LES COMPOSANTS

- Pétrins
- Système d'alimentation de la pâte
- Mouleur rotatif
- Système de lavage
- Saupoudreuse de sucre
- Système d'enfournement
- Four
- Convoyeur de sortie
- Convoyage de refroidissement

▶ *Présentation de la gamme complète pages 10 et 11.*



■ **Pétrins à double outil hélice (Wendel) WKM.EVO**

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Pétrins à axe oblique FOR.EVO**



■ Système d'alimentation de pâte



■ Mouleur rotatif

Caractéristiques techniques	
Largeur de travail (mm)	800, 1 000, 1 200, 1 250, 1 500, 1 800
Rouleau d'alimentation rainuré (mm)	Diamètre 243
Rouleau de moulage (mm)	390 (machine à usage intensif) 254 (machine standard)



■ **Dresseuse une couleur RDT 219**

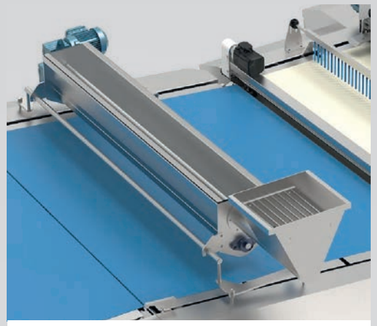
▶ *Gamme de dresseuses également pages 68 et 69.*



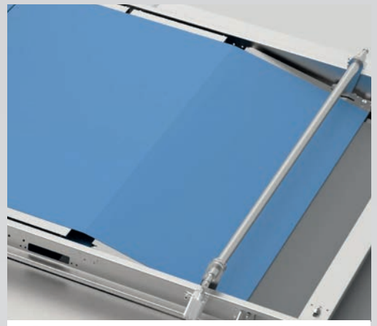
■ **Dresseuse bi-couleur TWINY**



■ Système de lavage



■ Saupoudreuse de sucre



■ Panneau pivotant pour enfourner le biscuit dans le four



■ Four cyclotherme



■ Four à convection



■ Four hybride



■ Convoyeur de départ



■ Série de convoyeurs de refroidissement droits et/ou courbes

Conception sur-mesure
selon les besoins du client.

Fours à chariots rotatifs



■ **Pocket 6065**



■ **Roto Classic**



■ **RotoAvant HR** Existe en PELLET



■ **RotoAvant FB**

Machine vertueuse pour l'environnement

Découvrez notre vidéo en ligne

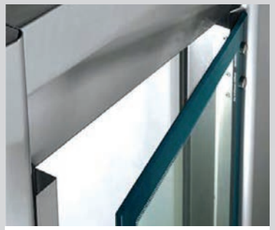
Découvrez notre vidéo en ligne

LES + PRODUIT

– Conception inox
– Adaptation du système d'accroche des chariots
– Cuisson homogène
– Facilité d'accès pour la maintenance



Plus en détails



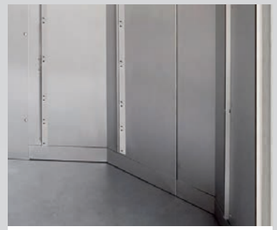
■ Vitrage sur charnière pour nettoyage facile



■ Sol lisse



■ Crochet pour chariot suspendu



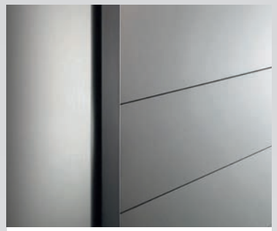
■ Intérieur inox



■ Extraction des vapeurs



■ Moteur d'entraînement pour chariot



■ Bardage en inox



■ Moteur de la hotte



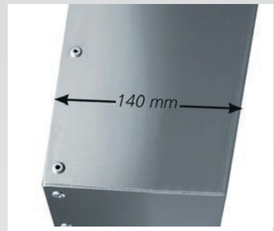
■ Joint de la porte



■ Joint bas de porte

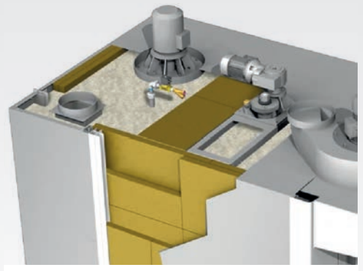


■ Grille ventilation de la hotte

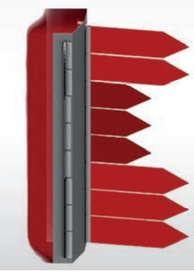


■ Épaisseur de la porte

Données techniques



■ Isolation du four



■ Circulation verticale de l'air

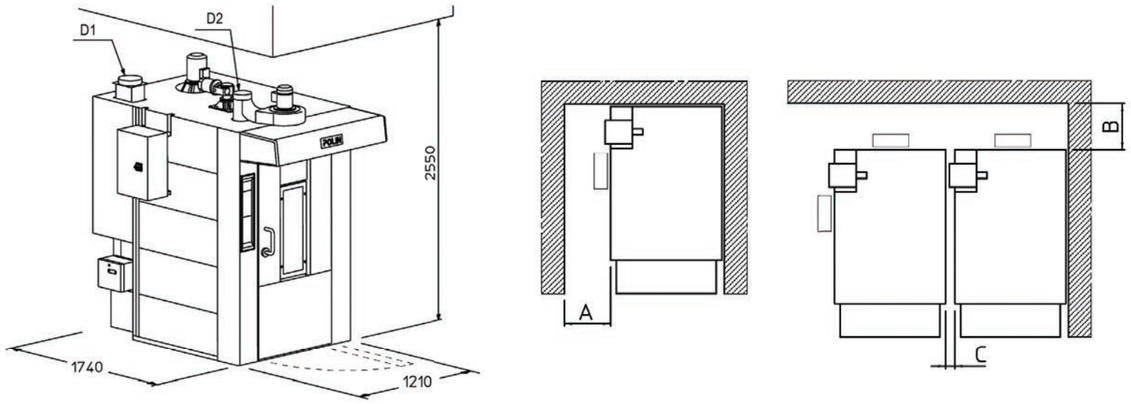
Exemples d'applications



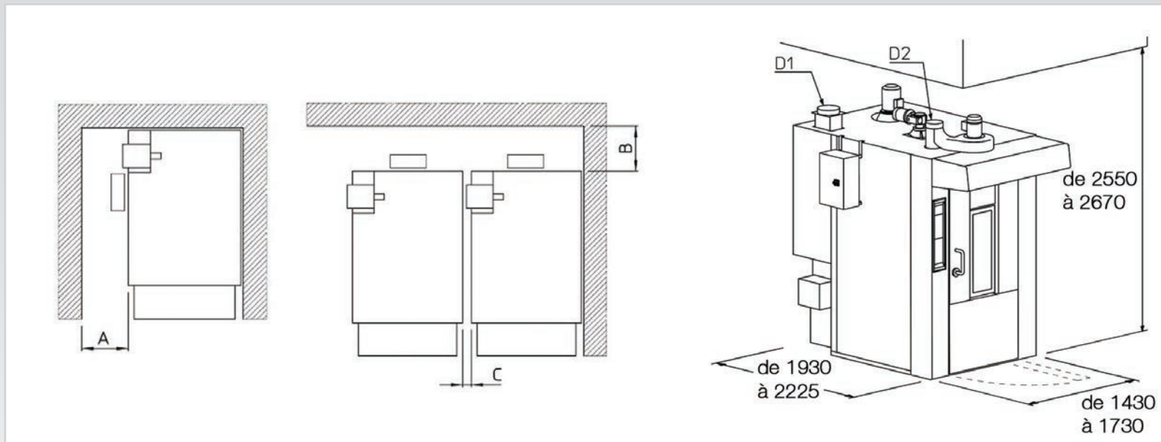




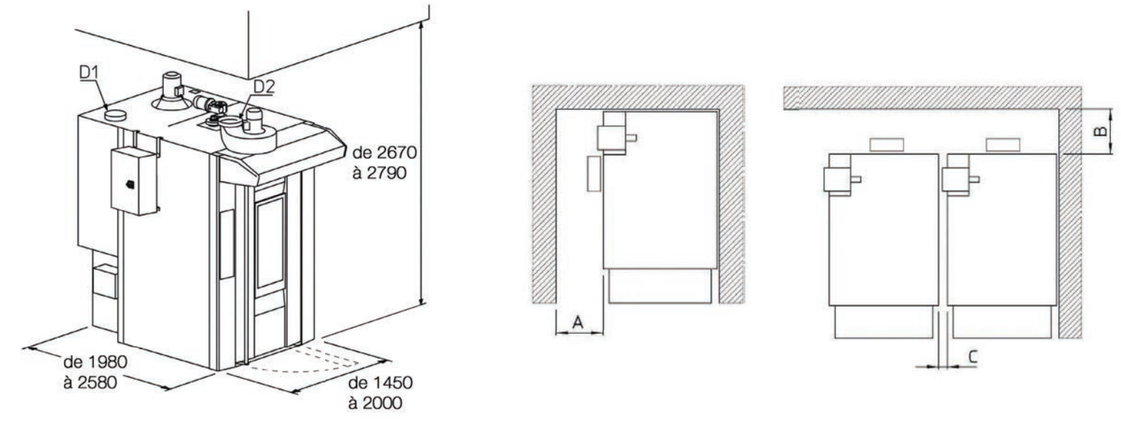




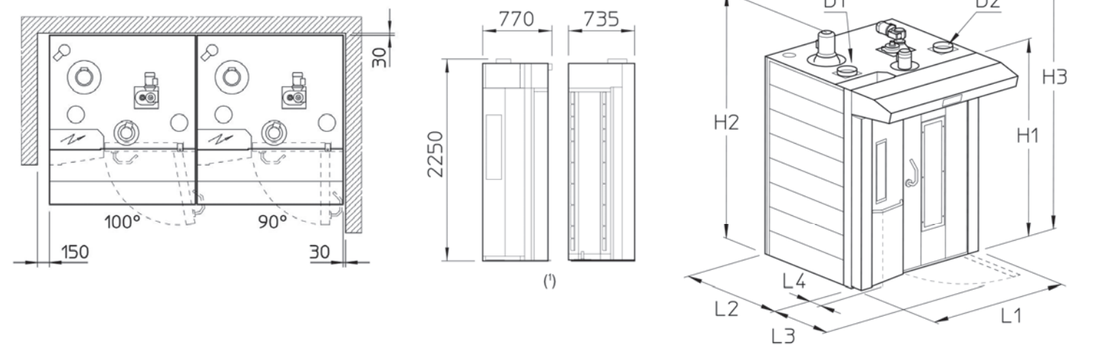
Pocket 6065



Roto Classic



RotoAvent HR



RotoAvant FB

Références			Capacité des plaques N°	Capacité des plaques Étape (mm)	Dimensions des plaques (mm)	Largeur minimale de la porte (mm)	Sortie/aspiration des fumées D1 (mm)	Sortie de vapeur D2 (mm)	kW	kcal/h kW	Largeur (mm)	Prof. au sol (mm)	Hauteur avec sorties (mm)	Poids (kg)
POCKET	6065	SC	15	97	460 x 760 510 x 730 600 x 650 (***)	500	200	150	2,0	~50 000 (58,1 kW)	1 210	1 740	2 550	1 100
		SC	18	81			200		2,0	~50 000 (58,1 kW)				
		SE	15	97			–		43,2	–				
		SE	18	81			–		43,2	–				
CLASSIC	6080	SC	15	105	600 x 800 N°2 600 x 400	500	200	150	2	~60 000 (69,8 kW)	1 430	1 930	2 550	1 400
		SC	18	87			200	150	2	~60 000 (69,8 kW)				1 400
		SE	15	105			–	250 (*)	50,4	–				1 350
		SE	18	87			–	250 (*)	50,4	–				1 350
	8095	SC	15	105	600 x 990 800 x 800 (N°2 18" x 26") 660 x 930 (N°2 18" x 30") 760 x 930	800	200	150	3	~70 000 (81,4 kW)	1 730	2 225	2 670	1 720
		SC	18	87			200	150	3	~70 000 (81,4 kW)				1 720
		SE	15	105			–	250 (*)	55,3	–				1 670
		SE	18	87			–	250 (*)	55,3	–				1 670
ROTO AVANT HR	6080	SC	16	105	600 x 800 N°2 600 x 400	500	200	250 (**)	2	~60 000 (69,8 kW)	1 450	1 980	2 670	1 450
		SC	18	93			200		2					1 450
		SE	16	105			–		50,5					1 400
		SE	18	93			–		50,5					1 400
	80100	SC	16	105	800 x 1 000	840	200	250 (**)	3	~80 000 (93,0 kW)	1 730	2 270	2 790	1 900
		SC	18	93			200		3					1 900
		SE	16	105			–		65,8					1 850
		SE	18	93			–		65,8					1 850
	80120	SC	16	105	800 x 1 200 N°2 600 x 800	800	200	250 (**)	3,4	~95 000 (110,5 kW)	2 000	2 580	2 790	2 220
		SC	18	93			200		3,4					2 220
		SE	16	105			–		84,2					2 150
		SE	18	93			–		84,2					2 150
ROTO AVANT FB	4676	SC	15	105	460 x 760	780 x 2 260	150	200	2,1	~44 740 (52,0 kW)	1 460	1 593	2 525	1 300
		SC	18	87			150		2,1					1 300
		SE	15	105			–		50,5					1 250
		SE	18	87			–		50,5					1 250
	6080	SC	16	105	600 x 800 N°2 600 x 400	500	200	200	2,3	~60 000 (69,8 kW)	1 836	1 673	2 630	1 500
		SC	18	93			200		2,3					1 500
		SE	16	105			–		50,8					1 450
		SE	18	93			–		50,8					1 450
	80100	SC	16	105	800 x 1 000	580 (***)	200	200	3	~80 000 (93 kW)	2 250	1 922	2 740	1 950
		SC	18	93			200		3					1 950
		SE	16	105			–		65,8					1 900
		SE	18	93			–		65,8					1 900
ROTOPELLET AVANT HR	6080		16 / 105 18 / 93		600 x 800 N°2 600 x 400	500	200	250 (**)	3,3	60 000 (70 kW)	1 450 + 400 ou 600	1 980	2 670	1 450

(*) uniquement pour les chariots équipés de poignées. (**) diamètre minimal du tuyau = 200 mm. (***) uniquement avec rack équipé de poignées.

Fours à sole cyclothermes



■ Modèle Artista Deli - 3 sections

Découvrez notre vidéo en ligne

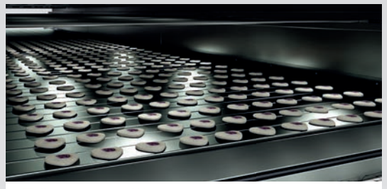
LES + PRODUIT

– Efficience
– Flexibilité (jusqu'à 4 types de convoyeurs différents)
– Modularité (1 à 3 sections selon la production, intégrable en milieu de ligne de production ou station d'emballage)
– Hauteur intérieure : 155 mm
– Température maximum de 450 °C en 30 minutes

Plus en détails



■ Sole de cuisson pour pizza, pains plats, etc.



■ Convoyeur en éléments en acier pour les pâtes plus sucrées



■ Convoyeur en acier perforé utilisé pour les pains de forme libre, hauts



■ Ajout d'un logo/slogan à la bande pour un produit final personnalisé

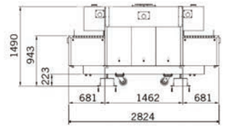


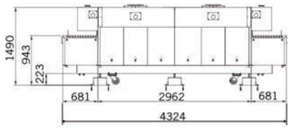
■ Sole composée de sections facilement remplaçables

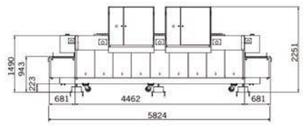


■ Convoyeur entrée/sortie pour assemblage avec d'autres machines

Données techniques



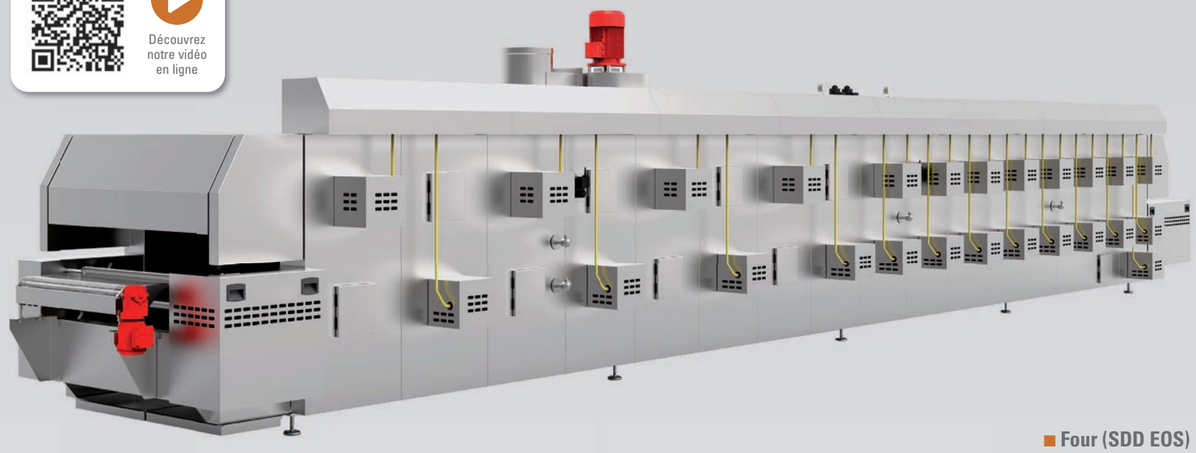




	AD1	AD2	AD3
Nombre de sections	1	2	3
Profondeur (mm)	1 729	1 729	1 729
Zone de cuisson (m²)	1,35	2,68	4,02
Nb pizza par heure Ø 30 cm	329	658	986
Armoire électrique	Externe	Externe	Interne
Consommation moyenne (kW/h)	31,2	52,8	74,4
Poids (kg)	1 500	2 500	3 500

Fours tunnels Ultra Haute Température

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Four (SDD EOS)

Plus en détails



■ Cuisson sur sole grillagée



■ Cuisson sur sole métal



■ Cuisson sur sole de pierre



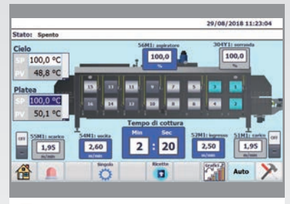
■ Porte d'accès nettoyage







■ Exemples d'applications (entrée et sortie de four)

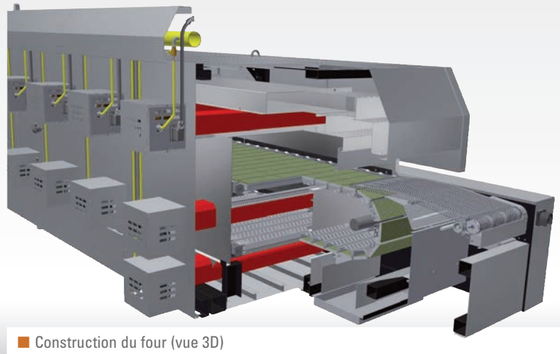


■ Automate programmable

Données techniques

LES + PRODUIT

– Température de cuisson de 150 à 500 °C
– Type de convoyeur :
SDD-SP Sole de pierre
SDD-MP Sole métal
SDD-WM Sole grillagée
– Hauteur de travail 950 mm
– Hauteur de la chambre de cuisson 200 mm
– Largeur de travail 900 à 1 700 mm, surface de cuisson jusqu'à 67 m²
– Longueur jusqu'à 36 m, version longue



■ Construction du four (vue 3D)

Fours hybrides cyclothermes et convection

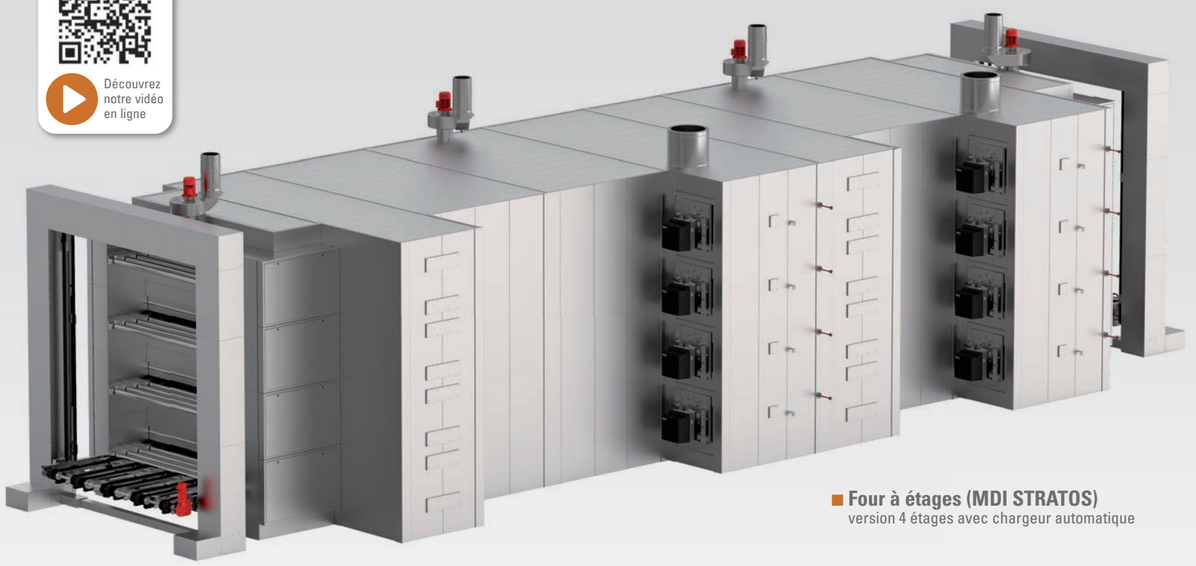
LES + PRODUIT

- Le four tunnel SDI PHAROS offre une souplesse combinée hybride cyclotherme radiant et convection. Il est disponible avec des largeurs de travail variables. Le transfert de chaleur vers le produit se fait principalement par rayonnement, et en option au choix avec une convection naturelle (conduite simple, vitesse de ventilation réglable, sole/voûte, voûte/sole)
- SDI PHAROS peut en outre être équipé du système FAJ (Force Air Jet), dans le cas de produits nécessitant une cuisson locale mixte radiant/convection



Four 1 niveau (SDI PHAROS)
largeurs de travail 2500, 3100, 3300, 3700 et 4100 mm

Découvrez notre vidéo en ligne



Four à étages (MDI STRATOS)
version 4 étages avec chargeur automatique

Exemples d'applications



Viennoiseries



Petits pains



Pains rustiques

Plus en détails



Chargeur automatique



Four version - 1 étage



Mécanisation four multi-étages



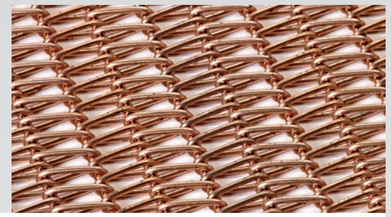




Exemples d'implantation

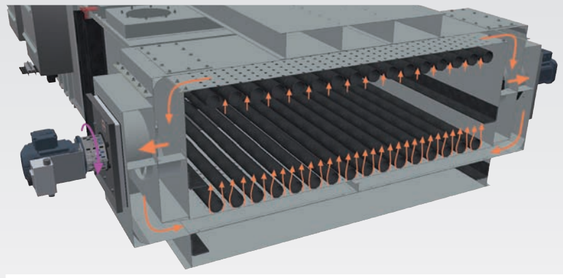




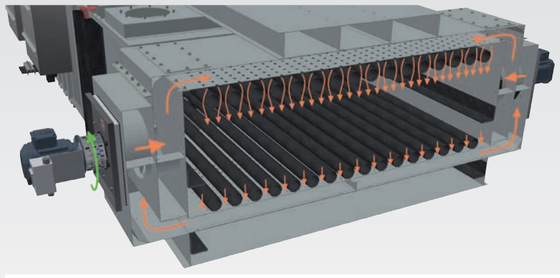


Convoyeurs au choix : inox ajouré, sole de pierre, grillagé

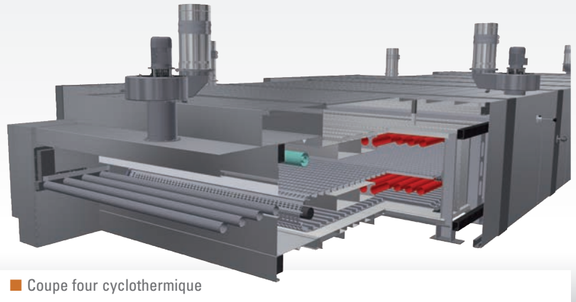
Données techniques



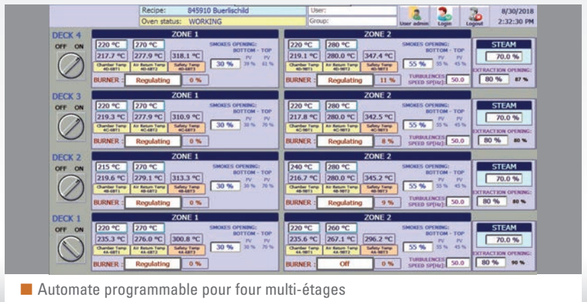
Sélection unité AIR JET sole / voûte



Sélection unité AIR JET voûte / sole

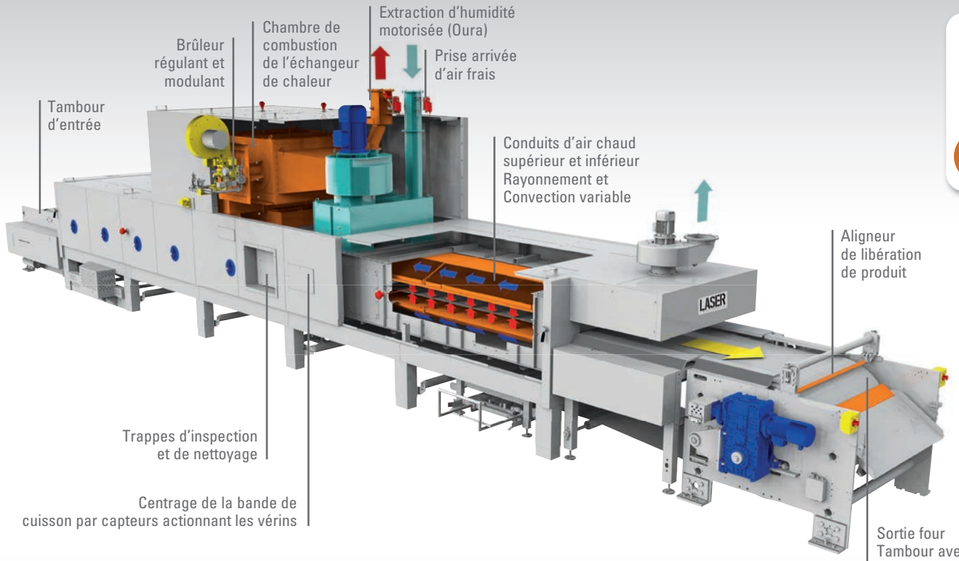


Coupe four cyclothermique



Automate programmable pour four multi-étages

Fours tunnels à convection



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Cuisson sur sol de pierres, métallique, sur bande pleine métallique et tapis à maille tissé adaptable**

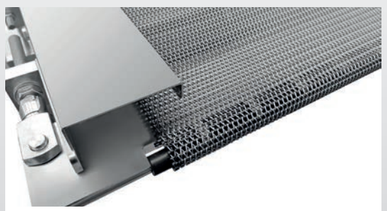
Plus en détails



■ Différents types de fours



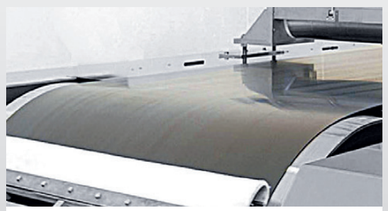




■ Tapis maille métallique



■ Transfert de produits



■ Tapis en bande métallique

Exemples d'applications

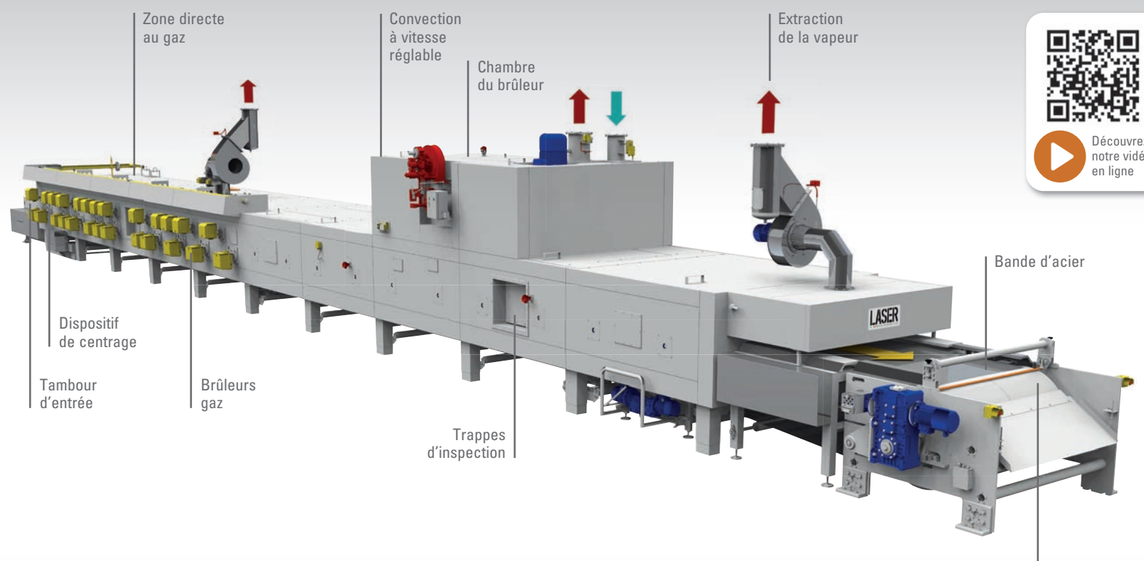








Fours tunnels hybrides



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Four à énergie gaz, fioul, électrique et hybride**

Plus en détails



■ Exemple d'installation



■ Produits à l'entrée du four



■ Produits à la sortie du four



■ Modules de cuisson



■ Tambour d'entraînement



■ Exemple d'installation

Exemples d'applications

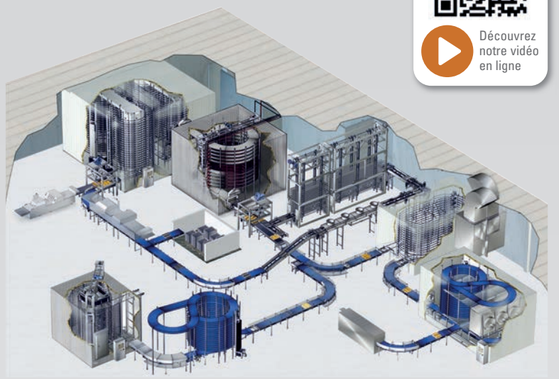




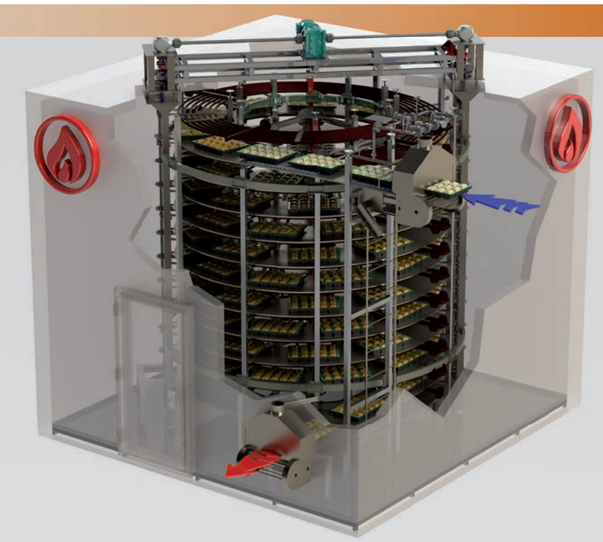




Fours continus thermo-oil spirale



Découvrez notre vidéo en ligne



Installation complète en spirales
Dédiées refroidissement air ambiant et refroidissement contrôlé, fermentation, surgélation et cuisson

Four de cuisson radiant en spirale huile diathermique



Le système en spirale permet de réduire l'espace occupé



La cuisson peut se faire directement sur le tapis ou sur une plaque



Vue de la centrale huile thermique

Exemples d'applications



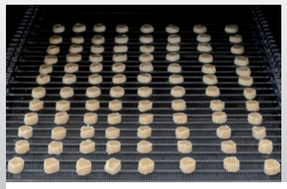


Croissants avant et après cuisson





Feuilletés avant et après cuisson





Sablés avant et après cuisson





Pains au raisin avant et après cuisson

Plus en détails



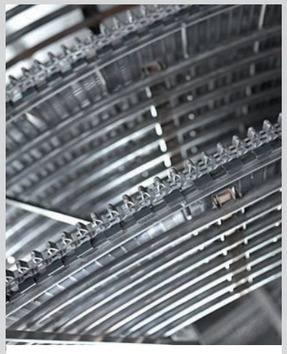
Module d'entraînement



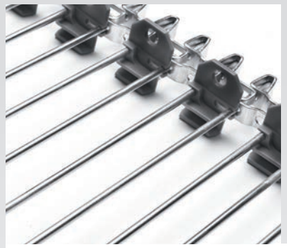
Circuit de l'huile diathermique

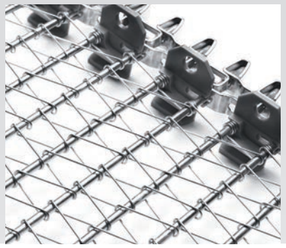


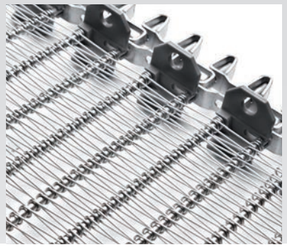
Module d'entraînement haute température



Sole et voûte formés par le circuit huile diathermique







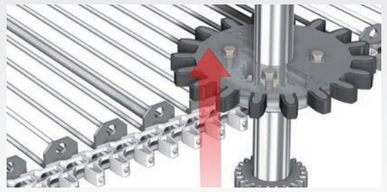


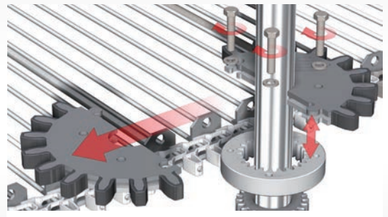
Différents types de convoyeurs inox

Données techniques

Tapis

Références	Largeur utile (mm)	Diamètre (mm)		Développement 1 étage (mm)
		Externe	Interne	
TW 250	230	1 620	925	4 840
TW 300	280	1 851	1 065	5 570
TW 350	330	2 157	1 271	6 530
TW 400	380	2 387	1 401	7 254
TW 450	430	2 655	1 569	8 096
TW 500	480	2 999	1 813	9 176
TW 550	530	3 242	1 956	9 940
TW 600	580	3 471	2 085	10 659
TW 650	630	3 787	2 301	11 652
TW 700	680	4 069	2 483	12 538
TW 750	730	4 335	2 649	13 373
TW 800	780	4 563	2 777	14 090
TW 850	830	4 825	2 939	14 913
TW 900	880	5 124	3 138	15 852
TW 950	930	5 367	3 281	16 590
TW 1000	980	5 595	3 409	17 332
TW 1050	1 030	5 942	3 656	18 422
TW 1100	1 080	6 261	3 875	19 424
TW 1150	1 130	6 493	4 007	20 153
TW 1200	1 180	6 875	4 289	21 137
TW 1250	1 230	7 043	4 363	21 900
TW 1300	1 280	7 319	4 533	22 748
TW 1350	1 330	7 629	4 743	23 721
TW 1400	1 380	8 033	5 003	24 930





Maintenance et démontage rapides des roues d'entraînement

Pas (mm)	Diamètre fil inox de la maille (mm)			
4	1,4	1,6	1,8	2
6				
8				
10				
12				
18				
24				

Fermentation / Refroidissement



■ Armoire de froid positif BE60V



■ Cellule de surgélation & refroidissement BJ80 (chariot)



■ Chambre de blocage de pâtes

LES + PRODUIT

- Ferrage de porte réversible
- Joints facilement interchangeables sans outil
- Isolation renforcée
- Consommation d'énergie maîtrisée
- Panel de contrôle complet et intuitif

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Chambre sous-vide QUALITYVAC
Refroidissement d'un chariot complet de 92 à 30 °C - Cycle 8 min

Exemples d'applications



Surgélation / Conservation



■ Cellule de surgélation et refroidissement rapide BJ20-SR



■ Conservateur BF44



■ Cellule de fermentation à pâte fraîche pour 6 chariots en version tunnel



■ Surgélateur conservateur BG32 - BF208

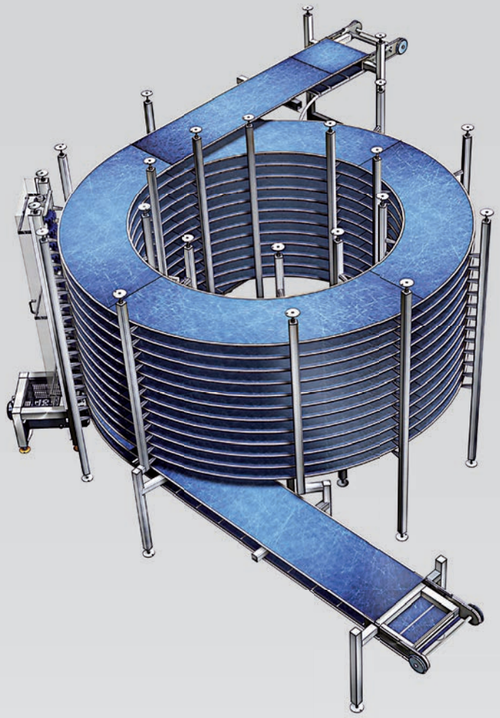
Données techniques

Type	Équipement	Quantité de supports ou chariots	Puissance froid (watts)	Puissance dégivrage (watts)	Dimensions extérieures (mm)		
					Largeur	Profondeur	Hauteur
Armoires froid positif	Groupe intégré	20 à 60 supports	485 à 933	140 à 330	575 à 1 725	905	2 020
Meubles et cellules de surgélation & refroidissement rapide	Surgélation de 9 à 34 kg/h	1 support par niveau pour les armoires ou à partir d'un chariot par compartiment pour les cellules	1 000 à 4 040	1 300 à 3 000	785 à 887	954 à 1 050	1 534 à 2 425
Chambres froid positif	Blocage de pâtes en bacs avec gainage intégré, régulateur et groupe froid (bacs non fournis)	Dimensions de chariots ajustables en taille et en quantité suivant la demande	933 à 2 958	500 à 1 300	1 004 à 3 704	1 097 à 4 397	2 230
Conservateurs	2 à 10 portes -20°	22 à 208 supports	462 à 2 389	350 à 1 550	846 à 4 492	990 à 1 190	2 165 à 2 265
Surgélateurs & Conservateurs	Capacité de surgélation 7 à 28 kg/h Surgélation : 1 à 2 portes -35° Conversation : 2 à 8 portes -20°	Surgélation : 6 à 32 supports Conservation : 20 à 208 supports	462 à 2 389	1 550	846 à 5 353	990 à 1 190	2 280

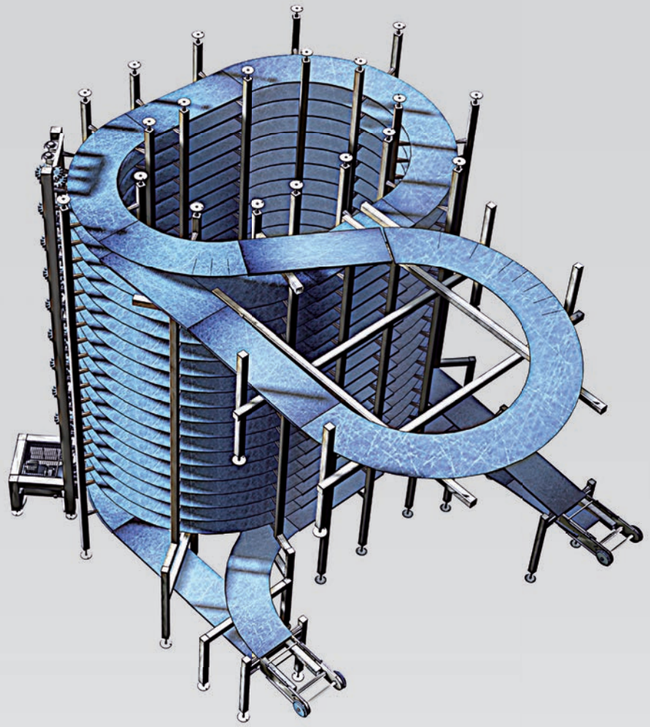
Nombreuses références disponibles. Plus d'informations sur simple demande.

Spirales de Fermentation / Refroidissement / Pasteurisation / Surgélation

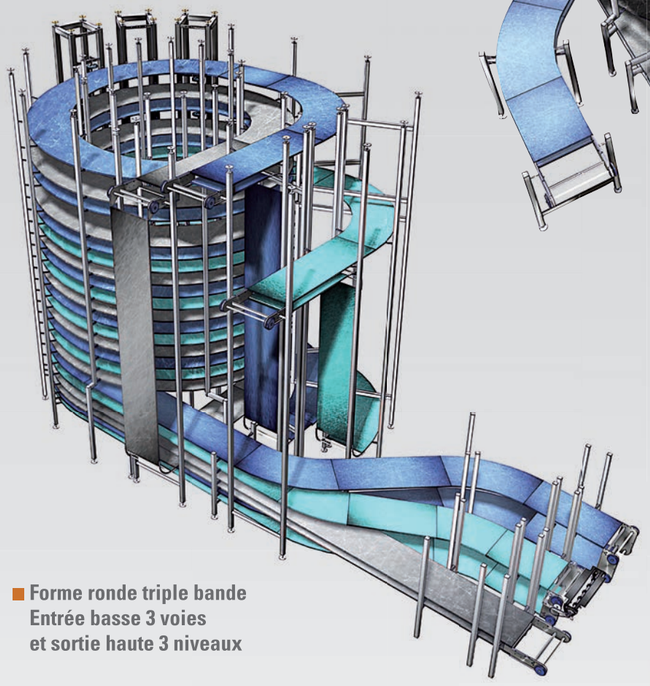
CONVOYEURS EN SPIRALE



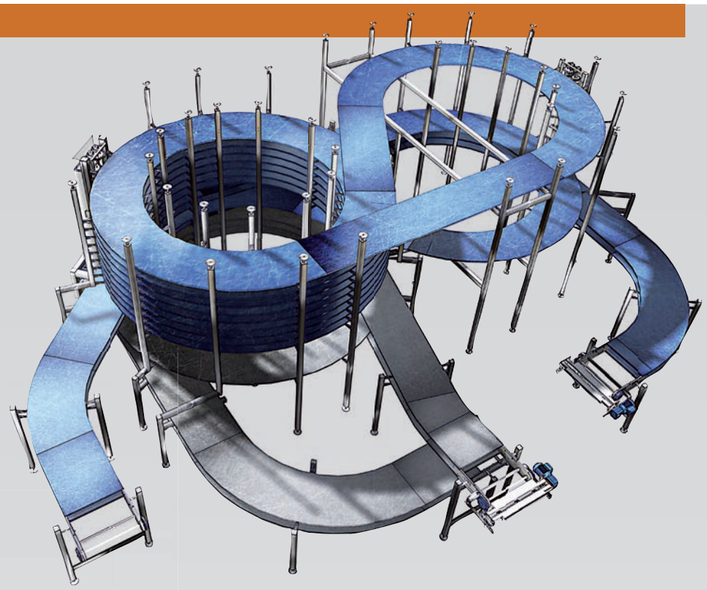
■ Forme ronde avec inversion simple bande
Entrée basse sortie basse / Entrée basse sortie haute



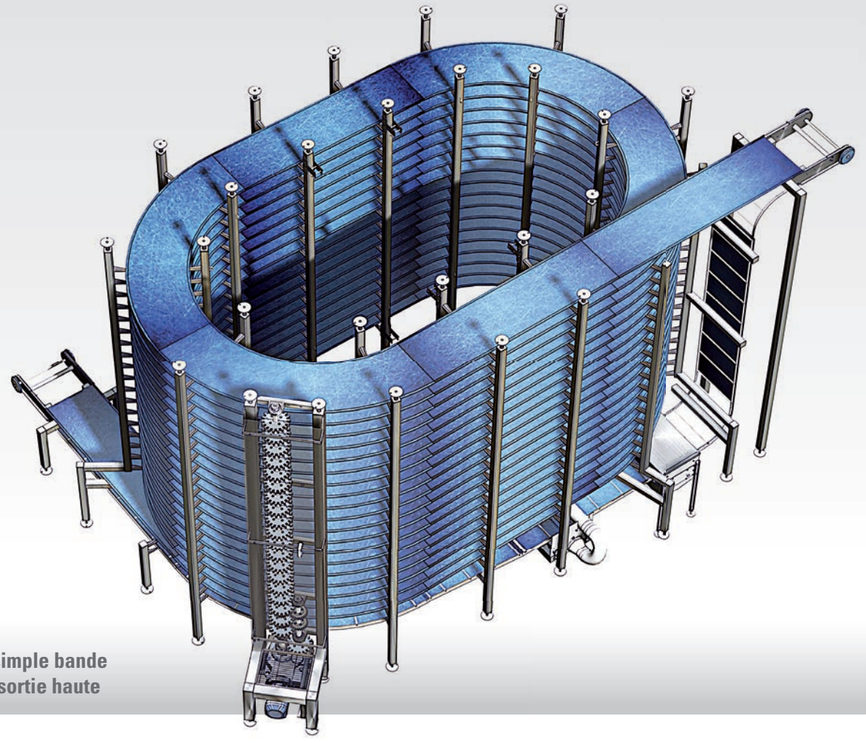
■ Forme ovale avec inversion double bande
Entrée basse sortie basse



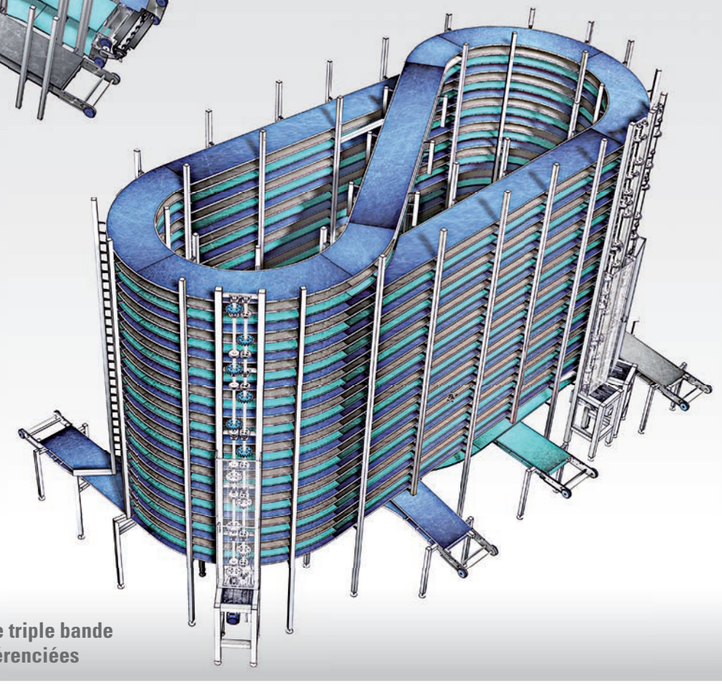
■ Forme ronde triple bande
Entrée basse 3 voies
et sortie haute 3 niveaux



■ Forme ronde double bande
Entrée et sortie basses



■ Forme ovale simple bande
Entrée basse sortie haute



■ Forme ovale triple bande
Sorties différenciées

Plus en détails



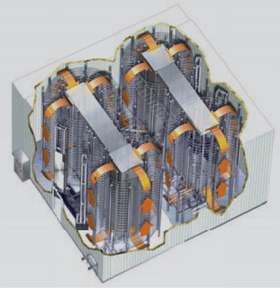
Installation industrielle double tour



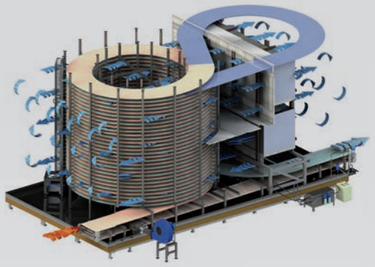
Toutes hauteurs disponibles



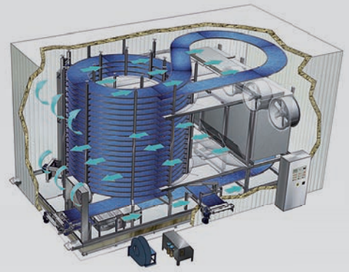
Exemple de produits feuilletés



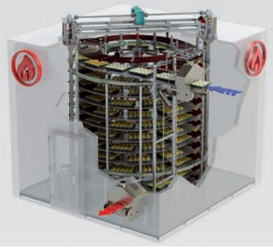
Fermentation



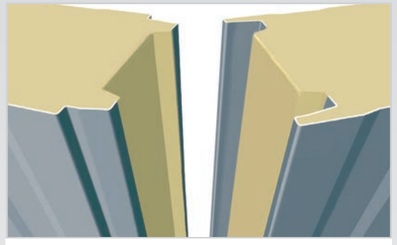
Refroidissement



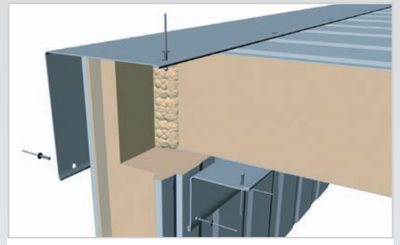
Surgélation



Pasteurisation



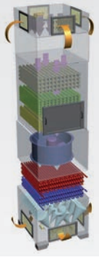
Isolation panneaux cellule



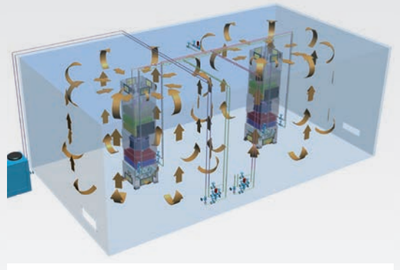
Isolation sol



Échangeurs de surgélation



Unité de chauffage et humidité (Fermentation)



Circulation de l'air

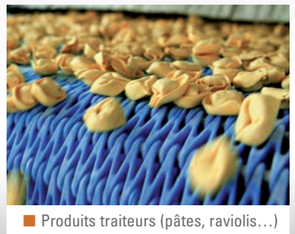
Exemples d'applications



Fruits et légumes



Produits panés



Produits traiteurs (pâtes, raviolis…)

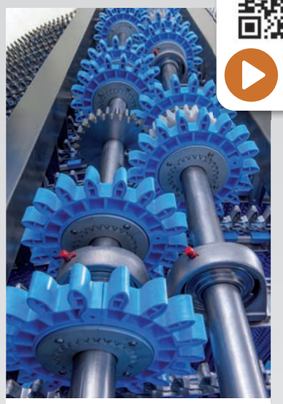


Produits en pots (produits laitiers…)

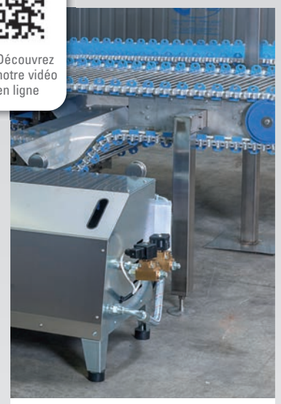
LES + PRODUIT

- Entrée basse et sortie basse grâce à l'entraînement extérieur
- Vitesse de défilement jusqu'à 40 m/min
- Adapté à toutes les températures entre -40 et 300 °C
- Simplicité de nettoyage
- Solutions techniques uniques et spécifiques à chaque client

Découvrez notre vidéo en ligne



Système d'entraînement latéral



Nettoyage des bandes

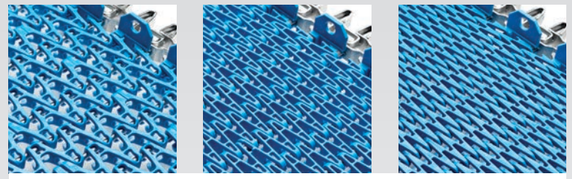
Les types de convoyeurs



Tapis standard inox nu



Tapis avec maille inox de 4 à 24 mm

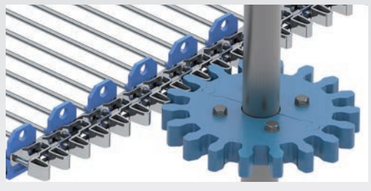


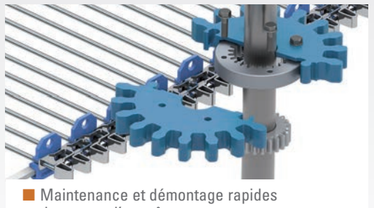
Tapis avec maille plastique de 12 à 36 mm

Données techniques

Les tapis

Références	Largeur utile (mm)	Diamètre (mm)		Développement 1 étage (mm)
		Externe	Interne	
TW 250	230	1 620	925	4 840
TW 300	280	1 851	1 065	5 570
TW 350	330	2 157	1 271	6 530
TW 400	380	2 387	1 401	7 254
TW 450	430	2 655	1 569	8 096
TW 500	480	2 999	1 813	9 176
TW 550	530	3 242	1 956	9 940
TW 600	580	3 471	2 085	10 659
TW 650	630	3 787	2 301	11 652
TW 700	680	4 069	2 483	12 538
TW 750	730	4 335	2 649	13 373
TW 800	780	4 563	2 777	14 090
TW 850	830	4 825	2 939	14 913
TW 900	880	5 124	3 138	15 852
TW 950	930	5 367	3 281	16 590
TW 1000	980	5 595	3 409	17 332
TW 1050	1 030	5 942	3 656	18 422
TW 1100	1 080	6 261	3 875	19 424
TW 1150	1 130	6 493	4 007	20 153
TW 1200	1 180	6 875	4 289	21 137
TW 1250	1 230	7 043	4 363	21 900
TW 1300	1 280	7 319	4 533	22 748
TW 1350	1 330	7 629	4 743	23 721
TW 1400	1 380	8 033	5 003	24 930





Maintenance et démontage rapides des roues d'entraînement

Pas (mm)	Diamètre fil inox de la maille (mm)			
4	1,4	1,6	1,8	2
6				
8				
10				
12				
18				
24				

Friteuses continues



■ Friteuse semi-industrielle électrique

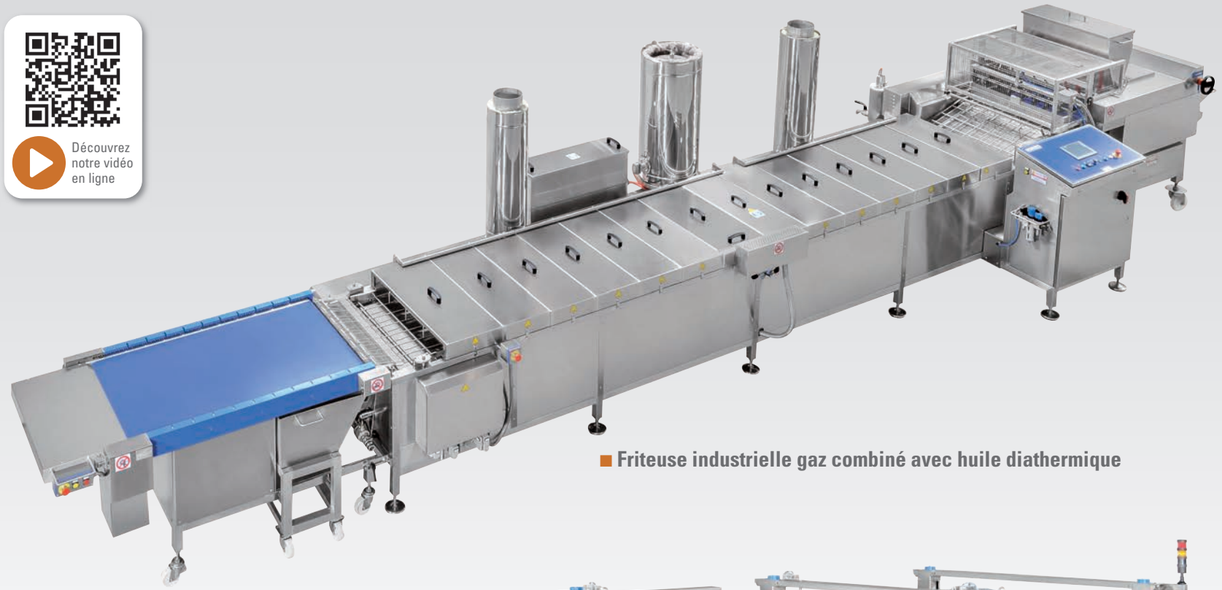


■ Unité de filtrage huile en continu papier buvard



■ Machine pour glaçage

Découvrez notre vidéo en ligne



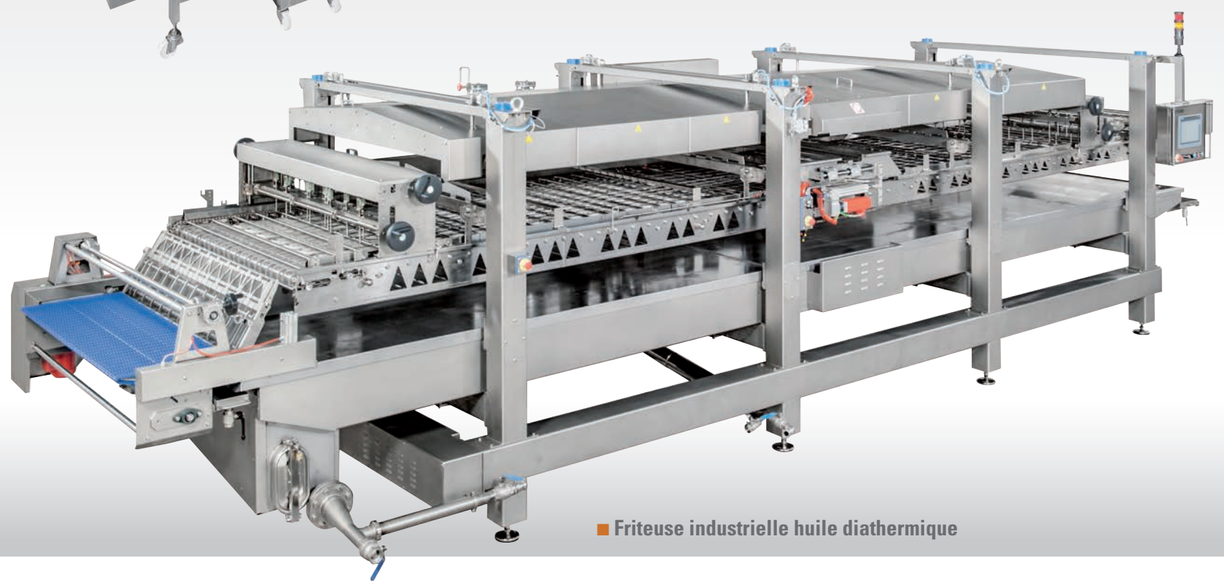
■ Friteuse industrielle gaz combiné avec huile diathermique



■ Convoyeur de chargement automatique



■ Doseuse anneau



■ Friteuse industrielle huile diathermique



■ Groupe injecteuse horizontale



■ Gestion tank décantation huile

Plus en détails


■ Entrée sur bain d'huile


■ Arrivée dans le bain de friture


■ Bain d'huile


■ Vue poste de retournement

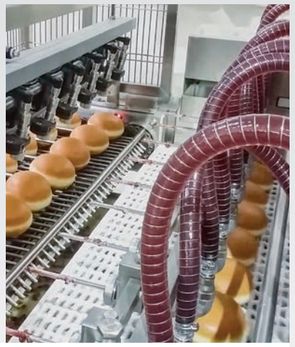

■ Retourneur


■ Section du retourneur


■ Guidage


■ Transfert


■ Injection horizontale



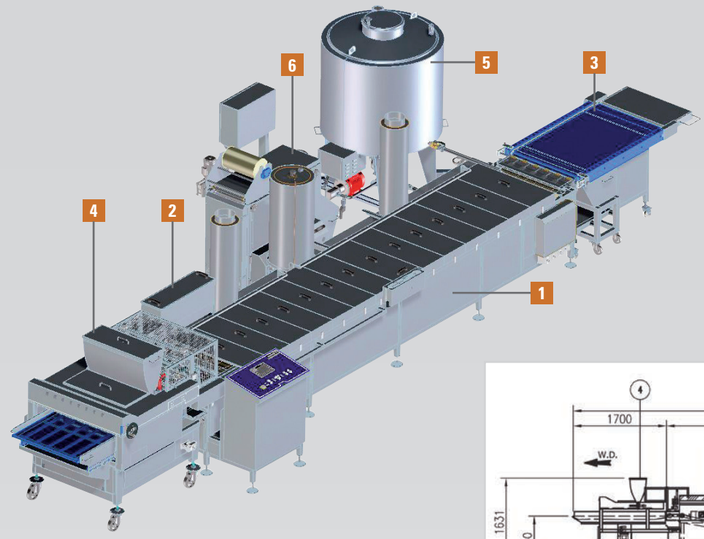

■ Multi Injection verticale anneau


■ Décor supérieur

Exemples d'applications



Données techniques

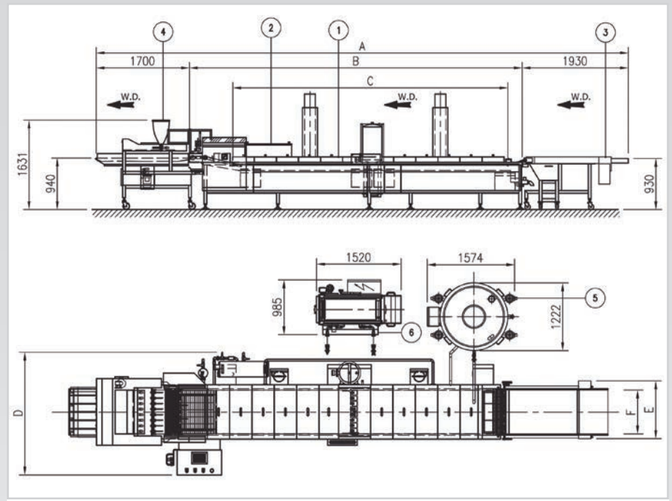


■ **Schéma générique valable pour toutes les friteuses**

1. Friteuse
2. Groupe de contrôle niveau huile
3. Chargeur de la friteuse
4. Groupe de fourrage
5. Bac de décantation huile
6. Groupe de filtrage huile en continu

Dimensions des friteuses

Réf.	Dimensions (mm)						Qté d'huile (l)	Nombre de produits par rangée
	A	B	C	D	E	F		
180	6 490	2 850	1 800	1 960	1 120	790	180	7 - 8
180/1 000				2 170	1 330	1 000	225	9 - 10
260	7 290	3 650	2 600	1 960	1 120	790	240	7 - 8
260/1 000				2 170	1 330	1 000	300	9 - 10
400	8 690	5 050	4 000	1 960	1 120	790	380	7 - 8
400/1 000				2 170	1 330	1 000	475	9 - 10
500	9 690	6 050	5 000	1 960	1 120	790	460	7 - 8
500/1 000				2 170	1 330	1 000	575	9 - 10
600	10 690	7 050	6 000	1 960	1 120	790	540	7 - 8
600/1 000				2 170	1 330	1 000	675	9 - 10



■ Schéma référant des dimensions des friteuses

Production horaire

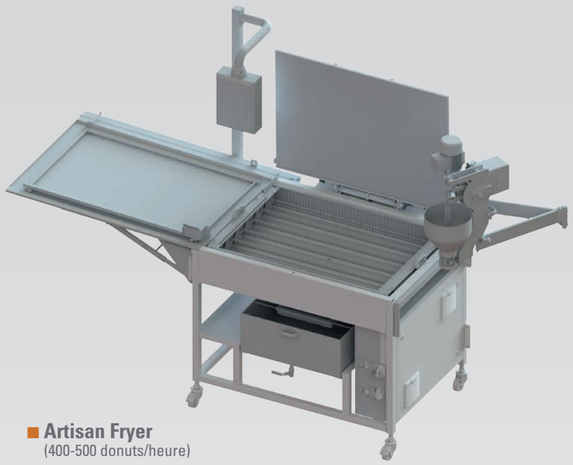
Références	Nombre de produits par rangée	Diamètre max. produits (mm)	Durée de cuisson (minutes)								
			4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8
			Cadence (pièces/heure)								
180	7	105	1 365	1 210	1 090	990	910	840	775	725	680
	8	90	1 560	1 385	1 245	1 130	1 040	960	910	830	780
180/1 000	9	105	1 755	1 555	1 400	1 275	1 170	1 075	1 000	935	875
	10	90	1 950	1 730	1 560	1 415	1 300	1 200	1 110	1 040	975
260	7	105	1 995	1 770	1 595	1 450	1 330	1 225	1 140	1 060	995
	8	90	2 280	2 025	1 820	1 655	1 520	1 400	1 300	1 215	1 140
260/1 000	9	105	2 565	2 280	2 050	1 865	1 710	1 575	1 465	1 365	1 280
	10	90	2 850	2 530	2 280	2 070	1 900	1 750	1 625	1 520	1 425
400	7	105	3 150	2 800	2 520	2 290	2 100	1 935	1 800	1 680	1 575
	8	90	3 600	3 200	2 880	2 615	2 400	2 215	2 055	1 920	1 800
400/1 000	9	105	4 050	3 600	3 240	2 945	2 700	2 490	2 300	2 160	2 025
	10	90	4 500	4 000	3 600	3 270	3 000	2 770	2 570	2 400	2 250
500	7	105	3 990	3 545	3 190	2 900	2 660	2 455	2 280	2 125	1 995
	8	90	4 560	4 050	3 645	3 315	3 040	2 805	2 605	2 430	2 280
500/1 000	9	105	5 130	4 560	4 100	3 710	3 420	3 155	2 930	2 730	2 565
	10	90	5 700	5 065	4 560	4 145	3 800	3 505	3 255	3 040	2 850
600	7	105	4 830	4 290	3 860	3 510	3 220	2 970	2 760	2 575	2 415
	8	90	5 520	4 905	4 415	4 010	3 680	3 395	3 150	2 940	2 760
600/1 000	9	105	6 210	5 520	4 965	4 515	4 140	3 820	3 545	3 310	3 105
	10	90	6 900	6 130	5 520	5 015	4 600	4 245	3 940	3 680	3 450

Friteuses

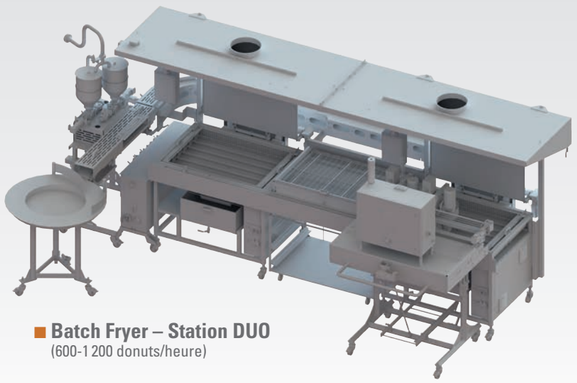
FRITEUSES PAR BATCH

LES + PRODUIT

– Chauffage direct et uniforme préservant l'huile
– Températures de cuisson précises grâce à la technologie de régulation



■ **Artisan Fryer**
(400-500 donuts/heure)



■ **Batch Fryer – Station DUO**
(600-1 200 donuts/heure)



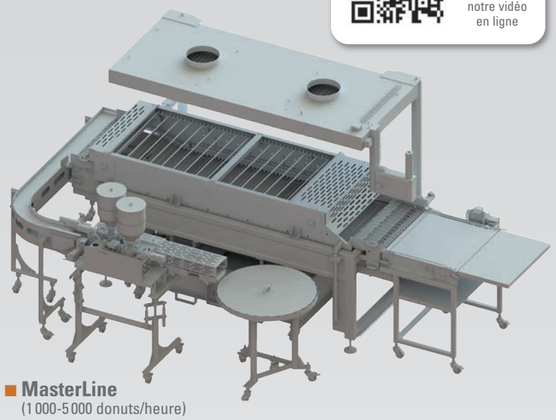
■ **Batch Fryer – Station TRIO**
(800-1 500 donuts/heure)

FRITEUSES CONTINUES

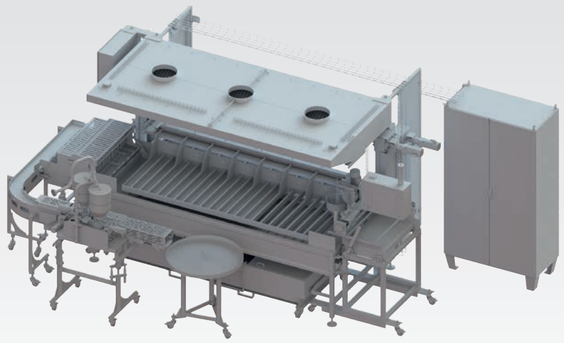
LES + PRODUIT

– Rendement horaire élevé avec un encombrement minimal
– Extensible de manière modulaire

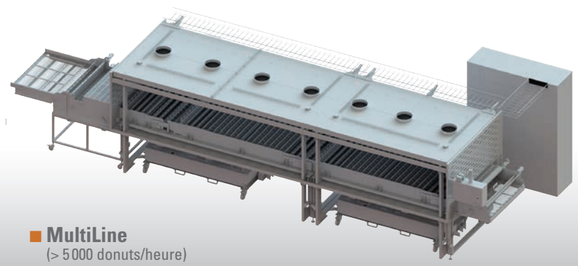
Découvrez notre vidéo en ligne



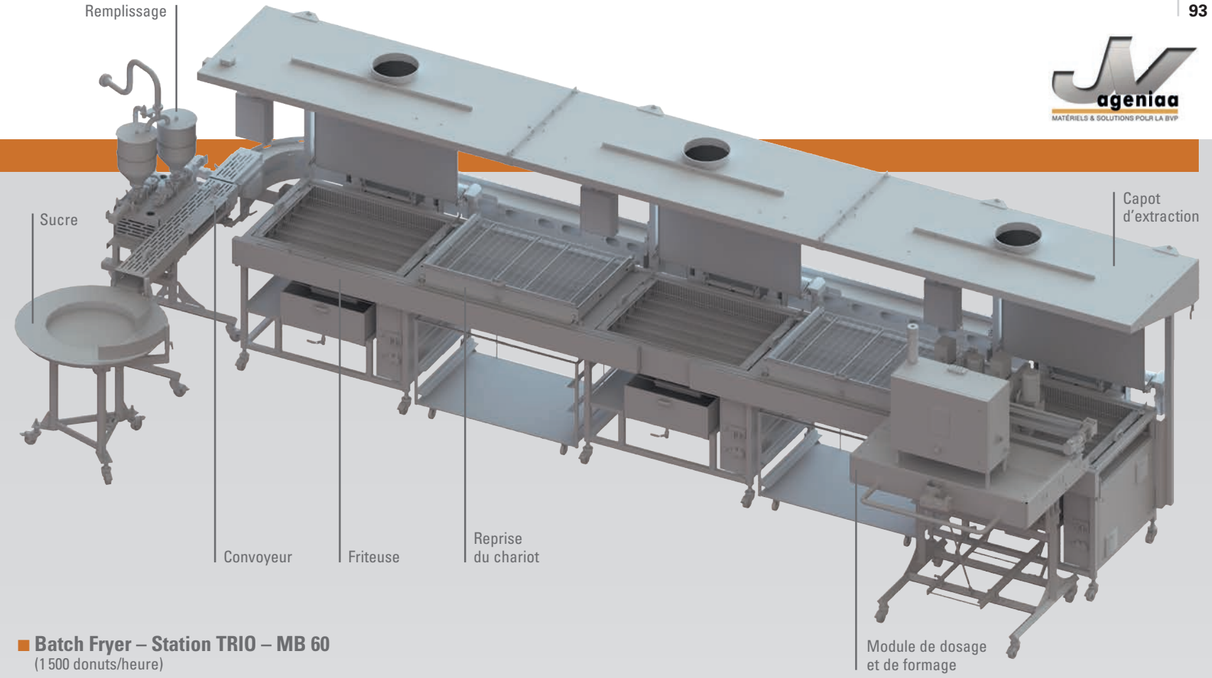
■ **MasterLine**
(1 000-5 000 donuts/heure)



■ **CleanFlex**
(1 000-5 000 donuts/heure)



■ **MultiLine**
(> 5 000 donuts/heure)



■ **Batch Fryer – Station TRIO – MB 60**
(1 500 donuts/heure)

Données techniques

Gammes	Modèles	Références	Nb de rangées	Temps de cuisson					Largeur totale (mm)	Profondeur totale (mm)	Hauteur (mm)	Poids net (kg)
				Pièces/h à 4 min	Pièces/h à 5 min	Pièces/h à 6 min	Pièces/h à 7 min	Pièces/h à 8 min				
Batch Fryer	Artisan Fryer	MB48 INT	6	720	576	480	411	360	1 960	1 202	1 817	360
		MB60 INT	6	900	720	600	514	450	2 170			360
	DUO Station	MB48 DUO	2 x 6	1 440	1 152	960	822	720	3 065			1 500
		MB60 DUO	2 x 6	1 800	1 440	1 200	1 028	900	3 752			1 500
	TRIO Station	MB48 TRIO	3 x 6	2 160	1 728	1 440	1 233	1 020	5 068			2 000
		MB60 TRIO	3 x 6	2 700	2 160	1 800	1 544	1 350	6 232			2 000
Continuous Fryer	MasterLine	ML 19/8	8	1 571	1 414	1 257	1 100	942	3 341	2 004	2 200	1 500
		ML 21/8	8	1 857	1 671	1 485	1 300	1 114	3 932			
		ML 26/8	8	2 285	2 058	1 832	1 606	1 380	4 141			
		ML 31/8	8	2 714	2 443	2 173	1 900	1 633	5 265			
		ML 34/10	10	3 815	3 434	3 052	2 671	2 097	6 358			
	CleanFlex	CF 1200/8	8	1 714	1 542	1 317	1 200	1 028	5 785	2 540	2 555	2 300
		CF 1600/8	8	2 286	2 057	1 828	1 600	1 371	6 463	2 540		
		CF 2400/8	8	3 428	3 085	2 742	2 400	2 058	7 932	2 540		
		CF 3200/8	8	4 571	4 114	3 657	3 200	2 743	9 175	2 540		
		CF 1500/10	10	2 142	1 928	1 714	1 500	1 286	5 785	2 760		
		CF 2000/10	10	2 857	2 571	2 285	2 000	1 714	6 463	2 760		
		CF 3000/10	10	4 248	3 856	3 428	3 000	2 572	7 932	2 760		
		CF 4000/10	10	7 426	6 284	5 142	4 000	2 858	9 401	2 760		
Industrial Fryer	MultiLine	MU 1100/8	8	1 800	1 500	1 200	900	600	6 300	2 000	2 200	5 800
		MU 1500/8	8	2 400	2 000	1 600	1 200	800	7 000	2 000		
		MU 2200/8	8	3 600	3 000	2 400	1 800	1 200	9 600	2 000		
		MU 3000/8	8	4 800	4 000	3 200	2 400	1 600	11 000	2 000		
		MU 1300/10	10	2 160	1 800	1 440	1 080	720	6 300	2 300		
		MU 1800/10	10	2 880	2 400	1 920	1 440	960	7 000	2 300		
		MU 2600/10	10	4 320	3 600	2 880	2 160	1 440	9 600	2 300		
		MU 3600/10	10	5 760	4 800	3 840	2 880	1 920	11 000	2 300		
		MU 1300/12	12	2 592	2 160	1 728	1 296	864	6 300	2 600		
		MU 1800/12	12	3 456	2 880	2 304	1 728	1 152	7 000	2 600		
		MU 2600/12	12	5 184	4 300	3 436	2 572	1 708	9 600	2 600		
		MU 3600/12	12	6 912	5 760	4 608	3 456	2 304	11 000	2 600		

Exemples d'applications









Tranchage / Emballage

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Tranchage partiel Spécial Buns MOD. 115/2 et BUTTERFLY



■ **MOD. 115/2**
Lames continues horizontales (DOUBLE TOTAL)
2 hauteurs de coupe



■ **MOD. BUTTERFLY**
Tranchage horizontal partiel
avec charnières (découpe HINGE ou WEB)

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Combinaison de la trancheuse Continuous Band 1700, de l'emballeuse IMA-100 et de la clippeuse CP-Auto**

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **MOD. 1 600**
Lames continues



■ **MOD. 2 000**
Lames continues



■ **L'emballage Collectivités : le "Bulk Pack"**

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **MOD. 1 280**
Lames à mouvement alternatif



■ **MOD. 10 000/1**
Lames continues horizontales



■ **Ligne complète du tranchage de la croûte à l'emballage composée de :**
– MOD. 110-TRA (décroûtage automatique 4 côtés et 2 talons)
– MOD. 2000 (trancheuse verticale à lames continues)
– MOD. COR-5TT (emballage en Flow Pack avec soudure accompagnante)

Plus en détails



Lames à mouvement alternatif



Lames à mouvement continu



Tranchage de la croûte



Pain de mie décroûté



Tranchage horizontal complet



Tranchage horizontal partiel



Tranchage horizontal 1 lame



Tranchage horizontal 2 lames



Tranchage à lames continues, prévu pour trancher le pain à grande vitesse



Pas des lames réglable et interchangeable, minimum 8 mm



Guidage pain tranché



Exemple de tranchage par lames continues

Exemples d'applications



Pain et petits pains



Pâtisserie



Croûtons et focaccia





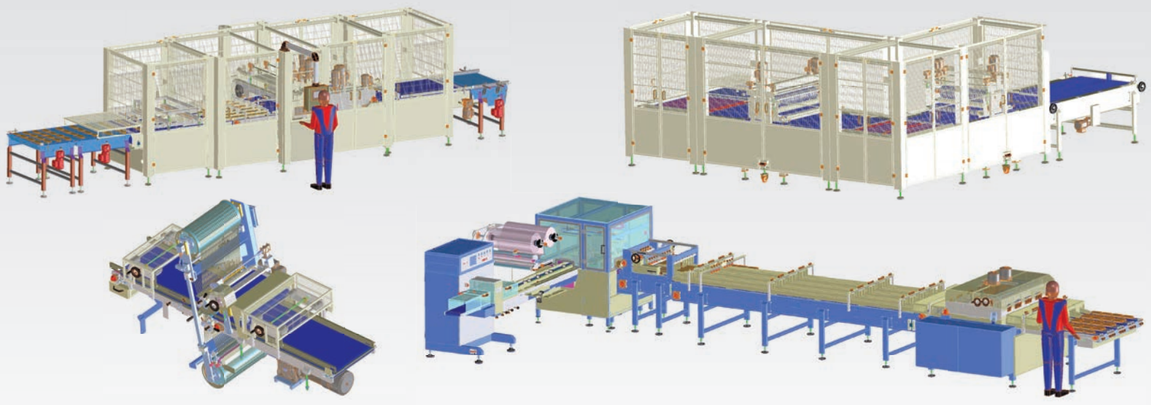
Données techniques

Les trancheurs

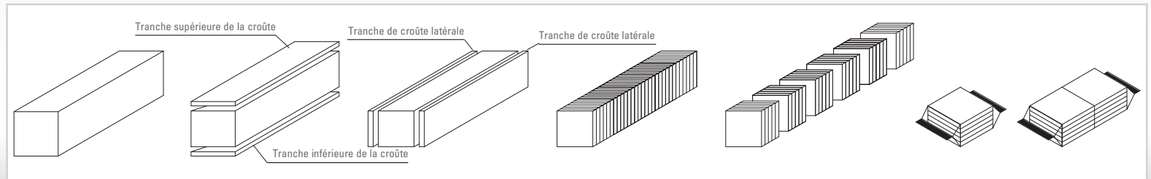
Références	Type de coupe	Largeur produit max. (mm)	Hauteur produit max. (mm)	Cadence (pièces/min)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
MOD. 150N	Lames à mouvement alternatif	500	150	10 - 25	1,5	1 550	820	1 306	230
MOD. 1040		600 (800 sur demande)	150 (180 sur demande)	10 - 25	2,5	3 150	1 080	1 592	650
MOD. 1200		600 (800 sur demande)	150 (180 sur demande)	10 - 25	2,5	3 150	1 080	1 592	650
MOD. 1280		400	130	25 - 60	3	2388	1330	1928	850
MOD. 1600	Lames continues	400	130 - 150	16 - 32	6	2345	925	2030	900
MOD. 1700		500	150 - 180	16 - 60	8	2942	1103	2077	1300
MOD. 1900		500 (600 sur demande)	150 - 180	16 - 70	18	3067	1467	2172	1600
MOD. 2000		600 (800 sur demande)	180	16 - 75	16	2383	2023	2372	2020
MOD. 110	Lames continues horizontales	300	60	10 - 50	1,5	1205	1095	1273	240
MOD. 115		500	60	10 - 50	2,5	2513	1404	1319	410
MOD. 10000		600	100	10 - 90	4	2673	1563	1606	2400
MOD. 11000		Personnalisé	100	10 - 90	3,9	2537	2073	1983	12000
MOD. 3000	Tranchage horizontal partiel	120 (150 sur demande)	80	3 000 - 3 500 /h 50 - 58 /min	2	2884	995	1437	260
MOD. 4000		350 - 400	70	Personnalisé	3	2884	995	1437	360
MOD. 5000		120	80	5 500 - 7 000 /h 90 - 115 /min	4	2884	995	1437	305
MOD. BUTTERFLY		Personnalisé	Personnalisé	Personnalisé	Selon configuration				

Les trancheurs spéciaux

Références	Type de coupe	Largeur produit max. (mm)	Hauteur produit max. (mm)	Cadence (pièces/min)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
MOD. 110V-DP	Lame continue verticale	350	70	3 000 - 3 500 /h 50 - 58 /min	1,5	Dimensions variant selon les options et les configurations			460
MOD. 110 TRA	Lame continue pour décroutage	500	150	25 - 50	5,5				1 200
MOD. 200-SA	Lame à mouvement alternatif	130	80	4 000 - 5 000 /h 66 - 83 /min Sur 2 colonnes	1,2				350

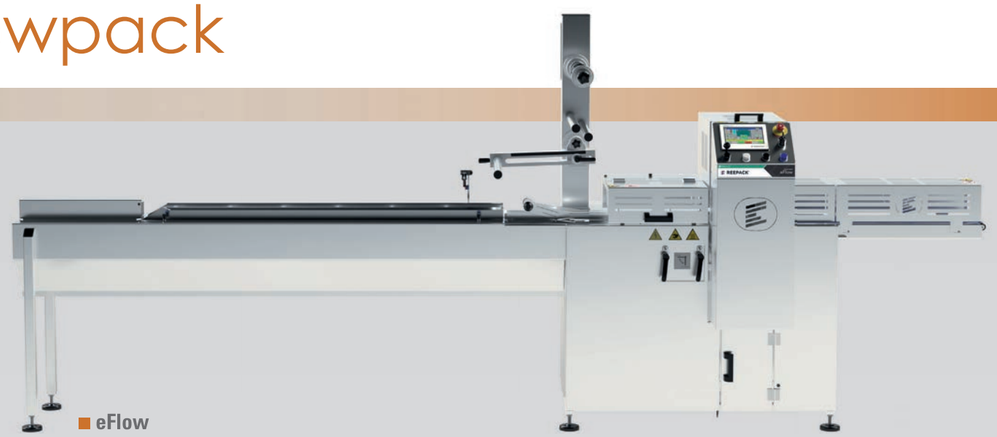


Les lignes complètes

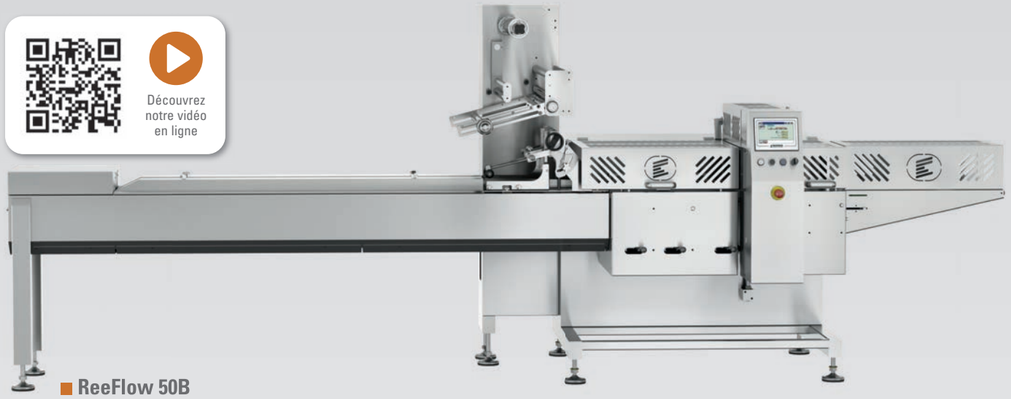


Exemple de mode opératoire

Flowpack

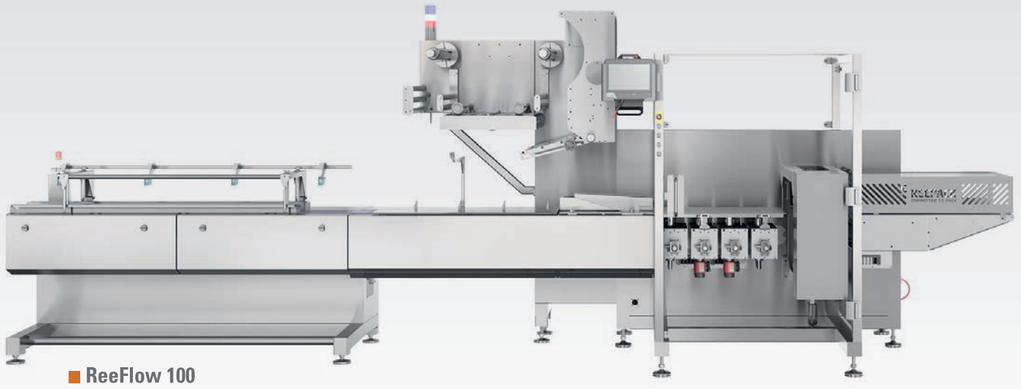


■ eFlow



Découvrez notre vidéo en ligne

■ ReeFlow 50B



■ ReeFlow 100



Découvrez notre vidéo en ligne

■ ReeFlow 200T



■ Clippeuse MOD. DANUBE

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Ensacheuse automatique MOD. IMA-100

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Clippeuse MOD. CP-40PP

Découvrez notre vidéo en ligne



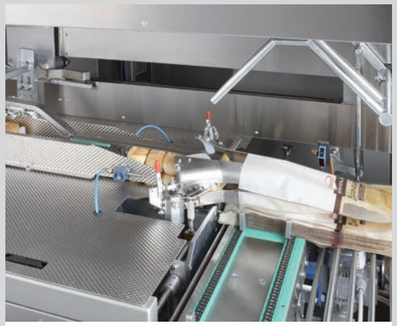
■ Clippeuse MOD. CP-AUT

Emballage Catalogue Complet Scannez-moi

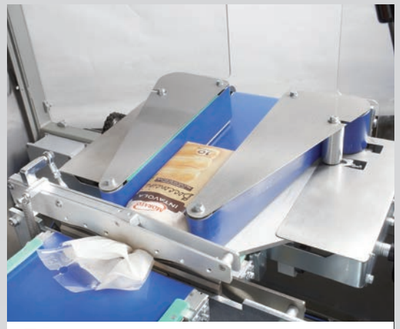
Plus de détails



■ MOD. IMA-35/50 Ensacheuse automatique



■ Ensacheuse



■ Fermeture sachet par clip



■ Emballeuse multiproduits



■ Unité de clipsage



■ MOD. IMA-100 Ensacheuse automatique



Découvrez notre vidéo en ligne

■ L'emballage Collectivités : le "Bulk Pack"

Exemples d'applications



Données techniques

	eFlow	ReeFlow 50 / 50 W	ReeFlow 50 B	ReeFlow 100 HS (High Speed)	ReeFlow 100 W
Matériaux	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Système d'alimentation	Convoyeur à ergots	Convoyeur à ergots	Convoyeur à ergots	Convoyeur à ergots	Convoyeur à ergots
Position de montage du film	Haute	Haute	Basse	Haute	Haute
Largeur max. du film (mm)	500	650 / 800	650 / 800	450 / 650	800
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	350	400	400	400	400
Poids max. du rouleau de film (kg)	40	40	40	40	40
Emplacement des rouleaux de soudures	Bas	Bas	Haut	Bas	Bas
Disposition des rouleaux de soudures	C - H - F	C - H - F	C - H - C	C - H - H - F	C - H - F
Soudure & Système de découpe	Rotatif	Rotatif	Rotatif	Rotatif	Rotatif
Longueur des barres de soudure (mm)	250	350	250	250	350
Hauteur max. des produits (mm)	125	85 / 125	125	110	140
Convoyeur de sortie	Motorisé	Motorisé	Motorisé	Motorisé	Motorisé
Vitesse max. du film (m/min)	25	40	40	75	60
Nbre max. de pièces/min	180	200 / 250	150	750	200
Motorisation	3 axes Stepless + 1 AC	3 axes en continu + 2 AC	4 axes en continu + 2 AC	5 axes brushless	4 axes brushless
Panneau de contrôle	Écran tactile 7"	Écran tactile 7"	Écran tactile 7"	Écran tactile 10"	Écran tactile 10"
Tension	400 V 3 / N / PE 50 Hz	400 V 3/N/PE 50/60 Hz	400V 3/N/PE 50/60 Hz	400V 3/N/PE 50/60 Hz	400V 3/N/PE 50/60 Hz
Dimensions L x P x H (mm)	3 970 x 1 027 x 1 685	4 370 x 1 460 x 1 850	4 370 x 1 460 x 1 850	4 370 x 1 460 x 1 850	4 370 x 1 460 x 1 850
OPTIONS					
Autres longueurs de barres de soudure (mm)	400	250 - 400	350	Personnalisée	400
Autre hauteur de produits (mm)	200	125 / 85	X	X	200

	ReeFlow 200 T / TW / B / BW	ReeFlow 300 T / 300 B
Matériaux	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Position de montage du film	Haute	Haute
Position de soudure longitudinale	Basse	Basse
Système de soudure transversal	Longue durée	Longue durée
Longueur du convoyeur de sortie (mm)	900	900
Longueur sacs (mm)	X	X
Largeur sacs (mm)	X	X
Largeur du film (mm)	650	800 / 1 000
Hauteur produit max. (mm)	160 / 180	200
Largeur de soudure (mm)	250 / 400	250 / 400
Largeur soudure longitudinale (mm)	X	X
Largeur soudure transversale (mm)	X	X
Panneau de contrôle	Écran tactile 10"	Écran tactile 10"
Consommation électrique (kW)	22,7	22,7
Tension	400 V 3/N/PE 50/60 Hz	400 V 3/N/PE 50/60 Hz
Air comprimé	6 bar - 200 l/min	6 bar - 200 l/min
Dimensions L x P x H (mm)	5 400 x 1 400 x 1 800	5 400 x 1 400 x 1 800

	Mod. IMA-100	Mod. IMA 200
Production	40 - 42 pce / min	55 - 60 pce / min
Largeur max. du produit (mm)	200	200
Longueur max. du produit (mm)	400	400
Hauteur max. du produit (mm)	150	150
Puissance (kW)	7	8
Dim. L x P x H (mm) - Poids	4 500 x 1 900 x 2 253 - 2 200 kg	4 500 x 1 900 x 2 253 - 2 500 kg
OPTIONS		
Prévu pour intégration en ligne	Oui	Oui
Tête de fermeture pour clip en ligne	Oui	Oui
Marqueur sur clip	Oui	Oui
Tapis de sortie à 90° prévu pour tête de fermeture autre que clip	Oui	Oui
Bras pousseur double pour introduction des produits	Oui	–
Mâchoire de soudure pour sceller la partie supérieure du sachet	Oui	–

	Mod. CP-65	Mod. CP-40PP
Production	55 - 60 clips / min	40 clips / min
Mode de la clippeuse	En continu	Pas à Pas
Largeur max. du produit (mm)	200	200
Longueur max. du produit (mm)	400	350
Hauteur max. du produit (mm)	130	150
Puissance (kW)	1,5	1,5
Dimensions L x P x H (mm) - Poids	2 861 x 2 070 x 1 620 - 550 kg	2 840 x 1 086 x 1 382 - 550 kg
OPTIONS		
Unité d'impression date sur clip	Oui	Acier inoxydable
Groupe brosses	Oui	Haute
Version Gauche-Droite	Oui	Basse
Déchargement en ligne ou à 90°	Oui	Longue durée
Tête pour clip en ligne	–	900
Magasin de sachets automatique	–	X

	Mod. Bulk-Packer	Mod. Bulk-Packer XL
Production	18 - 22 pce / min	18 - 22 pce / min
Largeur max. du produit (mm)	750	1000
Longueur max. du produit (mm)	-	-
Hauteur max. du produit (mm)	80	80
Puissance (kW)	21	24
Dimensions L x P x H (mm) - Poids	1 200 x 1 800 x 2 600 - 1 700 kg	1 200 x 1 800 x 2 600 - 1 900 kg
OPTIONS		
Prévu pour intégration en ligne	Oui	Oui
Changement automatique du film	Oui	Oui
Insertion d'une imprimante	Oui	Oui

Exemples d'applications



Plus d'infos dans notre catalogue Emballage

Catalogue Emballage Complet Scannez-moi

Machines sous-vide



Gamme simple cloche “M2”



Gamme simple cloche “M7”

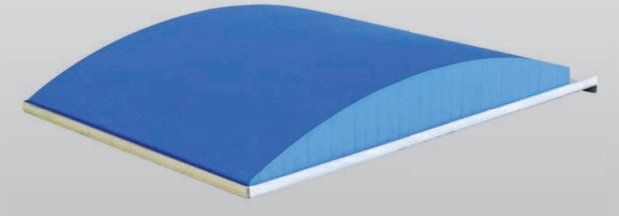


Gamme double cloche “D1”

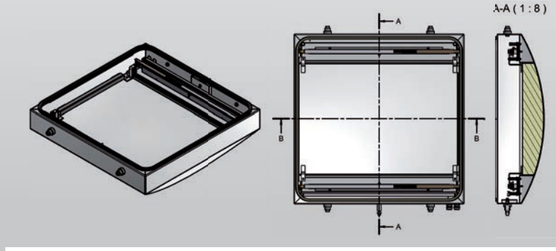
LES + PRODUIT

- Mobile grâce à leurs roulettes
- Couvercle transparent
- Cuve inox et emboutie (sauf M7 M8)
- Options évolutives
- Qualité industrielle

Plus en détails



Plaque de compensation couvercle



Schémas

Plus en détails



M2 SS · M4 L · M4 SS · M5 LL · M5 SS · M5 SL · M5 SLS

M6 LL · M6 SS · M6 SL · M6 SLS

D1 LL · D3 LL · D3 SLSL · D4 LL · D4 SLSL

Données techniques

Données techniques	M2	M4	M5	M6	D1	D3	D4
Matériaux	Cuve inox & couvercle transparent	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Mode de soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure	Double soudure
Dimensions chambre L x P x H (mm) et disposition des soudures	SS : 500 x 500 x 220	L : 505 x 620 x 200 SS : 520 x 545 x 200	LL : 540 x 820 x 200 SS : 620 x 745 x 200 SL : 605 x 805 x 200 SLS : 605 x 745 x 200	LL : 540 x 1 020 x 200 SS : 620 x 945 x 200 SL : 605 x 1 005 x 200 SLS : 605 x 945 x 200	2 LL : 520 x 620 x 230	2 LL : 700 x 820 x 250 2 SLSL : 700 x 705 x 250	2 LL : 870 x 920 x 300 2 SLSL : 870 x 805 x 300
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	710 x 780 x 1 040 137 kg	740 x 760 x 1 130 192 kg	940 x 870 x 1 040 228 kg	1 180 x 860 x 1 140 360 kg	1 440 x 920 x 1 205 425 kg	1 865 x 1 100 x 1 230 600 kg	2 050 x 1 275 x 1 245 720 kg
Tension standard	230 V - Mono – 50 Hz / 400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz	400 V - Tri - 50 Hz
Interface	10 programmes	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)	10 programmes (marinade, viande rouge, …)
Débit - Puissance pompe stand.	40 m³/h - 3,3 kW	40 m³/h - 3,5 kW	63 m³/h - 3,3 kW	100 m³/h - 3,5 kW	63 m³/h - 3,5 kW	160 m³/h - 6,2 kW	160 m³/h - 9,7 kW

Exemples d’applications



Exemples d’applications de conditionnement sous-atmosphère

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

Catalogue Emballage Complet Scannez-moi

Operculeuses semi-automatiques



■ ReeTray 20

Découvrez notre vidéo en ligne

LES + PRODUIT

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



■ ReeTray 30



■ Rotarius

LES + PRODUIT

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



■ Plateau rotatif



■ Support film



■ Changement d'outil facile et rapide



■ Capot de protection



■ Enrouleur du squelette



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ Conditionnement Skin sur carton plat



■ Conditionnement Skin

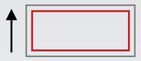


■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ Conditionnement et application Skin

Plus en détails



Max. 360 x 270 - H max. 100



Max. 360 x 135 - H max. 100



Max. 180 x 270 - H max. 100

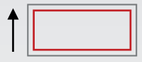


Max. 180 x 130 - H max. 100



Max. 110 x 270 - H max. 100

■ Formats et disposition des barquettes pour ReeTray 20



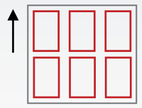
Max. 430 x 305[1]
H max. 95



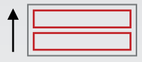
Max. 205 x 305[1]
H max. 95



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



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



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



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



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



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

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

■ Formats et disposition des barquettes pour ReeTray 30

Données techniques

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

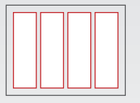
Plus en détails



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



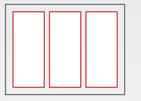
Max. 406 x 82
H max. 100
H max. Skin 40



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



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



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



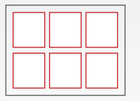
Max. 190 x 82
H max. 100
H max. Skin 40



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



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



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

■ Formats et disposition des barquettes pour Rotarius

Données techniques

	ROTARIUS
Interface de commande	Écran tactile de 7"
Branchement électrique	3 x 230 / 400 V / N / PE 50 / 60 Hz
Air comprimé (bar)	Minimum 6
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 3")
Hauteur barquettes (mm)	Jusqu'à 100
Hauteur barquettes Skin (mm)	Jusqu'à 40
Hauteur produits dépassant (Skin) (mm)	Jusqu'à 25 (selon la surface de thermoformage)
Cadence max. selon configuration	4 - 8 cycles / min
Encombrement (m^2)	1,6
Dimensions ext. L x P x H (mm) - Poids	1 228 x 700 x 1 272 - 450 kg



■ Tableau de commande



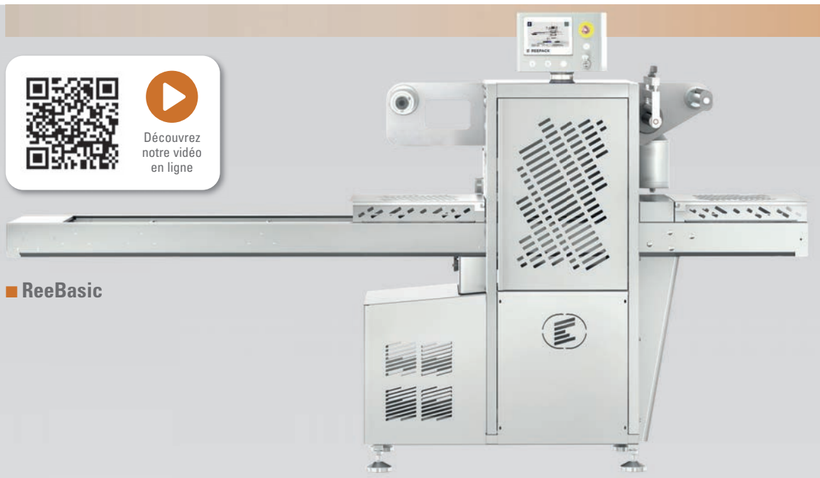
■ Process Skin

Plus d'infos dans notre catalogue Emballage

Emballage Catalogue Complet
Scannez-moi

Operculeuses automatiques

Découvrez notre vidéo en ligne



■ ReeBasic

■ 1.1 — Max. 270 x 365 H max. 100

■ 2.1 — Max. 270 x 180 H max. 100

■ 3.1 — Max. 270 x 113 H max. 100

■ Formats et disposition des barquettes pour ReeBasic

Découvrez notre vidéo en ligne



■ ReeEco

■ 1.1 — Max. 270 x 385 H max. 100

■ 2.1 — Max. 270 x 190 H max. 100

■ 3.1 — Max. 270 x 120 H max. 100

■ 4.1 — Max. 270 x 90 H max. 100

■ Formats et disposition des barquettes pour ReeEco

Découvrez notre vidéo en ligne



■ ReeMatic 150

■ 1.1 — Max. 350 x 460 H max. 130

■ 2.1 — Max. 350 x 227 H max. 130

■ 3.1 — Max. 350 x 145 H max. 130

■ 4.1 — Max. 350 x 104 H max. 130

■ Formats et disposition des barquettes pour ReeMatic 150

LES + PRODUIT

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



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ Conditionnement Skin sur carton plat



■ Conditionnement Skin

Découvrez notre vidéo en ligne



■ ReeMaster 700

Nombreuses options disponibles. Plus d'infos dans notre catalogue Emballage

Emballage Catalogue Complet Scannez-moi



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ Conditionnement Skin sur carton plat



■ Conditionnement Skin

LES + PRODUIT

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

Données techniques

	ReeMaster 500	ReeMaster 700	ReeMaster 900	ReeMaster 1100	ReeMaster 1300
Matériaux	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Nombre de cycles/min	8 à 20	Jusqu'à 20	Jusqu'à 20	Jusqu'à 20	Jusqu'à 20
Haut. du convoyeur d'alimentation (mm)	920-980	920-980	920-980	920-980	920-980
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	Selon configuration machine	Selon configuration machine	Selon configuration machine	Selon configuration machine	Selon configuration machine
Diamètre int. du mandrin (mm)	76	76	76	76	76
Type de mouvement	Servocommande	Servocommande	Servocommande	Servocommande	Servocommande
Panneau de contrôle	Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile
Pompe à vide (m³/h)	200 - 300 - 600	300 - 300+300	300 - 300+300 - roots	300 - 300+300 - roots	300 - 300+300 - roots
Tension	3 / N / PE 400 V AC-50 Hz	3 / N / PE 400 V AC-50 Hz	3 / N / PE 400 V AC-50 Hz	3 / N / PE 400 V AC-50 Hz	3 / N / PE 400 V AC-50 Hz
Consommation électrique	Max. 20 kW	Max. 20 kW	Max. 25 kW	Max. 25 kW	Max. 30 kW
Air comprimé (bar)	Max. 6	Max. 8	Max. 10	Max. 12	Max. 14,5
Dimensions ext. L x P x H (mm)	3590 x 890 x 2170	4190 x 890 x 2170	4880 x 890 x 2170	5390 x 890 x 2170	5990 x 890 x 2170
OPTIONS					
Pack Skin (VSP)	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Photocellule pour film imprimé	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Filtre liquides et poudres	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Support pour imprimante sur film	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Dépileur de barquettes autonome	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Convoyeurs de barquettes (charg. & décharg.)	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Dépileur de barquettes automatique	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Couvercle	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Remplissage automatique du produit	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Appareil de mesure	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Impression / Étiquettes	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Extension du tapis d'alimentation	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Convoyeur de sortie automatique	De série	De série	De série	De série	De série
Convoyeur à une voie	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Couvercle	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Unité vibrante	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Connexion à une pompe à vide centralisée	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

Thermoformeuses

LES + PRODUIT

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

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Thermoformeuses Maximus

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Thermoformeuse modulable
Gamme Optimus OL et SE



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

Découvrez notre vidéo en ligne

Découvrez notre vidéo en ligne

Exemples d'applications









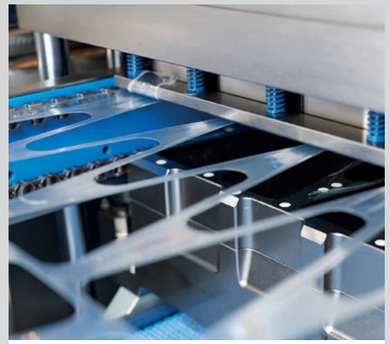
Plus en détails



■ Interface de commande sur bras mobile



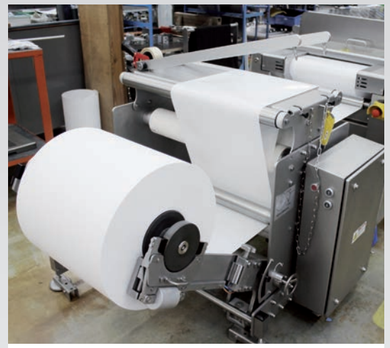
■ Zone de chargement adaptée



■ Découpe contour



■ Transfert thermique



■ Dérouleur de bobine de film Jumbo (option)



■ Réaligneur

Données techniques

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

Plus d'infos dans notre catalogue Emballage

Emballage Catalogue Complet Scannez-moi

ageniaa
MATÉRIELS & SOLUTIONS POUR LA BVP

CONTRAT DE MAINTENANCE

Vous souhaitez parfaitement maîtriser votre budget maintenance ?

Nous proposons 4 solutions avantageuses :

FORFAIT N°1

"Audit technique"
Comprend l'analyse de l'état de votre équipement ainsi qu'un rapport complet sur les travaux à effectuer et un devis de pièces détachées.

FORFAIT N°2

"Maintenance préventive"
Comprend l'ensemble des révisions prévues par le constructeur (M.O, déplacement et frais de séjour, hors pièces détachées).

FORFAIT N°3

"Maintenance curative"
Comprend les améliorations prévues par le constructeur à la suite de pannes récurrentes ou pour augmenter la durée de vie de votre équipement.

FORFAIT N°4

"Full option maintenance"
Comprend le forfait maintenance préventive et maintenance curative.

Interrogez notre service après-vente pour une offre personnalisée au 02 31 70 39 39 ou par email à l'adresse contact@jvageniaa.fr

Retrouvez-nous sur LinkedIn, viadeo, Facebook et Twitter

ageniaa
MATÉRIELS & SOLUTIONS POUR LA BVP

CONTRAT DE LOCATION

Un surcroît de travail ?
Un besoin saisonnier ?
Un nouveau marché à tester ?
Un nouveau produit à lancer ?
Une panne de matériel ?
Un impondérable ?

Nous vous proposons la location du matériel dont vous avez besoin selon des

FORMULES SOUPLES ET PERSONNALISÉES :

- **Durées variables**
- **Conditions financières très avantageuses**

Nous proposons du matériel à la vente ou à la location.

Interrogez notre service après-vente pour une offre personnalisée au 02 31 70 39 39 ou par email à l'adresse contact@jvageniaa.fr

Retrouvez-nous sur LinkedIn, viadeo, Facebook et Twitter

JV ageniaa

MATÉRIELS & SOLUTIONS POUR LA BVP



L'innovation à vos côtés

JV AGENIAA
Parc d'activités Normandika
544 avenue des Digues
14123 FLEURY-SUR-ORNE
Tél. +33 (0)2 31 70 39 39
contact@jvageniaa.fr
www.jvageniaa.com

www.andromaque.com +33 (0)3 88 35 99 00