



ÉDITION FROMAGE

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

DEPUIS 1964



GROUPE  BOBET

www.fesia.eu



Cellules : étuvage, cuisson, rôtissage,
fumage, refroidissement,
décongélation
Séchoirs
Marmites



HENNEKEN

Barattes : sous-vide, réfrigérées,
décongélation, cuisson
Mélangeurs : sous-vide, réfrigérés, cuisson
Injecteuses
Steakers
Mélangeur à saumure

K+G WETTER

Cutters : sous-vide, cuisson
Hachoirs
Hachoirs mélangeurs : sous-vide,
injection CO₂

VEMAG

Poussoirs sous-vide
Lignes de saucisseries
Lignes de dosage / fromage
Doseurs boulangerie, pâtisserie
Lignes steak haché



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

Operculeuses
Machines sous vide automatiques
Tunnels de rétractation



Henkelman
vacuum packaging

Machines sous vide
Tunnels de rétractation

Omei
FOODTECH

Mélangeurs à pales



KITTNER
ANLAGEN- UND MASCHINENBAU

Élévateurs à colonne
Chargeurs Pivotant pour conteneur

Brökelmann
MACHINERIES | HYGIENE | STAINLESS STEEL EQUIPMENT

Marmites

N&N[®]
NADRATOWSKI

Mélangeurs
Grignoteuses

60 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, neufs ou reconditionnés.
- 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



www.fesia-fumage.fr

Filiale du

GROUPE BOBET

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.





Cellule _____ 1



Poussoir sous vide _____ 5

Ligne formage _____ 7



Hachoir automatique / Hachoir _____ 12

Cutter sous vide _____ 14



Mélangeur / Baratte _____ 16

Mélangeur à saumure _____ 20



Cubeuse spéciale fromage _____ 21



Laveuse de bacs / palettes _____ 24

Tunnel de lavage _____ 25



Marmite avec agitateur _____ 26



Marmite _____ 27



Ensacheuse verticale _____ 28



Machine sous vide _____ 29



Operculeuse _____ 34

Machine sous vide en ligne _____ 35



Élévateur / chargeur _____ 37



Mélangeur _____ 38



Mélangeur à pales _____ 39

Mélangeur basculant _____ 41

Broyeur _____ 42

CELLULE ARTISANALE DE CUISSON-FUMAGE ASR

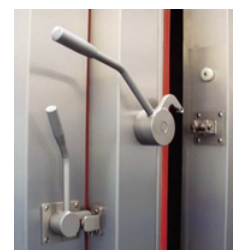
CELLULE DE CUISSON-FUMAGE Type ASR 1495
Allround-Systeme Rondair pouvant recevoir 1 chariot 96 x 77 x 150 cm.
Cellule destinée au fumage à chaud et à froid, au fumage intensif, à la cuisson à la vapeur et à l'air sec.
Appareil conforme aux normes CE hygiène, sécurité et rejets
Construction : en acier 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 friction dans la porte
Système de nettoyage automatique RGA 2.5
Passage de porte : 101 x h 152 m



OPTIONS

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

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



Le dernier chiffre de la désignation de types: 1 = générateurs de fumée externes de tous types;
5 = générateurs de fumée pour copeaux de bois; 7 = interne pour friction; 8 = interne pour LiquidSmoke
* Hauteur de l'enveloppe avec moteur ** Hauteur de l'enveloppe sans moteur

LES PLUS

- Grande polyvalence
- Très compacte
- Idéale pour les artisans



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.

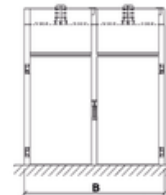
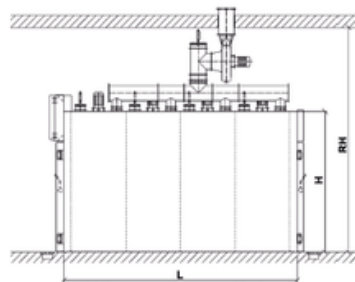


OPTIONS

- 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



	Modèle ASR	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimension du bâti (dilatation comprise) (cm)			Hauteur min. de la pièce (cm)	Puissance électrique kW ^①	Chauffage Vapeur; Electrique kW ^①	Chauffage Mazout; Gaz kW ^①	Refroidissement Fumée froide kW ^①	BP/ Eau Cuisson kg/h ^①	Eau Douche l/min ^①
			Largeur	Hauteur	Haut. [H] ^①	Largeur [B]	Long. [L] ^①							
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
En parallèle	3651	5	111	202	270/n.d.	140	548	370/n.d.	16,7	118	n.a.	18,0	190	125
	3661	6	111	202	270/288	140	653	370/370	19,4	140	180	21,6	230	150
	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.d.	270	442	450/n.d.	24,8	192	n.a.	28,8	300	200
	72A1	10	(2x) 111	202	270/n.d.	270	548	480/n.d.	32,9	240	n.a.	36,0	380	250
À prendre en compte en supplément	72C1	12	(2x) 111	202	270/n.d.	270	653	480/n.d.	38,3	288	n.a.	43,2	460	300
			Becquet (2x avec tunnel)					sup. 7						
		Avec tunnel						sup. 6						

n.d.: non disponible

① Electr.; HP / Mazout; Gaz

② sans tunnel

③ paramètres de connexion appr.

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

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

- **Maîtrise 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

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

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

	Modèle KB / KKU	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimension du batl (Dilatation comprise) (cm)			Hauteur min.de la pièce (cm)	Puissance électrique kW ^①	Chauffage Vapeur; Electrique kW ^①	Refroidis- sément kW ^①	BP/ Eau Cuisson kg/h ^①	Eau Douche l/min ^①
			Largeur	Hauteur	Hauteur [H] ⊙	Largeur [B]	Long. [L] ^②						
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

① Electr.; HP / Mazout; Gaz

② sans tunnel

③ paramètres de connexion appr.



CELLULE DE DECONGELATION INDUSTRIELLE ATA

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

OPTIONS

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



LES PLUS

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

Type ATA	Electro max.	Chauffage max.	Refroidissement max.	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

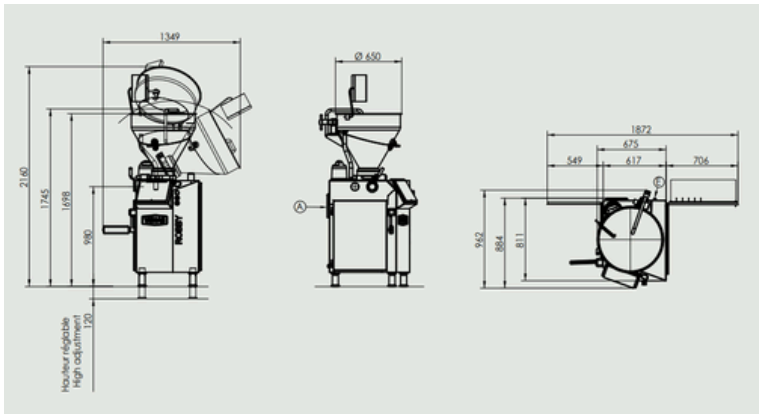


POUSSOIR ROBBY

- 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, en 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**



	Standard		Servo	
	Poids	Portions/min.	Poids	Portions/min.
Vitesse de portionnement	25 g	410	25 g	570
	50 g	310	50 g	411
	100 g	220	100 g	260
	200 g	140	200 g	160
Équipement pompe à vide	16 m³/h			
Poids	approx. 426 kg			
Capacité de la trémie	105 l			
Puissance nominale totale	5.8 kW			



POUSSOIR 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

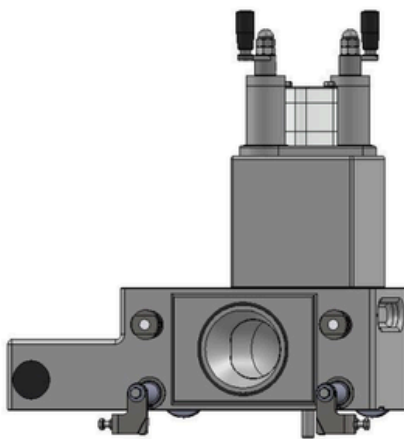


BALL CONTROL 237

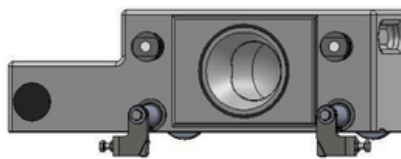
- Pour la fabrication de différentes formes de boulettes fromagères et de produits fourrés
- Fixation au poussoir sous vide
- 2 sorties
- Incl. Un jeu de format Ø 26 mm
- Maximum 500 impulsions/minute selon la taille du produit (Pour 20 gr : 600 kg/heure)
- Plage de poids : 1gr - 120 gr, Ø 10 mm - Ø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

LES PLUS

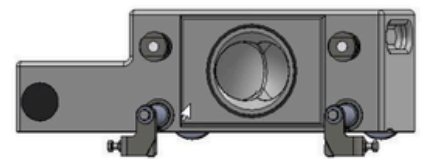
- **Puissance optimisée pour l'artisanat et les industries**
- **Des buses et des plaques perforées vite échangeables**
- **Aucun outil nécessaire pour le réglage et le nettoyage**
- **Montage rapide**
- **Manipulation facile**
- **De faibles temps morts**
- **Nettoyage facile**
- **Une fermeture de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



coextrusion



deux voies



une voie



Cadence maximale pour les produits non fourrés :

sur une voie 250 cycles/minute (pour 20 g = 300 kg/h)
sur deux voies 500 cycles/minute (pour 20 g = 600 kg/h)

Plage de poids :

1 g à 120 g ou Ø10 - Ø60 mm

Cadence maximale pour les produits fourrés :

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

Plage de poids :

10 g à 120 g ou Ø16 - Ø60 mm

Formes :

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



DISPOSITIF DE FORMAGE FM 250

Pour la fabrication des produits fromager tels que pavés de fromage, croquettes de fromage
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 fromage
- 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

- **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 :

Épaisseurs :

Poids :

Capacité de portionnement :

fricadelles, steaks hachés, cevapcici, travers de porc, nuggets de poulet

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)

60 - 125 g (steaks haché)

15 - 50 g (cevapcici)

100 g (travers de porc)

10 - 30 g (nuggets de poulet)

jusqu'à 300 portions/min



UNIVERSAL POKET FORMER UPF650

Une solution flexible et performante pour la fabrication de produits type ravioles, snacks garnis, bouchées, et bien plus encore !



LES PLUS

- **Précision de formage**
- **Polyvalence des formes et des recettes**
- **Haute cadence et simplicité d'utilisation**





SYSTÈME DE REMPLISSAGE FKL 609

REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DES CONSERVES, BOCAUX ET GOBELETS

Remplissage automatisé simple et sûr des masses pâteuses et liquides

La demande de produits de haute qualité en bocaux, conserves ou gobelets est

élevée, ce qui confronte les petites et moyennes entreprises à de nouveaux défis.

Surtout lorsqu'il s'agit de l'automatisation. C'est justement là que les avantages de la FKL60g entrent en jeu. Elle dose et transvase de manière fiable les produits pâteux et liquides.

LES PLUS

- **Solution automatique efficace**
- **Utilisation flexible de différentes têtes de remplissage**
- **Changement de format simple et rapide en quelques minutes seulement**
- **Vitesses pouvant atteindre 60 portions/min fonction du poids, du matériau et du poussoir continu**
- **Possibilité de remplir des conserves, des gobelets et des bocaux en verre**



Performances maximales	Jusqu'à 60 portions/minute en fonction du poids, du matériau et du poussoir continu
Taille du récipient	Diamètre 53 à 99 mm Hauteur standard de 29 à 140 mm
Poids de remplissage	50 à 1 100 ml



POUSOIR EN CONTINU ROBOT 500

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

Equipement de la machine :

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

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

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

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

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



PORTIONNEUR PNEUMATIQUE A COUTEAUX 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

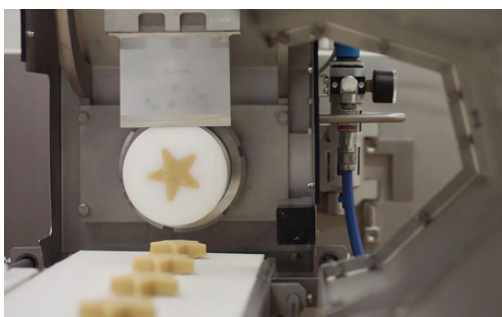
Vitesse maxi jusqu'à 20 m/minute

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 :
Vitesse de portionnement :

Poids par portion :
Diamètre de l'embouchure :
Pompe à vide :
Capacité de la trémie :
Poids :
Puissance nominale :
Consommation d'air :

de 55 à 120 % (TA 155 – 220)
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
de 5 à 30.000 g, réglable par pas de 1 g
de 20 à 100 mm par pas de 5 mm
16 m³/h
90 l / 230 l (en option)
env. 440 kg
5,3 kW à 50/60 Hz
env. 8 m³/h à 6 bar



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	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 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-déchetée 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 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
- Piètement 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)	400 V / 50 Hz		400 V / 50 Hz	
	Puissance	32,5 kW		52,1 kW	
	Ampérage	67 A		93,7 A	
	Protection électrique (du client)	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	

	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

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**





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
- Couverture sous vide en plexiglas

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**



		VCM 120 STL	VCM 120 T2M-R
Type		506	506
Données électriques	Tension d'alimentation (Standard)	400V / 50 Hz	400V / 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)	100 A gL/gG	100 A gL/gG
	Courant de fuite 400 V / 50 Hz typique max. 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	-
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 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**
- **En version cuisson, cuve double enveloppe (brevet)**



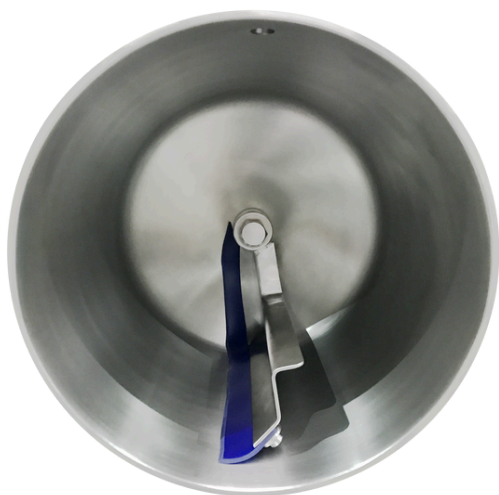
Cutter sous-vide		VCM 200 L	VCM 360 L	VCM 550 L
Données techniques	Type	511	531	551
	Alimentation électrique (Standard)	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz
	Puissance	110 kW	167 kW	214 kW
	Ampérage	195 A	334 A	428 A
	Protection électrique (du client)	200 A gG	400 A gG	500 A gG
Rotation	Vitesse de 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 50

- Entraînement par moteur réducteur
- Vitesse de rotation variable par sélecteur manuel
- Deux vitesses de cuve : 13 t/min et 24 t/min
- Interrupteur marche/arrêt pour le bras mélangeur
- Interrupteur marche/arrêt pour la pompe à vide
- Inclinaison manuelle de la cuve
- Angle du tambour réglable manuellement sur 7 positions
- Vidange de la cuve adaptée aux bacs Europe 200 litres
- Machine mobile
- Pompe sous vide intégrée dans le bâti de la machine
- Contrôle permanent du vide
- Raccordement électrique sur prise murale triphasée
- Composants Siemens montés dans le boîtier en acier inoxydable

LES PLUS

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



Type	Volume	Tr/min	Puissance	Longueur	Largeur	Hauteur
CVM 50	50 ltr	13/24	1 kW	900 mm	1.000 mm*	1.555 mm*

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 sousvide)
- Bras de barattage et bras mélangeur / râteau mélangeur
- Machine mobile
- Raccordement électrique sur prise murale triphasée
- Puissant refroidissement à double enveloppe (version C)

OPTIONS

- 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	Tr/min	Puissance	Longueur	Largeur	Hauteur
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 / MÉLANGEUR SOUS-VIDE 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



OPTIONS

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

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	Tr/min	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 R

Destiné au mélanges divers, les marinades, le salage, la décongélation et la cuisson basse température. 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.

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

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

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

DONNÉES TECHNIQUES

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

OPTIONS

- Double enveloppe avec refroidissement
- Décongélation vapeur
- Décongélation air chaud et
- Double enveloppe chauffante
- Cuisson par injection de vapeur
- Refroidissement par injection CO2
- Pesage

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	Drehzahl	Puissance	Largeur	Longueur	Hauteur min.	Hauteur max.
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	3.270 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

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

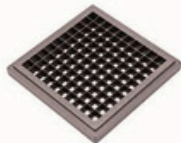
- Cuve à double parois réfrigérées permettant de réguler la température de la saumure
- Commande Siemens Touch Panel pour l'enregistrement des recettes de mélange, programmable par l'opérateur
- Synchronisation avec une injecteuse ou avec une baratte, pilotée par une commande Siemens Touch Panel
- Compteur 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





CUBEUSE / RAPEUSE CHEESIXX (SPECIAL FROMAGE)

La Cheesixx est le plus petit modèle de la gamme des cubeuses à fromage. Que vous ayez besoin de petits, moyens ou gros cubes, de batonnets, de timbres ou de formes spéciales comme des cylindres, des triangles ou du râpé : la Cheesixx maîtrise toutes les opérations de manière fiable et très efficace.

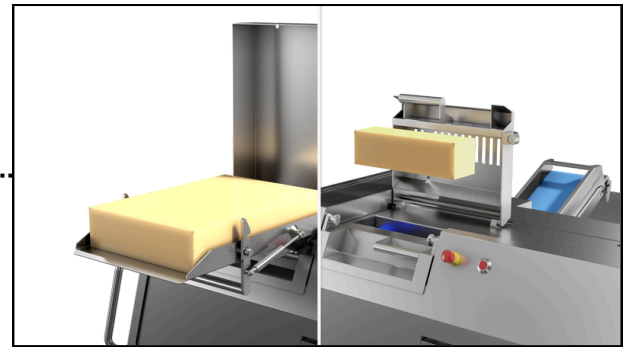
CARACTÉRISTIQUES :

- Fermeture pneumatique de la chambre par tiroir lateral mobile
- Chambre de chargement entièrement soudée avec évacuations pour une hygiène parfaite
- Système THC pour une meilleure hygiène, permettant de séparer les produits conformes des brisures et ainsi maximiser les rendements produits*
- Chambre de pré-remplissage
- Automate programmable et écran tactile
- Jeu de coupe pour cubes, batonnets et formes spéciales
- Jeu de coupe pour différentes tailles de rape
- Trémie pour blocs de fromage en option*

* accessoires/variantes d'équipements

LES PLUS

- Multifonction (cube, râpé, 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 / RAPEUSE CHEESMAXX 200

La Cheesmaxx 200 est la cubeuse entièrement automatique la plus puissante. Grâce à son châssis, elle peut être utilisée de manière flexible sur chaque ligne de pizza. Elle impressionne par son design ergonomique et compact.

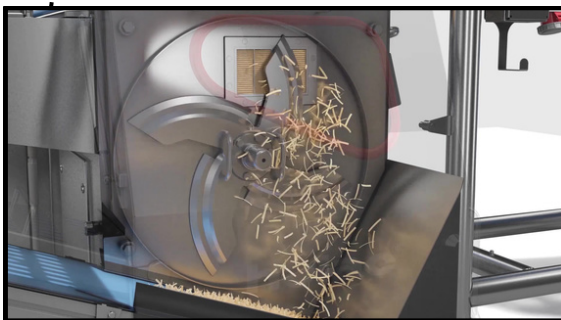
CARACTÉRISTIQUES :

- Chambre entièrement inox avec conduits d'évacuation hygiéniques
- Ouverture de la chambre latérale adaptable à la taille du produit lors du chargement
- Le chargement s'effectue via une bande d'alimentation hygiénique.
- Système d'écran hygiénique (THC) pour un râpé parfait
- "Power-Pack" pour le traitement du fromage
- Identification des outils de découpe entièrement automatique*
- Système de graissage des coussinets entièrement automatique
- Automate programmable et écran tactile
- 15" écran tactile le plus grand du marché
- Fenêtre dans la caisse de découpe
- Jeu de coupe pour cubes, bâtonnets et formes spéciales
- Jeu de coupe pour tailles différentes de rape
- OPCUA-interface pour assistance à distance avec surveillance intégrée des données de processus et analyse

* accessoires/variantes d'équipements

LES PLUS

- Multifonction (cube, râpé, formes, etc...)
- Grosse capacité de production
- Facile à nettoyer



Données techniques	Cheesmaxx 200
Débit (selon le produit)	max. 3.300 kg/h
Dimensions de la chambre (H x l x L)	200 x 116 x 540 mm
Epaisseur de coupe	1-40 mm
Puissance installée	14,0 kW
Poids	1.700 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	2.450 x 1.920 x 2.080 mm
Dimensions des jeux de grille	6 x 6 mm - 58 x 100 mm



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

LES PLUS

- **Compact**

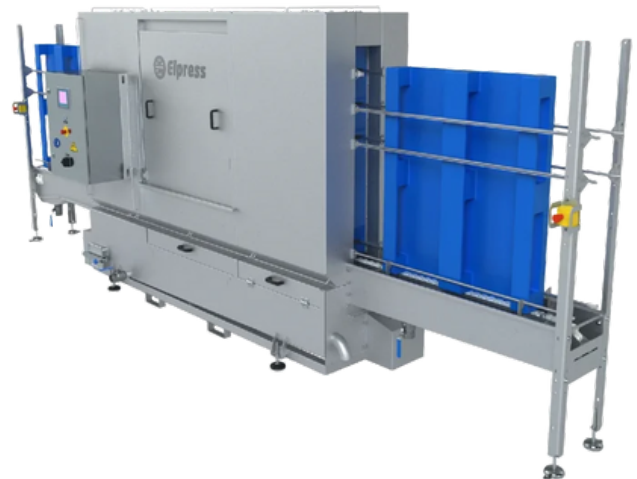


LAVEUSE DE PALETTES



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



Pompe de dosage pour produit de nettoyage ou de rinçage



Extraction de vapeur



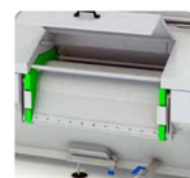
Vitesse de la chaîne de transport réglable au moyen d'un variateur de fréquence



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 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**
- **ou sur-mesure**

Type	TRK 150	KRWK 350	KRWK 500	KRWK 750	KRWK 1000
Dimension A	1000	1670	1850	2360	2360
Dimension B	1500	2135	2360	2345	2500
Dimension C	1200	1560	1600	1740	1820
Dimension D		2990	3340	3460	3470
Dimension E		3100	3410	3660	3670
Puissance installée	18 kW	40 kW	49 kW	76 kW	94 kW
Volume (volume brut)	150 L	350 L	500 L	750 L	1000 L

MARMITE AVEC AGITATEUR



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 ou sur-mesure**



Type	RWK 250	RWK 350	RWK 500	RWK 750	RWK 1000	ORWK 350	ORWK 500	ORWK 750	ORWK 1000
Dimension A	1150	1294	1585	1785	1985	1620	1720	1897	1997
Dimension B	1270	1200	1400	1600	1800	1650	1750	1965	2065
Dimension C	1765	1962	1990	2036	2070	1755	1995	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

Brökelmann

MARMITE ÉLECTRIQUE 150 / 200 LITRES

Cuve ronde double enveloppe à bain de glycérine
 Fabriquée en inox 1.4301
 Robinet de vidange sécurité (voir tableau)
 Mobile, avec 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein
 Panel de commande type KA montée sur support inox
 Valeurs de consigne programmables à l'aide de 2 touches
 Temps de présélection, température et temps de cuisson
 Chauffe finale en mode cadencé à 3° avant la valeur de consigne, permettant ainsi d'atteindre avec précision la valeur programmée
 Prête à être raccordée avec la fiche mâle 16 A / 32 A (6080700)



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

MARMITE ÉLECTRIQUE 300 / 400 LITRES

Cuve rectangulaire double enveloppe à bain de glycérine
 Fabriquée en inox 1.4301
 Chauffage électrique indirect
 Couvercle à double paroi, angle d'ouverture 90°
 Robinet de vidange sécurité 1 1/2"
 Puissance réglable sur 2 niveaux
 Panel de commande type KA montée sur support inox
 Valeurs de consigne programmables à l'aide de 2 touches
 Temps de présélection, température et temps de cuisson
 Chauffe finale en mode cadencé à 3° avant la valeur de consigne, permettant ainsi d'atteindre avec précision la valeur programmée
 Dans le cas du modèle stationnaire, la commande se trouve dans un coffret électrique séparé devant être fixé au mur par le client

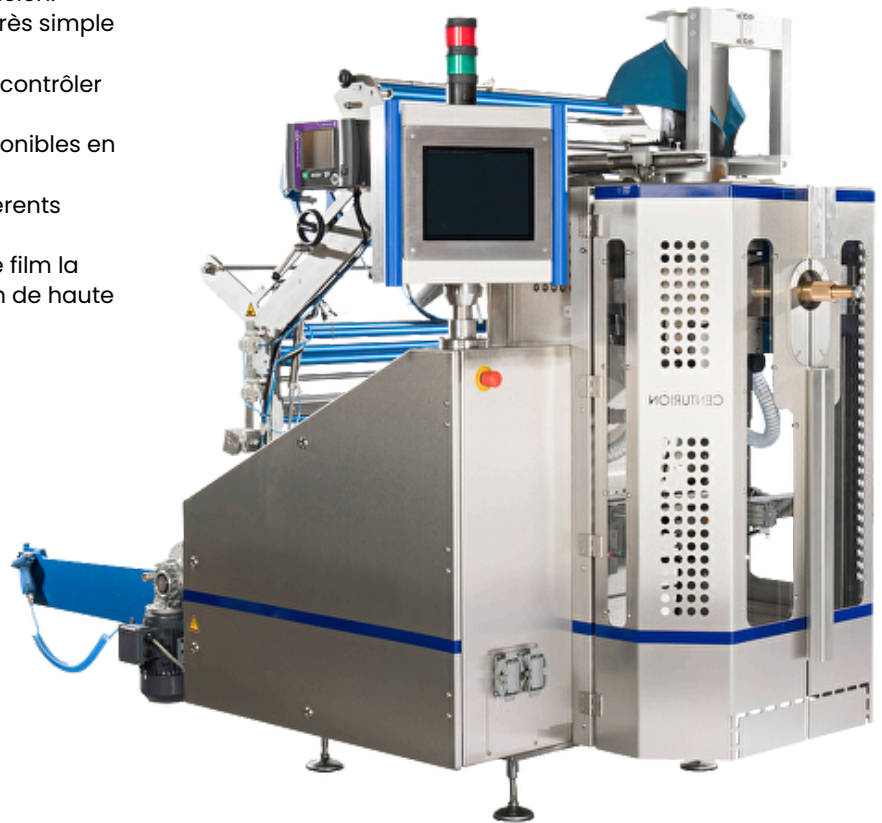


Fig.	N° art.	Contenance	Dimensions en mm LxP	Hauteur de travail en mm	Dimensions intérieures en mm LxPxH	Puissance en KW	Branchement
1	6080800	300 litres	1115x1200	955	900x800x450	17 (11,2/17,0)	400 V
2	6080800-FB	300 litres	1495x1200	955	900x800x450	17 (11,2/17,0)	400 V
	6080900	400 litres	1365x1200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



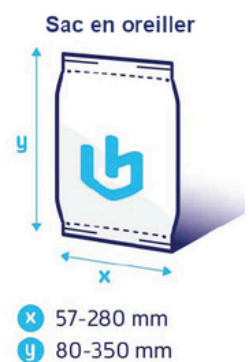
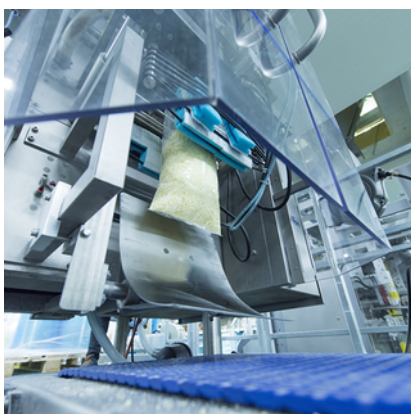
ENSACHEUSE VERTICALE CENTURION

- 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**





MARLIN 52

La machine sous vide Henkelman Marlin 50 est un modèle sur socle alliant une grande capacité d'emballage avec la facilité d'utilisation d'un modèle de table.

La machine fonctionne simplement en monophasée; elle est prête à l'emploi en toute circonstance.

La pompe ne tourne pas en continue afin de réduire la nuisance sonore dans votre espace de travail. Cela permet également de diminuer considérablement la consommation électrique.

Il est possible d'équiper la Marlin 50 avec des différentes options pour adapter votre machine à vos besoins spécifiques.

OPTIONS

- Capteur de contrôle des liquides
- Advanced Control System (ACS)
- Injection de gaz (MAP)
- Soudure coupure indépendante 1-2

Spécifications	Marlin 52
Chambre LxdxH (mm)	520x500x200
Machine LxdxH (mm)	710x700x1025
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz
Capacité de la pompe 50 Hz/60 Hz (m3)	63 / 76
Cycle de la machine 50 Hz/60 Hz (sec.)	11 - 24 / 10 - 21
Puissance (kW)	1,5 - 2,4
Poids (kg)	165
Longueur de soudure nette (mm)	2 x 510
- standard	1 x 590
- option	
Configuration de la barre de soudure - standard	standard
- option	option



BOXER 42

Machine d'emballage sous vide polyvalente avec un aspect professionnel pour l'emballage de produits de différentes formes et dimensions. La pompe puissante assure un cycle de mise sous vide rapide. Pourvue de manière standard de 10 programmes (configurables) et du système Soft air.

OPTIONS

- Deuxième barre de soudure
- Soudure coupure 1-2
- Commande par capteur
- Système de contrôle avancé (ACS)
- Contrôle des liquides
- Injection de gaz

Spécifications	Boxer 42
Chambre LxdxH (mm)	370x420x180
Machine LxdxH (mm)	530x490x440
Tension	230V-1-50Hz 100V-1-50/60Hz 110/115V-1-60Hz 220V-1-60Hz
Capacité de la pompe 50 Hz/60 Hz (m3)	21 / 25
Cycle de la machine 50 Hz/60 Hz (sec.)	12-33 / 11-29
Puissance (kW)	0,8 - 1,0
Poids (kg)	64
Longueur de soudure nette (mm)	410
Configuration de la barre de soudure - standard	standard
- option	option



POLAR 80

Modèle sur socle en acier inoxydable avec une table plane. Cela facilite le nettoyage de cette machine. Disponible dans différentes dimensions et avec différentes capacités de pompe et configurations de barres de soudure.

OPTIONS

- 3 barres de soudure (gauche-avant-droite)
- Soudure coupure 1-2/Soudure bi-active
- Commande par capteur
- Système de contrôle avancé (ACS)
- Contrôle des liquides
- Injection de gaz (y compris raccord pour air comprimé)
- Préparation pour pompe externe
- Serrage des sachets (léger)
- Contre-barre extra haute (104 mm au lieu de 54 mm)

Specs	Polar 80
Chambre LxdxH (mm)	510x760x200
Machine LxdxH (mm)	790x900x1100
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz
Capacité de la pompe	100 / 120
Cycle de la machine	13 - 26 / 11 - 23
Puissance (kW)	2,3 - 3,4
Poids (kg)	241
Longueur de soudure nette (mm)	
- standard	1 x 795, 1 x 480
- option	1 x 795, 2 x 480
- option	2 x 545
- option	2 x 795
Configuration de la barre de soudure	
- standard	standard
- option	option
- option	option
- option	option



POLAR 110

Modèle sur socle en acier inoxydable avec une table plane. Cela facilite le nettoyage de cette machine. Disponible dans différentes dimensions et avec différentes capacités de pompe et configurations de barres de soudure.

OPTIONS

- 3 barres de soudure (gauche-avant-droite)
- Soudure coupure 1-2/Soudure bi-active
- Pompe Busch 100 ou 300 m3/h
- Commande par capteur
- Système de contrôle avancé (ACS)
- Contrôle des liquides
- Injection de gaz (y compris raccord pour air comprimé)
- Préparation pour pompe externe
- Serrage des sachets (léger)

Specs	Polar 110
Chambre LxdxH (mm)	620x1050x280
Machine LxdxH (mm)	990x1200x1150
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz
Capacité de la pompe	100,160,300 / 120,192,360
Cycle de la machine	15 - 33 / 13 - 29
Puissance (kW)	2,3 - 6,6
Poids (kg)	390
Longueur de soudure nette (mm)	
- standard	1 x 1090, 1 x 620
- option	1 x 1090, 2 x 620
- option	2 x 665
- option	2 x 1090
Configuration de la barre de soudure	
- standard	standard
- option	option
- option	option
- option	option

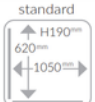
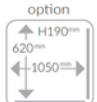


TITAAN 110

Machines sous vide à double cloche entièrement automatiques avec convoyeur de sortie automatique pour des processus d'emballage opérationnels optimaux. Réalisées de manière standard avec un panneau de commande ACS et un arrêt d'urgence. Une qualité optimale pour une fiabilité maximale

OPTIONS

- 2 barres de soudure (avant/droite)
- Soudure coupure 1-2/Soudure bi-active
- Pompe 100 ou 300 m3/h
- Contrôle des liquides
- Préparation pour pompe externe
- Convoyeur à rouleaux manuel

Spécifications	Titaan 110	
Chambre LxH (mm)	620x1050x190	
Machine LxH (mm)	947x1200x1150	
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz	
Capacité de la pompe 50 Hz/60 Hz (m3)	160 / 192	
Cycle de la machine 50 Hz/60 Hz (sec.)	15 - 33 / 13 - 29	
Puissance (kW)	4,0 - 4,5	
Poids (kg)	511	
Longueur de soudure nette (mm)	1 x 1090, 1 x 620	
Configuration de la barre de soudure - standard - option		



CARACTÉRISTIQUES

- Standard avec 2 barres de soudure (gauche-droite)
- En option sans coût supplémentaire : 1 barre de soudure (avant)
- Standard avec double soudure (deux fils de soudure)
- En option sans coût supplémentaire : Soudure coupure/soudure large
- Barres de soudure faciles à retirer pour simplifier le nettoyage et la maintenance
- Standard avec Soft Air pour protéger à la fois le produit et le sachet sous vide
- Standard avec commande temporelle numérique à mémoire 10 programmes
- Habillage en acier inoxydable et couvercle transparent
- Machine livrée avec 2 plaques d'insertion pour un cycle plus rapide et un bon positionnement du produit



POLAR 2-85/2-95

Modèle industriel entièrement en acier inoxydable avec double cloche pour un minimum de temps d'arrêt pendant le processus d'emballage. Disponible avec des chambres de différentes dimensions. Livré de manière standard avec 10 programmes, des plaques de travail planes et système Soft air.

OPTIONS POLAR 2-85

- Soudure coupure 1-2/Soudure bi-active
- Commande par capteur
- Système de contrôle avancé (ACS)
- Contrôle des liquides
- Couvercle surélevé 300 mm
- Injection de gaz (y compris raccord pour air comprimé)
- Préparation pour pompe externe
- Capacité de soudage supplémentaire
- Serrage des sachets (léger)
- RCouvercle automatique (automatique ou à pédale)



Polar 2-85



Polar 2-95

Spécifications	Polar 2-85	
Chambre LxbxH (mm)	830x840x255	
Machine LxbxH (mm)	1295x1900x1450	
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz	
Capacité de la pompe 50 Hz/60 Hz (m3)	300 / 360	
Cycle de la machine 50 Hz/60 Hz (sec.)	13 - 26 / 11 - 23	
Puissance (kW)	5,5 - 6,6	
Poids (kg)	685	
Longueur de soudure nette (mm) - standard - option	2 x 828 2 x 758	
Configuration de la barre de soudure - standard - option	standaard 	optie

Specs	Polar 2-95	
Chambre LxbxH (mm)	730x1100x280	
Machine LxbxH (mm)	1215x2420x1595	
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz	
Capacité de la pompe 50 Hz/60 Hz (m3)	300 / 360	
Cycle de la machine 50 Hz/60 Hz (sec.)	14 - 31 / 12 - 27	
Puissance (kW)	5,5 - 7,8	
Poids (kg)	767	
Longueur de soudure nette (mm) - standard - option - option	2 x 1090 2 x 828 3 x 1090	
Configuration de la barre de soudure - standard - option - option	standard 	option

OPTIONS POLAR 2-95

- 3 barres de soudure (avant, milieu, arrière)
- Soudure coupure 1-2/Soudure bi-active
- Commande par capteur
- Système de contrôle avancé (ACS)
- Contrôle des liquides
- Injection de gaz (y compris raccord pour air comprimé)
- Préparation pour pompe externe
- Capacité de soudage supplémentaire
- Serrage des sachets (léger)
- Couvercle automatique (automatique ou à pédale)



DIPTANK 60/100

C'est la machine par excellence qui offre une seconde peau aux produits alimentaires, grâce à la technologie d'emballage rétractable qui permet d'obtenir un résultat d'emballage optimal. Équipée de manière standard d'un réglage du temps numérique et d'un dispositif d'entraînement hydraulique.

CARACTÉRISTIQUES

- Durée du cycle : 3 à 5 secondes
- Charge maximale : 60 kg
- Réglage numérique de la température
- Profondeur d'immersion : 220 mm
- Moteur hydraulique
- Hygiène optimale
- Habillage en acier inoxydable
- Billes d'isolation contre l'évaporation



Spécifications	Diptank 60	Diptank 100
Chambre LxH (mm)	500x600x220	600x800x220
Machine LxH (mm)	770x790x1320	880x1000x1320
Tension	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz	400V-3-50Hz 230V-3-50Hz 220V-3-60Hz
Cycle de la machine 50 Hz/60 Hz (sec.)	3 - 5	3 - 5
Puissance (kW)	9,0	15,0
Poids (kg)	120	155

DIPTANK 200A

C'est la machine par excellence qui offre une seconde peau aux produits alimentaires, grâce à la technologie d'emballage rétractable qui permet d'obtenir un résultat d'emballage optimal. Équipée de manière standard d'un réglage du temps numérique et d'un dispositif d'entraînement hydraulique.

CARACTÉRISTIQUES

- Plateforme automatique avec convoyeur
- Réglage numérique de la température
- Mouvement pneumatique
- Habillage en acier inoxydable
- Hygiène optimale
- Charge maximale : 30 kg
- Profondeur d'immersion : 200 mm
- Durée d'immersion : 3 à 5 secondes (réglable)
- Durée du cycle : 22 secondes
- Consommation d'air comprimé 50l/min à 6 bars
- Entièrement isolé
- Évacuation de la vapeur ø125 mm, hors ventilateur
- Alimentation en eau régulée automatique
- Évacuation de l'eau
- Contrôle automatique du niveau d'eau
- Protection contre le calcaire intégrée
- Fonction de transfert (transfert sans immersion)
- Minuteur pour le préchauffage de l'eau
- Contact libre de potentiel



Spécifications	Diptank 200A
Chambre LxH (mm)	575x1098x200
Machine LxH (mm)	1170x1700x1350
Tension	400V-3-50 Hz 380V-3-60 Hz
Cycle de la machine 50 Hz/60 Hz (sec.)	22
Puissance (kW)	20,0
Poids (kg)	310

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



OPTIONS

- SKIN
- Pompe viande rouge
- Protruding carton

LES PLUS

- **Polyvalente**
- **Compacte**
- **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



- 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 (NI / cycle) 25
Puissance absorbée (kW) 31

MACHINE SOUS-VIDE ATLANTIS Automatique 1000 / 1300

ItalianPack Perseus – Machine de Conditionnement Automatique

La ItalianPack Perseus est une machine entièrement automatisée, conçue pour répondre à toutes les exigences de l'industrie de l'emballage : scellage simple, vide partiel, Skin, injection de gaz (gas flush) et emballage sous atmosphère modifiée (MAP), disponible également en version avec protrusion.

Son principal atout réside dans ses performances de haute qualité, rapides et sûres, comparables à celles de machines plus coûteuses et plus encombrantes. Grâce à une technologie de pointe et à un design compact, elle associe fiabilité, facilité d'utilisation et faible coût d'exploitation.

La Perseus peut être personnalisée et équipée de différents composants techniques pour s'intégrer dans une ligne complète (convoyeurs d'alimentation et de sortie, dénesteurs de barquettes, aligneurs, doseuses, peseuses, systèmes de vibration ou encore imprimantes).

LES PLUS

Performances :

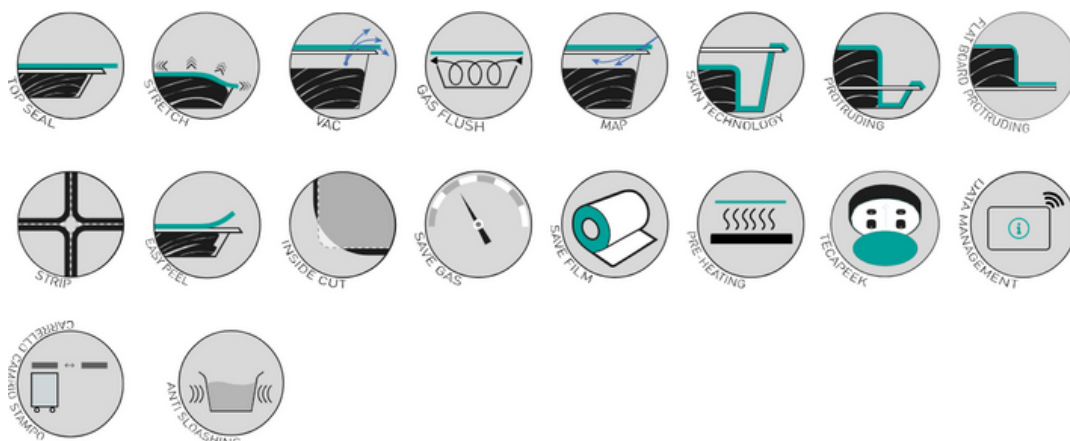
- Jusqu'à 60 barquettes/min en mode scellage simple
 - Jusqu'à 32 barquettes/min en mode MAP
 - Jusqu'à 28 barquettes/min en mode Skin
- Caractéristiques techniques



LES PLUS

Caractéristiques techniques :

- Enrouleur automatique pour la récupération des chutes de film
- Écran tactile PLC 7,2" (99 programmes, contrôle de température intégré, paramètres MAP guidés, Skin Tray et vide progressif)
- Système rapide d'extraction et de changement des moules
- Faible encombrement, prix compétitif et coûts d'exploitation réduits
- Accès immédiat aux unités de scellage, de vide et aux composants électroniques via le panneau avant, pour une maintenance et un nettoyage rapides
- Ouverture facile sans outils pour un nettoyage quotidien
- Un seul moule peut être configuré pour le scellage, le MAP et le Skin





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**



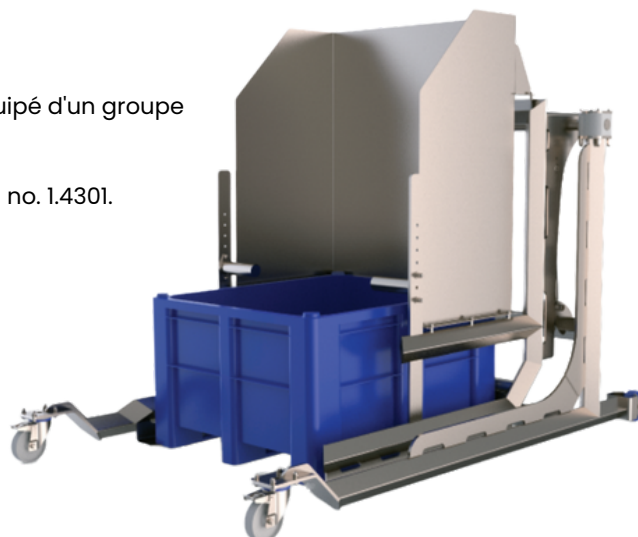
CHARGEUR PIVOTANT POUR CONTENEUR

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.





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	L	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 (machine + élévateur)	kg	-	375	600	930	1500	1800



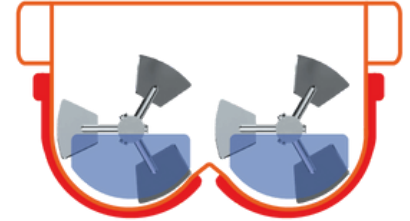
Mélangeurs à pales / Mélangeurs à spirale MIX COOK et MIX COOK V

La série MIX Cook offre des mélangeurs innovants à deux arbres, équipés de série d'une chemise chauffante, qui permettent de mélanger et de cuire rapidement et uniformément de nombreux produits.

Il s'agit actuellement de l'une des meilleures solutions de traitement thermique des aliments pour obtenir des résultats reproductibles et de haute qualité, tout en respectant les normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire et grâce au processus de mélange qui s'effectue à l'aide de mélangeurs à pales ou à spirale, avec la possibilité d'installer un système de racleurs innovant pour éviter les brûlures.

Arbres à palettes divergents

Dans les mélangeurs de la série MIX Cook, le processus de mélange est effectué par deux mélangeurs à pales ou à spirales divergents, positionnés à la même hauteur. Cette série de machines se caractérise par le fait que la vitesse et le sens de rotation peuvent être réglés indépendamment pour chaque arbre.



OPTIONS

- Colonnes de chargement
- Système de dosage de l'eau
- Système de pesage
- Couvercle ajouré supplémentaire
- Arbres à spirale



MACHINE TYPE [MIX COOK]	500 SV	750 SV	1000 SV	1250 SV	1600 SV	2100 SV	2600 SV	3200 SV	3800 SV	4800 SV
Capacité totale [L]	500	750	1000	1250	1600	2100	2600	3200	3800	4800
Remplissage max [L]	375	560	750	940	1200	1575	1950	2400	2850	3600
Puissance moteur [kW]	2x3	2x5,5	2x5,5	2x5,5	2x7,5	2x11	2x11	2x15	2x15	2x22
Vitesse de rotation de l'arbre [tpm]	5-40	4-36	4-30	4-30	3-28	3-28	3-25	3-22	2-20	2-18
Interface										
Poids net du mélangeur [kg]	1220	1620	1920	2070	3220	3720	4570	5620	6540	7340
Pompe sous-vide Busch optionnelle [m³/h] option disponible pour un mélangeur sous-vide	25	45	45	72	72	100	100	160	205	205
Ampérage [A]	25	32	32	32	40	63	63	100	100	120
Option chargeur	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000
Panoplie vapeur	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco	Inclus - Spirax Sarco
Pression minimum d'entrée de la vapeur [bar]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Température max de l'enveloppe [°C]	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Poids net du mélangeur [kg]	200L	200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L
Ouverture / fermeture du capot										
Pression nécessaire [bar]	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6

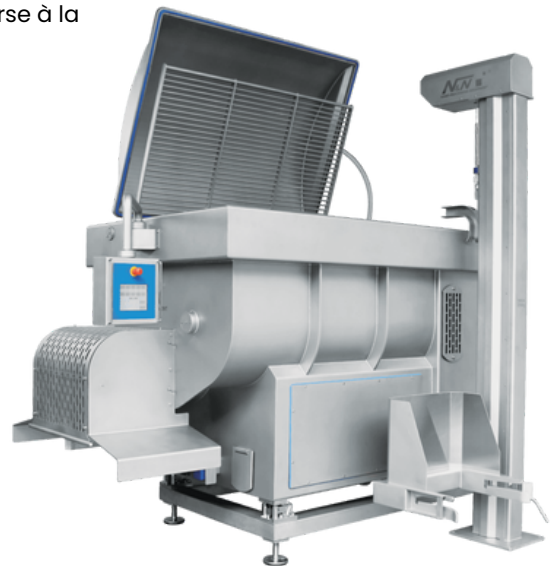
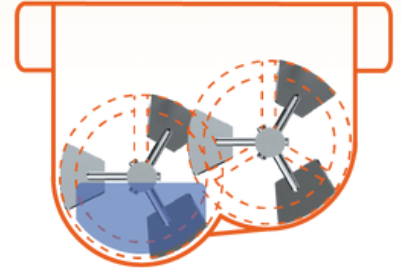
Mélangeurs à pales MIX et MIX V

Les séries MIX et MIX V sont des mélangeurs à pales ouverts et sous vide à deux arbres de qualité supérieure.

Une large offre de capacité, la possibilité de personnalisation et une vaste gamme d'accessoires vous permettent de choisir une machine parfaitement adaptée à vos exigences technologiques et dont vous apprécierez la fiabilité de fonctionnement pendant des décennies.

Agitateurs à pales chevauchantes

Dans les mélangeurs à pales de la série MIX, le processus de mélange s'effectue par l'intermédiaire de deux agitateurs à pales dépendantes et se chevauchantes, placées à des hauteurs différentes. Le mélange s'effectue en faisant tourner les deux arbres toujours en sens inverse à la même vitesse pré-réglée vers l'intérieur ou vers l'extérieur



OPTIONS

- Colonnes de chargement
- PLC et HMI
- Réglage continu de la vitesse des arbres
- Mesure de la température
- Système de dosage de l'eau
- Système de pesage
- Système Easy Clean
- Couvercle entièrement étanche
- Cuve et arbres rectifiés
- Système de refroidissement du dessous
- Système de refroidissement du dessus
- Chemise double
- Couvercle ajouré supplémentaire

MACHINE TYPE [MIX]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
	180 V	300 V	450 V	650 V	900 V	1200 V	1500 V	2000 V	2400 V	3000 V	3600 V	4500 V	6000 V
Capacité totale [L]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
Remplissage max [L]	135	225	338	488	675	900	1125	1500	1800	2250	2700	3375	4500
Puissance moteur [kW]	1,8/2,4 2,5	3,7/4,4 4,0	4,5/5,5 5,5	6,5/8,5 11,0	9,3/11,5 11,0	15,0	15,0	22,0	22,0	30,0	37,0	45,0	45,0
Vitesse de rotation de l'arbre [tpm]	30/60 6-60	24/48 5-48	20/40 5-40	18/36 4-36	16/32 4-30	15/30 4-30	14/28 3-28	3-25	3-25	2-22	2-22	2-22	2-22
Interface													
Poids net du mélangeur [kg]	388 460	520 620	570 720	930 1150	1100 1300	1560 1810	1920 2320	2460 2940	3080 3630	3920 4560	4580 5550	5100 6250	6450 7800
Pompe sous-vide Busch [m³/h]	- 21	- 21	- 21	- 40	- 40	- 63	- 63	- 100	- 100	- 160	- 160	- 205	- 305
Ampérage [A]	16 20	20	20 25	25 50	32 50	63	63	100	100	120	140	160	160
Option chargeur	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000
Bac de déversement DIN 9797	200L	200L	200L	200L	200L	1x200L	1x200L	2x200L	2x200L	2x200L	2x200L	délav	délav
Ouverture / fermeture du capot													
Pression nécessaire [bar]	- 6	- 6	- 6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	- 6

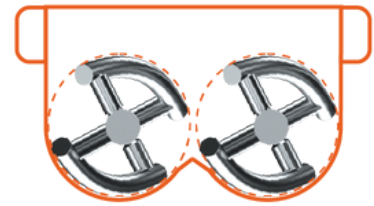
Mélangeurs Basculants MIX SZ et MIX SZV

Les séries MIX SZ et MIX SZV sont les séries les plus puissantes de mélangeurs ouverts et sous vide à deux arbres basculants, qui sont équipés d'arbres plats en "Z".

Ces appareils sont conçus pour mélanger et pétrir les masses les plus exigeantes et les plus lourdes, et la haute qualité de fabrication et la zone d'hygiène permettent de garder la machine propre, en évitant la formation d'épidémies bactériennes.

Arbres divergents de type Z

Dans les mélangeurs des séries MIX SZ et MIX SZV, le processus de mélange est effectué par deux agitateurs divergents de type "Z", positionnés à la même hauteur. Cette série de machines se caractérise par le fait que la vitesse et le sens de rotation peuvent être réglés indépendamment pour chaque arbre.



OPTIONS

- Colonnes de chargement
- Mesure de la température
- Système de dosage de l'eau
- Système de pesage
- Système Easy Clean
- Couvercle entièrement étanche
- Chemise double
- Arbre à palettes



MACHINE TYPE [MIX]	300 SZ	500 SZ	1000 SZ	1500 SZ
	300 SZV	500 SZV	1000 SZV	1500 SZV
Capacité totale [L]	300	500	1000	1500
Remplissage max [L]	200	320	650	1000
Puissance moteur [kW]	2x7,5	2x15	2x22	2x30
Vitesse de rotation de l'arbre [tpm]	5/48	4/40	4/30	3/28
Interface				
Poids net du mélangeur [kg]	1300	1780	3400	4600
	1400	1900	3580	4850
Pompe sous-vide Busch [m3/h]	-	-	-	-
	21	21	40	63
Ampérage [A]	40	100	120	160
Option chargeur	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250
Bac de déversement DIN 9797	200L	2x200L	2x200L	2x200L
				
Ouverture / fermeture du capot	 H	 H	 H	 H

Grignoteuse FL

Les grignoteuses de la série FL sont la solution idéale pour broyer des blocs de viande congelée ou d'autres aliments en cycle continu.

Les machines conviennent à la découpe de blocs conformément aux normes européennes ou américaines et peuvent être utilisées à des températures allant jusqu'à 30° C. La table d'alimentation peut être utilisée pour déballer les produits en enlevant le film d'emballage. Une géométrie unique de la lame et du tambour de coupe, combinée à la pression automatique (modèles FL 440 et FL 660), permet d'obtenir une productivité élevée, tout en maintenant une grande qualité de coupe, ce qui est particulièrement adapté au traitement ultérieur des produits dans les découpeuses, les hachoirs ou d'autres équipements.

OPTIONS

- Colonnes de chargement
- Système de dosage de l'eau
- Système de pesage
- Couvercle ajouré supplémentaire
- Arbres à spirale



MACHINE TYPE [FL]	330	440	660
Rendement théorique maximum [kg/h]	1500	4000	8000
Dimensions de coupe [mm]	25x420x650	25x420x650	350x810x650
Epaisseur de coupe	couteaux inférieurs - 3,6,9 mm couteaux supérieurs - 14,17,20 mm	couteaux inférieurs - 3,6,9 mm couteaux supérieurs - 14,17,20 mm	couteaux inférieurs - 3,6,9 mm couteaux supérieurs - 14,17,20 mm
Nombre de lames	4 pièces (couteaux supérieurs)	4 pièces (couteaux supérieurs)	7 pièces (couteaux supérieurs)
Vitesse de coupe du tambour [tpm]	130	I-70 II-140	112
Puissance moteur [kW]	7,5	9,2/11,5	18,5
Tension standard	400,50	400,50	400,50
Interface			
Poids net de la grignoteuse [kg]	590	980	1860
Ampérage [A]	20	32	50
Option chargeur	-	PZ 3/250	PZ 3/250
Bac en sortie	200L 	200L 	dolav 
Ouverture / fermeture du capot			
Pression nécessaire [bar]	-	6	6
Température du bloc	-30°C	-30°C	-30°C

MACHINES RECONDITIONNÉES

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

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

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

Vous pouvez également nous contacter pour plus d'informations.



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.

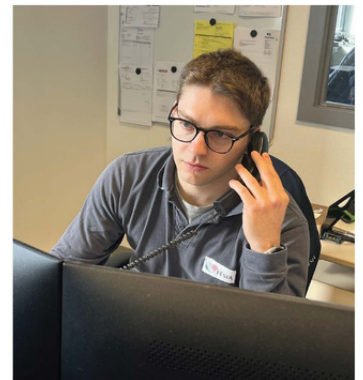


Le SAV c'est :

- 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**.

Vous souhaitez louer ou financer votre projet ?

Nous avons la solution adaptée à votre situation tout en conservant souplesse et flexibilité

→ Location directe par FESIA, de votre équipement

LES PLUS

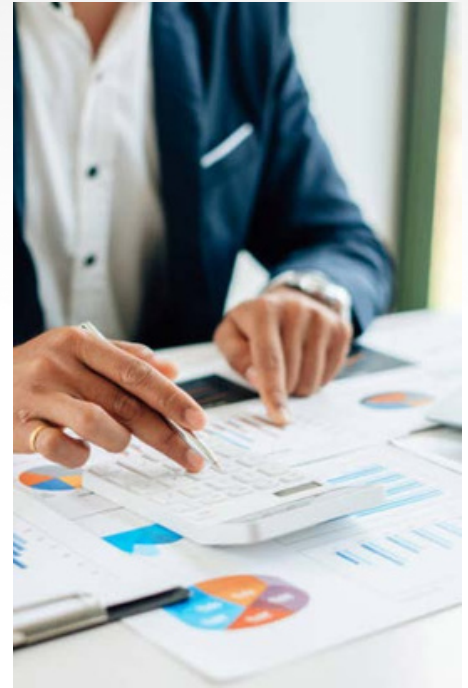
- Des coûts supplémentaires très restreints
- Pas de recours à une banque
- Mise en œuvre facilitée car réalisée en interne

→ Location financière au travers d'un acteur majeur du financement

LES PLUS

- Étaler ses charges sans avoir recours à l'emprunt
- Maintien de la trésorerie (investir en maintenant sa trésorerie, c'est louer), pas besoin d'apport initial
- Avantages fiscaux non négligeables (pas d'avance de TVA, les loyers étant des charges d'exploitation à 100 % déductibles du résultat imposable)
- Mis en œuvre très facile et rapide (pas de tracasseries administratives)
- Rachat de la machine au terme du contrat ou repartir sur une machine neuve
- Monter en puissance sans dégrader la trésorerie
- Des durées de contrat sur mesure
- Pas de diminution de capacité d'endettement
- Des équipements pouvant être renouvelés régulièrement
- Un budget planifié grâce aux mensualités fixes

→ Des solutions sur mesure sont possibles : Consultez nous !



LE GROUPE BOBET

Le Groupe Bobet est un acteur majeur depuis 1978 sur le secteur de la fourniture pour les industries agroalimentaires, en France comme à l'international (CA 2022 : 82 millions € en France – 90 millions € dans le Monde) – 420 salariés dans le Monde / 320 en France – filiales au Brésil et en Hongrie – distribution dans 80 pays du monde.

Le groupe couvre plusieurs savoir-faire spécifiques au travers de différentes entités : Bobet Matériel (négoce et fabrication inox d'équipements et fournitures pour les industries agro-alimentaires), Fésia (distribution de gros équipements auprès des industries agroalimentaires, de fournitures et épices pour les métiers de bouche), Manulatex (fabricant d'équipements pour la protection individuelle : gants et tabliers, traditionnels ou en inox), Termet (spécialiste des équipements pour abattoirs et plus généralement des équipements liés au processus viande), FT2A (formations terrains et audits pour l'agroalimentaire), Volatek (équipements et process liés à l'abattage de volailles), JMC Inox (fabricant de mobilier inox de cuisines professionnelles sur-mesure ou haut de gamme), et Facomia (concepteur et fabricant de machines pour abattoirs).



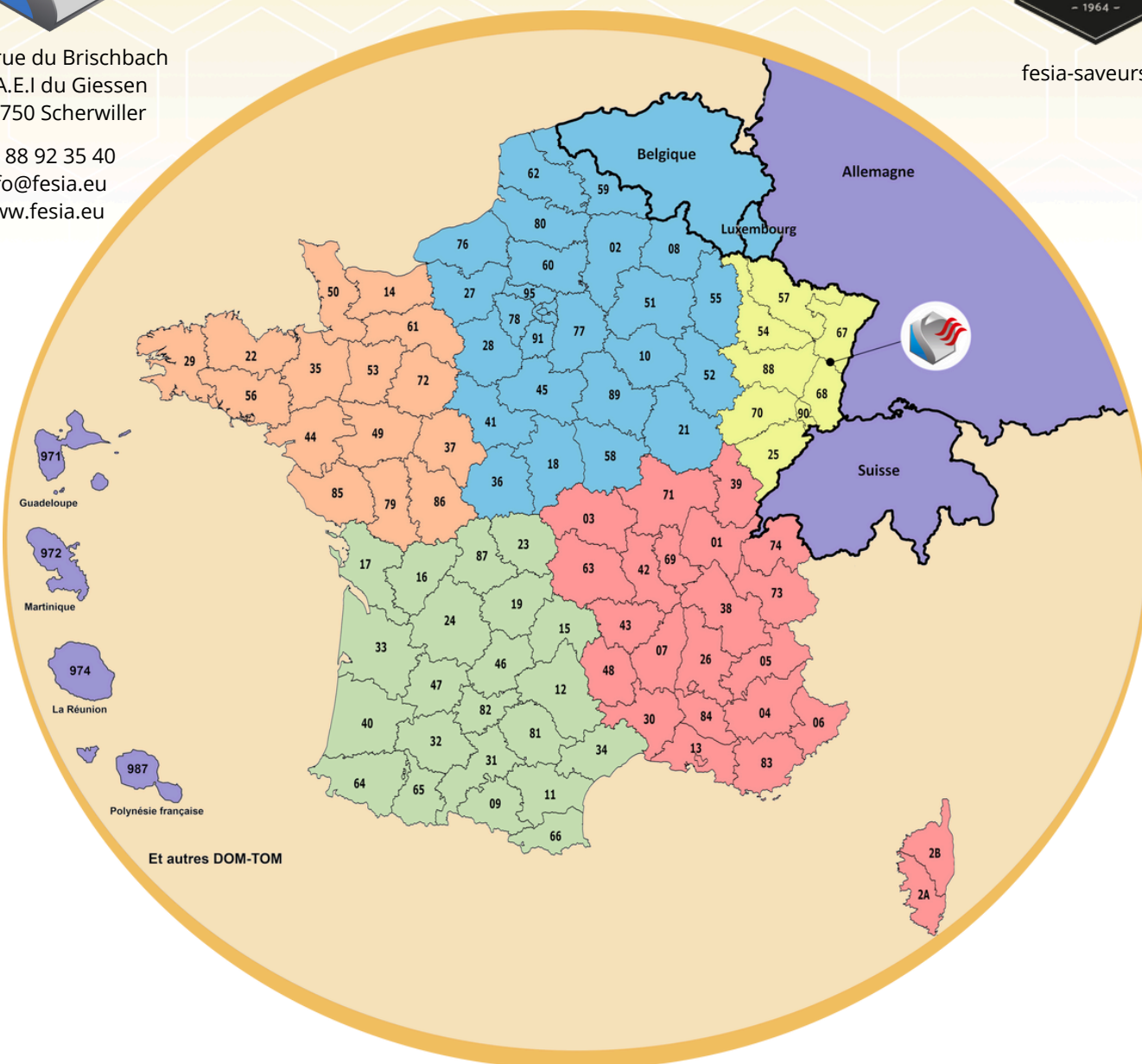


1 rue du Brischbach
P.A.E.I du Giessen
67750 Scherwiller

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