



**FOURNISSEUR D'ÉQUIPEMENTS ET DE SERVICES
POUR L'ARTISANAT ET L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE**

DEPUIS 1964



GROUPE  BOBET

www.fesia.eu

maurer-atmos

PROCESSING TECHNOLOGIES FOR COOKING
SMOKING • MATURING • DRYING • AGING

**Cellules : d'étuvage, cuisson,
rôtissage, fumage,
refroidissement, décongélation**

Séchoirs

Marmites



HENNEKENTUMBLER
seit 1977

**Barattes : sous-vide, réfrigérées,
décongélation, cuisson**

Mélangeurs : s/vide, réfrigérés, cuisson

Injecteuses

Steakers

Mélangeur saumure

K+G WETER

Succès Intégré

**Cutters : sous-vide,
cuisson Hachoirs**

**Hachoirs mélangeurs :
sous-vide, injection CO2**

VEMAG

Poussoirs sous-vide

Lignes de saucisseries Lignes

de dosage / fromage Doseur

boulangerie, pâtisserie Lignes

steak haché

 **Elpress**

Tunnel de lavage

Laveuse de bacs

Laveuse de palettes

holac[®]

Cubeuses

Cubeuses et Râpes à fromage

Coupe-Côtelettes



Italian Pack 
Packaging Machines Since 1988



Brökelman



OSNOVA
TECHNOLOGY FOR LABELLING AND TYING



STEEN[®]
FISH AND POULTRY PROCESSING



RÜHLE
Echte Originale.



Soixante ans d'histoire, de fidélité, et de dialogue constant

Depuis 1964, FESIA accompagne l'industrie agro-alimentaire dans son évolution, en lui apportant son expertise dans les équipements, les services et les processus de production. Près de soixante années d'une success-story jamais démentie, près de soixante années d'aventures humaines à vos côtés, un demi-siècle de services, de conseils et d'expériences que nous mettons à votre disposition.

Par la qualité des équipements proposés ainsi que par le professionnalisme de ses équipes, FESIA a acquis une solide réputation de fiabilité, continuellement entretenue par des investissements dans les moyens matériels et humains.

Le rayonnement de notre entreprise s'est ainsi étendu année après année, et nous intervenons désormais sur tout le territoire national, l'Allemagne, la Belgique et la Suisse, marquant ainsi clairement un positionnement de leader dans le marché de l'industrie de la machine agroalimentaire.

Depuis 2021, l'entreprise est intégrée au Groupe BOBET, acteur français incontournable dans le domaine des fournitures agroalimentaires.

FESIA entre dans une nouvelle ère de son histoire.

En effet, la présence, que dis-je, le maillage avec la force commerciale et technique de BOBET matériels permet à FESIA d'accroître également sa proximité avec ses clients, et c'est à ce jour une quinzaine de techniciens monteurs/SAV qualifiés FESIA qui sillonnent les routes pour être toujours plus proches de vous.

Orientée vers l'avenir, FESIA, en choisissant des partenaires innovants et qualitatifs, saura vous apporter son conseil que vous soyez un artisan, une PME ou une entreprise industrielle. Sa philosophie est axée sur la qualité de ses services :

- Conseils et aides au choix des équipements qui correspondent au mieux à vos besoins, neuf ou reconditionnée.
- Démonstrations du matériel dans vos locaux ou dans notre laboratoire.
- Montage et mise en service des équipements sur votre site par nos propres techniciens, aguerris et formés.
- Mise en route et formation par nos technologues.
- Service après-vente rapide et efficace grâce à notre grand stock de pièces détachées.
- Prêt et location de matériels.

Je suis heureux de vous présenter notre catalogue , plus complet, plus moderne et espère que vous trouverez, tout au long de ces pages, les informations que vous cherchez. Nous sommes à votre service, n'hésitez pas à consulter notre équipe commerciale afin que votre projet soit une fois encore une réussite technique, économique et humaine.

Pierre-Etienne REITTER
Directeur Général

Retrouvez l'ensemble de nos gammes sur nos sites

FESIA



www.fesia.eu

FESIA Saveurs



www.fesia-saveurs.fr

FESIA Fumage professionnel



www.fesia-fumage.fr

Filiale du

GRUPE  BOBET

L'entreprise FESIA : des experts à votre service

- Un choix de **partenaires** de tout premier plan, reconnus dans leurs spécialités, complète l'expérience **FESIA** depuis plus de 60 ans. Notre relation étroite depuis de nombreuses années avec nos fournisseurs nous permet d'être flexible et réactif pour toutes vos **demandes**.



- **Une équipe de passionnés expérimentés** afin de vous apporter le conseil le plus adapté. Nouvelle machine, recherche de performances, maintien au niveau du matériel, adaptation de votre outil de production, ces thématiques sont notre quotidien et nos collaborateurs sont heureux de vous assister à tous les stades de réalisation de votre projet.



- Certains experts sont aussi **technologues et démonstrateurs** : notre challenge est de vous démontrer les avantages techniques de notre matériel et de notre savoir-faire. En phase d'avant-vente, des essais réels sont effectués directement sur votre site avec vos produits, ou chez **FESIA**, voire chez nos **partenaires**.



- Le montage des machines **dans vos locaux** est assuré par nos **techniciens qualifiés et formés** sur les marques que nous vous avons conseillé. Des chantiers entièrement gérés par notre service technique en relation direct avec vos interlocuteurs.



- **Un SAV rapide et efficace**, réalisé par nos techniciens experts dans leur domaine. La formation de nouveaux collaborateurs passe toujours par la mise en œuvre d'un binôme ancien/nouveau.



Une hotline est à votre disposition et nombre de pannes peuvent être résolues par le dépannage téléphonique.

- **Un service de prêt et/ou de location de matériel** lorsque vous êtes en panne. Nous disposons dans nos ateliers d'un grand nombre de machines que nous mettons à disposition, afin d'assurer la continuité de vos fabrications.



- **Un atelier de réparation**, afin de remettre en état et de prolonger la durée de vie de vos équipements, qu'ils aient été achetés chez **FESIA** ou non.



- **Un large choix d'épices et de consommables** de qualité pour vos fabrications : la marque **FESIA Saveurs** vous propose un complément de service pour l'élaboration de vos recettes et le nécessaire pour l'environnement de votre laboratoire.



Des machines de pointe pour optimiser votre production



Hachoir / Hachoir mélangeur	1
Mélangeur	6
Cutter / Cutter sous-vide	7



Poussoir	13
Lignes de production	17



Cellule	23
Marmite	32
Chambre de maturation	33



Injecteuse	34
Baratte / Mélangeur	36
Steaker	40
Mélangeur à saumure	41



Cubeuse/Lardonseuse	43
Coupe cotellette	46



Élévateur / Chargeur	48
----------------------	----



Marmite	49
---------	----



Laveuse de bacs / palettes	50
Tunnel de lavage	51



Mélangeur	52
-----------	----



Machine sous vide	54
Trempeur automatique	55



Operculeuse	56
Machine sous vide ligne	57



Operculeuse	58
Thermoformeuse	59



Four	60
------	----



Attacheuse à saucissons	61
-------------------------	----



Guillotine	62
Injecteuse	62



Nos machines reconditionnées	63
Nos accessoires / consommables	63
Notre Service Après Vente	64

HACHOIR :



Voir la gamme
KG+WETTER

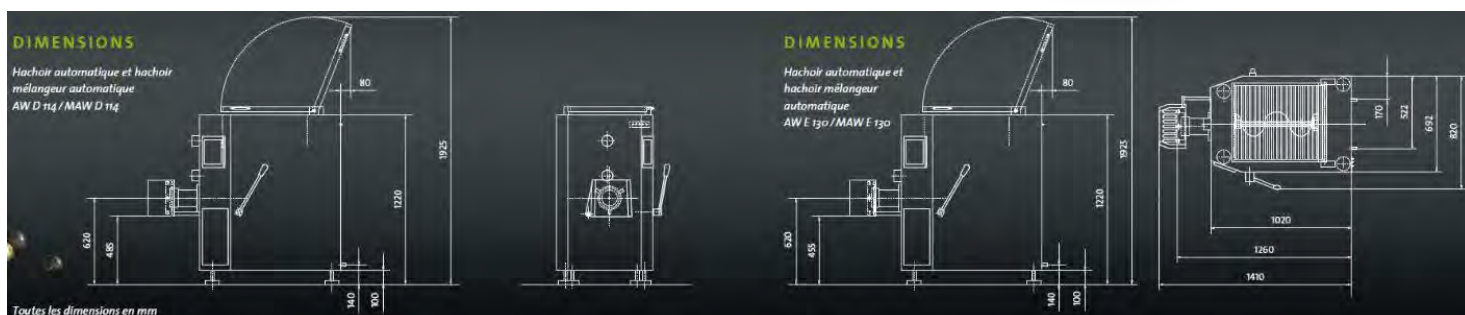


HACHOIR / HACHOIR-MÉLANGEUR AUTOMATIQUE

Bras de mélange démontable, en acier inoxydable
Trémie, contenance 110 litres
Traitement des produits sans altération de leurs propriétés
Très faible montée en température du produit
Conforme aux normes CE

OPTIONS :

Dénerveur manuel



	Hachoir automatique AW D 114	Hachoir mélangeur automatique MAW D 114	Hachoir automatique AW E 130	Hachoir mélangeur automatique MAW E 130
Type	412	409	404	417
Tension de fonctionnement	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz
Puissance de connexion nominale	9 kW	9 kW	9 kW	9 kW
Courant évalué	20 A	20 A	20 A	20 A
Précaution côté client	25 A gL/gG	25 A gL/gG	25 A gL/gG	25 A gL/gG
Puissance de traitement de la viande fraîche	jusqu'à 50 kg/min.	jusqu'à 50 kg/min.	jusqu'à 60 kg/min.	jusqu'à 60 kg/min.
Contenu du bol / trémie	110 l	110 l	110 l	110 l
Capacité de mélange	–	environ 70 kg	–	environ 70 kg
Raccord de rinçage à pression d'eau	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar
Niveau de bruit inactif	environ 66 dBA	environ 68 dBA	environ 66 dBA	environ 68 dBA
Poids	570 kg	590 kg	570 kg	590 kg

HACHOIR-MÉLANGEUR ANGULAIRE MWW E130

Pré-équipé pour recevoir un système de levage/chargement

Performant, robuste et silencieux

Conforme aux normes actuelles de produits de l'UE

Nécessite peu d'entretien et peu de nettoyage

Cadre de sécurité au-dessus de la trémie avec fin de course de sécurité

Surface extérieure et trémie assemblés sans rainure, pour une hygiène maximum

Dessous de la machine complètement fermée pour protéger des saletés et rongeurs

Hélice de coupe et corps de hachoir en alliage massif inoxydable

Hélice d'amenée démontable

Trappe d'ouverture

Arbre d'entraînement en alliage inoxydable renforcé et étanche, placé dans cage à roulement à billes

Arbre de mélange renforcé, monté sur roulements et hélice d'amenée avec une grande capacité d'absorption.

Fonctionnement en vitesse lente pour un mélange efficace et intensif, au cours du processus de mélange, la vis d'alimentation fonctionne en marche arrière, même les plus petites quantités peuvent donc être mélangées

Contre-écrou en acier inoxydable avec poignées

Protection de bouche verrouillée électriquement, pour l'utilisation de plaque perforée finale quel que soit le diamètre

Interrupteur principal et commande électrique intégrés dans la machine

Entraînement robuste et puissant pour l'hélice de coupe, l'hélice d'amenée et le bras de mélange

Hélice d'amenée à 2 vitesses, commutable

Vis d'amenée et bras de mélange à 2 vitesses, commutable

Dispositif de tension automatique pour les chaînes d'entraînement

Clavier robuste, simple d'utilisation, et facile à nettoyer

Raccord de rinçage pour une hygiène maximale, pas d'odeur à l'intérieur du hachoir

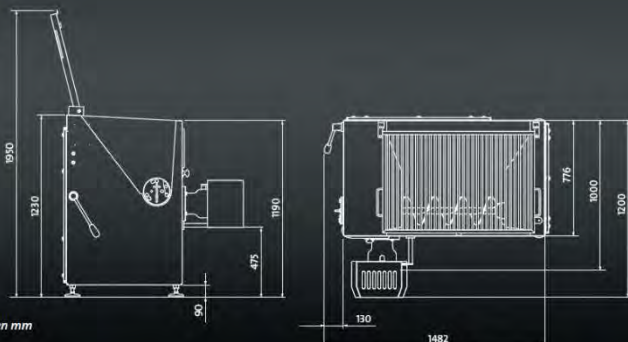
Spirale de mélange aisément démontable, pour le nettoyage de la machine



	Hachoir angulaire MWW E 130	Hachoir mélangeur angulaire MWW G 160
Type	443	449
Tension de fonctionnement	400 V / 50 Hz	400V / 50 Hz
Puissance de connexion nominale /amplifiée	16 kW / 19 kW	19,4 kW / 23,4 kW
Courant évalué / amplifié	35 A / 40 A	40 A / 54 A
Précaution côté client / renforcé	35 A gL/gG / 50 A gL/gG	50 A gL/gG / 63 A gL/gG
Puissance de traitement de la viande fraîche	jusqu'à 65 kg/min.	jusqu'à 83 kg/min.
Puissance de traitement viande surgelée pré-déchetée min. -8°C	jusqu'à 20 kg/min.	jusqu'à 25 kg/min.
Contenu du bol / trémie	355 l	355
Capacité de mélange	environ 190 kg	environ 190 kg
Raccord de rinçage à pression d'eau	max. 1 bar	max. 1 bar
Niveau de bruit inactif	environ 71 dBA	environ 71 dBA
Poids	900 kg	960 kg

DIMENSIONS

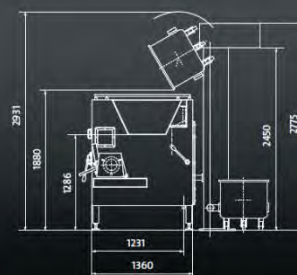
Hachoir angulaire et hachoir mélangeur angulaire WW E 130 / MWW E 130 sans alimentation



Toutes les dimensions en mm

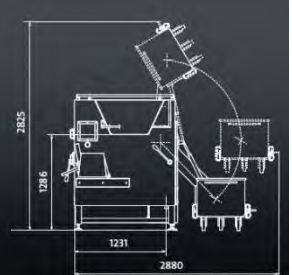
DIMENSIONS

Hachoir angulaire et hachoir mélangeur angulaire WW E 130 / MWW E 130 avec chargement du mât



DIMENSIONS

Hachoir mélangeur angulaire MWW E 130 / MWW G 160 avec alimentation hydraulique



HACHOIR AUTOMATIQUE AW G160 / U200

Exécution conforme CE

Bâti massif avec revêtement inoxydable pour un fonctionnement silencieux et fermé en dessous pour une parfaite hygiène

Nettoyage aisé par profil des surfaces assurant l'évacuation gravitaire des fluides

Piètement réglable avec amortisseurs de vibrations

Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le bâti de la machine

Commande à clavier à membrane

Protection de bouche pivotable, avec sécurité électrique

Dispositif de freinage sur l'entraînement de la vis de travail

Ouverture pour nettoyage avec sécurité électrique pour la vis d'amenée

Le démarrage différé de la vis de hachage par rapport à la vis d'amenée, empêche la marche à sec, et prolonge donc la durée de vie des organes de coupe

Surfaces externes et trémie en acier spécial inoxydable

Vis d'amenée et hélice de coupe aisément démontables pour le nettoyage

Hachoir très puissant pour toutes préparations à base de viandes fraîches ou raidies jusqu'à -5°C, de gras, de fromages, ...

Très peu de montée en température du produit après hachage

Groupe d'entraînement très robuste pour la vis d'amenée et la vis de hachage, arbres d'entraînement inoxydables montés sur paliers à roulements à billes, avec une étanchéité spéciale des arbres d'entraînement.

Arbre d'entraînement en matériau inoxydable, étanchéifié et logé dans un palier à roulement à billes

Hélice de coupe et corps de hachoir en alliage massif inoxydable

Vis d'amenée en acier spécial inoxydable

Dispositif de coupe en acier trempé

	Hachoir Automatique AW G 160	Hachoir Automatique AW U 200
Type	408	430
Tension de fonctionnement	400 V / 50 Hz	400V / 50Hz
Puissance de connexion nominale	32,5 kW	52,1 kW
Courant évalué	77 A	77 A
Précaution côté client	80 A gL/gG	100 A gL/gG
Puissance de traitement de la viande fraîche	jusqu'à 134 kg/min.	jusqu'à 200 kg/min.
Puissance de traitement viande surgelée pré-déchetée min. -8°C	jusqu'à 27 kg/min.	jusqu'à 40 kg/min.
Contenu du bol / trémie	360 l	360 l
Capacité de mélange	-	-
Raccord de rinçage à pression d'eau	max.1 bar	max.1 bar
Niveau de bruit inactif	environ 68 dBA	environ 70 dBA
Poids	1 650 kg	1 730 kg



HACHOIR AUTOMATIQUE AW K280

Exécution conforme CE

Piètement réglable avec amortisseurs de vibrations

Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le bâti de la machine

Commande électrique avec système d'autodiagnostic

Commande à clavier à membrane

Protection de bouche pivotable, avec sécurité électrique

Dispositif de freinage sur l'entraînement de la vis de travail

Ouverture pour nettoyage avec sécurité électrique pour la vis d'amenée

Plateforme de sécurité, dispositif de sécurité au-dessus de la cuve de malaxage, avec sécurité électrique

Le démarrage différé de la vis de hachage par rapport à la vis d'amenée, empêche la marche à sec, et prolonge donc la durée de vie des organes de coupe

Vis d'amenée et hélice de coupe en acier spécial inoxydable

Surfaces externes et trémie en acier spécial inoxydable

Hachoir très puissant pour toutes préparations à base de viandes fraîches ou congelées à -20°C (bloc de maxi

600x400x250 mm, de gras, de fromages, de condiments, etc.....

Très peu de montée en température du produit après hachage

Arbre d'entraînement étanchéité spéciale et logé dans un palier à roulement à billes

Corps de vis et vis de traitement inoxydable

Vis d'amenée en acier spécial inoxydable

Dispositif de coupe UNGER en acier trempé Ø 280 mm

1 couteau pré-découpeur 00,

1 couteau Robot S4 HD avec ring

Plaques 5 et 13 mm

Bagues de compensation 40 et 60 mm

Bague de maintien

Ejection manuelle du jeu de coupe et de la vis de hachage

Traitement des produits sans altération de leurs propriétés

Ecroû baïonnette en acier inox à démontage rapide

Marche arrière de la vis de coupe (impulse)

	Hachoir Automatique AW K 280
Type	435
Tension de fonctionnement	400 V / 50 Hz
Puissance de connexion nominale / amplifiée	104,8 kW / 121,8 kW
Courant évalué	77 A
Précaution côté client / renforcé	200 A gL/gG / 250 A gL/gG
Puissance de traitement de la viande fraîche	jusqu'à 22 000 kg/h.
Puissance de traitement viande surgelée pré-déchetée min -21°C	jusqu'à 16 000 kg/h.
Puissance de traitement viande surgelée bloc 60x40x25 cm³	3 500 à 8 000 kg/h.
Contenu du bol / trémie	635 l
Capacité de mélange	-
Raccord de rinçage à pression d'eau	max. 1 bar
Niveau de bruit inactif	environ 83 dBA
Poids	3 940 kg



HACHOIR-MÉLANGEUR :



Voir la gamme
KG+WETTER



HACHOIR-MÉLANGEUR AUTOMATIQUE MAW G160 / U200

Bâti massif avec revêtement inoxydable pour un fonctionnement silencieux et fermé en dessous pour une parfaite hygiène

Piètement réglable avec amortisseurs de vibrations

Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le bâti de la machine

Commande à clavier à membrane

Protection de bouche pivotable, avec sécurité électrique, plateforme, cadre de sécurité au-dessus de la cuve de malaxage, avec sécurité électrique

Dispositif de freinage sur l'entraînement de la vis de travail

Canal de nettoyage en biais entre le carter de vis et le logement de la vis de travail pour un nettoyage optimal

Le démarrage différé de la vis de hachage par rapport à la vis d'amenée, empêche la marche à sec, et prolonge donc la durée de vie des organes de coupe

Extracteur manuel de l'hélice et du jeu de coupe

Vis d'amenée et hélice de coupe aisément démontables pour le nettoyage

Hachoir très puissant pour toutes préparations à base de viandes fraîches ou raidies jusqu'à -5°C, de gras, de fromages, de condiments, etc.....

Très peu de montée en température du produit après hachage

Malaxeur avec vis de malaxage et arbre de mélange à palette

Groupe d'entraînement très robuste pour la vis d'amenée et la vis de hachage, arbres d'entraînement inoxydables montés sur paliers à roulements à billes, avec une étanchéité spéciale des arbres d'entraînement.

Marche en sens inverse de la vis d'amenée au cours du malaxage sans altération du produit

Dispositif de coupe inox UNGER

	Hachoir-mélangeur Automatique MAW G 160	Hachoir-mélangeur Automatique MAW U 200
Type	414	431
Tension de fonctionnement	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Puissance de connexion nominale	36 kW	41 kW
Courant évalué	72 A	85 A
Précaution côté client	80 A gL/gG	100 A gL/gG
Puissance de traitement de la viande fraîche	jusqu'à 8 000 kg/h.	jusqu'à 11 000 kg/h.
Possibilité de traiter viande surgelée pré- déchetée min. -5°C	oui	oui
Contenu du bol / trémie	530 l	530 l
Capacité de mélange	environ 350 kg	environ 350 kg
Raccord de rinçage à pression d'eau	max. 1 bar	max. 1 bar
Niveau de bruit inactif	environ 71 dBA	environ 70 dBA
Poids	2 200 kg	2 280 kg



MÉLANGEUR :



Voir la gamme
KG+WETTER



MÉLANGEUR 500 litres M 500

Exécution conforme CE

Piètement réglable avec amortisseurs de vibrations

Fonctionnement silencieux par bâti massif de machine, avec revêtement inoxydable et fermeture au fond

Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le caisson de la machine

Cuve de malaxage, surfaces et plaque de fond en acier spécial inoxydable

Malaxage possible de très petites quantités

Vidage par la vis sans fin et volet à l'avant avec verrouillage de précision

	Mélangeur M 500
Type	441
Tension de fonctionnement	400 V / 50 Hz
Puissance de connexion nominale	6 kW
Courant évalué	72 A
Précaution côté client	20 A gL/gG
Contenu du bol/trémie	530 l
Capacité de mélange	environ 350 kg
Poids	1 400 kg



CUTTER :



Voir la gamme
KG+WETTER



Cutter / Hachoir jumelé 45/114 T2M-R

Exécution conforme CE

Bâti massif avec revêtement inoxydable pour un fonctionnement silencieux et fermé en dessous pour une parfaite hygiène

Piètement réglable avec amortisseurs de vibrations

Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans la machine

Clavier à membrane central avec écran d'affichage en clair des paramètres de fonctionnement et des messages

Tous les sous-ensembles incorporés dans le bâti de machine

Cutter cuve 45 litres

Sonde de température directement dans l'enceinte de découpe pour une précision de mesure maximale

Arrêt automatique sur seuil de température

2 vitesses de mélange en marche avant et arrière : 75/150 trs/min - 0,6/0,75 kW

Freins électrique de l'arbre de découpe

Remplissage maximal de la cuve sans retenue de pâte

Cuve et couvercle de cuve en acier spécial inoxydable

Groupe d'entraînement de cuve avec deux vitesses 0,6/0,75 kW - 9/18 tours/min

Couvercle de cuve avec protection selon norme EN 12855

Cuve en acier inox, sans bouchon de vidange

Couvercle anti bruit en plexi

Affichage digital : vitesse des couteaux, température et nombre de tours cuve,

Rotation de la cuve pour le nettoyage

Puissance nominale groupe d'entraînement de l'arbre de découpe 6,8/8 kW (9/11 kW si moteur renforcé)

Vitesse de rotation arbre de découpe 1200/2400 tours/min (1500/3000 tours/min si moteur renforcé)

Tête de découpe standard avec 1 jeu de 6 couteaux standard

y compris dispositif de réglage pour écart minimal par rapport à la cuve

Hachoir Ø 114 mm :

Dispositif de freinage pour groupe d'entraînement de la vis de travail

Protection des mains de la goulotte de remplissage, démontable pour le nettoyage, avec sécurité électrique Très

peu de montée en température du produit après hachage

Caisson de vis, vis et organes de découpe en acier spécial inoxydable

Traitement des produits sans altération de leurs propriétés

Ejecteur manuel pour l'hélice

Ecroû de la tête du hachoir en acier inoxydable

Dispositif de coupe Ø 114 mm

1 couteau pré-découpeur 00,

2 couteaux

Plaques 3, 5 et 7,8 et 13 mm

2 bagues en acier inox

Puissance nominale groupe d'entraînement hélice de coupe : 5,5 kW

Capacité de traitement hacheur viandes 20 kg/min



CUTTER CUTMIX 50 / 70 / 90 litres

Châssis en fonte grise avec habillage inox
 Machine entièrement fermée pour un fonctionnement silencieux
 Surfaces légèrement inclinée pour l'évacuation de l'eau : nettoyage aisé
 Machine sur pieds réglables avec amortisseurs de vibrations
 Interrupteur principal et commande, intégrés dans la machine
 Clavier à membrane avec affichage digital des paramètres de fonctionnement et des messages
 Sonde de température placée dans l'enceinte de coupe pour une précision optimale
 Arrêt automatique sur température, temps et nombre de tours de cuve
 Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable (8 emplacements mémoire)
 Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable en continu jusqu'à la vitesse maxima
 Pas de pics de courant grâce à l'entraînement de l'arbre de découpe réglable en continu
 Malaxage dans le sens direct et inverse
 Freins électriques de l'arbre de découpe
 Remplissage maximal de la cuve sans volume mort pour la pâte
 Enceinte de découpe adaptable à différentes sortes de pâte par cloison de retenue amovible
 Cuve à bord surélevé, pas de risque de sortie de pâte même fluide
 Bouchon de vidange
 Tête de couteaux S+S équilibrable avec 6 couteaux S+S
 Réglage précis des lames pour un écart minimal par rapport à la cuve
 Conforme CE
 Couvercle couteaux avec paroi intérieure démontable et verrouillage mécanique
 Positionnement automatique de la cuve pour le nettoyage
 Couvercle anti-bruit



		CM 50 STL	CM 50 T2M-R	CM 70 STL	CM 70 T2M-R		CM 90 STL	CM 90 T2M-R
	Type	450	450	470	470		490	490
	option modèle	-	-	-	standard	renforcé	-	-
Données électriques	Tension de fonctionnement (standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz		400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Puissance nominale	16 kW	11,9 kW	24,8 kW	18,5 kW	22,3 kW	34,5 kW	35 kW
	Précaution côté client	35 A gL/gG	35 A gL/gG	50 A gL/gG	50 A gL/gG	50 A gL/gG	80 A gL/gG	80 A gL/gG
	Ampérage 400 V / 50 Hz typical / maximum au démarrage	34/192 mA	-	34/192 mA	-		34/192 mA	-
Vitesse de rotation	Tête de couteaux	40–5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)	40–5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)	40–5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)
	Mélange (sens direct et inverse)	40–500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹	40–500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹		40–500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹
	Cuve (2-vitesses)	9/18 min ⁻¹	9/18 min ⁻¹	9/18 min ⁻¹	9/18 min ⁻¹		-	9/18 min ⁻¹
	Cuve (vitesse variable, optionnel)	5–18 min ⁻¹	-	5–18 min ⁻¹	-		5–18 min ⁻¹	-
	Taille charge optimale saucisses bouillies / cuites / crues	40/35/23 kg	40/35/23 kg	56/49/32 kg	56/49/32 kg		72/63/41 kg	72/63/41 kg
Poids	sans déchargeur	950 kg	950 kg	1150 kg	1140 kg	1160 kg	1260 kg	1220 kg
	avec déchargeur	-	-	1250 kg	1240 kg	1260 kg	1360 kg	1320 kg

CUTTER Type CUTMIX 120 litres

Châssis en fonte grise avec habillage inox
 Machine entièrement fermée pour un fonctionnement silencieux
 Surfaces légèrement inclinée pour l'évacuation de l'eau : nettoyage aisé
 Machine sur pieds réglables avec amortisseurs de vibrations
 Interrupteur principal et commande, intégrés dans la machine
 Clavier à membrane avec affichage digital des paramètres de fonctionnement et des messages
 Sonde de température placée dans l'enceinte de coupe pour une précision optimale
 Arrêt automatique sur température, temps et nombre de tours de cuve
 Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable (8 emplacements mémoire)
 Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable en continu jusqu'à la vitesse maxima
 Pas de pics de courant grâce à l'entraînement de l'arbre de découpe réglable en continu
 Malaxage dans le sens direct et inverse
 Vitesse de rotation cuve réglable (5 emplacements mémoire) pour de nouveaux procédés de fabrication
 Freins électriques de l'arbre de coupe
 Remplissage maximal de la cuve sans volume mort pour la pâte
 Enceinte de découpe adaptable à différentes sortes de pâte par cloison de retenue amovible
 Cuve et couvercle de cuve en acier spécial inoxydable
 Cuve à bord surélevé, pas de risque de sortie de pâte même fluide
 Groupe d'entraînement à faible consommation énergétique
 Ouverture électrique de l'enceinte de découpe
 Bouchon de vidange
 Tête de couteaux S+S équilibrable avec 6 couteaux S+S
 Réglage précis des lames pour un écart minimal par rapport à la cuve
 Conforme CE
 Couvercle couteaux avec paroi intérieure démontable et verrouillage mécanique
 Positionnement automatique de la cuve pour le nettoyage
 Couvercle anti-bruit

		CM 120 STL	CM 120 T2M-R
Type		420	420
Données électriques	Tension de fonctionnement (standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Puissance nominale	42,5 kW	43 kW
	Précaution côté client	100 A gL/gG	100 A gL/gG
	Amérage 400 V / 50 Hz typical / maximum au démarrage	34/192 mA	-
Vitesse de rotation	Tête de couteaux	40-5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)
	Mélange (sens direct et indirect)	40-500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹
	Cuve (2-vitesses)	-	9/18 min ⁻¹
	Cuve (vitesse variable optionnel)	5-18 min ⁻¹	-
Taille charge optimale saucisses bouillies / cuites / crues		96/84/54 kg	96/84/54 kg
Poids	sans déchargeur	1540 kg	1490 kg
	avec déchargeur	1650 kg	1600 kg
	élévateur hydraulique	350 kg	350 kg



CUTTER CUTMIX 200 / 360 / 550 litres

Exécution conforme CE

Bâti massif avec revêtement inoxydable pour un fonctionnement silencieux et fermé en dessous pour une parfaite hygiène

Piètement réglable avec amortisseurs de vibrations

Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le bâti de la machine

Unité de commande électrique avec système d'autodiagnostic

Sonde de température directement dans l'enceinte de découpe pour une précision de mesure maximale

Arrêt automatique sur seuil de température, sur nombre de tours cuve et sur comptage de temps

Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable (8 emplacements mémoire)

Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable en continu jusqu'à la vitesse maxi

Pas de pics de courant grâce à l'entraînement de l'arbre de découpe réglable en continu

Malaxage dans les 2 sens : avant et arrière

Freinage de l'arbre de découpe sans entretien, énergie des forces de freinage réinjectée dans le réseau

Vitesses de rotation cuve réglable (5 emplacements mémoire) pour de nouveaux procédés de fabrication

Remplissage maximal de la cuve sans volume mort pour la pâte

Enceinte de découpe adaptable à différentes sortes de pâte par cloison de retenue amovible

Cuve acier inoxydable à bord surélevé, pas de risque de sortie de pâte même fluide .

Groupe d'entraînement à faible consommation énergétique

Bouchon de vidange

Tous les sous-ensembles incorporés dans le bâti de machine

Silence de fonctionnement: longévité du matériel et protection anti-bruit

Réglage précis des lames pour écart minimal par rapport à la cuve

Positionnement automatique de la cuve pour le nettoyage

Arbre porte-couteaux avec frein

Ecran tactile / Affichage digital

Vide cuve

Centrale de graissage automatique

Tête porte-couteaux WMK équilibrable, avec 6 couteaux WMK



		CM 200 STL	CM 360 STL	CM 550 STL
Type		410	520	540
option modèle		-	-	-
Données électriques	Tension de fonctionnement (standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Puissance nominale	95 kW	159 kW	173 kW
	Précaution côté client	200 A gL/gG	400 A gL/gG	500 A gL/gG
	Ampérage 400 V / 50 Hz typical / maximum au démarrage	6/35 mA	60/310 mA	60/310 mA
Vitesse de rotation	Tête de couteaux	40-4 400 min ⁻¹	40-4 000 min ⁻¹	40-3 600 min ⁻¹
	Mélange (sens direct et inverse)	40-500 min ⁻¹	40/500 min ⁻¹	40-500 min ⁻¹
	Cuve (2-vitesses)	9/18 min ⁻¹	-	-
	Cuve (vitesse variable, optionel)	5-18 min ⁻¹	4.5-16 min ⁻¹	4.5-16 min ⁻¹
Taille charge optimale saucisses bouillies / cuites / crues		170/160/95 kg	300/280/160 kg	440/420/250 kg
Poids	sans élévateur	-	-	-
	avec élévateur	3 850 kg	6 350 kg	env. 8 000 kg

CUTTER SOUS-VIDE :



Voir la gamme
KG+WETTER



CUTTER CUTMIX SOUS-VIDE 65 / 120 litres

Châssis en fonte grise avec habillage inox
 Machine entièrement fermée pour un fonctionnement silencieux
 Surfaces légèrement inclinée pour l'évacuation de l'eau : nettoyage aisé
 Machine sur pieds réglables avec amortisseurs de vibrations
 Interrupteur principal et commande, intégrés dans la machine
 Commande électrique avec système d'autodiagnostic
 Ecran tactile Touch-screen
 Sonde de température placée dans l'enceinte de coupe pour une précision optimale
 Arrêt automatique sur température, temps et nombre de tours de cuve
 Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable (8 emplacements mémoire)
 Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable en continu jusqu'à la vitesse maxima
 Pas de pics de courant grâce à l'entraînement de l'arbre de découpe réglable en continu
 Malaxage dans le sens direct et inverse
 Freinage de l'arbre de découpe sans entretien, énergie des forces de freinage réinjectée dans le réseau
 Vitesses de rotation cuve réglable (5 emplacements mémoire) pour de nouveaux procédés de fabrication
 Remplissage maximal de la cuve sans volume mort pour la pâte
 Enceinte de découpe adaptable à différentes sortes de pâte par cloison de retenue amovible
 Cuve à bord surélevé, pas de risque de sortie de pâte même fluide
 Groupe d'entraînement à faible consommation énergétique
 Capot de l'enceinte de découpe, à ouverture électrique
 Bouchon de vidange
 Lisse: la longévité et la protection contre le bruit
 Tête de couteaux S+S équilibrable avec 6 couteaux S+S
 Couteau réglable avec précision distance minimale pour bol
 Couvercle sous vide en plxi



	Vacuum-Cutmix VCM 120 STL	Vacuum-Cutmix VCM 120 T2M-R
Modèle	entraînement continu	entraîn. 2 vitesses
Type	506	506
Données électriques		
puissance nominale (pompe à vide incluse)	47 kW	47 kW
courant nominal (pompe à vide incluse)	95 A	95 A
précaution côté client	100 A gL/gG	100 A gL/gG
Vitesse de rotation		
Tête de couteaux	40...5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹
Mélange (sens direct et inverse)	40...500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹
Vitesse de cuve	5...18 min ⁻¹	9/18 min ⁻¹
Puissance nominale des moteurs		
Entraînement des couteaux (servomoteur tri)	40 kW	40 kW
Cuve	1.4 kW	1.4 kW
Taille charges optimales		
saucisses bouillies	96 kg	96 kg
saucisses cuites	84 kg	84 kg
saucisses crues	54 kg	54 kg

CUTTER CUTMIX SOUS-VIDE 200 /360 / 550 litres

Châssis en fonte grise avec habillage inox
 Machine entièrement fermée pour un fonctionnement silencieux
 Surfaces légèrement inclinée pour l'évacuation de l'eau : nettoyage aisé
 Machine sur pieds réglables avec amortisseurs de vibrations
 Interrupteur principal et commande, intégrés dans la machine
 Commande électrique avec système d'autodiagnostic
 Clavier à membrane avec affichage digital des paramètres de fonctionnement et des messages
 Sonde de température placée dans l'enceinte de coupe pour une précision optimale
 Arrêt automatique sur température, temps et nombre de tours de cuve
 Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable (8 emplacements mémoire)
 Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable en continu jusqu'à la vitesse maxima
 Pas de pics de courant grâce à l'entraînement de l'arbre de découpe réglable en continu
 Malaxage dans le sens direct et inverse
 Freinage de l'arbre de découpe sans entretien, énergie des forces de freinage réinjectée dans le réseau
 Vitesses de rotation cuve réglable (5 emplacements mémoire) pour de nouveaux procédés de fabrication
 Remplissage maximal de la cuve sans volume mort pour la pâte
 Enceinte de découpe adaptable à différentes sortes de pâte par cloison de retenue amovible
 Cuve à bord surélevé, pas de risque de sortie de pâte même fluide
 Groupe d'entraînement à faible consommation énergétique
 Capot de l'enceinte de découpe, à ouverture électrique
 Bouchon de vidange
 Lisse: la longévité et la protection contre le bruit
Tête de couteaux S+S équilibrable avec 6 couteaux S+S
 Couteau réglable avec précision distance minimale pour bol



	VCM 200 STL	VCM 360 STL	VCM 550 STL	
Type	510	530	550	
Option modele			standard	renforcé
Données électriques				
Tension de fonctionnement (standard)	400V/50Hz	400V/50Hz	400V/50Hz	
Puissance nominale	97 kW	167 kW	189,3 kW	219,8 kW
Précaution côté client	200 A gI/gS	400 A gI/gS	500 A gI/gS	
Amperage @ 400V/50Hz typical/maximum au démarrage (à utiliser avec les disjoncteurs différentiels)	6/35mA	60/310 mA	60/310 mA	
Vitesse de rotation				
Tête de couteaux	40...4400 min ⁻¹	40...4000 min ⁻¹	40...3600 min ⁻¹	
Mélange (sens direct et inverse)	40...500 min ⁻¹	40...500 min ⁻¹	40...500 min ⁻¹	
Cuve (vitesse variable)	5...18 min ⁻¹	4,5...16 min ⁻¹	4,5...16 min ⁻¹	
Pompe sous-vide				
Type de pompe	Pompe à eau		Pompe à eau	
Capacité	160 m ³ /h	225 m ³ /h	280 m ³ /h	
demande en eau (uniquement pendant l'évacuation)	ca. 5,5 l/min	ca. 5,5 l/min	env. 5,5 l/min	
Unité de dosage d'eau				
Température max. de l'eau	40°C	40°C	40°C	
Pression	max. 4 bar	max. 4 bar	max. 4 bar	
Système de cuisson / refroidissement				
consommation d'eau en mode de refroidissement	ca. 60 l/min	ca. 60 l/min	env. 60 l/min	
Pression	2...3 bar	2...3 bar	2...3 bar	
consommation de vapeur en mode de cuisson	typ. 17...20 kg/Charge	typ. 30...33 kg/Charge	typ. 45...48 kg/charge	
pression de vapeur / température	1...2 bar/120°C...133°C	1...2 bar/120°C...133°C	1...2 bar/120°C...133°C	
Taille charge optimale				
saucisses bouillies	170 kg	290 kg	440 kg	
saucisses cuites	160 kg	280 kg	420 kg	
saucisses crues	95 kg	160 kg	250 kg	
Poids avec élévateur	5100 kg	env. 7500 kg	8700 kg	

POUSSOIR SOUS-VIDE:

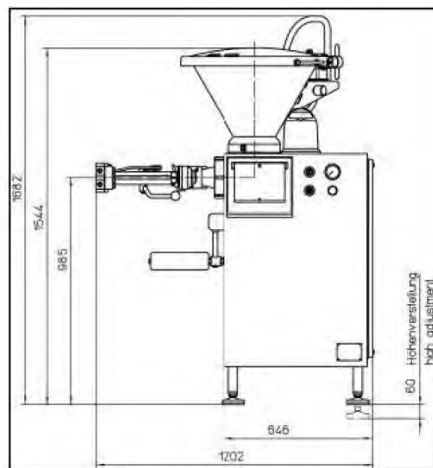
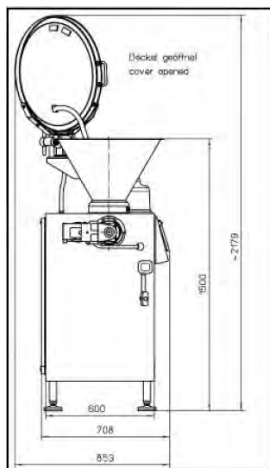


Voir la gamme
VEMAG



POUSSOIR ARTISAN

Trémie de 45 litres avec couvercle
Pompe à vide intégrée de 16 m³/h
Hélice inox grand pas Réf. 170 108 010 36C
1 canule de poussage droit, Ø au choix (40 mm selon dernière AB)
Dispositif à tortionner fixé sur la machine, pivotant par le haut
Main automatique version courte
- Torsadage automatique de boyaux naturels



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
L'ARTISAN	
Puissance de remplissage	jusqu'à 2,000 kg/h
Poids par portion	0-100,000 g par mesure de 0.1g à 1,000 g 1g au-dessus de 1,000 g
Vitesse de portionnement	Standard
	Poids Portions/min.
	25 g 320
	50 g 250
	100 g 180
200 g 110	
Équipement pompe à vide	16 m ³ /h
Poids	approx. 290 kg
Capacité de la trémie	45 l
Puissance nominale totale	4.0kW

POUSSOIR ROBBY

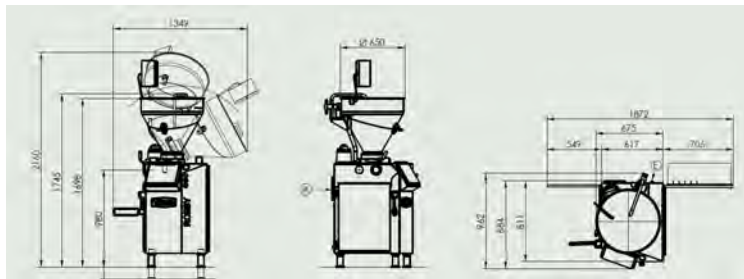
- Élément d'alimentation : pompe rotative à palettes, inox, 4 palettes (= 8 chambres) standard
- Trémie de 105 l divisée en deux parties, à came support
- Fond et couvercle en inox
- Commande par bus CAN intégrée :
 - Affichage graphique de tous les réglages, de toutes les fonctions et Indications d'erreur sur écran tactile
 - Mémorisation possible de 99 programmes de remplissage
 - Poids de portionnement réglable de 1 à 1 000 grammes,
 - Vitesse de portionnement d'environ 570 portions/minute, fonction du poids,
- De la configuration de la machine et du nombre de torsadages,
- Raccordement de machines supplémentaires via interface de commande à distance
- Débit réglable en continu jusqu'à 2300 kg/h au maximum
- Prise pour appareils supplémentaires externes (138892102)
- Bâti de la machine entièrement en inox



Formeuse à brochettes MSF 931



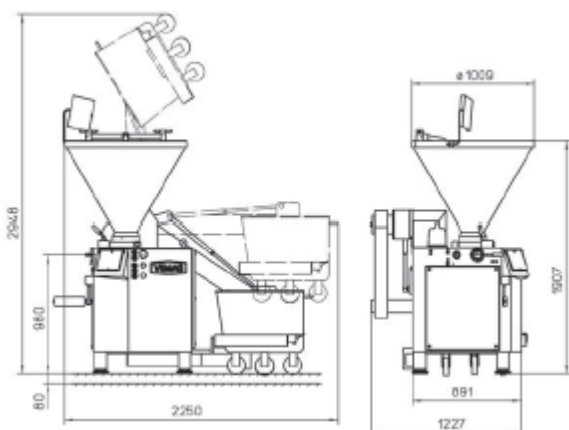
Formeuse manuelle MPF818



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES																									
	Robby																								
Puissance de remplissage	jusqu'à 2,300 kg/h																								
Poids par portion	0-100,000 g par mesure de 0.1g à 1,000 g 1g au-dessus de 1,000g																								
Vitesse de portionnement	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Standard</th> <th colspan="2">Servo</th> </tr> <tr> <th>Poids</th> <th>Portions/min.</th> <th>Poids</th> <th>Portions/min.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>25 g</td> <td>410</td> <td>25 g</td> <td>570</td> </tr> <tr> <td>50 g</td> <td>310</td> <td>50 g</td> <td>411</td> </tr> <tr> <td>100 g</td> <td>220</td> <td>100 g</td> <td>260</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>140</td> <td>200 g</td> <td>160</td> </tr> </tbody> </table>	Standard		Servo		Poids	Portions/min.	Poids	Portions/min.	25 g	410	25 g	570	50 g	310	50 g	411	100 g	220	100 g	260	200 g	140	200 g	160
	Standard		Servo																						
	Poids	Portions/min.	Poids	Portions/min.																					
	25 g	410	25 g	570																					
	50 g	310	50 g	411																					
100 g	220	100 g	260																						
200 g	140	200 g	160																						
Équipement pompe à vide	16 m³/h																								
Poids	approx. 426 kg																								
Capacité de la trémie	105 l																								
Puissance nominale totale	5,8 kW																								

POUSSOIR DP5

- Poussoir continu sous vide pour le remplissage dans l'axe de la machine et portionnement
- Équipement de la machine :
 - Élément d'alimentation : pompe rotative à palettes, inox, 4 palettes (= 8 chambres) standard
 - Trémie de 250 l en une seule pièce avec came support
 - Pompe à vide intégrée de 16 m³/h
 - Fond et couvercle en inox
 - Commande par bus CAN intégrée :
 - Affichage graphique de tous les réglages, de toutes les fonctions et indications d'erreur sur écran tactile
 - Mémorisation possible de 99 programmes de remplissage
 - Poids de portionnement réglable de 1 à 99 999 grammes,
 - Vitesse de portionnement > 570 portions/minute, fonction du poids, de la configuration de la machine et du nombre de torsadages,
 - Raccordement de machines supplémentaires via interface de commande à distance
 - Débit réglable en continu jusqu'à 2300 kg/h au maximum
 - Prise pour appareils supplémentaires externes
 - Bâti de la machine entièrement en inox
 - Puissance nominale en fonction de la commande de torsadage sélectionnée:



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES																									
DP5																									
Puissance de remplissage	jusqu'à 2,300kg/h																								
Poids par portion	0-100,000 g par mesure de 0.1g à 1,000g 1g au-dessus de 1,000g																								
Vitesse de portionnement	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Standard</th> <th colspan="2">Servo</th> </tr> <tr> <th>Poids</th> <th>Portions/min.</th> <th>Poids</th> <th>Portions/min.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>25 g</td> <td>410</td> <td>25 g</td> <td>570</td> </tr> <tr> <td>50 g</td> <td>310</td> <td>50 g</td> <td>411</td> </tr> <tr> <td>100 g</td> <td>220</td> <td>100 g</td> <td>260</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>140</td> <td>200 g</td> <td>160</td> </tr> </tbody> </table>	Standard		Servo		Poids	Portions/min.	Poids	Portions/min.	25 g	410	25 g	570	50 g	310	50 g	411	100 g	220	100 g	260	200 g	140	200 g	160
	Standard		Servo																						
	Poids	Portions/min.	Poids	Portions/min.																					
	25 g	410	25 g	570																					
	50 g	310	50 g	411																					
100 g	220	100 g	260																						
200 g	140	200 g	160																						
Équipement pompe à vide	16m ³ /h																								
Capacité de la trémie	250l																								
Puissance nominale totale	8.2 kW																								

POUSSOIR EN CONTINU HP10E

Pour le remplissage dans l'axe de la machine et portionnement

Équipement de la machine :

Trémie de 250 l en un élément avec spirale d'alimentation trémie démontable et stoppeur de spatule, auxiliaire de basculement et dispositif de sécurité pour la trémie

Entrée de la trémie 100 mm de diamètre

Pompe à vide intégrée de 16 m³/h

Spirale de poussage standard 915310047

Carter de spirale de poussage standard 920310100

Support du cornet de remplissage 936315005

Commande par bus CAN intégrée :

Affichage graphique de tous les réglages, de toutes les fonctions et indications d'erreur sur écran plat couleur,

Mémorisation possible de 99 programmes de remplissage,

Poids de portionnement réglable de 1 à 99 999 grammes,

Vitesse de portionnement > 950 portions/minute, fonction du poids, de la configuration de la machine et du nombre de torsadages,

Raccordement de machines supplémentaires via interface de commande à distance

VEMAG DuoDrive à entraînement séparé pour spirale de poussage et amenée :

Entraînement des spirales de poussage par servo moteur AC de 7,0 kW

Entraînement de la spirale d'alimentation trémie par moteur de 4 kW AC et convertisseur de fréquences

- Débit réglable en continu jusqu'à 5700 kg/h (sur la base d'une spirale de poussage au pas de 48 mm)

- Prise pour appareils supplémentaires externes

- Bâti de la machine entièrement en inox avec marchepied rabattable

MECANISME DE TORSADAGE pivotant de type 859

- Réglage en continu du nombre de torsadages de 0 à 10 entre les portions

- Se monte sur la machine

- Uniquement combiné à la servocommande de torsadage

Servocommande de torsadage

- Intégrée à la machine

- associé au PC

Main automatique type 937

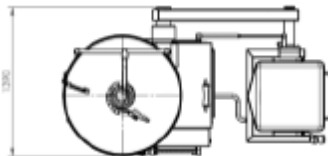
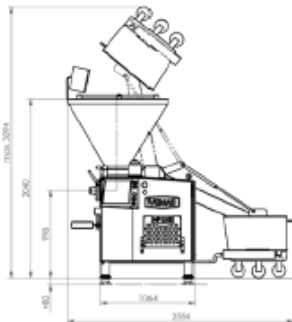
- Pour canules longueur 390 mm

- Avec 2 canules et frein à tortionner Ø (au choix)

Système de levage et de chargement pour bac 200 l

- Chargement du bras de levage PAR L'ARRIERE ou LE COTE

- Fonctionnement hydraulique



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
	HP10E
Puissance de remplissage	jusqu'à 14.000 kg/h
Poids par portion	5-99.000 g par mesure de 0,1g à 1g 1g au-dessus de 1.000g
Vitesse de portionnement	Standard
	Poids Portions/min.
	25 g 800
	50 g 650
	100 g 450
200 g 300	
Équipement pompe à vide	16 m ³ /h
Poids	approx. 1.240 kg
Capacité de la trémie	250l (350l en option)
Puissance nominale totale	16kW à 50/60 Hz

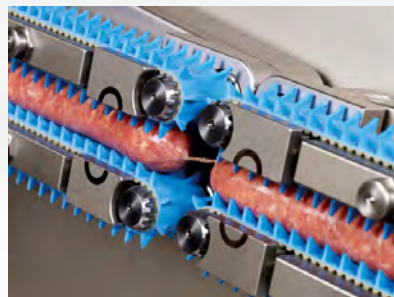
LIGNE DE PORTIONNEMENT, TORSADAGE FSL 210

Portionnement, torsadage et séparation flexibles et de longueur précise pour petites saucisses en boyau naturel, collagénique et artificiel

Avec démarrage rapide : la machine démarre automatiquement par la fermeture de la plaque de tête. Cela réduit les temps de changement de boyau.

Courroie de calibre librement sélectionnable

Tube de torsadage librement sélectionnable



Cadence :	jusqu'à 800 port./min. (selon le boyau, le calibre et le poids)
Longueurs de portion :	à partir de 55 mm – sans limite, pour une séparation individuelle à partir de 40 mm – sans limite, pour 2 saucisses et plus
Calibre :	13 – 40+
Types de boyau :	naturel, collagène ou en peau
Longueurs de chenille :	jusqu'à 430 mm (boyau en cellulose)

LIGNE DE TORSADAGE LPG 208

Haute performance pour longueurs calibrées

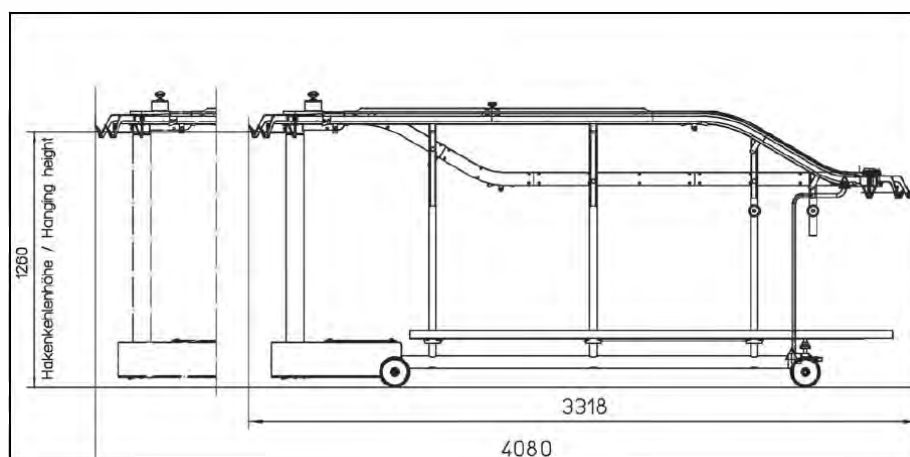
Pour BOYAU NATUREL, COLLAGENIQUE et ARTIFICIEL

- Pour torsadage et portionnement à longueurs identiques de tous les types courants de boyaux en utilisant des bandes de calibre mécanique sur la base suivante :
 - Bande de calibre avec longueur de portionnement fixe, interchangeable avec serrage rapide
 - Tête jumelle pour échange rapide des boyaux
 - Frein de boyau à fermeture à baïonnette pour échange rapide
 - Avec détection automatique de la fin du boyau et coupure
- Pour des diamètres de saucisses compris entre 13 et 40 mm
- Pour des longueurs de saucisses de 20 mm à env. 400 mm (au pas de 10 mm, conformément à la disponibilité des bandes; longueurs intermédiaires possibles au pas de 5mm sur demande)
- Vitesse de portionnement supérieure à 2000 port /min (en fonction du poids et de la longueur de la portion et du type de boyau utilisé)
- Synchronisation automatique de la vitesse de la bande, du remplissage et du torsadage en fonction du poids par portion et de la cadence par l'ordinateur de portionnement VEMAG



LIGNE D'ACCROCHAGE AH212

- Uniquement en combinaison avec les machines de remplissage sous vide avec commande à CAN BUS
- Pour suspendre automatiquement les petites saucisses en boyau naturel, collagénique et artificiel
- A partir de 25 mm, réglage continu des intervalles entre les crochets pour une adaptation optimale à chaque calibre
- Possibilité de réglage de groupes de crochets pour le même nombre de saucisses par broche. Réglage du groupe de crochets via l'ordinateur de portionnement
- Fonction d'espace : portion remplie ou vide
- Deux hauteurs de travail pour la confection simple et le retrait de la bande de saucisses
- Commande de l'entraînement par servocommande AC assurée par l'ordinateur de portionnement VEMAG de la machine de remplissage UNIQUEMENT avec commande CAN BUS
- Commande de rampe pour une avancée sans à-coup des crochets
- Possibilités de réglage sur l'ordinateur de portionnement du :
 - nombre de saucisses par crochet (de 1 à 30) en fonction du type de saucisses (par ex. saucisses cocktail = beaucoup de saucisses sur un crochet, max. 1500 g)
- Avancée maxi du crochet 200/min
- Puissance nominale, totale : 1,1 kW
- Longueur d'appareil env. 3300 mm / 4150 mm
- Système de fixation au LPG 208
- Existe en version courte et longue

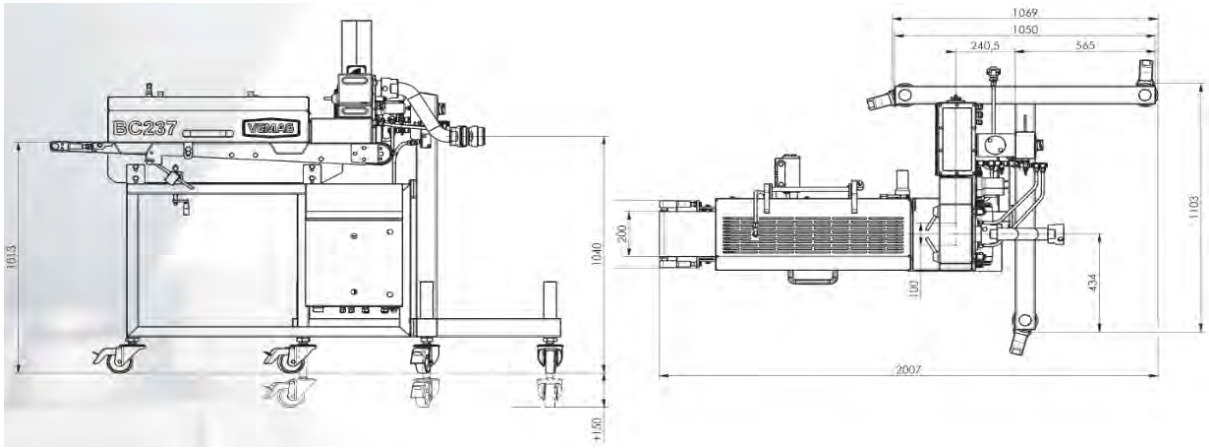


Méthode de suspension :	toutes répartitions possibles (à l'unité, par deux, par trois, par quatre, etc.)
Distances entre les crochets :	à partir de 25 mm en continu
Longueur des saucisses :	saucisses à l'unité jusqu'à 900 mm anneaux jusqu'à 1 200mm
Charge des crochets :	jusqu'à 1 500g/crochet



BALL CONTROL 237

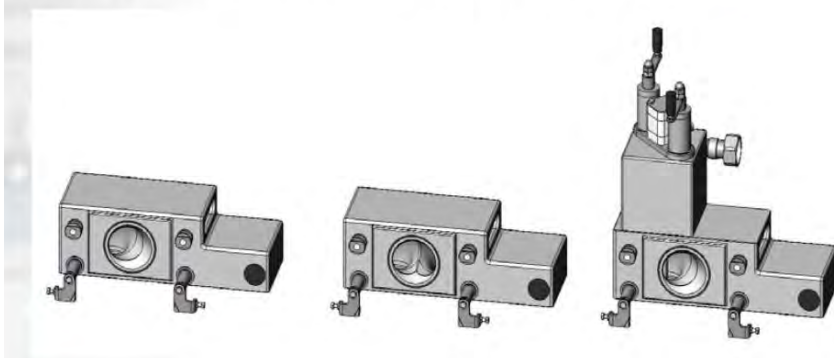
Pour la fabrication de boulettes, croquettes, fricadelles
 Fixation au poussoir sous vide
 2 sorties
 Incl. Un jeu de format Ø 26 mm
 Maximum 500 impulsions/minute selon la taille du produit
 (Pour 20 gr : 600 kg/heure)
 Plage de poids : 1gr - 120 gr, Ø 10 mm – Ø 60mm
 Liston de l'irrigation avec des buses



Version à une voie

Version à deux voies

Version Coex



Cadence maximale pour les produits non fourrés :	sur une voie 250 cycles/minute (pour 20 g = 300 kg/h) sur deux voies 500 cycles/minute (pour 20 g = 600 kg/h)
Plage de poids :	1 g à 120 g ou Ø10 – Ø60 mm
Cadence maximale pour les produits fourrés :	150 cycles/minute (pour 20 g = 180 kg/h)
Plage de poids :	10 g à 120 g ou Ø16 – Ø60 mm
Formes :	forme sphérique forme cylindrique forme d'ellipse forme de goutte forme aplatie

PORTIONNEUSE DE VIANDE HACHEE MMP220

Pour la réalisation de portions à un poids déterminé (par ex. viande hachée)

Uniquement possible avec HPE et un hachoir de type 801/982

Deux tapis de transport synchronisés (en amont et en aval de la guillotine) de 250 mm de large, vitesse réglable en continu

Couteau monté sur guillotine à commande pneumatique

Alimentation du papier en continu. Largeur maxi des rouleaux: 240 mm

Frein de bobine de papier pour éviter la continuation du papier dans la mode start-stop

Mise en place automatique du papier et réalisation de portions d'une largeur maxi de 240 mm

Vitesse de portionnement : jusqu'à 120 ports. /min. pour des portions de 500 g

Puissance nominale totale : 1,1 kW



Combinable avec pousseurs continus:	Série ROBOT HP
Capacité de portionnement:	jusqu'à 150 portions / min (selon le poids de portion et le traitement suivant)
Poids de portion:	100 g - 3.000 g
Type de papier:	bande de papier, papier support sur bobine
Mandrin:	ø 25 mm - ø 77 mm (3")
Largeur de papier:	240 mm
Largeur de portion:	max. 240 mm
Longueur de portion:	max. 305 mm
Hauteur de portion:	max. 100 mm
Transfert:	sur empileur de barquettes (option), sur bande transporteuse (option)

DISPOSITIF DE FORMAGE FM250

Pour la fabrication des produits traiteurs, tels que fricadelles, hamburgers, boulettes de viande ou légumes, nuggets, entre autres

En combinaison avec ou sans hachoir VEMAG de type 980/982

Équipement :

- 1 buse Ø au choix
- Couteau falciforme à deux lames, servocommande AC pour la séparation des portions dans l'embouchure de formage
- Réglage de la hauteur et de la vitesse du tapis de transport inférieur
- Réglage en hauteur du tapis d'aplatissement supérieur servant à régler l'épaisseur du produit
- Tapis facilement démontables grâce au dispositif de serrage rapide facilitant le nettoyage
- Bâti de la machine entièrement en inox
- Puissance nominale, totale : 2,5 kW



Types de produit :	fricadelles, steaks hachés, cevapcici, travers de porc, nuggets de poulet
Épaisseurs :	10 - 15 mm (fricadelles) 15 - 25 mm (steaks hachés) 20 - 30 mm (cevapcici) > 10 mm (travers de porc)
Poids :	10 - 15 mm (nuggets de poulet) 60 - 125 g (fricadelles) 60 - 125 g (steaks haché) 15 - 50 g (cevapcici) 100 g (travers de porc)
Capacité de portionnement :	10 - 30 g (nuggets de poulet) jusqu'à 300 portions/min

Voir la gamme
VEMAG



POUSOIR EN CONTINU ROBOT 500

- Poussoir continu sous vide pour le remplissage dans l'axe de la machine et portionnement
- Evacuation du produit de remplissage par pompe à vide intégrée

Équipement de la machine :

- Trémie de remplissage 110 litres, avec marchepied, spirale d'alimentation trémie démontable, racloir et contre spirale
- Roue dentée renforcée
 - Pompe à vide intégrée de 16 m³/h
- Spirale de poussage standard 915310047 fonte
- Carter de spirale de poussage 128910004 fonte
- Support du cornet de remplissage 128910201
- Ordinateur de portionnement intégré PC 878 :

Plage de portionnement 5 - 30 000 g, réglable par pas de 0,1 g ou 1 g,

Mémorisation possible de 50 programmes, Paramètres de réglage numériques, Affichage des fonctions intégré

Vitesse de portionnement > 450 portions/minute, fonction du poids, de la configuration machine et du nombre de torsadages

- Plage de régime de la spirale de poussage 20-260 tr/mn
- Débit réglable en continu jusqu'à 2500 kg/h au maximum, fonction de la spirale de poussage
- Prise pour appareils supplémentaires externes
- Bâti de la machine entièrement en inox
- Alimentation électrique : 400 V tri + T + N / 4,9 kW

PORTIONNEUR PNEUMATIQUE A COUTEAUX 811

Pivotable

Jusqu'à 200 portions/min dépendant de la taille et du temps de pause

1 couteau pour pâte, fromage etc.

1 buse (modèle à définir)

Coupe pneumatique par 2 vérins

Commande à distance vers ROBOT 500

Capot de sécurité CE

Tapis de transport alimentaire en matière synthétique, sur roulettes

Largeur 200 / longueur 1300 mm

Hauteur réglable de 800 à 1100 mm environ

Vitesse maxi jusqu'à 20 m/minute

Démontage rapide du tapis pour le nettoyage



Taux d'hydratation de la pâte :	de 55 à 120 % (TA 155 – 220)	
Vitesse de portionnement :	Portion	avec spirale de poussage 48N
	100 g Biscuits	140 portions/min
	580 g Pain de seigle	50 portions/min
	1.200 g Pain complet	30 portions/min
Poids par portion :	de 5 à 30.000 g, réglable par pas de 1 g	
Diamètre de l'embouchure :	de 20 à 100 mm par pas de 5 mm	
Pompe à vide :	16 m ³ /h	
Capacité de la trémie :	90 l / 230 l (en option)	
Poids :	env. 440 kg	
Puissance nominale :	5,3 kW à 50/60 Hz	
Consommation d'air :	env. 8 m ³ /h à 6 bar	

CELLULE :



Voir la gamme
MAURER-ATMOS



CELLULE ARTISANALE DE CUISSON-FUMAGE ASR

CELLULE DE CUISSON-FUMAGE "MAURER-ATMOS" Type ASR 1495

Allround-Systeme Rondair pouvant recevoir 1 chariot 96 x 77 x 150 cm

Cellule destinée au fumage à chaud et à froid, au fumage intensif, à la cuisson à la vapeur et à l'air sec, rougir, mûrir, sécher, rôtir, etc...

Appareil conforme aux normes CE hygiène, sécurité et rejets

Construction : en acier inoxydable 1.4301

Chauffage électrique 20,4 kW / 400 Volts / 50 Hz

Puissance totale 24 kW, coffret de puissance 24 V intégré

Commande par micro-processeur TITAN 2

Mise en mémoire des programmes, température à cœur

Humidification psychrométrique, cuisson Delta T, valeur pasteurisatrice

Système de traçabilité intégré

Générateur de fumée à copeaux incorporé dans la porte

Système de nettoyage automatique RGA 2.5

Passage de porte : 101 x h 152 m

OPTIONS :

-Douche, ouverture des portes automatiques

-Clapets de ventilation pour cuisson horizontale

-Chariots; Bâtons ; Grilles

-Traçabilité TITAN II PC

-Froid

-Nettoyage automatique

-Décongélation



Type de la cellule	Bâtons fumoirs	Dimensions du chariot en cm			Allround-Systeme RONDAIR	Chauffage	Dimensions cm			
		Haut	Larg.	Long.			H*	H**	Larg.	Long
Cellule à 1 chariot	80	133	86	77	ASR 1281/5/8	Electr.	222	214	118	90
	90	133	96	77	ASR 1291/5/7/8	Electr.	222	214	128	90
	90	148	96	77	ASR 1491/5/7/8	Electr.	237	229	128	90
	100	148	106	77	ASR 1411/5/7/8	Electr.	237	229	128	90
	90	148	96	82	ASR 1591/5/7/8	Electr.	240	204	130	105
	100	148	106	82	ASR 1711/5/7/8	Electr., gaz, fioul, vapeur HP	240	204	140	105
	90	178	96	82	ASR 2591/5/7/8	Electr., gaz, fioul, vapeur HP	271	235	130	105
	100	178	106	82	ASR 2711/5/7/8	Electr., gaz, fioul, vapeur HP	271	235	140	105
	90	198	96	92	ASR 3191/5/7/8	Electr., gaz, fioul, vapeur HP	290	254	130	116
	100	198	106	103	ASR 3611/5/7/8	Electr., gaz, fioul, vapeur HP	290	254	140	126

Le dernier chiffre de la désignation de types: 1 = générateurs de fumée externes de tous types;

5 = générateurs de fumée pour copeaux de bois; 7 = interne pour friction; 8 = interne pour LiquidSmoke

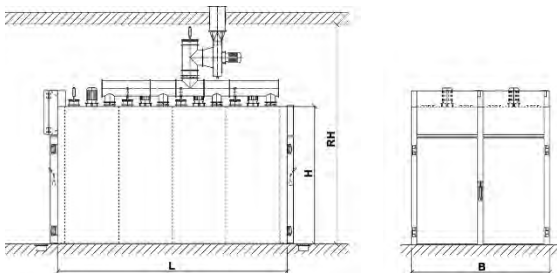
* Hauteur de l'enveloppe avec moteur ** Hauteur de l'enveloppe sans moteur

CELLULE DE CUISSON-FUMAGE ASR

- Pour le fumage, il est possible d'avoir tous les systèmes externes et internes de production de fumée, tel que la fumée par combustion, à condensat, par friction ou par fumée liquide.
- Système de brassage d'air permettant une qualité régulière du produit, même avec les chariots chargés au maximum.
- Encombrement réduit
- Processus possibles : séchage, douchage, fumage à chaud et à froid, cuire, mûrir et rôtir.
- Turbine individuelle par emplacement de chariot.
- Auto-nettoyage de l'enceinte intérieure.

OPTIONS :

- Douche, ouverture des portes automatiques
- Clapets de ventilation pour cuisson horizontale
- Chariots; Bâtons ; Grilles
- Traçabilité TITAN II PC
- Froid
- Nettoyage automatique
- Décongélation



	Modèle ASR	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimension du bâti (dilatation comprise) (cm)			Hauteur min. de la pièce (cm)	Puissance électrique kW [Ⓞ]	Chauffage Vapeur; Electrique kW [Ⓞ]	Chauffage Mazout; Gaz kW [Ⓞ]	Refroidissement Fumée froide kW [Ⓞ]	BP/ Eau Cuisson kg/h [Ⓞ]	Eau Douche l/min [Ⓞ]
			Largeur	Hauteur	Haut. [H] [Ⓞ]	Largeur [B]	Long. [L] [Ⓞ]							
En tandem	1281*	1	91	138	214	118	89	290	3,0	17	n.a.	2,5	40	20
	1291*	1	101	138	214	128	89	290	3,0	17	n.a.	2,5	40	20
	1491*	1	101	152	229	128	89	300	4,4	20	n.a.	2,5	40	20
	3611*	1	111	203	254	140	126	350	5,9	29	33	4,8	50	25
	3821	2	111	202	254/270	140	232	354/370	8,6	48	58	7,8	80	50
	3631	3	111	202	270/288	140	337	370/388	11,3	70	90	10,8	115	75
	3641	4	111	202	270/270	140	442	370/370	14,0	96	116	14,4	150	100
3651	5	111	202	270/n.d.	140	548	370/n.d.	16,7	118	n.a.	18,0	190	125	
3661	6	111	202	270/288	140	653	370/370	19,4	140	180	21,6	230	150	
En parallèle	7221	2	(2x) 111	202	254/270	270	126	354/370	8,6	48	64	7,8	80	50
	7241	4	(2x) 111	202	254/270	270	232	390/408	14,0	96	116	14,4	150	100
	7261	6	(2x) 111	202	270/288	270	337	406/424	19,4	144	180	21,6	230	150
	7281	8	(2x) 111	202	270/n.d.	270	442	450/n.d.	24,8	192	n.a.	28,8	300	200
	72A1	10	(2x) 111	202	270/n.d.	270	548	480/n.d.	32,9	240	n.a.	36,0	380	250
	72C1	12	(2x) 111	202	270/n.d.	270	653	480/n.d.	38,3	288	n.a.	43,2	460	300
À prendre en compte en supplément	Becquet (2x avec tunnel)						sup. 7							
	Avec tunnel						sup. 6							

Dimensions des chariots (cm)		
Largeur	Profondeur	Hauteur
80	75	135
90	75	135
90	75	150
100	100	200

n. d.: non disponible
 Ⓞ Electr.; HP / Mazout; Gaz
 Ⓞ sans tunnel
 Ⓞ paramètres de connexion appr.

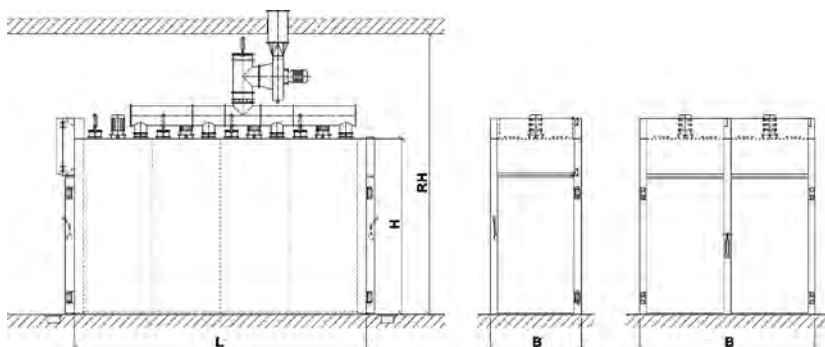
FUMOIR COMPACT POUR POISSONS AFR

Pour le fumage de poisson, il est possible d'avoir tous les systèmes externes et internes de production de fumée, tel que la fumée par combustion, à condensat, par friction ou par fumée liquide.

- Système de brassage d'air permettant une qualité régulière du produit, même avec les chariots chargés au maximum.
- Encombrement réduit
- Processus possibles : séchage, fumage à chaud et à froid,
- Turbine individuelle par emplacement de chariot.
- Auto-nettoyage de l'enceinte intérieure.

OPTIONS :

- Douche, ouverture des portes automatiques
- Clapets de ventilation pour cuisson horizontale
- Chariots; Bâtons ; Grilles
- Traçabilité TITAN II PC
- Froid
- Nettoyage automatique



	Modèle AFR	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimensions du bâti (dilatation comprise) (cm)			Hauteur min. de la pièce (cm)	Puissance électrique kW [ⓐ]	Chauffage Vapeur/électr. kW [ⓐ]	Chauffage Mazout, Gaz kW [ⓐ]	Refrigidiss. Fumée froide kW [ⓐ] standard/renforcé [ⓐ]	BP / eau Cuisson kg/h [ⓐ]	Eau Douche l/min [ⓐ]
			Largeur	Hauteur	Hauteur [H] [ⓐ]	Largeur [B]	Longueur [L] [ⓐ]							
En tandem	1291	1	101	137	214/n.d.	128	90	290/n.d.	3,0	16,8	n.d.	2,5/5,0	40	20
	1491	1	101	152	229/n.d.	128	90	310/n.d.	3,0	20,4	n.d.	2,5/6,0	40	20
	1711	1	111	163	217/217	140	105	315/315	4,4	21,0	26	3,8/7,6	40	20
	3611	1	111	202	254/254	140	126	354/354	5,9	30,0	32	4,6/9,2	50	25
	3621	2	111	202	254/270	140	232	354/370	8,6	48,0	58	7,8/15,6	80	40
	3631	3	111	202	270/288	140	337	370/388	11,3	70,0	90	10,8/21,6	115	50
	3641	4	111	202	270/270	140	442	370/370	14,0	96,0	116	14,4/28,8	150	60
	3651	5	111	202	270/n.d.	140	548	370/n.d.	16,7	118,0	n.d.	18,0/36,0	190	70
En parallèle	3661	6	111	202	270/288	140	653	370/370	19,4	140,0	180	21,6/43,2	230	80
	7221	2	(2x) 111	202	254/270	270	126	354/370	8,6	48,0	64	7,8/15,6	80	40
	7241	4	(2x) 111	202	254/270	270	232	390/406	14,0	96,0	116	14,4/28,8	150	60
	7261	6	(2x) 111	202	270/288	270	337	406/424	19,4	144,0	180	21,6/43,2	230	80
	7281	8	(2x) 111	202	270/n.d.	270	442	450/n.d.	24,8	192,0	n.d.	28,8/57,6	300	100
	72A1	10	(2x) 111	202	270/n.d.	270	548	480/n.d.	32,9	240,0	n.d.	36,0/72,0	380	120
	72C1	12	(2x) 111	202	270/n.d.	270	653	480/n.d.	38,3	288,0	n.d.	43,2/86,4	460	140
	à prendre en compte en supplément		becquet (2x avec tunnel)					sup. 7						
			avec tunnel					sup. 6						

n. d. : non disponible

ⓐ électr.; HP/mazout; gaz

ⓑ sans tunnel

ⓒ paramètres de connexion appli.

ⓓ incompatible avec chauffage bain de glycérine ou gaz.

GÉNÉRATEUR DE FUMÉE EXTERNE ET INTERNE

Externe :



Goliath F (fumée par friction)



Goliath CW (fumée par combustion de copeaux)



Goliath 1 et Goliath 2
(fumée par combustion de sciure)



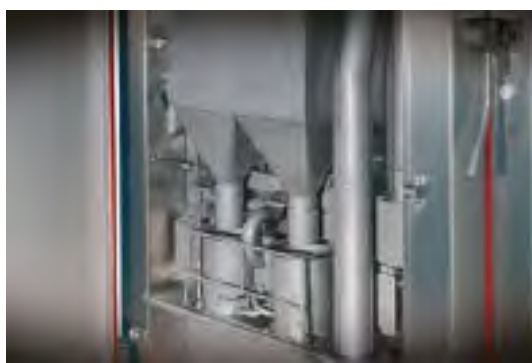
Goliath L
(fumée liquide)

Modèles	Goliath F			Goliath CW	Goliath 1	Goliath 2	Goliath S	Goliath L	
	350	400	450					TG 1100 / 3000	TG 1200 / 4000
Poids (kg)	350	400	450	300	350	300	400	100	150
Connexion totale EL (kW)	5,0	7,5	12,0	2,5	2,3	2,3	9,0	1,0	
Volume de réserve	4 pcs.	4 pcs.	3-4 pcs.	240 litres	200 litres	140 litres	110 litres	20-40 litres	
Consommation de liquide (kg/h)								0,2-2,0	0,4-4,0
Wood consumption (kg/h)	0,5 -3,0	3,0 -5,0	5,0 -8,0	8,0-10,0		4,0-8,0	4,0-10,0		
Nettoyage automatique	Générateur de fumée + tubes			Générateur de fumée + tubes		tubes	Générateur de fumée + tubes	système	
Grandeur de l'installation (HR/ Climat)	1-3/ 1-15	3-6/ 15-30	4-12/ 30-50	1-12 /-50	4-12/-50	1-6/-12	1-12 /-	1-6/6-12	2x1-6/6-12
Dispositif de sécurité	Pilote proportionnel Verrouillage des portes			protection contre la surchauffe zone de combustion lente régulation de la température dispositif d'extinction d'incendie sans courant		protection contre la surchauffe dispositif d'extinction d'incendie sans courant	Supervision ND	Non requis	
Spécification du bois	Bois dur sans nœuds			Bois de hêtre, class 2/16 (d'autres essences de bois possibles)		Bois de hêtre, granulométrie 0.1-3mm (d'autres essences de bois possibles)	Bois de hêtre, granulométrie 2-3mm		
Spécification du liquide								Red Arrow recommendation	
Dimensions Bois standard (en cm)	8x8	x							
	8x10		x						
	10x10			x					
	10x12				x				
	12x12					x			

Interne :



Fumée par friction



Fumée par combustion de copeaux



Fumée liquide

Fumée par friction

Modèles	5,0	7,5	12,0
Poids (kg)	350	400	450
Connexion totale EL (kW)	5,0	7,5	12,0
Volume de réserve (nombre)	4	4	3-4
Consommation de bois (kg/h)	0,5 -3,0	3,0 -5,0	5,0 -8,0
Nettoyage automatique	Générateur de fumée et tubes		
Taille de l'installation (nombre de chariots)	1-3	3-6	4-12
Dispositif de sécurité	pilote proportionnel		
Spécification du bois	Bois dur sans nœuds		
Dimensions des bûches de bois (en cm)	8 x 8	x	
	8 x 10		x
	10 x 10		x
	10 x 12		x
	12 x 12		x

Fumée par carbonisation de copeaux

Modèles	1	2	3
Poids (kg)	200	270	300
Connexion totale EL (kW)	0,5	1,5	1,5
Volume de réserve (litre)	~20	~60	~80
Consommation de bois (kg/h)	0,5 -1,0	2,0 -3,0	6,0 -8,0
Nettoyage automatique	Générateur de fumée et tubes		
Taille de l'installation (nombre de chariots)	1	2-3	4-6
Dispositif de sécurité	Sécurité à dépassement de température		
Spécification du bois (autres types de bois possibles également)	Bois de hêtre, classe 2/16		

Fumée liquide

Modèle	TG1100
Poids (kg)	100
Connexion totale EL (kW)	1
Volume de réserve (litre)	10 - 20
Consommation de liquide (litre/h)	0,2-2,0
Nettoyage automatique	Générateur de fumée et tubes
Taille de l'installation (nombre de chariots)	1-6
Dispositif de sécurité	non requis
Spécification du liquide	Red Arrow recommandation

CELLULE DE CUISSON VENTILEE KK

La solution de cuisson à encombrement réduit

Sert à cuire et à pasteuriser dans une enceinte saturée de vapeur.

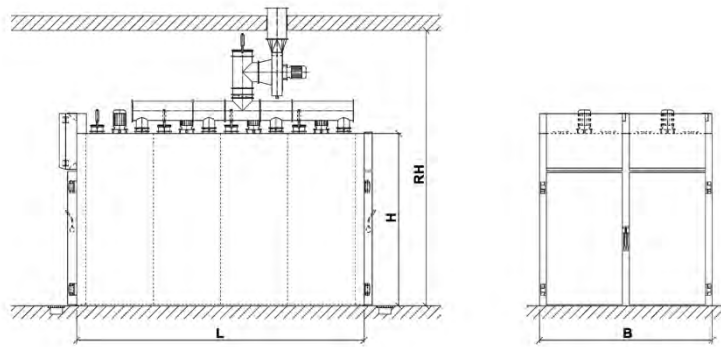
En version électrique, pas de besoin de générateur de vapeur externe.

Réduction des germes par le système de cuisson

Les jambons en moule avec une charge élevée, le boudin blanc et le boudin noir, le fromage en poches sous-vide, etc..., peuvent être cuits sans problèmes.

OPTIONS :

- Douche, ouverture des portes automatiques
- Clapets de ventilation pour cuisson horizontale
- Chariots; Bâtons ; Grilles
- Traçabilité TITAN II PC
- Froid
- Nettoyage automatique
- Décongélation



	Modèle KK	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimension du bâti (Dilatation comprise) (cm)			Hauteur min. de la pièce (cm)	Puissance électrique kW [ⓐ]	Chauffage Vapeur; Electrique kW [ⓐ]	Chauffage Mazout; Gaz kW [ⓐ]	BP/ Eau Cuisson kg/h [ⓐ]	Eau Douche l/min [ⓐ]
			Largeur	Hauteur	Hauteur [H] [ⓐ]	Largeur [B]	Long. [L] [ⓐ]						
En tandem	3611*	1	111	202	254	140	126	350	6,8	29	33	50	25
	3621	2	111	202	254/270	140	232	354/370	8,6	48	58	80	50
	3631	3	111	202	270/288	140	337	370/388	11,3	70	90	115	75
	3641	4	111	202	270/270	140	442	370/370	14,0	96	116	150	100
	3651	5	111	202	270/n.d.	140	548	370/n.d.	16,7	118	n.d.	190	125
	3661	6	111	202	270/288	140	653	370/370	19,4	140	180	230	150
En parallèle	7221	2	(2x) 111	202	254/270	270	126	354/370	8,6	48	64	80	50
	7241	4	(2x) 111	202	254/270	270	232	390/406	14,0	96	116	150	100
	7261	6	(2x) 111	202	270/288	270	337	406/424	19,4	144	180	230	150
	7281	8	(2x) 111	202	270/n.d.	270	442	450/n.d.	24,8	192	n.d.	300	200
	72A1	10	(2x) 111	202	270/n.d.	270	548	480/n.d.	32,9	240	n.d.	380	250
	72C1	12	(2x) 111	202	270/n.d.	270	653	480/n.d.	38,3	288	n.d.	460	300
A prendre en compte en supplément			Becquet (2x avec tunnel)				sup. 7						
			Avec tunnel				sup. 6						

* Dimensions des chariots (cm)		
Largeur	Profondeur	Hauteur
100	100	200

n. d.; non disponible

ⓐ Electr.; HP / Mazout; Gaz

ⓑ sans tunnel

ⓒ paramètres de connexion appr.

CELLULE DE CUISSON SECHAGE KB

La solution de cuisson à encombrement réduit
Sert à cuire et à pasteuriser dans une enceinte saturée de vapeur.

Cuisson sèche jusqu'à 160 °C (option 200°C).

Etuvage avec turbine d'extraction des buées.

En version électrique, pas de besoin de générateur de vapeur externe.

Réduction des germes par le système de cuisson

Les jambons en moule avec une charge élevée, le boudin blanc et le boudin noir, le fromage en poches sous-vide, etc., peuvent être cuits sans problèmes.

En mode rôtissage, possibilités de cuisson des pâtés, des terrines, etc...

OPTIONS :

- Douche, ouverture des portes automatiques
- Clapets de ventilation pour cuisson horizontale
- Chariots; Bâtons ; Grilles
- Traçabilité TITAN II PC
- Froid
- Nettoyage automatique
- Décongélation

Voir la gamme
MAURER-ATMOS



CUISSON REFROIDISSEMENT KKU

La solution de cuisson à encombrement réduit
Sert à cuire et à pasteuriser dans une enceinte saturée de vapeur.

En version électrique, pas de besoin de générateur de vapeur externe.

Réduction des germes par le système de cuisson

Refroidissement intensif à sec jusqu'à -15°C d'ambiance

Possibilité de douchage à grande eau

Possibilité de refroidissement par brumisation d'eau cumulé au froid intensif pour un résultat très efficace

Les jambons en moules avec une charge élevée, le boudin blanc et le boudin noir, le fromage en poches sous-vide, etc., peuvent être cuits sans problèmes et refroidis en continu sans interruption du process en cours, ce qui évite tout risque de contamination externe.

OPTIONS :

- Douche, ouverture des portes automatiques
- Clapets de ventilation pour cuisson horizontale
- Chariots; Bâtons ; Grilles
- Traçabilité TITAN II PC
- Froid
- Nettoyage automatique

	Modèle KB / K KU	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimension du bâti (Dilatation comprise) (cm)			Hauteur min.de la pièce (cm)	Puissance électrique	Chauffage Vapeur; Electrique	Refroidis- sement	BP/ Eau Cuisson	Eau Douche
			Largeur	Hauteur	Hauteur [H] ⊙	Largeur [B]	Long.[L] ⊙						
En tandem	3611*	1	111	202	254	140	126	350	6,8	29	16,3	50	25
	3621	2	111	202	254/270	140	232	354/370	8,6	48	37,2	80	50
	3631	3	111	202	270/288	140	337	370/388	11,3	70	-	115	75
	3641	4	111	202	270/270	140	442	370/370	14,0	96	-	150	100
	3651	5	111	202	270/n.d.	140	548	370/n.d.	16,7	118	-	190	125
	3661	6	111	202	270/288	140	653	370/370	19,4	140	-	230	150
A prendre en compte en supplément			Becquet (2x avec tunnel)				sup. 7						
			Avec tunnel				sup. 6						

* Dimensions des chariots (cm)		
Largeur	Profondeur	Hauteur
100	100	200

n. d.: non disponible

⊙ Electr.; HP / Mazout; Gaz

⊙ sans tunnel

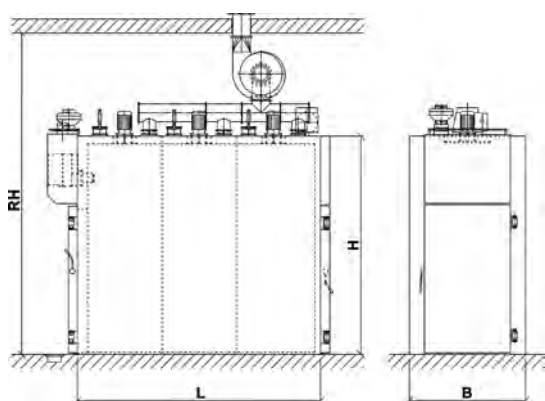
⊙ paramètres de connexion appr.

CELLULE DE CUISSON-ROTISSAGE ARQ

- Circulation de l'air par flux horizontal
- Raccordement à l'eau pour la cuisson humide et l'air comprimé
- Processus possibles : cuisson, braisage, brunissage, rôtir et cuisson à l'air sec (feuilletage) cuire, mûrir et rôtir.
- Turbine individuelle par emplacement de chariot.
- Commande par microprocesseur TITAN II.
- Auto-nettoyage de l'enceinte intérieure intégré.

OPTIONS :

- Douche, ouverture des portes automatiques
- Chariots; Bâtons ; Grilles
- Traçabilité TITAN II PC
- Froid
- Nettoyage automatique



	Modèle ARQ	Nombre charlots	Passage de porte (cm)		Dimensions du bâti (dilatation incluse) (cm)			Hauteur min. du volume (cm)	Puissance Electr.	Chauffage Elec-trique/ Gaz	Humidifi-cation, cuisson vapeur
			largeur	hauteur	hauteur[H]	largeur[B]	long. [L] [⊖]				
En tandem	3711	1	111	202	289	160	130	390	5,7	60/90	50
	3721	2	115	202	309	164	237	410	10,8	120/180	80
	3731	3	115	202	317	164	343	410	14,6	180/270	115
à prendre en compte en supplément			Becquet (2x avec tunnel)				sup. 7				
			mit Tunnel				sup. 6				

n. d.: non disponible

⊖ sans tunnel

⊗ paramètres de connexion appr.

CELLULE DE DECONGELATION INDUSTRIELLE ATA

- Décongélation uniforme à haute capacité de chargement
- Processus possible pour décongélation et décongélation et stockage.
- Ventilation à flux d'air vertical / horizontal
- Processus possibles : Décongélation, chauffage, Refroidissement pour stockage.
- Auto nettoyage de l'enceinte intérieure.
- Sans bactéries possibles

OPTIONS :

- Douche, ouverture des portes automatiques
- Chariots; Bâtons ; Grilles
- Traçabilité TITAN II PC
- Froid
- Nettoyage automatique



Groupe Type ATA	Electro max. kW	Chauffage max. kW	Refroidisse- ment max. kW	Dimension de l'agregat		
				Longueur (L)	Largeur (B)	Hauteur (H) y compris moteur
04	5	15	5	150	102	260
13	14	60	10	170	120	280
23	24	120	20	220	180	300
36	38	230	35	260	210	330
48	49	315	50	320	220	340
72	74	480	80	380	320	300

MARMITE :



Voir la gamme
MAURER-ATMOS



MARMITES DE CUISSON FK

Capacité de 200 litres à 1 140 litres

Construction en acier inoxydable entièrement soudé et poli.

Cuve, couvercle intérieur en acier inox 1.4571 anti-acide

Arrivée d'eau chaude et d'eau froide par bouton poussoir

Robinet de vidange à droite / ou sur demande à gauche.

Couvercle isolé et équilibré, ouverture jusqu'à 90°

Commande par microprocesseur MCK programmable disposé à distance ou incorporé en façade

Température de régime, température de glycérine, température à cœur, cuisson Delta, cuisson par paliers

Sonde de température à cœur



Désignation	Volume (Litres)	Dimensions extérieures (mm)				Dimensions intérieures (mm)			Types de chauffage (puissances électriques approx.)					
		Electrique		Hulle; Gaz		Hauteur	Largeur	Profondeur	Electrique [Ⓞ]	Mazout [Ⓞ]	Gaz liquéfié [Ⓞ]	Gaz liquéfié [Ⓞ]	Gaz naturel [Ⓞ]	Vapeur HP/BP [Ⓞ]
		Hauteur (H) [Ⓞ]	Hauteur (H) [Ⓞ]	Largeur (B)	Profondeur (T)									
FKS 2000 / FKF 2001	200	910	910	830	1260	440	530	910	16,2	1,7	1,6	0,82	2,3	35
FKS 3000 / FKF 3001	300	910	910	1110	1260	440	800	910	23,4	2,2	2,1	1,03	2,9	52
FKI 3002 / FKI 3003	300	910	1060	830	1260	630	530	910	23,4	2,2	2,1	1,03	2,9	52
FKS 4000 / FKF 4001	400	910	910	1300	1260	440	1000	910	32,4	2,4	2,3	1,14	3,2	70
FKI 4602 / FKI 4603	460	910	1060	1110	1260	630	800	910	30,6	2,2	2,1	1,03	2,9	79
FKS 5000 / FKF 5001	500	910	910	1550	1260	440	1250	910	41,4	2,9	2,8	1,39	3,8	87
FKI 5702 / FKI 5703	570	910	1060	1300	1260	630	1000	910	39,6	2,4	2,3	1,14	3,2	98
FKS 8000 / FKF 8001	800	910	910	1800	1260	440	1500	910	48,6	3,2	3,1	1,55	4,3	104
FKI 7102 / FKI 7103	710	910	1060	1550	1260	630	1250	910	48,6	2,9	2,8	1,39	3,8	122
FKS 8000 / FKF 8001	800	910	910	2300	1260	440	2000	910	64,8	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande	139
FKI 8502 / FKI 8503	850	910	1060	1800	1260	630	1500	910	55,8	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande	147
FKS 1000 / FKF 1001	1000	910	910	2800	1260	440	2500	910	81,0	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande	173
FKI 1142 / FKI 1143	1140	910	1060	2300	1260	630	2000	910	72,0	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande	197

Ⓞ Le pied chez xxx1 ou xxx3 est de 150mm

Ⓞ Les puissances de raccordement vapeur sont nécessaires seulement pour le chauffage initial. La consommation normale pour des processus de cuisson est entre 20-30% de la puissance nominale.

Ⓞ Indirect avec bain de glycérine

Ⓞ Direct

CHAMBRE D'ÉTUVAGE / SÉCHAGE :



Voir la gamme
MAURER-ATMOS



SOLUTIONS DE TRAITEMENT DES FLUX D'AIR - CMP

Séchoirs industriels, chambres d'étuvages, chambres de repos jambons secs, chambres d'affinages.

CMP est l'abréviation de 'Continuous Maturing Process'.

La solution de Maurer-Atmos se distingue de tous les autres systèmes dotés de cette technologie par des temps de traitement plus courts, l'uniformité du produit et une plus grande capacité de production.

Ce système unique permet le processus d'étuvage et de séchage de manière continue, sans aucun temps d'arrêt. Grâce à la gestion de l'humidité, de la température de l'air entrant et de l'air sortant, de la vitesse variable de ventilation, il est possible de traiter les produits de manière très homogène.

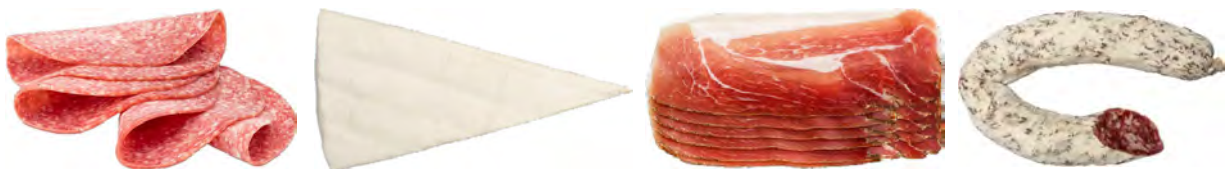
Ce système garantit un brassage continu de l'air, sans aucune pause et évite ainsi les différences de température et d'humidité entre le haut et le bas du séchoir.

Avantages :

- Très grande homogénéité dans les résultats
- Une productivité jusqu'à 30% plus rapide que les autres solutions existantes sur le marché
- Réduction significative des coûts d'énergie
- Utilisation optimale de l'espace au sol et de la hauteur de la pièce avec un chargement complet du chariot jusqu'à 6m de haut.
- Il est possible de produire plus, dans le même espace, qu'avec des systèmes traditionnels.

Bon à savoir :

- Unité de traitement d'air entièrement isolée.
- Conduits entièrement isolés à l'extérieur de la chambre
- Pas de rivets
- Conception en acier inoxydable
- Chargement entièrement automatisé par robots possible via la solution 'VeMaC' de Maurer-Atmos
- Grande capacité d'extraction de l'humidité sans 'croûter' la marchandise



INJECTEUSE :



HENNEKENTUMBLER
seit 1977

Voir la gamme
HENNEKEN



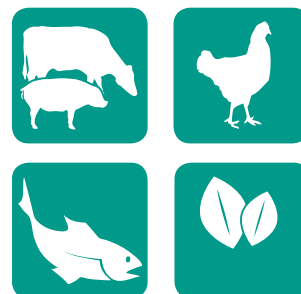
INJECTEUSE HPI 300

Construction robuste en acier inoxydable
Conforme au certificat d'alimentarité des composants
Racleur de barre et barre de dépose, facilement démontables
Support à aiguilles
Système de compression par ressort pour chaque aiguille Interruption de passage de saumure lors de la compression
Bloc d'aiguilles facilement démontable
et chaque aiguille interchangeable sans outillage
Les armoires électriques ainsi que le variateur de fréquence sont intégrés dans le bâti de la machine
Nettoyage
Tous les organes de travail sont facilement accessibles et démontables
Bloc d'aiguilles facilement démontable
Chaque aiguille individuelle facilement démontable



INJECTEUSE HPI 350 / 450

Construction robuste en acier inoxydable
Conforme au certificat d'alimentarité des composants
Racleur de barre et barre de dépose, facilement démontables
Support à aiguilles
Système de compression pneumatique pour chaque aiguille
Interruption de passage de saumure lors de la compression
Bloc d'aiguilles facilement démontable
et chaque aiguille interchangeable sans outillage
Les armoires électriques ainsi que le variateur de fréquence sont intégrés dans le bâti de la machine
Nettoyage
Tous les organes de travail sont facilement accessibles et démontables
Bloc d'aiguilles facilement démontable
Chaque aiguille individuelle facilement démontable



- *Gestion pneumatique individuelle des aiguilles*
- *Pression ajustable des aiguilles sur le produit*
- *Arrêt automatique de l'injection lors du contact de l'aiguille avec l'os*
- *Support d'appui produit paramétrable en hauteur et en pression par l'injecteur*
- *Contrôle de niveau automatique dans le filtre à saumure*
- *Précision d'injection très élevée*
- *Programme de nettoyage avec le Touch-Panel*
- *En option : - filtre à saumure rotatif*



INJECTEUSE :



HENNEKENTUMBLER
seit 1977

Voir la gamme
HENNEKEN



INJECTEUSE HPI 650

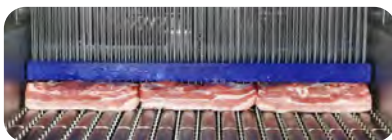
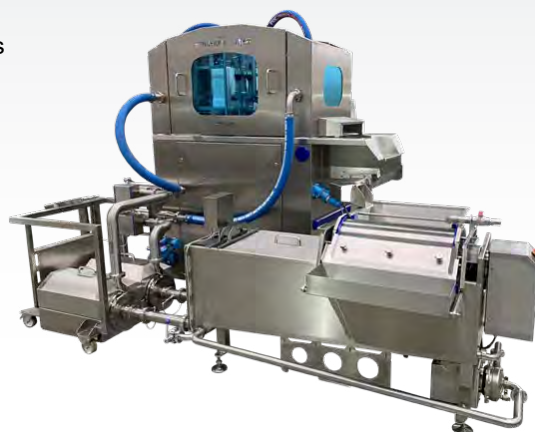
Construction robuste en acier inoxydable
Conforme au certificat d'alimentarité des composants
Racleur de barre et barre de dépose, facilement démontables

Support à aiguilles

Système de compression pneumatique pour chaque aiguille
Interruption de passage de saumure lors de la compression
Bloc d'aiguilles facilement démontable
et chaque aiguille interchangeable sans outillage
Les armoires électriques ainsi que le variateur
de fréquence sont intégrés dans le bâti de la machine

Nettoyage

Tous les organes de travail sont facilement accessibles et
démontables Bloc d'aiguilles facilement démontable Chaque
aiguille individuelle facilement démontable



INJECTEUR HPI SERVO

Les modèles HPI 450 S et HPI 650 S sont des machines spécifiques équipées d'un tapis de transport motorisé par SERVO moteur à vitesse variable.

Ces modèles sont destinés à l'injection très précise de volailles, de poissons ou de produits végétaux reconstitués.

Le nombre élevé d'aiguilles très fines (adaptées au produit) assure avec le "STOP&GO" possible de la machine, une homogénéité parfaite.



HPI Servo avec filtre à saumure, pompe anti-sédimentation et collecteur réfrigéré de maintien en température, relié à votre réseau glycol.

BARATTE / MÉLANGEUR :



HENNEKENTUMBLER
seit 1977

Voir la gamme
HENNEKEN



BARATTE / MÉLANGEUR SOUS-VIDE CVM 150 / 250 / 350

- Exécution sur roues / Cuve basculante
- Vitesse de rotation variable par variateur de fréquence
- Inclinaison électrique de cuve, programmable
- Vidage de la cuve adapté aux bacs Europe 200 Litres
- Commande Siemens Touch-Panel programmable
- Pompe sous-vide intégrée dans le bâti de la machine
- Vide par intervalle, ou en continu (livrable également sans sous-vide)
- Bras de barattage et bras mélangeur / râteau mélangeur
- Machine mobile
- Raccordement électrique sur prise murale triphasée
- Puissant refroidissement à double enveloppe (version C)

Option :

- Double enveloppe avec ou sans refroidissement
- Sous-vide
- Cuisson basse température



Type	Volume	Vitesse de rotation	Puissance	Largeur	Longueur	Hauteur
CVM 150	150 litres	3 - 20	2 kW	900 mm	1.250 mm	1.400 mm
CVM 250	250 litres	3 - 20	2 kW	900 mm	1.250 mm	1.550 mm
CVM 350	350 litres	3 - 20	2,5 kW	900 mm	1.400 mm	1.650 mm
CVM 150 C	150 litres	3 - 20	2 kW	900 mm	1.250 mm	1.400 mm
CVM 250 C	250 litres	3 - 20	2,5 kW	950 mm	1.440 mm	1.580 mm
CVM 350 C	350 litres	3 - 20	3 kW	950 mm	1.540 mm	1.600 mm

BARATTE SOUS-VIDE / MÉLANGEUR CVM 600

Capacité 600 litres / Exécution sur pieds réglables
Cuve mobile diam. 950 x haut 700 mm, ouverture diam. 950 mm
Couvercle :
ouverture et fermeture motorisées par engrenage linéaire 0,55 kW
Vitesse variable par variateur de fréquence, 3-20 trs/min
Réglage électromécanique de l'angle de travail stepless
Moteur réducteur du bras de mélange/barattage 3 kW
Hauteur de déchargement adaptée, pour bacs standard 200 l
Ecran tactile convivial KTP 700 Siemens, programmable
Vide par intervalle

Pompe à vide BUSCH 16m³/h, intégrée

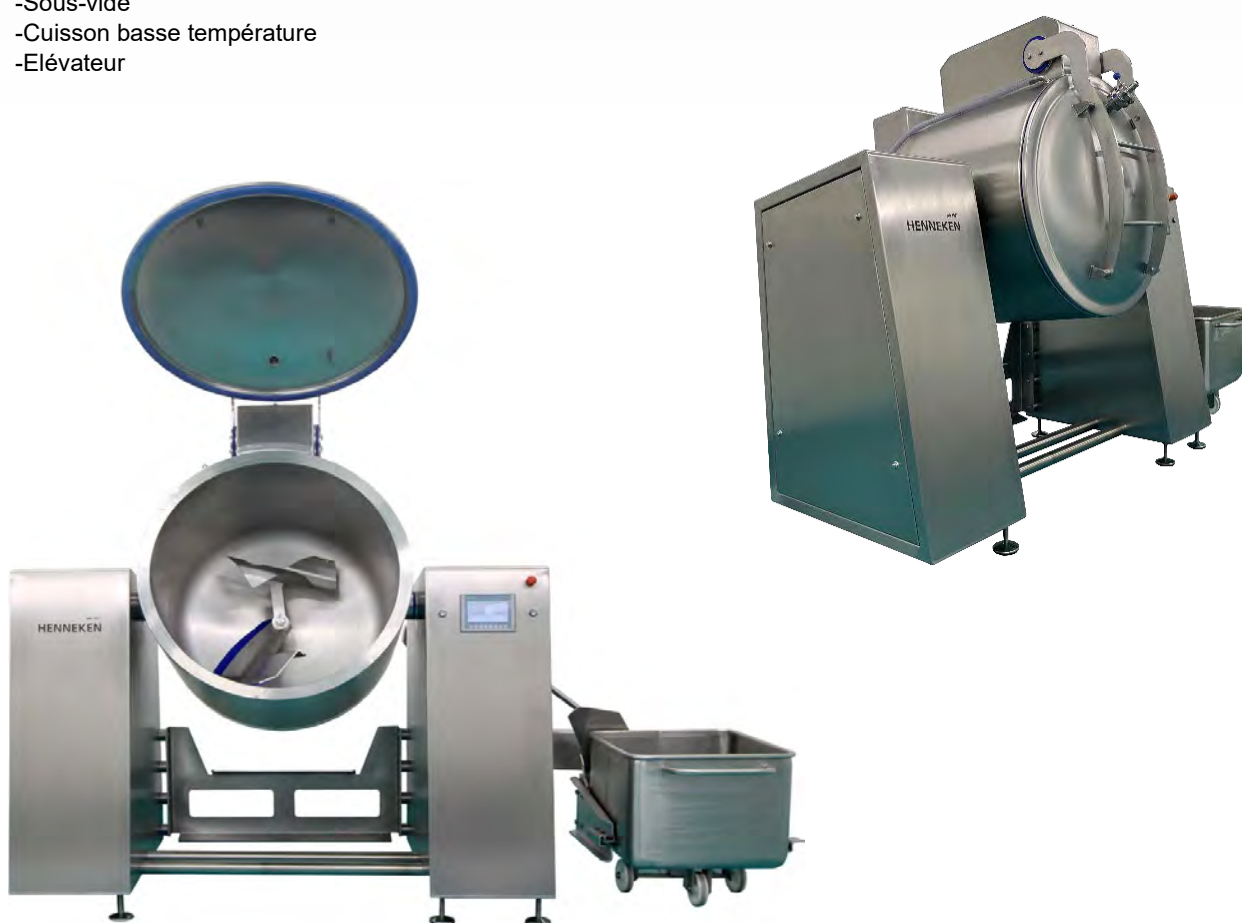
Protection IP66

Alimentation électrique : 400 Volts tri. + T + N / 3 kW

Dim. / encombrement : 1510 x 2140 (+1100 élévateur) x haut 2770 mm

Option :

- Double enveloppe avec refroidissement
- Sous-vide
- Cuisson basse température
- Élévateur



Type	Volume	Vitesse de rotation	Puissance	Largeur	Longueur	Hauteur
CVM 600	600 litres	3 - 20	5 kW	1290 (2290*)mm	2140 (3100)mm	2000 (2820)mm
CVM 600 C	600 litres	3 - 20	5 kW	1290 (2290*)mm	2140 (3100)mm	2000 (2820)mm

* avec élévateur (option)

BARATTE SOUS-VIDE TYPE B

Destiné au barattage des viandes avec ou sans os, pour les mélanges divers, les marinades, le salage, et mûrissement

Construction robuste en acier inoxydable 18/10 entièrement soudé avec une finition soignée, elle permet un massage doux ou intensif, garantissant une haute qualité du produit

La particularité de la baratte type B est la conception interne de la cuve, les chicane placées en diagonale massent le produit d'une manière très régulière et uniforme et on obtient un effet de mélange en trois dimensions pour un développement d'albumine maximum.

Le vidage se fait rapidement et sans restes grâce à la forme des chicane.

L'entraînement se fait directement par moteur réducteur avec un variateur de vitesse de 2 à 10 trs/min.

Tous les paramètres de barattage sont facilement programmables à l'aide de la **commande Siemens**

34 programmes, chacun avec 34 étapes possibles.

Données techniques :

Entraînement moteur réducteur 1,1 kW

Variateur de vitesse : mini 2 à maxi 10 tours/min.

Pompe à vide BUSCH 40 m3/h, intégrée

Décanteur d'eau 10 litres avec robinet de vidange

Automate Siemens SPS S7 dans un boîtier en

Acier inoxydable, monté à l'extérieur de la machine

Entièrement programmable

Option :

-Double enveloppe avec refroidissement

-Décongélation vapeur

-Décongélation air chaud et

Double enveloppe chauffante

-Pesage

-Support couvercle pivotent



Type	Volume	tr/min	kW	Larg.	Long.	Hauteur
B1	650 ltr	2-10	2,4 kW	980 mm	1.900 mm	1.600 mm
B2	900 ltr	2-10	2,4 kW	1.130 mm	1.930 mm	1.675 mm
B3	1.200 ltr	2-10	2,8 kW	1.130 mm	2.225 mm	1.675 mm
B4	1.500 ltr	2-10	3,5 kW	1.220 mm	2.415 mm	1.720 mm
B5	2.100 ltr	2-10	4,7 kW	1.360 mm	2.850 mm	1.790 mm
B2500	2.500 ltr	2-10	5 kW	1.360 mm	3.100 mm	1.790 mm
B6	3.000 ltr	0,5-10	4,7 kW	1.590 mm	2.955 mm	2.100 mm
B4000	4.000 ltr	0,5-10	5,7 kW	1.590 mm	3.585 mm	2.130 mm
B7	4.300 ltr	0,5-10	7,2 kW	1.620 mm	3.765 mm	2.145 mm
B8	5.500 ltr	0,5-10	10,4 kW	1.780 mm	3.875 mm	2.210 mm
B6000	6.000 ltr	0,5-10	10,4 kW	1.820 mm	3.885 mm	2.240 mm
B7000	7.000 ltr	0,5-10	10,4 kW	1.820 mm	4.385 mm	2.240 mm
B10	8.400 ltr	0,5-10	16,7 kW	2.000 mm	4.670 mm	2.440 mm
B11	10.000 ltr	0,5-10	21,0 kW	2.200 mm	4.755 mm	2.635 mm
B12	12.000 ltr	0,5-10	30,0 kW	2.350 mm	4.945 mm	2.785 mm

BARATTE SOUS-VIDE TYPE R

Destiné au barattage des viandes avec ou sans os, pour les mélanges divers, les marinades, le salage, et mûrissement

Construction robuste en acier inoxydable 18/10 entièrement soudé avec une finition soignée, elle permet un massage doux ou intensif, garantissant une haute qualité du produit

La particularité de la baratte type B est la conception interne de la cuve, les chicanes placées en diagonale massent le produit d'une manière très régulière et uniforme et on obtient un effet de mélange en trois dimensions pour un développement d'albumine maximum.

Le vidage se fait rapidement et sans restes grâce à la forme des chicanes.

L'entraînement se fait directement par moteur réducteur avec un variateur de vitesse de 2 à 10 trs/min.

Tous les paramètres de barattage sont facilement programmables à l'aide de la **commande Siemens** 34 programmes, chacun avec 34 étapes possibles.

Données techniques :

- Construction robuste avec une cuve de haute précision
- Entraînement direct de la cuve par chaîne et moteur réducteur
- Vitesse variable par variateur de fréquence 0,5 -10 tr/min
- Tous les paramètres de barattage sont programmables avec l'écran tactile de Siemens
- Dispositif d'aspiration de saumure et/ou d'additifs supplémentaires avant et pendant le mélange par le vide (en option)
- Couvercle automatique hydraulique
- Levage et abaissement hydraulique
- 95% de vide
- Capacité de chargement : 5 - 60% (en fonction du produit)

Options :

Double enveloppe avec refroidissement

Décongélation vapeur

Décongélation air chaud et

Double enveloppe chauffante

Cuisson par injection de vapeur

Refroidissement par injection CO2

Pesage



Type	Volume	tr/min	Puissance	Larg.	Long.	Haut.mini.	Haut.maxi.
R1650	1.6500 ltr	0,5-10	4,7 kW	1.900 mm	2.800 mm	2.100 mm	2.570 mm
R3200	3.200 ltr	0,5-10	9 kW	2.180 mm	3.720 mm	2.640 mm	3.370 mm
R4400	4.400 ltr	0,5-10	14 kW	2.180 mm	4.410 mm	2.640 mm	3.600 mm
R6400	6.400 ltr	0,5-10	18 kW	2.430 mm	4.300 mm	2.910 mm	3.700 mm
R10000	10.000 ltr	0,5-10	33 kW	2.430 mm	5.500 mm	3.500 mm	4.650 mm

STEAKER :



HENNEKENTUMBLER
seit 1977

Voir la gamme
HENNEKEN



STEAKER A ROULEAUX HT520

Soit 2 x 65 couteaux piercing "24 dents"

Construction robuste, entièrement en acier inoxydable

monté sur 4 roues pivotantes dont 2 à freins

Largeur d'entrée : 520 mm

Entraînement : Sortie

Moteur réducteur SEW 1.5 kW

400 V tri / 50 Hz

Variateur de fréquence 1,5 kW

Entraînement synchronisé des rouleaux supérieurs et inférieurs ainsi que de la bande de transport

Rouleau supérieur sur entraînement oscillant

L'entraînement se fait par des pignons robustes en acier inoxydable

Commande :

Interrupteur Marche/Arrêt, Potentiomètre, Arrêt d'urgence en façade

Hardware et variateur de fréquence montés dans un coffret

étanche en acier inoxydable dans la machine

Réglage de la hauteur :

-12 à +160 mm

Rouleaux :

En option

Rouleaux supérieur et inférieur sont démontables sans outillage

Rouleau supérieur sur entraînement oscillant

Entraînement synchronisé des rouleaux supérieurs et inférieurs

Nettoyage :

Les rouleaux et la bande de transport sont démontables sans outillage

Protection :

IP 66

Hauteur de passage :

90 mm



Type	Largeur Tapis	Pas d'avancement	Puissance	Largeur	Longueur	Hauteur
HT 520	500 mm	4-18 m/min	2,0 kW	1.080 mm	1.700 mm	1.415 mm

MELANGEUR A SAUMURE :



HENNEKENTUMBLER
seit 1977

Voir la gamme
HENNEKEN



MÉLANGEUR A SAUMURE HVM 400 / 650 / 1000 / 1500 /2000

Le mélangeur Henneken travaille selon le principe Venturi, les produits ou poudres sont versés dans l'entonnoir, automatiquement aspirés avec l'eau du réservoir puis mélangés homogènement sans grumeaux.
A la mise sous tension avec l'interrupteur, la pompe intégrée sous le mélangeur brasse l'eau et les ingrédients en continu.

Remplissage manuel de l'eau.

Cuve graduée.

Toutes les conduites de liaison inox et les vannes à boule sont facilement démontables et nettoyables grâce aux raccords à visser

Options possibles :

- Cuve à double parois réfrigérées permettant de réguler la température de la saumure
- Commande Siemens Touch Panel pour l'enregistrement des recettes de mélange, programmable par l'opérateur
- Synchronisation avec une injecteuse ou avec une baratte, pilotée par une commande Siemens Touch Panel
- Compteur de remplissage automatique d'eau
- Système de pesage, avec une précision de 100 gr
- Vannes électropneumatiques, pilotées par l'automate
- Pompe Shear permettant de réduire la glace pilée ou autres ingrédients, type féculés de pommes de terre
- Boule de nettoyage sous le couvercle
- Racleur mélangeur de fond de cuve
- Echangeur thermique dans la cuve permettant un refroidissement rapide de l'eau, de la saumure ou de sauces



Type	Volume	Puissance	Largeur	Longueur	Hauteur
HVM 400	400 ltr	1,8 kW	880 mm	1.400 mm	1.410 mm
HVM 650	650 ltr	1,8 kW	880 mm	1.400 mm	1.910 mm
HVM 1000	1.000 ltr	4,0 kW	1.200 mm	1.700 mm	1.750 mm
HVM 1500	1.500 ltr	4,0 kW	1.200 mm	1.700 mm	2.250 mm
HVM 2000	2.000 ltr	4,0 kW	1.200 mm	1.700 mm	2.750 mm

SYSTEMES DE CHARGEMENT :



HENNEKENTUMBLER
seit 1977

Voir la gamme
HENNEKEN



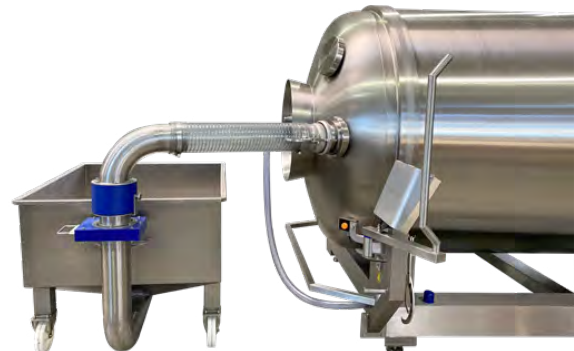
**CHARGEUR HYDRAULIQUE / TAPIS DE TRANSPORT
TRANSFERT À VIDE / CHARGEUR PALBOX**



Chargeur Hydraulique



Tapis de transport



Transfert à vide



Chargeur PalBox



CUBEUSE / LARDONNEUSE :

holac®

Voir la gamme
HOLAC



CUBEUSE CUBIXX

Fermeture de la chambre de coupe par poussoir vertical
Table de travail intégrée
Pré compression réglage pas à pas
Commande à écran tactile 3,5" avec enregistrement des programmes
et 4 niveaux de menu

Système THC pour réduction des petites pièces

- Paroi hygiénique pour la séparation de petits morceaux du produit coupé
- Pour un résultat final de qualité, de sécurité et une durée de conservation plus longue

Démarrage progressif électronique

- surveillance électronique de la sécurité et démarrage à l'aide de couteaux à disques



Données techniques	Cubixx 100 L	Cubixx 120	Cubixx 120 LP	Cubixx 150 LP
Débit (selon le produit)	max. 1.600 kg/h	max. 2.800 kg/h	max. 2.800 kg/h	4.800 kg/h
Dimensions de la chambre (H x l x L)	100 x 100 x 400 mm	120 x 120 x 550 mm	120 x 120 x 550 mm	150 x 150 x 610 mm
Épaisseur de coupe	1-35 mm	1-40 mm	1-40 mm	1-40 mm
Puissance installée	2,6 kW	5,5 kW	8,5 kW	12,0 kW
Poids	250 kg	700 kg	900 kg	1.100 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	1.360 x 620 x 1.140 mm	1.850 x 1.620 x 1.230 mm	1.850 x 1.730 x 1.970 mm	2.150 x 1.930 x 1.920 mm
Dimensions des jeux de grille	4 x 4 mm – 50 x 50 mm	4 x 4 mm – 60 x 60 mm	4 x 4 mm – 60 x 60 mm	5 x 5 mm – 75 x 75 mm

LARDONNEUSE HA 125 & HA 125NPHE

Fermeture de la chambre de coupe par paroi latérale coulissante

Commande écran tactile 6" avec enregistrement des programmes et 4 niveaux de menu

Table de travail et planche de découpe

Version renforcée

Vitesse de couteaux variable

Piston à avancée réglable de 1 à 40 mm

Système de graissage entièrement automatique

Système de levage intégré

Commande C pour pré compression, "ouvert" et "fermé"

Système THC pour réduction des petites pièces

- Paroi hygiénique pour la séparation de petits morceaux du produit coupé

- Pour un résultat final de qualité, de sécurité et une durée de conservation plus longue



Données techniques	HA 125 NP	HA 125 NPHE
Débit (selon le produit)	max. 2.800 kg/h	max. 2.800 kg/h
Dimensions de la chambre (l x H x L)	116 x 116 x 565 mm	116 x 116 x 565 mm
Epaisseur de coupe	1-40 mm	1-40 mm
Puissance installée	7,5 kW	9,0 kW
Poids	900 kg	1.100 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	2.140 x 1.430 x 1.720 mm	3.200 x 1.620 x 2.800 mm
Grilles	4 x 4 mm – 58 x 58 mm	4 x 4 mm – 58 x 58 mm

CUBEUSE / RAPEUSE CHEESIXX (SPECIAL FROMAGE)

Fermeture de la chambre de coupe par tiroir latéral mobile
 Table de travail intégrée
 Chambre de pré-remplissage
 Chambre de chargement entièrement soudée avec évacuations pour une hygiène parfaite
 Pré-compression longitudinale
 Commande informatique programmable, écran tactile

Système THC pour réduction des petites pièces

- Paroi hygiénique pour la séparation de petits morceaux du produit coupé
- Pour un résultat final de qualité, de sécurité et une durée de conservation plus longue

Données techniques	Cheesixx
Débit (selon le produit)	max. 1.300 kg/h
Dimensions chambre (H x l x L)	100 x 105 x 350 mm
Épaisseur de coupe	1-40 mm
Puissance installée	3,5 kW
Poids	350 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	1.610 x 700 x 1.140 mm
Dimensions des jeux de grille	5 x 5 mm – 50 x 50 mm



CUBEUSE A FROMAGE AUT 200

Chambre de chargement entièrement soudée avec évacuations pour une hygiène parfaite
 Ouverture latérale de la chambre pour chargement, adaptable à la taille du produit
 Système THC pour une meilleure hygiène, permettant de séparer les produits conformes des brisures et ainsi maximiser les rendements produits

“Speed-Pack” (Réglage de la vitesse du couteau)

Identification des outils de découpe entièrement automatique*

Système de graissage entièrement automatique

Automate programmable et écran tactile

Fenêtre dans la caisse de découpe

“Top-Press-System”*

Jeu de coupe pour cubes, bâtonnets et formes spéciales

Jeu de coupe pour différentes tailles de rape

Contrôle intelligent de la vitesse de coupe automatique



Données techniques	AUT 200	AUT 200 L
Débit (selon le produit)	max. 3.200 kg/h	max. 3.800 kg/h
Dimensions chambre (l x H x L)	200 x 116 x 450 mm	200 x 116 x 535 mm
Épaisseur de coupe	1-40 mm	1-40 mm
Puissance installée	13,0 kW	13,0 kW
Poids	1.300 kg	1.500 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	2.600 x 1.870 x 2.900 mm	2.730 x 1.870 x 2.900 mm
Dimensions des jeux de grille	6 x 6 mm – 58 x 100 mm	6 x 6 mm – 58 x 100 mm

COUPE-COTELLETTE :

holac[®]

Voir la gamme
HOLAC



TRANCHEUR CONTINU PRODUITS FRAIS CS 28-2D

Alimentation continue du produit par tapis d'alimentation
Vitesses du tapis d'alimentation et épaisseur de coupe variables
Automate programmable
Coupe 2D sans pression
Chariot à outils pour le jeu de disques de découpe



Données techniques	CS 28-2D
Débit (selon le produit)	350/700 coupes par min.
Dimensions chambre l x H	280 x 100 mm
Épaisseur de coupe	1-40 mm
Puissance installée	7,7 kW
Poids	1.050 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	1.640 x 2.700 x 1.040 mm

TRANCHEUR CONTINU POUR GROS VOLUMES SECT 28 CT

Alimentation du produit en continu par tapis d'amenée

Vitesse du tapis d'alimentation et épaisseur de coupe variables

Individualisation des tranches au choix (en option)

Programme Smart-Slice (individualiser, grouper)

Nettoyage rapide et effectif

Couteau spirale stable et racleur pour une coupe parfaite » Couteau 2 branches pour une augmentation de la capacité



Données techniques	Sect 28 CT
Débit (selon le produit)	350/700 min ⁻¹
Dimensions chambre (l x H)	264 x 160 mm
Épaisseur de coupe	1-250 mm
Puissance installée	6,0 kW
Poids	950 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	3.380 x 1.100 x 1.500 mm
Tapis d'évacuation	Oui

ELEVATEUR / CHARGEUR :



Voir la gamme
KITTNER



ÉLÉVATEUR A COLONNE POUR BACS 200L

Hauteur de déchargement de 1620 à 2220 mm (5 x 120 mm réglable).

Élévateur à colonne unique pour bacs Europe 200 L.

Disponible en exécution gauche ou droite.

Le vidage de la poussette s'effectue sur le côté étroit de l'élévateur.

Motoréducteur équipé d'un frein électrique.

L'opération "Hold to run" arrête la machine en l'absence d'opérateur.

Un frein mécanique de sécurité empêche la chute de la fourche en cas de rupture de la chaîne.

Entraînement par chaîne.

Corps en acier inoxydable, matériau EN 1.4301 / AISI 304.

Lubrifiants homologués pour l'alimentation. Attaches de câbles détectables. Le lève colonne est conforme aux exigences élevées de la CE et aux réglementations de l'UE et de l'USDA.

Options : goulotte fixe, fourche à 90°, barrière de sécurité et exécution mobile. L'exécution mobile est disponible pour les élévateurs avec une hauteur de décharge jusqu'à 2500 mm.



CHARGEUR PIVOTANT POUR CONTENEUR

Chargeur pivotant pour le déchargement de conteneurs et de caisses-palettes, **Capacité max.1000 kg. Hauteur de basculement 1500mm**

Cette machine est conçue pour le déchargement sûr et facile de divers produits utilisés dans l'industrie de la viande et d'autres industries alimentaires.

Hauteur de basculement : 1500 mm. Angle de basculement : 35°.

Les supports sont réglables en 5 étapes de 50 mm chacune, en fonction de la hauteur du conteneur.

Charge maximale de 1000 kg dans un conteneur de dimensions maximales 1200 x 1000 x 850 mm. Version mobile. Les roues peuvent être bloquées à l'arrêt.

Conception hygiénique conforme aux normes d'hygiène de l'UE.

Le conteneur peut être basculé par le côté de 850 mm.

Panneau de commande à gauche. Le chargeur pivotant est équipé d'un groupe hydraulique et d'un moteur de haute qualité.

Cylindre en acier inoxydable.

Exécution très solide, entièrement en acier inoxydable, matériau no. 1.4301.

Options : Barrière de sécurité, fourche pour bacs europe 200/300L.



MARMITE :

Brökelmann

Voir la gamme
BRÖKELMANN



MARMITE électrique 150 / 200 Litres

Cuve ronde double enveloppe à bain de glycérine

Fabriquée en inox 1.4301

Robinet de vidange sécurité (voir tableau)

Mobile, avec 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein

Panel de commande type KA montée sur support inox

Valeurs de consigne programmables à l'aide de 2 touches

Temps de présélection, température et temps de cuisson

Chauffe finale en mode cadencé à 3° avant la valeur de consigne, permettant ainsi d'atteindre avec précision la valeur programmée

Prête à être raccordée avec la fiche mâle 16 A / 32 A (6080700)



Fig.	N° art.	Contenance	Dimensions extérieures en mm LxP	Dimensions intérieures (diamètre/hauteur) en mm	Hauteur de travail en mm	Robinet de purge de sécurité	Contenance glycérine en kg	Puissance en KW	Branchement
1	60806-KA10	150 litres	700x700	D=600/ H=530	920	1 ¼"	44	9	400 V
2	6080700	200 litres	850x900	D=700/ H=530	920	1 ½"	63	12	400 V

MARMITE électrique 300 / 400 Litres

Cuve rectangulaire double enveloppe à bain de glycérine

Fabriquée en inox 1.4301

Chauffage électrique indirect

Couvercle à double paroi, angle d'ouverture 90°

Robinet de vidange sécurité 1 1/2"

Puissance réglable sur 2 niveaux

Panel de commande type KA montée sur support inox

Valeurs de consigne programmables à l'aide de 2 touches

Temps de présélection, température et temps de cuisson

Chauffe finale en mode cadencé à 3° avant la valeur de consigne,

permettant ainsi d'atteindre avec précision la valeur programmée

Dans le cas du **modèle stationnaire**, la commande se trouve dans un coffret électrique séparé devant être fixé au mur par le client



Fig.	N° art.	Contenance	Dimensions en mm LxP	Hauteur de travail en mm	Dimensions intérieures en mm LxPxH	Puissance en KW	Branchement
1	6080800	300 litres	1115x1200	955	900x800x450	17 (11,2/17,0)	400 V
2	6080800-FB	300 litres	1495x1200	955	900x800x450	17 (11,2/17,0)	400 V
	6080900	400 litres	1365x1200	955	1150x800x450	21 (2x10,5)	400 V

LAVEUSE DE BACS



Voir la gamme
ELPRESS



LAVEUSE DE BACS / PALBOX ENW20

Capacité de 20 conteneurs normalisés par heure
Tout le système est constitué de plaques et de profils résistants (inox 304) et placé sur des pieds réglables. L'armoire de lavage se nettoie rapidement interne. La cuve d'eau est dotée d'un fond incliné. Ceci permet un écoulement rapide de l'eau de lavage au moment de la vidange de la cuve. Dimensions des conteneurs normalisés selon DIN9797 :

-200L - 790 x 675 x 700 mm

-300L - 790 x 675 x 950 mm

Pompe : 7,5 kW

Capacité : m3/u, 3,5 bar

Cuve : 400 litres

Busés : acier inoxydable

Consommation d'eau : 5 l par conteneur normalisé



LAVEUSE DE PALETTES



Voir la gamme
ELPRESS



LAVEUSE DE PALETTES EPW-45

Capacité de 70 palettes par heure

• Dimensions des palettes :

1200 x 800 x 120 mm (LxlxH)

1200 x 1000 x 120 mm (LxlxH)

Longueur / mm 5900

Largeur / mm 917

Hauteur / mm 2226

Hauteur d'alimentation des palettes : mm 700

Puissance de pompe /kW 5,5

Capacité de pompe / m3 / heure 48

Capacité de réservoir / litres 280

- Arrêt d'urgence sur le pupitre de commande et la rambarde de sécurité.
- Contacteur de niveau d'eau dans le réservoir de lavage pour éviter que les pompes fonctionnent à sec.
- Capot de protection sur les pièces en rotation.



TUNNEL DE LAVAGE



Voir la gamme
ELPRESS



LAVEUSE DE BACS EKW 1500 / 2500 / 3500 / 5000 / 6000 / 7000

Type EKW-2500

Convient pour les bacs d'une dimension maximale de 600 x 400 mm (basée sur les bacs E1,E2,E3).

Consommation d'eau : Env 0,3 - 0,5 litre par bac

Longueur de machine : 3,30 m

Contenu de la cuve : 350 litres

Nombre de pompes : 1x 5,5 kW*

Capacité : 42 m3/heure, 3,2 bar

Buses : encliquetages synthétiques

Filtre : tiroir filtrant



La capacité de cette installation est de :

-300 bacs par heure, pour un temps de séjour de 60 secondes,

-400 bacs par heure, pour un temps de séjour de 45 secondes.

Les bacs sont entraînés dans l'installation sur une largeur de bande de 600 mm.



Options et accessoires

Série EKW



Pompe de dosage pour produit de nettoyage ou de rinçage



Extraction de vapeur



Vitesse de la chaîne de transport réglable au moyen d'un variateur de fréquence



Commande par une seule personne.



Convoyeurs d'alimentation et de sortie



Filtre rotatif à fils métalliques à section tronconique



Injection de vapeur



Serpentin à eau chaude



Élément électrique



400 mm
Hauteur de bac surélevée :



Version mobile



Thermomètre numérique

MÉLANGEUR :



MÉLANGEUR K70 (100L) / K120 (160L)

Les mélangeurs K70 et K120 peuvent mélanger tout type de produit destiné à la production de saucisses, hamburgers, salades et produits prêts à l'emploi. Ils sont adaptés pour être utilisés dans les petites et moyennes entreprises.

Qualité et hygiène

Le système de mélange à double axe à palettes croisées garantit un traitement délicat du produit et l'obtention d'un mélange homogène. Les bras de mélange peuvent être retirés rapidement et facilement.

Surfaces lisses et absence d'angles pour un nettoyage rapide et efficace.

Productivité

La construction robuste en acier inoxydable et une mécanique fiable les rendent aptes à une utilisation durable et sans entretien.

Une grande trappe de vidage permet le déchargement total des produits dans des bacs Europe de 90, 120 ou 200l.

Options pour le K120 :

Sur demande les mélangeurs peuvent être équipés d'un système de variation de la vitesse des bras de mélange : il sera possible d'utiliser la vitesse la plus appropriée pour chaque type de produit.

Chargeur hydraulique intégré.

Chaque mélangeur peut être équipé d'un panneau de contrôle électronique géré par un PLC pour la programmation automatique des cycles de mélange.

Toutes les fonctions de la machine peuvent être contrôlées sur l'écran tactile.

Cela permet d'exécuter des cycles de mélange même complexes pour le traitement de tout type de produit.

Possibilité d'installer, également par la suite, un élévateur hydraulique pour des bacs Europe de 90l.



MÉLANGEUR K230 (300L) / K400 (550L)

Les mélangeurs K230 et K400 peuvent mélanger tout type de produit destiné à la production de saucisses, hamburgers, salades et produits prêts à l'emploi. Ils sont adaptés pour être utilisés dans les petites et moyennes entreprises.

Qualité et hygiène

Le système de mélange à double axe à palettes croisées garantit un traitement délicat du produit et l'obtention d'un mélange homogène. Les bras de mélange peuvent être retirés rapidement et facilement.

Surfaces lisses et absence d'angles pour un nettoyage rapide et efficace.

Productivité

La grande capacité de cuve de 300l pour le K230 et de 550l pour le K400 permet un mélange rapide des produits.

La construction robuste en acier inoxydable et une mécanique fiable les rendent aptes à une utilisation durable et sans entretien.

Une grande trappe de vidage permet le déchargement total des produits dans des bacs Europe de 90, 120 ou 200l.

Options

Sur demande, ces mélangeurs peuvent être équipés d'un système de variation de la vitesse des bras de mélange

Chargeur hydraulique intégré.

Chaque mélangeur peut être équipé d'un panneau de contrôle électronique géré par un PLC pour la programmation automatique des cycles de mélange.

Équipement sous-vide.



MÉLANGEUR :



MÉLANGEUR K750 (1100L) / K1000 (1500L)

Les mélangeurs K750 et K1000 peuvent mélanger tout type de produit destiné à la production de saucisses, hamburgers, salades et produits prêts à l'emploi. Ils sont adaptés pour être utilisés dans les moyennes et grandes entreprises.

Qualité et hygiène

Le système de mélange à double axe à palettes croisées garantit un traitement délicat du produit et l'obtention d'un mélange homogène. Les bras de mélange peuvent être retirés rapidement et facilement. Surfaces lisses et absence d'angles pour un nettoyage rapide et efficace. L'existence d'une zone neutre entre la cuve et le motoréducteur évite la contamination du produit par les systèmes de lubrification et évite la pénétration de matière dans les organes de transmission.

Productivité

La construction robuste en acier inoxydable et une mécanique fiable garantissent une utilisation durable et sans entretien.

Deux orifices de déchargement situés sous la cuve permettent le remplissage simultané de deux chariots.

Élévateur hydraulique intégré

Options

Sur demande, tous les mélangeurs OMET peuvent être équipés d'un système de variation de la vitesse des bras de mélange : il sera possible d'utiliser la vitesse la plus appropriée pour chaque type de produit.

Chargeur hydraulique intégré

Chaque mélangeur peut être équipé d'un panneau de contrôle électronique géré par un PLC pour la programmation automatique des cycles de mélange. Possibilité d'installer un système de lavage automatique et un doseur de liquides et de saumures.

Solution d'injection de CO₂, directement par le fond de cuve

La possibilité de réduire la température du produit empêche la formation de bactéries et permet de traiter des produits qui, autrement, pourraient être endommagés durant le mélange.

Équipement sous-vide.



DONNÉES TECHNIQUES	TECNICAL DATA		K70	K120	K230	K400	K750	K1000
Capacité de la cuve	Bowl capacity	lt	100	160	300	550	1100	1500
Capacité de la cuve	Bowl capacity	kg	70	120	230	400	750	1000
Moteur principal	Main motor	kW	0,5	1,5	3	4	4(x2)	5,5(x2)
Moteur de l'élévateur	Loader motor	kW	–	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Poids	Weight	kg	150	230	460	490	–	–
Poids (machines + élévateur)	Weight (macch.+ loader)	kg	–	375	600	930	1500	1800

MACHINE SOUS-VIDE :



Voir la gamme
HENKELMAN



BOXER 42

Standard



Option



Option Commande ACS

CAPACITÉ DE LA POMPE 21 m³/h

CYCLE DE LA MACHINE 15-35 sec

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

370 x 420 x 180 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

530 x 490 x 440 mm

BARRE DE SOUDURE 420 mm

POIDS 64 kg

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE 0,75 - 1,0 KW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
SOUDURE DOUBLE/COUPURE/
LARGE (8 MM), SOFT AIR

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES, ACS,
INJECTION DE GAZ, SOUDURE
COUPURE INDÉPENDANTE 1-2,
2ÈME BARRE DE SOUDURE

MARLIN 52

Standard



Option



Option (sans frais supplémentaires) :
2ème barre de soudure

CAPACITÉ DE LA POMPE 63 m³/h

CYCLE DE LA MACHINE 15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

470 x 600 x 200 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

710 x 700 x 1025 mm

BARRE DE SOUDURE 600 mm

POIDS 165 kg

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE 2,4 - 3,5 KW

STANDARD

CONTRÔLE TEMPOREL, SOUDURE
DOUBLE/COUPURE/LARGE (8 MM),
SOFT AIR

OPTIONS

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
CONTRÔLE DES LIQUIDES, ACS,
INJECTION DE GAZ, SOUDURE
COUPURE INDÉPENDANTE 1-2

POLAR 80

Standard



CAPACITÉ DE LA POMPE 100 m³/h

CYCLE MACHINE 15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

510 x 760 x 200 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

835 x 900 x 1100 mm

BARRES DE SOUDURE

810 mm (avant),

510 mm (droit)

POIDS 241 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 3,0-5,0 kW

STANDARD

CONTRÔLE TEMPOREL, DOUBLE
SOUDURE/SOUDURE COUPURE/
SOUDURE LARGE, SOFT AIR,
2 BARRES DE SOUDURE

OPTIONNEL

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
CONTRÔLE DES LIQUIDES, COMMANDE
ACS, INJECTION DE GAZ, SOUDURE
COUPURE INDÉPENDANTE 1-2,
SOUDURE BI-ACTIVE, PRÉPARATION
POUR POMPE EXTERNE, 3ÈME BARRE
DE SOUDURE

DIPTANK 60/100

La technologie de rétractation protège votre produit alimentaire comme une seconde peau. Combinés avec une machine d'emballage sous vide, les bacs de rétractation Henkelman offrent la possibilité de créer un emballage optimal pour une présentation esthétique de votre produit alimentaire.



DIMENSIONS DE LA MACHINE

DT60 770 x 790 x 1320 mm

DT100 880 x 1000 x 1320 mm

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

DT60 500 x 600 x 220 mm

DT100 600 x 800 x 220 mm

PROFONDEUR DE

RÉTRACTATION 220 mm

CYCLE 3-5 sec

CAPACITÉ DE CHARGE

MAXIMALE 60 kg

POIDS DT60 120 kg

DT100 155 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE DT60 9,0 kW

DT100 15,0 kW

STANDARD

COMMANDE DIGITAL PAR TEMPS,
TRANSMISSION HYDRAULIQUE

INCLUANT

BALLES D'ISOLATION CONTRE
L'ÉVAPORATION

MACHINE SOUS-VIDE :



Voir la gamme
HENKELMAN



POLAR 110

Standard



Option



Option



Option



STANDARD

CONTRÔLE TEMPOREL, DOUBLE SOUDURE/SOUDURE COUPURE/ SOUDURE LARGE, SOFT AIR, 2 BARRES DE SOUDURE

CAPACITÉ DE LA POMPE

100 m³/h

CYCLE MACHINE 15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

620 x 1050 x 270 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

990 x 1200 x 1150 mm

BARRES DE SOUDURE

1100 mm (avant), 620 mm (droit)

POIDS

390 kg

TENSION

400V-3-50Hz

PUISSANCE

3,0-9,0 kW

OPTIONNEL

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE, CONTRÔLE DES LIQUIDES, COMMANDE ACS, INJECTION DE GAZ, SOUDURE COUPURE INDEPENDANTE 1-2, SOUDURE BI-ACTIVE, POMPE DE 160/300 M³/H, PRÉPARATION POUR POMPE EXTERNE, 3ÈME BARRE DE SOUDURE, VANNE CALORIFUGE

POLAR 2-85/2-95



STANDARD

CONTRÔLE TEMPOREL, DOUBLE SOUDURE/SOUDURE COUPURE/ SOUDURE LARGE, SOFT AIR, 2 BARRES DE SOUDURE

CAPACITÉ DE LA POMPE

300 m³/h

CYCLE MACHINE

10-30 sec

(P2-85) 15-40 sec (P2-95)

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

830 x 840 x 255 (P2-85)

730 x 1100 x 280 mm (P2-95)

DIMENSIONS DE LA MACHINE

1295 x 1900 x 1450 mm

1215 x 2420 x 1595 mm

BARRES DE SOUDURE

2 x 840 mm (P2-85)

2 x 1100 mm (P2-95)

POIDS

685 kg (P2-85)

767 kg (P2-95)

TENSION

400V-3-50Hz

PUISSANCE

7,0-9,0 kW

Standard P2-95



Standard P2-85



Option P2-95



Option P2-85



Option P2-95



OPTIONNEL

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE, CONTRÔLE DES LIQUIDES, COMMANDE ACS, INJECTION DE GAZ, SOUDURE COUPURE INDEPENDANTE 1-2, SOUDURE BI-ACTIVE, EASY SWING, COUVERCLE AUTOMATIQUE, 3ÈME BARRE DE SOUDURE, 4ÈME BARRE DE SOUDURE (P2-95), COUVERCLE SURÉLEVÉ (P2-85), ASSISTANCE DE SOUDURE PAR AIR COMPRIMÉ, PRÉPARATION POUR POMPE EXTERNE, VANNE CALORIFUGE

TITAN 110



Standard



CAPACITÉ DE LA POMPE

160 m³/h

CYCLE MACHINE 15-45 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

620 x 1050 x 190 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

947 x 1200 x 1150 mm

BARRES DE SOUDURE

1050 mm (avant), 620 mm (gauche)

POIDS

511 kg

TENSION

400V-3-50Hz

PUISSANCE

5,5-9,0 kW

STANDARD

SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS), CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE, DOUBLE SOUDURE/SOUDURE COUPURE /LARGE (10 MM), SOFT AIR, BOUTON D'ARRÊT POUR L'INTERRUPTION PARTIEL OU COMPLET DU CYCLE, CONVOYEUR INTERNE, PÉDALE

OPTIONS

SOUDURE COUPURE 1-2/POMPE BUSCH 300 M³/H, CONTRÔLE DES LIQUIDES, PRÉPARATION POUR POMPE EXTERNE, VANNE CALORIFUGE POUR VANNE DE VIDE, CONVOYEUR MANUEL

DIPTANK 200A



DIMENSIONS DE LA MACHINE

1170 x 1700 x 1350 mm

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

575x1098x200 mm

PROFONDEUR DE RÉTRACTATION

200 mm

CYCLE

22 sec

CAPACITÉ DE CHARGEMAXIMALE

30 kg

POIDS

310 kg

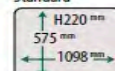
TENSION

400V-3-50Hz

PUISSANCE

23,0 kW

Standard



STANDARD

COMMANDE DIGITAL PAR TEMPS, PLATEFORME AVEC CONVOYEUR AUTOMATIQUE, ÉCHAPPEMENT DE VAPEUR Ø125 MM AVEC VENTILATEUR INTÉGRÉ, CONTRÔLE AUTOMATIQUE DU NIVEAU D'EAU, PROTECTION INTÉGRÉE CONTRE LE CALCAIRE



OPERCULEUSE :

Italian Pack II
Packaging Machines Since 1988

Voir la gamme
ITALIAN PACK



OPERCULEUSE OLYMPUS

Machine fabriquée en acier inoxydable Aisi 304, soudée en acier inoxydable AISI 316.

Hauteur maximale du bac standard: 140mm ·

Table rotative avec 2 chambres à vide: cela permet de charger et décharger la 2ème chambre fermée et éviter le temps perdu. ·

Pompe à vide haute pression Busch: 43 m³ / h standard et montée dans le châssis de la machine. ·

API NX OMRON, port USB, mémoire de 99 programmes permettant une gestion facile des différentes recettes: scellement uniquement, vide complet ou partiel, vide et gaz calibrés.

Écran couleur OMRON TOUCH 7" pour une visualisation et une gestion simplifiées du programme, une visualisation chronologique de l'historique et stockage de toutes les alarmes de la machine.

Affichage visuel d'alarme et page de diagnostic incorporée. ·

Valeurs de vide-gaz (MAP) contrôlées via le contrôleur de vide numérique au sein de l'automate.

Gestion du vide et du gaz via le capteur ou le temps. ·

Régulateur de température avec système de contrôle PID et sonde PT100

Système de changement d'outil rapide, simplifié par la présence de deux alimentations en air et alimentation électrique.

Système automatique d'enroulement du reste de film avec double rouleau fractionné. ·

Pompe à vide haute lubrifiée standard : 43 m³ / h (63 ou 100 m³/h en option)

Hauteur du plan de charge : 902 mm

Largeur maximale du rouleau de film : 370 mm max

Diamètre de bobine de film : 250 mm

Consommation d'air : 12 NI / cycle

Capacité de production : 4-6 cycles / min

Air comprimé requis : 6/8 bars

Alimentation électrique : 400 V tri + N + PE / 4 KW

Dim. /encombrement : 1055 x 1106 x haut 1478 mm

Option :

-SKIN

-Pompe viande rouge

-Protruding carton



MACHINE SOUS-VIDE EN LIGNE:

Italian Pack II
Packaging Machines Since 1988

Voir la gamme
ITALIAN PACK



MACHINE SOUS-VIDE ATLANTIS Automatique 1000 / 1300

Machine entièrement en acier inoxydable.
Panneau de contrôle sur bras télescopique.
Chambre en acier inoxydable ROBUSTE avec courroie de transport automatique.
Double tuyau d'aspiration, Couvercle en acier inoxydable.
Double barre de soudure de 1000 / 1300 mm chacune.
Convient à une large gamme de produits et de dimensions.
Pompe haute pression lubrifiée Busch: 300 m³ / h intégrée
600 m³ / h externe + pompe interne ROOTS (configuration optionnelle).
Large écran tactile. Interface graphique intuitive. 20 programmes réglables en% et mbar / hPa
Contrôle numérique des temps de vide et d'étanchéité.
Bouton d'arrêt pour l'interruption du cycle partiel / complet.
Joint d'étanchéité (optionnel). Aspirateur Scraps (bac + accessoires) (en option) modèle Busch PHENIX SR 0400 C.
Système de dégagement rapide du convoyeur (en option).
Système de maintien du produit (facultatif).
Convoyeur à lattes transversales (en option).
Marquage CE (machine conforme à la directive machines 2006/42 / CE, directive basse tension 2014/35 / CE, directive sur la compatibilité électromagnétique 2014/30 / CE)
Dimensions de la machine (P / L / H) 1375 / 2825 / 1830 mm
Dimensions extérieures de la chambre à vide (P / L / H) 1030 / 1150 / 305 mm
Longueur des barres d'étanchéité : 2 x 1000 mm, parallèle
Ecartement utile entre les barres : 815 mm
Largeur maximale de la chambre : 265 mm
Hauteur de la chambre : 250 mm
Longueur de la courroie : 800 mm
Type d'étanchéité 2 résistances parallèles convexes 6mm
Pompe à vide haute pression lubrifiée (m³ / h) 1x300 (standard)
2x300 600 + 1000 pompes ROOTS (en option)
Consommation d'air (NI / cycle) 31



TUNNEL DE RETRACTATION DT 1000 AUTOMATIQUE

En acier inoxydable avec vitesse de convoyeur à bande réglable.
Balles isolantes pour éviter l'évaporation.
Technologie appropriée pour l'emballage avec des enveloppes rétractables pour donner un effet de peau.
OMRON Plc avec 99 programmes et écran tactile.
Marquage CE de conformité (machine conforme à la Directive Machines 2006/42 / CE, Directive Basse Tension 2014/35 / CE, Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30 / CE).
Données techniques :
Dimensions de la machine (mm, P / L / H) 1612/1438/1640 Dimensions du plan de plongée (mm, P / L) 800/850
Temps de cycle 4/10 secondes Poids (kg) 600
Alimentation électrique : 3x400 V + PE, 50/60 Hz
Capacité de bain (lt) 400
Consommation d'air (Nil / cycle) 25
Puissance absorbée (kW) 31

OPERCULEUSE :



OPERCULEUSE O² 2500

L'O² 2500 est une operculeuse qui permet de conditionner vos produits en moyennes et hautes cadences.

Elle se décline en trois versions afin de s'adapter à vos besoins de production.

-Simple ou standard : elle dispose d'un outillage embarqué facilement interchangeable pour le multi procédés.

-Multiformats : son outillage embarqué permet le scellage de plusieurs formats de barquette.

-Flex : permet d'embarquer jusqu'à 4 outillages multi procédés permettant des changements de formats rapide grâce à sa technologie automatisée et sa programmation par anticipation de la mise en température des outillages.

Son + : la compatibilité d'outillage avec l'operculeuse O²1500, permet de passer d'une petite production à une production plus importante et entièrement automatisée. Une operculeuse qui s'intègre parfaitement à vos lignes de production et qui permet l'intégration de multiples périphériques : dépilateur, doseur, modules de marquage, pesage, étiquetage, couvercleuse, ...)

L'operculeuse O²2500 s'adapte à tous les types de produits solides, liquides ou pateux. L'operculage et la découpe sont gérés en automatique.

La découpe de l'emballage peut être réalisée de deux façons possibles :

-outside cut : Procédé permettant de couper le film à l'extérieur de la barquette

-inside cut : Procédé permettant de couper le film à l'intérieur de la barquette



THERMOFORMEUSE :



THERMOFORMEUSE FS 900

Thermoformeuse compacte pour films souples, la FS900 est une machine à laize variable. Facile d'utilisation, la FS900 offre une ergonomie, une nettoyabilité et une accessibilité optimisées. Personnalisable cette machine s'adapte parfaitement à tout type de production. Ses changements de formats rapides et sans outil vous permettent d'améliorer le TRS global de votre ligne.

Idéale pour tout produits alimentaire solides, pâteux ou liquides. Ses systèmes de découpes ont été mis au point, adaptés à tous types de films de souples avec une découpe droite par guillotine.

Machine compacte, simple et robuste
Pré-configurée en stock à l'usine
Application pour emballage souple sous vide
Poste indépendant thermoformage / soudure / découpe à embiellage mécanique avec commande pneumatique
Découpe longitudinale : motorisé



FOUR :

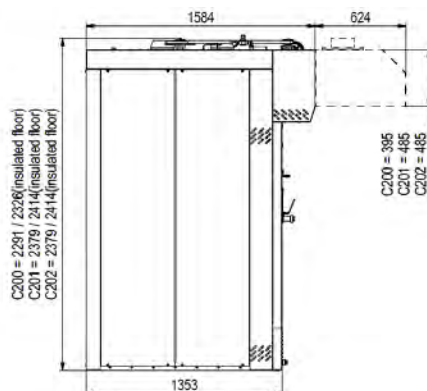


Voir la gamme
SVEBA DAHLEN



FOUR ROTATIF C200 / C250

A chariot rotatif / Air pulsé
Exécution intérieure et extérieure en acier inoxydable
Ventilation horizontale renforcée
Crochet de suspension standard à levage
Charnières de porte droite / double vitrage
Hotte d'extraction intégrée
Tableau de commande digital avec
Possibilité de sauvegarde de 99 recettes
Relevage automatique de chariot
Evacuation automatique des buées
Chauffage électrique 50 kW / 400 volts
Dimensions : 1450 x 1333 x h 2278 mm
(Sans plaques de cuisson 600 x 800 mm)



	C200 (electrique)	C250 (electrique)
Température maximale de cuisson	300° C	300° C
Taille maximale du chariot	600 x 800 mm	600 x 800 mm
Taille maximale du rack, en diagonale	1,050 mm	1,050 mm
Hauteur maximale du rack, plate-forme	1,585 mm	1,815 mm
Hauteur maximale du rack, crochet	1,640 mm	1,880 mm
Puissance (électrique)	40-45-50 kW	50-55-60 kW
Puissance (chaleur)	38-43-48 kW	48-53-58 kW
Consommation moyenne	24-27-30 kW/h	30-33-36 kW/h
Poids four avec crochet	940 kg	1040 kg
Poids, four avec plateau	1000 kg	1100 kg
Rayon d'ouverture de la porte	970 mm	970 mm

ATTACHEUSE À SAUCISSON :

OSNOVA
TECHNOLOGY FOR LABELLING AND TYING

Voir la gamme
OSNOVA



ATTACHEUSE À SAUCISSON RADIA-31 TL

Construit en acier inoxydable et une structure solide, avec des dimensions qui lui permettent d'être facile à utiliser et adaptable dans tous les espaces. Facile à nettoyer, entretien minimal et préservation des aspects de sécurité pour l'opérateur.

Nœud avec boucle
Présentation artisanale
Utilise de la ficelle en bobine

Raccordement: 230 V et air comprimé à 6 bar
505 x 780 x 1115 mm (largeur-profondeur-hauteur)
Poids: 75 kg
Cadence: 30 noeuds / minute



GUILLOTINE :

RÜHLE

Echte Originale.

Voir la gamme
RÜHLE



GUILLOTINE VIANDE CONGELÉE GR 50

Construction en acier inoxydable
Découpe du bloc congelé en tranches de 30 mm,
En même temps 4 couteaux verticaux découpent ces tranches en
Système d'entraînement mécanique
Guidage de sécurité pour chariots standards
Table de travail rabattable
Barre de coupe en biais
Aide à l'ouverture du capot
Guidage du produit réglable en continu



Longueur de la machine	1.331 - 2.566 mm	Puissance	400 V, 5.7 kW, 16 A
Largueur de la machine	891 - 2.180 mm	Capacité de coupe	2.500 kg / h
Hauteur de la machine	1.490 - 1.862 mm	Taille des bouts	30 x 90 x max. 250 mm
Poids	630 kg	Coups par minute	45 par minute
Longueur de la chambre	680 mm	Température de découpe	-40 °C - +80 °C
Largeur de passage	440 mm		
Hauteur de passage	250 mm		

INJECTEUSE :

RÜHLE

Echte Originale.

Voir la gamme
RÜHLE



INJECTEUSE PR 20

Construction en acier inoxydable 18/10 Tête d'injection à 20 aiguilles.
Remplacement rapide des aiguilles.
Pompe d'injection centrifuge en inox pour une injection précise et une régulation.
Constante de la pression d'injection indépendamment du débit de saumure.
Retour de saumure filtré dans la machine.
Accès total à la tête d'injection pour le nettoyage.
L'ensemble de la machine se vide en quelques secondes.



Longueur de la machine	1.320 mm	Puissance	400 V, 1.8 kW, 16 A
Largueur de la machine	550 mm	Rendement	2.000 kg / h
Hauteur de la machine	1.600 mm	Avancée du tapis	28 mm
Poids	170 kg	Coups	35 par minute
Pression de travail	0.5 - 4.3 bar	Largeur de bande	300 mm
Hauteur de passage	180 mm	Pourcentage d'injection	5 - 40 %
Rangées d'aiguilles	2		

MACHINES D'OCCASION RECONDITIONNÉES :

Nos machines proposées en occasion, sont reconditionnées par le fabricant ou par nos techniciens en atelier.

Chaque machine est entièrement inspectée, les pièces usées remplacées, les moteurs contrôlés afin de vous garantir un outil de travail optimal à moindre coût.

Toutes nos machines d'occasion sont consultables sur notre site Internet.

Vous pouvez également nous contacter pour plus d'informations.

Voir nos machines
d'occasion



NOS CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES POUR VOS MACHINES :

FESIA, vous propose une gamme complète de consommables et services pour faciliter l'élaboration de vos recettes et améliorer l'environnement de votre laboratoire.

Notre offre comprend une large sélection de consommables de qualité, qui ont été soigneusement choisis pour répondre aux exigences les plus élevées de l'industrie.



Bûches de bois de hêtre, pour fumer vos produits alimentaires de manière artisanale comme autrefois. Copeaux, sciure.



Chariots pour cellules Grilles et bâtons fumoir. Fabrication renforcée en inox. Pour disposition suspendue ou à plat. En standard ou fabrication sur mesure.



Épices, marinades, boyaux naturels et artificiels, additifs, sacs sous-vides, coutellerie, protection et hygiène.



www.fesia-fumage.fr



www.fesia-saveurs.fr

UN SERVICE APRÈS-VENTE RÉACTIF ET EFFICACE :

Nous connaissons l'importance de maintenir vos équipements en bon état de fonctionnement afin de vous garantir une **production efficace et fiable**.

Notre équipe SAV dévouée, s'engage à assurer le suivi attentif de tous vos besoins en matière de maintenance. Que ce soit pour des conseils techniques, des réparations urgentes ou des mises à niveau, nous sommes là pour vous accompagner à chaque étape.

Notre objectif est de vous offrir un service exceptionnel, garantissant la continuité de vos opérations et la satisfaction de vos exigences.



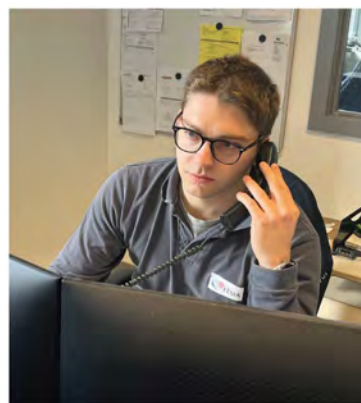
Le SAV c'est :

- Une **assistance** téléphonique
- Des **devis** préliminaires
- Des **interventions rapides** en France et en Belgique
- Un atelier de **réparation**
- Des **prêts** de matériels
- Des visites **préventives**

Une **Hotline**, car bon nombre de soucis techniques peuvent être résolus par le dépannage à distance.

Pour toute question technique ou demande de dépannage, n'hésitez pas à nous contacter au **03 88 92 35 40 (choix 3)**.

Nous comprenons que la disponibilité de vos équipements est cruciale, c'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour répondre rapidement à vos demandes et vous assurer une tranquillité d'esprit totale.



Nous ne commandons que des **pièces d'origine** afin de garantir la qualité et la sécurité des composants changés.

Les techniciens qui interviennent sur les machines de nos clients sont **formés** en interne ainsi que chez nos fournisseurs en usine.

Nos techniciens sont basés dans plusieurs régions de France, pour être au plus **proche de nos clients**.



1 rue du Brischbach
P.A.E.I du Giessen
67750 SCHERWILLER

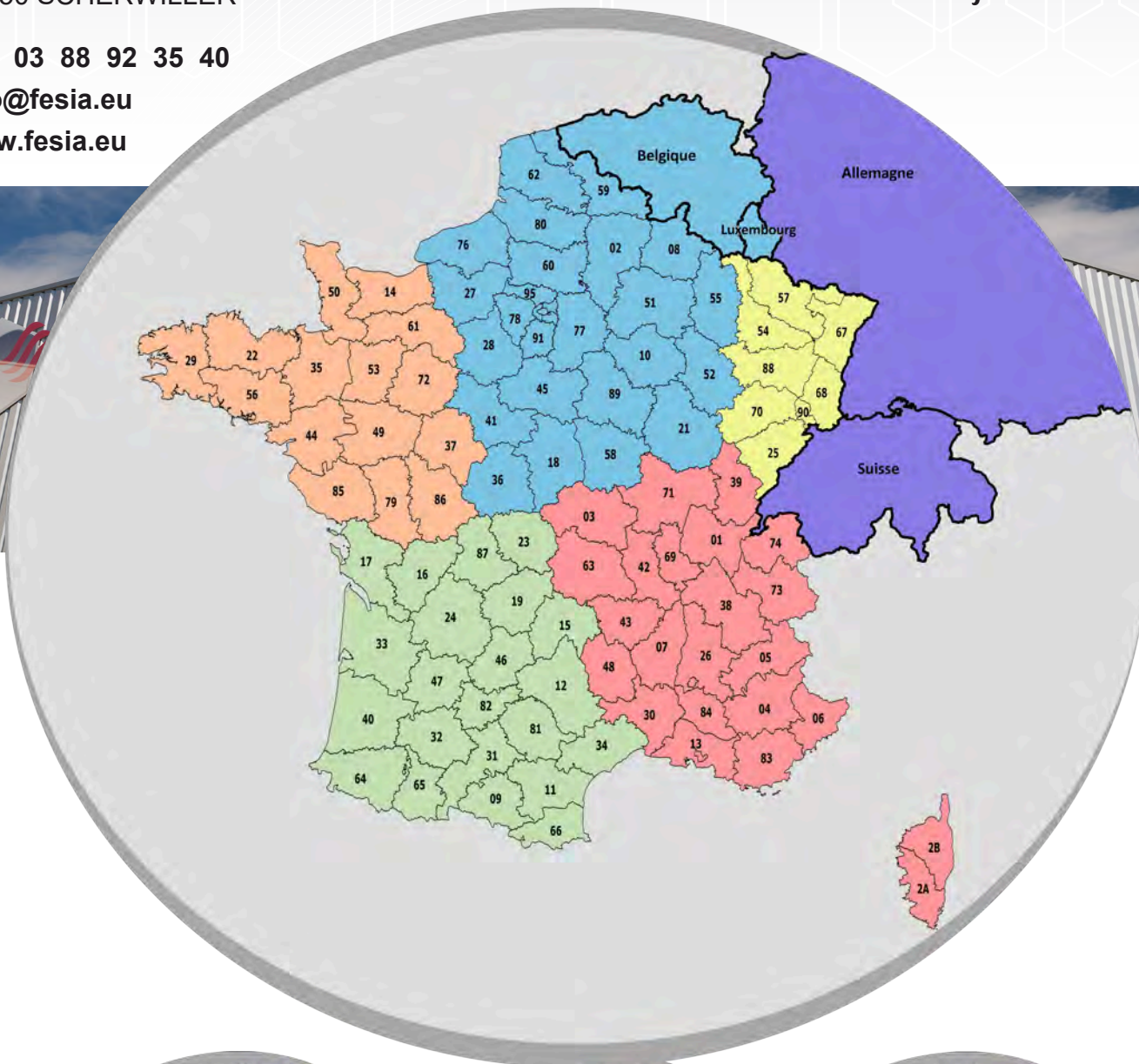
Tél: 03 88 92 35 40

info@fesia.eu

www.fesia.eu



fesia-saveurs.fr



PLATZ Didier
Directeur commercial
06 11 37 38 21
d.platz@fesia.eu

PHILIPPI Alain
Technico-commercial
06 17 50 37 82
a.philippi@fesia.eu

FISCHER Daniel
Technico-commercial
06 23 29 00 41
d.fischer@fesia.eu

BUSSON Titouan
Technico-commercial
06 42 71 30 14
t.busson@fesia.eu

BONNEVIE Nicolas
Technico-commercial
06 42 71 30 68
n.bonnevie@fesia.eu

ROCHE Christophe
Technico-commercial
06 22 80 94 89
c.roche@fesia.eu