



MATÉRIELS & SOLUTIONS POUR LA BVP



VOTRE partenaire unique
pour l'ensemble
de votre production

Matériels, conseils et services
de haute qualité pour la fabrication
et l'emballage de produits de la boulangerie,
viennoiserie, pâtisserie, biscuiterie et confiserie

Exemples d'applications

BOULANGERIE / VIENNOISERIE



BISCUITERIE



TRAITEUR



PÂTISSERIE



Retrouvez l'Expertise JV Ageniaa



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 AGENIAA** est à vos côtés.

Nos équipes vous offrent leur expertise et leur expérience.

En outre, nos **Experts** 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, en France ou en Europe, **nos laboratoires 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 de Master Baker et d'ingénieurs agroalimentaires pourra vous accompagner dans cette étape. Investir avec des certitudes est un gage de sérénité !



3. VENTE

Les plus grandes marques

Nous sélectionnons des partenaires de tout premier plan allant de la gestion des pulvérulents jusqu'à l'emballage, les solutions de pétrissage, le laminage-boulage, le façonnage, le fonçage, le dosage, la fermentation, la cuisson, le refroidissement...



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 AGENIAA** 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, 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.

Nos équipes ont la possibilité de vous **accompagner à distance** et pas à pas, **en vous assistant via la parole mais aussi en images**, lors de vos problématiques techniques, à l'aide d'applications de vidéos conférences.



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.

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



10. FORMATION

Un enseignement de spécialistes

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

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



Chères clientes, chers clients,



Emmanuel FISCHER



Geoffroy CARO

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

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 Ageniaa 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 vous présenter **JV Ageniaa, Votre intégrateur de solutions** dédié aux industriels et semi-industriels de la Boulangerie, Pâtisserie, et Traiteur.

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 (pétrissage, division, boulage, cuisson, emballage...), produits finis et critères de performance.

Pour affiner vos solutions, **nos commerciaux, nos responsables techniques, nos technologues (maîtres boulangers / 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 Ageniaa 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 Ageniaa.

Geoffroy CARO
Directeur
JV Ageniaa

Emmanuel FISCHER
Président
Groupe JV



■ Laboratoires d'essais à votre disposition

La recherche de l'équipement adéquat est une étape de questionnement pour tout investisseur. En effet, le souhait de chacun est de réaliser le bon et beau produit avec l'équipement approprié et le plus compétitif.

C'est pourquoi nous mettons à votre disposition, le conseil d'un technologue pour vous accompagner dans cette étape d'avant-projet. Il est également possible de tester en Europe, chez nos partenaires, la réalisation de votre produit, avec vos matières premières.

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



■ Nos locaux

■ Un technologue à l'écoute de vos besoins

Riche de son expérience de boulanger-pâtissier-confiseur, notre technologue accompagne tous vos projets.

Réelle force de proposition, il appuiera vos idées tout en apportant sa créativité culinaire !

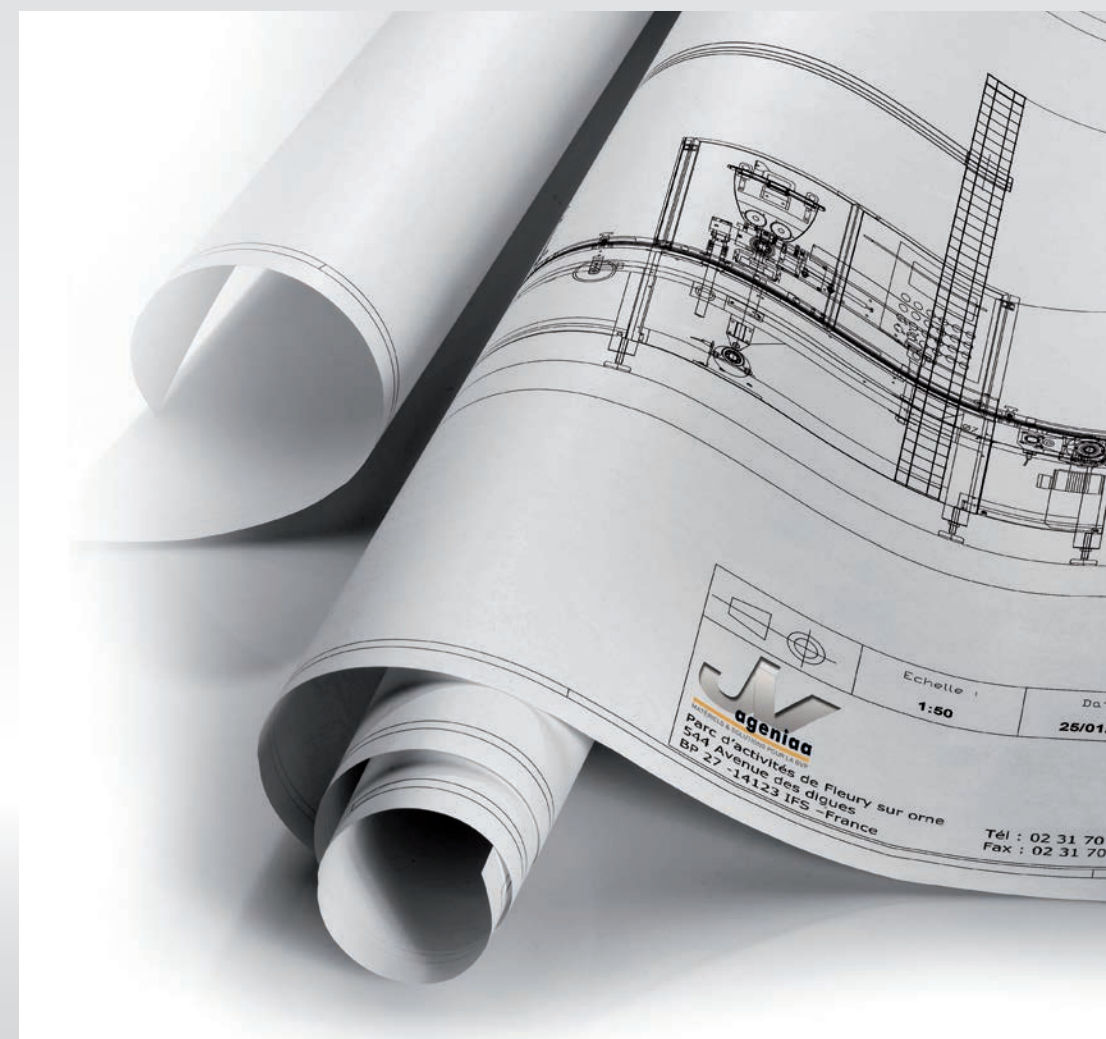
Un accompagnement technique, humain et professionnel.

■ Conseils, savoir-faire et valeurs ajoutées

Nos ingénieurs agroalimentaires permettent de consolider votre projet en accompagnant la mise en route des équipements ou en intervenant sur des lignes existantes.



Processus de production



■ Projets clés en main



■ Florian ROCHETEAU
Responsable du Service Technique



■ Sébastien HAMON
Chef de Projet

■ Une équipe dédiée à votre projet

Service maintenance et SAV

JV Ageniaa vous propose un support technique **réactif** et **performant**, avec une assistance à distance sur l'ensemble de vos équipements, supports et applications. En cas de panne ou de dysfonctionnement, nos équipes **interviennent rapidement** pour assurer la continuité de votre activité.

Grâce au système EWON intégré à l'armoire électrique, nos partenaires fournisseurs peuvent également accéder à vos installations à distance afin d'optimiser le diagnostic et la résolution des incidents.



Liste des fournisseurs pièces SAV

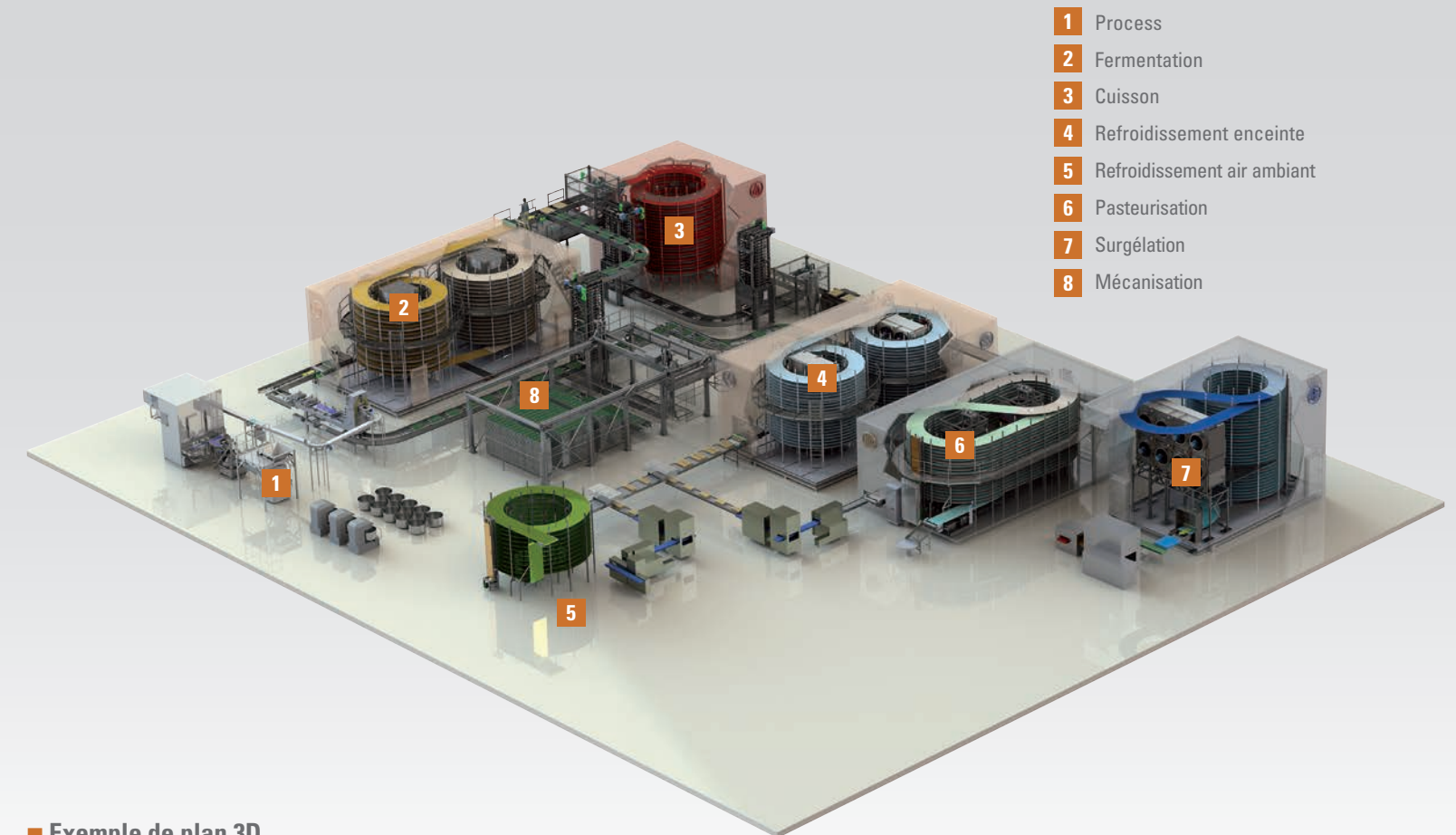


L'équipe JV Ageniaa met à votre disposition...



- de **profondes connaissances** de tout le processus de fabrication ;
- des **solutions optimisées** non seulement pour des parties de la production, mais aussi pour la totalité du processus de production, de la matière première à la fabrication de la pâte, jusqu'à la cuisson, au refroidissement et à la surgélation ;
- une forte **capacité à satisfaire** non seulement les exigences de nos clients industriels, mais aussi les exigences individuelles ;
- des connaissances pointues et une **expérience riche** en matière de conception de systèmes industriels ;
- des **compétences dans le domaine du développement** de produits, de la planification, de la construction et du montage, de la mise en service, de la maintenance et de la gestion des pièces détachées.

Ce que vous imaginez, nos équipes le réalisent



Mécanisation



■ Des solutions sur-mesure

VOTRE PARTENAIRE UNIQUE pour l'ensemble

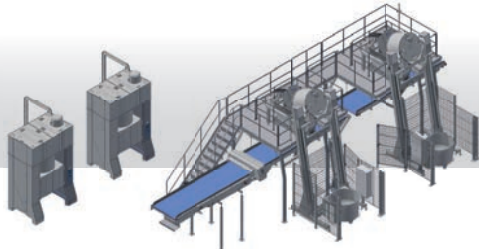
de votre production



Stockage et Gestion des ingrédients
p. 8



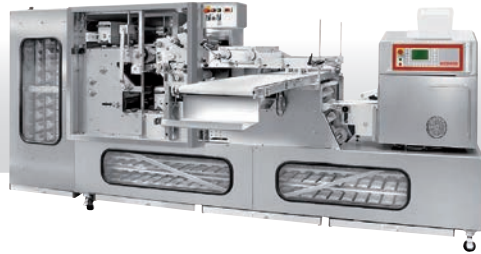
Pétrissage
p. 10



Lignes de pétrissage automatiques
p. 13



Batteurs et Mélangeurs
p. 20



Division / Boulage
p. 44



Injection
p. 60



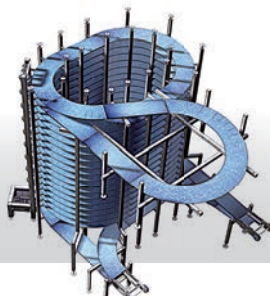
Dressage
p. 68



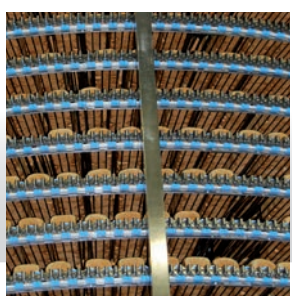
Cuisson
p. 76



Refroidissement
p. 86



Convoyage / Spirale
p. 88



Surgélation
p. 89



Friture
p. 90



Tranchage
p. 94



Emballage
p. 95

SOMMAIRE

Stockage et Gestion des ingrédients	8 & 9	Revalorisation (cutters et mélangeurs)	32 & 33	Injection	60 & 61	Fours tunnels à convection	82
Pétrissage	10 & 11	Laminoirs	34 & 35	Distribution des ingrédients	62	Fours tunnels hybrides	83
Élévateurs et basculeurs de cuve	12	Tables de découpe, d'apprêtage et de façonnage	36 & 37	Dépilleurs / Démoulage	63	Fours continus thermo-oil spirale	84 & 85
Lignes de pétrissage automatiques	13, 14, 15, 16 & 17	Lignes personnalisées - Laminage	38 & 39	Dosage des ingrédients	64	Fermentation / Refroidissement / Surgélation / Conservation	86 & 87
Batteurs	18 & 19	Lignes de production industrielles - Laminage	40 & 41	Pulvérisateurs	65	Spirales de Fermentation / Refroidissement / Pasteurisation / Surgélation	88 & 89
Batteurs et Mélangeurs	20	Division et laminage de pâtes levées	42 & 43	Lignes complètes	66 & 67	Friteuses continues	90 & 91
Cuiseurs refroidisseurs	21	Division / Boulage / Détente / Façonnage / Grainage	44, 45, 46, 47, 48, 49 & 56	Dressage	68 & 69	Friteuses	92 & 93
Élévateurs et basculeurs de cuve	22	Lignes Petits Pains I-REX	50 & 51	Installations complètes	70 & 71	Tranchage / Emballage	94 & 95
Lignes de génioises	23	Division / dépose de cookies, pâtisseries, etc	52	Groupes de panification	72 & 73	Flowpack	96 & 97
Pétrins horizontaux à biscuits et pré-mélangeurs	24 & 25	Portionneuses de pâtes	53	Lignes de production de biscuits	74 & 75	Machines sous-vide	98 & 99
Systèmes avec traitement thermique et de foisonnement	26 & 27	Divisions multivoies	54	Fours à chariots rotatifs	76 & 77	Operculeuses semi-automatiques	100 & 101
Foisonneurs	28 & 29	Portionnement de pâtes à pain	55	Fours à sole cyclothermes	78	Operculeuses automatiques	102 & 103
Mélangeurs verticaux à mayonnaise	30	Portionnement / Contrôle du poids	57	Fours tunnels Ultra Haute Température	79	Thermoformeuses	104 & 105
Mélangeurs rapides	31	Cœxtrusion	58 & 59	Fours hybrides cyclothermes et convection	80 & 81		

NOS FIDÈLES PARTENAIRES







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

Plus en détails



■ Silos extérieurs Aluminium/Inox



■ Dispositifs Big Bags



■ Silos intérieurs en toile Polyester Haute Ténacité



Découvrez
notre vidéo
en ligne

STOCKER

- 1 Silos extérieurs
Silos intérieurs
- 2 Dispositifs de déchargement sacs
et Big Bags
- 3 Dépoussiérage

TRANSPORTER

- 4 Transfert pneumatique phase
dense, phase diluée
- Systèmes de Dosage par aspiration

MELANGER

- 5 Mélange des mix de panification
Mélange continu pour la correction
des farines
- Dissolveurs solides/liquides

REFROIDIR

- 6 Refroidissement de la pâte
Refroidissement farine Fluid Air®
Contrôle de température d'eau

PREPARER

- 7 Tamisage en ligne
Broyage sucre glace
Alimentation des farineurs
Recyclage des rognures
- 8 Trempage / dosage graines

DOSER, FORMULER, TRACER

- Solides, liquides et semi-solides
Systèmes de Dosage par aspiration
- 9 Dosage des ingrédients mineurs
Formulation et planning SCADA
MES et technologies IT

LIQUIDES ET SEMI-SOLIDES

Cuves de process
Dissolveurs
Echangeurs à surface raclée pour :
Chauffer, Refroidir, Cristalliser, Pasteuriser, Stériliser
NEP

Solutions clef en main pour la préparation de :

- Crèmes et gâteaux (multicouches)
- Margarines et autres graisses alimentaires
- Crèmes de fourrage
- Sponges et levains
- Crème glacée
- Sauces
- Sirops de sucre à chaud / à froid
- Huiles
- Levure liquide

■ Processus à échelle industrielle



■ Plan du cheminement de la farine jusqu'au pétrin

Nous concevons des solutions innovantes pour le dosage et le mélange précis des ingrédients solides, liquides et semi-solides pour l'Industrie alimentaire et des mélanges.

Les principaux ingrédients sont livrés par citernes et stockés dans des silos intérieurs ou extérieurs.

Les ingrédients minoritaires sont livrés en sacs ou Big Bags.

L'ensemble des matières premières sont transférées et confinées dans les dispositifs de stockage hermétiques aux émissions de poussières. Elles sont ensuite transportées, dosées, pesées et tracées avec précision par le Système de pesage par aspiration.

Plus en détails

Pulvérulents



■ Dispositifs vide sacs sans poussière



■ Tamisage de sécurité



■ Tamisage 600 microns



■ Refroidissement farine Fluid Air®



■ Dispositif de réalimentation des farineurs



■ Station de dosages



■ Formulation, traçabilité



■ Environnement hygiénique

Produits pâteux et crémeux



■ Préparation des crèmes



■ Mélange des mix de panification



■ Réintégration des rognures



■ Ingrédients liquides



■ Les pulvérulents, les liquides, les solides

Données techniques (capacités de stockage)

Silos intérieurs PHT (Polyester Haute Ténacité)

Dimensions (mm)	Hauteur (mm)	Volume (m³)	Tonnes
2500 x 2500	4300	16	10,5
2760 x 2760	4300	19	12
2780 x 2780	5200	24	15
3100 x 3100	5800	35	20
3100 x 3100	6300	40	25
3140 x 3140	7100	48	29
3840 x 3840	7100	65	39

Silos extérieurs Aluminium (AlMg3)

Diamètre (mm)	Hauteur (mm)	Volume (m³)	Tonnes
2500	10000	39	21
2500	12000	48	26
2860	11000	55	30
3500	10000	60	33
3500	12000	89	50
3340	15000	110	61
4000	14000	139	83

Dimensions standards indicatives / autres sections et hauteurs disponibles - Capacités calculées pour densité farine 0,6 t/m³.

Pétrissage



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Pétrins à spirale PRO.EVO



■ Pétrins à double outils hélice (Wendel) WKM.EVO



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Pétrins à bras plongeants IBT.EVO



■ Pétrins à axe oblique FOR.EVO

Plus en détails



■ Outil spirale



■ Tableau de commandes



■ Grille de protection



■ Écran de commande tactile



■ Outil hélice Wendel



■ Système d'accroche de la cuve



■ Entrainement de la cuve



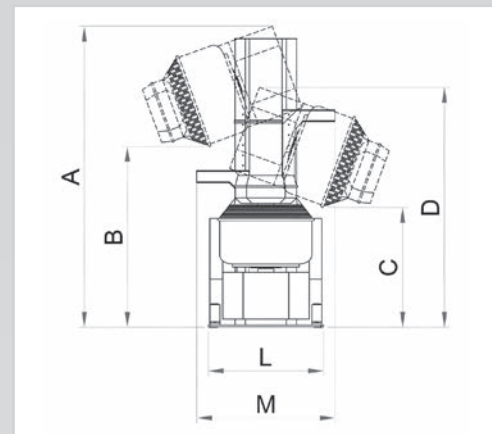
■ Goulotte de chargement

Données techniques

Spirale	Références	Volume cuve (l)	Vitesse axes de mélange (rpm)	Puissance 400/220 V (Kw)	Hauteur à partir du bord de la cuve (mm)	Profondeur totale (mm)	Largeur totale (mm)	Hauteur (mm)	Poids net (kg)
	PRO.EVO 180	320	75/240	12,5/15	1040	1985	850/1415	2240	1700
	PRO.EVO 220	320	75/240	14/17	1040	1985	850/1415	2240	1800
	PRO.EVO 280	420	75/240	20/24	1090	2020	945/1515	2430	2050
	PRO.EVO 340	520	75/240	22/26,5	1090	2120	945/1565	2430	2200
	PRO.EVO 440	660	75/240	26/31	1085	2275	1050/1655	2815	2600
	PRO.EVO 540	780	75/240	28,5/34	1185	2375	1050/1715	2815	2700
	PRO.EVO 800	1200	55/180	41/49	1595	2770	1210/1915	3415	3900
Double outils hélice (Wendel)	Références	Volume cuve (l)	Vitesse axes de mélange (rpm)	Puissance 400/220 V (Kw)	Hauteur à partir du bord de la cuve (mm)	Profondeur totale (mm)	Largeur totale (mm)	Hauteur (mm)	Poids net (kg)
	WKM.EVO 180	310	75/240	20/24	1030	1985	850/1415	2240	1800
	WKM.EVO 220	310	75/240	22/26,5	1030	1985	850/1415	2240	1900
	WKM.EVO 280	420	75/240	27/32,5	1085	2020	945/1515	2430	2200
	WKM.EVO 440	660	75/240	38/46	1185	2290	1050/1655	2815	2800
	WKM.EVO 540	800	75/240	41/49	1185	2295	1050/1715	2815	3100
	WKM.EVO 800	1200	75/240	65/78	1595	2770	1210/1915	3415	3100
Bras plongeants	Références	Volume cuve (l)	Vitesse axes de mélange (rpm)	Puissance 400/220 V (Kw)	Hauteur à partir du bord de la cuve (mm)	Profondeur totale (mm)	Largeur totale (mm)	Hauteur (mm)	Poids net (kg)
	IBT.EVO 180	320	25/75	9/11	965	1800	775/1355	2135	2300
	IBT.EVO 220	320	25/75	10,5/12,5	965	1800	775/1355	2135	2400
	IBT.EVO 320	470	25/75	14/17	1090	2105	945/1560	2515	2600
Axe oblique	Références	Volume cuve (l)	Vitesse axes de mélange (rpm)	Puissance 400/220 V (Kw)	Hauteur à partir du bord de la cuve (mm)	Profondeur totale (mm)	Largeur totale (mm)	Hauteur (mm)	Poids net (kg)
	FOR.EVO 180	330	30/90	12,5/15	1020	2010	900/1450	1980	1700
	FOR.EVO 280	460	30/90	14/17	1070	2100	900/1475	2190	1900
	FOR.EVO 320	560	30/90	22/26,5	1095	2270	940/1610	2300	2200

Élévateurs et basculeurs de cuve

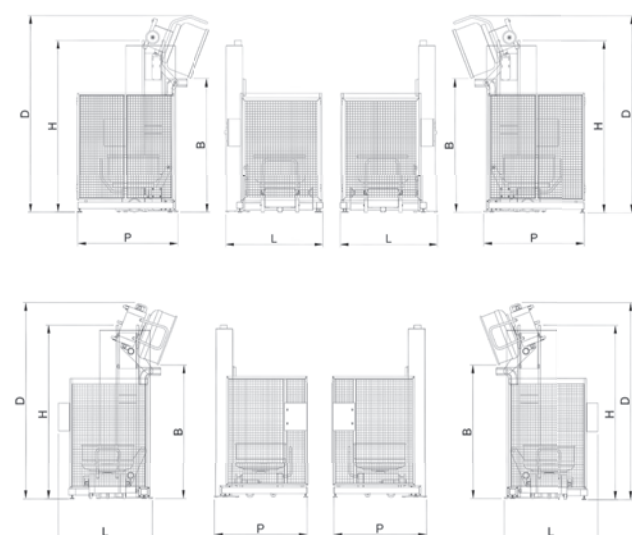
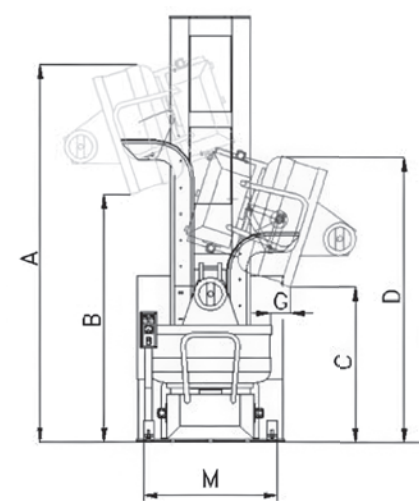
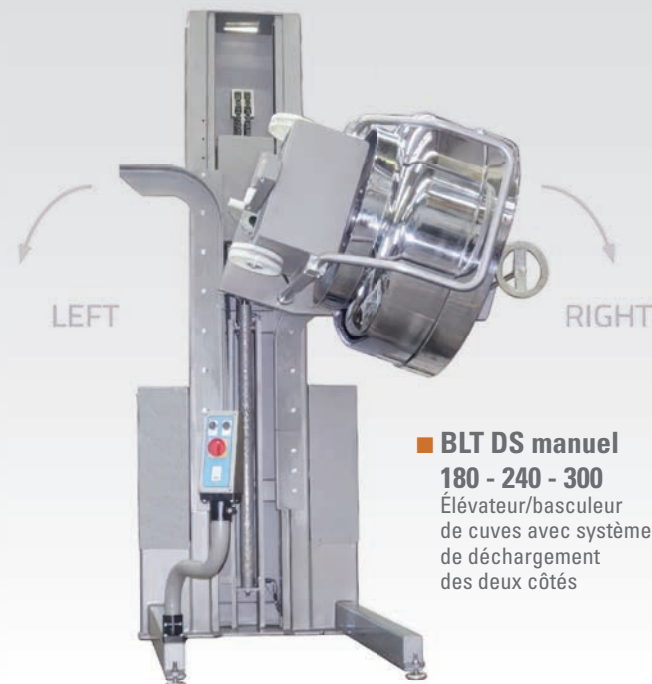
■ **ASR 200 - 250 - 300**
Pétrin à spirale avec système
de déchargement
des deux côtés



■ **BLT automatique**
Élévateur/basculateur
de cuves avec système
de déchargement
frontal ou latéral



■ **BLT DS manuel**
180 - 240 - 300
Élévateur/basculateur
de cuves avec système
de déchargement
des deux côtés



■ **BLT F**
(déchargement
frontal)
240 - 300 - 350

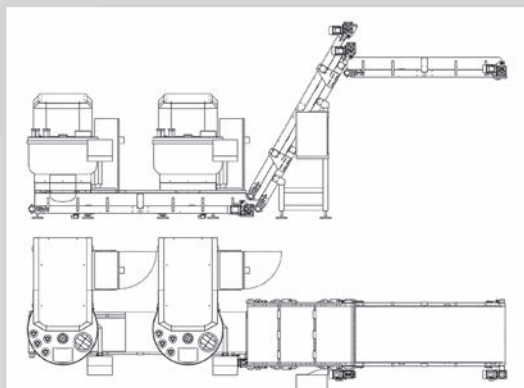
■ **BLT L**
(déchargement
latéral)
180 - 240 - 300 - 350

Dimensions disponibles sur simple demande.

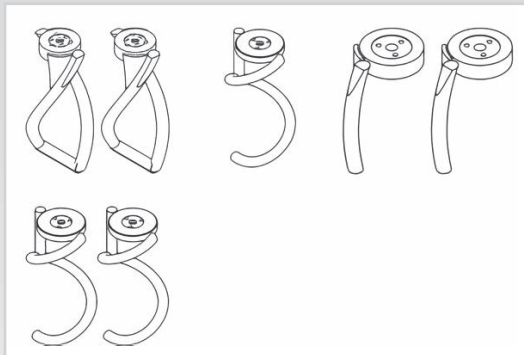
Lignes de pétrissage automatiques



■ **SFV** — Déchargement de la pâte par le fond de la cuve



■ Ce système peut fonctionner avec : spirale simple
PRO.EVO, spirale double AVANT FORCE EVO,
double huit WKM.EVO, outil d'hydratation vertical
IDROFORCE

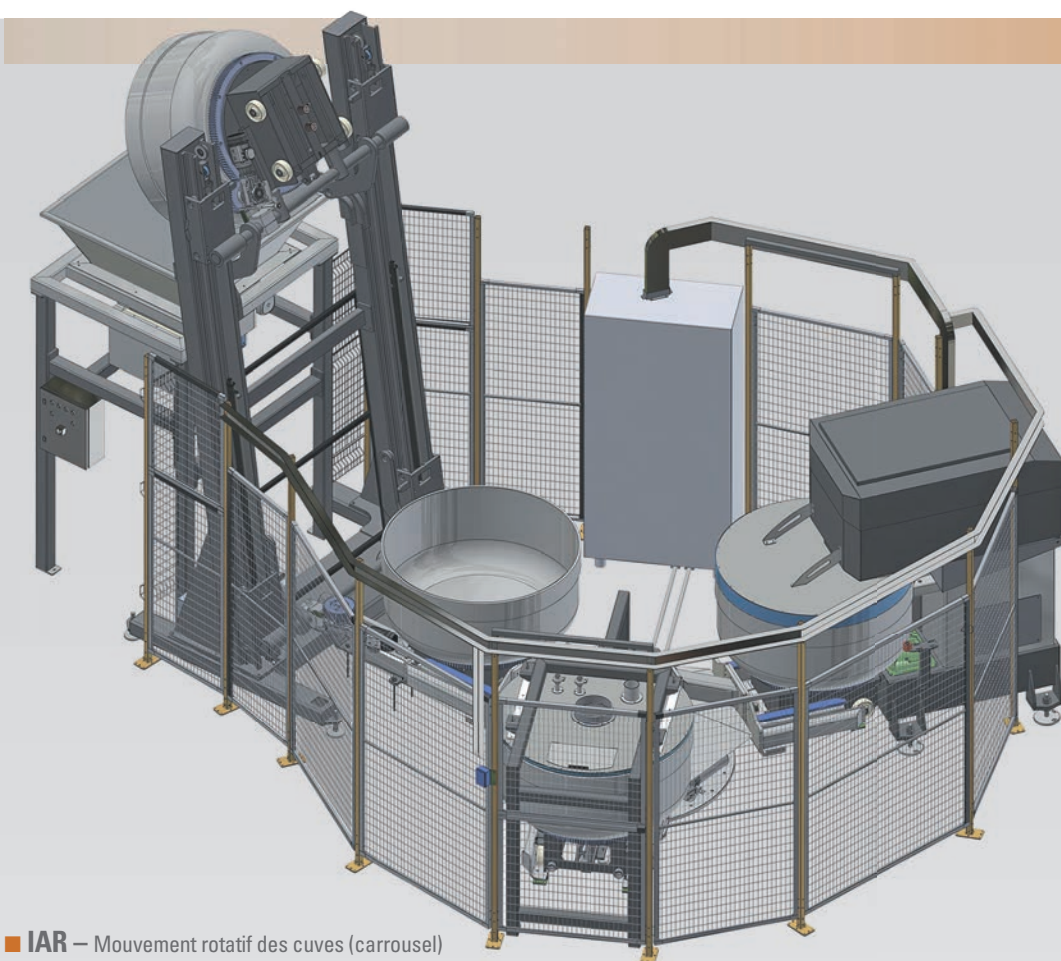


■ Les outils utilisés

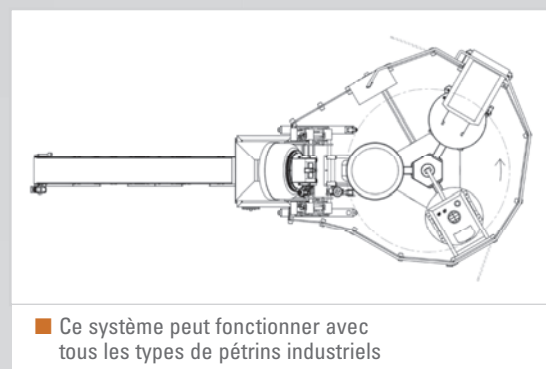
Plus en détails



Lignes de pétrissage automatiques



■ IAR — Mouvement rotatif des cuves (carrousel)



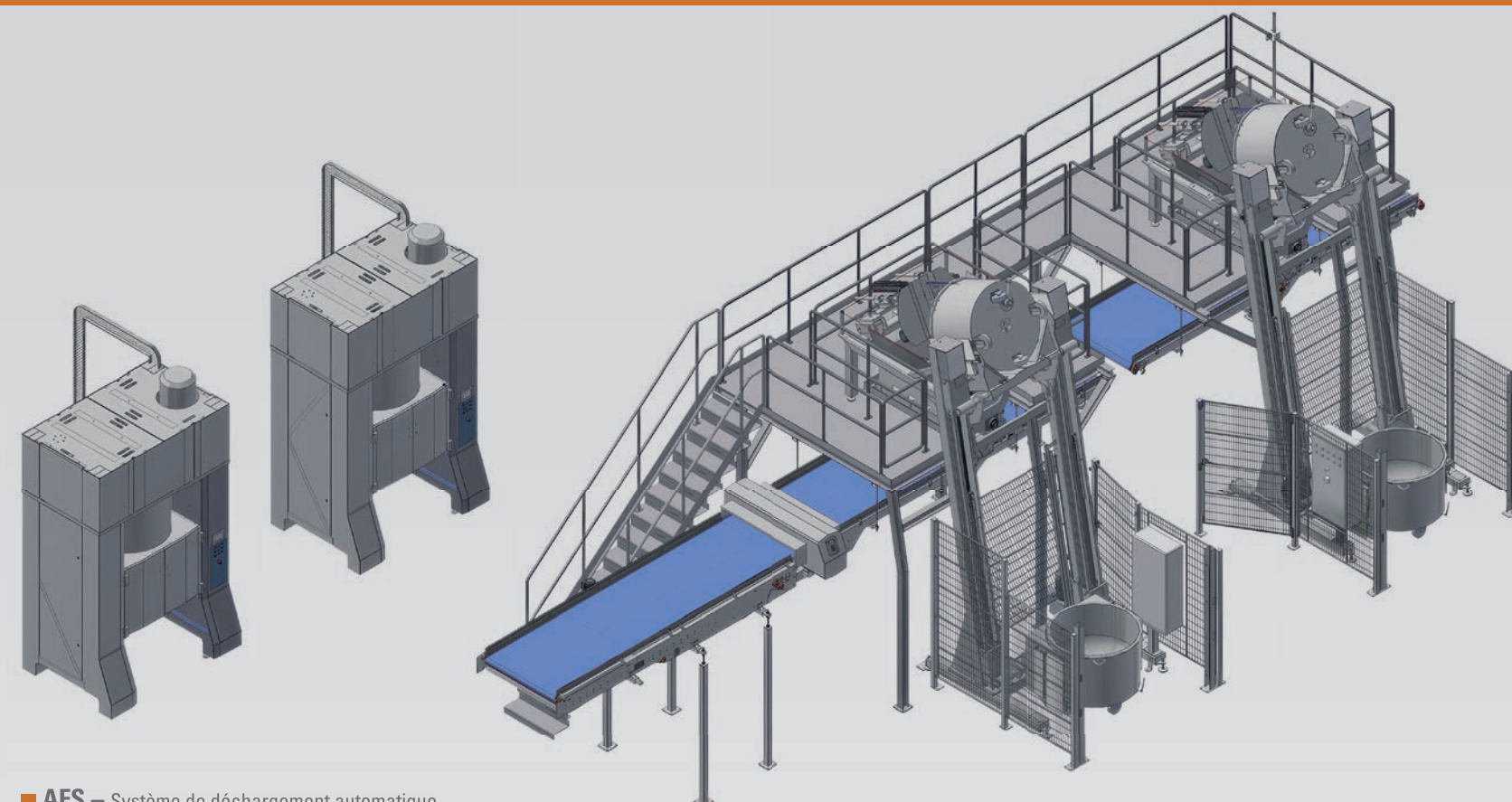
■ Ce système peut fonctionner avec tous les types de pétrins industriels



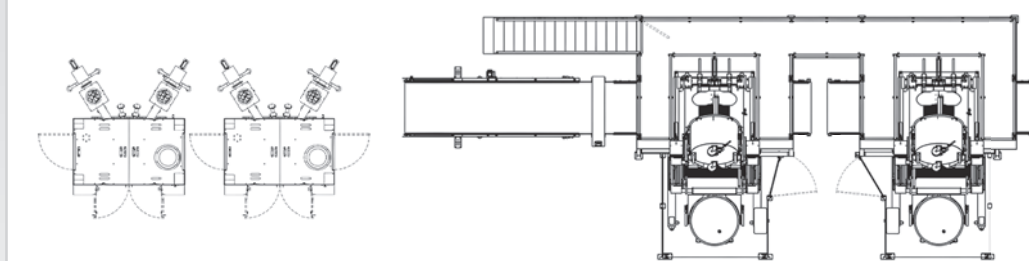
■ Les outils utilisés

Le "carrousel" classique permet d'automatiser l'étape du pétrissage grâce à un cycle de travail prédéfini. Il se compose d'une station dédiée au chargement des ingrédients, d'un ou plusieurs pétrisseurs ou mélangeurs, d'éventuelles stations de fermentation rapide et d'un basculeur de cuve. Il permet de réaliser tout type de produit.

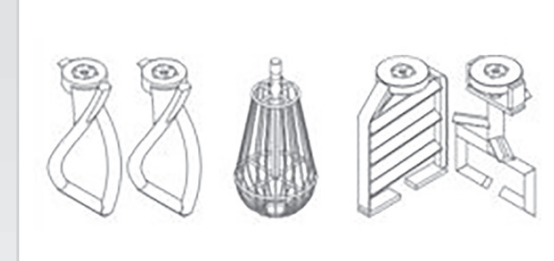
Plus en détails



■ AFS — Système de déchargement automatique



■ Ce système sur mesure fonctionne avec le mélangeur planétaire MR

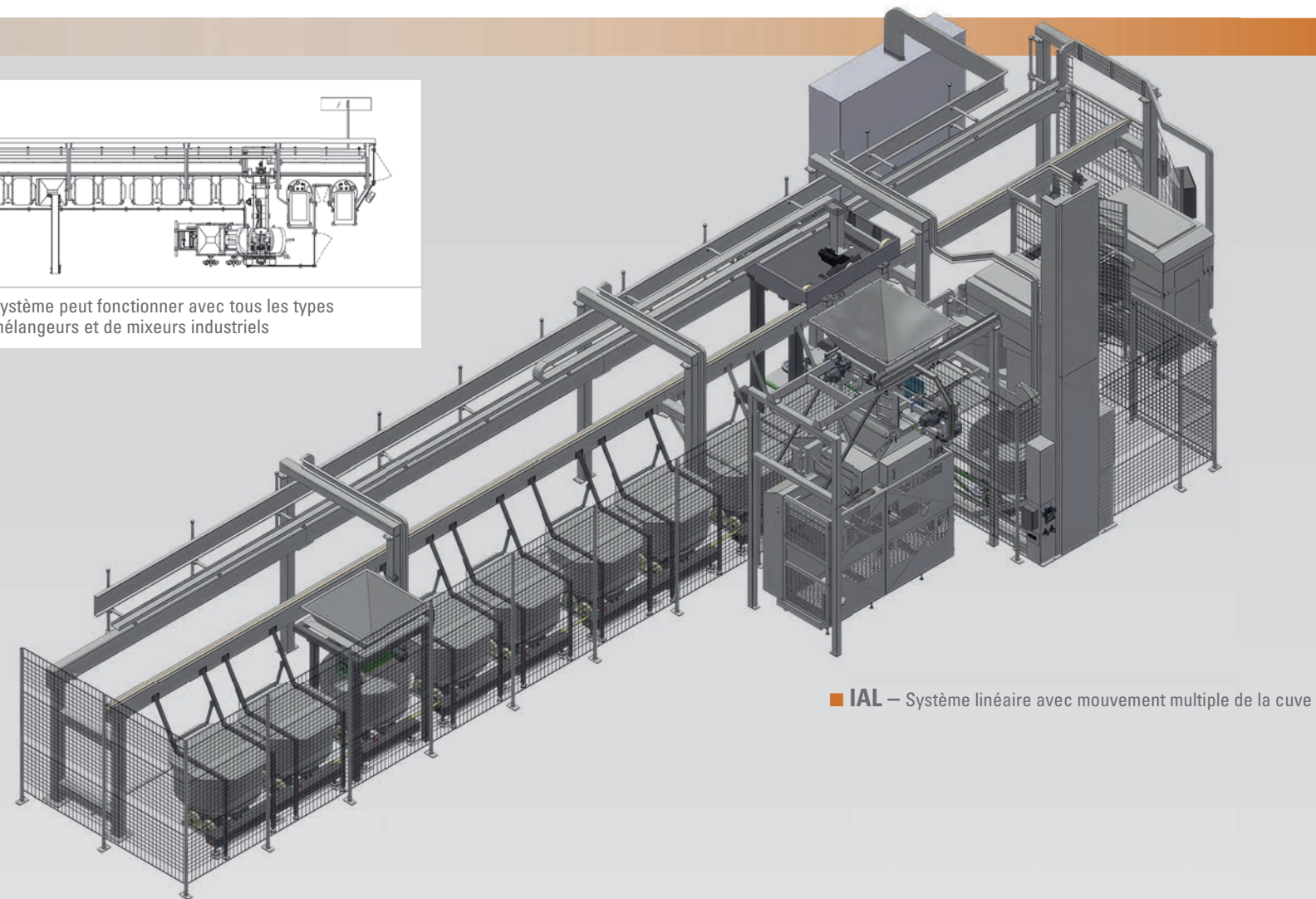
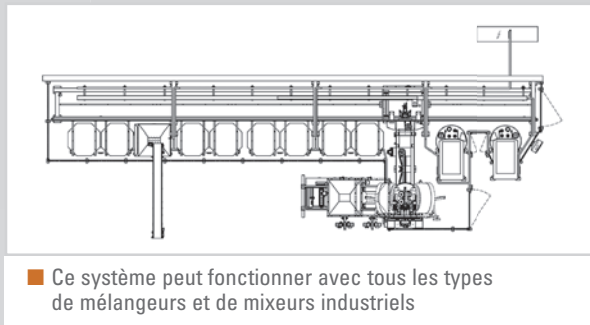


■ Les outils utilisés

Plus en détails



Lignes de pétrissage automatiques



Ce système est composé : d'un dispositif de mouvement des cuves à deux, trois ou quatre axes (selon la configuration demandée), de stations de chargement des ingrédients pour les mélangeurs ou les mixeurs, de stations de levage et de renversement des cuves. Parmi les systèmes automatiques, celui-ci est le plus flexible, dans le cadre de la configuration initiale, car il permet de modifier le cycle de travail et le temps de levage. Il peut être combiné avec une station de lavage automatique des cuves. La modularité du système permet de le modifier et de l'étendre.

Plus en détails



Conception sur-mesure
selon les besoins du client.



■ Batteur mélangeur K60



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Batteur mélangeur K100



Découvrez
notre vidéo
en ligne

LES + PRODUIT

- Structure robuste
- Moteur puissant
- Silencieux
- Consommation énergétique réduite
- Performances augmentées
- Sécurité garantie grâce à la protection en acier
- Gamme KINGEVO combine la robustesse et la transmission à courroies



■ Batteur mélangeur K200



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Batteur mélangeur KEV080

Plus en détails



■ Commandes ergonomiques et intuitives



■ Outils et cuve en acier inox



■ Protection en acier inox avec fenêtres en plexiglass pour vérifier le produit



■ Réglage à 3 vitesses et minuteur



■ Réglage de vitesse par potentiomètre et minuteur



■ Réglage digital de la vitesse et stockage de 100 recettes



■ Réglage de la vitesse par écran tactile et stockage de 100 recettes

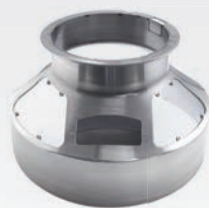
Accessoires



■ Kit réduction de cuve avec 3 outils



■ Système de chauffage cuve



■ Protection de sécurité amovible

Outils standards



■ Fouet



■ Feuille



■ Spirale

Optionnels



■ Racleur



■ Chariot pour cuve

Données techniques

Références	Volume cuve (l)	Vitesse axes de mélange (rpm)	Puissance (kW)	Voltage (V)	Hauteur totale (mm)	Profondeur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur à partir du bord de la cuve (mm)	Poids net (kg)
K40	40	100-550	2,2	400/50/3	1330	925	605	900	210
K60	60	100-550	3	400/50/3	1400	980	685	895	250
K80	80	90-450	4,5	400/50/3	1740	1100	860	1070	505
K100	100	90-450	4,5	400/50/3	1840	1100	860	1170	530
K130	130	75-280	6	400/50/3	2050	1350	975	1370	770
K160	160	75-280	6	400/50/3	2050	1350	975	1470	800
K200	200	55-390	7,5	400/50/3	2050	1362	1250	1320	832
KEV040	40	100-550	2,2	400/50/3	1330	895	600	900	210
KEV060	60	100-550	3	400/50/3	1400	945	685	900	250
KEV080	80	100-550	3	400/50/3	1400	945	685	985	250



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Mélangeur planétaire



■ Écran tactile

LES + PRODUIT

- Capacités de la cuve : 120, 200, 300, 400, 600, 800 ou 1300 l
- Modèles standards : Micro PLC - PLC - Circulation eau/vapeur
- Alimentations : ingrédients majeurs en manuel ou en automatique
- API intégré (version micro PLC) ou dans une armoire séparée
- Circulation : eau réseau - eau glycolée - vapeur - huile

Données techniques

Mélangeurs planétaires

Références	Capacité produit (l)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)				Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur avec motorisation latérale	Hauteur totale	
120 lt	80/100	7	1481	1058	2130	2489	778
200 lt	130/160	9	1580	1154	2310	2310	1262
300 lt	200/250	19	1800	1160	2660	3259	2100
400 lt	270/320	26	1900	1600	3169	3643	3150
600 lt	450/550	41	2320	2000	3506	3938	4580
800 lt	630/730	59	2320	2000	3900	4625	5515
1300 lt	750/1000	83	2940	2580	4190	—	8000

Exemples d'applications

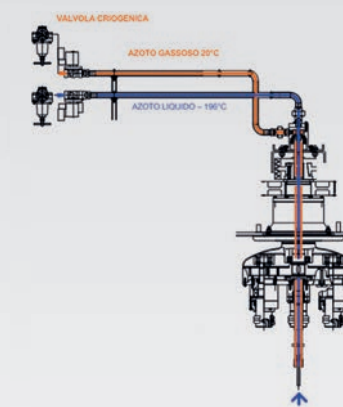


■ Cuiser refroidisseur version vapeur

Plus en détails



■ Unité de mise sous-vide



■ Système de refroidissement



■ Outil de mélange

Exemples d'applications



Accessoires plus en détails

1



Fouet à fils fins

2



Fouet cylindrique large

3



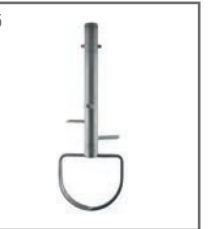
Fouet croix

4



Fouet conique à fils gros

5



Fouet à bras

6



Spirale ascendante

7



Spirale descendante

8



Feuille palette plate

9



Feuille plate double "U"

10



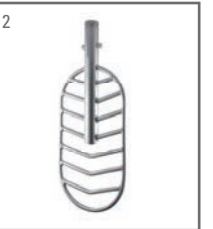
Spirale ascendante à lame plate et large

11



Spirale ascendante à lame plate et étroite

12



Feuille palette plate

13



Racleur

14



Racleur rond

15



Fouets à fils fins

16



Fouet à étoile

17



Outil de coupe

18



Spirale extra-large mélange délicat

19



Racleur en acier (modèle intégral)

20



Hachoirs

21



Fouet Sigma

Alimentation et dosage



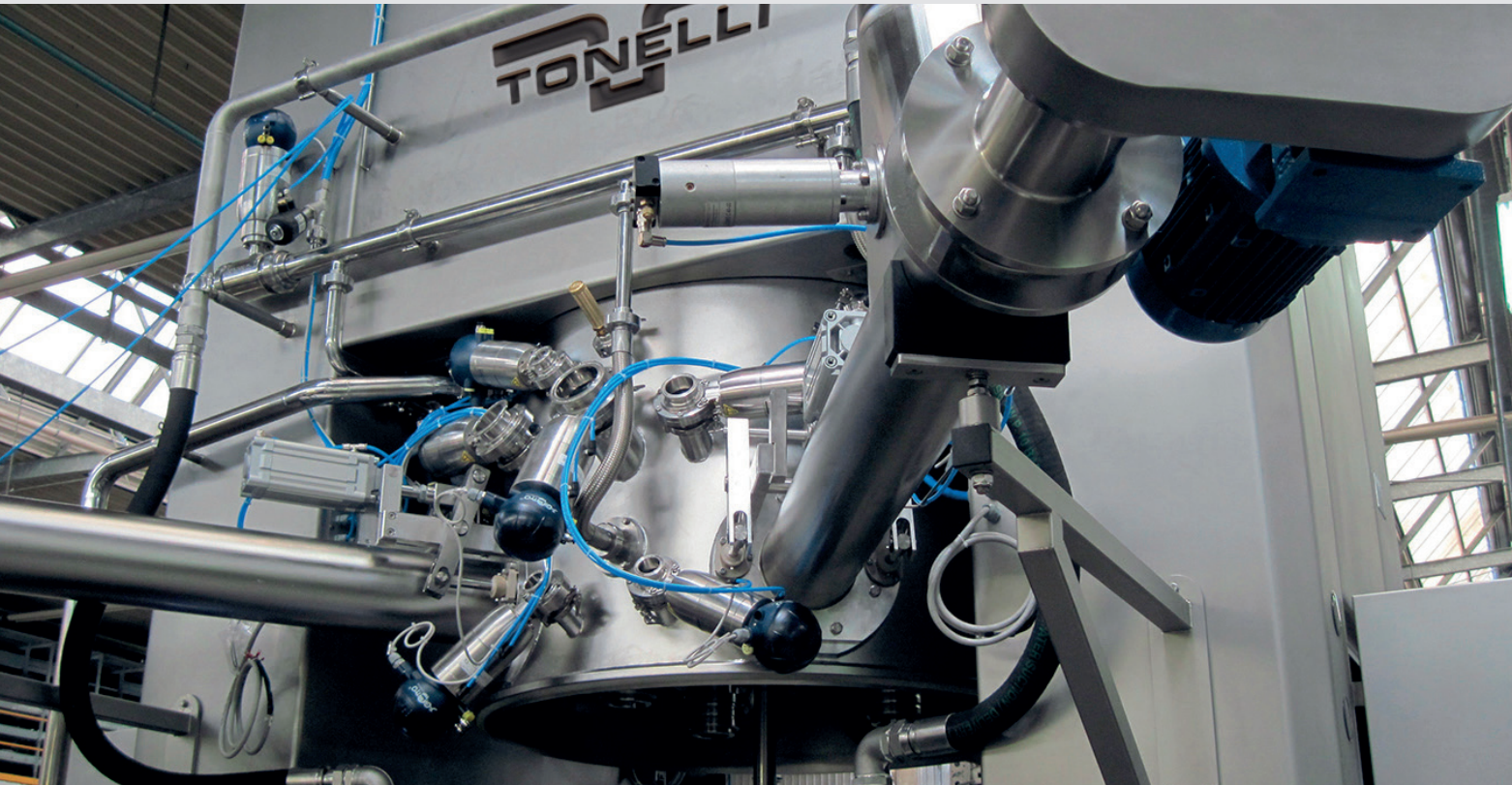
Alimentation automatique poudres et liquides



Système de transfert de produit



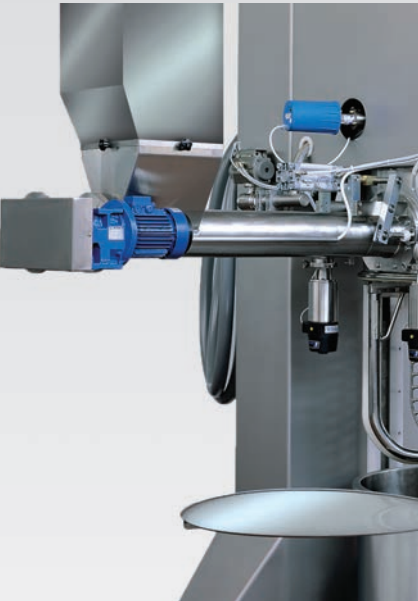
Arrivée automatique des liquides



Arrivée automatique des liquides



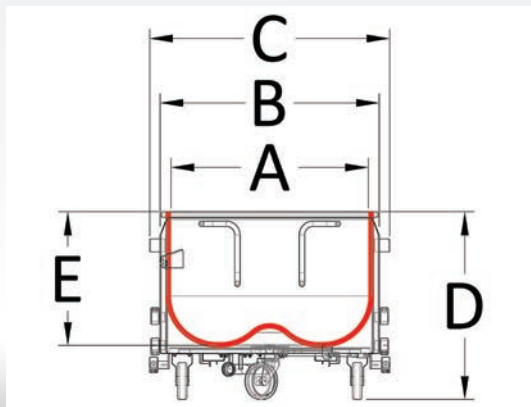
Outils de mélange et sonde de température



Plateau anti-goutte Dripcatcher



Cuve



Dimensions des cuves*

Références	Largeur (mm)			Hauteur (mm)		Poids (kg)
	A	B	C	D	E	
120	607	550	662	746 (696)	550	60
200	745	680	682	800	610	88
300	838	780	980	883	680	120
400	945	880	1 079	925	710	180
600	1 175	1 100	1 300	1 004	720	220
800	1 175	1 100	1 300	1 204	920	280

* Données des cuves standards. D'autres exécutions (circulation d'eau ou de vapeur, avec vannes de décharge manuelles ou automatiques, etc.) peuvent avoir des différences significatives de dimensions et de poids.

Élévateurs et basculeurs de cuve



■ Basculeur de cuve - ROV



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Élévateur avec trémie



■ Élévateur - option cage de protection avec porte

Racleur de cuve



■ Vidange automatique par tampon racleur

Plus en détails



■ Vidange pour produits non pompables



■ Vidange automatique par pompe
de transfert embarquée ou au sol

Modèles réalisés
selon les besoins
du client.

Lignes de génoises



■ Tables de travail pour génoise



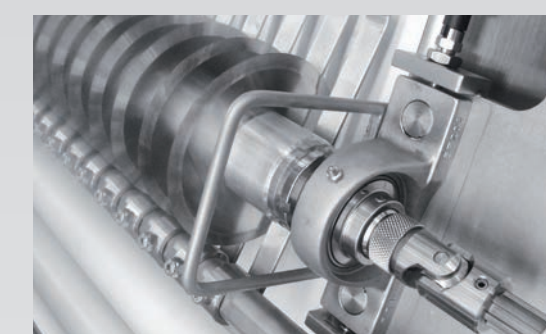
Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Décorateur



■ Découpe transversale



■ Découpe longitudinale

Plus en détails



■ Dépose sirop



■ Manifold crème ou confiture



■ Rouleau d'enroulement Swiss Roll

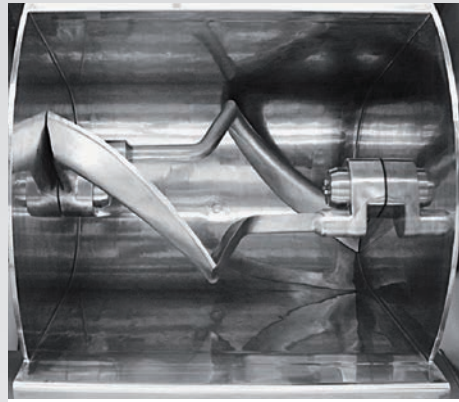
Exemples d'applications



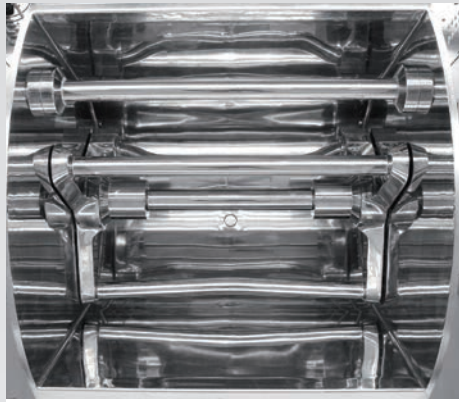
Pétrins horizontaux à biscuits



■ Pétrin horizontal pâte à biscuits



■ Bras "universel"



■ Bras pour détrempe de pâtes feuilletées

Données techniques

Pétrin horizontal pâte à biscuits

Références	Capacité de production (kg)	Puissance (kW)	Profondeur totale (mm)	Largeur totale (mm)	Hauteur (mm)	Poids net (kg)
TR 500	500	39	2010	3580	3460	9000
TR 1000	1000	56	2050	4160	3860	10000
TR 1500	1500	91	2050	4950	3860	11000

Exemples d'applications



et pré-mélangeurs



■ Mélangeur centrifuge MU

■ Pré-mélangeur RPX pour la pâte

■ Pré-mélangeur CRPX pour la crème

Données techniques

Mélangeurs

Références	Capacité de production (kg)	Puissance (kW)	Profondeur totale (mm)	Largeur totale (mm)	Hauteur (mm)	Poids net (kg)
MU 50	50	7	500	630	1450	350
MU 100	100	11	1070	820	2020	500
MU 150	150	11	1070	820	2020	530
MU 200	200	12	1340	1420	2120	580
MU 300	300	15	920	1450	1450	650
MU 400	400	22	1322	1450	2410	1100

Pré-mélangeurs

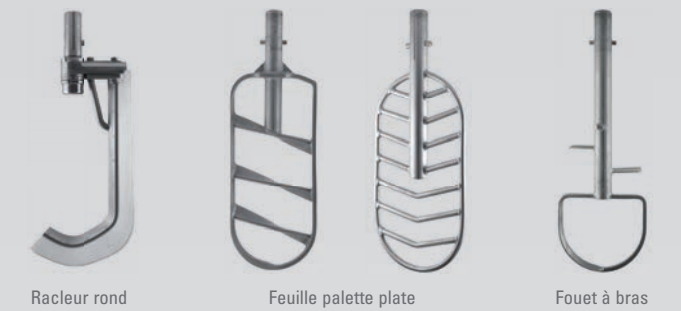
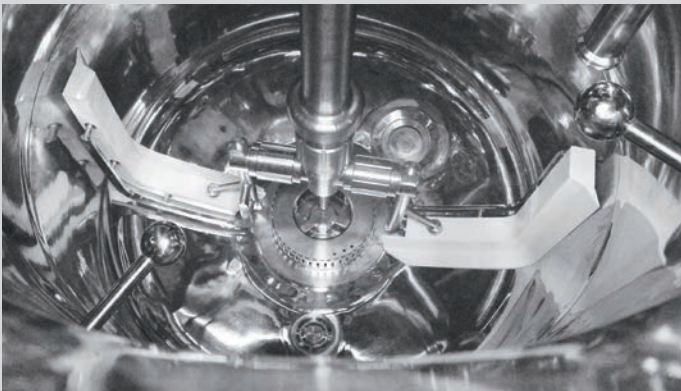
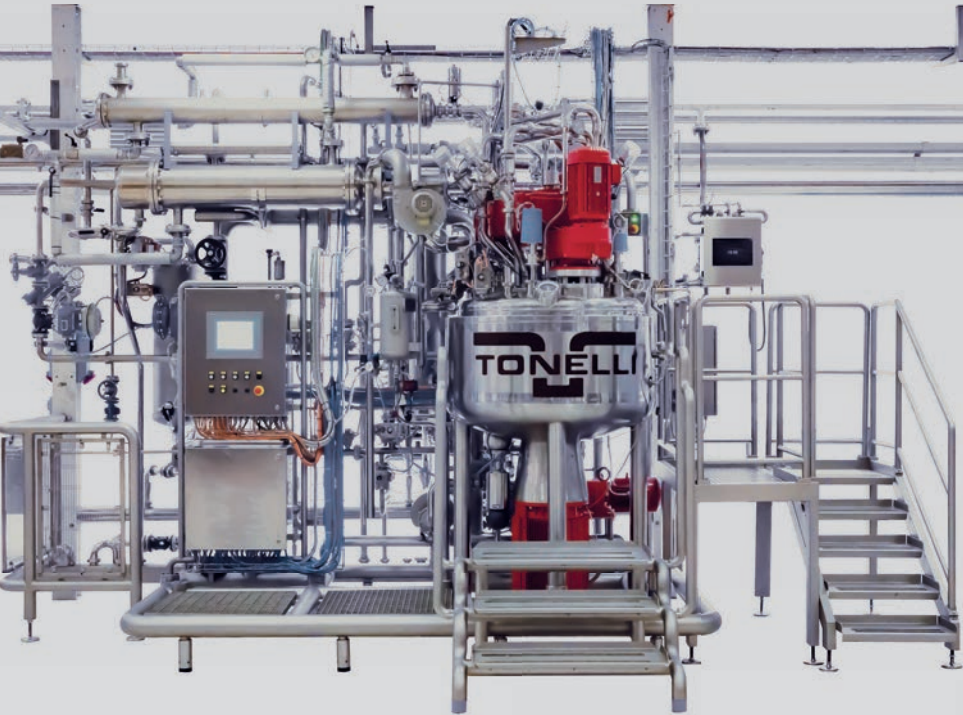
Références	Spécial crème	Capacité de production (kg)	Puissance (kW)	Profondeur totale (mm)	Largeur totale (mm)	Hauteur (mm)	Poids net (kg)
CRPX 200	Oui	200	13	1970	1250	2320	1100
CRPX 300		300	13	1970	1250	2400	1150
RPX 200	Non	200	11	2170	1250	2280	930
RPX 400		400	12	2170	1250	2700	930
RPX 600		600	15	2170	1250	2700	930

Exemples d'applications



Systèmes avec traitement thermique

Mélangeur, cuiseur, homogénéisateur - COMBITHERMIX



Outils de mélange

Mélangeur centrifuge cuiseur refroidissement CombiTherMix

Foisonneur en continu - CAM



Foisonneur en continu

Skid réservoir tampon et foisonneur

Tête interchangeable

Données techniques

Foisonneurs

Références	Capacité horaire batteur* (kg/h)	Capacité horaire crème* (kg/h)	Puissance (kW)	Profondeur totale (mm)	Largeur totale (mm)	Hauteur (mm)	Poids net (kg)
CAM 10	100/250	100/250	5,5	676	1000	1680	370
CAM 50	300/500	250/450	7,5	860	1300	2180	820
CAM 70	500/800	450/750	11	860	1340	2180	940
CAM 80	800/1200	750/1150	18,5	870	1380	2180	1220
CAM 120	1200/2000	1150/2050	30	880	1500	2330	1410

* Sur la base de s.g. = 1.

et de foisonnement

Échangeurs de chaleur



Combo échangeur de chaleur et foisonneur

Nettoyage En Place (NEP)



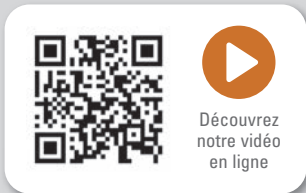
Nettoyage en place

LES + PRODUIT

- Exécution standard à 3 ou 4 cuves (contenance / 4000 l ou plus):
 - 1 cuve de lessive de soude
 - 1 cuve d'acide
 - 1 ou 2 cuves d'eau
- Eau chaude par injection vapeur

Exemples d'applications





Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Foisonneur SM100 avec bac d'alimentation



■ Foisonneur SM500 avec pré-mélangeur d'alimentation



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Ligne avec pré-mélangeur d'alimentation double paroi, unité de refroidissement, foisonneur SM250 et doseuse

Plus en détails



■ Mélangeurs statiques (standard ou double paroi pour le refroidissement ou le chauffage)



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Pré-mélangeur



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Unité de refroidissement



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Cuve pour chocolat



■ Unité d'injection



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Unité d'injection de fruits



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Manifold pour dressage



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Convoyeur avec balance



■ Unité de nettoyage NEP

Données techniques

Références	Capacité d'entrée (l/h)	Max. puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur	
SM100	10 - 100	1,3	90	70	70	140
SM250	50 - 250	4,4	150	80	120	240
SM500	100 - 500	6,6	150	80	120	285
SM1000	200 - 1000	6,6	180	80	150	350

Exemples d'applications



Crème laitière (fraîche)



Glaçage et crème au beurre



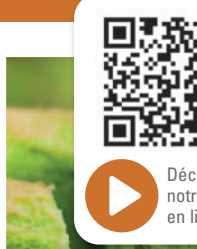
Crème non laitière (vegan)



Découvrez
notre vidéo
en ligne



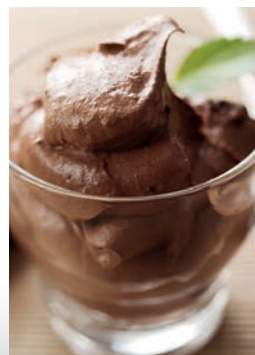
Génoise et gâteaux roulés



Découvrez
notre vidéo
en ligne



Chiffon cake



Mousse au chocolat

Mélangeurs verticaux à mayonnaise



■ Mélangeur vertical à mayonnaise

■ Alimentation automatique des ingrédients

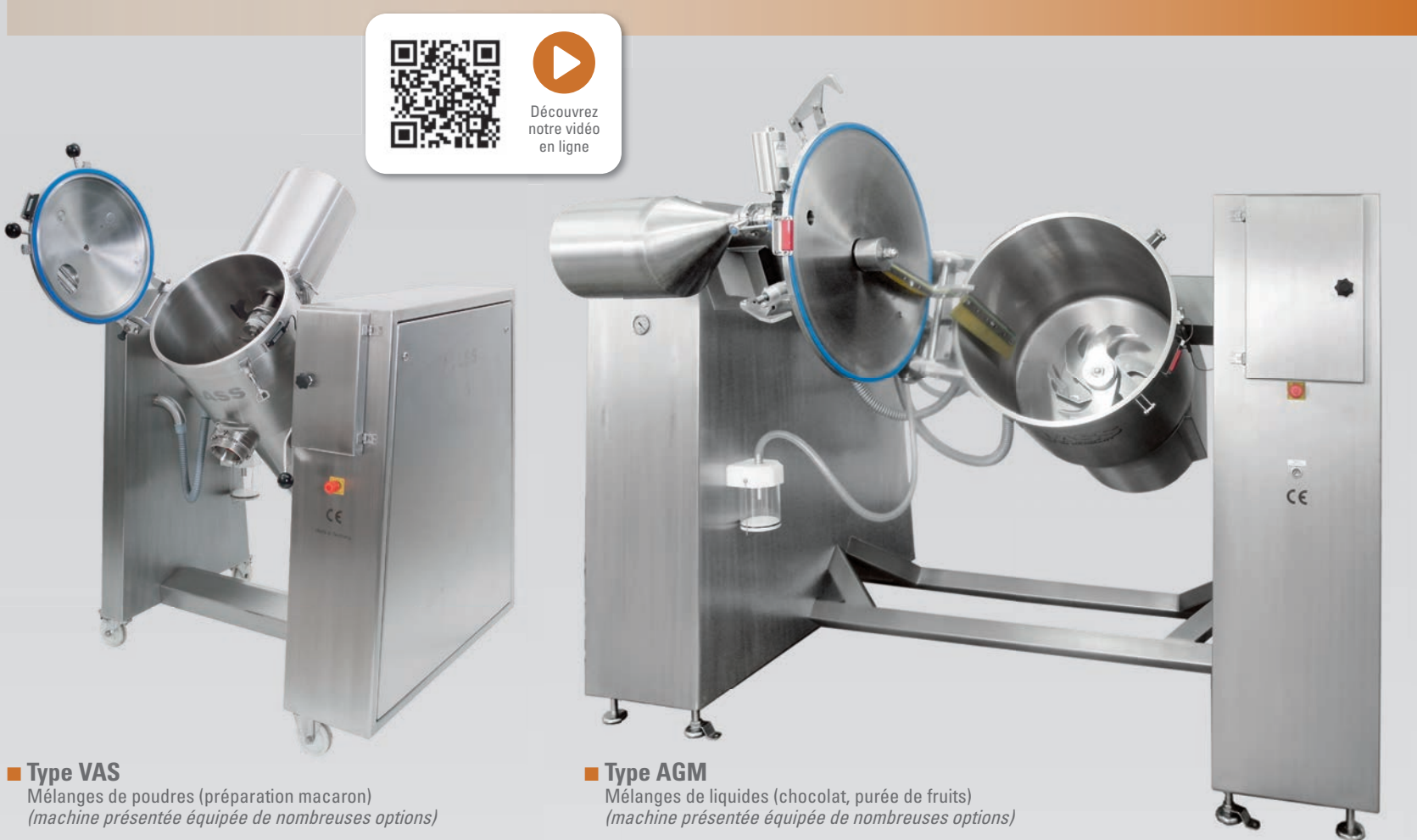
Données techniques							
Références	Volume de la cuve (l)	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)				Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur avec motorisation latérale	Hauteur totale	
120 L	80 / 100	18	1 481	1 000	2 245	2 680	778
200 L	130 / 160	19	1 700	1 320	2 570	3 025	1 262
300 L	200 / 250	27,5	1 800	1 530	2 660	3 245	2 100
400 L	270 / 320	43	1 900	1 780	3 280	3 731	3 150
600 L	450 / 550	62	2 320	2 150	3 573	4 125	4 580
800 L	630 / 730	82	2 320	2 150	3 973	4 595	5 515
1300 L	750 / 1 000	101,5	2 940	2 590	4 130	—	8 000

LES + PRODUIT

- Outil spécial avec lames (cutter)
- Alimentation et dosage automatiques des liquides pour une grande précision
- Applications variées : mayonnaise, sauce bernoise, béchamel, sauce cocktail, sauce moutarde, sauce hollandaise



Mélangeurs rapides



■ Type VAS
Mélanges de poudres (préparation macaron)
(machine présentée équipée de nombreuses options)

■ Type AGM
Mélanges de liquides (chocolat, purée de fruits)
(machine présentée équipée de nombreuses options)

Plus en détails

■ AGM Tête à 6 couteaux + buses d'injection de vapeur

■ Gamme VAS : bras de mélange en hélice

■ Application : mélange de poudres

■ Vidage par basculement de la cuve

Données techniques							
Références	Volume de la cuve (l)	Puissance moteur de mélange (kW)	Vitesse de mélange (tr/min)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
				Largeur	Profondeur	Hauteur	
AGM/S 80	80	7,5	—	2 300	1 600	2 100	800
AGM/S 150	150	15	—	2 400	1 600	2 100	900
AGM/S 300	300	30	—	2 600	2 100	2 100	1 500
VAS 150	150	7,5	116	2 250	1 600	1 800	850
VAS 300	300	15	71	2 800	1 800	2 200	1 600
VAS 600	600	22	59	3 400	2 300	2 400	2 400
VAS 800	800	22	59	3 000	2 400	2 300	2 800
VAS 1000	1 000	30	56	3 000	2 400	2 400	3 000

LES + PRODUIT

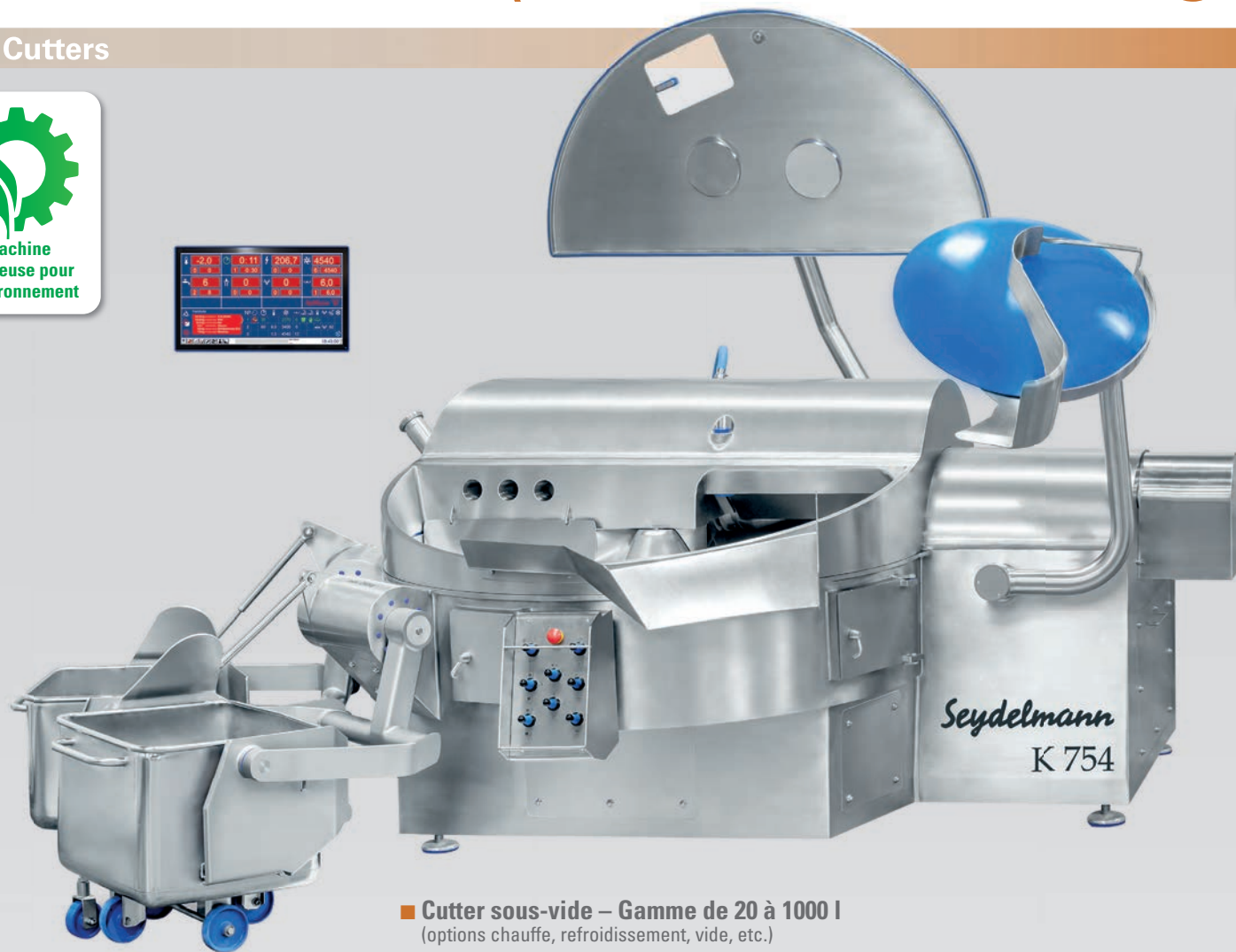
Nombreuses options disponibles :

- Basculement motorisé de la cuve
- Ouverture et fermeture pneumatiques du couvercle
- Vanne de vidange
- Élévateur hydraulique intégré pour les bacs 200 l
- Automate programmable
- Pompe à vide
- Injection directe de vapeur

Autres références disponibles sur simple demande.

Revalorisation (cutters et mélangeurs)

Cutters



■ Cutter sous-vide – Gamme de 20 à 1000 l
(options chauffe, refroidissement, vide, etc.)



Découvrez
notre vidéo
en ligne

Exemples d'applications



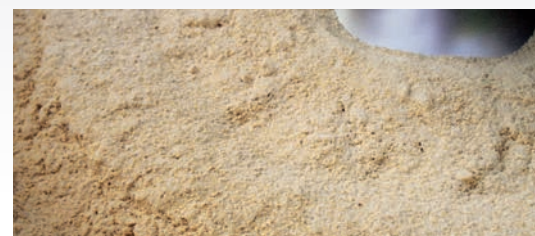
■ Pâte à tartiner



■ Cacao



■ Valorisation des rebuts



Mélangeurs

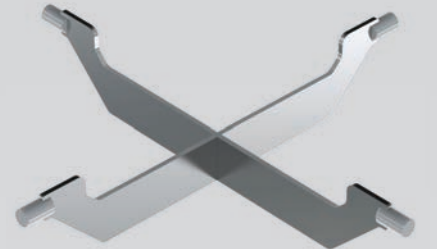


■ Mélangeur VTT300 X

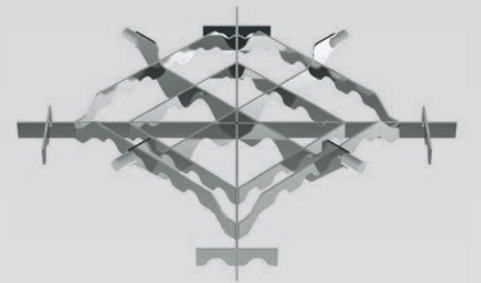


Découvrez
notre vidéo
en ligne

Plus en détails



■ Croix de mixage standard pour un mixage doux

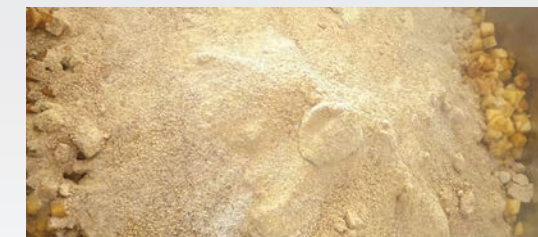


■ Croix de mixage dentelée pour un mixage et
un cassage très intensif des blocs de produits

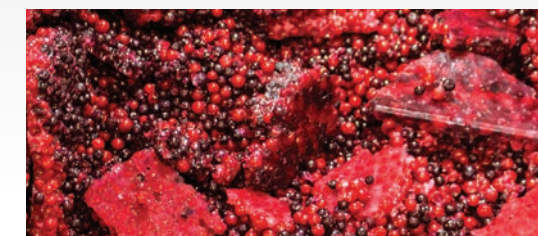
Exemples d'applications



■ Mélange d'ingrédients



■ Mélange ingrédients et poudre



■ Broyage de fruits congelés



Autres solutions possibles : Broyeurs et Hachoirs.

Autres références et gammes disponibles sur simple demande.

■ Laminoir manuel Q600



■ Laminoir semi-automatique QMT670



LES + PRODUIT

- Robustesse grâce à une construction en acier peint et acier inox
- Précision maximale pendant le traitement de la pâte
- Amincissement délicat, graduel et calibré pour une épaisseur désirée sans stress

■ Laminoir automatique QTP715



Plus en détails



■ Réglage manuel



■ Enrouleur automatique de la pâte



Options pour Réf. QMT – QT



■ Farineur automatique et amovible

Set de coupe en option pour Réf. Q600-Q670 et QMT – QT - QTP



■ Plan renforcé pour système de découpe (longueur minimale tapis mm.1400)



■ Box découpe en acier inox



■ Rouleaux de formes et dimensions personnalisées

Option disponible



■ Version monophasé / triphasé avec Inverter pour changer la vitesse des tapis et des cylindres

Données techniques

Références	Type	Dimensions convoyeur (mm)		Vitesse (m/min)	Espace entre cylindres (mm)	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)				Poids (kg)
		Largeur	Longueur				Largeur	Prof.	Hauteur Ouvert	Hauteur Fermé	
Q50B-Q50S	Manuel	488	700 / 800	35	0-40	0,55	1 500 / 1 700	865	630	750 / 845	115
Q500		488	700 / 800 / 900 / 1 000 / 1 200	35	0-40	0,55	1 855 / 2 055	865	1 315	1 455 / 1 550	160
Q500PLUS		488	800 / 900 / 1 000 / 1 200	35	0-50	0,75	2 055 / 2 255 / 2 455 / 2 855	955	1 250	1 585 / 1 680 / 1 775 / 1 965	170
Q600		584	1 000 / 1 200 / 1 300 / 1 400 / 1 500	35	0-50	0,75	2 455 / 2 855 / 3 085 / 3 285 / 3 485	1 050	1 250	1 775 / 1 965 / 2 060 / 2 150 / 2 250	240
Q670		654	1 200 / 1 400 / 1 600 / 1 800 / 2 000	35	0-60	1,5	2 930 / 3 330 / 3 730 / 4 130 / 4 530	1 170	1 230	2 025 / 2 190 / 2 360 / 2 530 / 2 690	240
QMT670	Semi-auto	654	1 200 / 1 400 / 1 600 / 1 800 / 2 000	10-60	0-60	2,1	2 930 / 3 330 / 3 730 / 4 130 / 4 530	1 045	1 230 / 1 264*	2 075 / 2 200 / 2 390 / 2 535 / 2 700	370
QT670	Automatique	654	1 200 / 1 400 / 1 600 / 1 800 / 2 000	10-60	0-60	2,1	2 930 / 3 330 / 3 730 / 4 130 / 4 530	1 045	1 230 / 1 264*	2 075 / 2 200 / 2 390 / 2 535 / 2 700	370
QTP670		654	1 200 / 1 400 / 1 600 / 1 800 / 2 000	10-60	0-60	2,1	2 930 / 3 330 / 3 730 / 4 130 / 4 530	1 045	1 230 / 1 264*	2 075 / 2 200 / 2 390 / 2 535 / 2 700	370
QTP715		700	1 600 / 1 800 / 2 000	5-70	0-60	3,1	3 960 / 4 360 / 4 760	1 070	1 380	2 390 / 2 535 / 2 700	410

Nombreuses options disponibles. Nous consulter pour plus de détails / * avec farineur.

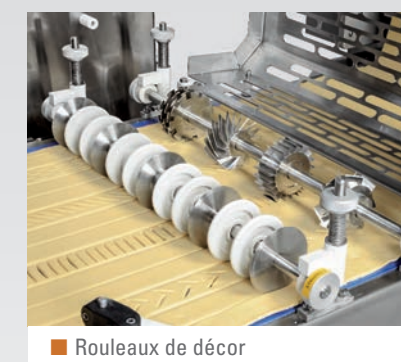
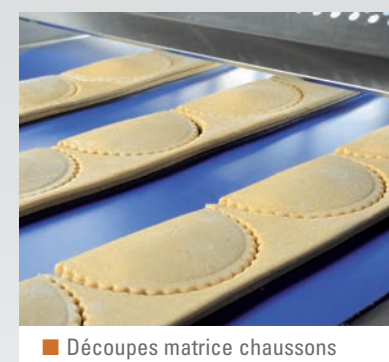
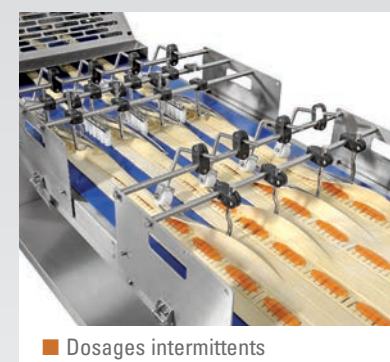
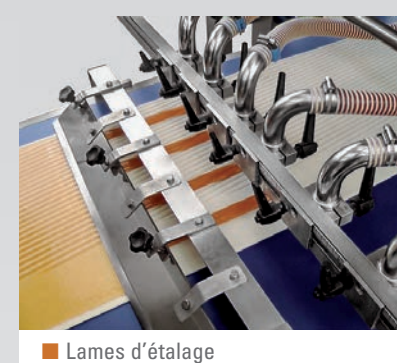
Exemples d'applications



Tables de découpe, d'apprêtage

et de façonnage

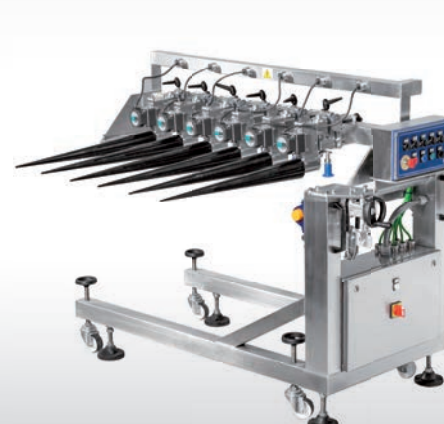
Plus en détails

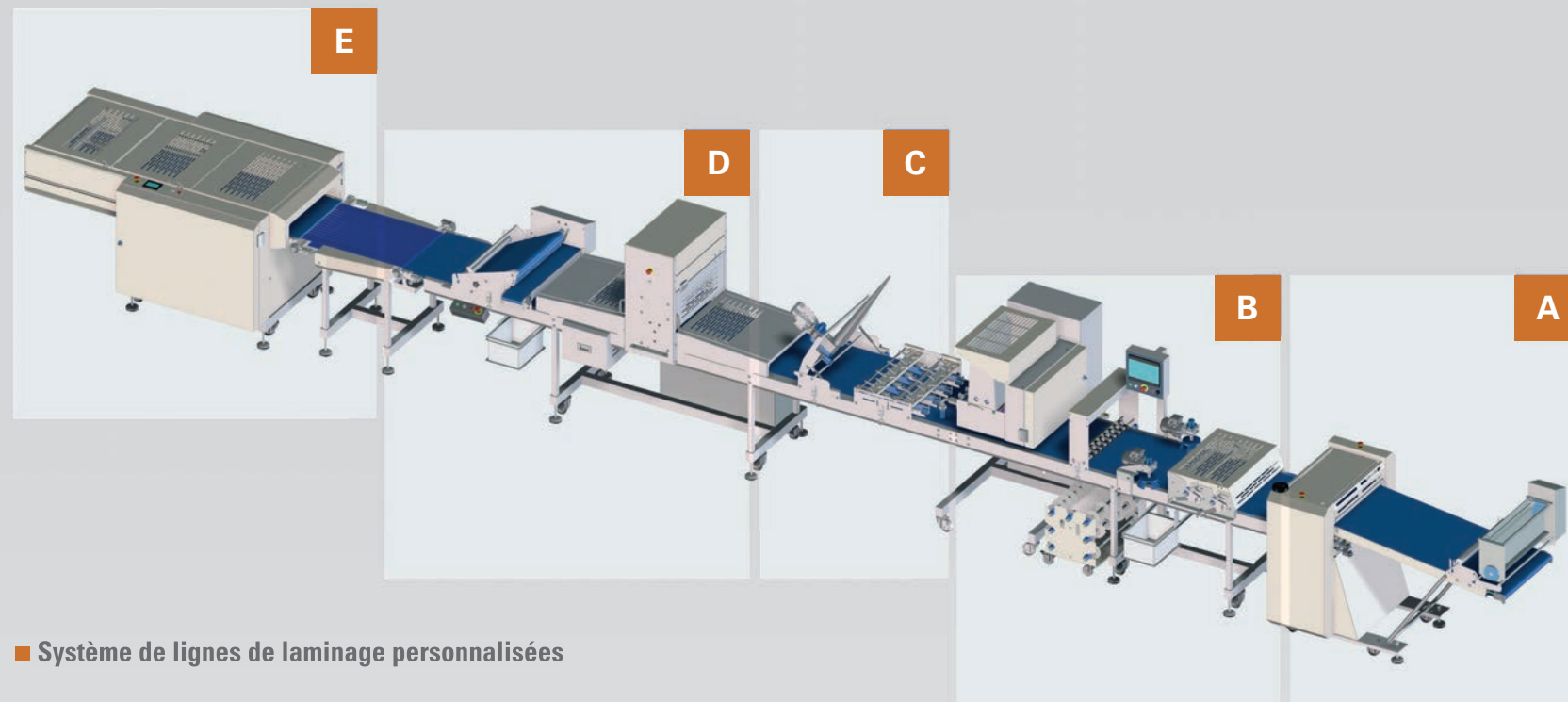


Exemples d'applications

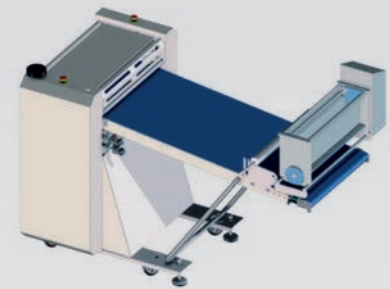


Exemples de modules





A - Alimentation de la pâte



■ Calibreur



■ Extrudeur

LES + PRODUIT

- Conception de lignes et de configurations sur-mesure
- Lignes automatisées
- Qualité de produit élevée
- Rendement horaire optimisé
- Changements de produits rapides

B - Découpe + décoration + dosage de la garniture



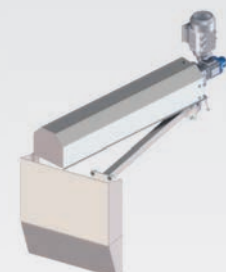
■ Lames et moules



■ Dispositif de coupe



■ Récupération latérale des déchets



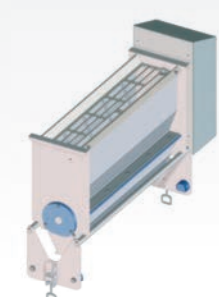
■ Brosse pour enlever la farine



■ Humidificateur



■ Lame d'étalement



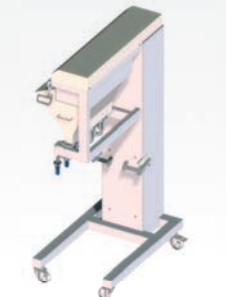
■ Machine à émietter



■ Dépose de farine/sucre



■ Doseuse à engrenages



■ Doseuse à vis verticale

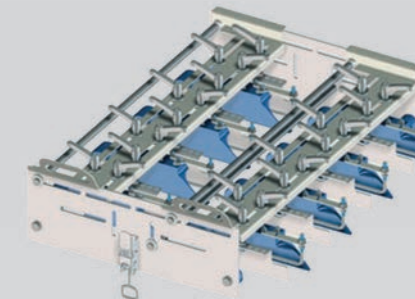


■ Dépose pneumatique

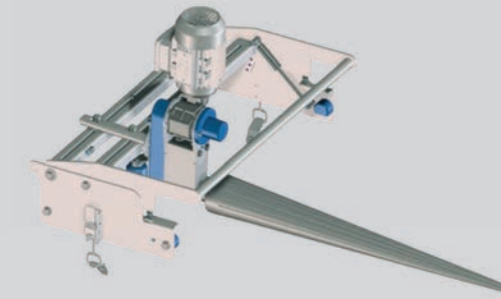


■ Doseuse à vis horizontale

C - Pliage, enroulement ou chevauchement



■ Dispositif de pliage

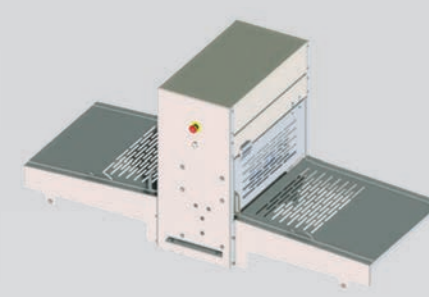


■ Unité de laminage



■ Dispositif de deuxième feuille

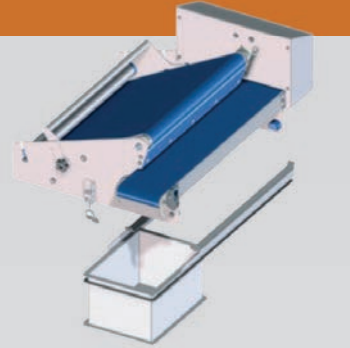
D - Découpe à la lame ou au moule + récupération des déchets



■ Guillotine

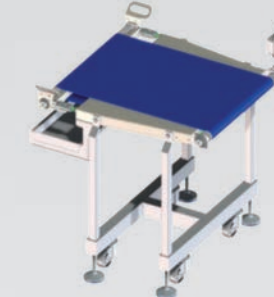


■ Guillotine avec dispositif de coupe



■ Dispositif de récupération des déchets

E - Épandeur + chargeur rétractable C



■ Dispositif d'étalement



■ Chargeur rétractable



Dimensions (m)	Largeur structure (mm)	Hauteur du convoyeur (mm)	Largeur du convoyeur (mm)	Vitesse de la bande (m/min)	Voltage standard
4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12	720 - 920	920	650 - 850	0,5 - 6	400 / 3+N / 50 Hz

Exemples d'applications

