



VOTRE partenaire unique
pour l'ensemble
de votre production

CATALOGUE DES MATÉRIELS
POUR LES MÉTIERS DE LA VIANDE

Retrouvez l'Expertise du réseau ADP :



VOTRE PARTENAIRE UNIQUE pour l'ensemble de votre production

PARMI NOS FIDÈLES PARTENAIRES



SOMMAIRE

Découpe	
Éplucheuses à viande	2
Découenneuses	2
Scies	3
Trancheurs à côtelettes	3
Préparation	
Cutters	4
Hachoirs	5
Hachoirs / Mélangeurs automatiques	5
Mélangeurs	6
Mélangeurs / Barattes sous-vide	7
Injecteurs / Pompes à saler	8
Cubeuses & Lardonneuses	9
Combinés Cutter & Coupe-légumes	10
Cutters	11
Mixers plongeants	11
Poussage	
Poussoirs sous-vide	12
Poussoirs à piston	13
Clippeuses	13
Étuvage / Fumage / Cuisson	
Cellules d'Étuvage / Fumage / Cuisson	14-15
Cuisson	
Fours	16
iVario	16
Marmites	17
Sauteuses	18
Rôtissoires	18
Fourneaux	19
Tables de brûleurs	19
Fours ventilés	19
Ficelage & Attendrissage	
Ficeleuses	20
Attendrisseurs de viande	20
Steak haché	
Formeuses à steaks	21
Hachoirs réfrigérés	21
Tranchage	
Trancheurs manuels	22
Trancheurs à volant	22
Trancheurs automatiques	23
Séchage & Maturation	
Armoires de Séchage & d'Affinage	24
Armoires de Maturation	24
Ventilation	
Hottes d'extraction	25
Conservation	
Stérilisateurs	26
Sertisseuses	27
Capsuleuses	27
Emballage	
Machines sous-vide	28-29
Operculeuses	30
Thermoformeuses	30
Laverie	
Lave-batteries	31
Mobilier	
Meubles en inox	32
Billots en bois	32
Consommables	
Magasin	
Étude de votre projet en 3D	34
Agencements magasins	35
Matériels de Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie	
Pétrins à bras plongeant, à axe oblique et à spirale	36
Batteurs mélangeurs	37
Groupes automatiques	37
Laminoirs	38
Diviseuses, Façonneuses, Repose-pâtons	38
Fours de Boulangerie	39
Conservateurs, Tours réfrigérés	39

Éplucheuses à viande



■ Éplucheuse à viande manuelle

Références	Utilisation	Largeur coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Besoin en air comprimé	Conso. moyenne air comprimé (l/min)	Détendeur air comprimé	Dispositif de sécurité ICO	Puis. (kW)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
									Largeur	Profondeur	Hauteur	
V 460 N	Artisanale ou industrielle	430	37	6 bars minimum	250	Oui	Opt.	0,75	700	750	970	150
SB 46		460	24	-	-	-	-		531	755	990	

+ EN DÉTAILS



■ Rouleau denté



■ Molette de réglage de l'épaisseur



Découvrez notre vidéo en ligne

Scies



■ Scie sur pieds - Gamme STL



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Scie circulaire SK18 WB



Découvrez notre vidéo en ligne

LES + PRODUIT

- Poignée en inox
- Équilibreur en option
- Profondeur de coupe réglable
- Frein centrifuge breveté pour l'arrêt de la lame

Scies circulaires

Références	Tension	Diamètre lame (mm)	Profondeur de coupe (mm)	Puissance moteur (W)	Régime moteur (tours/min)	Poids (kg)
SK18 WB	42/230 V, 50-60 Hz, monophasée	180	15 - 65	1 020	1 650	6,7
SK23 1800W		230	15 - 75	1 800	1 350	9,8

Scies à poser sur table ou sur pieds

Références	Type de modèle	Diamètre poulie (mm)	Longueur du ruban (mm)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
				Largeur	Profondeur	Hauteur	
ST 200	À poser sur table	200	1 600	540	475	825	57
ST 230		220	1 740	630	540	940	73
ST 270		250	1 985	680	610	1 050	85
ST 320		300	2 340		660	1 200	97
STL 350	Avec pieds (table fixe)	300	2 500	790	745	1 670	155
STL 390		360	2 910	845	930	1 780	190
STL 430		400	3 155	960	1 020	1 840	205
STL 480		450	3 500		1 090	1 950	235

Autres modèles sur simple demande.

Découenneuses

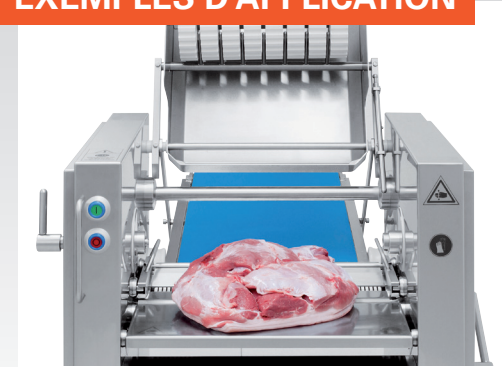


■ Découenneuse CB 435

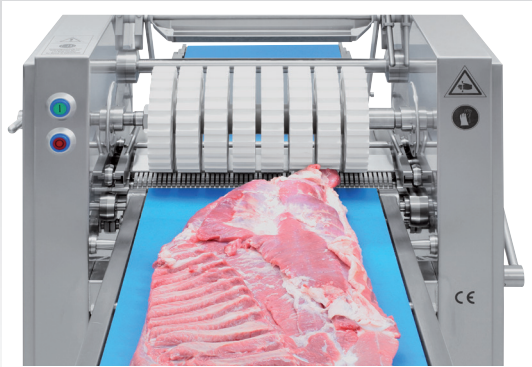
Références	Utilisation	Bâti	Larg. coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Dispositif de sécurité ICO	Tapis d'amenée	Tapis d'évacuation	Tapis d'évacuation couennes	Tapis modulaires	Rouleaux presseurs	Hauteur réglable (mm)	Hauteur de passage max. (mm)	Puis. (kW)	Dimensions machines L x l x H (mm)	Dim. des lames (mm)	Poids (kg)
CB 435	Auto et manuelle	Standard	430	24	Opt.	Oui	Opt.	Non	Opt.	Oui	Non	90	0,75	1 210/1 660** x 800 x 1 190	445 x 20 x 1	225/210***
CB 496											Oui			1 210/1 860** x 800 x 1 190		240/220***
CB 503	Auto	Intégrable*	500	29	Non		Oui	Opt.			Oui	120	1,1	1 860 x 865 x 1 190	510 x 20 x 1	265

* Socle ouvert 4 faces. ** Avec tapis d'évacuation. *** Sans tapis d'évacuation.

EXEMPLES D'APPLICATION



■ Découennage d'une épaule



■ Découennage d'une poitrine



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheur à côtelettes SECT 230



Découvrez notre vidéo en ligne

+ EN DÉTAILS



■ Système de coupe



■ Tunnel de chargement

Références	Mode de fonctionnement	Mode de commande	Débit max. tranches/min	Dim. tunnel de chargement L x l x h (mm)	Épaisseur de coupe avec couteau 1 branche	Avancée de la griffe	Variation de la coupe au cours d'un cycle de coupe	Dimensions extérieures L x P x H (mm)	Poids (kg)			
Sect 200	Discontinu	Manuel par potentiomètres	200 (couteau 1 branche) / 400 (couteau 2 branches)	740 x 200 x 180	De 1 à 33	Continue	Non	2 150 x 950 x 1 245	290			
Sect 230				740 x 230 x 180				2 105 x 970 x 1 320	340			
Sect 230 C								740 x 230 x 180				2 905 x 970 x 1 320

Cutters



Cutter VILLA C30

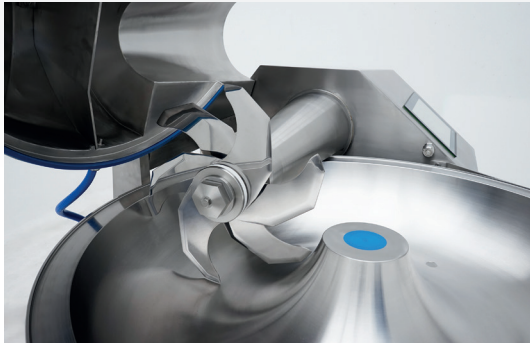
Cutter K55s

Cutter atmosphérique K90

+ EN DÉTAILS



Couteau 3 ou 6 lames



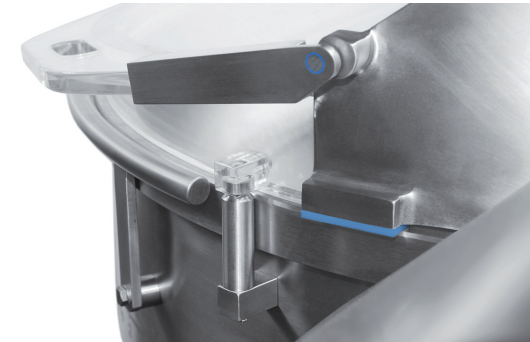
Tête démontable à 6 couteaux



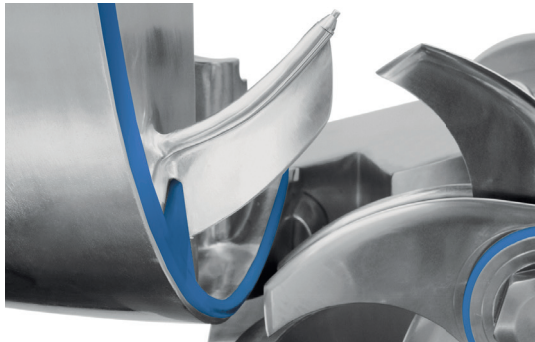
Logiciel de pointe, interactif et complet



Chargeur hydraulique avec bras de déchargement et disque extracteur motorisé (pour K135s)



Capteur de position du couvercle (vitesse des couteaux limitée si couvercle relevé)



Thermomètre intégré au racleur

Références	Puissance moteur (kW)	Nombre de couteaux	Capacité cuve (l)	Quantité de mélange maxi (kg)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)	
					Largeur	Profondeur	Hauteur	Sans vide-cuve	Avec vide-cuve
VILLA C 15	1,8	3 (6 en option)	15	10	830	590	610	120	-
VILLA C 30	3,4		30	22	1030	740	1150	270	
VILLA C 50	6		50	35	1120	950	1200	485	
K15 neo	2,3		15	12	920	630	560	165	
K30 neo	5,6	Tête de 6 couteaux démontable et bagues de compensation pour une utilisation à 3	30	22	1040	770	1120	330	2450
K55s Suprem	16,5		55	40	1560	1360	1210	900	
K95s Suprem	25		95	70	2390	1420	1290	1400	
K135s Suprem	35		135	100	2540	1560	1390	2000	
K200 neo	60	Tête de 6 couteaux	205	160	2230	1670	1490	3000	-
K20	-		20	15	940	780	1150	280	
K40	12		40	30	1220	910	1840	950	
K60	17		60	50	1730	780	1900	1000	
K75	21		75	65	1910	1060	2090	1150	
K90	26		90	80	1970	1140	2030	1300	



Hachoirs



Hachoir sur pieds W114L

Hachoir à angle AD114

+ EN DÉTAILS



Corps de hachage entièrement en acier



Vis d'amenée AD114

Références	Type de modèle	Diamètre plaque (mm)	Capacité (l)	Débit (kg/h)	Puissance moteur (kW)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
W82/22	De table	W82 : Unger H 82, W22: 83	10	300 - 350	1,1	310	600	460	50
W98/32K		W98 : Unger B 98, W32: 100	23	700 - 800	2,2	420	780	610	110
W98/32L	52		560			870	1020	140	
W114K	De table	Unger D 114	23	900 - 1200	3,7	420	820	610	122
W114L	Sur socle		52			560		1020	152
W130			Unger E 130	78	1300 - 1700	5,5	640	1050	1250
WD114	Sur pieds	-	60	1000	6	580	1130	1100	350
AD114			100	1500	9	900	840	1216	530
AE130			130	3000	18	1110	1060	1250	800
AE130/3B			300	3500	18 (2 ^e vitesse)	1204	1623	3050	1100

Hachoirs / Mélangeurs automatiques

LES + PRODUIT

- Fiabilité
- Coupe homogène
- Haut rendement
- Machines ergonomiques facile à utiliser et à déplacer
- Capot de sécurité



DRC HM 45L ST (modèle de table)



DRC HM 45L (modèle sur roues)



DRC HM 100L (modèle sur roues)

+ EN DÉTAILS



Simple ou double coupe



Bras de mélange

Références	Type de modèle	Capacité cuve (l)	Capacité cuve (kg)	Débit théorique (kg/h)	Puissance moteur de hachage	Puissance moteur de mélange	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur*	Hauteur	
DRC HM 45L ST	De table	45	35	600	3 CH/HP 2,2 KW	0,75 CH/HP 0,55 kW	632	828	661	90
DRC HM 45L	Sur socle	100	80	1400	5,5 CH/HP 4 KW	1,5 CH/HP 1,1 KW	621	829	1299	110
DRC HM 100L / 114							775	1290	1440	160

* Capot de protection inclus.

Mélangeurs

Mélangeurs / Barattes sous-vide



■ Mélangeur à viande VILLA M30

■ Mélangeur à viande VILLA M100

■ Mélangeur à viande VILLA M170



■ Mélangeur à viande VILLA M60
avec cuve motorisée et basculante

■ Mélangeur à viande VILLA M125
avec cuve motorisée et basculante



+ EN DÉTAILS

■ Panels de contrôle simples et ergonomiques
intégrant des boutons étanches

Références	Type	Puissance moteur (kW)	Capacité (l)	Dimensions de la cuve (mm)	Vitesse de rotation (tour/min)		Quantité de mélange (kg)	Options	Pression (bar)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
					Bras	Cuve				Largeur	Profondeur	Hauteur	
VILLA M30	Sur table	4 pieds	30	400 x 260	47	—	6 - 15	Bras démontable	0,5 - 4,3	432	663	650	55
VILLA M60CM	Sur socle	2 pieds	60	500 x 300		11	8 - 33	Bras démontable 2 roues directrices à frein à l'avant	0,3 - 4,2	480	707	877	85
VILLA M100		2 roulettes	100	600 x 360		—	10 - 55						
VILLA M125		4 roulettes	125	720 x 350		9	11 - 70						
VILLA M170			170	800 x 380		—	15 - 90						
										846	1046	1132	220

LES + PRODUIT

- La gamme GPA pour les petites et moyennes productions
- La gamme GPM polyvalente pour mélanger et mariner



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Baratte GPA 200

■ Baratte GPA 200
avec couvercle ouvert



■ Mélangeur/Baratte
sous-vide GPM 300

■ Mélangeur/Baratte
sous-vide GPM 300 ouvert

Références	Type	Capacité (l)	Degré de remplissage en % (selon le produit)	Puissance moteur (kW)	Applications	Dimensions machines (mm)		
						Largeur	Profondeur	Hauteur
GPA 100	Baratte	100	70	0,6	Porc / Bœuf / Volaille / Poisson	1 220	1 000	1 400
GPA 200		200		2,5		2 160	1 730	2 300
GPA 300		300				2 250	1 950	
GPA 600		600		4		2 550	2 120	2 600
GPM 100	Mélangeur / Baratte	100		1,5	Porc / Bœuf / Volaille / Poisson / Produits laitiers / Végétarien / Plats cuisinés	1 600	1 320	2 000
GPM 200		200		3		1 800	1 550	2 340
GPM 300		300		3		2 100	2 050	2 450
GPM 600		600		4,5		2 400	2 150	2 850

Injecteurs



■ Injecteur PI 265-17 ■ Injecteur PI 345-52

- LES + PRODUIT
- Meilleure filtration de la saumure
 - Programmes intuitifs des réglages
 - Changement rapide d’aiguilles
 - Nettoyage facile et en profondeur



+ EN DÉTAILS



■ Injection de qualité contrôlée



■ Bande transporteuse démontable (polyéthylène)



■ Filtre d’aspiration, préfiltre et filtre de retour

Références	Largeur de la bande (mm)	Nombre d'aiguilles	Hauteur passage produit (mm)	Puissance moteur (kW)	Capacité (kg/h)	Coups/min	Dimensions machines (mm)		
							Largeur	Profondeur	Hauteur
PI 265-17	265	17	180	1,9	1 765	60	950	1 420	2 030
PI 280-21M	280	21	210	2,2	1 865		1 050		2 260
PI 345-26M	345	26	240		5,5		2 987	1 200	1 760
PI 345-52M		52		4 595					

Pompes à saler



■ Pompe à saler VILLA PM3



■ Pompe auto-amorçante à débit constant

- LES + PRODUIT
- Mise en route et arrêt de la pompe par le pistolet
 - Poignée de transport

Référence	Débit théorique (l/h)	Puissance moteur (kW)	Option	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
				Largeur	Profondeur	Hauteur	
VILLA PM3	750	0,25	Multisonde 3 ou 5 aiguilles	353	240	200	10



Cubeuses & Lardonneuses

- LES + PRODUIT
- Construction compacte, mobile sur roues
 - Fixation des grilles simple et sécurisée
 - Grande flexibilité d’applications



■ Cubeuse polyvalente
Réf. Cubixx 100 CX



■ Cubeuse polyvalente
Réf. Cubixx 100 L



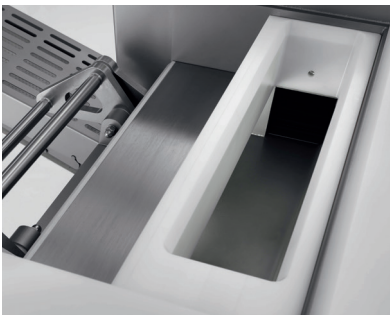
+ EN DÉTAILS



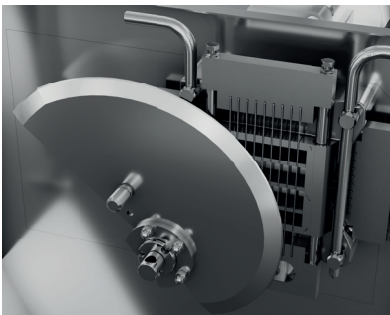
■ Commandes manuelles



■ Bloc Téflon pivotant



■ Chambre de pré-remplissage



■ Jeu de coupe standard

EXEMPLES D'APPLICATIONS



■ Cubes de bœuf



■ Lardons



■ Lanières de jambon



■ Émincés de poulet



■ Fromage râpé

Références	Débit max.* (kg.h)	Dim. chambre de chargement l x h x L (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Puissance moteur (kW)	Commande	Jeux de coupe (mm)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur	Hauteur	
Cubixx 100	1300	100 x 100 x 290	1 à 35	2,6	Boutons de commande	De 4 x 4 à 50 x 50	635	1165	1140	220
Cubixx 100 L	1600	100 x 100 x 400			Automate programmable + écran tactile			1365		250
Cubixx 100 CX	2000	100 x 100 x 510						725	1610	1185

* En fonction du produit et de l’épaisseur de coupe.

Combinés Cutter & Coupe-légumes



Découvrez
notre vidéo
en ligne



Découvrez
notre vidéo
en ligne

LES + PRODUIT

2 Machines en 1 ! Compact et multifonction, le Combiné Cutter & Coupe-légumes est l’allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines. **Innovation :** Couteau fond de cuve pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités. Couteau lisse amovible inclus. Couteaux cranté et denté disponibles en option.

Réf.*	Puiss. (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Capacité cuve (l)	Nbre de disques	Nbre de couverts	Dimensions (mm)			Poids (kg)
							Larg.	Prof.	H.	
R 301 Ultra	650	Monophasé	1 500	3,7	23	10 à 80	355	305	570	19
R 401	700									18
R 402	750	Triphasé	500 et 1 500							21
R 402 V.V.	1 000	Monophasé	300 à 3 500 en cutter 300 à 1 000 en coupe-légumes	4,5	28	20 à 100	320		590	22
R 502	900	Triphasé	750 et 1 500							18
R 502 V.V.	1 500	Monophasé	300 à 3 500 en cutter 300 à 1 000 en coupe-légumes	5,9		30 à 300			540	22
R 752	1 800	Triphasé	750 et 1 500		> 50		280	365		
R 752 V.V.	1 500	Monophasé	300 à 3 500 en cutter 300 à 1 000 en coupe-légumes	7,5		50 - 400			570	24

* V.V. : Vitesse Variable.

ACCESSOIRES

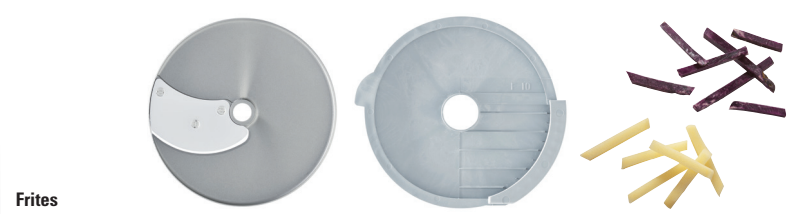
LA COLLECTION DE DISQUES



Éminceurs



Bâtonnets
Julienne



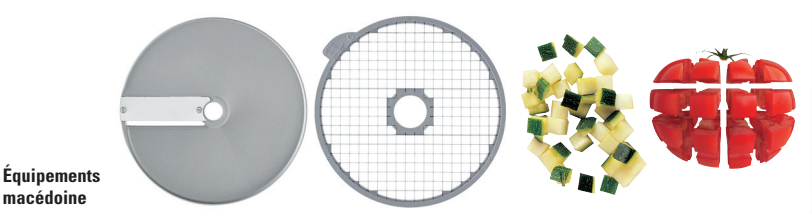
Frites



Râpeurs



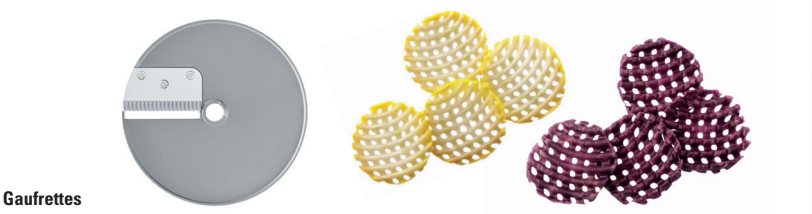
Ondulés



Équipements
macédoine



Brunoises



Gaufrettes

Cutters

LES + PRODUIT

Le Cutter est l’assistant idéal du Chef grâce à son couteau fond de cuve. **Petite ou grande quantité, réalisez toutes vos préparations en appuyant simplement sur un bouton :** sauces, hachages de viandes, poissons, broyages de fruits secs ou chocolat, praliné...

Références	Type	Puiss. (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Capacité cuve (l)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
R 8	De table	2 200	Triphasé	1 500 et 3 000	8	315	545	585	37
R 10		2 600			11,5	345	560	660	42
R 15		3 000			15	370	615	680	50
R 20	Verticaux	4 400			20	380	630	760	77
R 23		4 500			23	700	600	1 250	110
R 30		5 400			28	720		126	126
R 45		10 000			45	760		172	172
R 60		11 000			60	810		1 400	187



Cutter R 60



Découvrez
notre vidéo
en ligne



Découvrez
notre vidéo
en ligne

Mixers plongeurs

Gamme Mini Mod. MP 190 V.V.



Découvrez
notre vidéo
en ligne

Gamme Compact Mod. CMP 300 V.V.



Gamme Combi Mod. MP 450 Combi Ultra



Gamme Large Mod. MP 550 Ultra



LES + PRODUIT

Hygiène : cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités. **Ergonomie :** poignée ergonomique pour un meilleur confort d’utilisation. **Innovation :** système breveté “Easy Plug” permettant un remplacement facilité du cordon d’alimentation.

Références	Puissance (W)	Voltage	Capacité de la marmite (l)	Longueur de tube (mm)	Vitesse (tr/min)	Diamètre de la cloche (mm)	Diamètre du bloc-moteur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)
MP 350 Ultra	440	Monophasé	50	350	9 500	100	125	740	4,6
MP 450 Ultra	500		100	450	9 500	111		840	5
MP 550 Ultra	750		200	550	9 000	111	124	940	5,2
MP 600 Ultra	850		300	600	9 500	110		980	5,7
MP 800 Turbo	1 000		400	740			125	1 130	7

Poussoirs sous-vide

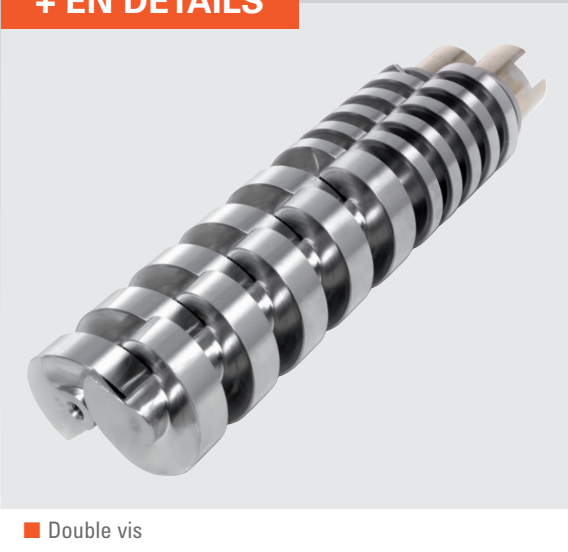
LE + PRODUIT

Torsadage automatique de boyaux naturels



Poussoir "TWISTY"

+ EN DÉTAILS



Double vis



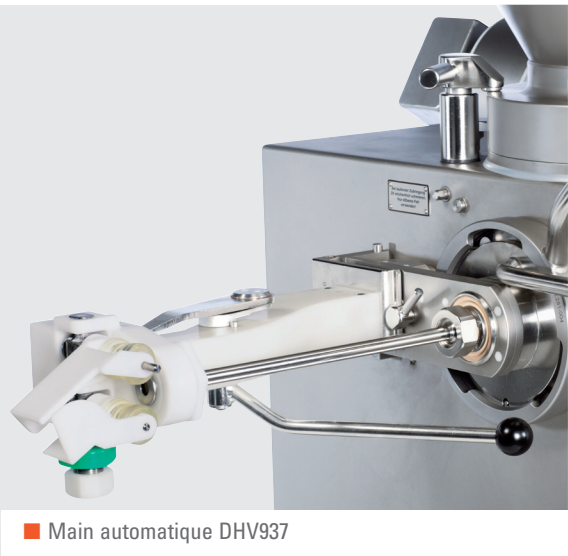
Double vis en place (trémie relevée)



Poussoir HP10L



Découvrez notre vidéo en ligne



Main automatique DHV937

Références	Débit max. (fonction du pas de la double vis choisie) (kg/h)	Plage de portionnement	Pompe à vide (m³/h)	Volume de la trémie (l)	Moteur principal (kW)	Moteur vis de gavage (kW)	Puissance électrique totale (kW)	Commande	Cadence portionnement max. (portions/min.)	Poids (selon opt.) (kg)
"TWISTY"	2000	De 1 à 99 999	16	45	AC Servo 3,6		4,25	PC indus. + écran coul. tactile	320	env. 290
"ROBBY"	2300	De 5 à 99 999		105	Standard 4 kW opt. Servo 5,8 kW		5,8	Intuitive 12" Touch Display	> 600	env. 420
HP10L	De 5600 à 14000	De 1 à 99 999	16 (opt. 40)	250	9		12,5	PC indus. + écran couleur	> 820	env. 1070
HP10E				250 (350 en option)	AC Servo 7	Moteur à variateur de fréquence 4 kW	16		> 950	env. 1240



Poussoirs à piston



Gamme complète de poussoirs (14 à 50 l)

Poussoir hydraulique sur socle Villa 40

Références	Capacité cylindre viande (kg)	Volume cylindre (l)	Hauteur Cornet (mm)	Moteur	Pression max. (bars)	Équipement standard	Options	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
								Larg.	Prof.	H	
F14s	11	14	1 150	0,55 kW		3 embouts transparents, sans raccord Dim. ext. 14, 20 et 30 mm	* Embout coudé pour remplir bocaux et conserve * 2 roues avant directionnelles * Doseur manuel PF500	540	470	1 240	90
F50s	40	51	1 270	1,8 kW	-		* Embouts spéciaux diamètres et longueurs * Moteur Mono 220/230 V	640	630	135	219
VILLA 40	35	40	1 210	1,5 CV / 1,1 kW Tri 380 V	150	3 cornets inox 14, 22, 30 mm	* Start/stop : activation du moteur avec la pédale au genou * 2 roues avant directionnelles * Dosificateur * Moteur Mono 230 V	730	590	1 270	245

Clippeuses



Clippeuse manuelle de table Gamme ClipStar

Clippeuse semi-automatique Gamme CDC

Références	Applications	Gamme	Type	Calibre (mm)	Débit d'air (bar)	Consommation d'air (litre)	Référence Clip	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
								Larg.	Prof.	H	
ClipStar 800	Boyaux artificiels et naturels	Manuelle	Sur table	25 - 105	3-6	3,6	CT 810 - CT 830	294	220	900	10,5
CDC 800		Semi-automatique	Sur roues		4-6			1176	612	1750	115
CDC-A 800		Automatique			6			1398	533-913	-1990	130

De nombreuses références disponibles. Plus d'informations sur simple demande.

+ EN DÉTAILS



Clip aluminium



Boucles



Exemple d'application
Chapelet de saucisses