



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

DEPUIS 1964



GROUPE  BOBET

www.fesia.eu



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



HENNEKENTUMBLER
seit 1977

**Barattes : sous-vide, réfrigérées,
décongélation, cuisson,
Mélangeurs : s/vide réfrigérés, cuisson
Injecteuses / Steakers
Mélangeurs à saumure**



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



**Poussoirs sous-vide
Lignes de saucisseries
Lignes de dosage / formage
Doseur boulangerie, pâtisserie
Lignes steak haché**



**Mélangeurs : sous vide
Injection CO2, Cuiseur**



**Cubeuses
Cubeuses et Râpes à fromage
Coupe-Côtelettes
Trancheur continu**



**Marmites
Marmites avec agitateur
Wok
Lignes spécifiques**



**Tunnels de lavage
Laveuses de Palbox
Laveuses de Bacs
Laveuses de Palettes
Détacheuses d'étiquettes**





Henkelman
vacuum packaging

Machines sous vide
Tunnels de rétraction

Italian Pack 

Packaging Machines Since 1988

Operculeuse
Machines sous vide



Machine à glace

Brökelmann®

Marmites



Élévateurs

OSNOVA
TECHNOLOGY FOR LABELLING AND TYING

Attacheuse à saucisson



Coupe cotlette
Formeuse à hamburger

SVEBA
DAHLIN 

Four rotatif

MASCHINENBAU
SCHAD
SEIT 1960

Ficeleuse



vhvertical
packaging

Ensacheuse verticale

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

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

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

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

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

FESIA entre dans une nouvelle ère de son histoire.

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

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

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

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

Pierre-Etienne
REITTER Directeur
Général

Retrouvez l'ensemble de nos gammes
sur nos sites

FESIA



www.fesia.eu

FESIA Saveurs



www.fesia-saveurs.fr

FESIA Fumage professionnel



www.fesia-fumage.fr

Filiale du

GRUPE  **BOBET**

L'entreprise FESIA : des experts à votre service

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



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



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



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



- Un **SAV rapide et efficace**, réalisé par nos techniciens experts dans leur domaine. La formation de nouveaux collaborateurs passe toujours par la mise en œuvre d'un binôme ancien/nouveau. Une hotline est à votre disposition et nombre de pannes peuvent être résolues par le dépannage téléphonique.



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



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



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



- Des **solutions de financements** proposées grâce à nos partenaires financiers de tout premier plan.



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



Des machines de pointe pour optimiser votre production



Hachoir / Hachoir mélangeur_____1
Cutter / Cutter sous-vide_____7



Mélangeurs_____12
Grinoteuses_____15



Baratte / Mélangeur_____16
Injecteuse_____20
Steaker_____22
Mélangeur à saumure_____23



Ficeleuse_____25



Cubeuse / Lardonneuse_____26
Trancheur continu_____29



Poussoir_____30
Lignes de production_____34



Attacheuse à saucissons_____41



Cellule_____42
Chambre de maturation_____44
Marmite de cuisson_____52



Four_____53



Marmite de cuisson_____54
Marmite avec agitateur_____55
Wok_____55
Systèmes sur mesure_____56



Marmite_____57



Machine sous vide_____58
Trempeur automatique_____61



Operculeuse_____62
Machine sous vide ligne_____63



Ensacheuse verticale_____64



Élévateur / Chargeur_____65



Tunnel de lavage_____66
Laveuse de bacs / palettes_____68



Machine à glace_____70



Machines reconditionnées_____71
Consommables & accessoires_____71
Service Après Vente_____72
Solutions de financement_____73





HACHOIR / HACHOIR-MÉLANGEUR AUTOMATIQUE

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

OPTION :

- Dénerveur manuel

LES PLUS

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



Dénerveur

	Hachoir automatique AWD 114	Hachoir mélangeur automatique MAW D 14	Hachoir automatique AW E 130	Hachoir mélangeur automatique MAW E 130
Type	412	409	404	417
Tension de fonctionnement	400v / 50 Hz	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz
Puissance de connexion nominale	9 kW	9 kW	9 kW	9 kW
Courant évalué	20 A	20 A	20 A	20 A
Précaution côté client	25A gL/gG	25A gL/gG	25A gL/gG	25A gL/gG
Puissance de traitement de la viande fraîche	jusqu'à 50kg/min.	jusqu'à 50kg/min.	jusqu'à 50kg/min.	jusqu'à 50kg/min.
Contenu du bol / trémie	110 l	110 l	110 l	110 l
Capacité de mélange	-	-	-	-
Raccord de rinçage à pression d'eau	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar	max. 1 bar
Niveau de bruit inactif	environ 66 dBA	environ 66 dBA	environ 66 dBA	environ 66 dBA
Poids	570 KG	570 KG	570 KG	570 KG



HACHOIR-MÉLANGEUR ANGULAIRE MWW E130

Pré-équipé pour recevoir un système de levage/chargement

- Performant, robuste et silencieux
- Conforme aux normes actuelles de produits de l'UE
- Nécessite peu d'entretien et peu de nettoyage
- Cadre de sécurité au-dessus de la trémie avec fin de course de sécurité
- Surface extérieure et trémie assemblés sans rainure, pour une hygiène maximum
- Dessous de la machine complètement fermée pour protéger des saletés et rongeurs
- Hélice de coupe et corps de hachoir en alliage massif inoxydable
- Hélice d'amenée démontable
- Trappe d'ouverture
- Arbre d'entraînement en alliage inoxydable renforcé et étanche, placé dans cage à roulement à billes
- Arbre de mélange renforcé, monté sur roulements et hélice d'amenée avec une grande capacité d'absorption.
- Fonctionnement en vitesse lente pour un mélange efficace et intensif, au cours du processus de mélange, la vis d'alimentation fonctionne en marche arrière, même les plus petites quantités peuvent donc être mélangées
- Entraînement robuste et puissant pour l'hélice de coupe, l'hélice d'amenée et le bras de mélange
- Hélice d'amenée à 2 vitesses, commutable
- Vis d'amenée et bras de mélange à 2 vitesses, commutable
- Spirale de mélange aisément démontable, pour le nettoyage de la machine



LES PLUS +

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

	Hachoir mélangeur angulaire MWW E 130	Hachoir mélangeur angulaire MWW E 130	Hachoir mélangeur angulaire MWW G 160
Type	437	443	449
Tension de fonctionnement	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-MÉLANGEUR AUTOMATIQUE MAW G160 / U200

- Bâti massif avec revêtement inoxydable pour un fonctionnement silencieux
- Piétement réglable avec amortisseurs de vibrations
- Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le bâti de la machine
- Commande à clavier à membrane
- Protection de bouche pivotable, avec sécurité électrique, plateforme, cadre de sécurité au dessus de la cuve de malaxage, avec sécurité électrique
- Dispositif de freinage sur l'entraînement de la vis de travail
- Canal de nettoyage en biais entre le carter de vis et le logement de la vis de travail pour un nettoyage optimal Le démarrage différé de la vis de hachage par rapport à la vis d'amenée, empêche la marche à sec, et prolonge donc la durée de vie des organes de coupe
- Extracteur manuel de l'hélice et du jeu de coupe
- Vis d'amenée et hélice de coupe aisément démontables pour le nettoyage
- Hachoir très puissant pour toutes préparations à base de viandes fraîches ou raidies jusqu'à -5°C
- Très peu de montée en température du produit après hachage
- Malaxeur avec vis de malaxage et arbre de mélange à palette
- Groupe d'entraînement très robuste pour la vis d'amenée et la vis de hachage, arbres d'entraînement inoxydables montés sur paliers à roulements à billes, avec une étanchéité spéciale des arbres d'entraînement.
- Marche en sens inverse de la vis d'amenée au cours du malaxage sans altération du produit

LES PLUS

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



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

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



HACHOIR AUTOMATIQUE AW G160 / AW U200

- Hachoir très puissant pour toutes préparations à base de viandes fraîches ou raidies jusqu'à -5°C, de gras, de fromages, ...
- Très peu de montée en température du produit après hachage
- Exécution conforme CE
- Bâti massif avec revêtement inoxydable pour un fonctionnement silencieux et fermé en dessous pour une parfaite hygiène
- Nettoyage aisé par profil des surfaces assurant l'évacuation gravitaire des fluides
- Piétement réglable avec amortisseurs de vibrations
- Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le bâti de la machine
- Commande à clavier à membrane
- Dispositif de freinage sur l'entraînement de la vis de travail
- Ouverture pour nettoyage avec sécurité électrique pour la vis d'amenée
- Le démarrage différé de la vis de hachage par rapport à la vis d'amenée, empêche la marche à sec, et prolonge donc la durée de vie des organes de coupe
- Surfaces externes et trémie en acier spécial inoxydable
- Vis d'amenée et hélice de coupe aisément démontables pour le nettoyage

		AW G 160		AW U 200	
Version		Viande fraîche	Viande fraîche et congelée	Viande fraîche	Viande fraîche et congelée
Données électriques	Alimentation élect. (Standard)	400 V / 50 Hz		400 V / 50 Hz	
	Puissance	32,5 kW		52,1 kW	
	Ampérage	67 A		93,7 A	
	Protection électrique (du cîent)	80 A gL/gG		100 A gL/gG	
Tourmin.	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	jusqu'à 200 kg/min	Viande fraîche jusqu'à 130 kg/min
			Viande congelée jusqu'à 27 kg/min		Viande congelée jusqu'à 40 kg/min
Capacité trémie		360 l		360 l	
Niveau de pression acoustique à vide		env. 68 dBA		env. 70 dBA	
Poids	sans système de chargement	1950 kg		2030 kg	
	avec chargement hydraulique	2320 kg		2400 kg	

LES PLUS

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

	Hachoir mélangeur automatique		Hachoir automatique		
	MAW G 160	MAW U 200	AW G 160	AW U 200	AW K 280
Plaque ø mm	160	200	160	200	280
Capacité trémie, bac de mélange env. l	530	530	360	360	575
Capacités de production max. kg/h	8.000	12.000	8.000	12.000	22.000
Viande congelée précoupée max. kg/h	–	–	1.500* max -18°C	2.500* max -18°C	16.000 max -21°C
Viande congelée en bloc kg/h	–	–	–	–	4.000-8.000 max -21°C
Capacité de mélange max. kg	350	350	–	–	–
Puissance d'entraînement hélice de coupe kW	17,5/30	30 /48	17,5/30	30 /48	65 / 88 78 /105**
Puissance d'entraînement de l'hélice d'amenée kW	4,7/6	4,7/6	1,3 /1,8 1,3 / 2 / 2,4*	1,3 /1,8 1,3 / 2 / 2,4*	16
Niveau de pression sonore à vide dBA	71	70	68	70	83
Chargement	élévateur à colonne	élévateur à colonne	élévateur à colonne hydraulique	élévateur à colonne hydraulique	élévateur à colonne bande





HACHOIR AUTOMATIQUE AW K280

- Exécution conforme CE
- Piétement réglable avec amortisseurs de vibrations
- Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le bâti de la machine
- Commande à clavier à membrane
- Dispositif de freinage sur l'entraînement de la vis de travail
- Ouverture pour nettoyage avec sécurité électrique pour la vis d'amenée
- Plateforme de sécurité, dispositif de sécurité au-dessus de la cuve de malaxage, avec sécurité électrique
- Le démarrage différé de la vis de hachage par rapport à la vis d'amenée, empêche la marche à sec, et prolonge donc la durée de vie des organes de coupe
- Vis d'amenée et hélice de coupe en acier spécial inoxydable
- Surfaces externes et trémie en acier spécial inoxydable
- Hachoir très puissant pour toutes préparations à base de viandes fraîches ou congelées à -20°C (bloc de maxi 600x400x250 mm, de gras, de fromages, de condiments, etc....
- Très peu de montée en température du produit après hachage
- Arbre d'entraînement étanchéité spéciale et logé dans un palier à roulement à billes
- Corps de vis et vis de traitement inoxydable
- Vis d'amenée en acier spécial inoxydable
- Dispositif de coupe UNGER en acier trempé Ø 280 mm
- 1 couteau pré-découpeur 00,
- 1 couteau Robot S4 HD avec ring
- Plaques 5 et 13 mm
- Bagues de compensation 40 et 60 mm
- Bague de maintien
- Éjection manuelle du jeu de coupe et de la vis de hachage
- Traitement des produits sans altération de leurs propriétés
- Écrou baïonette en acier inox à démontage rapide Marche arrière de la vis de coupe (impulse)



LES PLUS

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

	Hachoir mélangeur automatique		Hachoir automatique		
	MAW G 160	MAW U 200	AW G 160	AW U 200	AW K 280
Plaque ø mm	160	200	160	200	280
Capacité trémie, bac de mélange env. l	530	530	360	360	575
Capacités de production max. kg/h	8.000	12.000	8.000	12.000	22.000
Viande congelée précoupée max. kg/h	–	–	1.500* max -18°C	2.500* max -18°C	16.000 max -21°C
Viande congelée en bloc kg/h	–	–	–	–	4.000-8.000 max -21°C
Capacité de mélange max. kg	350	350	–	–	–
Puissance d'entraînement hélice de coupe kW	17,5/30	30 /48	17,5/30	30 /48	65 / 88 78 / 105**
Puissance d'entraînement de l'hélice d'amenée kW	4,7/6	4,7/6	1,3 /1,8 1,3 /2 /2,4*	1,3 /1,8 1,3 /2 /2,4*	16
Niveau de pression sonore à vide dBA	71	70	68	70	83
Chargement	élévateur à colonne	élévateur à colonne	élévateur à colonne hydraulique	élévateur à colonne hydraulique	élévateur à colonne , bande

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



HACHOIR MÉLANGEUR MW 200-1300 L / MW 200-1850 L

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

LES PLUS +

- Nettoyage facilité
- Robuste



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





CUTTER CUTMIX 50 / 70 / 90 litres

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



LES PLUS



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

		CM 50 STL	CM 50 T2M-R	CM 70 STL	CM 70 T2M-R		CM 90 STL	CM 90 T2M-R
Type		450	450	470	470		490	490
Version		-	-	-	Standard	entraînement renforcé	-	-
Données électriques	Tension d'alimentation (Standard)	400V / 50Hz	400V / 50Hz	400V / 50Hz	400V / 50Hz		400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
	Puissance	16 kW	11,9 kW	24,8 kW	18,5 kW	22,3 kW	34,5 kW	35 kW
	Protection électrique (du client)	35 A gL/gG	35 A gL/gG	50 A gL/gG	50 A gL/gG	50 A gL/gG	80 A gL/gG	80 A gL/gG
	Courant de fuite 400 V / 50 Hz typique / maxi. à la mise en route	34/192 mA	-	34/192 mA	-		34/192 mA	-
Vitesse de rotation	Vitesse de rotation de l'arbre de coupe	40-5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)	40-5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)	40-5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)
	Vitesse de mélange (avant et arrière)	40-500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹	40-500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹		40-500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹
	Vitesse de cuve 2 vitesses	9/18 min ⁻¹	9/18 min ⁻¹	9/18 min ⁻¹	9/18 min ⁻¹		-	9/18 min ⁻¹
	Vitesse de cuve variable (en option)	5-18 min ⁻¹	-	5-18 min ⁻¹	-		5-18 min ⁻¹	-
Quantité optimale : sauc. échaudée, cuite, sèche		40/35/23 kg	40/35/23 kg	56/49/32 kg	56/49/32 kg		72/63/41 kg	72/63/41 kg
Poids	sans éjecteur	950 kg	950 kg	1150 kg	1140 kg	1160 kg	1260 kg	1220 kg
	avec éjecteur	-	-	1250 kg	1240 kg	1260 kg	1360 kg	1320 kg



CUTTER Type CUTMIX 120 litres

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

LES PLUS

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



		CM 120 STL	CM 120 T2M-R
Type		420	420
Données électriques	Tension d'alimentation (Standard)	400V / 50 Hz	400V / 50 Hz
	Puissance	42,5 kW	43 kW
	Protection électrique (duclient)	100 A gL/gG	100 A gL/gG
	Courant de fuite 400V / 50 Hz typique / maxi à la mise en route	34/192 mA	-
Rotation	Vitesse de rotation de l'arbre de coupe	40–5000 min ⁻¹	1500/3000 min ⁻¹ 1800/3600 min ⁻¹ (option)
	Vitesse de mélange (avant et arrière)	40–500 min ⁻¹	75/150 min ⁻¹
	Vitesse de rotation cuve	-	9/18 min ⁻¹
	Vitesse de cuve variable	5–18 min ⁻¹	-
Quantité optimale : sauc. échaudée, cuite, sèche		96/84/54 kg	96/84/54 kg
Poids	sans vide cuve	1540 kg	1490 kg
	avec vide cuve	1650 kg	1600 kg
	Élévateur	350 kg	350 kg



CUTTER CUTMIX 200 / 360 / 550 litres

- Exécution conforme CE
- Bâti massif avec revêtement inoxydable pour un fonctionnement silencieux et fermé en dessous pour une parfaite hygiène
- Piétement réglable avec amortisseurs de vibrations
- Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le bâti de la machine
- Unité de commande électrique avec système d'autodiagnostic
- Sonde de température directement dans l'enceinte de découpe pour une précision de mesure maximale
- Arrêt automatique sur seuil de température, sur nombre de tours cuve et sur comptage de temps
- Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable (8 emplacements mémoire)
- Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable en continu jusqu'à la vitesse maxi
- Pas de pics de courant grâce à l'entraînement de l'arbre de découpe réglable en continu
- Malaxage dans les 2 sens : avant et arrière
- Freinage de l'arbre de découpe sans entretien, énergie des forces de freinage réinjectée dans le réseau
- Vitesses de rotation cuve réglable (5 emplacements mémoire) pour de nouveaux procédés de fabrication
- Remplissage maximal de la cuve sans volume mort pour la pâte
- Enceinte de découpe adaptable à différentes sortes de pâte par cloison de retenue amovible
- Cuve acier Inoxydable à bord surélevé, pas de risque de sortie de pâte même fluide .
- Groupe d'entraînement à faible consommation énergétique
- Bouchon de vidange
- Tous les sous-ensembles incorporés dans le bâti de machine
- Silence de fonctionnement: longévité du matériel et protection anti-bruit
- Réglage précis des lames pour écart minimal par rapport à la cuve
- Positionnement automatique de la cuve pour le nettoyage
- Arbre porte-couteaux avec frein
- Ecran tactile / Affichage digital
- Vide cuve
- Centrale de graissage automatique
- Tête porte-couteaux avec 6 couteaux WMK

LES PLUS

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



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



CUTTER CUTMIX SOUS-VIDE 70 / 120 litres

- Châssis en fonte grise avec habillage inox
- Machine entièrement fermée pour un fonctionnement silencieux
- Surfaces légèrement inclinées pour l'évacuation de l'eau : nettoyage aisé
- Machine sur pieds réglables avec amortisseurs de vibrations
- Interrupteur principal et commande, intégrés dans la machine
- Commande électrique avec système d'autodiagnostic
- 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 maximale
- Pas de pics de courant grâce à l'entraînement de l'arbre de découpe réglable en continu
- Malaxage dans le sens direct et inverse
- Freinage de l'arbre de découpe sans entretien, énergie des forces de freinage réinjectée dans le réseau
- Vitesses de rotation cuve réglable (5 emplacements mémoire) pour de nouveaux procédés de fabrication
- Remplissage maximal de la cuve sans volume mort pour la pâte
- Enceinte de découpe adaptable à différentes sortes de pâte par cloison de retenue amovible
- Cuve à bord surélevé, pas de risque de sortie de pâte même fluide
- Tête de couteaux S+S équilibrable avec 6 couteaux S+S
- Couteau réglable avec précision distance minimale pour bol
- Couvercle sous vide en plexiglas

LES PLUS

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



		VCM 120 STL	VCM 120 T2M-R
Type		506	506
Données électriques	Tension d'alimentation (Standard)	400V / 50Hz	400V / 50Hz
	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
	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
- Clavier à membrane avec affichage digital des paramètres de fonctionnement et des messages
- Sonde de température placée dans l'enceinte de coupe pour une précision optimale
- Arrêt automatique sur température, temps et nombre de tours de cuve
- Vitesse de rotation de l'arbre de découpe réglable (8 emplacements mémoire)
- Pas de pics de courant grâce à l'entraînement de l'arbre de découpe réglable en continu
- Malaxage dans le sens direct et inverse
- Freinage de l'arbre de découpe sans entretien, énergie des forces de freinage réinjectée dans le réseau
- Vitesses de rotation cuve réglable (5 emplacements mémoire) pour de nouveaux procédés de fabrication
- Remplissage maximal de la cuve sans volume mort pour la pâte
- Enceinte de découpe adaptable à différentes sortes de pâte par cloison de retenue amovible
- Cuve à bord surélevé, pas de risque de sortie de pâte même fluide
- Groupe d'entraînement à faible consommation énergétique
- Capot de l'enceinte de découpe, à ouverture électrique
- Bouchon de vidange
- Tête de couteaux S+S équilibrable avec 6 couteaux S+S

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



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



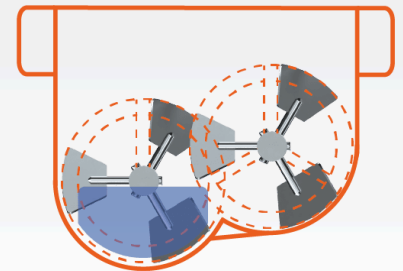
MÉLANGEURS À PALES MIX ET MIX V

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 préétablie 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	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
[MIX]	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 	delav 	delav
Ouverture / fermeture du capot													
Pression nécessaire [bar]	- 6	- 6	- 6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	- 6



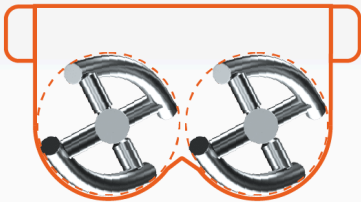
MÉLANGEURS BASCULANTS MIX SZ ET MIX SZV

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				



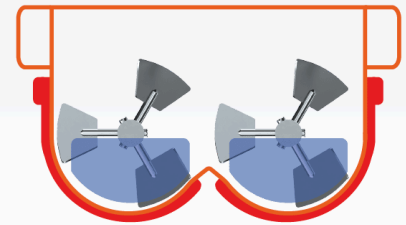
MÉLANGEURS À PALES / MÉLANGEURS À SPIRALE MIX COOK ET MIX COOK V

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 [rpm]	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



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.

LES PLUS

- Faible niveau de bruit
- Lames de qualité supérieure
- Lames croisées qui permettent d'avoir des morceaux beaucoup plus petits
- Conception Hygiénique
- Boîtier de commande intégré au bâti de la machine



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



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

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

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



BARATTE SOUS-VIDE / MÉLANGEUR CVM 600

- Capacité 600 litres / Exécution sur pieds réglables
- Cuve mobile diam. 950 x haut 700 mm, ouverture diam. 950 mm
- Couvercle : ouverture et fermeture motorisées par engrenage linéaire 0,55 kW
- Vitesse variable par variateur de fréquence, 3-20 trs/min
- Réglage électromécanique de l'angle de travail stepless
- Moteur réducteur du bras de mélange/barattage 3 kW
- Hauteur de déchargement adaptée, pour bacs standard 200 L
- Écran tactile convivial KTP 700 Siemens, programmable
- Vide par intervalle
- Pompe à vide BUSCH 16m3/h, intégrée**
- Protection IP66
- Alimentation électrique : 400 Voltstri. +T+ N / 3kW
- Dim. / encombrement : 1510 x 2140 (+1100 élévateur) x haut 2770 mm



OPTIONS :

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

LES PLUS

- **Fiable**
- **Compacte et robuste**
- **Multifonction**
- **Plusieurs types 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 B

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

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

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

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

L'entraînement se fait directement par moteur réducteur avec un variateur de vitesse de 2 à 10 trs/min. Tous les paramètres de barattage sont facilement programmables à l'aide de la **commande Siemens** 34 programmes, chacun avec 34 étapes possibles.

Données techniques :

- Entraînement moteur réducteur 1,1 kW
- Variateur de vitesse : mini 2 à maxi 10 tours/min.
- Pompe à vide BUSCH 40 m3/h, intégrée
- Décanteur d'eau 10 litres avec robinet de vidange
- Automate Siemens SPS S7 dans un boîtier en Acier inoxydable, monté à l'extérieur de la machine
- Entièrement programmable

OPTIONS :

- Double enveloppe avec
- Décongélation vapeur
- Décongélation air chaud et Double enveloppe chauffante
- Pesage
- Support couvercle pivotent



LES PLUS

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

Type	Volume	Vitesse de rotation	Puissance	Largeur	Longueur	Hauteur
B1	650 ltr	2-10	2,4 kW	980 mm	1.900 mm	1.600 mm
B2	900 ltr	2-10	2,4 kW	1.130 mm	1.930 mm	1.675 mm
B3	1.200 ltr	2-10	2,8 kW	1.130 mm	2.225 mm	1.675 mm
B4	1.500 ltr	2-10	3,5 kW	1.220 mm	2.415 mm	1.720 mm
B5	2.100 ltr	2-10	4,7 kW	1.360 mm	2.850 mm	1.790 mm
B2500	2.500 ltr	2-10	5 kW	1.360 mm	3.100 mm	1.790 mm
B6	3.000 ltr	0,5-10	5,7 kW	1.590 mm	2.955 mm	2.100 mm
B4000	4.000 ltr	0,5-10	5,7 kW	1.590 mm	3.585 mm	2.130 mm
B7	4.300 ltr	0,5-10	7,2 kW	1.620 mm	3.765 mm	2.145 mm
B8	5.500 ltr	0,5-10	10,4 kW	1.780 mm	3.875 mm	2.210 mm
B6000	6.000 ltr	0,5-10	10.4 kW	1.820 mm	3.885 mm	2.240 mm
B7000	7.000 ltr	0,5-10	10,4 kW	1.820 mm	4.385 mm	2.240 mm
B10	8.400 ltr	0,5-10	16,7 kW	2.000 mm	4.670 mm	2.440 mm
B11	10.000 ltr	0,5-10	21,0 kW	2.200 mm	4.755 mm	2.635 mm
B12	12.000 ltr	0,5-10	30,0 kW	2.350 mm	4.945 mm	2.785 mm



BARATTE SOUS-VIDE TYPE R

Destiné au 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 parle 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



INJECTEUSE HPI 300

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

Support à aiguilles

Système de compression par ressort pour chaque aiguille Interruption de passage de saumure lors de la compression

Bloc d'aiguilles facilement démontable et chaque aiguille interchangeable sans outillage

Les armoires électriques ainsi que le variateur de fréquence sont intégrés dans le bâti de la machine

Nettoyage

Tous les organes de travail sont facilement accessibles et démontables

Bloc d'aiguilles facilement démontable

Chaque aiguille individuelle facilement démontable



LES PLUS

- **Compact**
- **Robuste**
- **Aiguilles facilement démontables**

INJECTEUSE HPI 350 / 450

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

Support à aiguilles

Système de compression pneumatique pour chaque aiguille Interruption de passage de saumure lors de la compression

Bloc d'aiguilles facilement démontable et chaque aiguille interchangeable sans outillage Les armoires électriques ainsi que le variateur de fréquence sont intégrés dans le bâti de la machine

Nettoyage

Tous les organes de travail sont facilement accessibles et démontables

Bloc d'aiguilles facilement démontable

Chaque aiguille individuelle facilement démontable



LES PLUS

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

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



INJECTEUSE HPI 650

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

Support à aiguilles

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

Nettoyage

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



LES PLUS

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

INJECTEUSE HPI SERVO

Les modèles HPI 450 S et HPI 650 S sont des machines spécifiques équipées d'un tapis de transport motorisé par SERVO moteur à vitesse variable. Ces modèles sont destinés à l'injection très précise de volailles, de poissons ou de produits végétaux reconstitués. Le nombre élevé d'aiguilles très fines (adaptées au produit) assure avec le "STOP&GO" possible de la machine, une homogénéité parfaite.

LES PLUS

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



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

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



STEAKER A ROULEAUX HT520

Soit 2 x 65 couteaux piercing "24 dents"
Construction robuste, entièrement en acier inoxydable
monté sur 4 roues pivotantes dont 2 à freins
Largeur d'entrée : 520 mm

Entraînement : Sortie
Moteur réducteur SEW 1.5 kW
400 V tri / 50 Hz
Variateur de fréquence 1,5 kW
Entraînement synchronisé des rouleaux supérieurs et inférieurs ainsi que de la bande de transport
Rouleau supérieur sur entraînement oscillant
L'entraînement se fait par des pignons robustes en acier inoxydable

Commande :
Interrupteur Marche/Arrêt, Potentiomètre, Arrêt d'urgence en façade Hardware et variateur de fréquence montés dans un coffret étanche en acier inoxydable dans la machine

Réglage de la hauteur : -12 à +160 mm

Rouleaux :
En option Rouleaux supérieur et inférieur sont démontables sans outillage
Rouleau supérieur sur entraînement oscillant
Entraînement synchronisé des rouleaux supérieurs et inférieurs

Nettoyage :
Les rouleaux et la bande de transport sont démontables sans outillage

Protection : IP 66
Hauteur de passage :90 mm



LES PLUS

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



Type	Largeur tapis	Pas d'avancement	Puissance	Largeur	Longueur	Hauteur
HT 520	500 mm	4-18 m/min	2,0 kW	1.080 mm	1.700 mm	1.415 mm
HTC 520	500 mm	4-18 m/min	2,5 kW	1.080 mm	2.770 mm	1.415 mm



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

Le mélangeur Henneken travaille selon le principe Venturi, les produits ou poudres sont versés dans l'entonnoir, automatiquement aspirés avec l'eau du réservoir puis mélangés homogènement sans grumeaux.
A la mise sous tension avec l'interrupteur, la pompe intégrée sous le mélangeur brasse l'eau et les ingrédients en continu.
Remplissage manuel de l'eau.
Cuve graduée.
Toutes les conduites de liaison inox et les vannes à boule sont facilement démontables et nettoyables grâce aux raccords à visser.

OPTIONS possibles :

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

LES PLUS

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



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



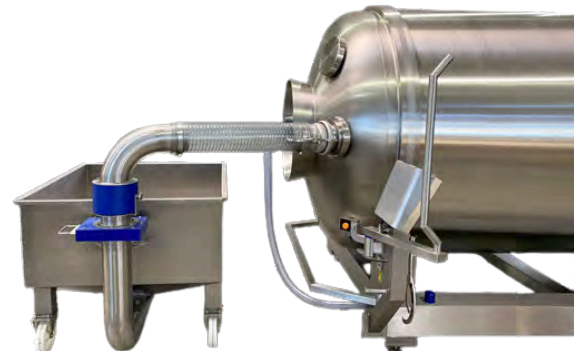
CHARGEUR HYDRAULIQUE / TAPIS DE TRANSPORT TRANSFERT À VIDE / CHARGEUR PALBOX



Chargeur Hydraulique



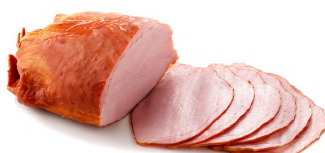
Tapis de transport



Transfert sous vide



Chargeur PalBox



FICLEUSE SCHAD E85

La ficleuse / boucleuse E85 est la machine idéale pour la confection de boucles et de nœuds et permet l'accrochage par suspension du lard, du jambon, de la poitrine de porc.

Les caractéristiques de la ficleuse E85 incluent :

- Force de perforation puissante à travers des produits durs tels que la couenne, les cuisses, etc.
- Pas de revêtement de surface de l'aiguille ni de risque de résidus dans les produits à base de viande
- Construction robuste et stable
- Fiable et nécessite peu d'entretien
- Sécurité certifiée
- Facile à utiliser et à nettoyer
- Sélection de 4 diamètres d'aiguille pour un alignement optimal sur le produit

Données techniques :

Surface au sol : env. 1 m²

Capacité : env. 2 900 boucles/heure

Moteur : 0,37 kW

Frein moteur : 24 V / DC

Raccordement : 230/400 V, 50 Hz

Circuit de commande : basse tension 24 V / DC

Dimensions :

Largeur : 870 mm

Avec support de tige de fumage : 1 870 mm

Profondeur : 750 mm

Hauteur totale : 1 200 mm

Hauteur du plan de travail : 850 mm

Poids :

Machine de nouage de boucles : 128 kg

Avec accessoire STANDARD : 145 kg

Avec accessoire STOCKFIX : 136 kg

Avec accessoire ERGONOMIC : 150 kg

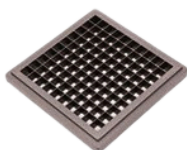
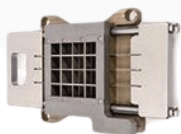
Sous réserve de modifications techniques

Certifications : GS et CE approuvées





OUTILS ET APPLICATIONS





CUBEUSE CUBIXX 100 / 100L

Fermeture de la chambre de coupe par poussoir vertical
Table de travail intégrée
Pré compression réglage pas à pas
Commande 3 boutons rotatifs manuel standard

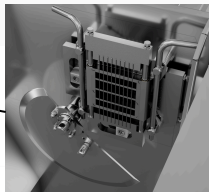
Système THC pour réduction des petites pièces

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

Options sur la cubixx 100L : Commande à écran tactile 3,5" avec enregistrement des programmes et 4 niveaux de menu.

Démarrage progressif électronique

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



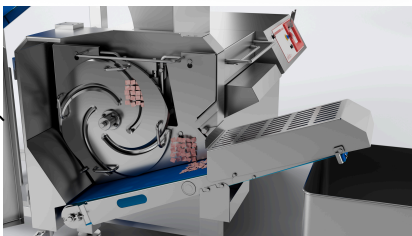
LES PLUS

- Robustesse
- Grand choix de jeu de coupe
- Polyvalence



CUBEUSE CUBIXX 120 / 120LP

- Caractéristiques du produit :
- Chambre de chargement du produit entièrement étanche, avec drainages hygiéniques ouverts
 - Pré-pressage latéral via paroi mobile
 - Chambre de préchargement du produit
 - Convoyeur d'évacuation intégré
 - Système THC*
 - Vitesse de lame réglable
 - Écran tactile de commande
 - Grille de coupe en deux parties
 - Arêtes de cisaillement et stabilisateurs de produit trempés
 - Fixation de la grille simple et sécurisée
 - Contrôle intelligent automatique de la vitesse de coupe



LES PLUS

- Multifonction (cube, rapé, formes, etc...)
- Grosse capacité de production.



Données techniques	Cubixx 100 max.	Cubixx 100 L max.	Cubixx 120 max.	Cubixx 120 LP
Débit (selon le produit)	1.300 kg/h	1.600 kg/h	2.800 kg/h	max. 2.800 kg/h
Dimensions de la chambre (H x l x L)	100 x 100 x 290 mm	100 x 100 x 400 mm	120 x 120 x 550 mm	120 x 120 x 550 mm
Epaisseur de coupe	1-35 mm	1-35 mm	1-40 mm	1-40 mm
Puissance installée	2,6 kW	2,6 kW	8,0 kW	8,5 kW
Poids	220 kg	250 kg	700 kg	900 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	1.165 x 635 x 1.140 mm	1.365 x 635 x 1.140 mm	1.885 x 1.655 x 1.230 mm	1.885 x 1.730 x 1.970 mm
Dimensions des jeux de grille	4 x 4 mm - 50 x 50 mm	4 x 4 mm - 50 x 50 mm	4 x 4 mm - 60 x 60 mm	4 x 4 mm - 60 x 60 mm



CUBEUSE AUTOMATIQUE VA 125 N

- Chambre de chargement entièrement soudée avec évacuation pour une hygiène parfaite
- Chambre entièrement automatique avec paroi latérale mobile pour être ajustée à la taille du produit
- Système THC pour une meilleure hygiène, permettant de séparer les produits conformes des brisures et ainsi maximiser les rendements produits*
- “Power-pack” pour les produits avec une résistance à la découpe élevée*
- Système de graissage des coussinets entièrement automatique
- Automate programmable et écran tactile
- Elevateur à colonne intégré (VA 125 NHE)
- Baguettes et stabilisateurs en acier trempé
- Fixation des grilles simple et sécurisée
- Alimentation entièrement automatique par un tapis d'alimentation



Données techniques	VA 125 N	VA 125 NHE
Débit (selon le produit)	max. 2.800 kg/h	max. 2.800 kg/h
Dimensions de la chambre (H x l x L)	116 x 116 x 535 mm	116 x 116 x 535 mm
Epaisseur de coupe	1-40 mm	1-40 mm
Puissance installée	10,5 kW	12,0 kW
Poids	1.200 kg	1.400 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	2.150 x 1.700 x 2.150 mm	3.350 x 1.700 x 2.900 mm
Dimensions des jeux de grille	4 x 4 mm - 58 x 58 mm	4 x 4 mm - 58 x 58 mm

- LES PLUS +
- Robustesse
 - Polyvalence

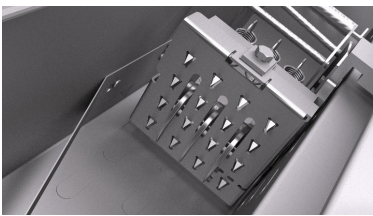
TRANCHEUR SECT 230 TC

- Couteau spirale solide et cadre de tenue du produit pour une coupe propre et précise
- Démarrage entièrement automatique par le contrôle de cellules photoélectriques
- Automate programmable et écran tactile, mémoire et fonction spéciale pour individualiser, séparer ou grouper
- Contrôle par ordinateur, avec enregistrement de programmes et fonction de l'arbre de commande de la griffe de maintien externe,
- Système de graissage des roulements entièrement automatique
- Avancée du produit séquentiel ou en continu
- Position de fin de la griffe de maintien réglable
- Couteau à deux branches pour une augmentation de la capacité



LES PLUS +

- Entraînement puissant du couteau
- Mobile, sur roues
- Tapis d'évacuation intégré



Données techniques	Sect 230 TC	Sect 230 LTC
Débit (selon le produit)	200/400 min ⁻¹	200/400 min ⁻¹
Dimensions de la chambre (l x H x L)	230 x 180 x 740 mm	230 x 180 x 1.100 mm
Epaisseur de coupe (avec couteau spirale)	1-33 mm	1-33 mm
Epaisseur de coupe (avec couteau special)	1-250 mm	1-250 mm
Puissance installée	5,0 kW	5,0 kW
Poids	400 kg	440 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	2.905 x 970 x 1.300 mm	3.305 x 970 x 1.300 mm
Tapis d'évacuation	Qui	Qui

holac[®]



TRANCHEUR PRODUITS FRAIS CS 28-2D

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

LES PLUS

- Travail en ligne pour émincer



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

TRANCHEUR CONTINU

holac[®]



TRANCHEUR CONTINU POUR GROS VOLUMES SECT 28 CT

- Alimentation du produit en continu par tapis d'amenée
- Vitesse du tapis d'alimentation et épaisseur de coupe variables Individualisation des tranches au choix (en option)
- Programme Smart-Slice (individualiser, grouper)
- Nettoyage rapide et effectif
- Couteau spirale stable et racleur pour une coupe parfaite
- Couteau 2 branches pour une augmentation de la capacité

LES PLUS

- Bonne tenue du produit



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



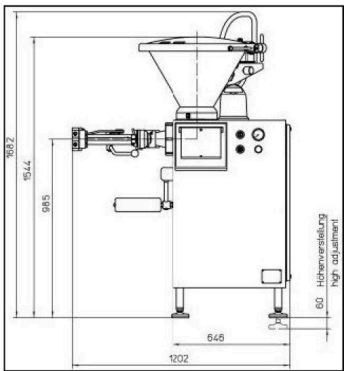
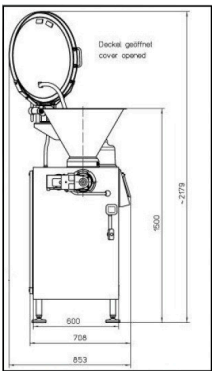
POUSSOIR ARTISAN

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



LES PLUS

- Faible encombrement
- Polyvalence
- Facile d'utilisation



L'Artisan

Puissance de remplissage	jusqu'à 2,000 kg/h		
Poids par portion	0-100,000 g par mesure de 0,1g à 1,000g		
Vitesse de portionnement	Standard		
	Poids	Portions/min.	
	25 g	320	
	50 g	250	
	100 g	180	
	200 g	110	
Équipement pompe à vide	16 m3/h		
Poids	approx. 290 kg		
Capacité de la trémie	45 l		
Puissance nominale totale	4,0 kW		



POUSSOIR ROBBY

- Elément 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

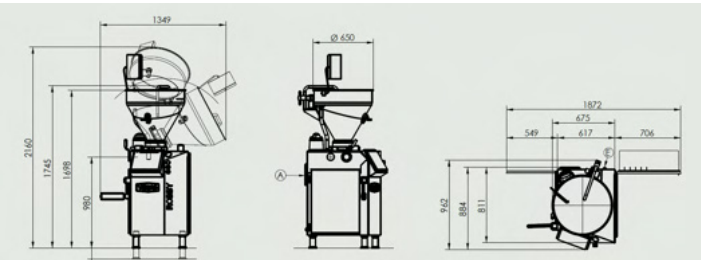
- Nombreux accessoires disponibles
- Polyvalence



Formeuse manuelle MPF818



Formeuse à brochettes MSF 931



	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 DP6

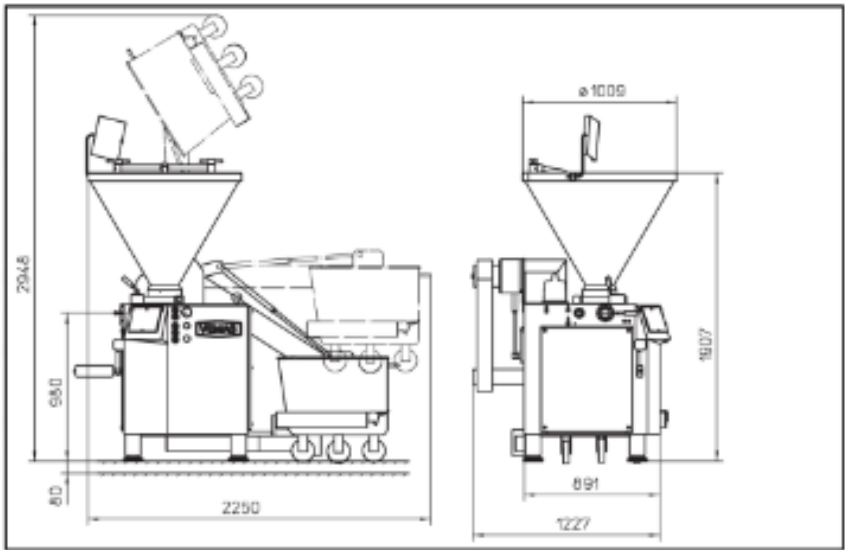
- Poussoir continu sous vide pour le remplissage dans l'axe de la machine et portionnement

Équipement de la machine :

- Élément d'alimentation : pompe rotative à palettes, inox, 4 palettes (= 8 chambres) standard
- Trémie de 250 l en une seule pièce avec came support
- Pompe à vide intégrée de 16 m³/h
- Fond et couvercle en inox
- Commande par bus CAN intégrée :
- Affichage graphique de tous les réglages, de toutes les fonctions et indications d'erreur sur écran tactile
- Mémorisation possible de 99 programmes de remplissage
- Poids de portionnement réglable de 1 à 99 999 grammes,
- Vitesse de portionnement > 570 portions/minute, fonction du poids, de la configuration de la machine et du nombre de torsadages,
- Raccordement de machines supplémentaires via interface de commande à distance
- Débit réglable en continu jusqu'à 2700 kg/h au maximum
- Prise pour appareils supplémentaires externes
- Bâti de la machine entièrement en inox
- Puissance nominale en fonction de la commande de torsadage sélectionnée:

LES PLUS

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



DP6

jusqu'à 2.700 kg/h
0 – 100.000 g par mesure de
0,1 g bis 1.000 g
1 g au-dessus 1.000 g

16 m³/h
en option 40 m³/h
pompe d'éjection en option

250 litres

8,9 kW

DP6

Standard	Servo
460	600
360	440
250	290
160	170



POUSSOIR HPnx

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	16 m3/h	16 m3/h	40m3/h
Puissance nominale totale	15 kW à 50/60 Hz	23 kW à 50/60 Hz	36 kW à 50/60 Hz
Poids	1.250 kg	1.300 kg	1.330 kg

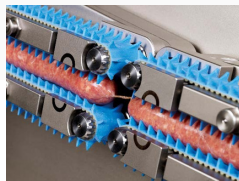
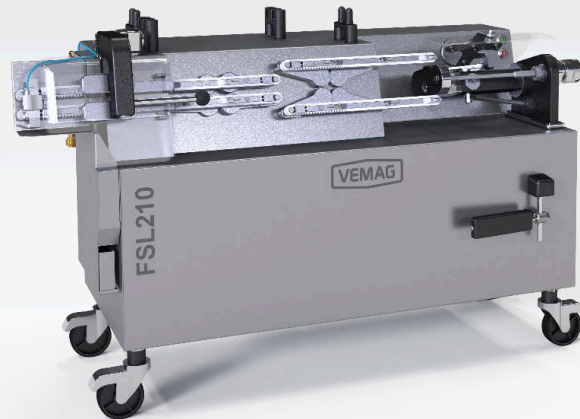


LIGNE DE PORTIONNEMENT, TORSADAGE FSL 210

- Portionnement, torsadage et séparation flexibles et de longueur précise pour petites saucisses en boyau naturel, collagénique et artificiel
- Avec démarrage rapide : la machine démarre automatiquement par la fermeture de la plaque de tête.
- Cela réduit les temps de changement de boyau.
- Courroie de calibrage librement sélectionnable
- Tube de torsadage librement sélectionnable

LES PLUS

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



Cadence : jusqu'à 800 port./min. (selon le boyau, le calibre et le poids)
 Longueurs de portion : à partir de 55 mm – sans limite, pour une séparation individuelle
 Calibre : à partir de 40 mm – sans limite, pour 2 saucisses et plus
 Types de boyau : 13 – 40+
 Longueurs de chenille : naturel, collagène ou en peau jusqu'à 350 mm (boyau en cellulose)

LIGNE DE TORSADAGE LPG 208

Haute performance pour longueurs calibrées

Pour BOYAU NATUREL, COLLAGENIQUE et ARTIFICIEL

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

LES PLUS

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



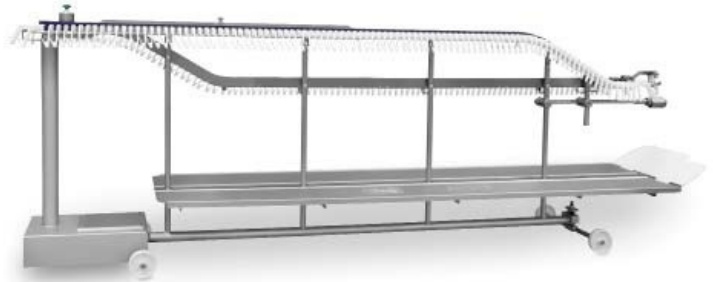


LIGNE D'ACCROCHAGE AH 212

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

LES PLUS

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



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

Charge des crochets :

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



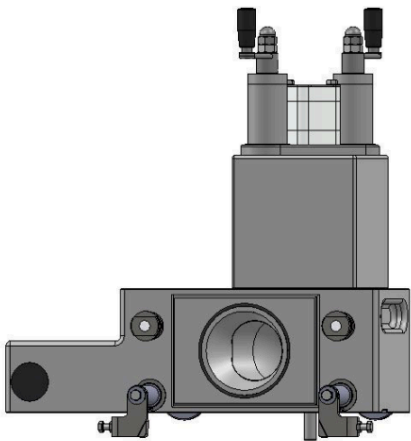


BALL CONTROL 237

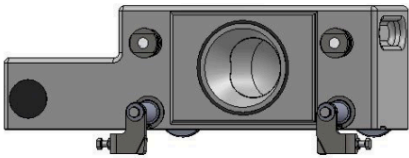
- Pour la fabrication de boulettes, croquettes, fricadelles
- Fixation au poussoir sous vide
- 2 sorties
- Incl. Un jeu de format Ø 26 mm
- Maximum 500 impulsions/minute selon la taille du produit
- (Pour 20 gr : 600 kg/heure)
- Plage de poids : 1gr - 120 gr, Ø 10 mm – Ø 60mm
- Liston de l'irrigation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

LES PLUS

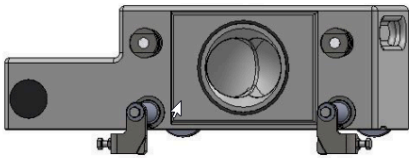
- Puissance optimisée pour l'artisanat et les industries
- Des buses et des plaques perforées vite échangeables
- Aucun outil nécessaire pour le réglage et le nettoyage
- Montage rapide
- Manipulation facile
- De faibles temps morts
- Nettoyage facile
- Une fermeture de plaques perforées avec fonction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



coextrusion



une voie



deux voies



Cadence maximale pour les produits non fourrés :	sur une voie 250 cycles/minute (pour 20 g = 300 kg/h) sur deux voies 500 cycles/minute (pour 20 g = 600 kg/h)
Plage de poids :	1 g à 120 g ou ø10 – ø60 mm
Cadence maximale pour les produits fourrés :	150 cycles/minute (pour 20 g = 180 kg/h)
Plage de poids :	10 g à 120 g ou ø16 – ø60 mm
Formes :	forme sphérique forme cylindrique forme d'ellipse forme de goutte forme aplatie



PORTIONNEUSE DE VIANDE HACHEE MMP 220

- Pour la réalisation de portions à un poids déterminé (par ex. viande hachée)
- Uniquement possible avec HPE et un hachoir de type 801/982
- Deux tapis de transport synchronisés (en amont et en aval de la guillotine) de 250 mm de large, vitesse réglable en continu
- Couteau monté sur guillotine à commande pneumatique
- Alimentation du papier en continu. Largeur maxi des rouleaux: 240 mm
- Frein de bobine de papier pour éviter la continuation du papier dans la mode start-stop
- Mise en place automatique du papier et réalisation de portions d'une largeur maxi de 240 mm
- Vitesse de portionnement : jusqu'à 120 ports. /min. pour des portions de 500 g
- Puissance nominale totale : 1,1 kW

LES PLUS

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



Combinable avec pousseurs continus:

Capacité de portionnement:

Poids de portion:

Type de papier:

Mandrin:

Largeur de papier:

Largeur de portion:

Longueur de portion:

Hauteur de portion:

Transfert:

Série ROBOT HP

jusqu'à 100 portions / min (selon le poids de portion et le traitement suivant)

100 g - 3.000 g

bande de papier, papier support sur bobine

ø 25 mm - ø 77 mm (3")

240 mm

max. 240 mm

max. 305 mm

max. 100 mm

sur empileur de barquettes (option), sur bande transporteuse (option)



DISPOSITIF DE FORMAGE FM 250

Pour la fabrication des produits traiteurs, tels que fricadelles, hamburgers, boulettes de viande ou légumes, nuggets, entre autres En combinaison avec ou sans hachoir VEMAG de type 980/982

Équipement :

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

LES PLUS

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



Types de produit :
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 hachés)
15 - 50 g (cevapcici)
100 g (travers de porc)
10 - 30 g (nuggets de poulet)
jusqu'à 300 portions/min



POUSOIR EN CONTINU ROBOT 500

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

Équipement de la machine :

- Trémie de remplissage 110 litres, avec marchepied, spirale d'alimentation trémie démontable, racloir et contre spirale
- Roue dentée renforcée
- Pompe à vide intégrée de 16 m³/h - Spirale de poussage standard 915310047 fonte
- Carter de spirale de poussage 128910004 fonte
- Support du cornet de remplissage 128910201
- Ordinateur de portionnement intégré PC 878 : Plage de portionnement 5 - 30 000 g, réglable par pas de 0,1 g ou 1 g
- Mémorisation possible de 50 programmes, Paramètres de réglage numériques, Affichage des fonctions intégré
- Vitesse de portionnement > 450 portions/min, 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 : 400V tri+T+N/4,9kW

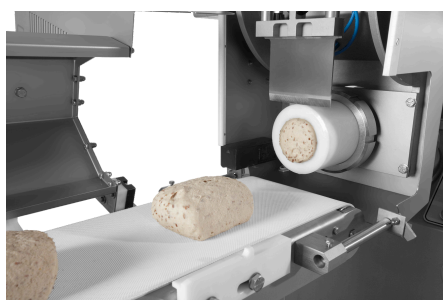
PORTIONNEUR PNEUMATIQUE A COUTEAUX ASV 811

- Pivotable Jusqu'à 200 portions/min dépendant de la taille et du temps de pause
- 1 couteau pour pâte, fromage etc.
- 1 buse (modèle à définir)
- Coupe pneumatique par 2 vérins
- Commande à distance vers ROBOT 500
- Capot de sécurité CE
- Tapis de transport alimentaire en matière synthétique, sur roulettes
- Largeur 200 / longueur 1300 mm
- Hauteur réglable de 800 à 1100 mm environ
- Vitesse maxi jusqu'à 20 m/minute
- Démontage rapide du tapis pour le nettoyage



LES PLUS +

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



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



SYSTÈME DE REMPLISSAGE FKL 609

REMPLEISSAGE 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



ATTACHEUSE À SAUCISSON RADIA-31 TL

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

Nœud avec boucle

Présentation artisanale

Utilise de la ficelle en bobine

Raccordement: 230 V et air comprimé à 6 bar

505 x 780 x 1115 mm (largeur-profondeur-hauteur) Poids: 75 kg Cadence: 30 noeuds / minute

LES PLUS

- **Compact**
- **Simple d'entretien et d'utilisation**





CELLULE ARTISANALE DE CUISSON-FUMAGE ASR

CELLULE DE CUISSON-FUMAGE Type ASR 1495

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

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

-Appareil conforme aux normes CE hygiène, sécurité et rejets

-Construction : en acier inoxydable 1.4301

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

-Puissance totale 24 kW, coffret de puissance 24 V intégré Commande par micro-processeur TITAN 2

-Mise en mémoire des programmes, température à cœur

Humidification psychrométrique, cuisson Delta T, valeur pasteurisatrice

-Système de traçabilité intégré.

-Générateur de fumée à 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



LES PLUS

- **Grande polyvalence**
- **Très compacte**
- **Idéale pour les artisans**

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

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

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

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





CELLULE DE CUISSON-FUMAGE ASR

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

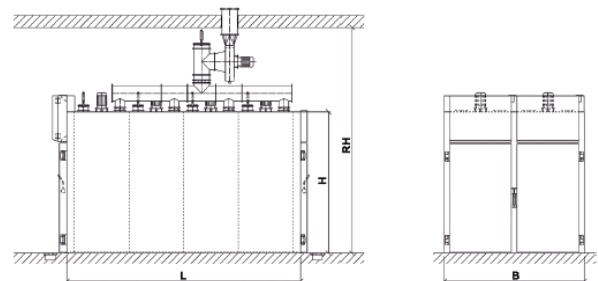
OPTIONS :

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



LES PLUS

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



	Modèle ASR	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimension du bâti (dilatation comprise) (cm)			Hauteur min. de la pièce (cm)	Puissance électrique	Chauffage Vapeur; Electrique	Chauffage Mazout; Gaz	Refroidissement Fumée froide	BP/ Eau Cuisson	Eau Douche
			Largeur	Hauteur	Haut. [H] ①	Largeur [B]	Long. [L] ②							
En tandem	1281*	1	91	138	214	118	89	290	3,0	17	n.a.	2,5	40	20
	1291*	1	101	138	214	128	89	290	3,0	17	n.a.	2,5	40	20
	1491*	1	101	152	229	128	89	300	4,4	20	n.a.	2,5	40	20
	3611*	1	111	203	254	140	126	350	5,9	29	33	4,6	50	25
	3621	2	111	202	254/270	140	232	354/370	8,6	48	58	7,8	80	50
	3631	3	111	202	270/288	140	337	370/388	11,3	70	90	10,8	115	75
	3641	4	111	202	270/270	140	442	370/370	14,0	96	116	14,4	150	100
	3651	5	111	202	270/n.d.	140	548	370/n.d.	16,7	118	n.a.	18,0	190	125
En parallèle	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						

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

n.d.: non disponible

① Electr.; HP / Mazout; Gaz

② sans tunnel

③ paramètres de connexion appr.



FUMOIR COMPACT POUR POISSONS AFR

Pour le fumage de poisson, il est possible d'avoir tous les systèmes externes et internes de production de fumée, tel que la fumée par combustion, à condensat, par friction ou par fumée liquide. –Système de brassage d'air permettant une qualité régulière du produit, même avec les chariots chargés au maximum.

- Encombrement réduit
- Processus possibles : séchage, fumage à chaud et à froid
- Turbine individuelle par emplacement de chariot.
- Auto nettoyage de l'enceinte intérieure.

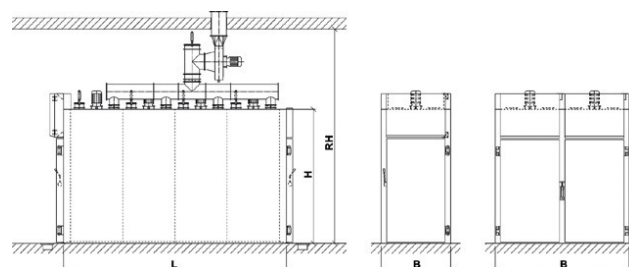
OPTIONS :

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



LES PLUS

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



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



GÉNÉRATEUR DE FUMEE EXTERNE ET INTERNE

EXTERNE



Goliath F (fumée par friction)



Goliath CW (fumée par combustion de copeaux)



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



Goliath L (fumée liquide)

Modèles	Goliath F			Goliath CW	Goliath 1	Goliath 2	Goliath S	Goliath L	
								TG 1100 / 3000	TG 1200 / 4000
Poids (kg)	350	400	450	300	350	300	400	100	150
Puissance élec. totale sortie (kW)	5,0	7,5	12,0	2,5	2,3	2,3	9,0	1,0	
Volume de réserve	4 pcs.	4 pcs.	3-4 pcs.	240 litres	200 litres	140 litres	110 litres	20-40 litres	
Consommation liquide (kg/h)								0,2-2,0	0,4-4,0
Consommation bois (kg/h)	0,5-3,0	3,0-5,0	5,0-8,0	8,0-10,0	4,0-8,0		4,0-10,0		
Nettoyage automatique	Générateur de fumée + tubes			Générateur de fumée + tubes	tubes		Générateur de fumée + tubes	système	
Taille de l'installation (HR/ Climat)	1-3 / 1-15	3-6 / 15-30	4-12 / 30-50	1-12 / -50	4-12 / -50	1-6 / -12	1-12 / -	1-6 / 6-12	
Dispositif de sécurité	Pilote proportionnel Verrouillage des portes			Protection contre la surchauffe Zone de combustion lente Régulation de la température Dispositif d'extinction d'incendie sans courant	Protection contre la surchauffe Dispositif d'extinction d'incendie sans courant		Supervision basse pression	non requis	
Spécificité du bois	Bois dur sans noeuds			Bois de hêtre, class 2 / 16 (d'autres essences de bois possibles)	Bois de hêtre, granulométrie 0.1-3 mm (d'autres essences de bois possibles)		Bois de hêtre, granulométrie 2-3 mm		
Spécificité du liquide								Red Arrow recommandé	
Dimensions Bois standard (en cm)	8x8	X							
	8x10		X						
	10x10			X					
	10x12			X					
	12x12			X					



INTERNE



Fumée par friction (mécanisme situé dans la porte)



Fumée par combustion de copeaux



Fumée liquide

Fumée par friction

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

Fumée par carbonisation de copeaux

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

Fumée liquide

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



CELLULE DE CUISSON VAPEUR KK

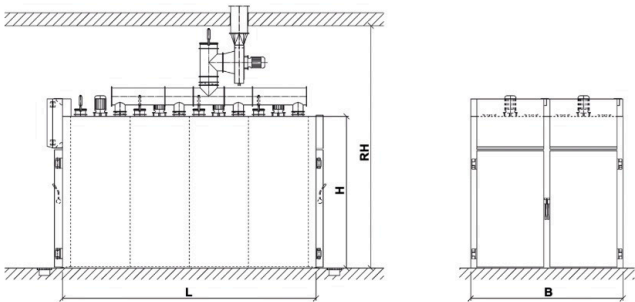
La solution de cuisson à encombrement réduit sert à cuire et à pasteuriser dans une enceinte saturée de vapeur. En version électrique, pas de besoin de générateur de vapeur externe. Réduction des germes par le système de cuisson Les jambons en moule avec une charge élevée, le boudin blanc et le boudin noir, le fromage en poches sous-vide, etc., peuvent être cuits sans problèmes.

OPTIONS :

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

LES PLUS

- Répartition des flux d'air très homogènes



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

n. d.: non disponible
① Electr.; HP / Mazout; Gaz
② sans tunnel
③ paramètres de connexion appr.



CELLULE DE CUISSON SECHAGE KB

La solution de cuisson à encombrement réduit Sert à cuire et à pasteuriser dans une enceinte saturée de vapeur. Cuisson sèche jusqu'à 160 °C (option 200°C). Etuvage avec turbine d'extraction des buées. En version électrique, pas de besoin de générateur de vapeur externe. Réduction des germes par le système de cuisson Les jambons en moule avec une charge élevée, le boudin blanc et le boudin noir, le fromage en poches sous-vide, etc., peuvent être cuits sans problèmes. En mode rôtissage, possibilités de cuisson des pâtés, des terrines, etc...

OPTIONS :

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

LES PLUS

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

CELLULE DE CUISSON REFROIDISSEMENT KKU

La solution de cuisson à encombrement réduit Sert à cuire et à pasteuriser dans une enceinte saturée de vapeur. En version électrique, pas de besoin de générateur de vapeur externe. Réduction des germes par le système de cuisson Refroidissement intensif à sec jusqu'à -15°C d'ambiance Possibilité de douchage à grande eau Possibilité de refroidissement par brumisation d'eau cumulé au froid intensif pour un résultat très efficace Les jambons en moules avec une charge élevée, le boudin blanc et le boudin noir, le fromage en poches sous-vide, etc., peuvent être cuits sans problèmes et refroidis en continu sans interruption du process en cours, ce qui évite tout risque de contamination externe.

OPTIONS :

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



LES PLUS

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

	Modèle KB / K KU	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimension du bati (Dilatation comprise) (cm)			Hauteur min.de la pièce (cm)	Puissance électrique	Chauffage Vapeur; Electrique	Refroidis- sement	BP/ Eau Cuisson	Eau Douche
			Largeur	Hauteur	Hauteur [H] ⊙	Largeur [B]	Long.[L] ⊙						
En tandem	3611*	1	111	202	254	140	126	350	6,8	29	16,3	50	25
	3621	2	111	202	254/270	140	232	354/370	8,6	48	37,2	80	50
	3631	3	111	202	270/288	140	337	370/388	11,3	70	-	115	75
	3641	4	111	202	270/270	140	442	370/370	14,0	96	-	150	100
	3651	5	111	202	270/n.d.	140	548	370/n.d.	16,7	118	-	190	125
	3661	6	111	202	270/288	140	653	370/370	19,4	140	-	230	150
A prendre en compte en supplément			Becquet (2x avec tunnel)				sup. 7	* Dimensions des chariots (cm)					
			Avec tunnel				sup. 6						
									100	100	200		

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



CELLULE DE CUISSON-ROTISSAGE ARQ

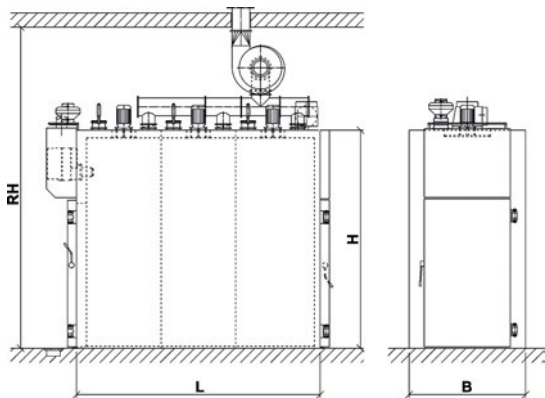
- Circulation de l'air par flux horizontal
- Raccordement à l'eau pour la cuisson humide et l'air comprimé
- Processus possibles : cuisson, braisage, brunissage, rôtir et cuisson à l'air sec (feuilletage) jusqu'à 50°C, cuire, mûrir et rôtir.
- Chauffage électrique ou gaz
- Turbine individuelle par emplacement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

OPTIONS :

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

LES PLUS

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



	Modèle ARQ	Nombre chariots	Passage de porte (cm)		Dimensions du bâti (dilation incluse) (cm)			Hauteur min. du volume (cm)	Puis-sance Electr.	Chauf-fage Elec-trique/ Gaz	Humidi-fication, cuisson vapeur
			largeur	hauteur	hauteur[H]	largeur[B]	long. [L] ①				
En tandem	3711	1	111	202	289	160	130	390	5,7	60/90	50
	3721	2	115	202	309	164	237	410	10,8	120/180	80
	3731	3	115	202	317	164	343	410	14,6	180/270	115
	3741	4	115	202	309	164	447	410	18,4	240/n.d.	150
à prendre en compte en supplément			Becquet (2x avec tunnel)				sup. 7				
			mit Tunnel				sup. 6				

n. d.: non disponible
① sans tunnel
② 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

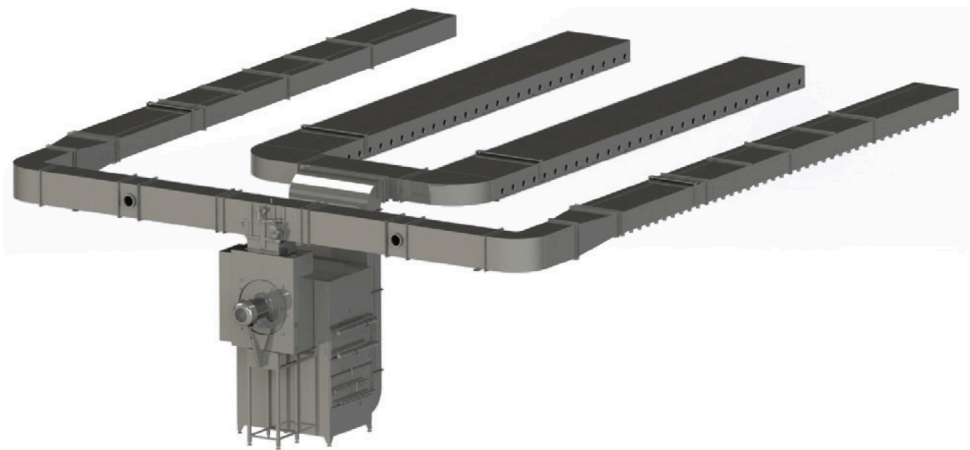
OPTIONS :

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



LES PLUS

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



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



CHAMBRES D'ÉTUVAGES, SÉCHOIRS, CHAMBRES D'AFFINAGES

Les installations Maurer-Atmos offrent des solutions intelligentes pour la maturation de produits carnés, avec ventilation continue type CMP ('Continuous Maturing Process') ou alternée avec temps de repos type AMP ('Automatic Maturing Process').

Le système CMP est idéal pour les produits tolérant un séchage continu, des flux d'air élevés et une perte de poids rapide, garantissant un traitement sans interruption.

Le système AMP est conçu pour les produits traditionnels sensibles, nécessitant des cycles alternés afin de développer saveur et flore spécifique, comme les saucissons français, les salamis italiens ou espagnols et les prosciuttos.

Chaque fabricant peut ainsi choisir la solution adaptée à ses besoins, assurant des résultats rapides, homogènes et reproductibles.

LES PLUS

- **Très grande homogénéité dans les résultats**
- **Une productivité plus rapide que les autres solutions existantes sur le marché**
- **Réduction significative des coûts d'énergie**
- **Chargement du chariot jusqu'à 6m de haut pour une utilisation optimale de l'espace au sol.**
- **Il est possible de produire plus, dans le même espace, qu'avec des systèmes traditionnels.**

Bon à savoir :

- Unité de traitement d'air entièrement isolée.
- Conduits entièrement isolés à l'extérieur de la chambre (économie d'énergie et pas de condensation)
- Conception en acier inoxydable
- Chargement entièrement automatisé par robots possible via la solution 'VeMaC' de Maurer-Atmos (en option)
- Grande capacité d'extraction de l'humidité sans 'crouter' la marchandise





MARMITES DE CUISSON FK

- Capacité de 200 litres à 1140 litres
- Construction en acier inoxydable entièrement soudé et poli.
- Cuve, couvercle intérieur en acier inox 1.4571 anti-acide
- Arrivée d'eau chaude et d'eau froide par bouton poussoir
- Robinet de vidange à droite / ou sur demande à gauche.
- Couvercle isolé et équilibré, ouverture jusqu'à 90°
- Commande par microprocesseur MCK programmable disposé à distance ou incorporé en façade
- Température de régime, température de glycérine, température à cœur, cuisson Delta, cuisson par paliers
- Sonde de température à cœur

LES PLUS

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



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

Ⓢ Le pied chez xxx1 ou xxx3 est de 150mm
Ⓢ Les puissances de raccordement vapeur sont nécessaires seulement pour le chauffage initial. La consommation normale pour des processus de cuisson est entre 20-30% de la puissance nominale.
Ⓢ Indirect avec bain de glycérine
Ⓢ Direct



FOUR ROTATIF C200 / C250

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

LES PLUS

- Robuste
- Fiable
- Cuisson très homogène



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

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

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

LES PLUS

- **Robuste**
- **Construction standard et sur-mesure**



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

MARMITE BASCULANTE AVEC AGITATEUR**MARMITE BASCULANTE AVEC AGITATEUR TRK 150 / KRWK 350 - 1000 L**

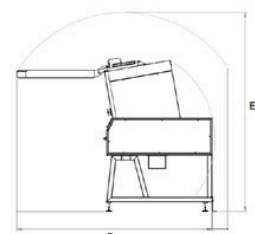
- Marmite simple paroi isolée
- Couvercle double paroi isolé (option)
- Agitateur à crémaillère entraîné par le fond avec des racleurs en téflon pour le fond et la paroi
- Inclinaison de la cuve
- Cuisson basse température possible (avec option double paroi)
- Hauteur de versement de 70 cm (standard)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

LES PLUS

- **Robuste**
- **Construction standard et sur-mesure**



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





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

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

LES PLUS

- Robuste
- Construction standard et sur-mesure



Type	RWK250	RWK350	RWK500	RWK 750	RWK1000	ORWK 350	ORWK500	ORWK 750	ORWK1000
Profondeur	1150	1294	1585	1785	1985	1620	1720	1897	1997
Longueur	1270	1200	1400	1600	1800	1650	1750	1965	2065
Hauteur	1765	1962	1990	2036	2070	1755	2490	2079	2216
Puissance	30 kW	39 kW	48 kW	75 kW	93 kW	39 kW	48 kW	75 kW	93 kW
Volume	250 L	350 L	500 L	750 L	1000 L	350 L	500 L	750 L	1000 L

WOK



WOK 400

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



LES PLUS

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

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



MARMITE SPÉCIFIQUE KRHK

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



Type	KRHK 3	KRHK 500	KRHK 750	KRHK 1000
Profondeur	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Longueur	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Hauteur	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Puissance	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande
Volume	350 L	500 L	750 L	1000 L

PROJETS SPÉCIFIQUES



MARMITES SPÉCIFIQUES

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

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



Ligne de cuisson-refroidissement KKL



Lignes de production sur-mesure KRHSI 825



MARMITE électrique 150 / 200 Litres

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



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

MARMITE électrique 300 / 400 Litres

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



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



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 LxbxH (mm)	510x760x200
Machine LxbxH (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 LxbxH (mm)	620x1050x280
Machine LxbxH (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





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
	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)



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
- Contrôle des liquides
- Préparation pour pompe externe
- Convoyeur à rouleaux manuel

Spécifications	Titaan 110	
Chambre LxbxH (mm)	620x1050x190	
Machine LxbxH (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		



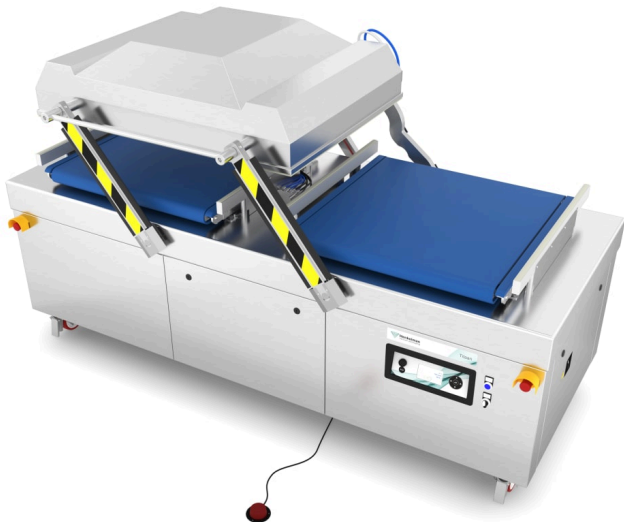
TITAN 2-90

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 :

- Soudure coupure 1-2
- Contrôle des liquides
- Préparation pour pompe externe
- Capacité de soudage supplémentaire

Spécifications	Titaan 2-90
Chambre LxbxH (mm)	840x890x220
Machine LxbxH (mm)	1061x2420x1150
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.)	15 - 37 / 13 - 33
Puissance (kW)	5,5
Poids (kg)	850
Longueur de soudure nette (mm)	2 x 828
Configuration standard de la barre de soudure	





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

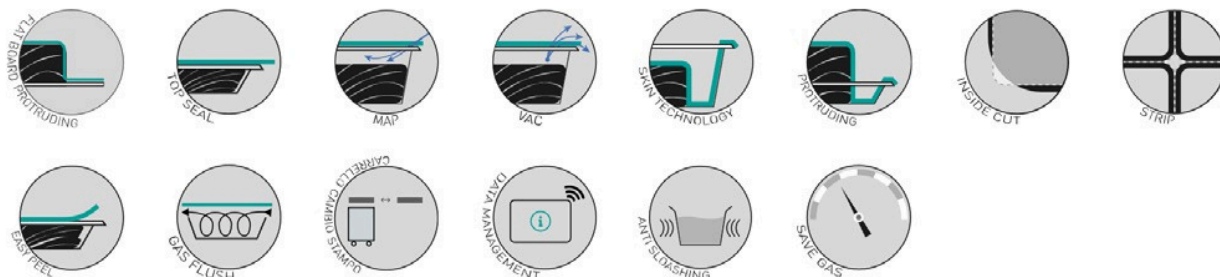
Dim. / encombrement : 1055 x 1106 x haut 1478 mm

OPTIONS :

- SKIN
- Pompe viande rouge
- Protruding carton

LES PLUS

- Polyvalente
- Compact
- Fiable et rapide





MACHINE SOUS-VIDE ATLANTIS Automatique 1000 / 1300

- Machine entièrement en acier inoxydable.
- Panneau de contrôle sur bras télescopique.
- Chambre en acier inoxydable ROBUSTE avec courroie de transport automatique.
- Double tuyau d'aspiration, Couvercle en acier inoxydable.
- Double barre de soudure de 1000 / 1300 mm chacune.
- Convient à une large gamme de produits et de dimensions.
- Pompe haute pression lubrifiée Busch: 300 m³ / h intégrée
- 600 m³ / h externe + pompe interne ROOTS (configuration optionnelle).
- Large écran tactile. Interface graphique intuitive. 20 programmes réglables en% et mbar / hPa
- Contrôle numérique des temps de vide et d'étanchéité.
- Bouton d'arrêt pour l'interruption du cycle partiel / complet.
- Joint d'étanchéité (optionnel). Aspirateur Scraps (bac + accessoires) (en option) modèle Busch PHENIX SR 0400 C.
- Système de dégagement rapide du convoyeur (en option).
- Système de maintien du produit (facultatif).
- Convoyeur à lattes transversales (en option).
- Marquage CE (machine conforme à la directive machines 2006/42 / CE, directive basse tension 2014/35 / CE, directive sur la compatibilité électromagnétique 2014/30 / CE)

- Dimensions de la machine (P / L / H) 1375 / 2825 / 1830 mm
- Dimensions extérieures de la chambre à vide (P / L / H) 1030 / 1150 / 305 mm
- Longueur des barres d'étanchéité : 2 x 1000 mm, parallèle
- Ecartement utile entre les barres : 815 mm
- Largeur maximale de la chambre : 265 mm
- Hauteur de la chambre : 250 mm
- Longueur de la courroie : 800 mm
- Type d'étanchéité 2 résistances parallèles convexes 6mm
- Pompe à vide haute pression lubrifiée (m³ / h) 1x300 (standard)
- 2x300 600 + 1000 pompes ROOTS (en option)
- Consommation d'air (NI / cycle) 31



LES PLUS

- **Barre de soudure grande largeur**

TUNNEL DE RETRACTATION DT 1000 AUTOMATIQUE

- En acier inoxydable avec vitesse de convoyeur à bande réglable.
- Balles isolantes pour éviter l'évaporation.
- Technologie appropriée pour l'emballage avec des enveloppes rétractables pour donner un effet de peau.
- OMRON PLC avec 99 programmes et écran tactile.

- Dimensions de la machine (mm, P / L / H) 1612/1438/1640
- Dimensions du plan de plongée (mm, P / L) 800/850
- Temps de cycle 4/10 secondes Poids (kg) 600
- Alimentation électrique : 3x400 V + PE, 50/60 Hz
- Capacité de bain (lt) 400
- Consommation d'air (NI / cycle) 25
- Puissance absorbée (kW) 31



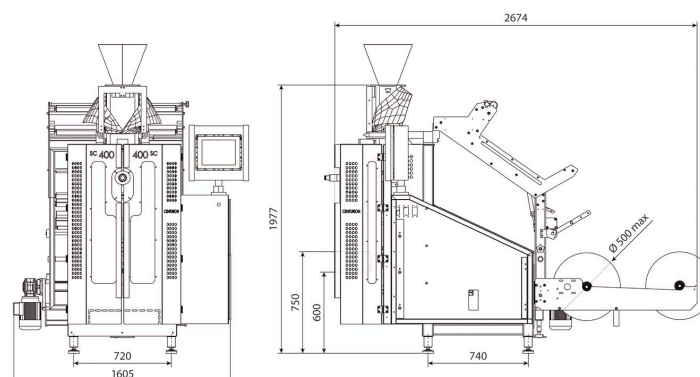
ENSACHEUSE VERTICALE CENTURION

- 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**





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.

OPTION :

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





TUNNEL DE LAVAGE EKW 1500 / 2500 / 3500 / 5000 / 6000 / 7000

Type **EKW-2500**  400

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

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

Longueur de machine : 3,30 m Contenu de la cuve : 350 litres

Nombre de pompes : 1x 5,5 kW*

Capacité : 42 m3/heure, 3,2 bar

Buses : encliquetages synthétiques

Filtre : tiroir filtrant

La capacité de cette installation est de :

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

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

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



LES PLUS

- **Large choix d'options**
- **Mécanique robuste**



Options et accessoires

Série EKW



Pompe de dosage pour produit de nettoyage ou de rinçage



Extraction de vapeur



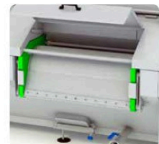
Vitesse de la chaîne de transport réglable au moyen d'un variateur de fréquence



Commande par une seule personne



Convoyeurs d'alimentation et de sortie



Filtre rotatif à fils métalliques à section tronconique



Injection de vapeur



Serpentin à eau chaude



Élément électrique



Hauteur de bac surélevée : 400 mm



Version mobile



Thermomètre numérique



TUNNEL DE LAVAGE BAC EUROPE ENW-5000

ENW-5000



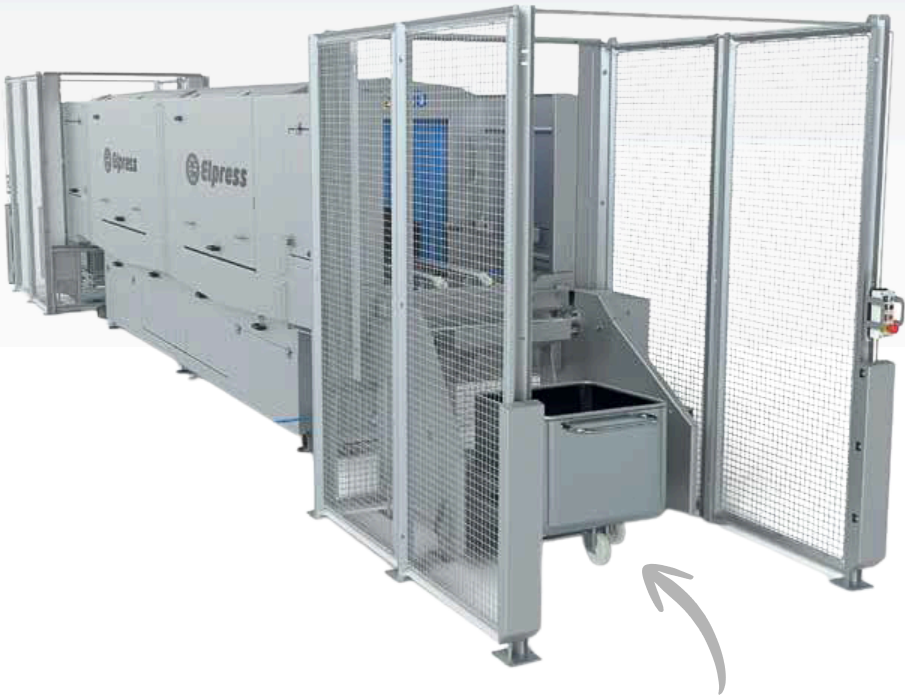
50

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 et facilement. La vaste porte permet de pénétrer facilement pour le nettoyage 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 cuves selon DIN9797 :

- 200L – 790 x 675 x 700 mm (Lxlxh)
- 300L – 790 x 675 x 950 mm (Lxlxh)



LES PLUS

- Économe en énergie
- Programmes de lavage réglables
- Commande simple
- Tiroir filtrant amovible
- Plage de vaporisation complète
- Programme de rinçage à l'eau claire

ÉQUIPEMENT STANDARD AVEC
SYSTÈME D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Type	ENW-5000	ENW-5000-L
Numéro d'article	83103250	83103255
Longueur / mm	10850	10850
Largeur / mm	1910	1910
Hauteur / mm	3200	3200
Tension / VAC	3x 400	3x 400
Fréquence / Hz	50	50
Puissance / kW	Dépend des options	Dépend des options
Consommation d'eau / litres par bac normé 5		5
Nombre max. de bacs normés par heure	50	50
Zone de pré lavage	Oui	Oui
Zone de lavage principal	Oui	Oui
Zone de rinçage	Intégrée	Intégrée
Zone de soufflage	Non	Non



LAVEUSE DE PALBOX EDW

EDW

20

20/40

La laveuse de boîtes permet un nettoyage efficace et hygiénique de divers types de boîtes, en éliminant efficacement la saleté, la graisse et d'autres contaminants, conformément aux normes et réglementations strictes en matière d'hygiène.



LES PLUS

- Économe en énergie
- Programme de rinçage à l'eau claire
- Fabriquée en acier inoxydable
- Disponible avec des extensions optionnelles



Type	EDW-1N	EDW-2N	EDW-2N-L	EDW-XL
Numéro d'article	83104000	83104004	83104005	83104009
Dim. max. des caisses / mm	1200 x 1000 x 800 (lxwxh)	1200 x 1000 x 1000 (lxwxh)	1200 x 1200 x 1200 (lxwxh)	1500 x 1500 x 1200 (lxwxh)
Dim. max. des bacs normés / mm	790 x 675 x 950 (lxwxh)	790 x 675 x 950 (lxwxh)	790 x 675 x 950 (lxwxh)	790 x 675 x 950 (lxwxh)
Largeur / mm	2085	2085	2410	2740
Profondeur / mm	3815	3815	4215	4830
Hauteur / mm	2270	2270	2520	2885
Tension / VAC	3x 400	3x 400	3x 400	3x 400
Fréquence / Hz	50	50	50	50
Puissance / kW	Dépend des options	Dépend des options	Dépend des options	Dépend des options
Consommation d'eau / litres par caisse	5	5	5	5
Nombre max. de caisses par heure	20	20	20	12
Nombre max. de bacs normés par heure	(20) optionnel	40 (optionnel)	40 (optionnel)	N/A
Programme de prélavage	Non	Non	N/A	N/A
Programme de lavage principal	Oui	Oui	Oui	N/A
Programme de soufflage	Non	Non	Non	Non
Programme de lavage principal	Oui	Oui	Oui	Oui
Programme de rinçage	Oui	Oui	Oui	Non

LAVEUSE DE BACS



LAVEUSE DE BACS ENW20

ENW-20

20

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 EPW-45

EPW-45

70

- 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.



DÉTACHEUSE D'ÉTIQUETTES



DÉTACHEUSE D'ÉTIQUETTES SR

Enlèvement d'autocollants – sans eau supplémentaire

Le module pour éliminer les autocollants utilise entre autre une meuleuse spécialement conçue dans ce but. Cette meuleuse est capable d'enlever les autocollants de toutes sortes de supports. Ce système utilise une pompe haute pression séparée, spécialement conçue pour alimenter en eau les meuleuses . Les meuleuses sont facilement ajustables car elles sont montées sur une plaque réglable. Les autocollants et les restes de colle sont correctement « touchés » et enlevés.

	SR-2	SR-4
Type	Enlèvement sur deux côtés	Enlèvement sur quatre côtés
Numéro d'article	83109355	83109365
Tension / VAC	3x 400	3x 400
Fréquence / Hz	50	50
Puissance / kW	Selon options	Selon options
Pression de service / bar	100	100
Zone de retrait des étiquettes		
Longueur / mm	3500	5000
Largeur / mm	1560	1560
Hauteur / mm	1815	1815
Unité externe pompe/filtre		
Largeur / mm	2240	2240
Profondeur / mm	1660	1660
Hauteur / mm	2330	2330





MACHINE À GLACE ZBE 70-35

Machine à glace polyvalente Industrie carnée efficace et refroidissement direct

- Capacité: 70 kg/24 h glace en grains
- Température de glace idéale -0,5°C; faite d' eau potable ou d' eau déminéralisée
- Glace type StandardIce ou MicroIce
- Bac de stockage intégré, avec arrêt automatique à son plein
- Construction compacte
- apte à être encastré ou pour montage sous comptoir
- Construite pour marche continue 24 h sur 24 h - 7 jours par semaine
- Design hygiénique: Système d'eau étanche et clôturé
- aucune pollution importée de l'ambiance
- Technologie repondante aux nécessités écologique
- Frigorigène naturel Propane - R290
- Aucune pièce rotative dans l'évaporateur
- aucune fuite de frigorigène

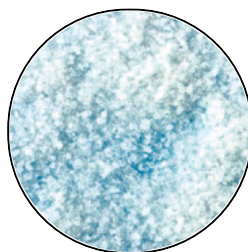
LES PLUS

- La suppression des dommages liée aux brûlures.
- Une glace qui ne se congèle pas, et ne s'agglomère pas.
- Un stockage idéal même prolongé sur plusieurs jours.
- Un refroidissement important et une bonne efficacité



STANDARD ICE

Le mélange de petits grains de glace avec des plus larges permet un haut niveau de refroidissement ainsi qu'une bonne capacité de stockage. Idéal pour les cutters ou les processus de refroidissement.



MICRO ICE

Grains de glace de petit format d'une taille moyenne d'environ 5 mm. Ces morceaux se mélangent bien, fondent rapidement. C'est le type de glace le plus approprié pour mélanger des process, et pour des aliments délicats.



COMPACTES prêtes à brancher

version
20°

TYPE	PRODUCTION	DIMENSIONS
ZBE 30 -10	30kg /24 h	40x50x71 cm
ZBE 70	70kg /24 h	70x60x61 cm
ZBE 70 -35	70kg /24 h	46x60x91 cm
ZBE 110 -35	110kg /24 h	46x60x91 cm
ZBE 150	150kg /24 h	70x60x61 cm
ZBE 250	250kg /24 h	70x60x61 cm
ZBE 350	350kg /24 h	70x60x61 cm
ZBE 375		
ZBE 550	550kg /24 h	70x70x85 cm
ZBE 750	750kg /24 h	70x70x85 cm
ZBE 1.000	1.000kg /24 h	80x80x85 cm
ZBE 1.200	1.200kg /24 h	80x80x85 cm
UBE 1.500	1.500kg /24 h	100x80x141 cm
UBE 1.750	1.750kg /24 h	100x80x141 cm
ZBE 2.500	2.500kg /24 h	130x110x128 cm
UBE 2.500	2.500kg /24 h	131x131x141 cm

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 outils de travail optimal à moindre coût.

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

Vous pouvez également nous contacter pour plus d'informations.



CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

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

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



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



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



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



www.fesia-fumage.fr



www.fesia-saveurs.fr

UN SERVICE APRÈS-VENTE RÉACTIF ET EFFICACE :

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

Notre équipe SAV dévouée, s'engage à assurer le suivi attentif de tous vos besoins en matière de maintenance. Que ce soit pour des conseils techniques, des réparations urgentes ou des mises à niveau, nous sommes là pour vous accompagner à chaque étape. Notre objectif est de vous offrir un service exceptionnel, garantissant la continuité de vos opérations et la satisfaction de vos exigences.

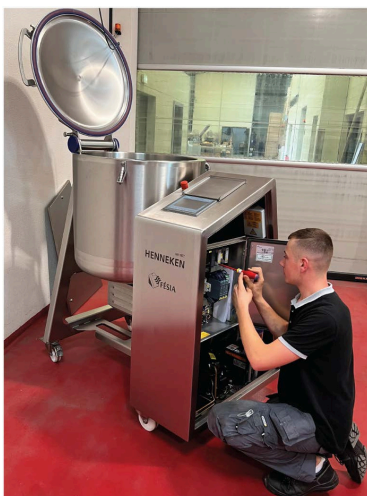
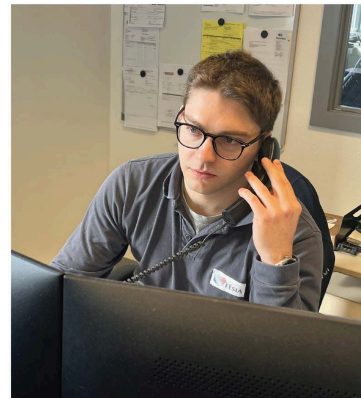


Le SAV c'est :

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

Une **Hotline**, car bon nombre de soucis techniques peuvent être résolus par le dépannage à distance. Pour toute question technique ou demande de dépannage, n'hésitez pas à nous contacter au **03 88 92 35 40 (choix 3)**.

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



Nous ne commandons que des **pièces d'origine** afin de garantir la qualité et la sécurité des composants changés. Les techniciens qui interviennent sur les machines de nos clients sont **formés** en interne ainsi que chez nos fournisseurs en usine. Nos techniciens sont basés dans plusieurs régions de France, pour être au plus **proche de nos clients**.

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

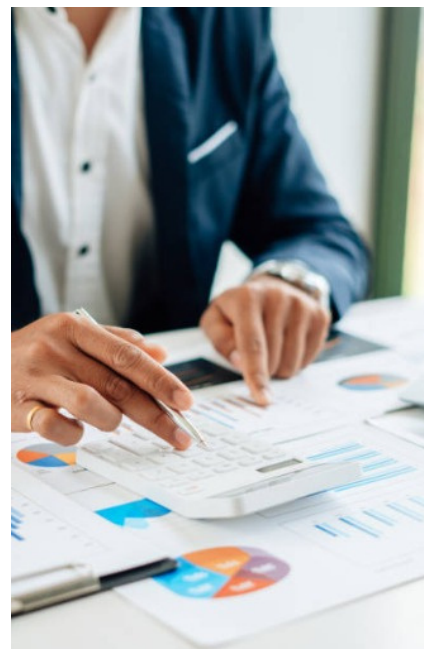
LES PLUS

- 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



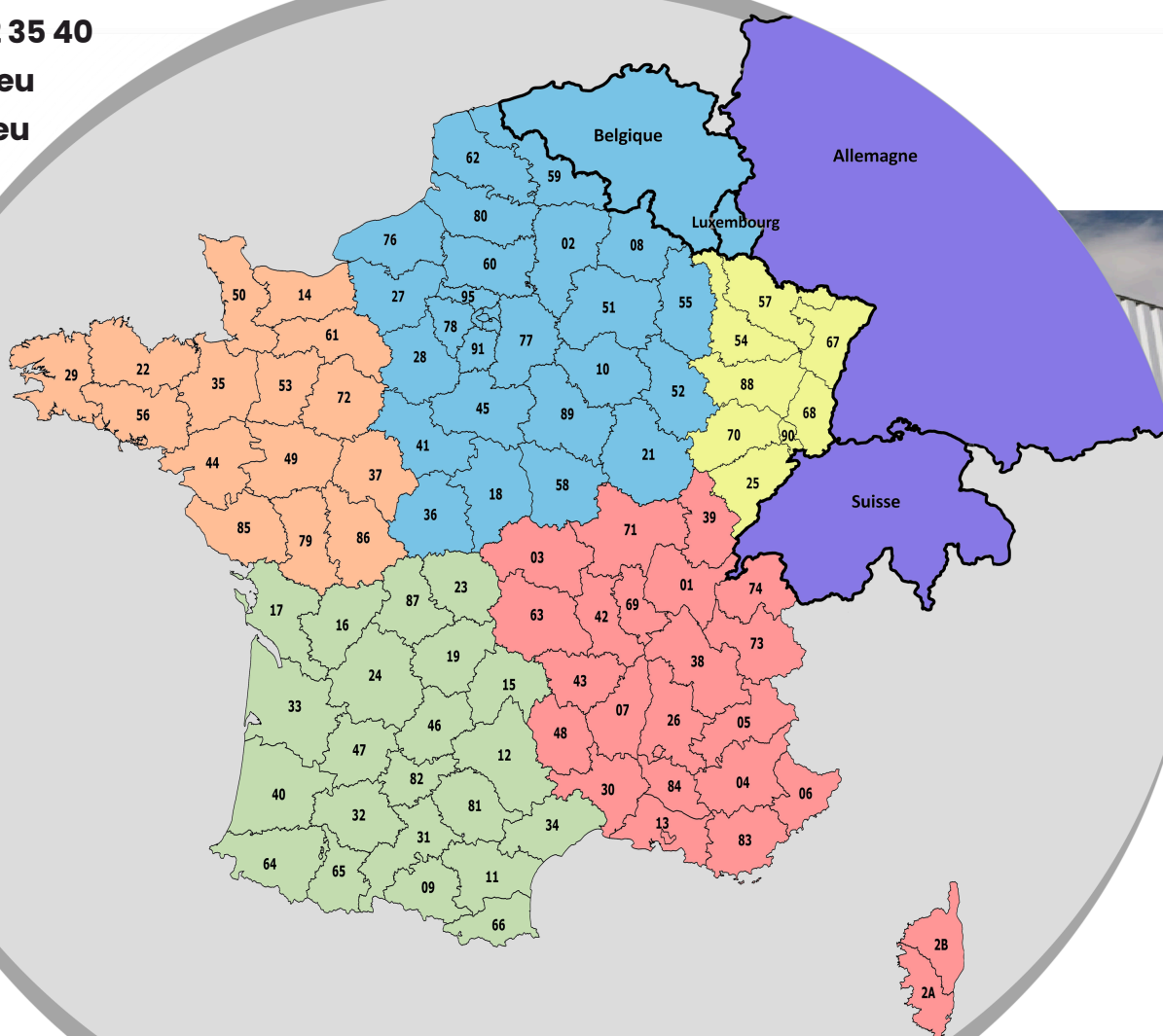
•>>> **Des solutions sur mesure sont possibles : Consultez nous !**

NOTES

[illegible]



www.fesia.eu



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