



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

DEPUIS 1964



GRUPE  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 à saumure**

K+G WETTER

Succès intégré

Cutters : sous-vide, cuisson

Hachoirs

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

DEMAG

Poussoirs sous-vide

Lignes de saucisseries

Lignes de dosage / fromage

Doseurs boulangerie, pâtisserie

Lignes steak haché



Elpress

Tunnels de lavage

Laveuses de bacs

Laveuses de palettes

holac®

Cubeuses

Cubeuses et Râpes à fromage

Coupe-Côtelettes

SPAKO

FOOD MACHINERY

Marmites

Marmites avec agitateur

Wok

Lignes spécifiques



vhvertical
packaging

Ensacheuses verticales



Italian Pack 
Packaging Machines Since 1988



Brökelmann [®]



OSNOVA
TECHNOLOGY FOR LABELLING AND TYING



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 reconditionné.
- 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.
- Solutions de financements sur mesure.

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, aussi 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 solutions de financements** proposées grâce à nos partenaires financiers de tout premier plan.



- **Des solutions en matériels reconditionnés**, afin de vous équiper à moindre coût, tout en bénéficiant des garanties FESIA.



Des machines de pointe pour optimiser votre production



Cellule	1
Marmite de cuisson	10
Chambre de maturation	11



Poussoir	12
Lignes de production	16



Hachoir / Hachoir mélangeur	22
Mélangeur	27
Cutter / Cutter sous-vide	28



Baratte / Mélangeur	34
Injecteuse	38
Steaker	40
Mélangeur à saumure	41



Cubeuse / Lardonneuse	43
Trancheur continu	46



Laveuse de bacs / palettes	47
Tunnel de lavage	48



Marmite de cuisson	49
Marmite avec agitateur	49
Wok	50
Systèmes sur mesure	51



Marmite	52
---------	----



Ensacheuse verticale	53
----------------------	----



Machine sous vide	54
Trempeur automatique	55



Operculeuse	56
Machine sous vide ligne	57



Élévateur / Chargeur	58
----------------------	----



Attacheuse à saucissons	59
-------------------------	----



Mélangeur	60
-----------	----



Four	61
------	----



Echte Originale.

Guillotine	62
Injecteuse	62



Machines reconditionnées	63
Consommables et accessoires	63
Service Après Vente	64
Solutions de financement	65



CELLULE ARTISANALE DE CUISSON-FUMAGE ASR

CELLULE DE CUISSON-FUMAGE 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

LES PLUS

- Grande polyvalence
- Très compacte
- Idéale pour les artisans



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.

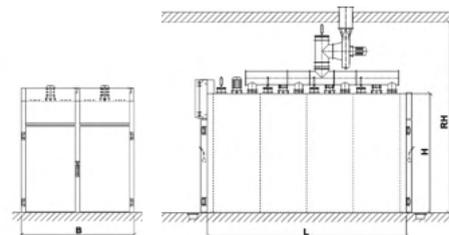
OPTIONS :

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



LES PLUS

- Pas de rejet de fumée dans l'atmosphère
- Faible encombrement en version friction
- Temps de process très court
- Homogénéité et régularité reconnus



	Type ASR	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimensions du bâti (dilatation comprise) (cm)			Hauteur min. de la pièce (cm)	Puissance électrique (kW)	Chauffage Vapeur; Electrique (kW)	Chauffage Mazout; Gaz (kW)	Refroidiss. Fumée froide (kW)	Basse pression Vapeur/ eau Cuisson (kg/h)	Eau Douche (l/min)
			Largeur	Hauteur	Hauteur [H]	Largeur [B]	Longueur [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	4,6	50	25
	3621	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.a.	140	548	370/n.a.	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	390/406	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.a.	270	442	450/n.a.	24,8	192	n.a.	28,8	300	200
	72A1	10	(2x) 111	202	270/n.a.	270	548	480/n.a.	32,9	240	n.a.	36,0	380	250
	72C1	12	(2x) 111	202	270/n.a.	270	653	480/n.a.	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							

* Dimension des chariots (cm)

Largeur	Profondeur	Hauteur
80	75	135
90	75	135
90	75	150
100	100	200

n. d.: non disponible
 ⊙ Electrique; HP / Mazout; Gaz
 ⊙ sans tunnel
 ⊙ paramètres de connexion approx.



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.

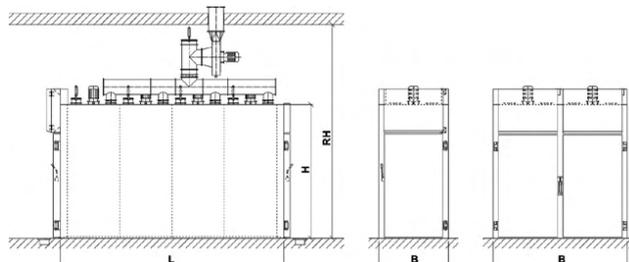
- Système de brassage d'air permettant une qualité régulière du produit, même avec les chariots chargés au maximum.
- Encombrement réduit
- Processus possibles : séchage, fumage à chaud et à froid**
- Turbine individuelle par emplacement de chariot.
- Auto-nettoyage de l'enceinte intérieure.

OPTIONS :

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

LES PLUS

- Grande capacité
- Fumage homogène même à plat sur grille ou suspendu



	Type AFR	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimensions du bâti (dilatation comprise) (cm)			Hauteur min. de la pièce (cm)	Puissance électrique kW [⊙]	Chauffage Vapeur; Electrique kW [⊙]	Chauffage Mazout; Gaz kW [⊙]	Refroidiss. Fumée froide kW [⊙] standard/renforcé [⊙]	BP Nettoyage kg/h [⊙]	Eau Douche l/min [⊙]
			Largeur	Hauteur	Hauteur [H] [⊙]	Largeur[B]	Longueur[L]							
En Tandem	1291	1	101	137	214/n.a.	128	90	290/n.a.	3,0	16,8	n.a.	2,5/5,0	40	20
	1491	1	101	152	229/n.a.	128	90	310/n.a.	3,0	20,4	n.a.	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.a.	140	548	370/n.a.	16,7	118,0	n.a.	18,0/36,0	190	70	
3661	6	111	202	270/288	140	653	370/370	19,4	140,0	180	21,6/43,2	230	80	
En Parallèle	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.a.	270	442	450/n.a.	24,8	192,0	n.a.	28,8/57,6	300	100
	72A1	10	(2x) 111	202	270/n.a.	270	548	480/n.a.	32,9	240,0	n.a.	36,0/72,0	380	120
	72C1	12	(2x) 111	202	270/n.a.	270	653	480/n.a.	38,3	288,0	n.a.	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 approx.

⊙ 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	
	TG 1100/3000	TG 1200/4000						TG 1100/3000	TG 1200/4000
Poids (kg)	350	400	450	300	350	300	400	100	150
Puissance élec. totale sortie (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 liquide (kg/h)								0,2-2,0	0,4-4,0
Consommation bois (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	
Taille 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	
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 basse pression	non requis	
Spécificité du bois	Bois dur sans noeuds			Bois de hêtre, class 2 / 16 (d'autres essences de bois possibles)	Bois de hêtre, granulométrie 0.1-3 mm (d'autres essences de bois possibles)		Bois de hêtre, granulométrie 2-3 mm		
Spécificité du liquide								Red Arrow recommandé	
Dimensions Bois standard (en cm)	8x8	x							
	8x10		x						
	10x10			x					
	10x12			x					
	12x12			x					



INTERNE



Fumée par friction (mécanisme situé dans la porte)



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 buches de bois (en cm)	8x8	x	
	8x10		x
	10x10		x
	10x12		x
	12x12		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 VAPEUR 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.

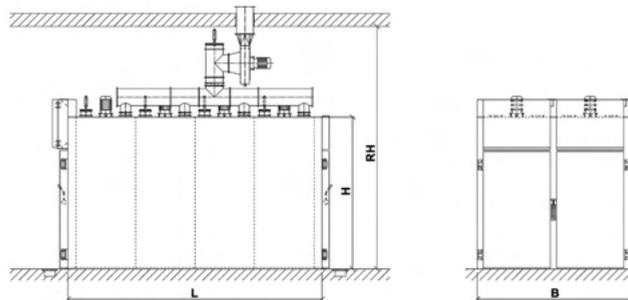
OPTIONS :

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



LES PLUS

- Répartition des flux d'air très homogènes



	Type KK	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimensions du bâti (dilatation comprise) (cm)			Hauteur min. de la pièce (cm)	Puissance électrique	Chauffage Vapeur; Électrique	Chauffage Mazout; Gaz	BP vapeur / Eau cuisson	Eau Douche
			Largeur	Hauteur	Hauteur [H] [⊙]	Largeur [B]	longueur [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.a.	140	548	370/n.a.	16,7	118	n.a.	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.a.	270	442	450/n.a.	24,8	192	n.a.	300	200
	72A1	10	(2x) 111	202	270/n.a.	270	548	480/n.a.	32,9	240	n.a.	380	250
	72C1	12	(2x) 111	202	270/n.a.	270	653	480/n.a.	38,3	288	n.a.	460	300
A prendre en compte en supplément			Becquet (2x avec tunnel)										
			Avec tunnel										

n. a.: non disponible
[⊙] Électrique; HP / Mazout; Gaz
[⊙] sans tunnel
[⊙] paramètres de connexion approx.

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



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

LES PLUS

- Maitrise du process, pas de rupture entre les deux étapes de cuisson/ refroidissement

CELLULE DE 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



LES PLUS

- Maitrise du process, pas de rupture entre les étapes de cuisson / refroidissement

	Modèle KB / K KU	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 [Ⓞ]	Refroidis- sement 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	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

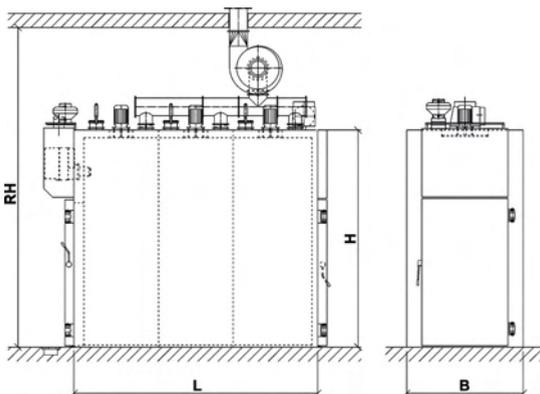
- Circulation de l'air par flux horizontal
- Raccordement à l'eau pour la cuisson humide et l'air comprimé
- Processus possibles : cuisson, braisage, brunissage, rôtir et cuisson à l'air sec (feuilletage) jusqu'à 50°C, cuire, mûrir et rôtir.
- Chauffage électrique ou gaz
- Turbine individuelle par emplacement 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

LES PLUS

- Gestion du flux d'air horizontal et vertical
- Régularité de la coloration des produits sur tous les niveaux



	Modèle ARQ	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimensions du bâti (dilatation incluse) (cm)			Hauteur min. du volume (cm)	Puissance électrique kW [⊙]	Chauffage Electrique / Gaz kW [⊙]	Humidification, Cuisson Vapeur kg/h [⊙]
			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
	3741	4	115	202	309	164	447	410	18,4	240/n.a.	150
à prendre en compte en supplément			becquet (2x pour tunnel)				sup. 7				
			with tunnel				sup. 6				

n. a. : non disponible

⊙ sans tunnel

⊙ paramètres de connexion approx.



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

LES PLUS

- Décongélation régulière
- Grande capacité de chargement
- Réduction des freintes à la décongélation
- Consommation d'énergie minimum



Type ATA	Electro max. kW	Chauffage max. kW	Refroidissement max. kW	Dimensions de l'agrégat (incl. extension) (cm)		
				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	140	300
36	36	230	35	260	180	330
48	48	315	50	320	220	340
72	74	460	80	380	320	345



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

LES PLUS

- Robustesse
- Homogénéité de cuisson
- Faible maintenance
- Bonne isolation
- Faible coût énergétique



Type FK	Volume (litres)	Dimensions extérieures (mm)				Dimensions intérieures (mm)			Types de chauffage (puissances électriques approx.)					
		Electrique	Mazout; Gaz						Electrique [⊙]	Mazout [⊙]	Gaz liquéfié [⊙]	Gaz liquéfié [⊙]	Gaz naturel [⊙]	Vapeur HP/BP ^{⊙⊙}
		Hauteur [H] [⊙]	Hauteur [H] [⊙]	Largeur [B]	Profond. [T]	Hauteur	Largeur	Profond.	kW	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	kg/h
FKS 2000 / FK 2001	200	910	910	830	1260	440	530	910	16,2	1,7	1,6	0,82	2,3	35
FKS 3000 / FK 3001	300	910	910	1110	1260	440	800	910	23,4	2,2	2,1	1,03	2,9	52
FKI 3002 / FK 3003	300	910	1060	830	1260	630	530	910	23,4	2,2	2,1	1,03	2,9	52
FKS 4000 / FK 4001	400	910	910	1300	1260	440	1000	910	32,4	2,4	2,3	1,14	3,2	70
FKI 4602 / FK 4603	460	910	1060	1110	1260	630	800	910	30,6	2,2	2,1	1,03	2,9	79
FKS 5000 / FK 5001	500	910	910	1550	1260	440	1250	910	41,4	2,9	2,8	1,39	3,8	87
FKI 5702 / FK 5703	570	910	1060	1300	1260	630	1000	910	39,6	2,4	2,3	1,14	3,2	98
FKS 6000 / FK 6001	600	910	910	1800	1260	440	1500	910	48,6	3,2	3,1	1,55	4,3	104
FKI 7102 / FK 7103	710	910	1060	1550	1260	630	1250	910	48,6	2,9	2,8	1,39	3,8	122
FKS 8000 / FK 8001	800	910	910	2300	1260	440	2000	910	64,8	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	139
FKI 8502 / FK 8503	850	910	1060	1800	1260	630	1500	910	55,8	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	147
FKS 1000 / FK 1001	1000	910	910	2800	1260	440	2500	910	81,0	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	173
FKI 1142 / FK 1143	1140	910	1060	2300	1260	630	2000	910	72,0	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	197
FKI 1432 / FK 1433	1430	910	1060	2800	1260	630	2500	910	88,2	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	247

⊙ Le pied chez xxx1 ou xxx3 est de 150 mm

⊙ 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



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.

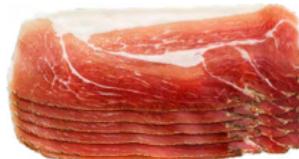
Ce système garantit un brassage continu de l'air, sans aucune pause et évite ainsi les différences de température et d'humidité entre le haut et le bas du séchoir.

LES PLUS

- 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



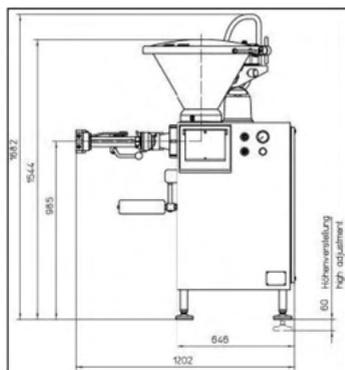
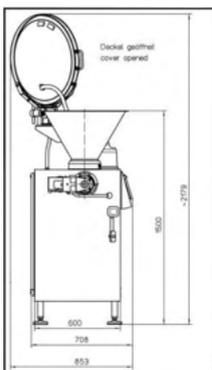


POUSSOIR ARTISAN

- 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

LES PLUS

- Faible encombrement
- Polyvalence
- Facile d'utilisation



L'Artisan

Puissance de remplissage	jusqu'à 2,000 kg/h	
Poids par portion	0-100,000 g par mesure de 0,1g à 1,000g	
Vitesse de portionnement	Standard	
	Poids	Portions/min.
	25 g	320
	50 g	250
	100 g	180
	200 g	110
Équipement pompe à vide	16m ³ /h	
Poids	approx. 290 kg	
Capacité de la trémie	45 l	
Puissance nominale totale	4,0 kW	



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

LES PLUS

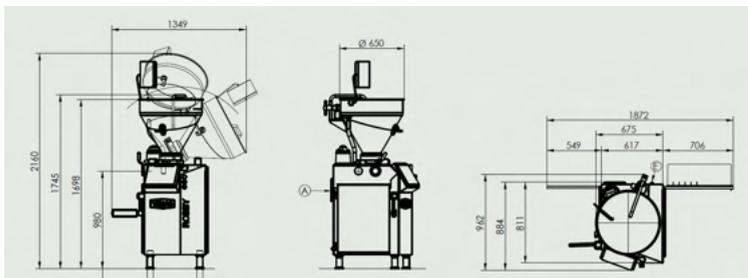
- Nombreux accessoires disponibles
- Polyvalence



Formeuse manuelle MPF818



Formeuse à brochettes MSF 931



Robby

Puissance de remplissage	jusqu'à 2,300kg/h 0–100,000 g par mesure			
Poids par portion	0-100,000 g par mesure de 0.1g à 1,000g			
Vitesse de portionnement	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			
Poids	approx. 426 kg			
Capacité de la trémie	105 l			
Puissance nominale totale	5.8 kW			



POUSSOIR DP 5

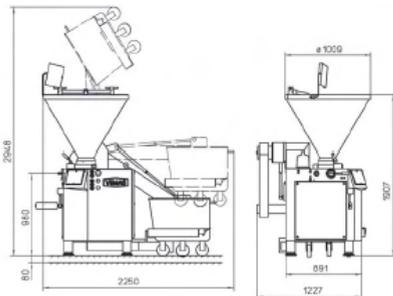
- Pousoir continu sous vide pour le remplissage dans l'axe de la machine et portionnement

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:

LES PLUS

- Optimisé pour les entreprises artisanales
- Peu d'entretien
- Utilisation flexible
- Utilisation universelle pour toutes les sortes de saucisses
- Traitement du produit avec soin
- Propriétés hygiéniques optimales
- Écran tactile à commande intuitive
- Adaptable aux exigences
- Capacité de remplissage élevée
- Technologie industrielle éprouvée
- Précision du portionnement améliorée



DP5

Puissance de remplissage	jusqu'à 2,300kg			
Poids par portion	0-100,000g par mesure de 0.1g à 1,000g			
Vitesse de portionnement	Standard		Servo	
	Poids	Portions/min.	Poids	Portions/min.
	25 g	410	25 g	570
	50 g	310	50 g	410
	100 g	220	100 g	260
	200 g	140	200 g	160
Équipement pompe à vide	16m ³ /h			
Capacité de la trémie	250 l			
Puissance nominale totale	8,2 kW			



POUSSOIR EN CONTINU HP NX

Le nouveau HPnx peut être utilisé pour portionner avec douceur, précision et économie une grande variété de masses, d'aliments pâteux et d'autres matières premières.

Avec la nouvelle génération de poussoirs sous vide, l'optimisation du système d'alimentation et une nouvelle double vis garantissent des quantités résiduelles minimales et une plus grande disponibilité de la machine.

Dans le même temps, les coûts d'exploitation sont réduits.

De nombreuses innovations facilitent le travail quotidien.

De plus, le HPnx établit de nouvelles normes en termes d'hygiène, de sécurité, de convivialité et de performances.

Le système d'alimentation HPnx a été optimisé et la géométrie améliorée.

L'installation et le retrait de la spirale d'alimentation sont désormais encore plus faciles grâce à la force magnétique.

L'alimentation en produit optimisée du HPnx garantit un minimum de résidus et une manipulation douce des matières premières.

Les composants renforcés garantissent une longue durée de vie.

Au cœur du poussoir se trouve les doubles vis VEMAG.

Développée selon les normes les plus élevées, la double vis transporte également les matières premières contenant de gros morceaux de l'entrée à la sortie de la machine de manière particulièrement douce.

Le portionnement est absolument précis en termes de poids.

Le nettoyage du HPnx est désormais encore plus rapide grâce au canal d'aspiration jetable.

Des écarts étroits, des composants facilement accessibles et des joints toriques détectables en métal dans la zone conductrice du produit garantissent un nouveau standard d'hygiène et une fiabilité de production élevée.

LES PLUS

- Portionnement en douceur et au poids près des différents produits
- Qualité maximale du produit
- Quantités résiduelles minimales
- Facilité d'entretien et plus grande disponibilité de la machine
- Normes d'hygiène les plus récentes
- Plus grande sécurité dans la production
- Fonctionnement intuitif
- Efficace et économique



	HP 10 NX	HP 20 NX	HP 30 NX
Puissance de remplissage	jusqu'à 4.560 kg/h	jusqu'à 8.505 kg/h	jusqu'à 11.754 kg/h
Poids par portion	1 g à 99 g (en continu)		
Équipement pompe à vide	16m ³ /h	16m ³ /h	40m ³ /h
Puissance nominale totale	15 kW à 50/60 Hz	23 kW à 50/60 Hz	36 kW à 50/60 Hz
Poids	1.250 kg	1.300 kg	1.330 kg

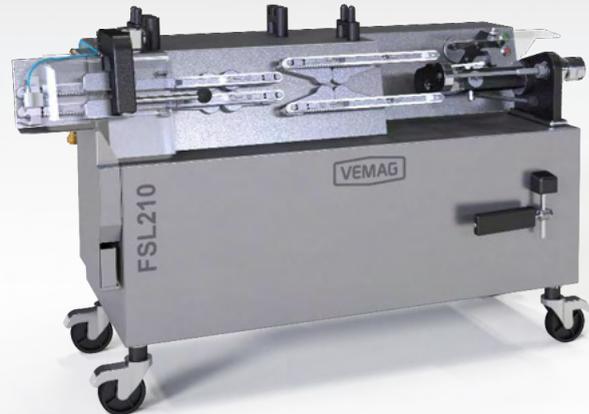


LIGNE DE PORTIONNEMENT, TORSADAGE FSL 210

- 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 calibrage librement sélectionnable
- Tube de torsadage librement sélectionnable

LES PLUS

- Utilisation flexible
- Module de coupe saucisse intégré
- Cadence élevée
- Possibilité de traitement de boyau naturel, collagène ou pelable
- Portionnement de longueur précise, flexible, avec indication du calibre et du poids
- Détection de la fin du boyau naturel
- Nettoyage facilité
- Longueur de saucisse à réglage variable
- Option de capteur Démarrage / Arrêt



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 350 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 calibrage mécanique sur la base suivante :
 - Bande de calibrage 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

LES PLUS

- Temps de changement de boyau extrêmement courts
- Torsadage avec élargissement modulaire pour la suspension ou la séparation
- Torsadage de tous les types de boyaux
- Très grande exactitude de longueur et de poids
- Traitement doux du boyau
- Peu d'éclatement de boyaux
- Vitesse de torsion adaptable aux types de boyaux
- Fonctionnement hygiénique



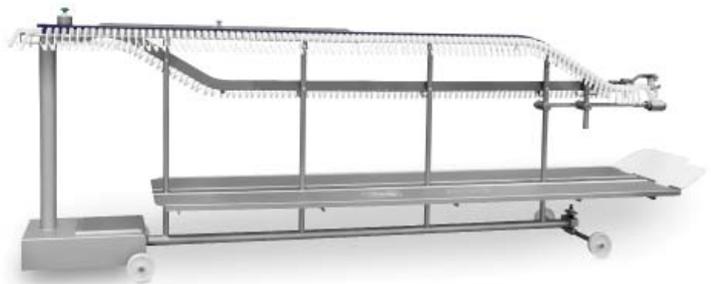


LIGNE D'ACCROCHAGE AH 212

- 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

LES PLUS

- Distances réglables entre les crochets
- Formation de groupes de crochets
- Toutes méthodes de suspension possibles
- Travail ergonomique et sans effort
- Parfaite intégration aux lignes à saucisses VEMAG



Méthode de suspension :
Distances entre les crochets :
Longueur des saucisses :

Charge des crochets :

toutes répartitions possibles (à l'unité, par deux, par trois, par quatre, etc.) à partir de 25 mm en continu
saucisses à l'unité jusqu'à 900 mm
anneaux jusqu'à 1 200mm
jusqu'à 1 500g/crochet





BALL CONTROL 237

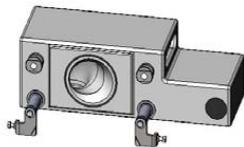
- Pour la fabrication de boulettes, croquettes, fricadelles
- Fixation au poussoir sous vide
- 2 sorties
- Incl. Un jeu de format Ø 26 mm
- Maximum 500 impulsions/minute selon la taille du produit
(Pour 20 gr : 600 kg/heure)
- Plage de poids : 1gr - 120 gr, Ø 10 mm – Ø 60mm
- Liston de l'irrigation avec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

LES PLUS

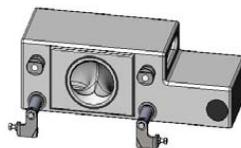
- Puissance optimisée pour l'artisanat et les industries
- Des buses et des plaques perforées vite échangeables
- Aucun outil nécessaire pour le réglage et le nettoyage
- Montage rapide
- Manipulation facile
- De faibles temps morts
- Nettoyage facile
- Une fermeture de plaques perforées avec fonction de découpe
- Simplicité de maintenance
- De vastes formes de produits



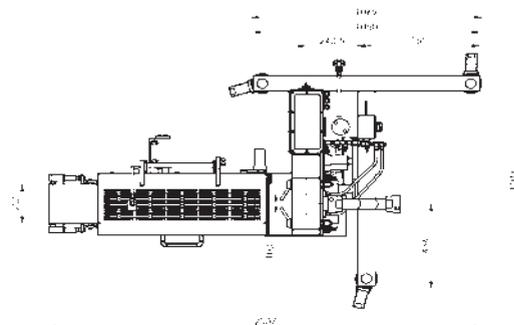
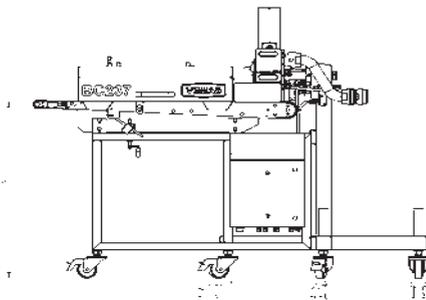
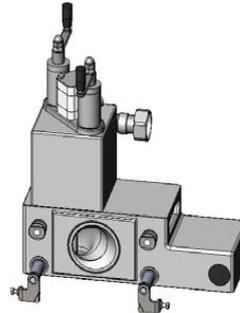
Version à une voie



Version à deux voies



Version Coex



Cadence maximale pour les produits non fourrés :

Plage de poids :

Cadence maximale pour les produits fourrés :

Plage de poids :

Formes :

sur une voie 250 cycles/minute (pour 20 g = 300 kg/h)

sur deux voies 500 cycles/minute (pour 20 g = 600 kg/h)

1 g à 120 g ou ø10 – ø60 mm

150 cycles/minute (pour 20 g = 180 kg/h)

10 g à 120 g ou ø16 – ø60 mm

- forme sphérique
- forme cylindrique
- forme d'ellipse
- forme de goutte
- forme aplatie



PORTIONNEUSE DE VIANDE HACHÉE MMP 220

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 le 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

LES PLUS

- Concept bien pensé pour une hygiène optimale
- Nettoyage aisé
- Pas de problème de résidus de produits
- Performance élevée en matière de portionnement
- Fonctionnement silencieux
- Intégration parfaite dans le système de hachage
- Possibilité d'agrandir l'ensemble pour en faire une chaîne de production complètement automatisée
- Contrôle et réajustement des poids en ligne



Combinable avec poussoirs continus:
 Capacité de portionnement:
 Poids de portion:
 Type de papier:
 Mandrin:
 Largeur de papier:
 Largeur de portion:
 Longueur de portion:
 Hauteur de portion:
 Transfert:

Série ROBOT HP
 jusqu'à 150 portions / min (selon le poids de portion et le traitement suivant)
 100 g - 3.000 g
 bande de papier, papier support sur bobine
 ø 25 mm - ø 77 mm (3")
 240 mm
 max. 240 mm
 max. 305 mm
 max. 100 mm
 sur empileur de barquettes (option), sur bande transporteuse (option)



DISPOSITIF DE FORMAGE FM 250

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

LES PLUS

- **Recommandé pour une multitude de produits :**
 - Fricadelles
 - Steaks hachés
 - Cevapcici
- **Modification aisée de la forme du produit à l'aide de buses de moulage ajustables**
- **Ajustement très simple de la taille du produit grâce à la correction des poids avec l'ordinateur de portionnement**
- **Qualité de produit élevée avec une bonne texture et une structure naturelle sous la dent**
- **Sécurité du produit élevée grâce au hachage et à la séparation effectués pendant le traitement**
- **Produits peu retravaillés = exploitation élevée de la matière première utilisée**
- **Moins de frais de nettoyage = des coûts moins élevés**



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



POUSSOIR 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
- Equipement de la machine :
 - Trémie de remplissage 110 litres, avec marche-pied, 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 ASV 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



LES PLUS

- Haute précision en matière de poids
- Autres possibilités d'utilisation
- Convient pour des taux d'hydratation de pâte élevés
- Haute rentabilité grâce au fonctionnement sans huile de séparation
- Hygiène optimale pour le fournil
- Simplicité de commande



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	



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

Option :

- Dénerveur manuel

LES PLUS

- Compact
- Facile à nettoyer
- Zone de lavage intégrée derrière les d'étanchéité de la vis de hachage
- Vis d'amené et de hachage démontable sans outillage



	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	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 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
- 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
- Spirale de mélange aisément démontable, pour le nettoyage de la machine



LES PLUS

- Trappe de visite pour un nettoyage facilité
- Zone de lavage intégrée derrière les joints d'étanchéité de la vis de hachage
- Vis d'amené et de hachage démontable sans outillage

	Hachoir mélangeur angulaire MWW E 130	Hachoir mélangeur angulaire MWW E 130	Hachoir mélangeur angulaire MWW G 160
Type	437	443	449
Tension de fonctionnement	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz
Puissance de connexion nominale / amplifiée	16 kW / 19 kW	16 kW / 19 kW	19,4 kW / 23,4 kW
Courant évalué / amplifié	35 A / 40 A	35 A / 40 A	40 A / 54 A
Précaution côté client / renforcé	35 A gL/gG / 50 A gL/gG	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 65 kg/min.	jusqu'à 83 kg/min.
Puissance de traitement viande surgelée pré-déshiquetée min. -8 °C	jusqu'à 20 kg/min.	jusqu'à 20 kg/min.	jusqu'à 25 kg/min.
Contenu du bol / trémie	185 l	355 l	355 l
Capacité de mélange	environ 135 kg	environ 190 kg	environ 190 kg
Raccord de rinçage à pression d'eau	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar
Niveau de bruit inactif	environ 71 dBA	environ 71 dBA	environ 71 dBA
Poids	900 kg	900 kg	960 kg



HACHOIR AUTOMATIQUE AW G160 / AW U200

- 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
- 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
- Piétement réglable avec amortisseurs de vibrations
- Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le bâti de la machine
- Commande à clavier à membrane
- 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

		AW G 160		AW U 200	
Version		Viande fraîche	Viande fraîche et congelée	Viande fraîche	Viande fraîche et congelée
Données électriques	Alimentation élect. (Standard)	400V / 50 Hz		400V / 50 Hz	
	Puissance	32,5 kW		52,1 kW	
	Ampérage	67 A		93,7 A	
	Protection électrique (du cîent)	80 A gL/gG		100 A gL/gG	
Tour/min.	Vitesse de rotation de l'hélice de travail	180/360 min ⁻¹	140/280 min ⁻¹	180/360 min ⁻¹	140/280 min ⁻¹
	Vitesse de rotation de l'hélice d'amenée	10/20 min ⁻¹	5/8/16,5 min ⁻¹	14/28 min ⁻¹	7,5/12/24 min ⁻¹
Puissance de traitement		jusqu'à 134 kg/min	Viande fraîche jusqu'à 103 kg/min Viande congelée jusqu'à 27 kg/min	jusqu'à 200 kg/min	Viande fraîche jusqu'à 130 kg/min Viande congelée jusqu'à 40 kg/min
Capacité trémie		360 l		360 l	
Niveau de pression acoustique à vide		env. 68 dBA		env. 70 dBA	
Poids	sans système de chargement	1950 kg		2030 kg	
	avec chargement hydraulique	2320 kg		2400 kg	

LES PLUS

- Compact
- Zone de lavage intégrée derrière les joints d'étanchéité de la vis de hachage
- Vis d'amenée et de hachage démontable sans outillage
- Machine silencieuse



	AW G 160	AW U 200
Plaque ø mm	160	200
Capacité trémie, bac de mélange env. l	360	360
Capacités de production max. kg/h	8.000	12.000
Viande congelée pré coupée max. kg/h	1.500* max -18°C	2.500* max -18°C
Viande congelée en bloc kg/h	-	-
Capacité de mélange max. kg	-	-
Puissance d'entraînement hélice de coupe kW	17,5/30	30/48
Puissance d'entraînement de l'hélice d'amenée kW	1,3 / 1,8 1,3 / 2 / 2,4*	1,3 / 1,8 1,3 / 2 / 2,4*
Niveau de pression sonore à vide dBA	68	70
Chargement	élévateur à colonne hydraulique	élévateur à colonne hydraulique



HACHOIR-MÉLANGEUR AUTOMATIQUE MAW G160 / U200

- Bâti massif avec revêtement inoxydable pour un fonctionnement silencieux
- Piétement 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
- 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

LES PLUS

- Compact
- Zone de lavage intégrée derrière les joints d'étanchéité de la vis de hachage
- Vis d'amené et de hachage démontable sans outillage
- Machine silencieuse



	Hachoir mélangeur automatique	
	MAW G 160	MAW U 200
Plaque ø mm	160	200
Capacité trémie, bac de mélange env. l	530	530
Capacités de production max. kg/h	8.000	12.000
Viande congelée pré-coupée max. kg/h	-	-
Viande congelée en bloc kg/h	-	-
Capacité de mélange max. kg	350	350
Puissance d'entraînement hélice de coupe kW	17,5/30	30/48
Puissance d'entraînement de l'hélice d'amenée kW	4,7/6	4,7/6
Niveau de pression sonore à vide dBA	71	70
Chargement	élévateur à colonne	élévateur à colonne

		MAW G 160	MAW U 200
Données électriques	Alimentation électr. (Standard)	400V / 50Hz	400V / 50Hz
	Puissance	36 kW	54,9 kW
	Ampérage	72 A	99,2 A
	Protection électrique (du cîent)	80 A gL/gG	100 A gL/gG
Tour/minute	Vitesse de rotation de l'hélice de travail	180/360 min ⁻¹	180/360 min ⁻¹
	Vitesse de rotation de l'hélice d'amenée	10/20 min ⁻¹	14/28 min ⁻¹
	Vitesse de mélange	5/10 min ⁻¹	5/10 min ⁻¹
Puissance de traitement		jusqu'à 134 kg/min	jusqu'à 200 kg/min
Capacité trémie		530 l	530 l
Capacité de mélange		350 kg	350 kg
Niveau de pression sonore à vide dBA		env; 71 dBA	env. 70 dBA
Poids	sans système de chargement	2200 kg	2280 kg
	avec chargement hydraulique	350 kg	350 kg



HACHOIR AUTOMATIQUE AW K280

- Exécution conforme CE
- Piétement réglable avec amortisseurs de vibrations
- Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le bâti de la machine
- Commande à clavier à membrane
- 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
- Éjection manuelle du jeu de coupe et de la vis de hachage
- Traitement des produits sans altération de leurs propriétés
- Écrou baïonnette en acier inox à démontage rapide Marche arrière de la vis de coupe (impulse)



LES PLUS

- Référence en Europe
- Très fiable
- Zone de lavage intégrée

	AW K 280
Plaque ø mm	280
Capacité trémie, bac de mélange env. l	575
Capacités de production max. kg/h	22.000
Viande congelée précoupée max. kg/h	16.000 max -21°C
Viande congelée en bloc kg/h	4.000 - 8.000 max -21°C
Capacité de mélange max. kg	-
Puissance d'entraînement hélice de coupe kW	65 / 88 78 / 105**
Puissance d'entraînement de l'hélice d'amenée kW	16
Niveau de pression sonore à vide dBA	83
Chargement	élévateur à colonne , bande

		AW K 280	Type 435
Données électriques	Alimentation électrique	400V / 50Hz	
	Puissance	104,8 kW	121,8 kW
	Ampérage	196 A	223 A
	Protection électrique (du cient)	200 A gL/gG	250 A gL/gG
Tours/min.	Vitesse de rotation de l'hélice de travail	105/210 min ⁻¹	
	Vitesse de rotation de l'hélice d'amenée	5...25 min ⁻¹	
Traitement	Hachage bloc de viande congelé	3.500...8.000 kg/h	
	Hachage viande congelée découpée	jusqu'à 16.000 kg/h	
	Hachage de viande fraîche	jusqu'à 22.000 kg/h	
Capacité trémie		635 l	
Niveau de pression sonore à vide		ca. 83 dBA	
Poids	sans système de chargement	3940 kg	
	avec élévateur à colonne	330 kg	
	Plateforme de nettoyage	90 kg	



HACHOIR MÉLANGEUR MW 200-1 300 L / MW 200-1 850 L

- Hachoir mélangeur à cuve étanche
- Le broyeur-mélangeur MWU 200 de KG Wetter a l'énorme avantage de mélanger ou pré-mélanger dans une cuve parfaitement étanche (pas d'épices ou de liquide qui stagne dans la vis de transfert) car notre vis de transfert est externe au mélangeur et elle alimente directement le hachoir.
- La vidange du mélangeur est totale et rapide, grâce aux 2 arbres de mélanges à pâles (utilisable dans les 2 sens de rotation).
- Entre les 2 moteurs-réducteurs des bras de mélange et la cuve, une zone de lavage évite les contaminations croisées de la mécanique vers les produits finis.
- Un écran tactile permet de piloter la machine.
- Le logiciel de gestion Cut Control facilite l'utilisation automatique des différentes recettes de la machine pour répéter à l'infini vos produits de qualité.
- La vis d'amené et de hachage sont facilement démontables pour un nettoyage aisé, leurs formes spécifiques évitent les échauffements et la déstructuration du grain de viande.
- La trappe de vidange à ouverture totale entre la cuve du mélangeur et la zone de hachage est en fonctionnement hydraulique.
- Une attention particulière a été portée sur l'économie d'énergie, sur le temps de process et l'efficacité du mélange.

LES PLUS

- Nettoyage facilité
- Robuste



	MW U 200 / 1300 L	MW U 200 / 1850 L
Volume trémie	1,300 litres	1,850 litres
Capacité de mélange	700-900 kg	1000-1300 kg
Entraînement de la vis sans fin	30 / 48 kW	
Entraînement de l'arbre de mélange	2 x 13 kW	
Entraînement de la vis d'amené	1,5 kW	
Protection électrique	139 Amp	
Niveau sonore (au ralenti)	70 dBA	





Cutter / Hachoir jumelé 45/114 T2M-R

- Exécution conforme CE
- Bâti massif avec revêtement inoxydable pour un fonctionnement silencieux
- Piétement 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

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 plexiglas
- 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**

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
- Éjecteur manuel pour l'hélice
- Écrou 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

LES PLUS

- Convient aux petits laboratoires avec un espace réduit
- Cutter et hachoir peuvent fonctionner simultanément



	SM-ZW 45/114 T2M-R (en marche distincte)		SM-ZW 45/114 T2M-R (en marche simultanée)		
Type	444				
VERSION	Standard	Entraînement renforcé	Standard	Entraînement renforcé	
Données électriques	Alimentation (Standard) 400 V / 50 Hz				
	Puissance	9 kW	12 kW	14,5 kW	17,5 kW
	Protection électr. (du client)	25 A gL/gG	35 A gL/gG	35 A gL/gG	50 A gL/gG
Rotation	Vitesse de rotation de l'arbre de coupe	1200-2400 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)	1200-2400 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)
	Mélange (marche avant/arrière)	75/150 min ⁻¹			
	Vitesse de rotation cuve	9/18 min ⁻¹			
	Capacité de hachage	jusqu'à 25 kg/min			
	Capacité: émulsion liquide/pâte à glace/hachage grossier	36/32/20 kg			
	Poids	890 kg	920 kg	890 kg	920 kg



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
- Couvercle couteaux avec paroi intérieure démontable et verrouillage mécanique
- Positionnement automatique de la cuve pour le nettoyage
- Couvercle anti-bruit
- Conforme CE

LES PLUS



- Robuste
- Stable (châssis en fonte)
- Maitrise du grain et de la finesse des mûlées lié à la cloison amovible
- Silencieux
- Facile à nettoyer



	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	
Version	-	-	-	Standard	entraînement renforcé	-	-	
Données électriques	Tension d'alimentation (Standard)	400V / 50Hz	400V / 50Hz	400V / 50Hz		400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	
	Puissance	16 kW	11,9 kW	24,8 kW	18,5 kW	22,3 kW	34,5 kW	35 kW
	Protection électrique (du 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
	Courant de fuite 400 V / 50 Hz typique / maxi. à la mise en route	34/192 mA	-	34/192 mA	-		34/192 mA	-
Vitesse de rotation	Vitesse de rotation de l'arbre de coupe	40-5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)	40-5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)	40-5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)	
	Vitesse de mélange (avant et arrière)	40-500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹	40-500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹		40-500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹
	Vitesse de cuve 2 vitesses	9/18 min ⁻¹	9/18 min ⁻¹	9/18 min ⁻¹	9/18 min ⁻¹		-	9/18 min ⁻¹
	Vitesse de cuve variable (en option)	5-18 min ⁻¹	-	5-18 min ⁻¹	-		5-18 min ⁻¹	-
Quantité optimale : sauc. échaudée, cuite, sèche		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 éjecteur	950 kg	950 kg	1150 kg	1140 kg	1160 kg	1260 kg	1220 kg
	avec éjecteur	-	-	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
- Couvercle couteaux avec paroi intérieure démontable et verrouillage mécanique
- Positionnement automatique de la cuve pour le nettoyage
- Couvercle anti-bruit
- Conforme CE

LES PLUS

- Robuste
- Stable (châssis en fonte)
- Faible encombrement
- Silencieux



		CM 120 STL	CM 120 T2M-R
Type		420	420
Données électriques	Tension d'alimentation (Standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Puissance	42,5 kW	43 kW
	Protection électrique (duclent)	100 A gL/gG	100 A gL/gG
	Courant de fuite 400V / 50 Hz typique / maxi à la mise en route	34/192 mA	-
Rotation	Vitesse de rotation de l'arbre de coupe	40-5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)
	Vitesse de mélange (avant et arrière)	40-500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹
	Vitesse de rotation cuve	-	9/18 min ⁻¹
	Vitesse de cuve variable	5-18 min ⁻¹	-
Quantité optimale : sauc. échaudée, cuite, sèche		96/84/54 kg	96/84/54 kg
Poids	sans vide cuve	1540 kg	1490 kg
	avec vide cuve	1650 kg	1600 kg
	Élévateur	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
- Piétement 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 avec 6 couteaux WMK



LES PLUS

- Joint de couvercle démontable
- Accès total pour un nettoyage facilité
- Châssis très robuste en fonte

		CM 200 L	CM 360 L	CM 550 L	
Type		509	521	540	
				Standard	Entraînement renforcé
Données techniques	Alimentation électrique (Standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	
	Puissance	106 kW	159 kW	189,3 kW	219,8 kW
	Ampérage	195 A	312 A	396 A	420 A
	Protection électrique (du client)	200 A gG	350 A gG	500 A gG	
Rotation	Vitesse de rotation de l'arbre de coupe	40–4400 min ⁻¹	40–4000 min ⁻¹	40–3600 min ⁻¹	
	Vitesse de rotation mélange marche avant/arrière	40–500 min ⁻¹	40–500 min ⁻¹	40–500 min ⁻¹	
	Vitesse de rotation cuve	5–18 min ⁻¹	4,5–16 min ⁻¹	4,5–16 min ⁻¹	
Moteur- Puissance	Entraînement de l'arbre des couteaux	103 kW	155 kW	173 kW	202 kW
	Entraînement de la cuve	2,6 kW	2,6 kW	4,1 kW	
	Entraînement de l'éjecteur	1,3 kW	-	1,3 kW	
	Groupe hydraulique	3,0 kW	3,0 kW	3,0 kW	
Capacité: émulsion liquide/pâte à glace/hachage grossier		170 / 160 / 95 kg	290 / 280 / 160 kg	440 / 420 / 250 kg	



CUTTER CUTMIX SOUS-VIDE 70 / 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
- Tête de couteaux S+S équilibrable avec 6 couteaux S+S
- Couteau réglable avec précision distance minimale pour bol
- Couvercle sous vide en plexiglas

LES PLUS

- Accès total pour un nettoyage facilité
- Circuit sous-vide facilement nettoyable
- Joint de cuve et de couvercle démontable



		VCM 120 STL	VCM 120 T2M-R
Type		506	506
Données électriques	Tension d'alimentation (Standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Puissance (pompe sous-vide inclus)	47 kW	47 kW
	Courant nominal (pompe sous-vide inclus)	95 A	95 A
	Protection électrique (du client) Courant de fuite 400 V / 50 Hz typique max. à la mise en route	100 A gL/gG	100 A gL/gG
Rotation	Vitesse de rotation de l'arbre de coupe	40-5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)
	Vitesse de mélange (avant et arrière)	40-500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹
	Vitesse de rotation cuve	-	9/18
	Vitesse de cuve variable	5-18	min ⁻¹
Pompe sous-vide, intégrée,	Type de pompe	sous-vide à membrane à eau	
	Volume d'aspiration	120 m ³ /h	120 m ³ /h
	Besoins en eau (uniquement pendant l'évacuation)	ca. 5,5 l/min	ca. 5,5 l/min
	Pression	5 bar	max. 5 bar
Cuisson / Refroidissement	Volume d'eau en mode refroidissement	ca. 50 l/min	ca. 50 l/min
	Pression	2-3 bar	2-3 bar
	Volume de vapeur en mode cuisson	type 15 kg/Charge	type 15 kg/Charge
	Pression vapeur température	1-2 bar / 120-133°C	1-2 bar / 120-133°C
Quantité optimale : sauc. échaudée, cuite, sèche		96/84/54 kg	96/84/54 kg
Poids	sans vide cuve	2070 kg	1970 kg
	avec vide cuve	2180 kg	2080 kg
	Élévateur	350 kg	350 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 inclinées 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 maximale
- 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
- Tête de couteaux S+S équilibrable avec 6 couteaux S+S
- Couteau réglable avec précision distance minimale pour bol

LES PLUS

- Accès total pour un nettoyage facilité
- Circuit sous-vide facilement nettoyable
- Joint de cuve et de couvercle démontable
- En version cuisson, cuve double enveloppe (brevet)



Cutter sous-vide		VCM 200 L	VCM 360 L	VCM 550 L
	Type	511	531	551
Données techniques	Alimentation électrique (Standard)	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Puissance	110 kW	167 kW	214 kW
	Ampérage	195 A	334 A	428 A
	Protection électrique (du client)	200 A gG	400 A gG	500 A gG
Rotation	Vitesse de rotation de l'arbre de coupe	40–4400 min ⁻¹	40–4000 min ⁻¹	40–3600 min ⁻¹
	Vitesse de rotation mélange marche avant/arrière	40–500 min ⁻¹	40–500 min ⁻¹	40–500 min ⁻¹
	Vitesse de rotation cuve	5–18 min ⁻¹	4,5–16 min ⁻¹	4,5–16 min ⁻¹
Moteur- Puissance	Entraînement de l'arbre des couteaux	103 kW	155 kW	200 kW
	Entraînement de la cuve	2,6 kW	5,2 kW	5,2 kW
	Entraînement de l'éjecteur	1,3 kW	1,3 kW	1,3 kW
	Groupe hydraulique	3,0 kW	3,0 kW	3,0 kW
	Pompe à vide	4,0 kW	5,5 kW	7,0 kW
Pompe sous- vide, intégrée	Type de pompe	Pompe sous-vide à eau	Pompe sous-vide à eau	Pompe sous-vide à eau
	Quantité d'eau (lors de l'évacuation)	ca. 5,5 l/min	ca. 5,5 l/min	ca. 5,5 l/min
Capacité: émulsion liquide/pâte à glace/hachage grossier		170 / 160 / 95 kg	290 / 280 / 160 kg	440 / 420 / 250 kg



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

LES PLUS

- **Fiable**
- **Compacte et robuste**
- **Multifonction**
- **Beaucoup de références dans le domaine de l'agro-alimentaire**
- **Démonstration aisée dans votre laboratoire**



Type	Volume	Vitesse de rotation	Puissance	Longueur	Largeur	Hauteur
CVM 50	50 ltr	13/24	1 kW	900 mm	1.000 mm*	1.555 mm*
CVM 150 (C)	150 ltr	3-20	2,5 (3,5) kW	1.360 (1.410) mm	950 (1.640) mm	1.550 (2.210) mm
CVM 250 (C)	250 ltr	3-20	2,5 (3,5) kW	1.460 (1.540) mm	950 (1.870) mm	1.580 (2.310) mm
CVM 350 (C)	350 ltr	3-20	3 (4) kW	1.560 (1.690) mm	950 (1.990) mm	1.610 (2.430) 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
- Elévateur

LES PLUS

- **Fiable**
- **Compacte et robuste**
- **Multifonction**
- **Plusieurs type de bras de mélange disponibles, adaptés à chaque produit**
- **Beaucoup de références dans le domaine de l'agro-alimentaire**
- **Démonstration aisée dans votre laboratoire**



Type	Volume	Vitesse de rotation	Puissance	Longueur	Largeur	Hauteur
CVM 600 (C)	600 ltr	3-20	5 (7) kW	2.140 (3.100) mm	1.290 (2.290**) mm	2.000 (2.820) mm



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 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 :

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



LES PLUS

- Multifonction
- Robuste
- Très efficace sur produits fragiles
- Facile à nettoyer
- Entraînement de cuve motorisé
- Démonstration aisée dans votre laboratoire

Type	Volume	Vitesse de rotation	Puissance	Largeur	Longueur	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	5,7 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 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 :

- 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

LES PLUS

- Multifonction
- Robuste
- Très efficace sur produits fragiles
- Vidage par basculement
- Facile à nettoyer
- Entraînement de cuve motorisé
- Démonstration aisée dans votre laboratoire



Type	Volume	Vitesse de rotation	Puissance	Largeur	Longueur	Hauteur minimum	Hauteur maximum
R1650	1.650 ltr	0,5-10	4,7 kW	1.900 mm	2.800 mm	2.100 mm	2.570 mm
R1900	1.900 ltr	0,5-10	4,7 kW	1.900 mm	3.050 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



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



LES PLUS

- Compact
- Robuste
- Aiguilles facilement démontables

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



LES PLUS

- Compact
- Robuste
- Aiguilles facilement démontables
- Grosse capacité de production

- 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 HPI 650

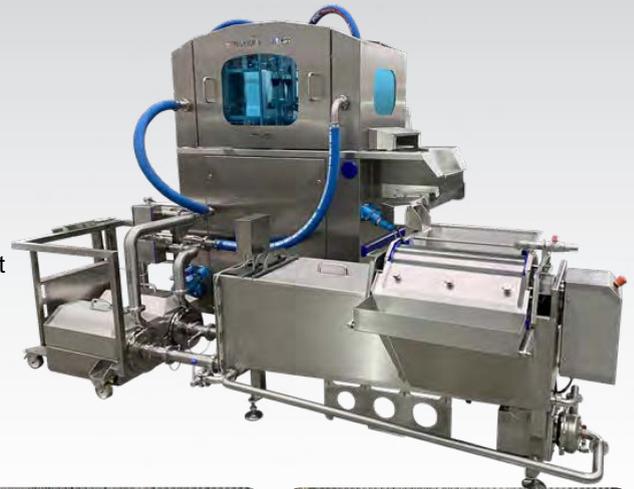
- Construction robuste en acier inoxydable
- Conforme au certificat d'alimentarité des composants
- Racleur de barre et barre de dépose, facilement démontables

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



LES PLUS

- Compact
- Robuste
- Aiguilles facilement démontables
- Grosse capacité de production
- Beaucoup d'options disponibles pour vos productions spécifiques



INJECTEUSE 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.

LES PLUS

- Robuste
- Spécial pour les produits très fragiles
- Très précise malgré un taux d'injection très faible



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

	HPI 300	HPI 350	HPI 450	HPI 650	HPI 450 S	HPI 650 S	HPI 1000 S
Largeur de travail	300	350	450	650	450	650	1.000
Pas d'avance (mm / coup)	15/30	30/60	41/82	41/82	115/230	115/230	115/230
Nombre d'aiguille pour une tête d'injection	24	50 or 102	108 or 167	160 or 243	435	630	968
Nombre d'aiguille pour deux têtes d'injection	—	—	216 or 334	320 or 486	260	384	594/890
Système de transport					Convoyeur à bande	Convoyeur à bande	Convoyeur à bande
Hauteur de passage (mm)	200	200	200	200	40 – 230	40 – 230	40 – 230
Pression de la pompe à saumure (bar)	0,5 – 4	0,5 – 4	0,5 – 4	0,5 – 4	0,5 – 4	0,5 – 4	0,5 – 4
Vitesse d'injection (coup / minute)	50	15 – 55	15 – 55	15 – 55	15 – 55	15 – 55	15 – 90
Puissance de connexion (en kW)	2	8	11	18	30	35	35
Longueur (en mm)	1.510	1.920	2.090	2.570	3.200	3.200	3.200
Largeur (en mm)	700	1.140	1.400	1.670	1.550	1.750	1.530
Hauteur (en mm)	1.930	2.050 / 2.370	2.200	2.200	2.250	2.250	2.250
Poids (en Kg)	380	460	1.400	1.600	1.700	1.900	2.240



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



LES PLUS

- Réglage manuel
- Simple d'utilisation
- Chariot porte couteaux



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
HTC 520	500 mm	4-18 m/min	2,5 kW	1.080 mm	2.770 mm	1.415 mm



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

LES PLUS

- Type de configuration possible selon besoin et usage
- Options disponibles



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



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



Chargeur Hydraulique



Tapis de transport



Transfert sous vide



Chargeur PalBox





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

LES PLUS

- Robustesse
- Grand choix de jeu de coupe



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

LES PLUS

- Grande capacité de traitement
- Robuste



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
 Jeu de coupe pour cubes, bâtonnets et formes spéciales
 Jeu de coupe pour différentes tailles de râpe



LES PLUS

- Multifonction (cube, rapé, formes, etc...)

Données techniques	Cheesixx
Débit (selon le produit)	max. 1.300 kg/h
Dimensions de la chambre (H x l x L)	105 x 100 x 360 mm
Épaisseur de coupe	1-40 mm
Puissance installée	4,6 kW
Poids	370 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	1.750 x 750 x 1.110 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
 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



LES PLUS

- Grosse capacité de production

Données techniques	AUT 200	AUT 200 L
Débit (selon le produit)	max. 3.000 kg/h	max. 3.400 kg/h
Dimensions de la 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

holac®



TRANCHEUR 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

LES PLUS 

- Travail en ligne pour émincer



Données techniques	CS 28-2D
Débit (selon le produit)	350/700 coupes par min.
Dimensions de la chambre (L x H)	280 x 160 mm
Épaisseur de coupe	1-40 mm
Puissance installée	6,5 kW
Poids	1.190 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	2.225 x 2.460 x 1.510 mm
Tapis d'évacuation	Oui

TRANCHEUR CONTINU

holac®



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

LES PLUS 

- Bonne tenue du produit



Données techniques	Sect 28 CT
Débit (selon le produit)	350/700 min ⁻¹
Dimensions de la chambre (L x H)	280 x 160 mm
Épaisseur de coupe	1-250 mm
Puissance installée	7,0 kW
Poids	940 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	3.300 x 1.260 x 1.510 mm
Tapis d'évacuation	Oui



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
 Buses : acier inoxydable
 Consommation d'eau : 5 l par conteneur normalisé



- Compact

LAVEUSE DE PALETTES

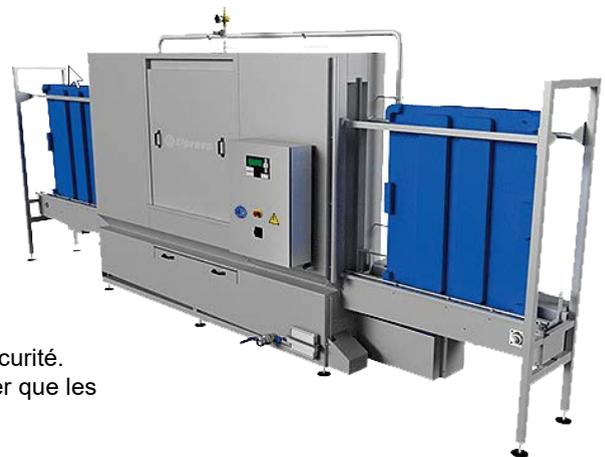


LAVEUSE DE PALETTES EPW-45

- 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 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.



LES PLUS

- Large choix d'options
- Mécanique robuste



Options et accessoires

Série EKW



Pompe de dosage pour produit de nettoyage ou de rinçage



Extraction de vapeur



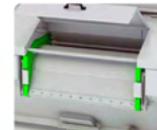
Vitesse de la chaîne de transport réglable au moyen d'un variateur de fréquence



Commande par une seule personne.



Convoyeurs d'alimentation et de sortie



Filtre rotatif à fils métalliques à section tronconique



Injection de vapeur



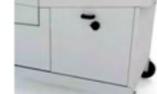
Serpentin à eau chaude



Élément électrique



Hauteur de bac surélevée :



Version mobile



Thermomètre numérique



MARMITE RHP 250-750 L | RHI 1000-2000 L

- Pour la cuisson de produits de 250 à 2 000 litres, tels que les soupes, les sauces, les légumes et les produits carnés.
- Construction en acier inoxydable 304 - surface polie
- Chauffage gaz, vapeur ou électrique bain d'huile
- Isolation thermique de la cuve simple enveloppe
- Sonde de température intégrée dans le fond de la marmite
- Possibilité d'installer des paniers relevables
- Possibilité d'utiliser la marmite comme marmite semi-refroidissant



LES PLUS

- Robuste
- Construction standard et sur-mesure

Type	RHP 250	RHP 350	RHP 500	RHP 750	RHI 1000	RHI 2200
Profondeur	1315	1315	1465	1465	sur demande	sur demande
Longueur	1070	1370	1545	2195	sur demande	sur demande
Hauteur	1077	1057	1075	1055	sur demande	sur demande
Puissance	16 kW	22 kW	32 kW	47 kW	sur demande	sur demande
Volume	250 L	350 L	500 L	750 L	sur demande	sur demande

MARMITE BASCULANTE AVEC AGITATEUR

MARMITE BASCULANTE AVEC AGITATEUR TRK 150 / KRWK 350 – 1000 L

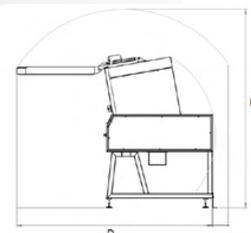
- Marmite simple paroi isolée
- Couvercle double paroi isolé (option)
- Agitateur à crémaillère entraîné par le fond avec des racleurs en téflon pour le fond et la paroi
- Inclinaison de la cuve
- Cuisson basse température possible (avec option double paroi)
- Hauteur de versement de 70 cm (standard)
- Entièrement en acier inoxydable (304 en standard)
- 4 pieds hygiéniques réglables (en standard)
- Machine compacte / Nettoyage aisé



LES PLUS

- Robuste
- Construction standard et sur-mesure

Type	TRWK 150	KRWK 350	KRWK 500	KRWK 750	KRWK 1000
Profondeur	1000	1670	1850	2360	2360
Longueur	1500	2135	2360	2345	2500
Hauteur	1200	1560	1600	1740	1820
Dimension D		2990	3340	3460	3470
Dimension E		3100	3410	3660	3670
Puissance	18 kW	40 kW	49 kW	76 kW	94 kW
Volume	150 L	350 L	500 L	750 L	1000 L





MARMITE AVEC AGITATEUR RWK 250-1000 L / ORWK 350-1000 L

- Marmite double paroi isolée
- Pour la cuisson et les mélanges tels que la soupe, le goulasch, les sauces et le ragoût.
- Cuisson à basse température possible
- Entièrement en acier inoxydable (304 en standard)
- Équipée en standard de 4 pieds hygiéniques réglables
- Machine compacte
- Nettoyage aisé

LES PLUS

- Robuste
- Construction standard et sur-mesure



Type	RWK 250	RWK 350	RWK 500	RWK 750	RWK1000	ORWK 350	ORWK 500	ORWK 750	ORWK 1000
Profondeur	1150	1294	1585	1785	1985	1620	1720	1897	1997
Longueur	1270	1200	1400	1600	1800	1650	1750	1965	2065
Hauteur	1765	1962	1990	2036	2070	1755	2490	2079	2216
Puissance	30 kW	39 kW	48 kW	75 kW	93 kW	39 kW	48 kW	75 kW	93 kW
Volume	250 L	350 L	500 L	750 L	1000 L	350 L	500 L	750 L	1000 L

WOK

WOK 400

- Equipé de 4 pieds hygiéniques réglables
- Matériel en acier inoxydable
- Chauffage électrique par le bas
- Cuve intérieure ronde en acier inoxydable à simple paroi avec bec verseur
- Le chauffage par le fond est assuré par un fond épais en acier inoxydable
- Couvercle ouvert en deux parties avec charnière en inox.
- Moteur : Agitateur au fond du wok, permettant un accès aisé à l'agitateur et un nettoyage facile
- Agitateur en acier inoxydable, racleurs de fond et de parois latérales en téflon avec ressort en acier
- Basculement électrique avec point de déversement fixe
- Régulateur de fréquence standard pour le moteur de basculement
- Dimensions extérieures : 1770 x 2320 x 1500 mm
- Raccordement électrique 400V Tri + T + N / 54 kW
- Poids : 600 kg

LES PLUS

- Chargement possible avec élévateur à colonne pour cuve 120 ou 200 L

Type	WOK 400
Profondeur	1770
Longueur	2320
Hauteur	1500
Puissance	54 kW
Volume	400 L





MARMITE SPÉCIFIQUE KRHK

- Convient parfaitement à un processus semi-automatique ou automatique.
- Le KRHK est utilisé pour la cuisson des pommes de terre et des légumes, blanchir de grandes quantités de nouilles ou de riz frit et la transformation de produits carnés ou de graisses.
- La marmite peut être chauffée électriquement ou à la vapeur, et pour générer encore plus de rendement, l'injection directe de vapeur est également possible.
- Le KRHK est disponible en version standard mais peut également être personnalisé.
- Le KRHK peut être équipé de capteurs de pesée et des contrôles complets, permettant à chacun de faire fonctionner facilement la marmite
- Le KRHK dispose d'un système anti-mousse et/ou un système d'aération dans la marmite.
- La marmite peut être nettoyée entièrement automatiquement
- En option, une hotte anti-vapeur hygiénique assure une extraction optimale des odeurs et de l'air.
- Le KRHK est disponible en versions standard de 500, 800 ou 1300 litres.



Type	KRHK 350	KRHK 500	KRHK 750	KRHK 1000
Profondeur	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Longueur	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Hauteur	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Puissance	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Volume	350 L	500 L	750 L	1000 L

PROJETS SPÉCIFIQUES

MARMITES SPÉCIFIQUES

- La ligne de cuisson-refroidissement Spako KKL est un système modulaire pour la cuisson, le refroidissement et la réfrigération des produits.
- Cette ligne peut être équipée d'un chariot basculant standard pour l'alimentation automatique des produits.
- La ligne d'ébullition peut être équipée de diverses options telles qu'un système de nettoyage CIP, des cellules de charge et un râteau à air pour l'aération dans la marmite d'ébullition.
- La ligne de cuisson-refroidissement de Spako est idéale pour : Cuire des pâtes et du riz, décongeler des légumes ou du poisson, blanchir et cuire des légumes



Ligne de cuisson-refroidissement KKL

En plus de la gamme de machines standard, SPAKO réalise des solutions complètes sur mesure. La KRHSI 825 en est un bon exemple. Cette marmite de cuisson chauffée par injection directe de vapeur entièrement selon les souhaits du client. L'injecteur de vapeur est situé dans l'espace libre sous le panier. Le panier lui-même est constitué de plaques de tamisage Trislot et peut être basculé devant la machine pour faciliter le nettoyage. En outre, la machine est équipée de cellules de charge pour peser le produit entrant. Vous souhaitez également composer votre machine idéale ? N'hésitez pas à nous en faire part !



Lignes de production sur-mesure KRHSI 825



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



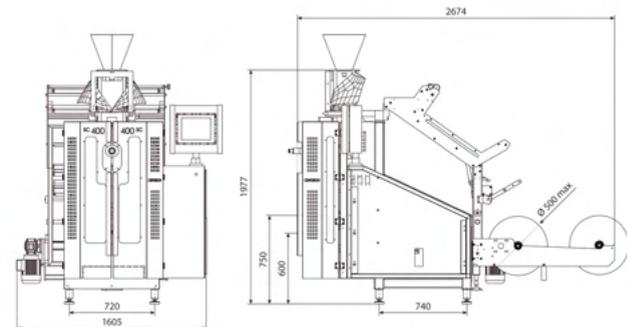
ENSACHEUSE VERTICALE CENTURION

- En acier inoxydable
- La conception de la machine rayonne de simplicité et de classe, avec convivialité et accessibilité.
- La disponibilité très élevée de la machine, supérieure à 98,5 %, les faibles coûts de fonctionnement et la faible maintenance en sont les points forts
- Toutes les machines sont équipées du système Remote Engineer en ligne grâce auquel vous économisez sur la visite de notre mécanicien.
- Le système d'exploitation est avancé et très simple à utiliser.
- Il existe un servomoteur central qui peut contrôler trois axes.
- Toutes les machines Centurion sont disponibles en Combiseal et en Twin Heatseal, PTC, ...
- Largeur de sac de 50 s à 440 mm et différents types de sacs possibles ;
- Mécanique extrêmement stable, piste de film la plus courte et système de tension de film de haute technologie.



LES PLUS

- Compact
- Hygiénique
- Nettoyage facilité
- Finition haut de gamme
- Temps d'indisponibilité quasi inexistant



Sac à fond plat



- x 30-230 mm
- y 60-280 mm
- z 30-102 mm

Sac à soufflet



- x 30-230 mm
- y 60-300 mm
- z 30-102 mm

Sac en oreiller



- x 57-280 mm
- y 80-350 mm



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



Option



Option



Option



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

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

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



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 P2-95



Option P2-95



Option P2-95



Standard P2-85



Option P2-85



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

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

RÉTRACTION

200 mm

CYCLE

22 sec

CAPACITÉ DE

CHARGEMAXIMALE

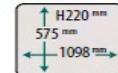
30 kg

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 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

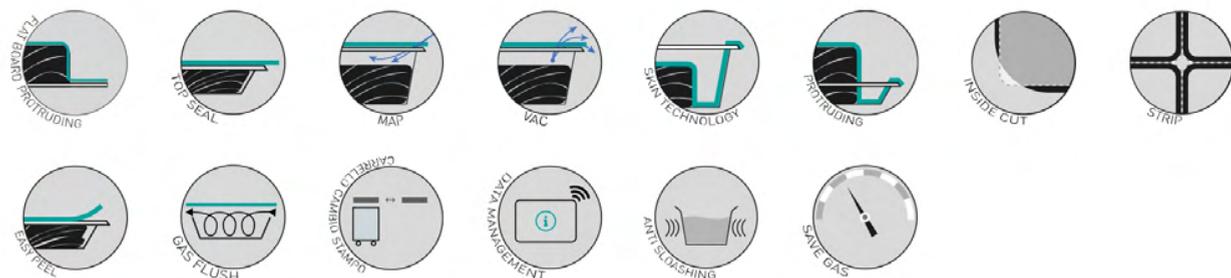
Option :

- SKIN
- Pompe viande rouge
- Protruding carton



LES PLUS

- Polyvalente
- Compact
- Fiable et rapide





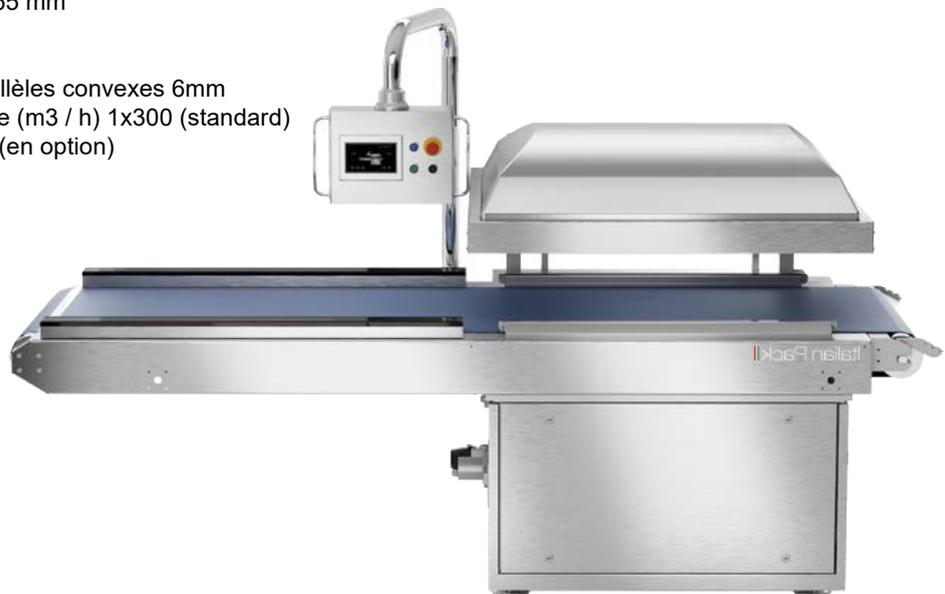
MACHINE SOUS-VIDE ATLANTIS Automatique 1000 / 1300

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

LES PLUS

- Barre de soudure grande largeur



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.

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



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.



LES PLUS

- Solution sur mesure possible sur demande

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.





ATTACHEUSE À SAUCISSON RADIA-31 TL

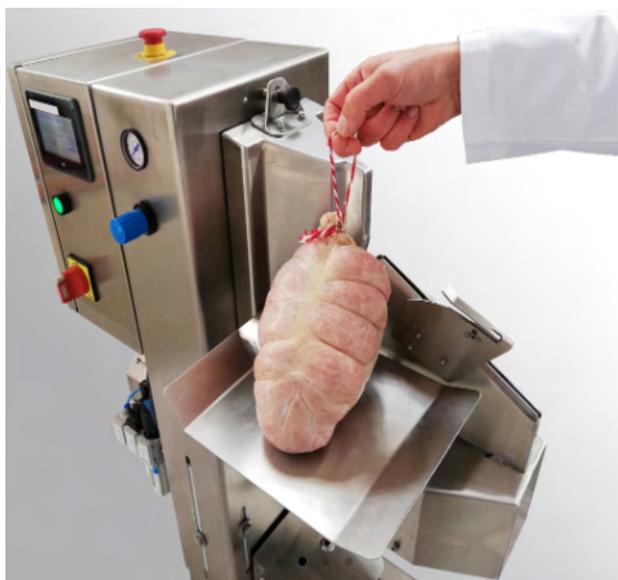
Construit en acier inoxydable et une structure solide, avec des dimensions qui lui permettent d'être facile à utiliser et adaptable dans tous les espaces. Facile à nettoyer, entretien minimal et préservation des aspects de sécurité pour l'opérateur.

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

LES PLUS

- Compact
- Simple d'entretien et d'utilisation



MÉLANGEUR K70 (100L) / K120 (160L) / K230 (300L) / K400 (550L) / K750 (1100L) / K1000 (1500L)

Les mélangeurs K70 à 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 petites et moyennes entreprises, ainsi que les grandes entreprises pour le K750 et K1000.

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.

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

Options

Sur demande les mélangeurs peut 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		K70	K120	K230	K400	K750	K1000
Capacité de la cuve	lt	100	160	300	550	1100	1500
Capacité de la cuve	kg	70	120	230	400	750	1000
Moteur principal	kW	0,5	1,5	3	4	4(x2)	5,5(x2)
Moteur de l'élévateur	kW	-	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Poids	kg	150	230	460	490	-	-
Poids (machines + élévateur)	kg	-	375	600	930	1500	1800



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)

LES PLUS

- Robuste
- Fiable
- Cuisson très homogène



	C200 (electrique)	C250 (electrique)
Température maximale de cuisson	300° C	300° C
Taille maximale du chariot	600 × 800 mm	600 × 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 kWh	30-33-36 kWh
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



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



LES PLUS

- Tout inox
- Mobile
- Peut recevoir en sortie des bacs de 120 ou 200 L

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
Largueur de passage	440 mm		
Hauteur de passage	250 mm		

INJECTEUSE

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.



LES PLUS

- Compact
- Prix

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	Largueur de bande	300 mm
Hauteur de passage	180 mm	Pourcentage d'injection	5 - 40 %
Rangées d'aiguilles	2		



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 outils 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.



CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

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.

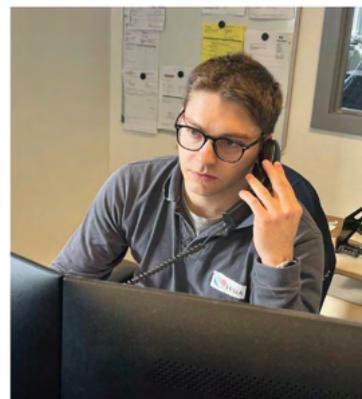


Le SAV c'est :

- 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**
- Des **contrats de maintenance**

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

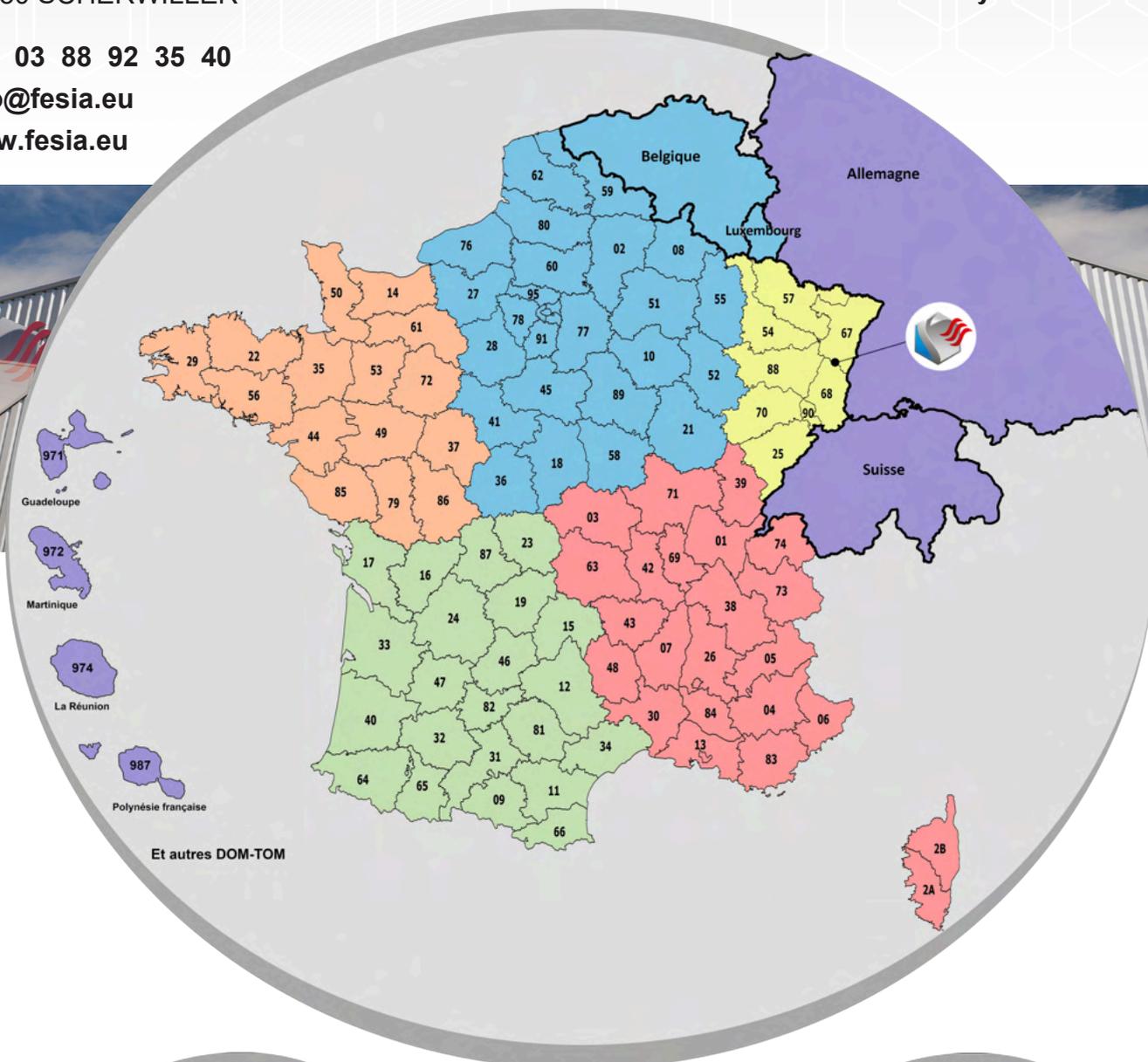
Tél: 03 88 92 35 40

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