



■ Découenneuse manuelle



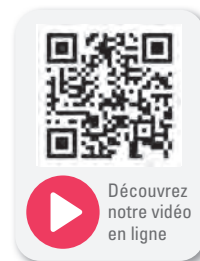
■ Découenneuses mixte manuelle et/ou automatique spéciale jambon



■ Découenneuse automatique ou manuelle



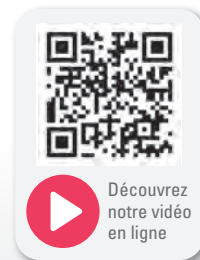
■ Découenneuse automatique industrielle (intégrable)



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Découenneuse automatique CB 619



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Découenneuse CB 609 (Kebab AutoReturn)

Plus en détails



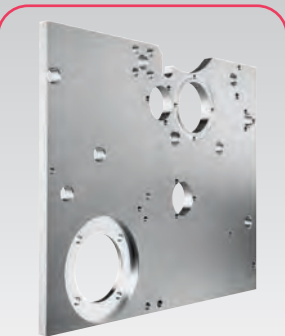
■ Convoyeur modulaire (option sur la CB 619)



■ Sécurité ICO pour machines manuelles (option)



Découvrez notre vidéo en ligne



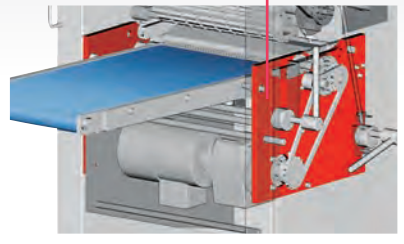
■ Plaque de renfort 15 mm



■ Ligne spéciale "Döner Kebab" de 2 à 5 coupes



■ Utilisation manuelle d'une machine mixte



■ Principe de construction avec plaque de renfort (en rouge)

Exemples d'applications



■ Machine spéciale "Döner Kebab"

Données techniques

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)	Puiss. (kW)	Dimensions machine L x l x H (mm)	Dimensions des lames (mm)	Poids (kg)
CB 435	Auto et manuelle	Standard	430	24	Opt.		Oui	Non		Oui	Non	90	0,75	1 210 / 1 660** x 800 x 1 190	445 x 20 x 1	225/210***
CB 435 kebab/gyros	Auto						Opt.	—		—	1 210 x 910 x 1 190			450 x 20 x 1	210	
CB 460	Auto et manuelle						1 820** / 1 250*** x 800 x 2025	453 x 22 x 0,7		230 / 218***						
CB 496							1 210 / 1 860** x 800 x 1 190	445 x 20 x 1		240 / 220***						
CB 496 gyros	Auto	Intégrable*	500	31	Non	Oui	Oui	Opt.	Opt.		Oui	120	1,1	1 210 x 910 x 1 190		210
CB 503							1 860 x 865 x 1 190								265	
CB 503 kebab							1 360 x 980 x 1 190							510 x 20 x 1	235	
CB 504							2 280 x 865 x 1 220							518 x 22 x 0,17	280	
CB 509		Standard	28		—	Opt.	Opt.		—	Oui	90	120	1,1	1 360 x 950 x 1 330	518 x 22 x 0,17	235
CB 509 kebab														1 190 x 980 x 1 360	515 x 20 x 1	
CB 519		Intégrable*	600	31	Non		Opt.		Oui	120	2260 x 865 x 1 370	510 x 20 x 1	310	2 260 x 865 x 1 370	510 x 20 x 1	310
CB 604														2 280 x 965 x 1 220	610 x 20 x 1	300
CB 619														2 260 x 965 x 1 370	610 x 20 x 1	330
CB 703 kebab														1 360 x 1 065 x 1 190	710 x 20 x 1	300
CB 704														2 280 x 1 065 x 1 220	710 x 20 x 1	320
CB 709 kebab/gyros														1 330 x 1 150 x 1 360	715 x 20 x 1	300
CB 719			2 260 x 1 065 x 1 370	710 x 20 x 1	350											
C 420	Manuelle	Machine de table	430	19	Opt.	Non	Non	Non	Non	Non	Non	—	0,75	700 x 500 x 420	445 x 20 x 1	70
C 460		Standard	500	24										750 x 750 x 960	510 x 20 x 1	150
C 560			500											815 x 750 x 420	510 x 20 x 1	180
C 560 DBD			500											1 020 x 815 x 750	500 x 22 x 0,7	190
C 660			600											950 x 700 x 960	645 x 20 x 1	180
C 860			800											1 100 x 700 x 960	845 x 20 x 1	200

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

*** Sans tapis d'évacuation.



■ **Éplucheuse standard**
Verrouillage du porte-lame manuel (leviers)

■ **Éplucheuse automatique**
Fermeture et verrouillage du porte-lame pneumatiques

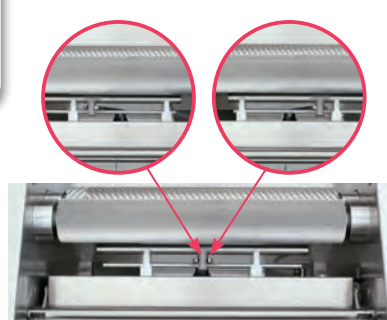
Plus en détails



■ **Éplucheuse**



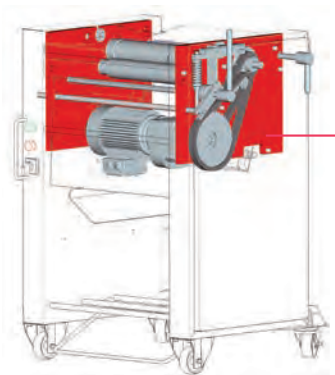
■ **Sécurité ICO pour machines manuelles (option)**



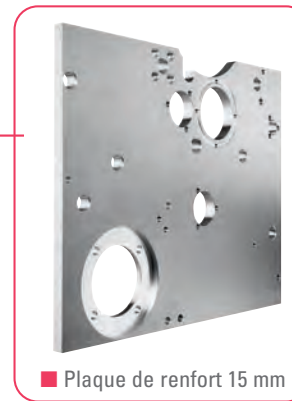
■ **Nettoyage continu du rouleau entraîneur par air comprimé (mouvement de va-et-vient)**



■ **Rouleau entraîneur + rouleau de nettoyage**



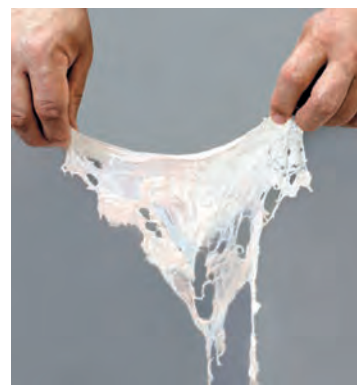
■ **Principe de construction avec plaque de renfort (en rouge)**



■ **Plaque de renfort 15 mm**



■ **Changement de lame rapide sans outillage (option)**



■ **Résultat**

Références	Utilisation	Bâti	Larg. coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Changement lame rapide sans outillage	Besoin en air comprimé	Conso. moyenne air comprimé (l/min)	Détendeur air comprimé	Dispositif de sécurité ICO	Puissance (kW)	Dimensions de la machine L x H x P (mm)	Dimensions des lames (mm)	Poids (kg)
V 460 N	Artisanale ou industrielle	Trapézoïdale	430	44	—	6 bars	250	Oui	Option	1,1	750 x 970 x 700	445 x 20 x 1	170
V 660 N			500								815 x 970 x 700	510 x 20 x 1	200
V 4744 Turbo	Industrielle		430	44	De série	6 bars minimum	250	Oui	Option	1,1	750 x 970 x 700	445 x 20 x 1	170
V 5744 Turbo			500								815 x 970 x 700	510 x 20 x 1	200



■ **Combiné éplucheuse-découenneuse Type Vliesex CV460**

■ **Combiné éplucheuse-découenneuse Type CBV 460**

Plus en détails



■ **Cortex CBV 460 couvercle ouvert (sans et avec le tapis convoyeur en option)**



■ **Cortex CBV 460, vue arrière avec convoyeur de déchargement en option**

Références	Utilisation	Bâti	Larg. coupe (mm)	Vitesse découennage (m/min)	Vitesse épluchage (m/min)	Besoin en air comprimé	Tapis d'amenée	Longueur tapis d'amenée (mm)	Tapis d'évacuation	Longueur tapis d'évacuation (mm)	Puissance (kW)	Dimensions de la machine L x H x P (mm)	Poids (kg)
CV 460 ⁽¹⁾	Artisanale	Trapézoïdale	430	17	31	Oui	Non	—	Non	—	0,55 / 0,88	750 x 970 x 700	150
CBV 460	Industrielle	Trapézoïdale	430	17	31	Oui	Oui	850 x 425	Oui	850 x 360	0,55 / 0,88	1 250* / 1 820 x 800 x 2 025	218 / 230

⁽¹⁾ avec espace de rangement. * Sans tapis d'évacuation.

Plus en détails et exemples d'applications

■ **Peleuse automatique pour poisson blanc**



■ **Peleuse automatique pour saumon (1 piste)**



■ **Peleuse automatique pour saumon (2 pistes)**



■ **Peleuse manuelle**
(gamme complète pour tous types de poisson)



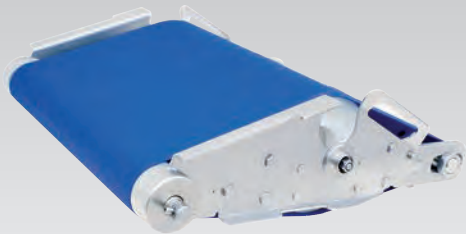
■ **Peleuse automatique à tambour de croûtage superficiel**



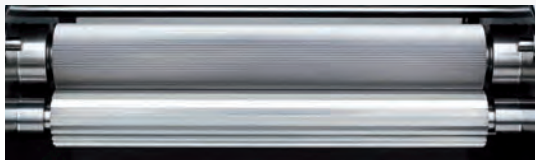
■ Tapis d'évacuation des peaux (option SBW 496)



■ Sécurité ICO pour machines manuelles (option)



■ Unité de pression SBW 496



■ Rouleau entraîneur avec stries longitudinales fines



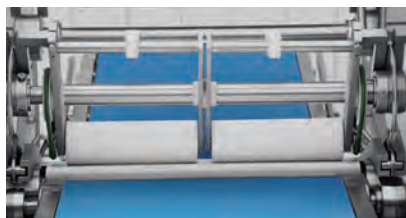
■ Rouleau entraîneur à stries longitudinales uniquement (+ rouleau de nettoyage)



■ Rouleau entraîneur à stries longitudinales et transversales + peigne



■ Rouleau presseur spécial saumon



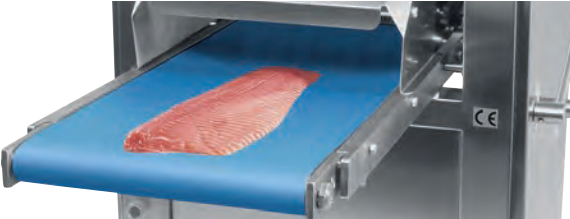
■ Double piste



■ Exemples d'applications: lieu jaune, flétan noir, loup de mer...



■ Machine de table



■ Machine automatique



■ Pelage de peaux fines de saumon

Données techniques

Références	Utilisation	Bâti	Largeur de coupe (mm)	Rouleau d'entraîne-ment	Vitesse (m/min)	Sécurité ICO	Tapis d'amenée et d'évacuation	Air bag	Alimentation en eau (l/h)	Puiss. (kW)	Dimensions machine L x P x H (mm)	Poids (kg)		
Cortex CF 300 Counterboy	Artisanale	Machine de table (socle en opt.)	280	Stries L&T*	19	Non	Non	Non	50	0,25	560 x 400 x 320 (560 x 500 x 950)****	50 (avec socle 65)		
Cortex CF 420	Artisanale et industrielle		430	Stries L&T*	19	Opt.			80	0,75	700 x 500 x 420 (700 x 600 x 950)****	80 (avec socle 95)		
Skinex S 420				Stries L*	26				80					
Cortex CF 460				Stries L&T*	24				100				740 x 630 x 960	150
Skinex S 460				Stries L*	32				100				750 x 750 x 960	160
Cortex CBF 496	Industrielle	Sur roues	430	Stries L&T*	31	—	Oui	Opt.	200	0,75	1 860 x 800 x 1 190	250		
Cortex CBF 496 Salmon			430	Stries L&T*	31	Non		Opt.	Approx. 200		1 860 x 880 x 1 240	280		
Cortex CBF 496/7 Salmon twin			2 x 300	Stries L&T*	24	Non		Non	Approx. 300		1 860 x 1 200 x 1 240	400		
Skinex SB 496			430	Stries L*	31	—		Opt.	200		1 860 x 800 x 1 190	240		
Skinex QS 888 (2 pistes)			2 x 200	Stries L*	25	—		Non	200	1,1	1 820 x 810 x 1 190	240		
Freeze Drum skiner TFE 350 A2			370	Tambour réfrigéré	—	—			150	5,5***	2 600 x 1 550 x 1 500	680		
Freeze Drum skiner TFE 350 W2			370		De 8 à 20	—			150 + 600**	5,5***	2 600 x 1 550 x 1 500	660		
Freeze Drum skiner TFE 550 W2			570		—	—			150 + 1 000**	7,5***	2 600 x 1 750 x 1 500	820		
QS 21			Artisanale et industrielle	2 x 200	Stries L*	29		Non	Approx. 200	1,1	1 820 x 810 x 1 190	250		
QS 98				2 x 200		19			Approx. 200	1,1	1 820 x 810 x 1 190	250		

* Strie L: Stries longitudinales. Stries L&T: Stries longitudinales et transversales. ** Refroidissement liquide. *** Y compris puissance à froid. **** Avec socle.

Plus en détails



■ **Peleuses automatiques pour volailles CB standards** (Gamme de 430 à 600 mm)

■ **Peleuse automatique CBP 695 Volailles**



■ **Peleuse automatique CBP 496 Volailles**



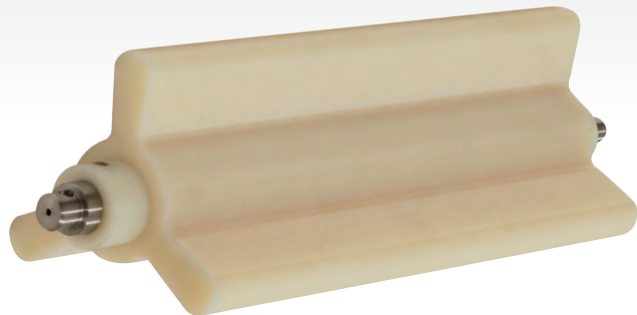
■ **Peleuse automatique CBP 695 Vario** (2 pistes)



■ **CBP 496 Volailles ouvertes**

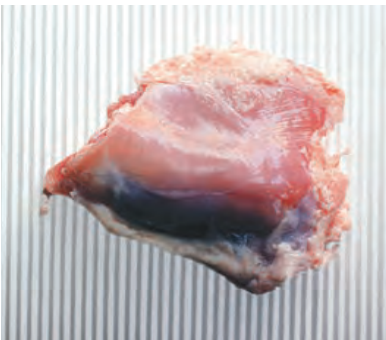
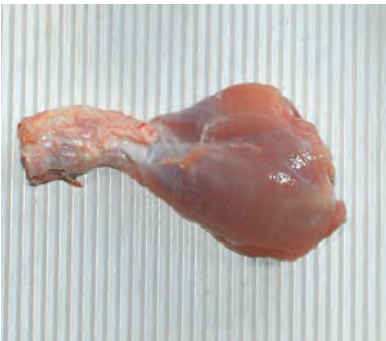


■ **Rouleau presseur type étoile**



■ **Rouleau presseur pour Vario**

Exemples d'applications



Données techniques

Références	Application	Largeur de coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Tapis d'amenée et d'évacuation	Tapis d'évacuation des peaux	Tapis modulaire	Rouleaux presseurs	Hauteur de passage max. (mm)	Puissance (kW)	Dimensions machine L x l x H (mm)	Poids (kg)
CBP 498 Volailles	Poulet : cuisse entière / haut de cuisse / cuisse / filet	430					Rouleau étoile, air bag en option	90		1 860 x 800 x 1 190	240
CBP 496 Vario	Carcasse de poulet, cuisse et filet de dinde	2 x 160	26	Oui	Option	Option	Rouleau spécifique 3 ou 5 taquets	160	0,75	2 700 x 800 x 1 250	265
CBP 698 Volailles	Poulet : cuisse entière / haut de cuisse / cuisse / filet	600					Rouleau spécifique 3 ou 5 taquets	90		2 230 x 965 x 1 190	300

Machines sous-vide



Découvrez
notre vidéo
en ligne

■ Machine sous-vide - Gamme de table "T"



■ Machine sous-vide - Gamme simple cloche "M"



Découvrez
notre vidéo
en ligne

■ Machine sous-vide - Gamme simple cloche "M"

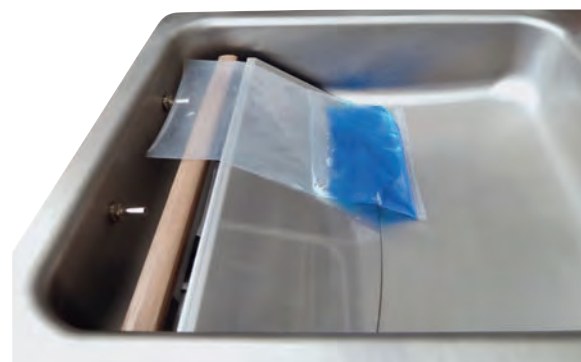


■ Machine sous-vide - Gamme double cloche "D"

Plus en détails



■ Contre barre démontable pour le nettoyage



■ Plaques de compensation inclinées



■ Pédale de déclenchement



■ Plaquette de compensation couvercle



■ Exemples d'applications



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Machine sous-vide - Double cloche automatique
avec tapis et bac de rétraction A5000



■ Bac de rétraction HV 40/60



■ Bac de rétraction HV 55/75



■ Bac de rétraction HV 55/75
Avec rouleaux d'amenée et d'évacuation

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



Emballage
Catalogue
Complet
Scannez-moi

Emballage sous-vide - Assécheurs



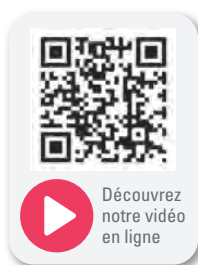
■ Ligne complète de conditionnement sous-vide AS 38/TU 800/DR 800



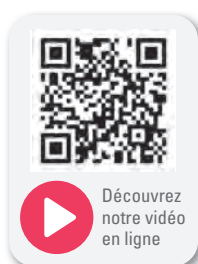
■ Machines sous-vide en ligne automatique - Gamme Dublino



■ Machines sous-vide en ligne automatique - Gamme AS 38



Découvrez
notre vidéo
en ligne



Découvrez
notre vidéo
en ligne



■ Tunnels de rétraction
par immersion TU 77



■ Assécheur DR 800

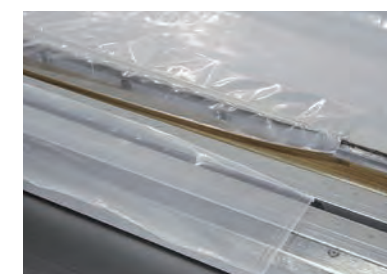


■ Tunnel de rétraction TST 800

Exemples d'applications



■ Commande écran Dublino



■ Système de découpe Dublino



■ Convoyeur de l'AS 38 - 1500



Plus d'infos dans notre
catalogue Emballage



Emballage
Catalogue
Complet
Scannez-moi

Opereuleuses semi-automatiques



■ **ReeTray 20**



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



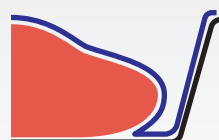
■ **ReeTray 30**



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ Conditionnement Skin sur carton plat



■ Conditionnement Skin

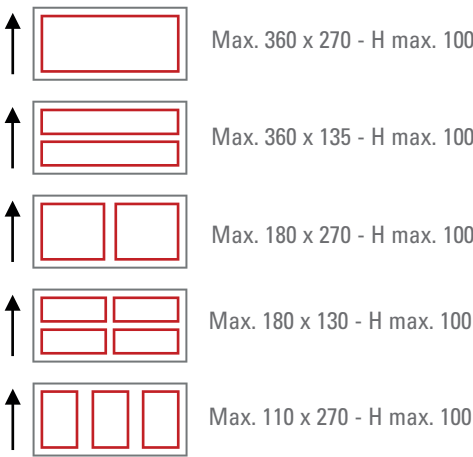


Découvrez notre vidéo en ligne

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)

Plus en détails



■ **Formats et disposition des barquettes pour ReeTray 20**

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

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**

	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 1000 x 1430 - 140 kg	710 x 1080 x 1600 - 215 kg
Alimentation Electrique	3/ N / PE 230V AC - 50 / 60 Hz	3/ N / PE 400V AC - 50Hz	3 / N / PE 400V AC - 50 Hz
Consommation (kW)	Max. 3,6	Max. 4	Max. 4,9
Air comprimé	–	–	6 bar - 7 NI / c
Pompe à vide (m³/h)	20	40	60



■ **Rotarius**



■ MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



■ Conditionnement et application Skin

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

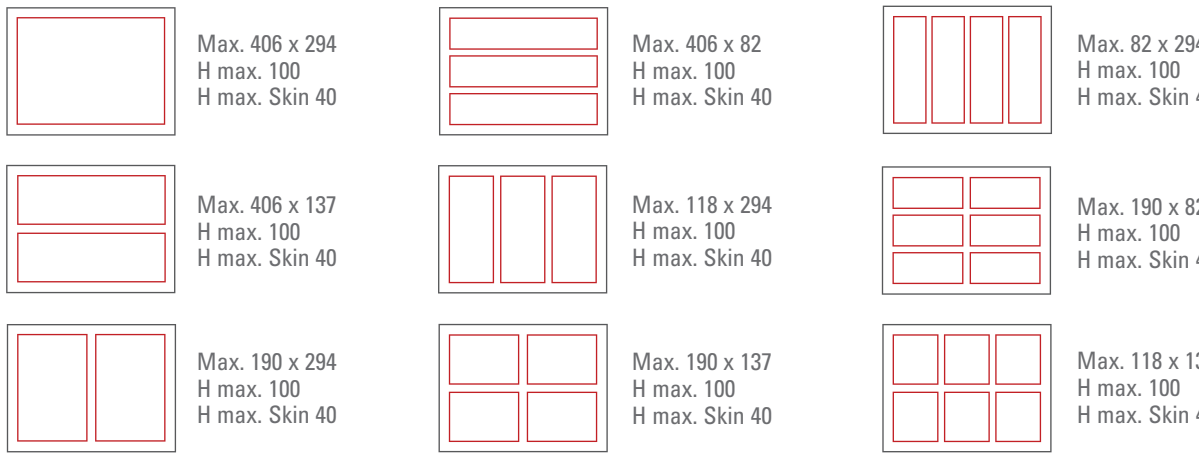


■ Tableau de commande



■ Process Skin

Plus en détails



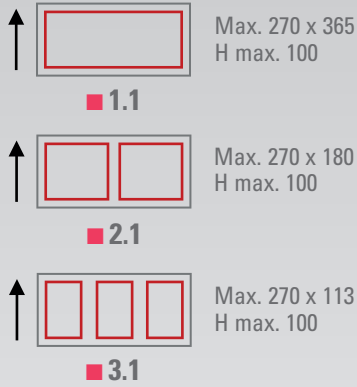
■ **Formats et disposition des barquettes pour Rotarius**

	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 config	4 - 8 cycles / min
Encombrement (m²)	1,6
Dimensions ext. LxPxH (mm) - Poids	1228 x 700 x 1272 - 450 kg

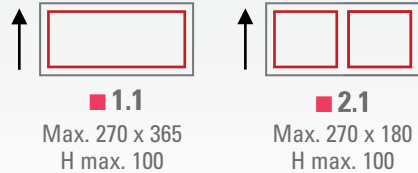
JV La Française Matériels, conseils et services de haute qualité

Plus d'infos dans notre catalogue Emballage

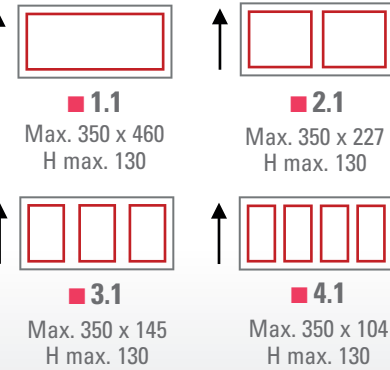
Operculeuses automatiques



Formats et disposition des barquettes pour ReeBasic



Formats et disposition des barquettes pour ReeMarket



Formats et disposition des barquettes pour ReeMatic 150

LES + PRODUIT

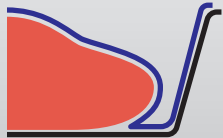
- Eco-line : pas besoin d'air comprimé, pas besoin d'eau
- Réduction des coûts de maintenance
- Cycles de 4 à 24 barquettes / minute
- Multifonction (scellage, MAP, et sous-vide)
- Bobine de film jusqu'à 250 mm



MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



Conditionnement Skin sur carton plat



Conditionnement Skin



ReeMaster 700

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
- Sertissage de feuilles d'aluminium (ReeMaster)
- Chariot porte-film autonome
- S'intègre parfaitement et intelligemment dans votre ligne de production



MAP (conditionnement sous-atmosphère modifiée)



Conditionnement Skin sur carton plat



Conditionnement Skin

Données techniques

	ReeBasic	ReeEco		ReeMatic 150
Matériaux	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Matériaux	Acier inoxydable
Nombre de cycles / min	Jusqu'à 8	Jusqu'à 10	Nombre de cycles / min	Jusqu'à 15
Long. du convoyeur d'alimentation (mm)	1 820	1 820	Long. du convoyeur d'alimentation (mm)	1 000 à 4 000
Long. du convoyeur d'alim. dispo. (mm)	1 100	1 100	Long. du convoyeur d'alim. dispo. (mm)	1 285 à 3 940
Nombre de barquettes à charger	3	3	Nombre de barquettes à charger	2 à 8
Haut. du convoyeur d'alimentation (mm)	880 - 910	880 - 910	Haut. du convoyeur d'alimentation (mm)	915 - 960
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	250	250	Diamètre max. du rouleau de film (mm)	280
Diamètre int. du rouleau de film (mm)	76	76	Diamètre du mandrin (mm)	76
Type de mouvement	Électrique	Électrique	Type de mouvement	Électromécanique
Panneau de contrôle	Contrôle digital	Écran tactile	Panneau de contrôle	Écran tactile
Pompe à vide (m³/h)	40 - 60	60 - 100	Pompe à vide (m³/h)	100 - 200 - 300
Tension	3 / N / PE 400 V AC - 50 Hz	3 / N / PE 400 V AC - 50 Hz	Tension	3 / N / PE 400 V AC - 50 Hz
Consommation électrique	Max. 5,7 kW / 14,3 A	Max. 7,7 kW / 16,3 A	Consommation électrique	Max. 11 kW / 27 A
Air comprimé (bar)	-	6	Air comprimé (bar)	7 NI / c.
Dimensions ext. L x P x H (mm)	3 050 x 905 x 1 740	3 050 x 945 x 1 740	Dimensions ext. L x P x H (mm)	3 195 / 6 820 x 1 040 x 1 815

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

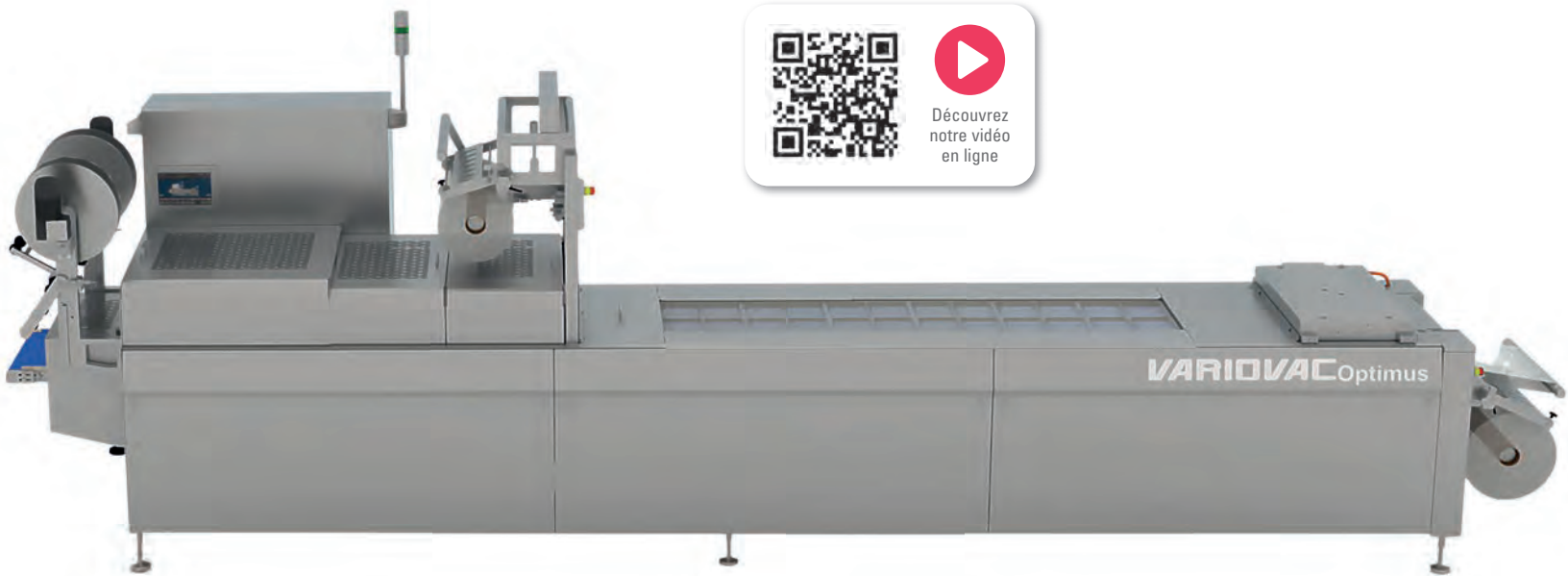


LES + PRODUIT

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



■ Thermoformeuses Maximus



■ Thermoformeuse modulable
Gamme Optimus OL et SE

Exemples d'applications



■ Sous-vide



■ Conditionnement sous-atmosphère



Plus en détails



Découvrez
notre vidéo
en ligne



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

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

Exemples d'applications



■ Conditionnement Skin



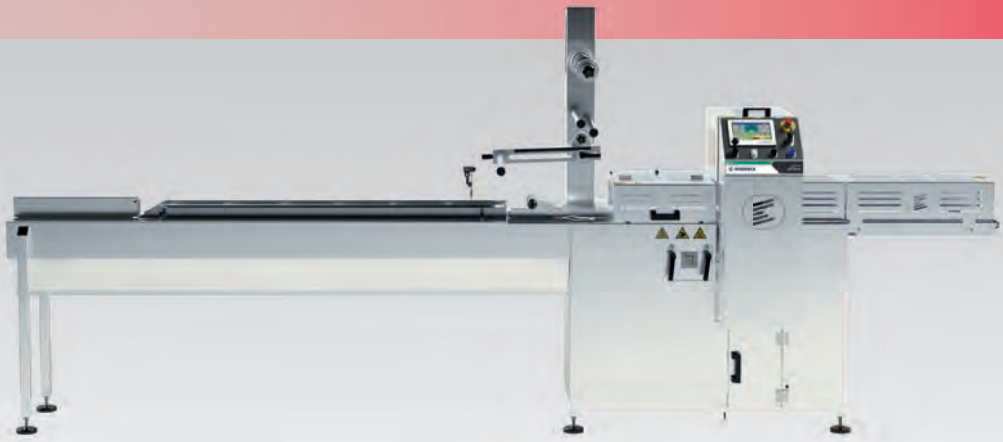
■ Variosteam (sous-vide par balayage vapeur)

Plus d'infos dans notre
catalogue Emballage



LES + PRODUIT

- Gamme conçue pour l'industrie agroalimentaire
- Conception hygiénique pensée pour une nettoyabilité intensive
- Grande flexibilité permettant d'emballer une variété étendue de produits (secs, surgelés, frais ou encore volumineux)



■ eFlow



■ ReeFlow 50 et 50 W



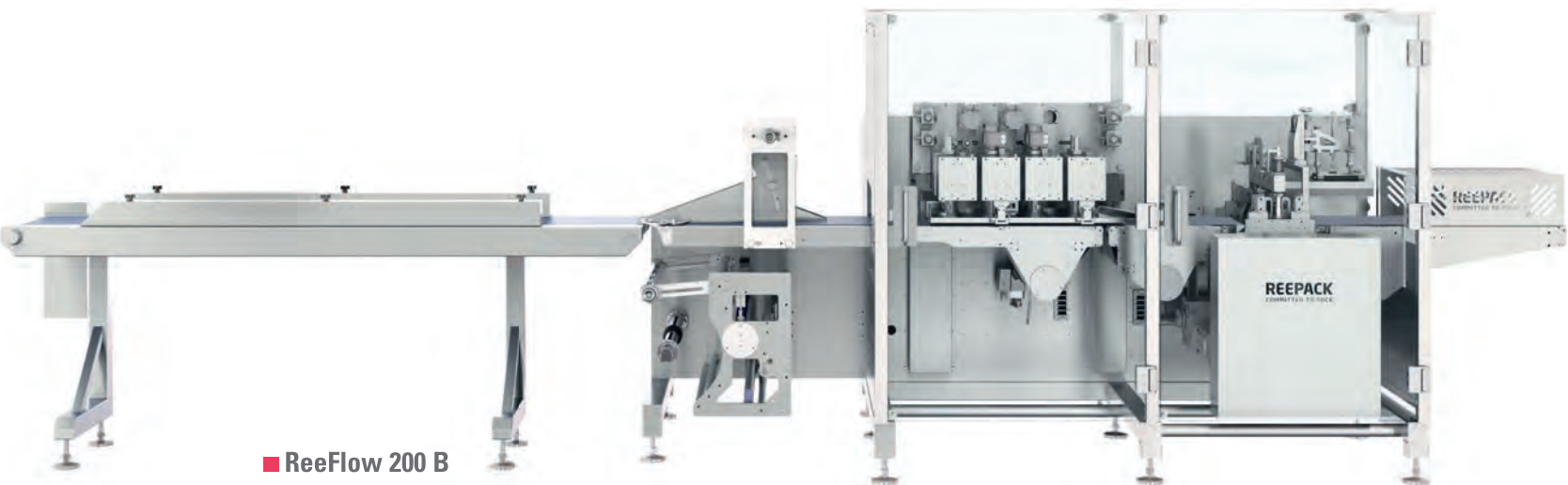
Découvrez notre vidéo en ligne



■ ReeFlow 100 HS



Découvrez notre vidéo en ligne



■ ReeFlow 200 B

Plus en détails



■ Mâchoires rotatives (RFW 50 & RFW 100 HS)



■ Écran ReeFlow 50 (tactile 7")



■ Écran ReeFlow 100 (tactile 7")



■ Mollettes de soudure



■ Exemples d'applications

Données techniques

	ReeFlow 50	ReeFlow 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)	650	800	650 / 800	450 / 650	800
Diamètre max. du rouleau de film (mm)	400	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)	350	350	250	250	350
Hauteur max. des produits (mm)	85	125	125	110	140
Convoyeur de sortie	Motorisé	Motorisé	Motorisé	Motorisé	Motorisé
Vitesse max. du film (m/min)	40	40	40	75	60
Nbre max. de pièces (Pièces par Minute)	200	250	150	750	200
Motorisation	3 axes en continu + 2 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 50/60 Hz	400 V 3/N/PE 50/60 Hz	400 V 3/N/PE 50/60 Hz	400 V 3/N/PE 50/60 Hz	400 V 3/N/PE 50/60 Hz
Dimensions L x P x H (mm)	4370 x 1460 x 1850	4370 x 1460 x 1850	4370 x 1460 x 1850	4370 x 1460 x 1850	4370 x 1460 x 1850
OPTIONS					
Autres longueurs de barres de soudure (mm)	250 - 400	250 - 400	350	Personnalisée	400
Autre hauteur de produits (mm)	125	85	x	x	200

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



Emballage
Catalogue
Complet
Scannez-moi

Machines à glace



■ Machine à glace de type NSH
(Présentée posée sur un bac de stockage de la glace proposé en option)



■ Machine à glace NRE 800



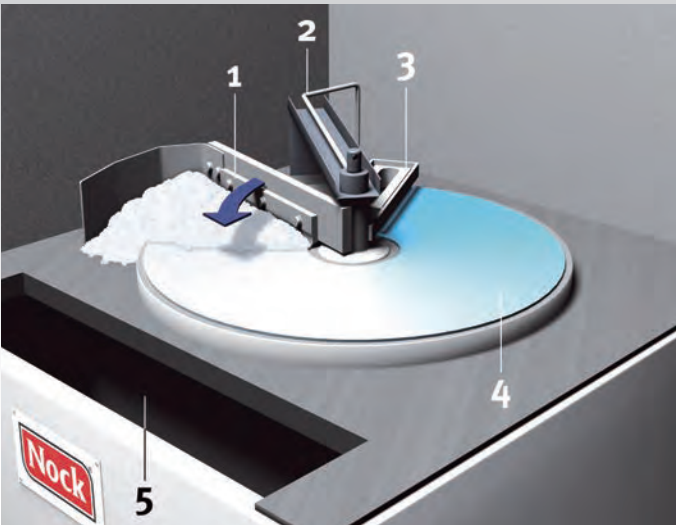
■ Machine à glace NRE 2800

Plus en détails

Principe de fonctionnement des modèles NSH



■ Disque de production de la glace

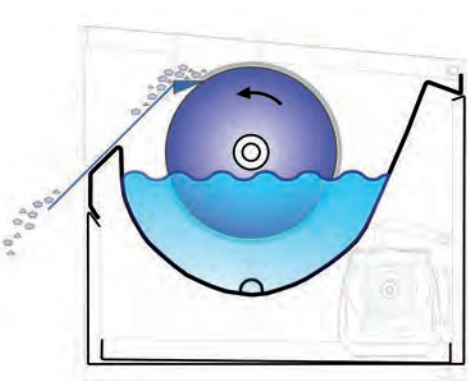


- 1. Racleur rotatif muni d'un collecteur
- 2. Conduite d'amenée en eau potable
- 3. Répartiteur d'eau
- 4. Platine de production de glace
- 5. Puits de récupération de la glace

Principe de fonctionnement des modèles NRE



■ Rouleau de production de la glace



■ Glace raclee sur le rouleau tournant



■ Capot d'accès au rouleau ouvert

Exemples d'applications



■ Glace en écailles



■ Glace en écailles

Données techniques

Références	Rendement moyen (kg/24 h)*	Température moyenne de la glace	Type de refroidissement	Agent de refroidissement	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Hauteur	Largeur	Profondeur	
NSH 150	130	-8 °C	Air	R449A	0,6	800	530	560	90
NSH 400	400				1,5	1 000	750	800	170
NRE 800	800				4,1	1 400	1 110	1 000	320
NRE 1500	1 500				7	1 750	1 460	920	450
NRE 2800	2 800				10	1 840	1 810	1 110	650

* Valeurs estimées pour une température ambiante de 25 °C et une température d'eau à 15 °C.



■ Exemple de hachoir révisé d'usine



■ Exemple de cutter gamme artisanale révisée d'usine



■ Exemple de cutter gamme industrielle révisée d'usine

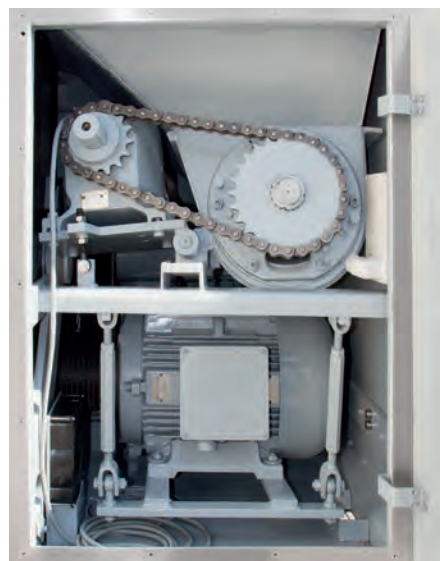
Plus en détails



■ Remplacement du bâti de vis (vue extérieure)



■ Remplacement du bâti de vis (vue intérieure)



■ Remise en état ou remplacement de l'ensemble des composants



■ Polissage complet de la machine

Plus en détails cutter gamme artisanale



■ Machine entièrement repolée



■ Remise en état ou remplacement de l'ensemble des composants



■ Remise en état complète de la cuve

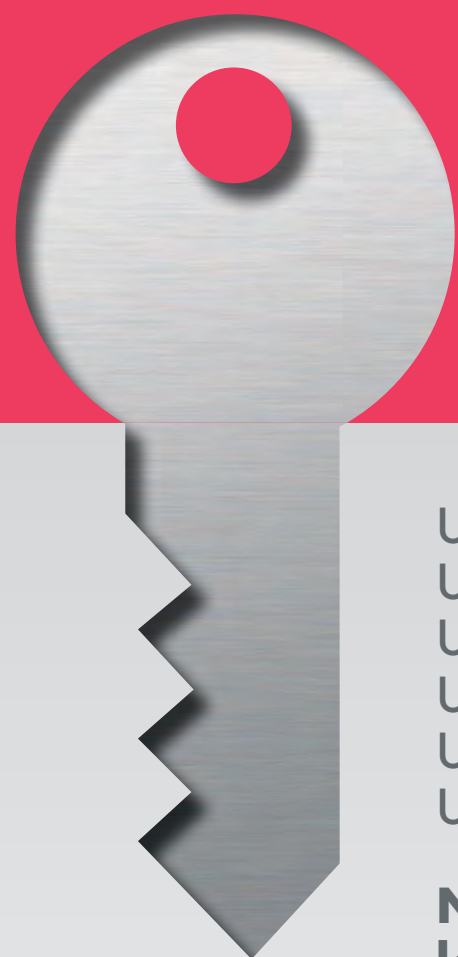
Plus en détails cutter gamme industrielle



■ Trappe de visite



■ Révision ou remplacement du moteur



CONTRAT DE LOCATION JV LA FRANÇAISE

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 possédons un important stock
de matériels immédiatement disponible
à la vente ou à la location.**

**Interrogez notre service commercial
pour une offre personnalisée au 02 33 30 41 44
ou par email à l'adresse contact@jvlafrancaise.fr**



CONTRAT DE MAINTENANCE JV LA FRANÇAISE

**Vous souhaitez parfaitement
maîtriser votre budget maintenance ?**

**Nous proposons 4 solutions
avantageuses :**

**FORFAIT
N°1**

"Maintenance préventive"
Comprend l'ensemble des révisions
prévues par les constructeurs respectifs
et les consommables (hors jeux de coupe).

**FORFAIT
N°2**

"Maintenance curative"
Comprend le forfait "maintenance préventive"
et les interventions de maintenance curatives
(M.O. et déplacements, hors pièces détachées).

**FORFAIT
N°3**

"Extension de garantie, formule simple"
Comprend les forfaits "maintenance préventive",
"maintenance curative" et les pièces détachées,
hors pièces électriques et/ou électroniques.

**FORFAIT
N°4**

"Extension de garantie, formule tout compris"
Comprend les forfaits "maintenance préventive",
"maintenance curative", "extension de garantie simple"
et les pièces électriques et/ou électroniques.

Nos solutions couvrent les machines neuves, d'occasion,
ainsi que celles issues de la production de nos fournisseurs.

**Interrogez notre service technique pour une offre personnalisée :
Contactez Monsieur Pierre ALLHEILY au 06 74 82 95 27
ou par email à l'adresse p.allheily@jvlafrancaise.fr**



JV La Française

572, rue de la Jossière

61100 FLERS

Tél. 02 33 30 41 44 / Fax 02 33 38 13 54

contact@jvlafrancaise.fr

www.jvlafrancaise.com

