Affineurs sans couteau

Machines vertueuses pour l'environnement



Découvrez notre vidéo en ligne

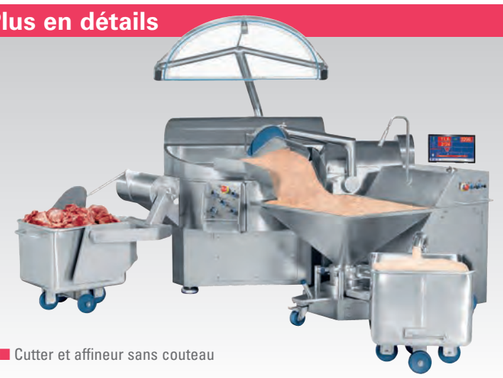
■ **Affineurs sans couteau** - Gamme de 140 et 250 mm



■ Affineur sous-vide

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

Plus en détails



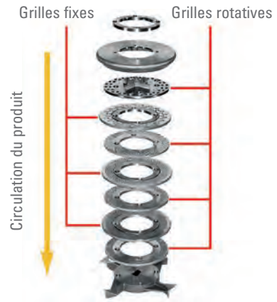
■ Cutter et affineur sans couteau



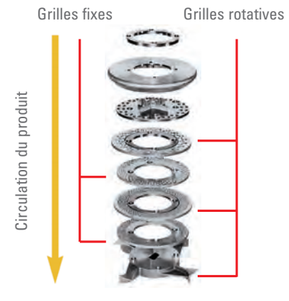
■ Mélangeur et affineur sans couteau



■ Jeu de coupe en place (vue du dessus)



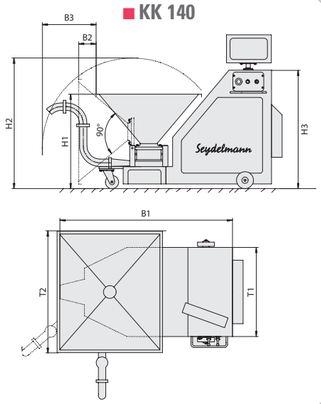
■ Plaques perforées/jeu de coupe pour pâtes fines



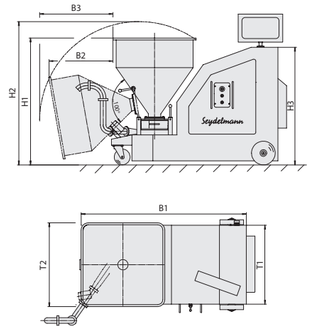
■ Plaques perforées/jeu de coupe pour pâtes à grains

Données techniques

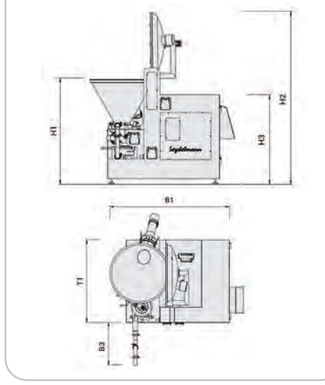
■ KK 140



■ KK 250



■ KK 254

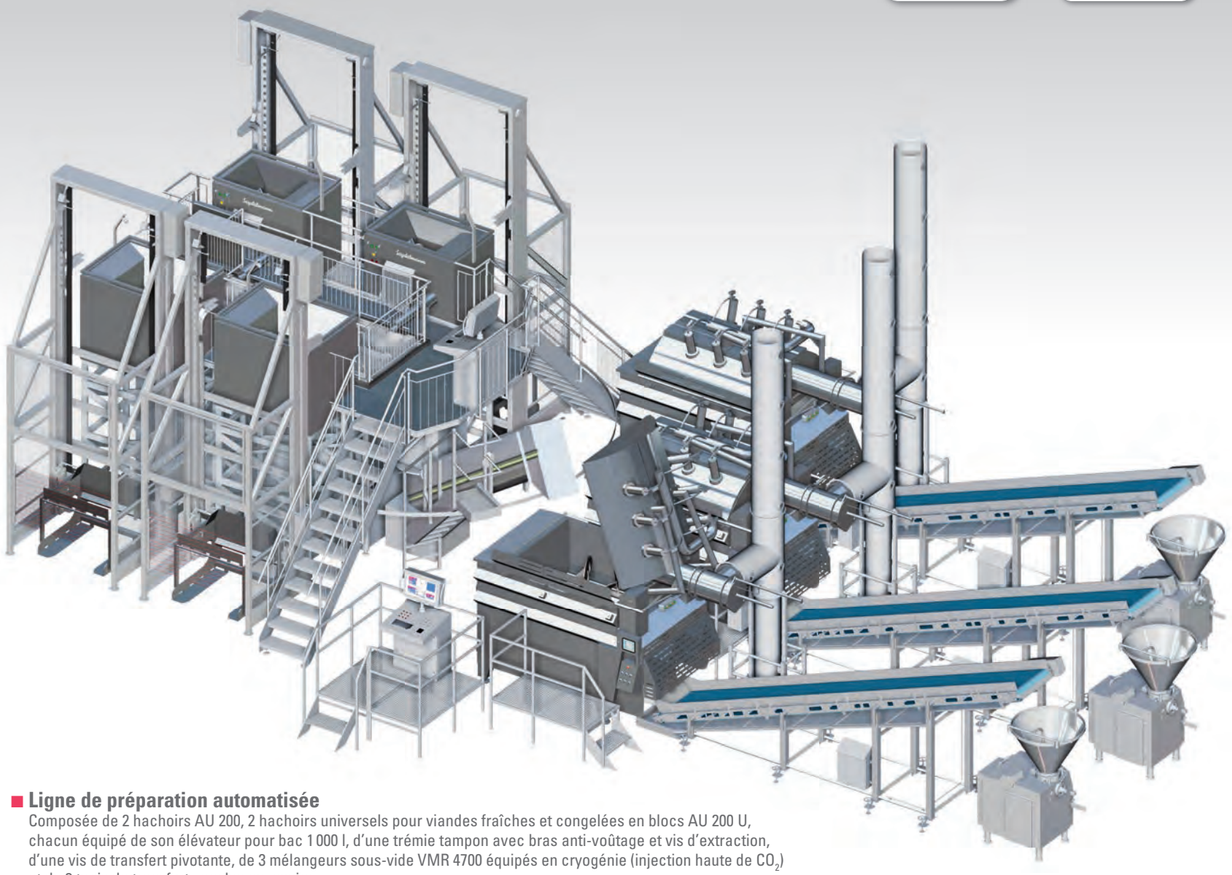


Références	Diamètre des grilles (mm)	Volume trémie (l)	Puissance moteur (kW)	Poids (kg)	Dimensions (mm)							
					B1	B2	B3	T1	T2	H1	H2	H3
KK 140 AC-6	140	185 / 270 / 550	90	1 200 / 1 200 / 1 250	1 786 / 1845 / 1 816	169 / 210 / 650	507 / 520 / 860	840	1 145 / 1 285 / 1 060	892 / 962 / 1 408	1 233 / 1 233 / 1 620	1 150
KK 140 Ultra			50 / 75		2 135 / 1 845 / 1 816			1 000 / 840 / 840				
KK 140 Ultra-V			50 / 90									
KK 144 C AC-6			90		1 786 / 1 845 / 1 816		507 / 520 / 710	840				1 150 / 1 313 / 1 150
KK 144 C Ultra			50 / 75									
KK 144 C Ultra V			55 / 90									
KK 250 AC-6	250	220 / 550 / 900	140	1 600 / 1 650 / 1 900	2 203 / 2 203 / 2 291	530 / 810 / 900	675 / 930 / 1 030	1 000	1 060 / 1 060 / 1 250	1 260 / 1 606 / 1 750	1 575 / 1 815 / 2 050	1 490
KK 250 AC-6 V			200	1 900 / 1 950 / 2 200								
KK 254 C AC-6												1 900 / 1 950 / 2 200

Lignes de préparation

Découvrez notre vidéo en ligne

Machines vertueuses pour l'environnement



Ligne de préparation automatisée

Composée de 2 hachoirs AU 200, 2 hachoirs universels pour viandes fraîches et congelées en blocs AU 200 U, chacun équipé de son élévateur pour bac 1 000 l, d'une trémie tampon avec bras anti-voûtage et vis d'extraction, d'une vis de transfert pivotante, de 3 mélangeurs sous-vide VMR 4700 équipés en cryogénie (injection haute de CO_2) et de 3 tapis de transfert vers les poussoirs



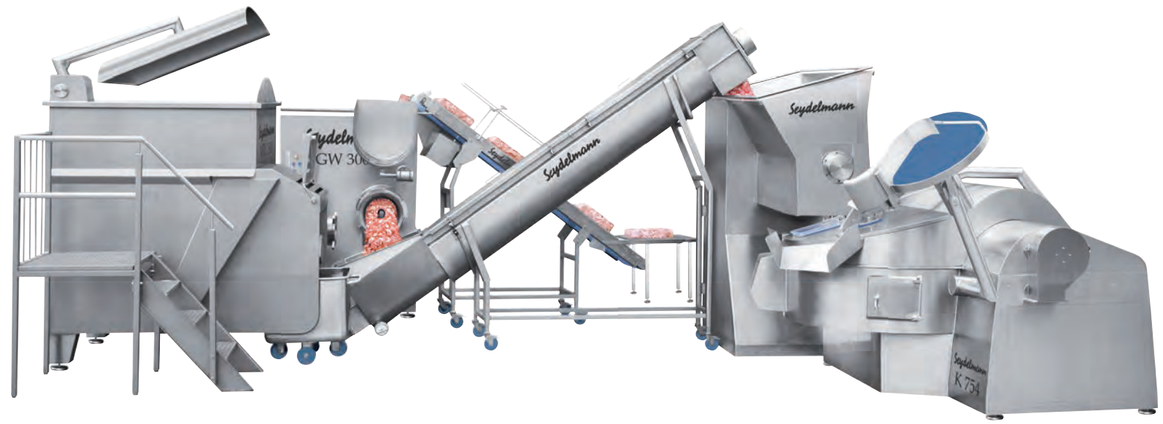
Ligne de préparation automatisée

Composée d'un tapis à tasseaux équipé d'un détecteur de métaux, d'un hachoir direct pour blocs de viande congelée en blocs GW 300, d'un hachoir AG 160 avec élévateur intégré, d'une vis de transfert pivotante, de 2 mélangeurs MR 1800 avec leur plateforme, d'une trémie tampon avec pompe et tuyauterie de transfert, d'un affineur sans couteaux en ligne, d'un mélangeur sous-vide VMR 3500 muni d'un élévateur pour bacs 1 000 l

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



Ligne de préparation automatisée - Robot de chargement du tapis à tasseaux qui alimente le hachoir pour viande congelée GW 300, vis verticale, hachoir mélangeur MRU 1 800



Ligne de préparation automatisée - Composée d'un hachoir direct GW 300 pour viandes congelées en blocs équipé d'un tapis à tasseaux, d'un hachoir mélangeur MRU 1 300 équipé en cryogénie, d'une vis de transfert, d'un stockage tampon prévu pour le remplissage rapide de la Cutter 750 l AC8



Ligne de préparation automatisée - Composée d'un hachoir universel AW 300U équipé d'un élévateur à bacs 1 000 l, d'une vis de transfert, de deux mélangeurs MR 2 500, d'un tapis de transfert, d'une vis de transfert pivotante et de deux hachoirs mélangeurs MU 200

Plus en détails



Tapis à bande lisse



Tapis à tasseaux



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



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

Vis de transfert pivotante (manuelle ou motorisée)





Vis de transfert avec dévoûteur



Vis de transfert verticale



Trémie tampon avec dévoûteur et vis de transfert



Vue du dessus sur le dévoûteur et la vis de transfert



Pieds pesons



Contrôle laser du remplissage de la trémie à 3 niveaux



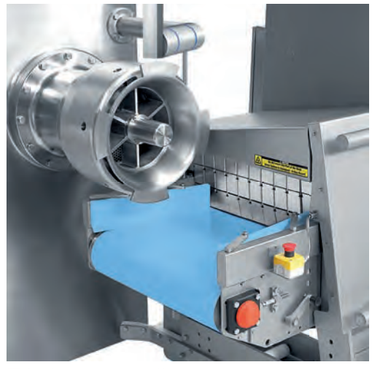
Trémie tampon avec pompe (forme et volume selon projet)



Poste de pilotage centralisé



Analyse NIR



Analyse par rayons X

Préparation de saumures



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

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

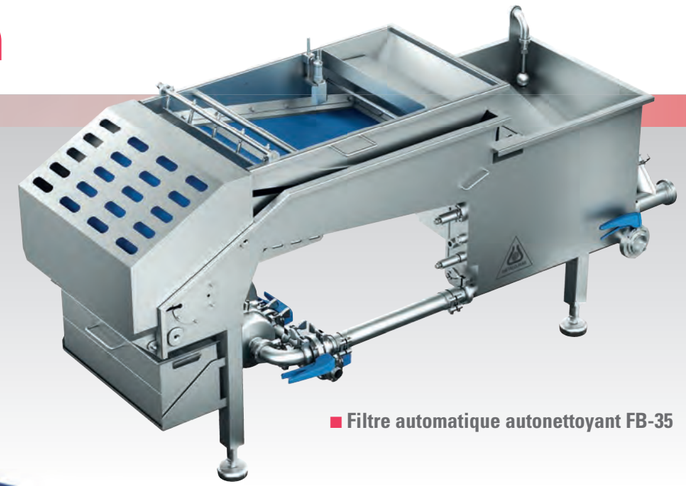
■ **Préparation de saumures et de marinades BRINMIX**
Pour tout type de saumure, disponible en 500, 1 000, 1 500 et 2 000 l

Données techniques

Modèles		Capacité (l)	Moteur (kW)	Moteur de la pompe (kW)	Moteur agitateur BRINSTIR Option (kW)	Écran tactile	Matériau	Dimensions (mm)		Poids (kg)
								Diamètre	Hauteur	
MOLISTICK	**750**	1 000	5,5	–	–	–	Acier inoxydable AISI 304	Ø 323	1 615,5	84
	750 L								2 115,5	120
BRINMIX		500		4				Ø 1 070	2 280	410
		1 000		4				Ø 1 320	2 300	510
		1 500		4				Ø 1 320	2 800	600
		2 000		5,5				Ø 1 470	2 830	700
		2 500		7,5				Ø 1 640	2 880	810
Réservoirs de stockage		500	–	2,2	0,55	Option	Acier inoxydable AISI 304	Ø 1 070	2 130	330
		1 000						Ø 1 320	2 300	420
		1 500						Ø 1 320	2 800	460
		2 000						Ø 1 470	2 830	490
		2 500		4				Ø 1 640	2 880	550
		3 000						Ø 1 640	3 070	650

Les besoins réels de refroidissement doivent être évalués et déterminés dans chaque cas en fonction de l'installation et des besoins du client.

Filtration



■ **Filtre automatique autonettoyant FB-35**



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



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

Plus en détails

■ **Pré-filtre cylindrique rotatif à grille**



Modèle FR-30r



Modèle FR-30



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

Données techniques

Modèles	Type	Puissance moteur (kW)	Filtre (mm)	Quantité de filtres	Matériau	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
FR-30	Filtres rotatifs	0,18	De 0,35 à 0,60	4 (Ø 90)	Acier inoxydable AISI 304 Polyéthylène bleu	1 845	770	1 045	180
FR-30r				1 (Ø 150)		1 695		1 030	170
FR-31				6 (Ø 90)		2 145	925	1 020	210
FR-31r				2 (Ø 150)		2 035			190
FR-33		0,37		3 (Ø 150)		2 645	990	1 075	330
FB-34	Filtres à bande	0,51	De 0,6 à 1	3 filtres individuels		2 525	1 090	870	420
FR-35		0,44		2 filtres individuels		2 300	785	1 075	380

Injecteurs



■ Injecteur Réf. PI 345-52



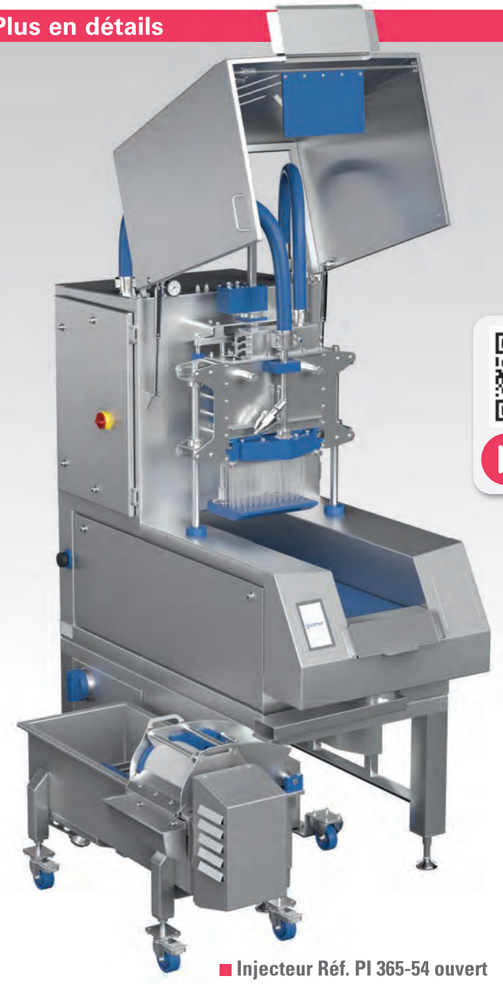
■ Injecteur Réf. PI 365-54

Découvrez notre vidéo en ligne



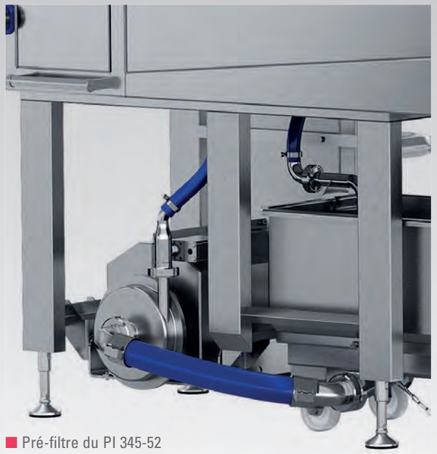
■ Injecteur en continu ContinueJect 480

Plus en détails

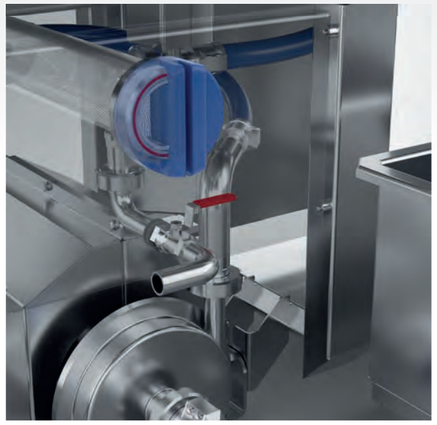


■ Injecteur Réf. PI 365-54 ouvert

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Pré-filtre du PI 345-52



■ Pré-filtre du PI 365-54

Données techniques

Modèles	Références	Domaine d'applications					Largeur convoyeur (mm)	Nombres d'aiguilles	Cadence (kg/h)	Hauteur de passage (mm)	Cycle (tr/min)	Puissance (KW)	Air comprimé (bar)	Dimensions (mm)		
		Porc	Bœuf	Poulet	Poisson (1)	Fromage (1)								Longueur	Largeur	Hauteur
PI 280 – 345	PI 280-21	X	X	X	X	X	280	21	1 895*	210	60	2,2	–	1 420	1 050	2 260
	PI 345-26	X	X	X	X	X	345	26	2 298*			2,2		1 760	1 200	2 320
	PI-H 345-52	X	X	X	X	X		52	4 595*			5,5				
PI 365 – 900	PI 365- 54/105	X	X	X	X	X	365	54 / 75 / 105	4 052**	220	50	6,5	6 - 8	1 800	1 000	2 500
	PI 480- 124/184	X	X	X	X	X	480	81 / 124 / 184	6 480**			14		2 450	1270	2 800
	PI 605- 156	X	X	X	X	X	605	156 / 236	8 168**			14,5		2 700		2 900
	PI 605-258	X	X	X	X	X		258	19 602*			18			1500	2 850
	PI 605-354	X	X	X	X	X		354	7 351**			18				2 900
	PI-H 900-630-2	X	X	X	X	X	2 x 315	630-2	16 208****	140		21,5		3 250	1 910	3 000
ContinueJect 480		X	X	X	X	–	480	2 rouleaux à pointes	7 785	100	En continu	7,5		2 474	1 348	1 982

* Pour un débit de 210 mm. ** Pour un débit de 220 mm. *** Pour un débit de 55 mm. **** Pour un débit de 140 mm. (1) Certains réglages sont nécessaires.

Injecteurs

POUR VIANDE CUITE



Injecteur MOVIPLUS 15 PC
Injecteur à aiguilles multiples pour os



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



Injecteur MOVIPLUS “CLEAN LABEL”
Pour productions industrielles, 1 tête, 2e tête de sabrage (option), non rétractable pour viande sans os



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



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



Injecteur MOVIMAX ZERO
Pour une production avec empreinte carbone maîtrisée

Machine vertueuse pour l’environnement

POUR VIANDE MARINÉE, POULET ET POISSON



Machine vertueuse pour l’environnement

Injecteur MOVIPLUSe 120/4500 CR
Pour une production industrielle avec injection “par pulvérisation” permettant un résultat homogène



Injecteur AUVIPLUS NG
Pour marinades de viandes, découpes de poulets, poulets entiers, poissons, etc.



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

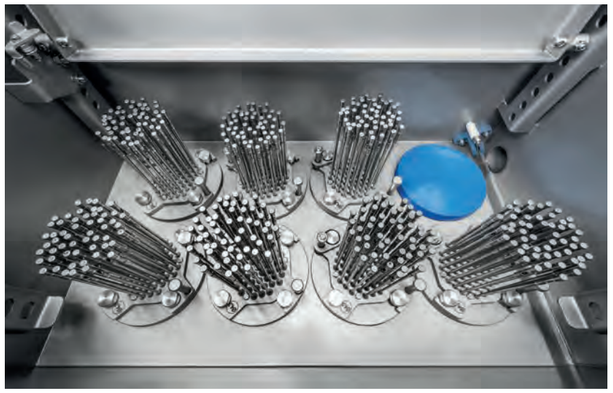


Injecteur pour poitrines de porc (BACON)
Absorption et rendement de tranchage optimisés

Plus en détails



■ Module NEEDLECLEAN : nettoyage automatique des aiguilles



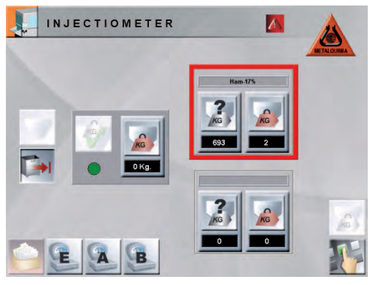
■ Aiguilles dans le module NEEDLECLEAN (quantité variable selon le type d'aiguilles)



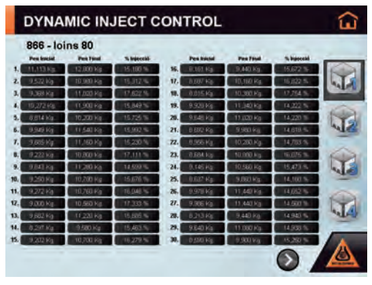
■ MOVIPLUS CLEAN LABEL : accessibilité et démontage optimisés



■ MOVISTICK TRIPLEX : 3 têtes d'injection



■ Contrôle du poids avec enregistrement des % d'injection



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



■ Commande électrohydraulique des injecteurs MOVIPLUS



■ Têtes d'injection pour marinades de volailles



■ Têtes d'injection pour marinades de poissons



■ Têtes d'injection pour poitrines de porc

■ **Têtes d'injection pour viandes marinées, volailles et poissons**

Caractéristiques des injecteurs pour viandes

Modèles		Moteur hydraulique (kW)	Moteur réducteur filtre (kW)	Pression air comprimé (kg/cm²)	Larg. tapis convoyeur réglable (mm)	Débit d'injection réglable (cc)	Capacité (cycles/minute)	Hauteur de dépose du produit (mm)	Tête d'injection	Points d'injection	Plage d'injection par passage (%)	Dimensions machines			Poids avec filtre (kg)	Capacités (kg/h) ***				
												Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)		Injection 10 %	Injection 25 %	Injection 45 %	Injection 70 %	Injection 100 %
MOVIPLUS	**15 PC**	9	–		10-60	120-1200	30-40	200		144	10-60	2090	800	2150	890		1500	1200	1000 (60 %)	–
	30 PC	7,5			12-60	150-2000	27	200	Rétrac-table	440	10-75	2360	1020	2345	1000		2200	1900	–	–
	60 PC	11			12-60	250-3600	25-40	200/250*		700	10-75	2365	1504	2741	1300	–	3300	2700	1500	–
	30 PC DUPLEX	7,5	0,18		12-60	150-2000	25	200		880	15-100	2810	1380	2415	1350		3200	2800	–	1000
	60 PC DUPLEX	11		–	12-60	250-3600	19-40	200/250*		1400	15-100	2906	1504	2743	1700		4800	4000	2000	1600
MOVISTICK	**120/3000**	11	0,2		20-120	250-3600	22-50			952	10-70	2520	1502	2470	1440	7000	6500	5100	2800	–
	4000	22	0,25		40-240	600-8300	22-40			1656	10-100	2820	1855	2490	2240	19000	21000	18000	4000	3500
	3000 DUPLEX	11			20-120	250-3600	22-45	200	Fixe	1904	10-100	2906	1669	2572	1780		8000	5500	3800	3200
	4500 DUPLEX	15			20-120	400-4800	18-45			2024	10-100	3270	1855	2529	2400	–	10500	7500	5000	4000
	5500 DUPLEX	22			40-240	600-8300	19-40			3312	15-100	3270	1855	2529	2730		19000	15000	9000	7500
	120/3000 CR	11	0,2			250-3600	22-40			882	10-70	2365	1219	2690	1510	6800	6400	4600	2500	–
	3000 CR					250-3600		200/250*		1764	10-100	2906	1665	2690	2110		7200	5000	4000	3200
	4500 CR	15		3	20-120	400-4800	18-40		Rétrac-table	2436	10-100	3270	1851	2700	2460	–	9200	6300	5000	4000
	5500 CR	22				600-8300		250		4176	15-100	3270	1851	2700	2700		–	10500	8500	7000
	7500 CR	30				750-11000	23-40	275**		5328		3780	2320	2930	3810		–	22000	18000	13000
MOVIPLUS	**120/3000 CR**	11	0,2	–	20-120	300-3600	20-30	200/250*	Rétrac-table	882	10-70	3235	1835	2820	2100	<7000	6800	5000	2800	–
	3000 CR	11				300-3600				1764	10-100	3775	1835		2850	<8200	7800	5700	3600	3000
	120/4500 CR	15				400-4800				2088	10-100	3435	1985		2900	<9800	9500	6700	3600	–
	4500 CR	15				400-4800				2436	10-100		1985		3300	<10200	10000	7200	4600	3800
	5500 CR	22				600-8300		250		4176	45-100	3935	1985		3650	–	–	<11000	9000	7000
	7500 CR	30				750-11000		275		5328	45-100		2275	2950	4000	–	–	<22000	18000	13000
	120/3000	11				300-3600				952	10-70	3235	1835	2620	2250	<7500	7000	5800	3000	–
	120/4500	15				100-4800				1012	10-70	3435	1985	2620	2700	<9500	9000	7500	4000	–
	3000	11				300-3600	20-30	200	Fixe	1904	10-100	3775	1835		2750	<8500	7800	6300	3800	3200
	4000	22			40-240	600-8300				1656	10-70	3435	1985		2850	<19000	17000	15000	5000	–
	4500	15			20-120	400-4800				2024	10-100	3935	1985		3200	<10500	9500	8000	5200	4000
	5500	22			40-240	600-8300				3312	10-100	3935	1985		3550	<20000	19500	16000	10000	8000
MOVIPLUS-e	**120/4500 CR**	34	0,2	6	20-120	400-4800	20-30	200	Rétrac-table	1218	10-70	3135	2254	2827	2500	9500	9000	7500	4000	–
MOVISTICK TRIPLEX	**3000**	15	0,2/0,37	–	20-120	250-3600	20-45	200	Fixe	2856	15-160	4310	1790	2520	2700	–	<8500	–	11000	10500
	4500	22				400-4800	18-45	200	Fixe	3036		4660	1990	2560	3450		<11000		6500	14000
	5500	30				600-8300	17-40	200	Fixe	4968		4660	1990	2560	3700		<21000		27000	26000
	3000 CR	15				250-3600	19-45	200/250*	Rétrac-table	2646		4310	1790	2770	2800		<7500		10000	9500
	4500 CR	22				400-4800	17-45			3654		4660	1990	2810	3550		<9500		13000	12500
MOVIMAX	**ZERO**	37,5	0,5	–	40-240	600-8300	20-30	190	Fixe	3312	10-100	4215	2330	2650	4300	–	–	–	–	–

Caractéristiques des injecteurs pour marinades et poitrines de porc

Modèles		Moteur pompe (kW)	Moteur têtes d'injection (kW)	Moteur du tapis convoyeur (kW)	Moteur filtre (kW)	Air comprimé (Nl/cycle)	Tapis convoyeur (mm)	Cycles par minute	Hauteur dépose du produit (mm)	Points d'injection	Contrôle	Dimensions machines			Poids avec filtre (kg)	Capacités (kg/h) ***				
												Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)		Injection cuisse poulet 30-40 %	Injection aile de poulet 30-40 %	Injection bateau de poulet désossé 30-40 %	Injection longes de porc désossées 30-50 %	Injection haut désossé 10-20 %
AUVISTICK PLUS	**130 NG**	5,5	2,2	0,37	0,25	0,70	62,5-125	15-60	150	910	Automate programmable (Programmable Logic Controller PLC)	3280	1495	2325	1150	1900	1350	1900	–	4300
	130/6000 NG	5,5	2,2	0,37		0,70			230	910			1495	2515	1215	1800	1300	1800		4000
	260	11	4	0,75		1,50			150	1820			1820	2325	1480	3700	2700	3700		8500
	260/6000								230					2515	1560	3500	2500	3500		8100
	360					1,70	87,5-175		150	2548				2325	1600	5000	3600	5000		11500
	360/6000								230					2515	1700	4800	3400	4800		10900
MULTIPLUS	**360**	7,5	2,2	0,37	0,18	1,30	110-220		150	1408		3360	1760	2145	1530	3500	3000	3500	4700	–
	450	11	4	0,75						1936			1880		1830	5000	4200	5000	6500	
	720	15	4	0,75						2816			2085		2010	7000	6000	7000	9500	
BACON	**450**	9	5,5	2,3	0,2	–	110-220		90	1936	–	2600	2115	2037	1750	20-22 bacons/min à 20 % d'injection				

* La machine est disponible en 2 hauteurs de dépose produit sur simple demande. ** La hauteur de dépose produit de la seconde tête d'injection est réglable.
*** Les données fournies sont susceptibles de varier selon les caractéristiques de la viande et de la saumure. Les machines sont conçues en acier inoxydable AISI 304.

Steakers/Sabreurs



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



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



■ **Sabreur ROLLERPRESS**
Réglages selon les besoins

Découvrez notre vidéo en ligne

Plus en détails



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



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



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



■ Sabreur BLADETENDER

Modèles	Type	Puissance moteur (kW)	Largeur rouleaux couteaux (mm)	Écartement entre les couteaux (mm)	2e rouleau couteau	Peigne et support	Rouleau de pression avec axe	Diamètre couteaux (mm)	Rouleau fixe (tour/min)	Rouleau mobile (tour/min)	Écartement entre les rouleaux (mm)	Avance tapis (mm)	Hauteur de dépose du produit (mm)	Capacité (cycles/min)	Production (kg/h)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
																Longueur	Largeur	Hauteur	
Steakers																			
GS 200/2	–	0,55	200	7	Opt.	Opt.	Opt.	–	–	–	–	–	–	–	–	1 700	800	1 200	380
GS 200/3			300													1 700	900	1 200	400
GS 720/2 - 300		2 x 1,5	300		De série	De série	De série									2 000	1 350	1 600	850
GS 720/2 - 400			400													2 000	1 450	1 600	1200
GS 720/2 - 800			800													2 000	1 850	1 600	1500
GS 200 Escalope		1,5	200	5			Opt.									1 700	800	1 200	380
GS 300 Escalope			300													1 700	900	1 200	400
GS 400 Escalope			400													1 700	1 000	1 200	450
GS 600 Escalope			600													1 700	1 200	1 200	600
FILOGRIND / AUTOGRIND	360	2,2	330	–	–	–	–	150	77	101	-20 à +50	–	–	–	< 8 500	2 400	1 660	2 100	850
AUTOGRIND 360 TWIN	–	4,4	530												< 8 500	2 950	1 540	2 550	1 020
AUTOGRIND 5500 TWIN															< 20 000		1 740		1 330
Sabreurs																			
ROLLERPRESS	5,6	150	Réglage des pointes : de -20 à +50 mm - Pression du rouleau : 1 à 6 bars													2 150	1 560	1 700	1 500
BLADEHAMMER - MULTIBLADE - TWINHAMMER	4 500	18,5	–	–	–	–	–	–	–	–	–	60 / 80 / 120 / 240	170	< 40 (35 Multi-blade)	< 14 000	1 925	1 150	2 205	1 670
	5 500	30										90 / 120 / 180 / 360			< 21 000	2 425	1 250	2 235	2 000

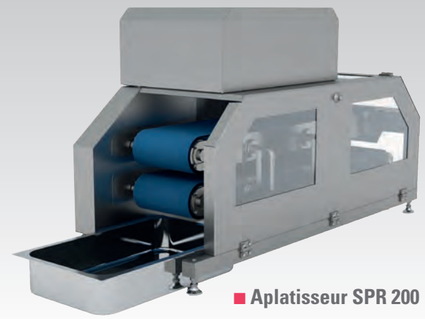
Aplatisseurs

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



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

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Aplatisseur SPR 200**



■ **Aplatisseur SPR 200**
Ouvert

Plus en détails



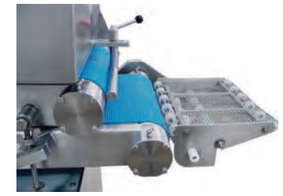
■ Tapis démontables sans outillage



■ Tapis démontés



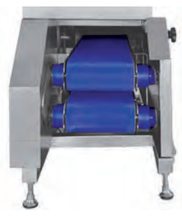
■ Réglage de l'épaisseur avec indicateur (série)



■ Tapis de transfert à mailles inox (série)



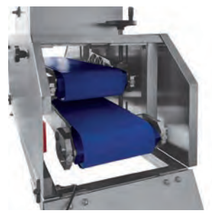
■ Transfert du produit de la bande supérieure à la bande inférieure



■ Entrée et sortie du même côté



■ Ouverture totale pour faciliter le nettoyage



■ Réglage de l'épaisseur du produit avec manivelle

Références	Largeur du tapis (mm)	Largeur utile (mm)	Puissance moteur (kW)	Débit (pièce/heure)	Quantité de buse d'humidification	Dimensions de la machine (mm)			Poids (kg)
						Longueur	Largeur	Hauteur	
SPR 200 EASY-CLEAN	200	200	0,55	1 500	–	1 198	455	697	135
SPR 320 EASY-CLEAN	320	300		5 000	1	2 000	800	1 500	380
SPR 420 EASY-CLEAN	420	400		6 500					420
SPR 620 EASY-CLEAN	620	600	0,75	10 000	2	2 200	1 000		750
SPR 920 EASY-CLEAN	920	900	1,5	15 000	3	2 200	1 300		900

Barattes pour viande cuite



■ **Baratte 5X - 250**



■ **Baratte TURBOMEAT PX 500** - Pour petits lots



■ **Baratte THERMOMAT-E**
Malaxage “doux” ou “fort”, jusqu’à 14 tr/min (optimisation de la durée de malaxage)



■ **Barattes TURBOMEAT** - Malaxage “doux” ou “fort”, jusqu’à 18 tr/min (optimisation de la durée de malaxage)

Barattes pour viande congelée



■ **D-BREAKER**
Pour fragmenter les blocs de viande congelés avant décongélation



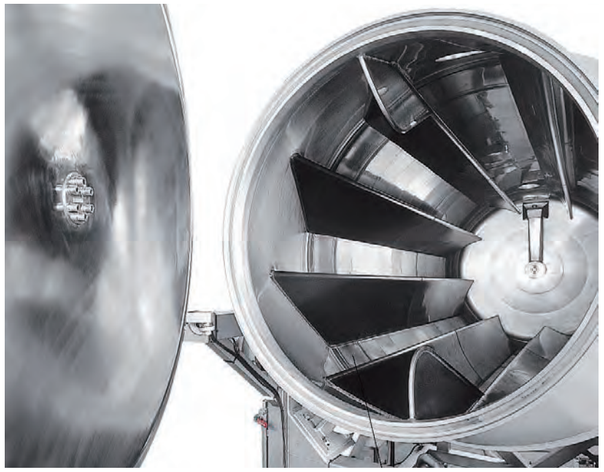
■ **Baratte D-ICER**
Pour une décongélation plus homogène des blocs de viande

Barattes pour marinades

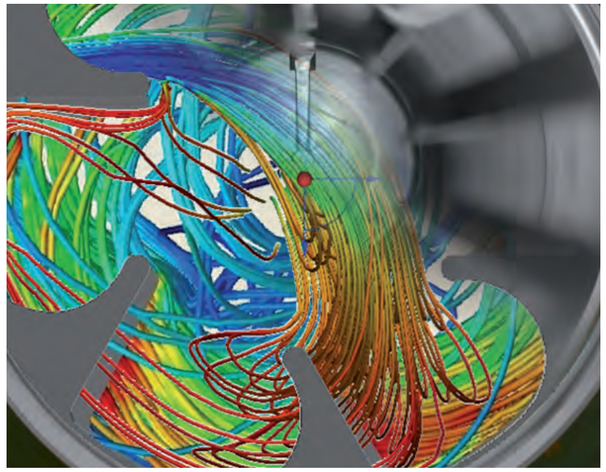


■ **Barattes MARINATOR** - Pour malaxage très “doux” (chicanes simples)

Plus en détails



Intérieur d'une baratte THERMOMAT



Intérieur d'une baratte TURBOMEAT



Intérieur d'une baratte MARINATOR



Écran d'une baratte MARINATOR



Connectivité totale du TURBOMEAT



Presse hydraulique du D-BREAKER

Modèles		Capacité (kg)	Prod. moyenne (kg/jour)	Vitesse tambour (rotation/min)	Moteur électrique (kW)	Moteur hydraulique (kW)	Pompe sous-vide (kW)	Pompe sous-vide (m³/h)	Unité de réfrigération (kW)	Pompe du circuit de réfrigération Option (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
											Largeur	Profondeur	Hauteur	
THERMOMAT	sX250	125 - 250	> 1 500	6 - 12	1,25	–	0,75	20	4 (option)	1,5	2 000	1 725	2 019	700
	1X Plus - E	1 200	7 200	3 - 14	4	2,2	3	100	12,9	1,5	3 160	2 460	2 575	1 980
	2X - E	1 800	10 800		7,5				27,7	3	3 805	2 500	2 600	2 800
	3X - E	2 700	16 200		7,5				36,4		4 955			4 300
	4X - E	3 600	21 600		11	4	4	200	43		5 240	3 295	2 620	4 080
	5X - E	4 500	27 000		15				48,4		5 490	3 485	2 780	5 100
	6X - E	5 400	32 400			4	4	200	48,4		6 240		2 790	6 200
	7X - E	6 300	37 800						66	5,5	6 350		2 870	7 100
	8X - E	7 200	43 200		22	5,5	5,5	300	86		6 450	3 710	3 130	8 000
	9X - E	8 100	48 600								6 690	3 710	3 130	9 000
	10X - E	9 000	54 000								7 360	3 810	3 345	10 500
TURBOMEAT	PX 500	500	4 500	5 - 18	3	1,5	1,5	40	8,3	1,2	1 700	2 175	2 105	1 420
	1X Plus - E	1 200	10 800		5,5	2,2	2,7	100	12,9	1,5	3 630	2 910	2 515	2 200
	2X - E	1 800	16 200		9	3	4	200	27,7	3	4 585	3 215	2 635	2 450
	3X - E	2 700	24 300						36,4	3	5 280	3 230	2 645	3 470
	4X - E	3 600	32 400		15	22			43	5,5	5 790	3 450	2 740	4 080
	5X - E	4 500	40 500		22	30			48,4		6 020	3 630	2 880	5 100
	6X - E	5 400	48 600								6 650		2 880	6 200
	7X - E	6 300	50 400						66		7 060		2 790	7 100
	8X - E	7 200	57 600		30	5,5	5,5	300	86		7 200	3 800	3 160	8 000
	9X - E	8 100	64 800								7 500	3 800	3 160	9 000
	10X - E	9 000	72 000								7 810	3 960	3 380	10 500
MARINATOR	MX500	500	–	2 - 9	3	–	1,5	40	8,3	1,2	2 250	1 870	2 110	1 400
	M1 PLUS	1 200			3		2,2	100	12,9	1,5	2 890	2 425	2 510	1 850
	M2	1 800			4		3		27,7	3	3 612			2 100
	M3	2 700			5,5				36,4		4 740			3 200
	M4	3 600					4		43	5,5	5 145	2 500	2 675	3 900
	TM5	4 500			11			200	48,4		5 985	2 840	2 940	4 950
	TM6	5 400									6 780			6 000
	TM7	6 300							66		7 215			6 800
	TM8	7 200			15		5,5	300	86		7 350	2 910	3 110	7 700
	TM9	8 100									7 350			8 650
	TM10	9 000									7 790	3 040	3 340	10 100
D-ICER	D1 PLUS	600	–	0,7 - 6	3	2,2	3	100	–	–	2 890	2 425	2 730	1 850
	D2	1 000		0,7 - 6	4	3	3	100			3 612	2 425	2 730	2 100
	D3	1 500		0,7 - 6	5,5	3	3	100			4 740	2 425	2 730	3 200
	D4	2 000		0,7 - 6	5,5	4	3	100			5 145	2 500	2 895	3 900
	TD5	2 500		0,7 - 6	11	4	4	200			5 985	2 840	3 160	4 950
	TD6	3 000		0,7 - 6	11	4	4	200			6 780	2 840	3 160	6 000
	TD7	3 500		0,7 - 6	11	4	4	200			7 215	2 840	3 160	6 800
	TD8	4 000		0,7 - 6	15	5,5	5,5	300			7 350	2 910	3 330	7 700
	TD9	4 500		0,7 - 6	15	5,5	5,5	300			7 350	2 910	3 330	8 650
	TD10	5 000		0,7 - 6	15	5,5	5,5	300			7 790	3 040	3 560	10 100

Modèle	Moteur hydraulique (kW)	Consommation d'air comprimé (l/j)	Air comprimé (bars)	Dimensions maximales du bloc (mm)	Capacité (pi/min)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
D-BREAKER*	8	340	6	520 x 200 x 620	5	2 425	2 000	1 965

* D-Breaker ne fonctionne qu'avec des blocs trempés à -6 °C / -2 °C.

Produits	Blocs (kg)	Sans trempage* (heure)	Avec trempage* (heure)
Partie de volaille (cuisse / poitrine)	10	5 - 7	3 - 6
Poitrine de dinde désossée	10 - 15	6 - 8	5 - 7
Épaule entière désossée	17 - 20	8 - 10	7 - 8
Jambon désossé	18 - 20	11 - 13	8 - 10

Produits	Blocs (kg)	Sans trempage* (heure)	Avec trempage* (heure)
Longe de porc	12 - 15	9 - 11	7 - 8
Bacon	15 - 20	7 - 9	6 - 7
Bœuf	8 - 9	12 - 14	9 - 11

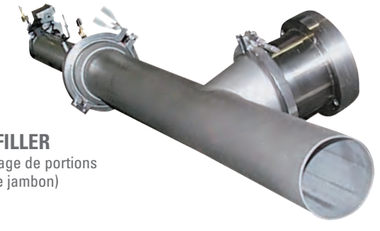
* En fonction de la taille des morceaux - Ajout de vapeur : 1 % à 5 %, en fonction du type de viande et du produit final.

Poussoirs à jambon



■ **Poussoir TWINVAC "SIGNATURE"**
Optimisation du design, de l'ergonomie et de la productivité

Plus en détails



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



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

Données techniques

Référence	Moteur hydraulique (kW)	Consommation d'air comprimé (Nl/h)	Pression pneumatique (kg/cm²)	Pression hydraulique (kg/cm²)	Capacité de poussage en continu (kg/h)	Écart de poids sans les accessoires de dosage (g)	Capacité trémie sous-vide (kg)	Ø sortie du poussoir (mm)	Pompe sous-vide (kW)						Pompe à vide + Booster	Dimensions de la machine (mm)			Poids (kg)
									100 m³/h	120 m³/h	150 m³/h	160 m³/h	175 m³/h	192 m³/h		Largeur	Profondeur	Hauteur	
SIGNATURE	3	100	6	100	9 000	10 / 20	400	100	–	–	4	–	4,2	–	7,7 kW - 385 m³/h (50 Hz) / 9,6 kW - 450 m³/h (60 Hz)	2 975	1 328	3 045	1 500

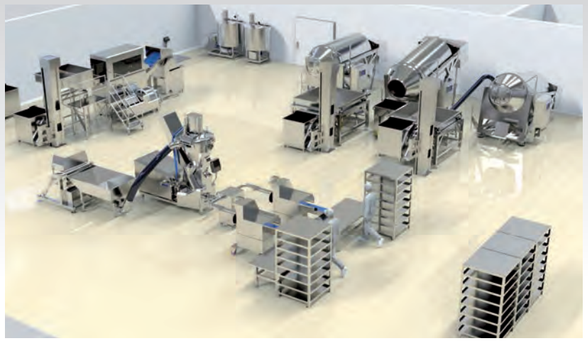
* Ce modèle comprend également 2 moteurs Servomotor de 5,4 kW. Les machines sont conçues en acier inoxydable AISI 304.

Lignes de salage

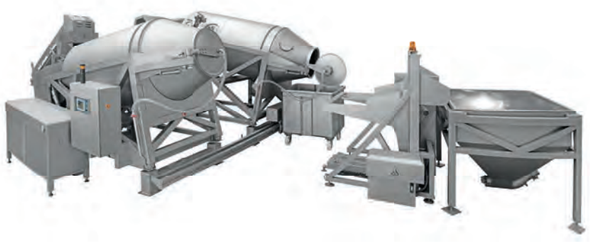
la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



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

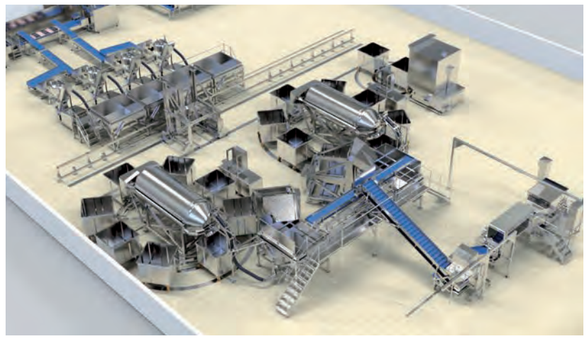


■ **Ligne complète semi-automatique**
Solution intégrale pour les produits de viande cuite

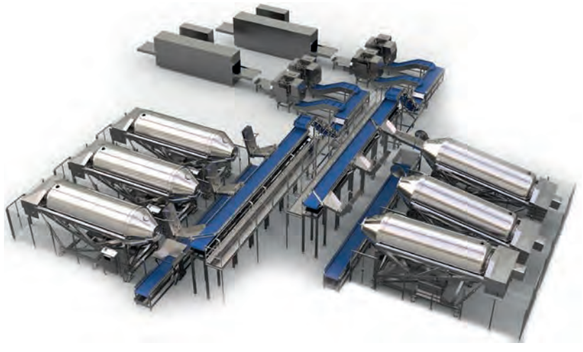


■ **Ligne automatique BBV** - Ligne de salage de jambon entièrement automatisée depuis l'injection jusqu'à la cuisson



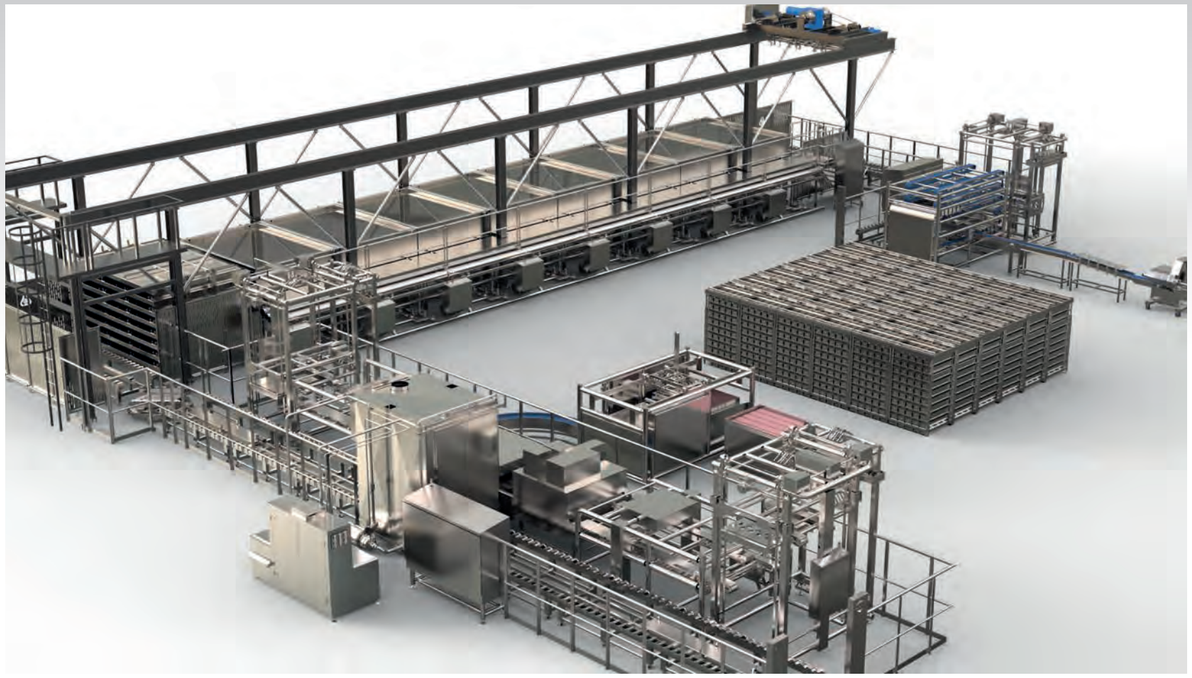


■ **Ligne automatique TWINLINE**
Double ligne de salage de jambon entièrement automatisée

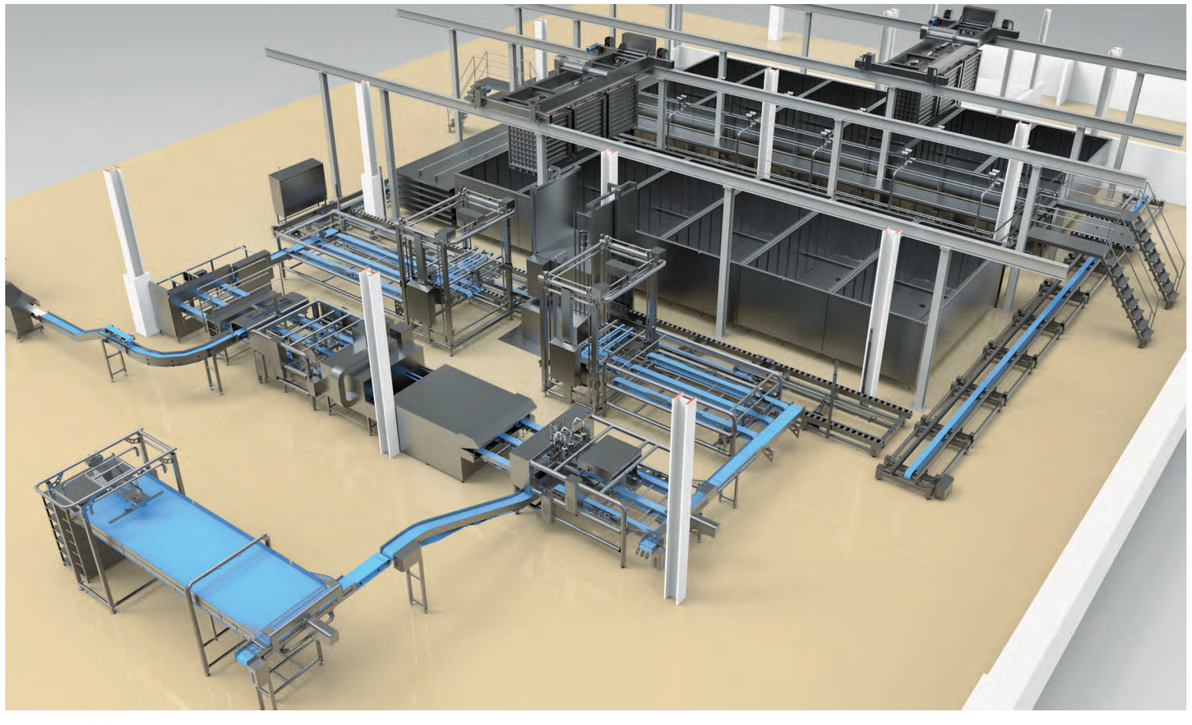


■ **Ligne de décongélation avec D-ICERS**
Ligne de décongélation entièrement automatisée et technologique pour une production 24 h/24

Lignes de cuisson



■ **Ligne COOKLINE 4.0** - Zone de cuisson



■ **Ligne COOKLINE 4.0** - Entière

Lignes de séchage

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE



Machine vertueuse pour l'environnement

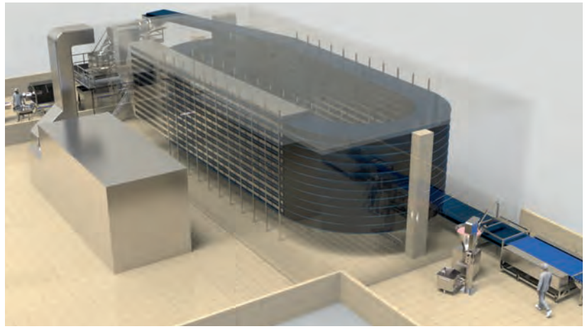
■ **QDS Eco Compact** - Déshydratation homogène et économe en énergie, dans un format compact



■ **QDS Bake** - Cuisson et déshydratation par convection pour des produits "prêts à manger"

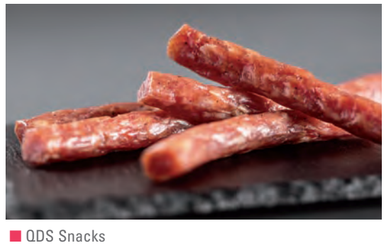


■ **QDS Process** - Séchage rapide, régulier, sûr et flexible



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

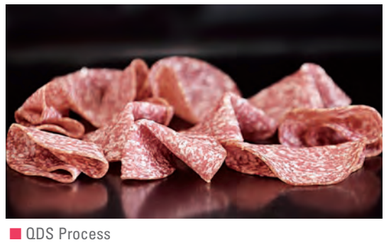
Exemples d'applications



■ QDS Snacks

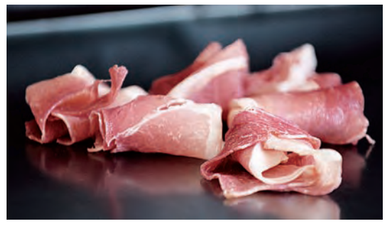






■ QDS Process





Poussoirs sous-vide

POUSSOIRS À DOUBLE VIS



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Gamme artisanale



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Gamme artisanale



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Gamme industrielle



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Gamme industrielle



Découvrez notre vidéo en ligne

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



■ **Poussoir sous-vide total, gamme industrielle**

POUSSOIRS À PALETTES



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Gamme artisanale



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Gamme industrielle



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Gamme industrielle

Plus en détails

Découvrez notre vidéo en ligne

Mains automatiques

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



■ Main automatique DHV815



■ Main automatique Robot500



■ Main automatique DHV937



■ Châssis mobile sur roulettes

Poussoirs à double vis

Références	Débit max. (fonction du pas de la double vis choisie) (kg/h)	Plage de portionnement (g)	Pompe à vide (m^3/h)	Volume de la trémie (l)	Moteur principal (kW)	Moteur vis de gavage (kW)	Puissance électrique totale (kW)	Commande	Cadence portionnement max. (portions/min)	TVS (total vacuum system)	Poids (selon opt.) (kg)
Gamme artisanale											
Robot500	2800	De 1 à 100000	16	110 (230 en option)	4,9		5,5	Intuitive 12" Touch Display	450	–	794
TWISTY	2000	De 1 à 99999		45	AC Servo 3,6		4,25	PC indus. + écran coul. tactile	320	–	Env. 290
HP1	De 2000 à 2600	De 1 à 100000		105 / 45 (divisible)			4,25		280	–	
Gamme industrielle											
HP10L	De 5600 à 14000	De 1 à 99999	16 (opt. 40)	250	9 kW		12,5	Intuitive 12" Touch Display	820	–	Env. 1070
HP10nx	4300	De 1 à 99999	16	250 (opt. 350)	NC	NC	18	Intuitive Touch Display 12"	750	Opt.	1146
HP20nx	8900	De 1 à 99999	16	350 (opt. 350)	NC	NC	25		850	Opt.	1172
HP30nx	7600	De 1 à 99999	40	350 (opt. 350)	NC	NC	37		600	Opt.	1228
XP2	12000	De 1 à 99999	100	350	AC Servo 60	Moteur à variateur de fréquence 10 kW	70	Intuitive 12" Touch Display	Selon poids de la portion (170 pour portions de 500 g) Viande hachée en combinaison avec MMP223	Opt.	env. 2500



■ Pompe à chair à palettes (nombre variable)



■ Double vis grand diamètre, rallongée pour poussoir XP2



■ Double vis en place (trémie relevée)

Poussoirs à palettes

Références	Nombre et type de palettes	Débit max. (kg/h)	Plage de portionnement (g)	Pompe à vide (m^3/h)	Volume de la trémie (l)	Moteur principal (kW)	Moteur vis de gavage (kW)	Puissance électrique totale (kW)	Commande	Cadence portionnement max. (portions/min)	Poids (selon opt.) (kg)
Gamme artisanale											
ROBBY	4 palettes doubles	2300	De 5 à 99999	16	105	Standard 4 kW opt. Servo 5,8 kW		5,8	Intuitive 12" Touch Display	> 600	Env. 420
Gamme industrielle											
DP6	4 palettes doubles	2700	De 1 à 99999	16 (opt. 40)	250 (divisible)	Standard 8 kW opt. Servo 6,6 kW		6,5	PC indus. + écran coul. tactile	> 600	Env. 755
DPnx	12 palettes standards	6000	De 5 à 99999	16	250	Double motorisation en option		12	Intuitive Touch Display 12"	> 700	Env. 1157



■ Automate écran tactile 12" (selon les modèles)



■ PC industriel Smart Link 4.0

Lignes viande hachée

MODULES ET ACCESSOIRES



Découvrez notre vidéo en ligne

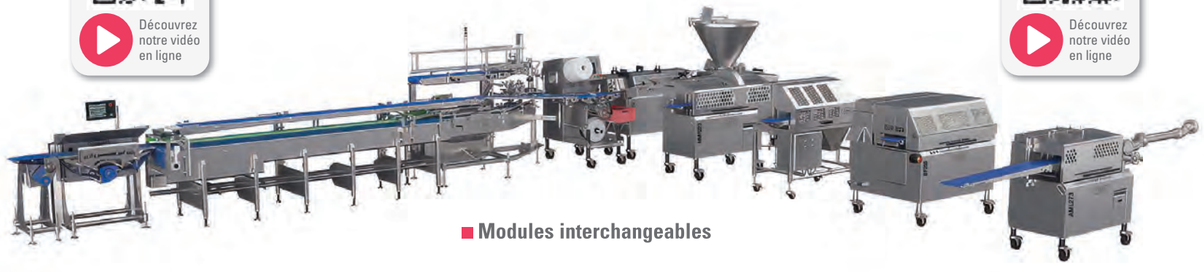
■ **Ligne de production de cheveux d'ange**



■ **Ligne industrielle de production de viande hachée**
Composée d'un poussoir muni d'une tête de hachage, d'un portionneur à couteau, d'une balance en continu, d'un tapis rétractable et d'un dépileur de barquettes à 2 pistes

Découvrez notre vidéo en ligne

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Modules interchangeables**



■ Portionneur MMP220



■ Portionneur MMP223



■ Formeuse basse pression FM250 (fibres verticales)

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Formeuse steak haché BF255

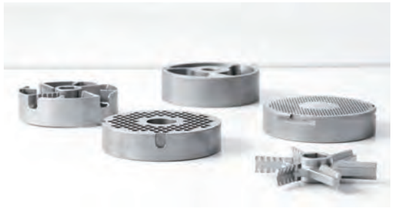


■ Dépileur de barquettes SL309

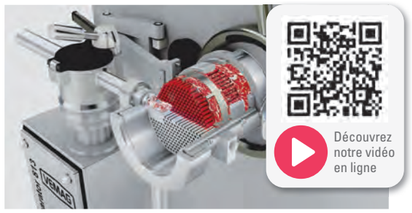


■ Dépileur de barquettes DL302

Plus en détails



■ Tête de hachage



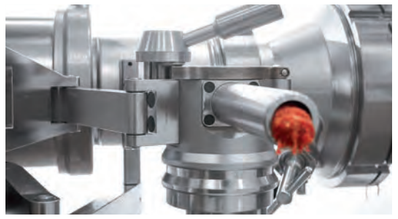
■ Dénerveur 813 (schéma de principe)



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



■ Dénerveur pneumatique



■ Dénerveur 813 (détails)



■ 4 bras de formage pour steaks hachés à fibres horizontales



■ Portionneur MMP223



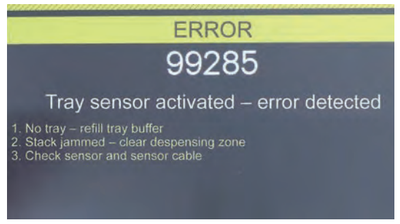
■ Ligne de mise en barquettes SL309



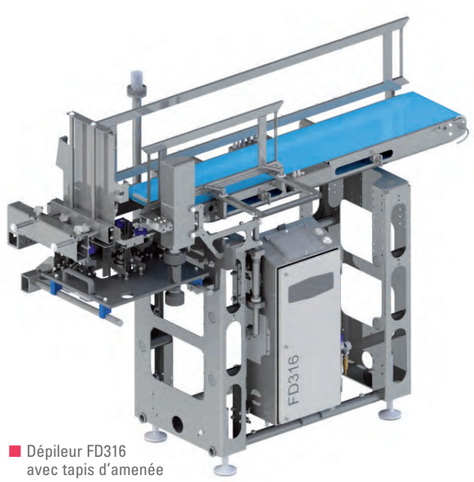
■ Cellule de détection de produit



■ Logiciel intuitif



■ Indication d'erreur avec solutions proposées FD316



■ Dépileur FD316
avec tapis d'amenée



■ Dépileur FD316
sans tapis d'amenée



■ Distributeur de papier PI355



■ Ligne cheveux d'ange
avec tapis rétractable double



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



■ Ligne burger avec tapis
rétractable simple

Accessoires viandes hachées

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



■ Possibilité de mise en barquettes en décalé

Références	Genre	Application	Nombre de pistes	Cadence max. (coup/min)	Puissance (kW)	Dimensions L x l x H (mm)
MMP220	Portionneur (guillotine)	Cheveux d'ange	1	120	1,1	1 680,8 x 609,5 x 1 870
MMP223	Portionneur (couteau)	Cheveux d'ange		200	2,7	1171 x 878 x 2 109
FM250	Formeuse basse pression	Steaks hachés / burgers à fibres verticales		300	2,5	2 005 x 1 436 x 1 495
BF255	Formeuse	Steaks hachés / burgers façon bouchère		300	6,4	1 770 x 1 229 x 1 401
AML273	Formeuse	Boulettes	De 1 à 5	200	4,6	3 122 x 815 x 2 099
VPC716	Balance en continu	Contrôle pondéral	1	250 de 110 mm 50 de 330 mm	2,2	1 700 x 761 x 1 880
SC L/R 360-363	Tapis rétractable	Dépose en barquette auto. ou mise en ligne	1	–	3	2 412 x 754 x 1 690
MLR380		Dépose en barquette auto. (à droite)	De 1 à 3 (en fonction de la taille et du poids du produit)	120	10,2	2 463 x 2 389 x 1 690
MLL381		Dépose en barquette auto. (à gauche)				
MLR382		Dépose en barquette auto. (à droite)	De 1 à 4 (en fonction de la taille et du poids du produit)	160	10,2	2 853 x 3 249 x 1 690
MLL383		Dépose en barquette auto. (à gauche)				
FD316*	Dépileur de barquettes	–	1	160**	0,2	716 x 948 x 1 573
SL309			1	120	3	2 633 x 3 253 x 2 331
DL302			2	140	5	4 441 x 3 227 x 2 285
TSB328	Tapis d'amenée des barquettes en S		1	–	1	282 x 2 174 x 1 677
PI355	Distributeur de papier		1 ou 2		2,5	1 250 x 844 x 1 558

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

Lignes de poussage pour saucisses



■ Ligne de poussage pour saucisses individualisées (séparées)



■ Ligne de production flexible pour saucisses



■ Ligne de production haute cadence pour saucisses



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Ligne de production pour saucisses en boyaux artificiels



Découvrez notre vidéo en ligne

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

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

Modules et accessoires



Découvrez notre vidéo en ligne

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



Découvrez notre vidéo en ligne

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



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

Découvrez notre vidéo en ligne



Découvrez notre vidéo en ligne

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



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Mise en barquette automatique de saucisse fraîche LL335

Plus en détails

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Ligne de production pour saucisses alginates



■ Réserve de boyaux du module LPG209

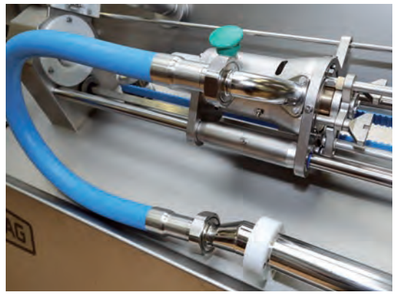


■ Les modules LPG disposent de bandes à longueurs prédéterminées permettant un fonctionnement à haute cadence. Les bandes sont aisément interchangeables

Découvrez notre vidéo en ligne



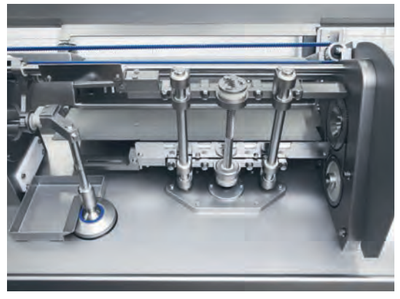
■ Jeux de courroies pour garantir la longueur des saucisses



■ Vanne de remplissage



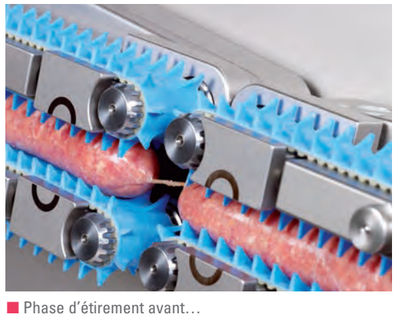
■ Système de centrage du cornet



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



■ Séparateur coupe-saucisses TM233



■ Phase d'étirement avant…



… la coupe



■ Accrochage automatique

Modules de calibration et de torsadage

Références	Application	Boyaux utilisables	Calibre des boyaux (mm)	Longueur des boyaux plissés utilisables (mm)	Mise en place des boyaux	Durée de changement des boyaux (s)	Débit max. (portions/min)	Durée de changement de produit (min)	Séparateur intégré
LPG208	Haute cadence	Naturels, collagène, polyamide et pelables	De 13 à 40 (plus sur demande)	Au choix : 371 ou 491	Manuelle	< 2,5	2 200 en boyaux artificiels 1 300 en boyaux naturels	< 1	Non
LPG209				Jusqu'à 430	Automatique avec chambre de stockage (sauf naturels)				
LPG214			De 13 à 40	580					
LPG218	Haute cadence	Artificiels, collagène et polyamide	De 13 à 36				1 800	> 1	
LPG238	Haute cadence		De 13 à 36						
FSL210	Flexible	Naturels, collagène et pelables	De 13 à 40 (plus sur demande)	Jusqu'à 320	Manuelle	Manuelle	800	< 1	Oui
FSL211			De 13 à 50	Jusqu'à 320	Manuelle	Manuelle	650	< 1	Non
CC215	Alginate	Alginate	De 8 à 32	–	–	–	1 000	< 1	Oui

Accessoires saucisses

Références	Genre	Application	Calibre (mm)	Nombre de piste	Cadence max. (coup/min)	Puissance (kW)	Dimensions L x l x H (mm)
LL335	Mise en barquettes	Saucisses fraîches	De 17 à 40	1	350 en boyaux naturels 600 en alginate ou collagène	3,3	3 097 x 3 056 x 1 698
TM233	Coupe-saucisses	Séparation des saucisses en unité ou en chapelets. Fonctionnement en ligne avec un module de calibration et de torsadage LPG (en option)	De 14 à 40*		1 800	4,3	945 x 799 x 1 507
AH212 version courte	Ligne d'accrochage automatique	Saucisses en boyaux naturels, collagéniques et artificiels	De 8 à 50		200	0,5	3 300 x 1 285
AH212 version longue						0,5	4 150 x 1 285
AH219						0,5	3 410 x 1 345
Réaligneur de saucisses	Tapis	Saucisses. Alignement des saucisses sur un tapis (jusqu'à 25 en parallèle) et acheminement via une bande. Fonctionne en ligne avec un module de calibration et de torsadage CC215	De 18 à 38		600	1,5	Sur mesure
DAG804	Enfileuse automatique de boyaux	Pour boyaux naturels	–		–	–	400 x 386 x 192

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

Dosage, coextrusion et produits élaborés



■ Doseuse multipiste

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Doseuse à piston type FKFII

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Machine à boulettes artisanales type BC237



■ Module de fabrication de kebab

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Formeuse coextrudées type Crimper

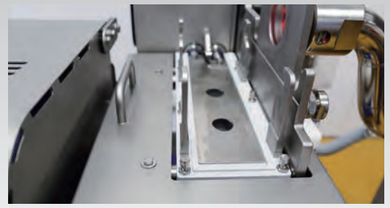


■ Ligne boulettes rondes ou allongées coextrudées ou non

Plus en détails



■ Tapis d'aplatissage flexible+rouleau de marquage BC237



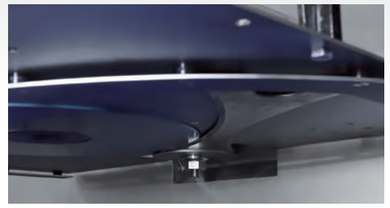
■ Couteaux de formage et de découpe du module Ball Control



■ Module de coextrusion Coex894



■ Plateau élévateur jusqu'à 100 mm du module kebab



■ Lame de coupe du module kebab



■ Tuyau large et arrondi du module kebab

Exemples d'applications



■ Cevapcici



■ Fromage frais

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Applications fromage



■ Boulettes coextrudées



■ Produits végétariens de forme oblongue

Accessoires

Références	Genre	Application	Nombre de pistes	Cadence max. (coup/min)	Puiss. (kW)	Dimensions L x l x H (mm)
BC236	Formeuse	*Convenience*: boulettes	4-6 ou 12 (4 ou 6 en coextrusion)	3000 (900 en coextrusion)	6	2130 (3000 avec aplatisseur) x 1300 x 1820
BC237*	Formeuse		1 ou 2 ou 1 en coextrusion	500 (150 en coextrusion)	1	Sans tapis : 1070 x 1100 x 1750, Avec tapis et aplatisseur : 2000 x 1100 x 1750
FST883	Diviseur de flux	*Convenience*: viande hachée	Jusqu'à 12 (30 sur demande spéciale)	Multiple	–	Variables selon le projet client
FKFII	Doseuse à piston	Remplissage de conserves et bocaux en verre	1	120**	17,4	1611 x 2119 x 2215
KFE	Doseuse à guillotine		2	10	1,6	3994 x 3541 x 1800
Crimper	Formeuse	*Convenience*, Coextrusion en option	1	80	4,3	2440 x 1117 x 1733
			2	160	7	2481 x 1545 x 1740
Doseuse	Doseuse	Conserve	3	120	3	1154 x 1160 x 1811
Kebab Layer System	Formeuse	Tranches pour kebab	1	Toutes les 45 secondes une brochette de 10 kg, toutes les 75 secondes une brochette de 20 kg	3	1852 x 1084 x 1343

* Ajustement simple de la hauteur 580 à 1130 mm. ** Dépend du poids et du format.

Cellules de cuissons (sèche et humide), étuvage, séchage, fumage, rôtissage



Découvrez notre vidéo en ligne

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



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



■ **Cellule de cuisson Thermicjet® (portes à joints gonflables)**



■ Cellule artisanale d'étuvage, fumage et cuisson



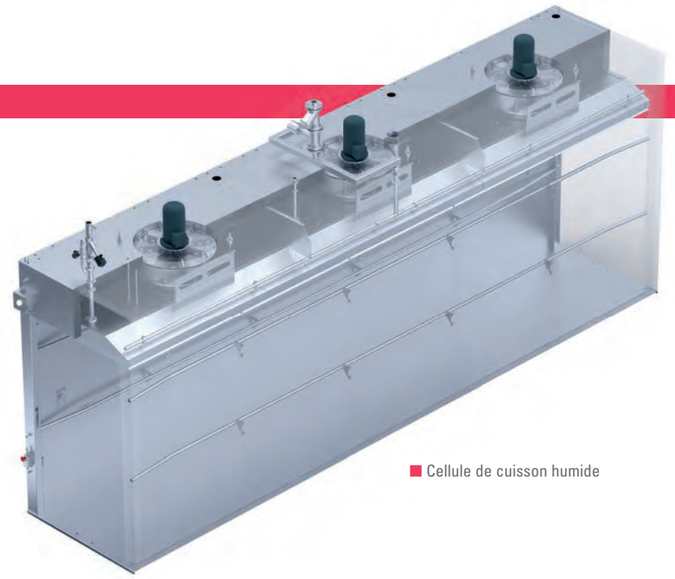
■ Poignées d'ouverture accessibles de l'intérieur



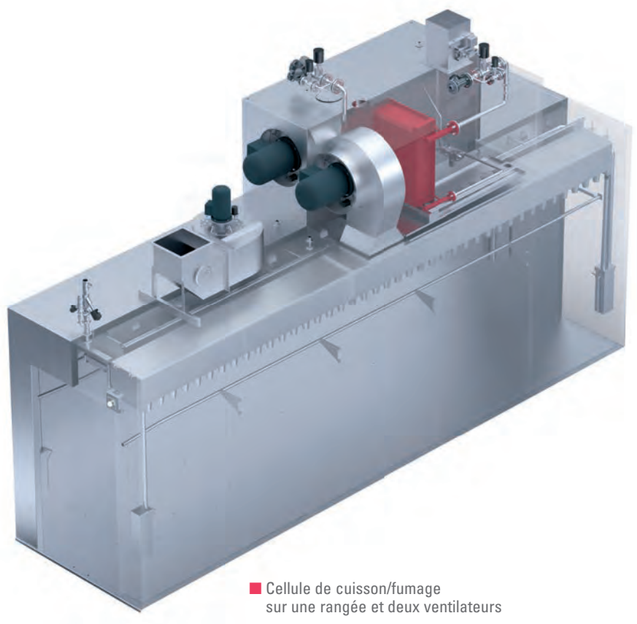
■ Porte guillotine double (sur 2 rangées)

Plus en détails

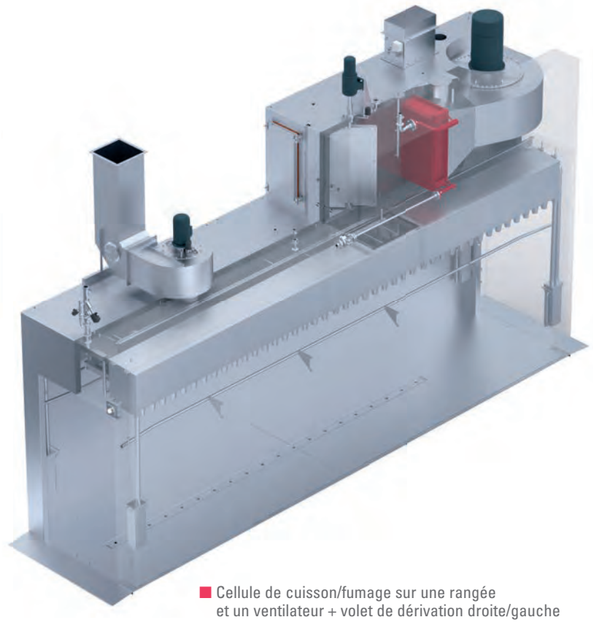
Découvrez notre vidéo en ligne



■ Cellule de cuisson humide

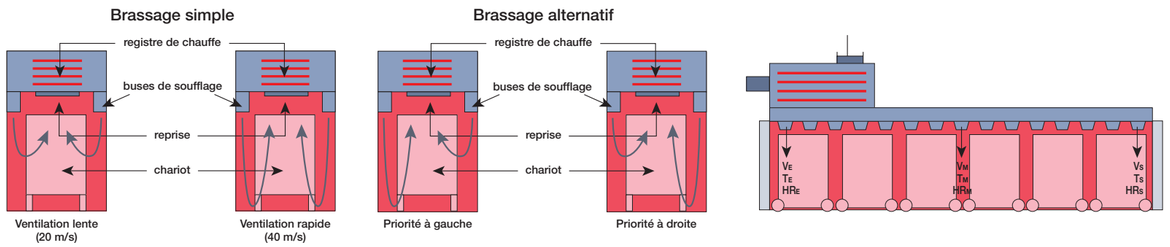


■ Cellule de cuisson/fumage sur une rangée et deux ventilateurs



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

■ Principe de ventilation à 4 temps des cellules de cuisson sèche et humide, étuvage, séchage et fumage



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



■ Portes guillotines



■ Combles techniques accessibles

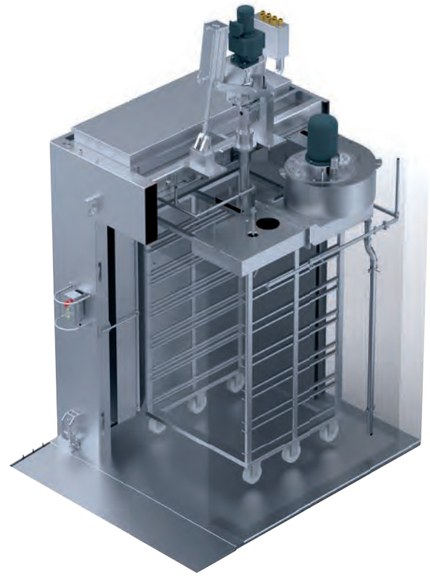


■ Charnière inox

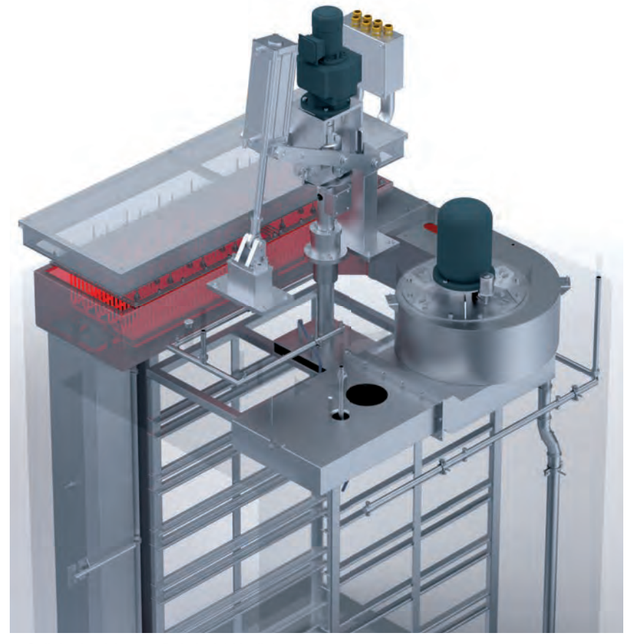


■ Exécution soudée en continu

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Cellule de rôtissage Bakejet® (chariot en rotation)



■ Cellule de rôtissage Bakejet® (détails)