Operculeuses



■ ReeTray 20 VGM (mobile)



■ Operculeuse Rotarius

Découvrez notre vidéo en ligne

+ EN DÉTAILS



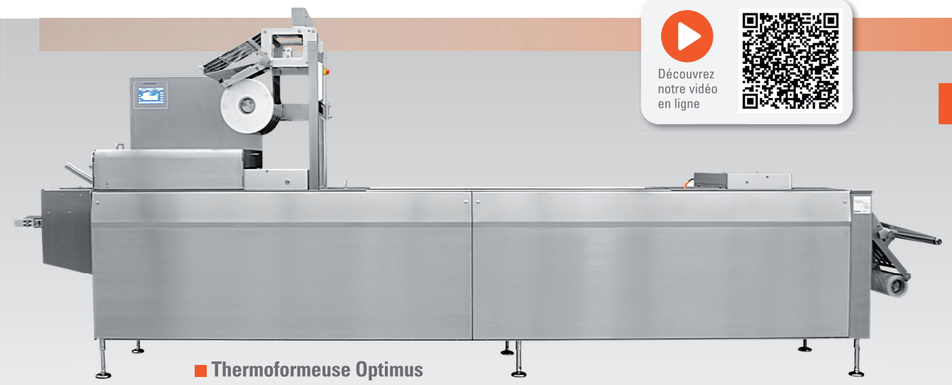
■ Plateau tournant à 360°



■ Conditionnement Skin

Références	Modèle	Type	Fonctions	Formats barquette (mm)	Cadence (cycles/min)	Pompe à vide (m^3/h)	Bobine Diam. (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm)
ReeTray 20 VGT	Sur table	Automatique 100 % électrique	Soudure, sous vide, réinjection de gaz	H Jusqu'à 100 360 x 270	Jusqu'à 3	20	230	560 x 880 x 630
ReeTray 20 VGM	Sur roues				Jusqu'à 4	40		560 x 1 000 x 1 430
Rotarius	Sur pieds	Semi automatique à air comprimé (6 bars)	Soudure, sous vide, réinjection de gaz, Skin	H Jusqu'à 100 Barquette Skin > 40	4 - 8	63 ou 250	Jusqu'à 300	1 284 x 1 200 x 1 272
BARQ'150		Manuelle	Soudure	195 x 140 140 x 96	2	–	200	490 x 210 x 230
BARQ'400 E		Semi automatique électrique		420 x 295 H 150	10		250	650 x 750 x 570
BARQ'OVG20		Pneumatique	Mise sous vide avec réinjection de gaz	340 x 270 H 100	2	20	220	450 x 800 x 1 290
BARQ'OVG220	Sur roues			360 x 280 H 115			250	600 x 900 x 1 270

Thermoformeuses



■ Thermoformeuse Optimus

Découvrez notre vidéo en ligne

+ EN DÉTAILS



■ Produit dépassant jusqu'à 55 mm sur modèle Easyskin

Modèles	Longueur châssis (m)	Pas d'avance (mm)	Profondeur de thermoformage (mm)	Laize du film (mm)	Bobine film inf. / sup.	Types de films	Interface de commande	Système de thermoformage	Système de refroidissement*	Évacuation des produits	Découpe transversale	Applications	Cadence max. selon config. du matériel	Branchement électrique	Air comprimé * (bar)
Optimus	2,50 - 3 - 3,50 - 4 - 4,50 - 5,50	150 à 400	Jusqu'à 110	320 à 460	Ø 400 mm / Ø 300 mm avec mandrin Ø de 76 mm	Souple ou Semi-rigide (jusqu'à 500 µ)	Écran tactile 10"	RAPIDAIR SYSTEM® (Air Comprimé*)	Eau en circuit fermé (option)	Convoyeur gravitaire ou motorisé	Va-et-vient, guillotine, poinçon, etc.	Sous-vide, sous-atmos., sous-vide rétractable (shrink), skin-pack, VARIOSTEAM…	Jusqu'à 13 cycles/min	3 x 230/400 V/N/PE 50/60 Hz	Min. 6
Optimus Easyskin	De 5 à 8,5	150 à 520								Convoyeur motorisé	Par poinçon et guillotine	Sous-vide, sous atmosphère et skin-pack	Jusqu'à 8 cycles/min		

*Consommation dépendante de la configuration finale du matériel (équipements et débit).

Lave-batteries



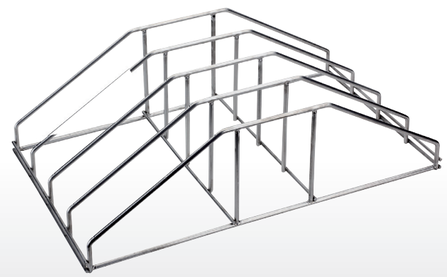
■ Équipement optionnel : panier inox



■ Lave-batterie LU 75



■ Lave-batterie LU 130



■ Équipement optionnel : supplément pour plateaux

Références	Dimensions du panier (mm)	Contenance cuve (l)	Hauteur utile (mm)	Cycles	Consommation eau/cycle (l)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
LU 60	600 x 630	60	650	3 (120" / 240" / 360")	5	742	852	1 840	168
LU 61 H	630 x 550		820		7	675	803	2 015	150
LU 75	780 x 700	80	650		6	922	932	1 840	196
LU 130	1 350 x 700	150	680	3 (180" / 360" / 540")	14	1 520	890	1 760	220

Mobilier

MEUBLES EN INOX

- Tables de préparation
- Tables de découpe
- Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes
- Environnement laverie
- Lave-mains et accessoires
- Pupitres, dessertes et chariots
- Étagères et rayonnages
- Meubles bas
- Armoires de rangement
- Armoires vestiaires et accessoires



Meuble bas central avec rangement



Chariot avec plusieurs étagères



Plonge sur pieds carrés avec étagère



Table de découpe



Rayonnage avec étagères à clayettes

BILLOTS EN BOIS



Billot îlot en charme ou hêtre massif



Billot rond diamètre 70 cm, hauteur 90 mm avec porte, tiroir et porte-couteau

Nombreux types de produits, toutes dimensions disponibles.
Plus d'informations sur simple demande.

Consommables

+ DE 5 000 RÉFÉRENCES

- Équipement de protection individuelle
- Ustensiles de cuisine
- Vaisselles
- Boîtes et barquettes aluminium
- Films alimentaires
- Papiers d'emballage et dévidoirs…



Emballage alimentaire



Coutellerie de boucher



Boîtes et barquettes plastiques



Ficelles, filets



Bottes de sécurité



Sacs sous-vide, sacs et sachets

Nombreux types de produits, toutes dimensions disponibles.
Plus d'informations sur simple demande.

Étude de votre projet en 3D

Nos experts vous accompagnent



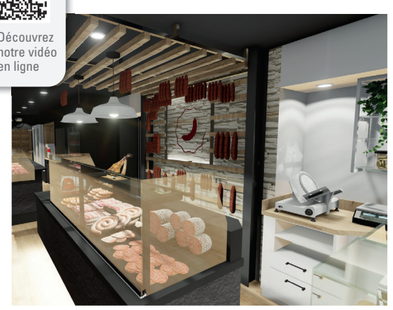




Découvrez notre vidéo en ligne







Découvrez notre vidéo en ligne

De la supervision en plans 3D de vos espaces labo et boutique jusqu'à leur construction, en passant par l'équipement de ces derniers, nos équipes sont à votre écoute et assurent un suivi complet de vos projets.

Agencements magasins

Boulangeries, boucheries, charcuteries, épiceries fines









Découvrez notre vidéo en ligne







Toute demande est réalisable.
Plus d'informations sur simple demande.

Pétrins à bras plongeant, à axe oblique et à spirale



■ Pétrin à spirale ASM EVO



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Pétrin à bras plongeants IBT

+ EN DÉTAILS



■ Spirale ASM EVO



■ Bras plongeants IBT



■ Axe oblique AO



■ Axe oblique AO



■ Pied anti-dérapant, réglable en hauteur

Références	Type de pétrin	Capacités (min./max.)			Volume cuve (l)	Pourcentage minimum eau/farine (%)	Vitesses axes de mélange (rpm)	Vitesses cuve (rpm)	Puissance moteur (kW) 1re/2e vitesse	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
		Pâte (kg)	Farine (kg)	Eau (l)						Largeur	Profondeur	Hauteur	
ASM EVO 60	À spirale	5/60	3/38	2/22	100	50	93/184	10,5/21	2,35/3,25	635	1 040	1 360	300
ASM EVO 80		8/80	5/50	3/30	135		98/194	10/20	2,9/5,3	745	1 190	1 415	390
ASM EVO 100		8/100	5/62	3/38	155								395
ASM EVO 130		10/130	6/80	4/50	205			9,5/19	3,6/6,3	845	1 275	1 470	460
ASM EVO 160		10/160	6/100	4/60	260		92/182	9/18	4,6/7,4	945	1 460	1 500	650
ASM EVO 200		10/200	6/125	4/75	285								
ASM EVO 250		15/250	9/150	6/100	380		92/183		5,4/8,6	1 045	1 565		680
IBT 50	À bras plongeants	5/45	3/28	2/17	70	55	37/55	7/11	1,5/2,2	750	770	1 380	380
IBT 100		8/90	5/56	3/34	150		31/62	6/12	3/4,4	860	1 000	1 650	610
IBT 130		10/130	6/80	4/50	200					910	1 110	1 700	640
IBT 150		10/150	6/90	4/60	230								655
IBT.E 130		10/130	6/80	4/50	200			5,5/11	3,9/5,7	980	1 320	1 800	830
IBT.E 150		10/150	6/90	4/60	230								845
AO 170	À axe oblique	25/80	15/50	10/30	170	55	47/70	–	3,7/5,2	930	1 190	1 150	420
AO 230		35/120	22/75	13/45	230					1 000	1 330	1 215	450
AO 330		50/180	32/110	18/70	330					1 070	1 390		490
AO 440		45/240	26/150	18/90	440				4,6/6,9	1 170	1 550	1 405	710
AO RB 230		35/120	22/75	13/45	230	50			3,7/5,2	1 550	1 480	1 340	850
AO RB 330		50/180	32/110	18/70	330					1 633			890
AO RB 440		45/240	26/150	18/90	440				4,6/6,9	1 730	1 650	1 530	1 150
AO RS 230		35/120	22/75	13/45	230				3,7/5,2	1 550	1 480	1 340	1 050
AO RS 330		50/180	32/110	18/70	330					1 633			1 100
AO RS 440		45/240	26/150	18/90	440				4,6/6,9	1 730	1 650	1 530	1 320

Batteurs mélangeurs

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Batteur mélangeur K40



■ Batteur mélangeur KEVO60

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Batteur mélangeur K160
avec élévateur de cuve électrique

Références	Capacité du bol (l)	Vitesse (m/min)	Puissance (kW)	Connection électrique	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
K40	40	100 - 550	2,2	400/50/3	605	925	1 330	210
K60	60		3		695	980	1 400	250
K80	80	90 - 450	4,5		860	1 100	1 740	505
K100	100						1 840	530
K130	130	75 - 280	6		975	1 350	2 050	770
K160	160							800
KEVO40	40	100 - 550	2,2		600	895	1 300	210
KEVO60	60		3		685	945	1 400	250
KEVO80	80							575

Groupes automatiques

Découvrez notre vidéo en ligne

LES + PRODUIT

- Lampe germicide
- Extracteurs
- Tapis de déchargement extérieur
- Bouleuse réglable
- Tapis d'évacuation rétractable
- By-pass (option)
- Tapis d'évacuation long rétractable (option)



■ Groupe automatique

Laminoirs

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Laminoir à poser sur table**



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Laminoir sur socle RONDOMAT**

Gammes	Modèles	Taille pâtons (kg)	Poids pâtons (kg maxi)	Capacité (kg/h)	Largeur des tapis (mm)	Longueur des tables (mm)	Long. des cylindres (mm)	Écartement des cylindres (mm)	Vitesse du tapis de décharge (cm/s)	Dimensions en position ouverte (mm)			Dimensions laminoir fermé (mm)			Poids (kg)
										Long.	Larg.	Hauteur	Long.	Larg.	Hauteur	
Econom 4000*	Mécaniques	3-4	4	20-50	475	1550-2050	500	0,3-30	50	2500	1045	915	1550	1045	1720	80 modèles sur table 145 modèles sur socle
Rondomat 4000		7-10	6	50-100	640	2300-3330	660	0,3-45	80	3620	1330		2670	1330	1720 (SSO 6404) - 1900 (SSO 6405) - 2130 (SSO 6407)	260-275
Automat 2000		8-12	8	75-150		2720-3320			60	3800	1215	910	3200	1215	2030 (SSO 685 et SSO 687)	235-240
Rondostar 5000	Électroniques		10	150-200		3042/SSH 6705 3670/SSH 6707	0,2-45		85	3670	1260	922	2950	1260	1894 (SSH 6705) - 2126 (SSH 6707)	285-390
Compas 4.0		15-20	16	600-800	715	3848	0,2-55	0,2-65	10-130	4450	1400	934	3270	1400	1868	370-435

* Modèle sur table.

Diviseuses, Façonneuses, Repose-pâtons

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Diviseuse-formeuse automatique**



■ **Façonneuse verticale**



■ **Repose-pâtons**

Fours de Boulangerie

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Four à chariots rotatifs**

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Four à sole fixe**

Conservateurs, Tours réfrigérés



■ **Conservateur Positif P58**
Pour plaques 400 x 600
De 2 à 8 portes
Température de +2 à +10 °C ventilé



■ **Armoire de fermentation 600 x 900**
Pour filets de cuisson ou
couches automatiques 600 x 900
Température de -10 à +35 °C



■ **Tour réfrigéré non démontable**
Pour plaques 400 x 600
De 2 à 5 portes
Température +2 à +10 °C

Plusieurs combinaisons disponibles. Plus d'informations sur simple demande.



3 Showrooms - 2000 m²

Issue d'une forte expérience dans son secteur d'activité, ADP fournit les métiers de la boucherie, la charcuterie, les traiteurs, les salaisonniers et les laboratoires de transformation.

- **Nous proposons un panel de services complets et adaptés aux attentes des professionnels du secteur.**
- **Nous sommes à même de vous accompagner dans l'agencement de vos magasins et ateliers de production sur les équipements et matériels nécessaires.**
- **Nous vous proposons de faire dessiner par un partenaire les plans de votre laboratoire aux normes CE.**

CONSEIL
Nos équipes, nos moyens et notre expérience à votre service

Occasions

OCCASIONS
révisées et garanties

- **Nous proposons des matériels d'occasion révisés dans nos ateliers. Ils sont en parfait état de fonctionnement et bénéficient d'une garantie.**

Service Après-Vente

NOS ENGAGEMENTS

Notre **SERVICE APRÈS-VENTE** assure la prise en charge de l'installation, la mise en route, l'entretien, les dépannages et la réparation du matériel. Nous accompagnons la vie d'un équipement de production, assurant l'assistance technique et la fourniture de pièces détachées.
Ainsi, nous développons une politique de réparabilité des produits, afin de lutter contre l'obsolescence programmée, dont les coûts économiques et environnementaux sont élevés.

VOTRE APPAREIL EST EN PANNE

Afin de minimiser la perte de production lors d'une panne de votre matériel, nous mettons à votre disposition une machine adaptée à vos besoins le temps de la remise en état (selon disponibilité).



SERVICE APRÈS-VENTE
d'experts



VENEZ…

- **Découvrir nos nouveautés**
- **Tester nos machines**
- **Et vous informer sur tout le matériel nécessaire à votre activité !**

www.adp-materiels.com | **Plus de références disponibles sur simple demande**

Un spécialiste pour chaque projet

Boucherie, Charcuterie, Traiteur,
Plats cuisinés, Produits Végan, Fromages, Pet food…

Boulangerie, Viennoiserie,
Pâtisserie, Biscuiterie, Confiserie, Traiteur…

Industriels & semi-industriels





Artisans, TPE et GMS, Ateliers de transformation à la ferme



VOS partenaires uniques pour l'ensemble de votre production

MÉTIERS DE LA VIANDE

Nous contacter

ADP Normandie
JULIENNE Équipement
2, rue James Joule
14120 MONDEVILLE
Tél. + 33 (0)2 31 34 42 32
contact@adp-normandie.fr

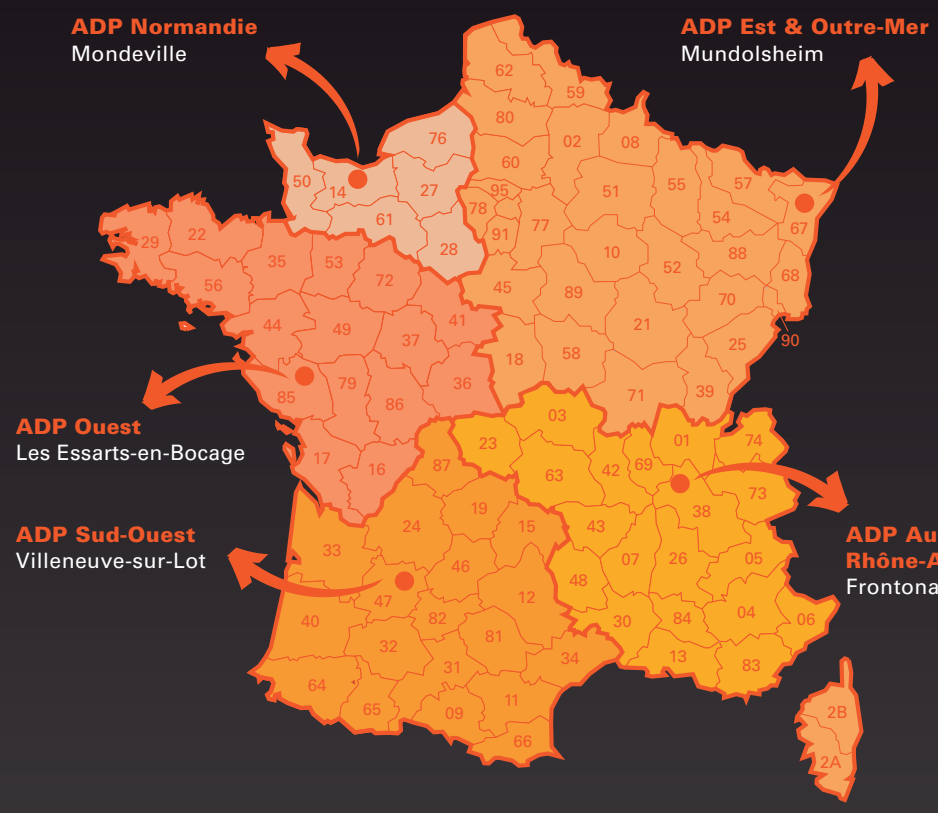
ADP Ouest
6 bis, rue du Pont Bonneau
ZI La Belle Entrée Sud
85140 LES ESSARTS-EN-BOCAGE
Tél. + 33 (0)2 51 31 21 51
contact@adp-ouest.fr

ADP Sud-Ouest
336, avenue du Général de Gaulle
47300 VILLENEUVE-SUR-LOT
Tél. + 33 (0)5 53 75 37 44
contact@adp-sudouest.fr

ADP Auvergne Rhône-Alpes
TRAPEAU
4, zone artisanale 4 Vies
38290 FRONTONAS
Tél. + 33 (0)4 74 90 23 07
contact@adp-rhonealpes.fr

ADP Est & Outre-Mer
18, rue Desaix
67450 MUNDOLSHEIM
(France)
Tél. + 33 (0)3 88 20 99 16
contact@adp-estetoutremer.fr

www.adp-materiels.com



■ **Les départements orangés sur la carte correspondent aux zones d'intervention de notre SAV.**

Découvrez notre activité en images en scannant ce QR code

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