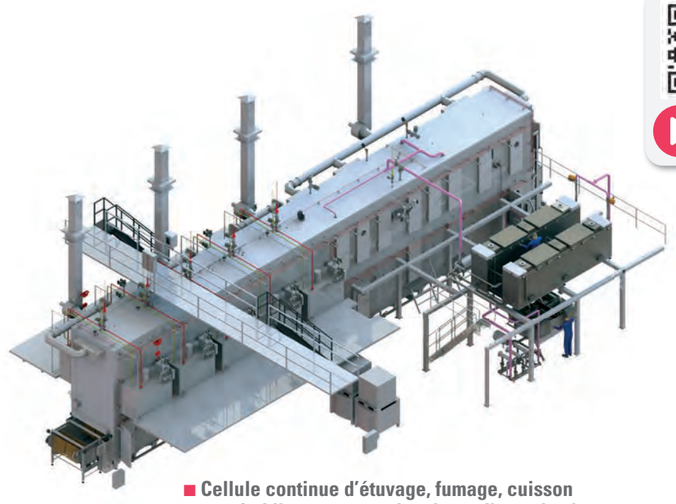


■ Entrée de la cellule continue

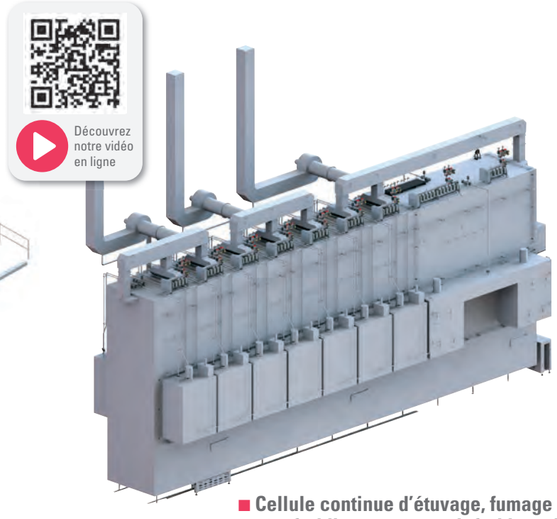


■ Sortie de la cellule continue

Plus en détails



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



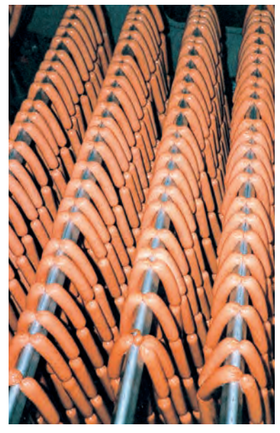
■ Cellule continue d'étuvage, fumage et refroidissement par air froid ventilé



■ Porte d'accès



■ Intérieur de la cellule continue en cours de production





■ Bacs de refroidissement (eau glacée)



■ Combles techniques

Cellules spéciales poissons séchage, fumage, cuisson



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

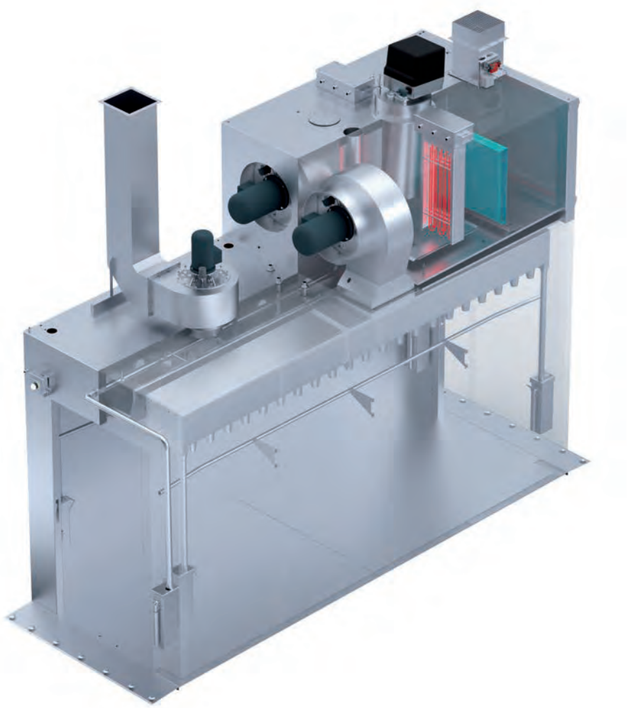








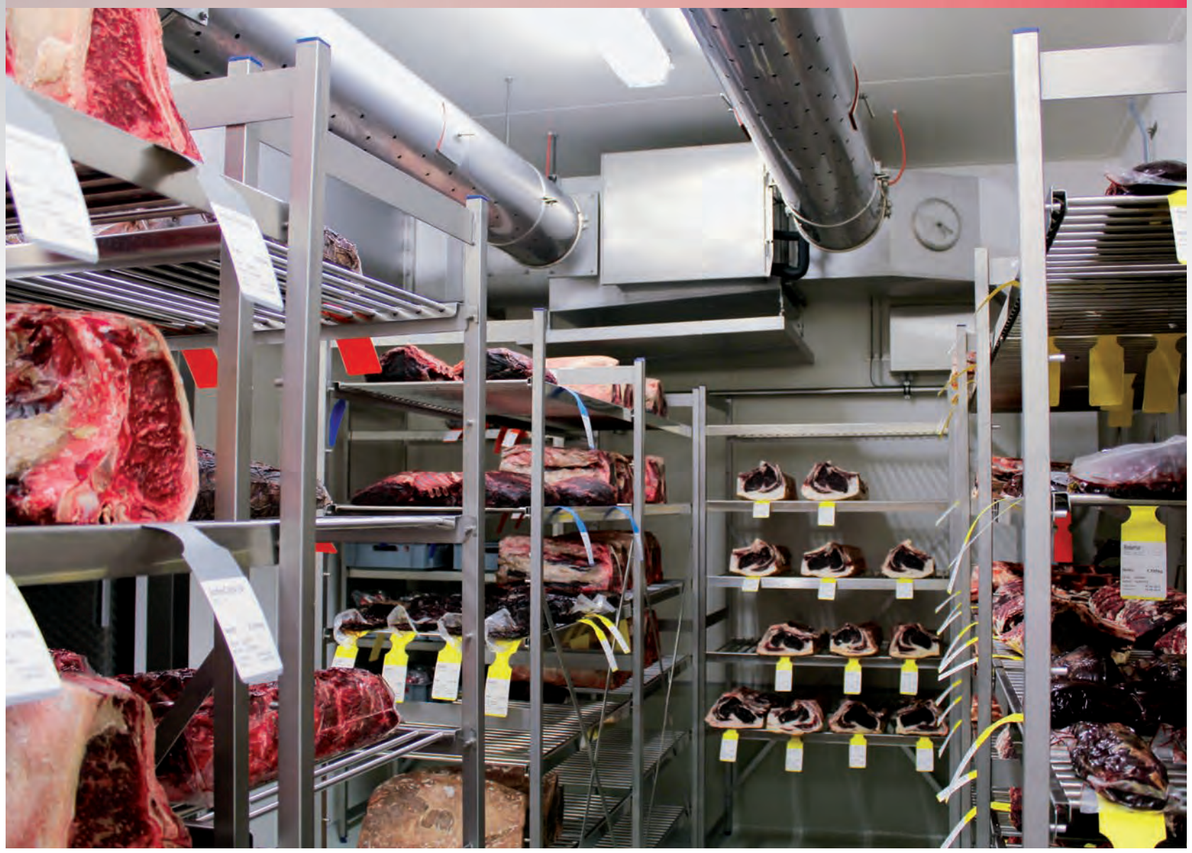
■ Exemples de produits



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

Chambres de maturation

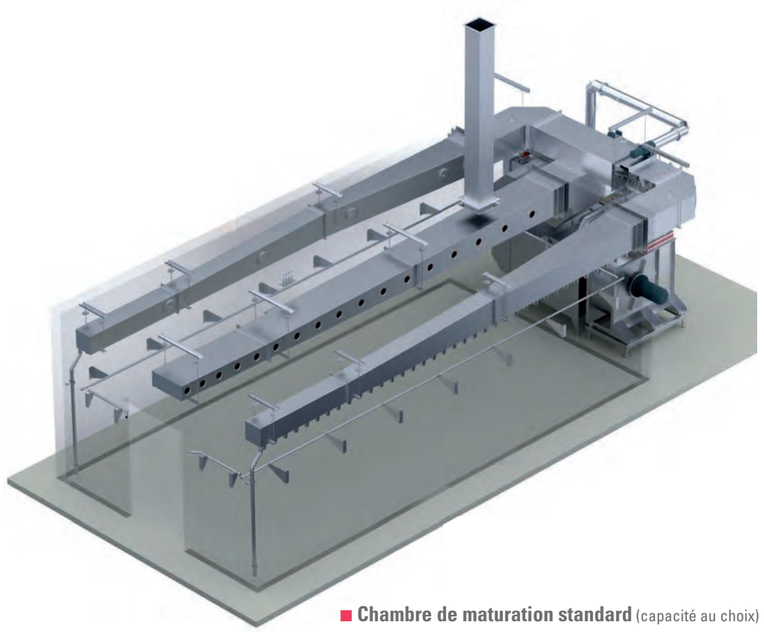
la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



■ **Chambre de maturation**



■ Côte de bœuf en cours de maturation



■ **Chambre de maturation standard** (capacité au choix)

Étuves/Fermentation

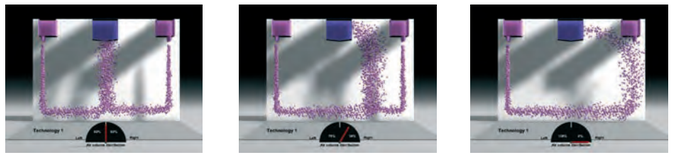


Découvrez notre vidéo en ligne

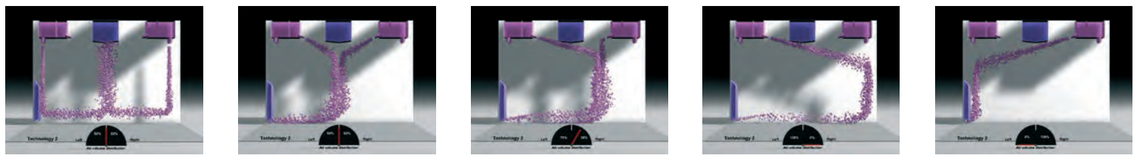
■ **Étuves** - De 4 à 60 chariots

Plus en détails

■ Ventilation classique

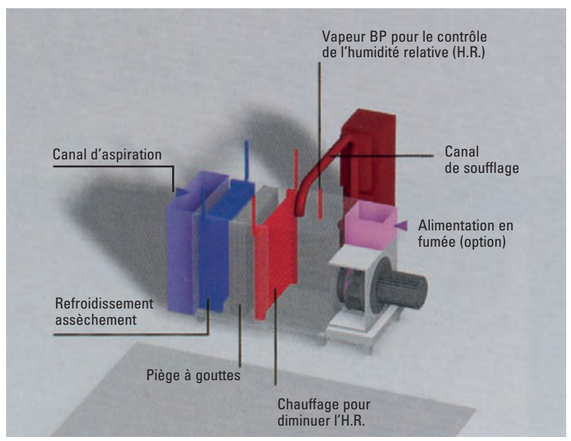


■ Ventilation multicanaux



Étuves/Fermentation

Capacité en nombre de chariots	Valeurs de branchement		
	Électricité (kW)	Chauffage (kW)	Puissance frigorifique (kW)
4	3	9	7
6	4	12	10
8	6	15	12
10	6	18	14
12	8	22	17
14	8	26	20
16	8	30	22
18	11	34	25
21	11	39	29
24	11	44	33
27	15	50	37
30	15	55	41
33	15	60	45
36	19	65	49
39	19	71	53
42	22	77	57
45	22	83	61
51	22	92	69



Séchoirs chambres de maturation

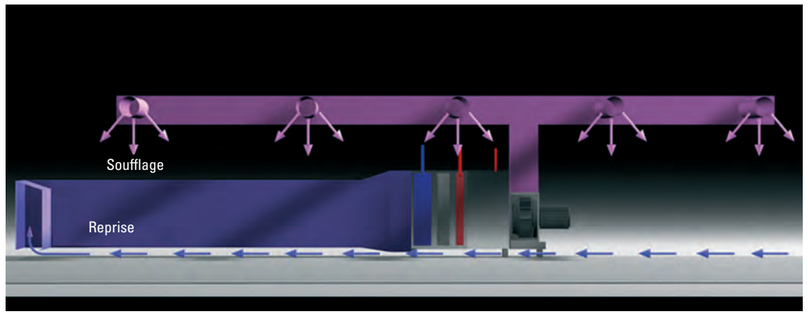
la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Séchoirs chambres de maturation** - De 20 à 800 m²

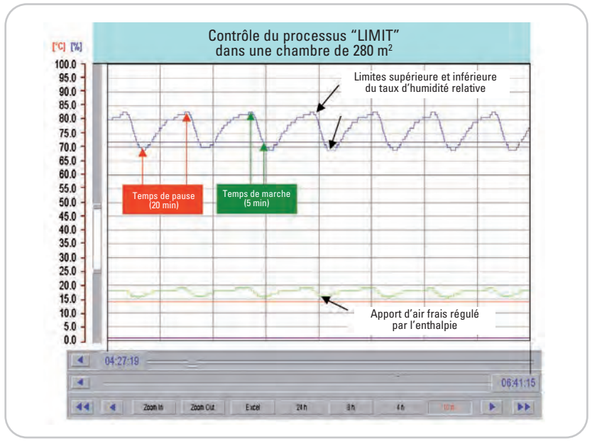
Plus en détails





Séchoirs/chambres de maturation

Surface (m²)	Valeurs de branchement		
	Électricité (kW)	Chauffage (kW)	Puissance frigorifique (kW)
20	2	5	7
40	3	10	14
60	4	14	20
80	6	18	25
100	8	23	30
125	8	29	38
150	11	35	46
175	11	40	53
200	15	45	60
250	15	56	75
300	19	68	90
350	22	79	105
400	30	90	120
450	30	101	135
500	37	112	150
600	37	135	180
700	45	157	210
800	55	180	240



Décongélation



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Chambre de décongélation**

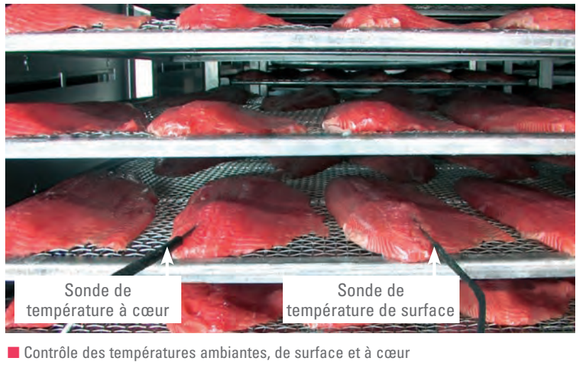
Plus en détails



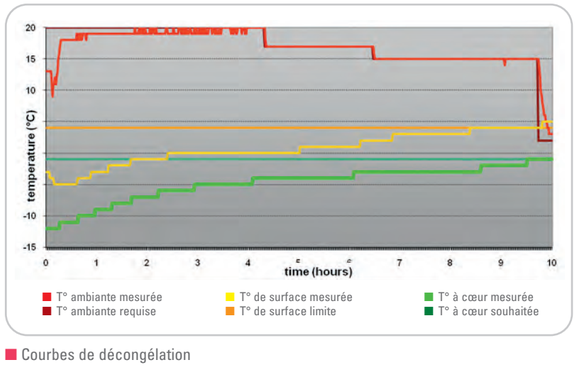
■ Chambre de décongélation (2 étages)



■ Baratte de décongélation D-ICER (capacité de 500 à 5000 kg)



■ Contrôle des températures ambiantes, de surface et à cœur



■ Courbes de décongélation

Marmites

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



■ **Marmites** - De 150 à 1 000 l (panier et palan en options)
Énergie : vapeur, électricité, gaz ou huile thermique



■ Marmites avec barres de protection



■ Exemple d'application

Caractéristiques techniques	200 litres	300 litres	400 litres	500 litres	600 litres	800 litres	1 000 litres
Dimensions extérieures							
Largeur B pour Références gaz et huile (mm)	1 050	1 200	1 500	1 750	2 000	2 500	3 000
Largeur B pour Références vapeur et électrique (mm)	1 050	1 200	1 350	1 600	1 850	2 350	2 850
Profondeur A pour Références gaz et huile (mm)	1 250	1 350	1 450	1 450	1 450	1 450	1 450
Profondeur A pour Références vapeur et électrique (mm)	1 100	1 200	1 300	1 300	1 300	1 300	1 300
Hauteur H (mm)	950	950	950	950	950	950	950
Dimensions intérieures							
Largeur (mm)	700	850	1 000	1 250	1 500	2 000	2 500
Profondeur (mm)	700	800	900	900	900	900	900
Hauteur (mm)	450	450	450	450	450	450	450
Valeurs de branchement							
Propane (kg/h)	1,1	1,6	2,07	2,8	3,1	4,1	4,8
Gaz naturel (m^3/h)	1,4	1,9	2,54	3,4	3,8	5,1	5,9
Huile (l/h)	3	3,5	4,5	5	7	9	10
Électrique (kW)	13	18	22	32	36	48	56
Vapeur 3 bars (kg/h)	52	78	104	130	157	209	261
Vapeur 0,6 bar (kg/h)	50	75	100	125	150	200	250
Air comprimé 6 bars (l/min)	5	5	5	5	5	5	5

Générateurs de fumée et catalyseurs



■ **Générateur de fumée à copeaux ou sciure**



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



■ **Fumée liquide**

Plus en détails



■ Détail du générateur de fumée



■ La fumée s'échappe par le haut



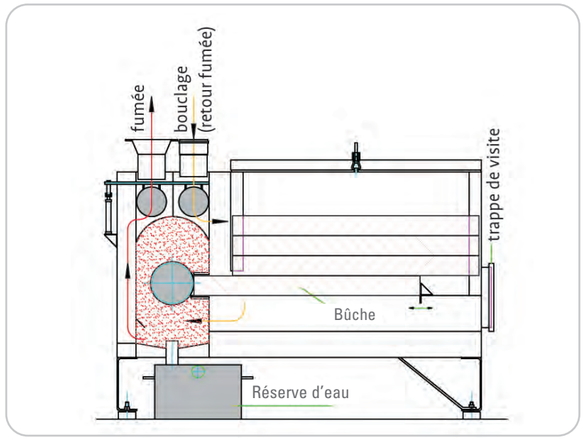
■ Dispositif d'atomisation



■ Buse d'atomisation



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



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

Automates, Logiciels de supervision

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

Automates programmables



■ **Gestion des données avec 4 systèmes de contrôle différents**

Plus en détails



■ Automate programmable Siemens



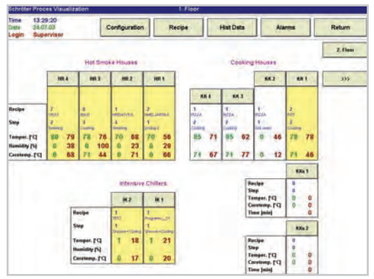
■ Lecteur de codes à barres (option)



■ Thermomètre sans fil (option)



■ Courbes de cuisson (option)



■ Supervision de la salle de cuisson (option)



■ Télémaintenance (option)

Enrobeuses paneuses



■ Système de panure type STP 250



■ Ligne de panure humide type SNP 250

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Système d'enrobage humide type SNP 400, 600, 1000



■ Enrobeuse paneuse type SNP 600 et STP 600



■ Saupoudreuse à épices type STWC



■ Système de pré-farineur et de paneuse combiné Combi Coater

Plus en détails



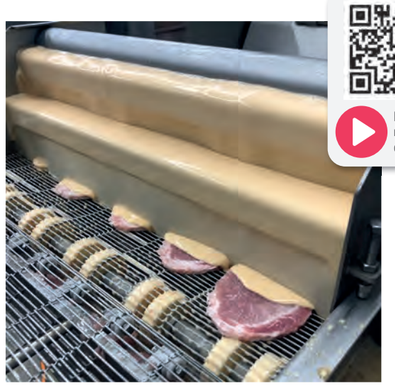
■ Rouleau de pression STP 250



■ Plaque vibrante plate STP 250



■ Pompe SNP 250



■ Enrobage humide



■ Panelure



■ Exemple d'application

Découvrez notre vidéo en ligne

Données techniques

Modèles	Fonction principale	Fonction/Usage	Capacité de remplissage (l)	Largeur de bande (mm)	Type de bande	Résistance du fil (mm)	Vitesse de la bande (m/Min)	Hauteur d'entrée (mm)	Hauteur de sortie (mm)	Puissance connectée (kW)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
STP-P 250	Système continu / rideau	Préfarinage / applicateur d'épices sèches	Env. 8 - 10	250	Bande en maille d'acier inoxydable	1,83	Env. 4 - 15	Env. 1 075	Env. 1 040	Env. 1	Env. 1 580	Env. 455	Env. 1 390
SNP 250	Système continu / en cascade	Battering* / enrobage humide	Env. 10 - 20			1,4		Env. 1 065	Env. 1 000			Env. 500	
STP 250	Système continu / rideau	Panure / enrobage sec	Env. 8 - 10			1,83		Env. 1 075	Env. 1 040	Env. 3,1		Env. 455	
STWC 400		Préfarinage / applicateur d'épices sèches	Env. 45	400	Bande en maille d'acier inoxydable	2,35		Env. 990		Env. 3,25	Env. 3 200	Env. 1 260	Env. 1 970
SNP 400	Système continu / en cascade	Battering* / enrobage humide	Env. 20 - 45					Env. 1 065	Env. 1 030	Env. 2,25	Env. 1 360	Env. 890 - 1 020	Env. 1 500
STP 400	Système continu / rideau	Paneuse industrielle automatique	Env. 30		Courroie en fil d'acier inoxydable			Env. 1 010	Env. 1 000	Env. 3,25	Env. 2 500**	900	Env. 2 000
STWC 600		Préfarinage / applicateur d'épices sèches	Env. 60	600	Bande en maille d'acier inoxydable			Env. 990	Env. 1 040	Env. 3,25	Env. 3 200	Env. 1 260	Env. 1 970
SNP 600	Système continu / en cascade	Battering* / enrobage humide						Env. 1 065	Env. 1 030	Env. 2,25	Env. 1 360	Env. 890 - 1 020	Env. 1 500
STP 600	Système continu / rideau	Paneuse industrielle plus large			Acier inoxydable			Env. 1 010	Env. 1 000	Env. 3,25	Env. 2 500	Env. 1 190	Env. 2 000
Combi Coater 600 (ou 1000)	Continu / combiné Tambour + revêtement à plat	Farine + chapelure	–	600 (ou 1 000)				Env. 1 000	Env. 1 000	Env. 7,5	Env. 3 900	Env. 1 800	–
STWC 1000 / SNP 1000 / STP 1000	Système continu	Grande capacité industrielle	600 (ou 1 000) 1 000	1 000			Selon les besoins du client						

* Passage du produit dans une pâte fluide (farine + eau, œuf, etc.) avant la chapelure. ** Y compris le tapis de sortie de 300 mm.

Friteuses en continu



Découvrez notre vidéo en ligne

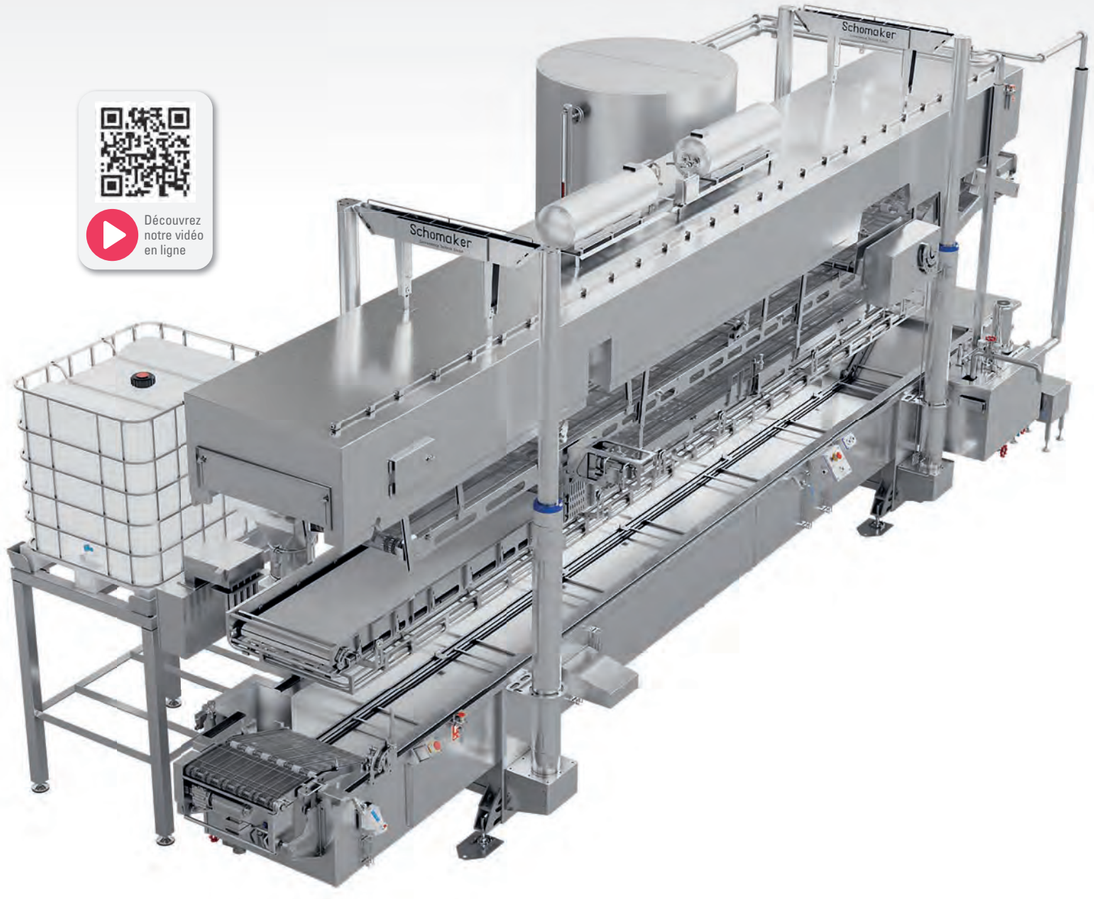
■ Friteuse en continu de type SFE-E 1 600/600 (capot fermé)



■ Friteuse en continu de type SFE-E 1 600/600 (capot ouvert)



■ Friteuse en continu SFE-SFT vue arrière (alimentation vers la gauche)



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Friteuse en continu SFE-SFT vue de face (alimentation vers la droite)

Plus en détails













■ Produits en sortie de cuisson

Données techniques

Modèles	Type & usage	Longueur de friture (mm)	Largeur de bande (mm)	Type de bande	Résistance du fil (mm)	Capacité (kg/h)	Temps de friture (s)	Volume d'huile (l)	Hauteur d'entrée (mm)	Hauteur de sortie (mm)	Puissance connectée (kW)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
SFE-E 1600/600	Friteuse continue économe en énergie	1 600	600	Bande en fil d'acier inoxydable	2,35	120 - 150 entièrement cuits	160 à 180 / réglable librement	Env. 220	Env. 980	Env. 980	47	Env. 3 300	Env. 1 400	Env. 2 920
SFE 3000/600 easy	Friteuse continue industrielle	3 000	450			220 - 250 entièrement cuits		Env. 650	Env. 980	Env. 980	90	Env. 5 700	Env. 1 400	Env. 2 920
SFE/SFT	Friteuse continue industrielle	3 000 / 4 500 6 000 / 8 000 ou plus	400 / 600 / 1 050	Selon les besoins du client (durée de friture, largeur de la bande, performance)										

Cubeuses et râpes

GAMME ARTISANALE



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Cubixx 100**



■ **Cubixx 100 CX**



■ **Cubixx 120**
Avec tapis d'évacuation

Découvrez notre vidéo en ligne



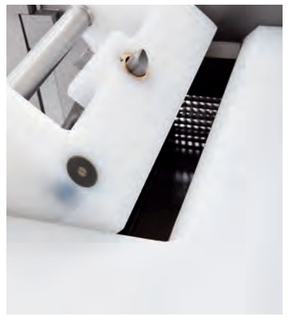
■ **Cubeuse spéciale fromages "Cheesixx"**



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Cubeuse spéciale fromages "Cheesmaxx 200"**

Plus en détails



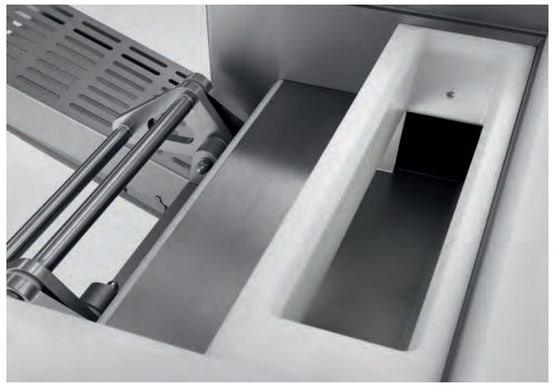
■ Bloc Téflon pivotant



■ Bloc Téflon latéral mobile manuel



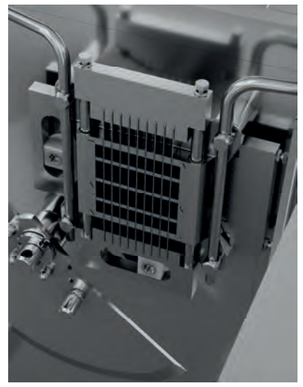
■ Guillotine pneumatique latérale pour les applications fromage



■ Chambre de pré-remplissage



■ Jeu de coupe standard



■ Jeu de coupe standard
+ maintien de viande fraîche



■ Automate programmable avec écran tactile



■ Écran 15" tactile et pivotant (Cheesmaxx)



■ Chambre entièrement en inox avec paroi latérale de compression (Cubixx 120)



■ Protection de lame (option)



■ Protection guillotine (option)



■ Chariot de démontage

Exemples d'applications

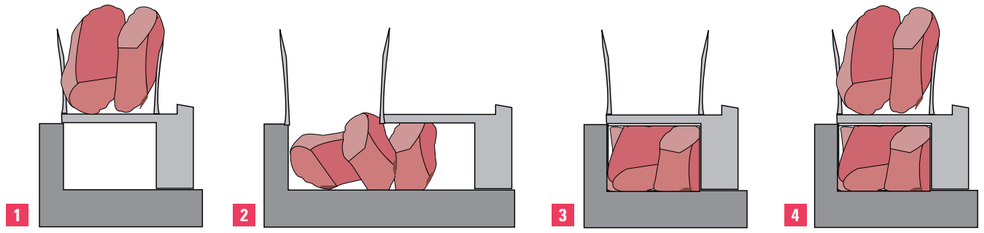


Plus en détails

■ Cubixx 120

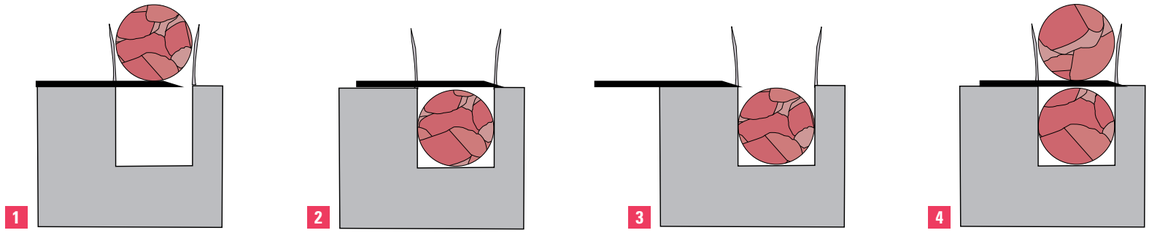
Compression longitudinale (hydraulique) et latérale (manuelle)

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Gamme Cheesixx et Maxx avec référence U

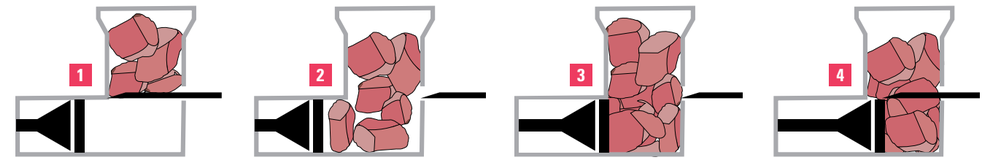
Compression longitudinale uniquement (hydraulique) + guillotine (hydraulique)



■ Gamme Cubixx et Maxx avec référence LP

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

Découvrez notre vidéo en ligne



Références	Débit max.* (kg/h)	Dim. chambre H x l x L (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Puiss. (kW)	Mode de fermeture	Commande	Poids (kg)	Dimensions hors tout L x l x H (mm)	Jeux de coupe (mm)	Outillages possibles	Tapis d'évacuation
Pour viande fraîche et raidie (-2 °C), poisson											
Cubixx 100	1 300	100 x 100 x 290	De 1 à 35	2,8	Bloc Téflon pivotant	Boutons de commande	220	1 165 x 635 x 1 140	De 4 x 4 à 50 x 50	Grilles mobiles	Option (indépendant)
Cubixx 100 L	1 600	100 x 100 x 400				Automate programmable + écran tactile	250	1 365 x 635 x 1 140		Grilles mobiles ou fixes, disque (opt.), râpe (opt.)***	
Cubixx 100 LCE	1 600	100 x 100 x 400				Boutons de commande	250	1 365 x 635 x 1 140		Grilles mobiles ou fixes	
Cubixx CX	2 000	100 x 100 x 500			Bloc Téflon + paroi latérale mobile + chambre pré-remplie	Automate programmable + écran tactile	310	1 610 x 725 x 1 185		Grilles mobiles ou fixes, disque (opt.), râpe (opt.)***	
Cubixx 100 LP		100 x 100 x 510		3,3			500	1 965 x 1 145 x 1 960	De 5 x 5 à 50 x 50		
Cubixx 120	2 800	120 x 120 x 550	De 1 à 40	8			700	1 885 x 1 655 x 1 230	De 4 x 4 à 60 x 60		Oui, intégré
Cubixx 120 CE											
Spécial fromage											
Cheesixx	1 300	105 x 100 x 360	De 1 à 40	3,6	Guillotine pneumatique	Automate programmable + écran tactile	370	1 750 x 750 x 1 110	De 5x5 à 50x50**	Grilles fixes électro érodées, râpe	Option (indépendant)
Cheesmaxx 200	3 300	200 x 116 x 540		14	Guillotine hydraulique		1 700	2 450 x 1 920 x 2 080	De 6x6 à 58x100		Oui, intégré

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

Cubeuses et râpes

GAMME INDUSTRIELLE

Découvrez notre vidéo en ligne



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



■ **Cubixx 120 LP**

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Cubeuse Maxx 150 LP**



■ **Maxx 116 LP**

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Cubeuse**
Hautes performances avec couteau simple



■ **WS 150 L**
Cubeuse en continu

Découvrez notre vidéo en ligne

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **BS 28**

Découvrez notre vidéo en ligne



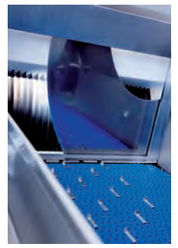
■ **CS 28 2D**







■ Lardons





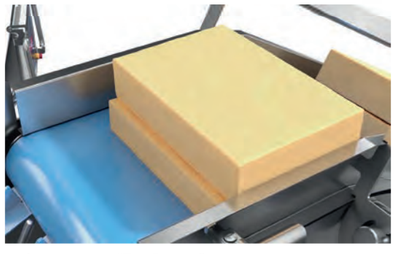


■ Découpe 2D

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Cubeuse spéciale fromages “Cheesmaxx 200”**



■ Compresseur “Top Presse”



■ Jeu de coupe



■ Cubes de fromage



■ Râpe



■ Fromage râpé

Plus en détails



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



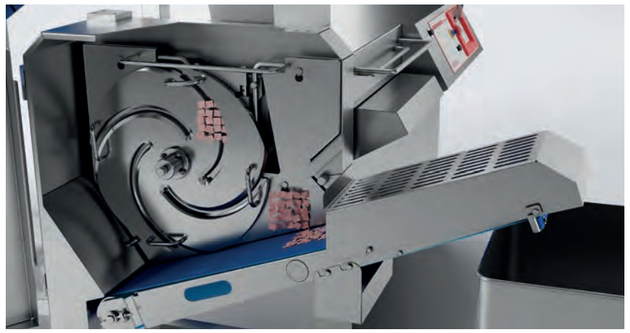
■ Chambre monobloc



■ Couteau double



■ Couteau 4 branches



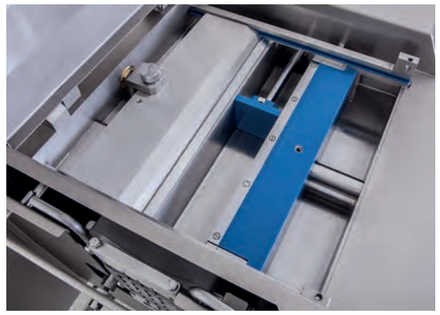
■ Lame guillotine



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



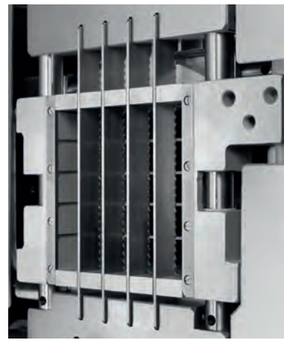
■ Chambre avec paroi latérale mobile en aluminium et guillotine hydraulique latérale



■ Paroi latérale mobile + piston en matière synthétique bleue détectable



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



■ Jeu de coupe pour viande congelée



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

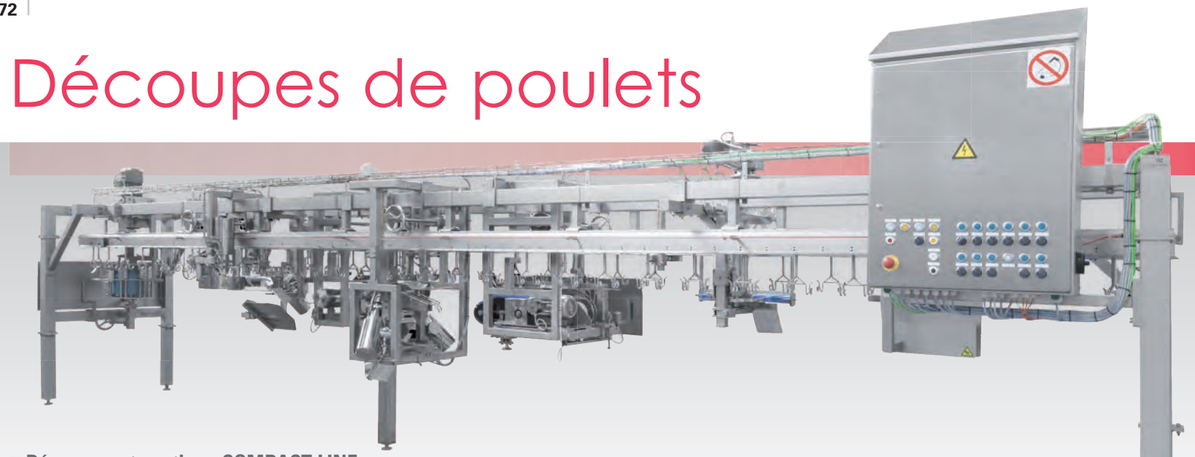


■ Jeu de coupe 3D pour produits congelés et (ou fermes), il évite le collage des cubes, ils sont parfaitement individualisés

Références	Application	Débit max.* (kg/h)	Chambre Monobloc	Dim. chambre H x l x L (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Puiss. (kW)	Paroi latérale de compression	Guillotine	Poids (kg)	Dimensions hors tout L x l x H (mm)	Jeux de coupe (mm)	Trémie	Mode d'alimentation	Mode d'évacuation
Cubixx 100 LP	Viande fraîche et raidie (-2 °C), et poisson	2 000	Non	100 x 100 x 500	De 1 à 35	3,5	Hydraulique (1 vérin)	Hydraulique	500	1 965 x 1 145 x 1 960	De 5 x 5 à 50 x 50	Oui***	Manuel option tapis indépendant synchronisé ou élévateur à colonne (les 2 obligent trémie)	Bac "E" 200 l ou tapis indep. (opt.)
Cubixx 120 U		2 800		120 x 120 x 550		8,5	Non		850	1 885 x 1 730 x 1 990	De 4 x 4 à 60 x 60			Tapis intégré
Cubixx 120 LP		2 800		120 x 120 x 550 (jusqu'à 280**)		8,5	Hydraulique (1 vérin)		900	1 885 x 1 730 x 1 970				
Cubixx 150 LP		4 800		150 x 150 x 610 (jusqu'à 310**)		15	Hydraulique (1 vérin)		1 100	2 190 x 1 935 x 1 920	De 5 x 5 à 75 x 75			
Maxx 116 U	Viande fraîche et raidie (-4 °C), et poisson	2 300	Oui	116 x 116 x 520	De 1 à 40	10,5	Non		1 050	2 020 x 1 695 x 2 075	De 4 x 4 à 58 x 58			Bac "Europe" 200 l ou tapis indépendant (option)
Maxx 116 LP		2 800		116 x 116 x 535 (jusqu'à 280**)		11	Hydraulique (1 vérin)		1 150	2 020 x 1 835 x 1 995				
Maxx 150 LP	Viande fraîche et raidie (jusqu'à -9 °C en fonction de la viande) et poisson	3 200		150 x 150 x 610 (jusqu'à 310**)		15	Hydraulique (2 vérins)		1 650	2 685 x 2 170 x 1 960	De 6 x 6 à 75 x 75			
VA 125 N	Viande fraîche et raidie (-4 °C), poisson et fromage	2 800		116 x 116 x 535 (jusqu'à 280**)		10,5	Hydraulique (1 vérin)	Hydraulique	1 200	2 150 x 1 700 x 2 150	De 4 x 4 à 58 x 58	Oui***	Manuel option tapis indép., synchro ou élévateur à colonne (les 2 obligent trémie)	
VA 125 N HE	Viande fraîche et raidie (-4 °C), et poisson	2 800				12			1 400	3 350 x 1 700 x 2 900			Élévateur intégré	
VA 150 N		4 500		150 x 150 x 610 (jusqu'à 310**)		14,5			1 650	2 500 x 1 800 x 2 400	De 6 x 6 à 75 x 75		Manuel option tapis indépendant synchronisé ou élévateur à colonne (les 2 obligent trémie)	
VA 150 G	Viande fraîche et raidie (-9 °C), et poisson	3 200				14,5	Hydraulique (2 vérins)		1 700	2 500 x 1 800 x 2 400				
WS 150 L	Viande fraîche et raidie (-2 °C)	10 000	–	150 x 150 x 1 200	De 1 à 75	16	Non	Non	1 500	2 275 x 1 325 x 2 170	De 6 x 6 à 75 x 75	Oui***	Manuel option tapis indépendant synchronisé ou élévateur à colonne (les 2 obligent trémie)	Tapis
CS 28 2D	Viande fraîche et raidie (-2 °C), poisson et fromage	350 / 700 coupes/min		280 x 160	De 1 à 40	6,5			1 190	2 225 x 2 460 x 1 510	De 10 à 50 (écart. des ctx)	Non	Manuel	
BS 28 (lardons)	Viande fraîche et congelée	350 / 700 coupes/min		280 x 160		6			1 020	2 225 x 2 460 x 1 510	De 5 x 3 à 8 x 8	Non	Manuel	

* En fonction du produit et de l'épaisseur de coupe. ** Ouverture de la paroi mobile. *** Version sans trémie en option.

Découpes de poulets



Découpe automatique COMPACT LINE



■ Pilon



■ Quartier de cuisse



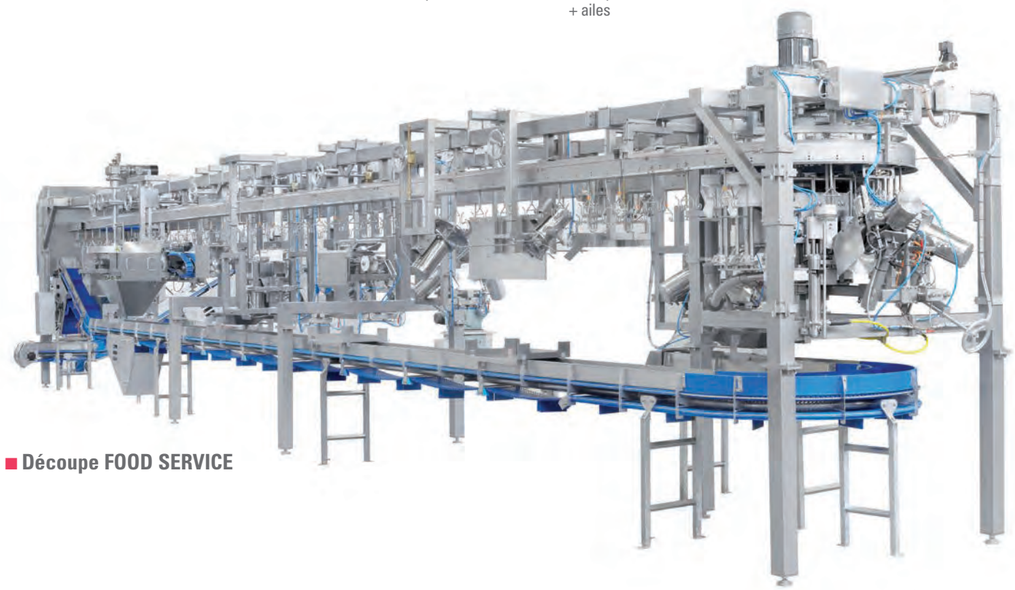
■ Demi partie antérieure



■ Demi partie antérieure + ailes

Toutes autres découpes possibles

Découvrez notre vidéo en ligne



Découpe FOOD SERVICE

Découvrez notre vidéo en ligne





■ 8, 9 ou 12 pièces





FLEX LINE

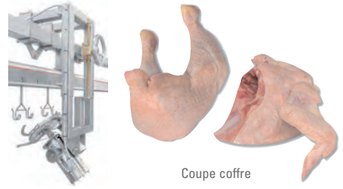
Découvrez notre vidéo en ligne

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

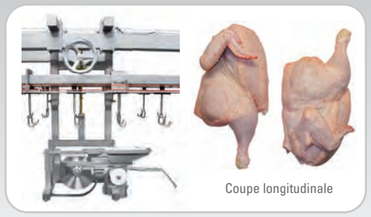
Modules de découpe



Coupe bateau



Coupe coffre

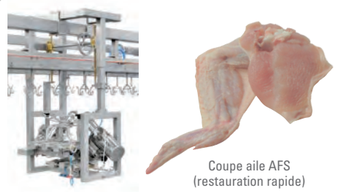


Coupe longitudinale

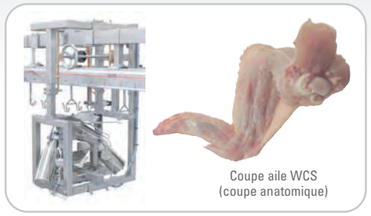
Modules de découpe de coffres



Déployeur d'ailes



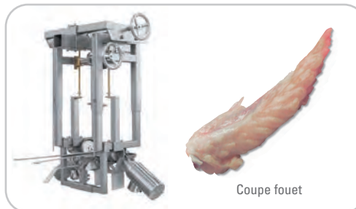
Coupe aile AFS (restauration rapide)



Coupe aile WCS (coupe anatomique)



Coupe aile médiane



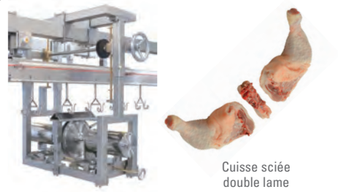
Coupe fouet

Découvrez notre vidéo en ligne

Modules de découpe d'ailes



Cuisse sciée 1 lame



Cuisse sciée double lame



Cuisse déjointée SII

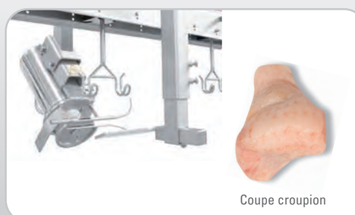


Séparateur haut de cuisse et pilon

Modules de découpe de cuisses



Coupe cou



Coupe croupion



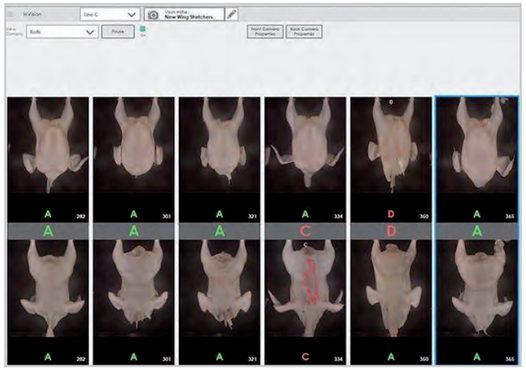
Précoupe bateau - extracteur de graisse

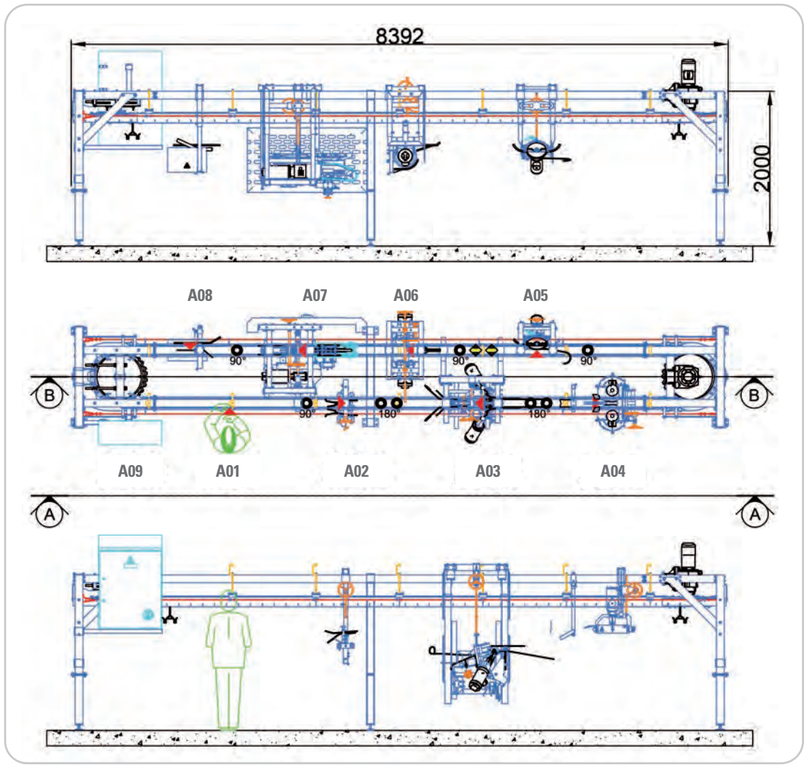
Modules complémentaires

Plus en détails



Logiciel de supervision





Ligne de découpe automatique COMPACT LINE

Détail des modules de découpe

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

Détail des découpes de poulet

A03 - Aile entière

A04 - Bateau



A05 - Épine dorsale



A06 - Cuisse + sciée

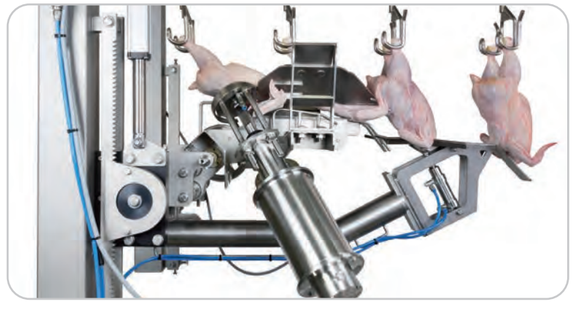


A07 - Cuisse déjointée



A08 - Pilon





Des lignes sur-mesure pour des performances optimisées



Volaille entière



Demi partie antérieure + ailes



Croupion



Cou



Fouet



Aile médiane



Manchon



Aile entière



Demi partie antérieure



Bateau



Épine dorsale



Cuisse + selle



Quartier de cuisse



Cuisse + sciée



Cuisse déjointée



Haut de cuisse



Pilon

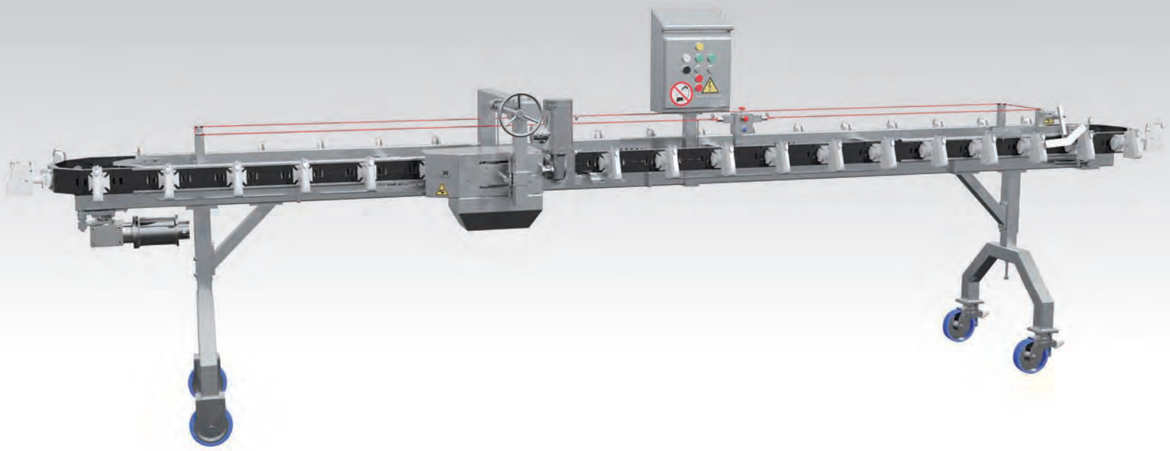
Les découpes de volaille

Données techniques

Types de modules	Modules de découpe	Parties découpées	Cadence (pi/h)	Châssis et moteur	Motorisation (IP66) (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Longueur	Largeur	Hauteur	
Modules de coffres	**Coupe bateau**	Bateau	6 000	Inox	2 x 0,75	1 055	754	949	151
	Coupe coffre	Demi-volaille			0,75	737	680	1 128	95
	Coupe longitudinale	Demi-volaille en longueur			0,75	981	716	1 101	148
Modules d'ailes	**Coupe aile médiane**	Aile médiane			2 x 0,75	728	1 106	1 308	151
	Coupe aile AFS	Aile entière				689	1 027	1 515	167
	Coupe aile WCS					1 094	785	1 622	165
	Déployeur d'ailes		–		–	1 175	640	1 340	40
	Coupe fouet	Fouet	6 000		2 x 0,75	754	1 271	1 304	140
Modules de cuisses	**Cuisse sciée 1 lame**	Cuisse entière			0,75	1 340	711	1 075	88
	Cuisse sciée double lames	2 cuisses entières			2 x 0,75	40	985	1 062	170
	Cuisse déjointée SII	Cuisse entière	–		1,5	1 269	1 180	1 457	290
	Précoupe bateau Extracteur de graisse	–	4 000		0,75	500	700	950	500
	Séparateur haut de cuisse et pilon	Haut de cuisse pilon	6 000		2 x 0,75	1 580	957	1 529	130
Modules complémentaires	**Coupe cou**	Cou			0,75	769	550	1 362	90
	Coupe croupion	Croupion				665	887	916	45

Désossage de volailles

VIANDE BLANCHE



■ Désosseuse semi-automatique de bateaux “COMPACT”



■ Bateau ■ Peau ■ Filets papillon ■ Filets ■ Carcasse

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Désosseuse automatique de bateaux MAXIMA



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

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Désosseuse semi-automatique de bateaux FM 7.50



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

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Fileteuse automatique MAX série S, L, XL



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

Découvrez notre vidéo en ligne

Désossage de volailles

VIANDE ROUGE



■ Haut de cuisse de poulet désossé



■ Pilon désossé

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Désosseuse hauts de cuisse et pilons de poulets FM 6.50



■ Cuisse de dinde désossée



■ Pilon de dinde désossé



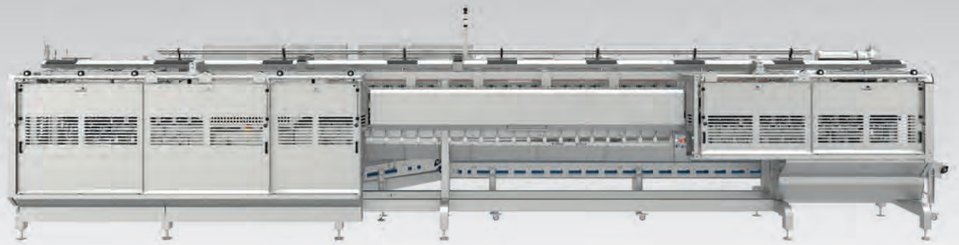
■ Aile de dinde



■ Lame du coupe tendons - FM 8.50



■ Désosseuse hauts de cuisse et pilons de dindes FM 8.50



■ Désosseuse cuisse entière ULTiMATE (Rayons X)

Découvrez notre vidéo en ligne





■ Désosseuse haut de cuisse OPTiX (Rayons X)



■ Désosseuse haut de cuisse OPTiX Switch

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Peau



■ Haut de cuisse désossé

Découvrez notre vidéo en ligne

Plus en détails





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



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