



**FOURNISSEUR D'ÉQUIPEMENT ET DE SERVICES**  
**POUR L'ARTISANAT ET L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE**  
**DEPUIS 1964**



GRUPE  **BOBET**

[www.fesia.eu](http://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 / fromage  
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 rétractation**

**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](http://www.fesia.eu)

FESIA Saveurs



[www.fesia-saveurs.fr](http://www.fesia-saveurs.fr)

FESIA Fumage professionnel



[www.fesia-fumage.fr](http://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



Opérculeuse \_\_\_\_\_ 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<br>AWD 114 | Hachoir mélangeur automatique<br>MAW D 14 | Hachoir automatique<br>AW E 130 | Hachoir mélangeur automatique<br>MAW E 130 |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Type</b>                                         | 412                            | 409                                       | 404                             | 417                                        |
| <b>Tension de fonctionnement</b>                    | 400V / 50 Hz                   | 400V / 50 Hz                              | 400V / 50 Hz                    | 400V / 50 Hz                               |
| <b>Puissance de connexion nominale</b>              | 9 kW                           | 9 kW                                      | 9 kW                            | 9 kW                                       |
| <b>Courant évalué</b>                               | 20 A                           | 20 A                                      | 20 A                            | 20 A                                       |
| <b>Précaution côté client</b>                       | 25A gL/gG                      | 25A gL/gG                                 | 25A gL/gG                       | 25A gL/gG                                  |
| <b>Puissance de traitement de la viande fraîche</b> | jusqu'à 50kg/min.              | jusqu'à 50kg/min.                         | jusqu'à 50kg/min.               | jusqu'à 50kg/min.                          |
| <b>Contenu du bol / trémie</b>                      | 110 l                          | 110 l                                     | 110 l                           | 110 l                                      |
| <b>Capacité de mélange</b>                          | –                              | –                                         | –                               | –                                          |
| <b>Raccord de rinçage à pression d'eau</b>          | max. 1 bar                     | max. 1 bar                                | max. 1 bar                      | max. 1 bar                                 |
| <b>Niveau de bruit inactif</b>                      | environ 66 dBA                 | environ 66 dBA                            | environ 66 dBA                  | environ 66 dBA                             |
| <b>Poids</b>                                        | 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'amenée et de hachage démontable sans outillage**



|                                                                 | Hachoir mélangeur angulaire MWW E 130 | Hachoir mélangeur angulaire MWW E 130 | Hachoir mélangeur angulaire MWW G 160 |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Type                                                            | 437                                   | 443                                   | 449                                   |
| Tension de fonctionnement                                       | 400V / 50Hz                           | 400V / 50Hz                           | 400V / 50Hz                           |
| 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 <sup>-1</sup> | 180/360 min <sup>-1</sup> |
|                                      | Vitesse de rotation de l'hélice d'amenée   | 10/20 min <sup>-1</sup>   | 14/28 min <sup>-1</sup>   |
|                                      | Vitesse de mélange                         | 5/10 min <sup>-1</sup>    | 5/10 min <sup>-1</sup>    |
| 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
- Piètement réglable avec amortisseurs de vibrations
- Interrupteur principal et unité de commande intégrés dans le bâti de la machine
- Commande à clavier à membrane
- Dispositif de freinage sur l'entraînement de la vis de travail
- Ouverture pour nettoyage avec sécurité électrique pour la vis d'amenée
- Le démarrage différé de la vis de hachage par rapport à la vis d'amenée, empêche la marche à sec, et prolonge donc la durée de vie des organes de coupe
- Surfaces externes et trémie en acier spécial inoxydable
- Vis d'amenée et hélice de coupe aisément démontables pour le nettoyage

|                                      |                                            | AW G 160                  |                                                                        | AW U 200                  |                                                                        |
|--------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Version                              |                                            | Viande fraîche            | Viande fraîche et congelée                                             | Viande fraîche            | Viande fraîche et congelée                                             |
| Données électriques                  | Alimentation élect. (Standard)             | 400V / 50 Hz              |                                                                        | 400V / 50 Hz              |                                                                        |
|                                      | Puissance                                  | 32,5 kW                   |                                                                        | 52,1 kW                   |                                                                        |
|                                      | Ampérage                                   | 67 A                      |                                                                        | 93,7 A                    |                                                                        |
|                                      | Protection électrique (du cîent)           | 80 A gL/gG                |                                                                        | 100 A gL/gG               |                                                                        |
| Tour/min.                            | Vitesse de rotation de l'hélice de travail | 180/360 min <sup>-1</sup> | 140/280 min <sup>-1</sup>                                              | 180/360 min <sup>-1</sup> | 140/280 min <sup>-1</sup>                                              |
|                                      | Vitesse de rotation de l'hélice d'amenée   | 10/20 min <sup>-1</sup>   | 5/8/16,5 min <sup>-1</sup>                                             | 14/28 min <sup>-1</sup>   | 7,5/12/24 min <sup>-1</sup>                                            |
| Puissance de traitement              |                                            | jusqu'à 134 kg/min        | Viande fraîche jusqu'à 103 kg/min<br>Viande congelée jusqu'à 27 kg/min | jusqu'à 200 kg/min        | Viande fraîche jusqu'à 130 kg/min<br>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 baïonnette 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. Données électriques   | Alimentation électrique                    | 400 V / 50Hz        |             |
|                                  | Puissance                                  | 104,8 kW            | 121,8 kW    |
|                                  | Ampérage                                   | 196 A               | 223 A       |
|                                  | Protection électrique (du cîent)           | 200 A gL/gG         | 250 A gL/gG |
| Traitement                       | Vitesse de rotation de l'hélice de travail | 105/210 min-1       |             |
|                                  | Vitesse de rotation de l'hélice d'amenée   | 5...25 min-1        |             |
|                                  | Hachage bloc de viande congelé             | 3.500...8.000 kg/h  |             |
| Poids                            | 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 portée sur l'économie d'énergie, sur le temps de process et l'efficacité du mélange.

### LES PLUS

- **Nettoyage facilité**
- **Robuste**



|                                           | MW U 200 / 1300 L | MW U 200 / 1850 L |
|-------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Volume trémie</b>                      | 1,300 litres      | 1,850 litres      |
| <b>Capacité de mélange</b>                | 700-900 kg        | 1000-1300 kg      |
| <b>Entraînement de la vis sans fin</b>    | 30 / 48 kW        |                   |
| <b>Entraînement de l'arbre de mélange</b> | 2 x 13 kW         |                   |
| <b>Entrainement de la vis d'amené</b>     | 1,5 kW            |                   |
| <b>Protection électrique</b>              | 139 Amp           |                   |
| <b>Niveau sonore (au ralenti)</b>         | 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)**
- **Maîtrise du grain et de la finesse des mûlées lié à la cloison amovible**
- **Silencieux**
- **Facile à nettoyer**



|                                                  |                                                                   | CM 50 STL                 | CM 50 T2M-R                                                         | CM 70 STL                 | CM 70 T2M-R                 |                                                                     | CM 90 STL                 | CM 90 T2M-R                                                         |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Type                                             |                                                                   | 450                       | 450                                                                 | 470                       | 470                         |                                                                     | 490                       | 490                                                                 |
| Version                                          |                                                                   | -                         | -                                                                   | -                         | Standard                    | entraînement renforcé                                               | -                         | -                                                                   |
| Données électriques                              | Tension d'alimentation (Standard)                                 | 400V / 50 Hz              | 400V / 50 Hz                                                        | 400V / 50 Hz              | 400V / 50 Hz                |                                                                     | 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 (duclient)                                  | 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 <sup>-1</sup> | 1500/3000 min <sup>-1</sup><br>1800/3600 min <sup>-1</sup> (option) | 40-5000 min <sup>-1</sup> | 1500/3000 min <sup>-1</sup> | 1500/3000 min <sup>-1</sup><br>1800/3600 min <sup>-1</sup> (option) | 40-5000 min <sup>-1</sup> | 1500/3000 min <sup>-1</sup><br>1800/3600 min <sup>-1</sup> (option) |
|                                                  | Vitesse de mélange (avant et arrière)                             | 40-500 min <sup>-1</sup>  | 75/150 min <sup>-1</sup>                                            | 40-500 min <sup>-1</sup>  | 75/150 min <sup>-1</sup>    |                                                                     | 40-500 min <sup>-1</sup>  | 75/150 min <sup>-1</sup>                                            |
|                                                  | Vitesse de cuve 2 vitesses                                        | 9/18 min <sup>-1</sup>    | 9/18 min <sup>-1</sup>                                              | 9/18 min <sup>-1</sup>    | 9/18 min <sup>-1</sup>      |                                                                     | -                         | 9/18 min <sup>-1</sup>                                              |
|                                                  | Vitesse de cuve variable (en option)                              | 5-18 min <sup>-1</sup>    | -                                                                   | 5-18 min <sup>-1</sup>    | -                           |                                                                     | 5-18 min <sup>-1</sup>    | -                                                                   |
| Quantité optimale : sauc. échaudée, cuite, sèche |                                                                   | 40/35/23 kg               | 40/35/23 kg                                                         | 56/49/32 kg               | 56/49/32 kg                 |                                                                     | 72/63/41 kg               | 72/63/41 kg                                                         |
| Poids                                            | sans éjecteur                                                     | 950 kg                    | 950 kg                                                              | 1150 kg                   | 1140 kg                     | 1160 kg                                                             | 1260 kg                   | 1220 kg                                                             |
|                                                  | avec éjecteur                                                     | -                         | -                                                                   | 1250 kg                   | 1240 kg                     | 1260 kg                                                             | 1360 kg                   | 1320 kg                                                             |



## CUTTER Type CUTMIX 120 litres

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

### LES PLUS

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



|                                                  |                                                                 | CM 120 STL                | CM 120 T2M-R                                                        |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Type                                             |                                                                 | 420                       | 420                                                                 |
| Données électriques                              | Tension d'alimentation (Standard)                               | 400 V / 50 Hz             | 400 V / 50 Hz                                                       |
|                                                  | Puissance                                                       | 42,5 kW                   | 43 kW                                                               |
|                                                  | Protection électrique (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 <sup>-1</sup> | 1500/3000 min <sup>-1</sup><br>1800/3600 min <sup>-1</sup> (option) |
|                                                  | Vitesse de mélange (avant et arrière)                           | 40-500 min <sup>-1</sup>  | 75/150 min <sup>-1</sup>                                            |
|                                                  | Vitesse de rotation cuve                                        | -                         | 9/18 min <sup>-1</sup>                                              |
|                                                  | Vitesse de cuve variable                                        | 5-18 min <sup>-1</sup>    | -                                                                   |
| 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                |                       |
| Données techniques                                       | Alimentation électrique (Standard)               | 400 V / 50Hz          | 400 V / 50 Hz      | Standard           | Entraînement renforcé |
|                                                          | 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            |                       |
|                                                          | Vitesse de rotation de l'arbre de coupe          | 40-4400 min-1         | 40-4000 min-1      | 40-3600 min-1      |                       |
| Rotation                                                 | Vitesse de rotation mélange marche avant/arrière | 40-500 min-1          | 40-500 min-1       | 40- 500min-1       |                       |
|                                                          | Vitesse de rotation cuve                         | 5-18min <sup>-1</sup> | 4,5-16 min-1       | 4,5-16min-1        |                       |
|                                                          | Entraînement de l'arbre des couteaux             | 103 kW                | 155 kW             | 173kW              | 202 kW                |
| Mo-<br>Puissance                                         | 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 maxima
- Pas de pics de courant grâce à l'entraînement de l'arbre de découpe réglable en continu
- Malaxage dans le sens direct et inverse
- Freinage de l'arbre de découpe sans entretien, énergie des forces de freinage réinjectée dans le réseau
- Vitesses de rotation cuve réglable (5 emplacements mémoire) pour de nouveaux procédés de fabrication
- Remplissage maximal de la cuve sans volume mort pour la pâte
- Enceinte de découpe adaptable à différentes sortes de pâte par cloison de retenue amovible
- Cuve à bord surélevé, pas de risque de sortie de pâte même fluide
- Tête de couteaux S+S équilibrable avec 6 couteaux S+S
- Couteau réglable avec précision distance minimale pour bol
- Couvercle sous vide en plexiglas

### LES PLUS

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



|                                                  |                                                                | VCM 120 STL                | VCM 120 T2M-R                                                       |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Type                                             |                                                                | 506                        | 506                                                                 |
| Données électriques                              | Tension d'alimentation (Standard)                              | 400V / 50 Hz               | 400V / 50 Hz                                                        |
|                                                  | Puissance (pompe sous-vide inclus)                             | 47 kW                      | 47 kW                                                               |
|                                                  | Courant nominal (pompe sous-vide inclus)                       | 95 A                       | 95 A                                                                |
|                                                  | Protection électrique (du client)                              | 100 A gL/gG                | 100 A gL/gG                                                         |
|                                                  | Courant de fuite 400 V / 50 Hz typique max. à la mise en route | 34/192 mA                  | -                                                                   |
| Rotation                                         | Vitesse de rotation de l'arbre de coupe                        | 40-5000 min <sup>-1</sup>  | 1500/3000 min <sup>-1</sup><br>1800/3600 min <sup>-1</sup> (option) |
|                                                  | Vitesse de mélange (avant et arrière)                          | 40-500 min <sup>-1</sup>   | 75/150 min <sup>-1</sup>                                            |
|                                                  | Vitesse de rotation cuve                                       | -                          | 9/18                                                                |
|                                                  | Vitesse de cuve variable                                       | 5-18                       | min <sup>-1</sup>                                                   |
| Pompe sous-vide, intégrée,                       | Type de pompe                                                  | sous-vide à membrane à eau |                                                                     |
|                                                  | Volume d'aspiration                                            | 120 m <sup>3</sup> /h      | 120 m <sup>3</sup> /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 <sup>-1</sup> | 40–4000 min <sup>-1</sup> | 40–3600 min <sup>-1</sup> |
|                                                          | Vitesse de rotation mélange marche avant/arrière | 40–500 min <sup>-1</sup>  | 40–500 min <sup>-1</sup>  | 40–500 min <sup>-1</sup>  |
|                                                          | Vitesse de rotation cuve                         | 5–18 min <sup>-1</sup>    | 4,5–16 min <sup>-1</sup>  | 4,5–16 min <sup>-1</sup>  |
| Moteur-<br>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-<br>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        |

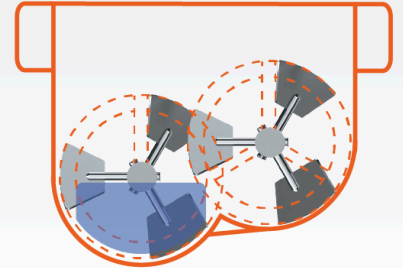
## MÉLANGEURS À PALES MIX ET MIX V

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 pré-réglée vers l'intérieur ou vers l'extérieur



### OPTIONS :

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

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

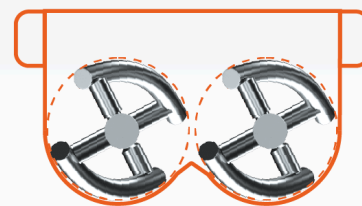
## MÉLANGEURS BASCULANTS MIX SZ ET MIX SZV

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

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

### Arbres divergents de type Z

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



### OPTIONS :

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



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





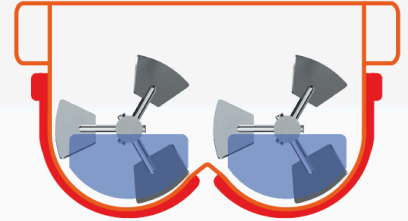
## MÉLANGEURS À PALES / MÉLANGEURS À SPIRALE MIX COOK ET MIX COOK V

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<br>TYPE<br>[MIX COOK]                                                                            | 500 SV                | 750 SV                | 1000 SV               | 1250 SV               | 1600 SV               | 2100 SV               | 2600 SV               | 3200 SV               | 3800 SV               | 4800 SV               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Capacité totale [L]                                                                                      | 500                   | 750                   | 1000                  | 1250                  | 1600                  | 2100                  | 2600                  | 3200                  | 3800                  | 4800                  |
| Remplissage max [L]                                                                                      | 375                   | 560                   | 750                   | 940                   | 1200                  | 1575                  | 1950                  | 2400                  | 2850                  | 3600                  |
| Puissance moteur [kW]                                                                                    | 2x3                   | 2x5,5                 | 2x5,5                 | 2x5,5                 | 2x7,5                 | 2x11                  | 2x11                  | 2x15                  | 2x15                  | 2x22                  |
| Vitesse de rotation de l'arbre [tpm]                                                                     | 5-40                  | 4-36                  | 4-30                  | 4-30                  | 3-28                  | 3-28                  | 3-25                  | 3-22                  | 2-20                  | 2-18                  |
| Interface                                                                                                |                       |                       |                       |                       |                       |                       |                       |                       |                       |                       |
| Poids net du mélangeur [kg]                                                                              | 1220                  | 1620                  | 1920                  | 2070                  | 3220                  | 3720                  | 4570                  | 5620                  | 6540                  | 7340                  |
| Pompe sous-vide Busch optionnelle [m³/h]<br><small>option disponible pour un mélangeur sous-vide</small> | 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<br>TYPE<br>[FL]               | 330                                                                                         | 440                                                                                         | 660                                                                                            |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rendement théorique<br>maximum [kg/h] | 1500                                                                                        | 4000                                                                                        | 8000                                                                                           |
| Dimensions de coupe<br>[mm]           | 25x420x650                                                                                  | 25x420x650                                                                                  | 350x810x650                                                                                    |
| Epaisseur de coupe                    | couteaux inférieurs - 3,6,9 mm<br>couteaux supérieurs - 14,17,20 mm                         | couteaux inférieurs - 3,6,9 mm<br>couteaux supérieurs - 14,17,20 mm                         | couteaux inférieurs - 3,6,9 mm<br>couteaux supérieurs - 14,17,20 mm                            |
| Nombre de lames                       | 4 pièces (couteaux supérieurs)                                                              | 4 pièces (couteaux supérieurs)                                                              | 7 pièces (couteaux supérieurs)                                                                 |
| Vitesse de coupe<br>du tambour [tpm]  | 130                                                                                         | I-70<br>II-140                                                                              | 112                                                                                            |
| Puissance moteur<br>[kW]              | 7,5                                                                                         | 9,2/11,5                                                                                    | 18,5                                                                                           |
| Tension standard                      | 400,50                                                                                      | 400,50                                                                                      | 400,50                                                                                         |
| Interface                             |          |          |           |
| Poids net de la<br>grignoteuse [kg]   | 590                                                                                         | 980                                                                                         | 1860                                                                                           |
| Ampérage [A]                          | 20                                                                                          | 32                                                                                          | 50                                                                                             |
| Option chargeur                       | -                                                                                           | PZ 3/250                                                                                    | PZ 3/250                                                                                       |
| Bac en sortie                         | 200L<br> | 200L<br> | dolav<br> |
| Ouverture / fermeture<br>du capot     |          |          |           |
| Pression nécessaire<br>[bar]          | -                                                                                           | 6                                                                                           | 6                                                                                              |
| Température du bloc                   | -30°C                                                                                       | -30°C                                                                                       | -30°C                                                                                          |



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

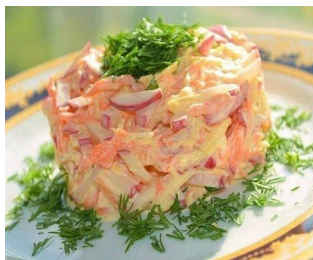
- Exécution sur roues / Cuve basculante
- Vitesse de rotation variable par variateur de fréquence
- Inclinaison électrique de cuve, programmable
- Vidage de la cuve adapté aux bacs Europe 200 Litres
- Commande Siemens Touch-Panel programmable
- Pompe sous-vide intégrée dans le bâti de la machine
- Vide 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
- Élévateur

### 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 chicane placées en diagonale massent le produit d'une manière très régulière et uniforme et on obtient un effet de mélange en trois dimensions pour un développement d'albumine maximum.

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

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

### Données techniques :

- Entraînement moteur réducteur 1,1 kW
- Variateur de vitesse : mini 2 à maxi 10 tours/min.
- Pompe à vide BUSCH 40 m<sup>3</sup>/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 par le vide (en option)
- Couvercle automatique hydraulique
- Levage et abaissement hydraulique
- 95% de vide
- Capacité de chargement : 5 - 60% (en fonction du produit)

### OPTIONS :

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

### **LES PLUS**

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



| Type   | Volume     | Drehzahl | Puissance | Largeur  | Longueur | Hauteur min. | Hauteur max. |
|--------|------------|----------|-----------|----------|----------|--------------|--------------|
| R1650  | 1.650 ltr  | 0,5 – 10 | 4,7 kW    | 1.900 mm | 2.800 mm | 2.100 mm     | 2.570 mm     |
| R1900  | 1.900 ltr  | 0,5 – 10 | 4,7 kW    | 1.900 mm | 3.050 mm | 2.100 mm     | 2.570 mm     |
| R3200  | 3.200 ltr  | 0,5 – 10 | 9 kW      | 2.180 mm | 3.270 mm | 2.640 mm     | 3.370 mm     |
| R4400  | 4.400 ltr  | 0,5 – 10 | 14 kW     | 2.180 mm | 4.410 mm | 2.640 mm     | 3.600 mm     |
| R6400  | 6.400 ltr  | 0,5 – 10 | 18 kW     | 2.430 mm | 4.300 mm | 2.910 mm     | 3.700 mm     |
| R10000 | 10.000 ltr | 0,5 – 10 | 33 kW     | 2.430 mm | 5.500 mm | 3.500 mm     | 4.650 mm     |



## 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*

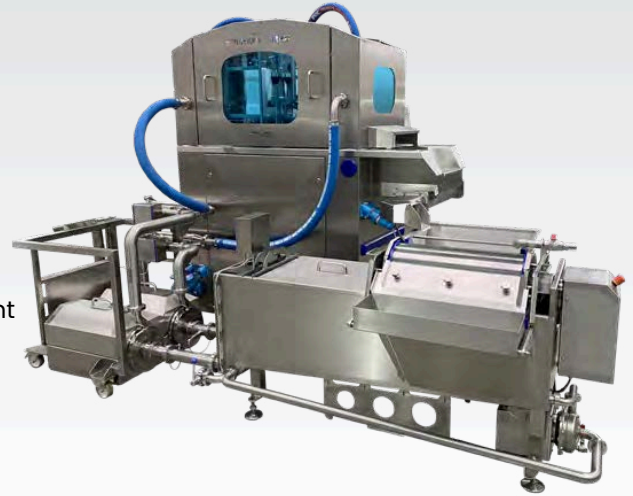


## INJECTEUSE HPI 650

- 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 |



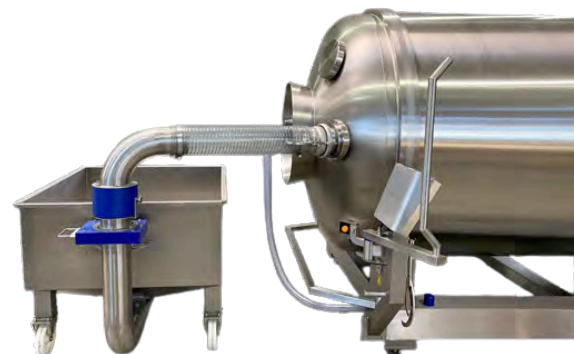
## CHARGEUR HYDRAULIQUE / TAPIS DE TRANSPORT TRANSFERT À VIDE / CHARGEUR PALBOX



**Chargeur Hydraulique**



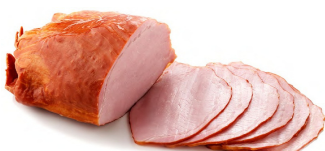
**Tapis de transport**



**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\*

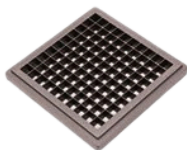
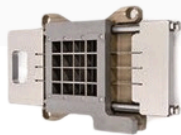
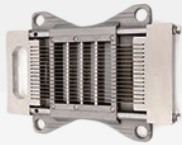
Certifications : GS et CE approuvées







### 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

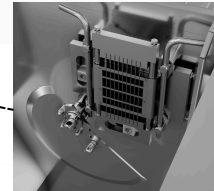
#### Système THC pour réduction des petites pièces

- 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.

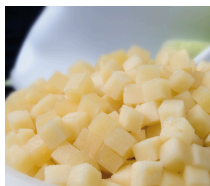
#### Démarrage progressif électronique

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



#### LES PLUS

- **Robustesse**
- **Grand choix de jeu de coupe**
- **Polyvalence**



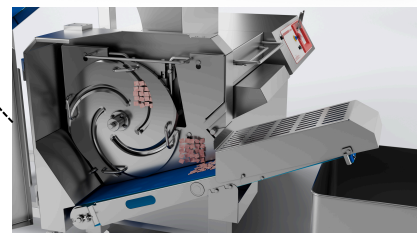
### CUBEUSE CUBIXX 120 / 120LP

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       |
| Épaisseur 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       |
| Épaisseur 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**

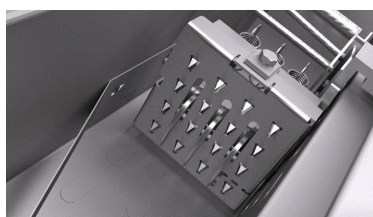
### TRANCHEUR SECT 230 TC

- 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 <sup>-1</sup> | 200/400 min <sup>-1</sup> |
| Dimensions de la chambre (l x H x L)      | 230 x 180 x 740 mm        | 230 x 180 x 1.100 mm      |
| Épaisseur de coupe (avec couteau spirale) | 1-33 mm                   | 1-33 mm                   |
| Épaisseur 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                       |



### TRANCHEUR PRODUITS FRAIS CS 28-2D

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

#### LES PLUS

- Travail en ligne pour émincer



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

# TRANCHEUR CONTINU



### 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 <sup>-1</sup> |
| Dimensions de la chambre (L x H)     | 280 x 160 mm              |
| Épaisseur de coupe                   | 1-250 mm                  |
| Puissance installée                  | 7,0 kW                    |
| Poids                                | 940 kg                    |
| Dimensions de la machine (L x l x H) | 3.300 x 1.260 x 1.510 mm  |
| Tapis d'évacuation                   | Oui                       |





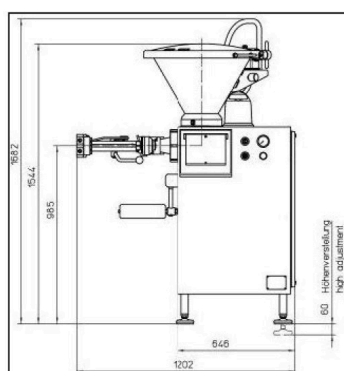
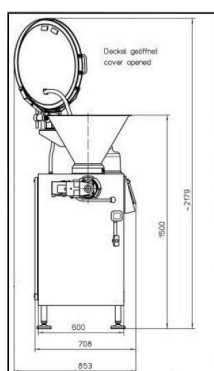
## POUSSOIR ARTISAN

- Trémie de 45 litres avec couvercle
- Pompe à vide intégrée de 16 m<sup>3</sup>/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  | <b>Standard</b>                         |               |  |
|                           | Poids                                   | Portions/min. |  |
|                           | 25 g                                    | 320           |  |
|                           | 50 g                                    | 250           |  |
|                           | 100 g                                   | 180           |  |
|                           | 200 g                                   | 110           |  |
| Équipement pompe à vide   | 16 m <sup>3</sup> /h                    |               |  |
| Poids                     | approx. 290 kg                          |               |  |
| Capacité de la trémie     | 45 l                                    |               |  |
| Puissance nominale totale | 4,0 kW                                  |               |  |



## POUSSOIR ROBBY

- Élément d'alimentation : pompe rotative à palettes, inox, 4 palettes (= 8 chambres) standard
- Trémie de 105 l divisée en deux parties, à came support
- Fond et couvercle en inox
- Commande par bus CAN intégrée :
  - Affichage graphique de tous les réglages, de toutes les fonctions et Indications d'erreur sur écran tactile
  - Mémorisation possible de 99 programmes de remplissage
  - Poids de portionnement réglable de 1 à 1 000 grammes,
  - Vitesse de portionnement d'environ 570 portions/minute, 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

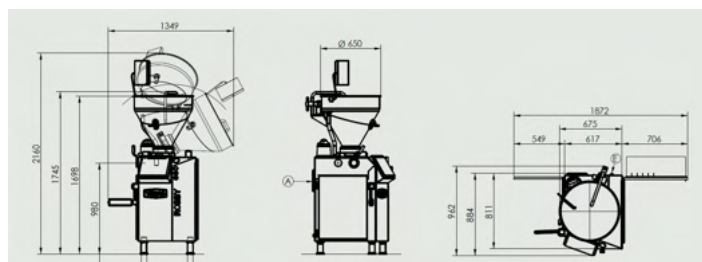
- **Nombreux accessoires disponibles**
- **Polyvalence**



**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

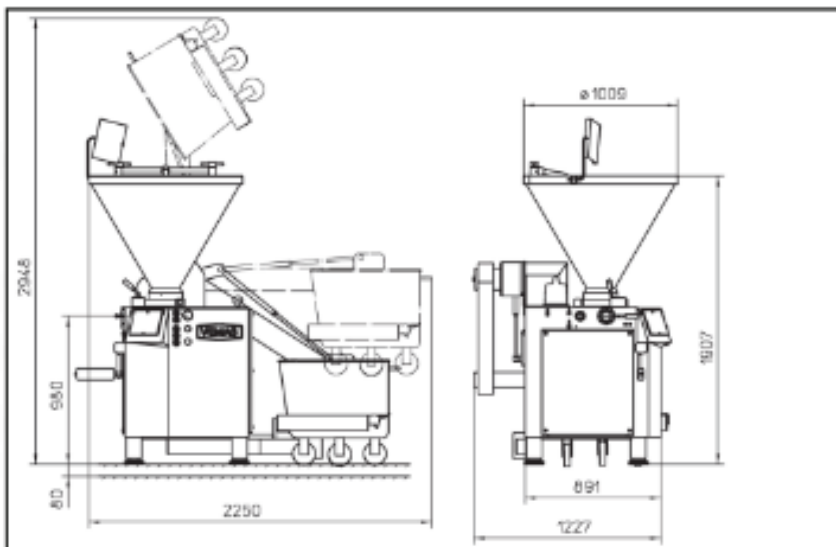
### - Poussoir continu sous vide pour le remplissage dans l'axe de la machine et portionnement

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 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/h  
en option 40 m<sup>3</sup>/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            |



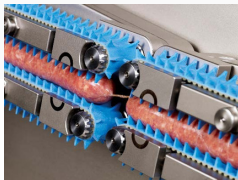


## LIGNE DE PORTIONNEMENT, TORSADAGE FSL 210

- 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**



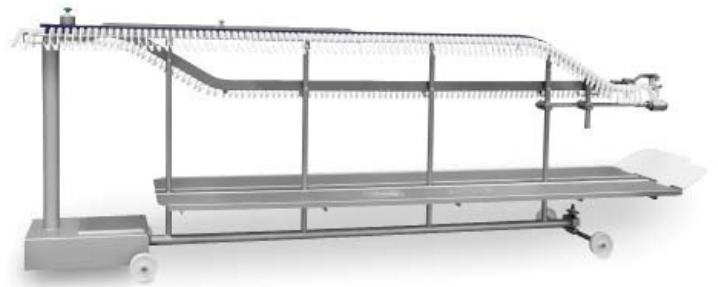


## LIGNE D'ACCROCHAGE AH 212

- 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 :

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

Charge des crochets :



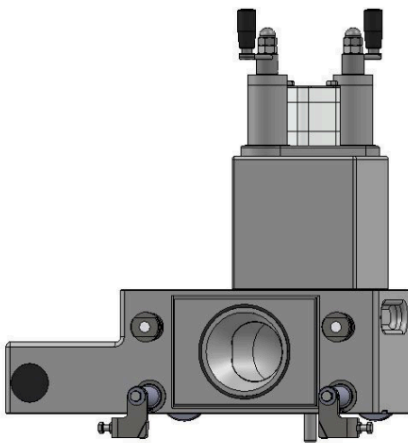


## BALL CONTROL 237

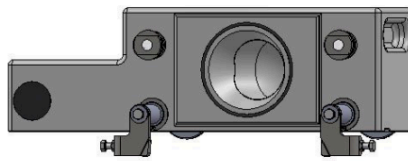
- Pour la fabrication de boulettes, croquettes, fricadelles
- Fixation au poussoir sous vide
- 2 sorties
- Incl. Un jeu de format Ø 26 mm
- Maximum 500 impulsions/minute selon la taille du produit
- (Pour 20 gr : 600 kg/heure)
- Plage de poids : 1gr - 120 gr, Ø 10 mm - Ø 60mm
- Liston de l'irrigation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

### LES PLUS

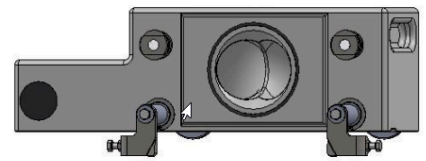
- Puissance optimisée pour l'artisanat et les industries
- Des buses et des plaques perforées vite échangeables
- Aucun outil nécessaire pour le réglage et le nettoyage
- Montage rapide
- Manipulation facile
- De faibles temps morts
- Nettoyage facile
- Une fermeture de plaques perforées avec fonction 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)<br>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<br>forme cylindrique<br>forme d'ellipse<br>forme de goutte<br>forme aplatie                      |



## PORTIONNEUSE DE VIANDE HACHÉE MMP 220

- Pour la réalisation de portions à un poids déterminé (par ex. viande hachée)
- Uniquement possible avec HPE et un hachoir de type 801/982
- Deux tapis de transport synchronisés (en amont et en aval de la guillotine) de 250 mm de large, vitesse réglable en continu
- Couteau monté sur guillotine à commande pneumatique
- Alimentation du papier en continu. Largeur maxi des rouleaux: 240 mm
- Frein de bobine de papier pour éviter la continuation du papier dans 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/minute, fonction du poids, de la configuration machine et du nombre de torsadages
- Plage de régime de la spirale de poussage 20-260 tr/mn
- Débit réglable en continu jusqu'à 2500 kg/h au maximum, fonction de la spirale de poussage
- Prise pour appareils supplémentaires externes
- Bâti de la machine entièrement en inox
- Alimentation électrique : 400V tri+T+N/4,9kW

## PORTIONNEUR PNEUMATIQUE A COUTEAUX ASV 811

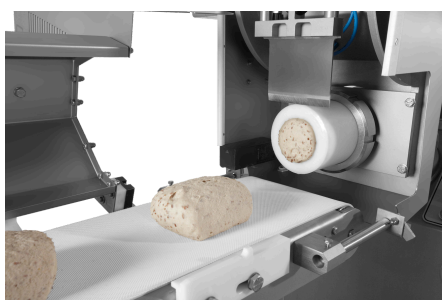
- Pivotable Jusqu'à 200 portions/min dépendant de la taille et du temps de pause
- 1 couteau pour pâte, fromage etc. ....
- 1 buse (modèle à définir)
- Coupe pneumatique par 2 vérins
- Commande à distance vers ROBOT 500
- Capot de sécurité CE
- Tapis de transport alimentaire en matière synthétique, sur 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 :  
Vitesse de portionnement :

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

de 55 à 120 % (TA 155 - 220)  
Portion avec spirale de poussage 48N  
100 g Biscuits 140 portions/min  
580 g Pain de seigle 50 portions/min  
1.200 g Pain complet 30 portions/min  
de 5 à 30.000 g, réglable par pas de 1 g  
de 20 à 100 mm par pas de 5 mm  
16 m³/h  
90 l / 230 l (en option)  
env. 440 kg  
5,3 kW à 50/60 Hz  
env. 8 m³/h à 6 bar



## SYSTÈME DE REMPLISSAGE FKL 609

### REPLISSAGE 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**



|                               |                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Performances maximales</b> | Jusqu'à 60 portions/minute en fonction du poids, du matériau et du poussoir continu |
| <b>Taille du récipient</b>    | Diamètre 53 à 99 mm<br>Hauteur standard de 29 à 140 mm                              |
| <b>Poids de remplissage</b>   | 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-System 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.

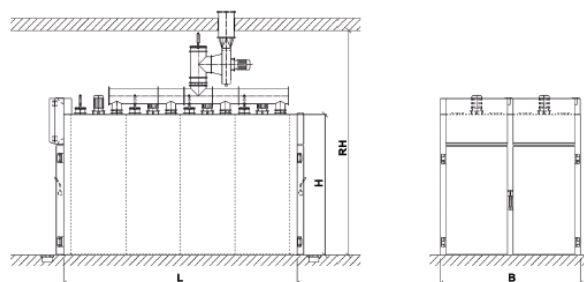


### OPTIONS :

- 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] <sup>⓪</sup>                       | Largeur[B] | Long.[L] <sup>⓪</sup> |                               |                                |                              |                       |                              |                 |            |
| 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        |
| 3661                              | 6          | 111             | 202                      | 270/288 | 140                                          | 653        | 370/370               | 19,4                          | 140                            | 180                          | 21,6                  | 230                          | 150             |            |
| En parallèle                      | 7221       | 2               | (2x) 111                 | 202     | 254/270                                      | 270        | 126                   | 354/370                       | 8,6                            | 48                           | 64                    | 7,8                          | 80              | 50         |
|                                   | 7241       | 4               | (2x) 111                 | 202     | 254/270                                      | 270        | 232                   | 390/406                       | 14,0                           | 96                           | 116                   | 14,4                         | 150             | 100        |
|                                   | 7261       | 6               | (2x) 111                 | 202     | 270/288                                      | 270        | 337                   | 406/424                       | 19,4                           | 144                          | 180                   | 21,6                         | 230             | 150        |
|                                   | 7281       | 8               | (2x) 111                 | 202     | 270/n. d.                                    | 270        | 442                   | 450/n. d.                     | 24,8                           | 192                          | n.a.                  | 28,8                         | 300             | 200        |
|                                   | 72A1       | 10              | (2x) 111                 | 202     | 270/n. d.                                    | 270        | 548                   | 480/n. d.                     | 32,9                           | 240                          | n.a.                  | 36,0                         | 380             | 250        |
|                                   | 72C1       | 12              | (2x) 111                 | 202     | 270/n. d.                                    | 270        | 653                   | 480/n. d.                     | 38,3                           | 288                          | n.a.                  | 43,2                         | 460             | 300        |
| À prendre en compte en supplément |            |                 | Becquet (2x avec tunnel) |         |                                              |            | sup. 7                |                               | * Dimensions des chariots (cm) |                              |                       |                              |                 |            |
|                                   |            |                 | Avec tunnel              |         |                                              |            | sup. 6                |                               |                                |                              |                       |                              |                 |            |
|                                   |            |                 | Largeur                  |         | Profondeur                                   |            | Hauteur               |                               |                                |                              |                       |                              |                 |            |
|                                   |            |                 | 80                       |         | 75                                           |            | 135                   |                               |                                |                              |                       |                              |                 |            |
|                                   |            |                 | 90                       |         | 75                                           |            | 135                   |                               |                                |                              |                       |                              |                 |            |
|                                   |            |                 | 90                       |         | 75                                           |            | 150                   |                               |                                |                              |                       |                              |                 |            |
|                                   |            |                 | 100                      |         | 100                                          |            | 200                   |                               |                                |                              |                       |                              |                 |            |

n. d.: non disponible

⊙ Electr.; HP / Mazout; Gaz

⊙ sans tunnel

⊙ paramètres de connexion appr.



## FUMOIR COMPACT POUR POISSONS AFR

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

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

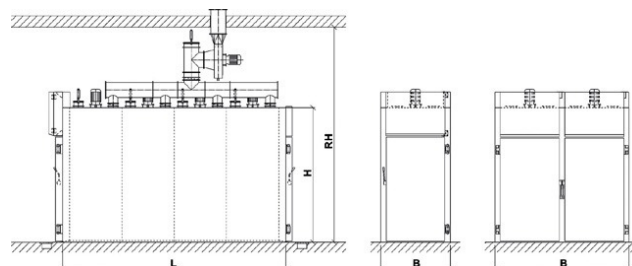
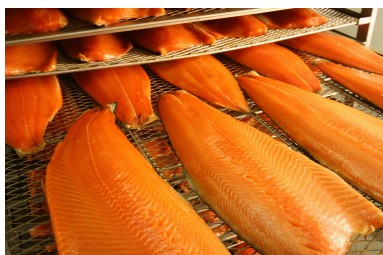
### OPTIONS :

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



### 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 <sup>Ⓢ</sup> | Chauffage Vapeur/ électr. kW <sup>Ⓢ</sup> | Chauffage Mazout, Gaz kW <sup>Ⓢ</sup> | Refroidiss. Fumée froide kW <sup>Ⓢ</sup> standard/ renforcé <sup>Ⓢ</sup> | BP / eau Cuisson kg/h <sup>Ⓢ</sup> | Eau Douche l/min <sup>Ⓢ</sup> |
|-----------------------------------|------------|-----------------|--------------------------|---------|-----------------------------------------------|-------------|---------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
|                                   |            |                 | Largeur                  | Hauteur | Hauteur [H] <sup>Ⓢ</sup>                      | Largeur [B] | Longueur [L] <sup>Ⓢ</sup> |                               |                                      |                                           |                                       |                                                                          |                                    |                               |
| 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 |            |                 | becquet (2x avec tunnel) |         |                                               |             | sup. 7                    |                               |                                      |                                           |                                       |                                                                          |                                    |                               |
|                                   |            |                 | avec tunnel              |         |                                               |             | sup. 6                    |                               |                                      |                                           |                                       |                                                                          |                                    |                               |





## GÉNÉRATEUR DE FUMÉE EXTERNE ET INTERNE

### EXTERNE



**Goliath F (fumée par friction)**



**Goliath CW (fumée par combustion de copeaux)**



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



**Goliath L (fumée liquide)**

| Modèles                               | Goliath F                                       |             |              | Goliath CW                                                                                                                                     |  | Goliath 1                                                                          | Goliath 2  | Goliath S                           | Goliath L            |              |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------|----------------------|--------------|
|                                       |                                                 |             |              |                                                                                                                                                |  |                                                                                    |            |                                     | TG 1100/3000         | TG 1200/4000 |
| 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)           | 0,5                                             | 3,0         | 5,0          | 8,0-10,0                                                                                                                                       |  | 4,0-8,0                                                                            |            | 4,0-10,0                            | 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<br>Verrouillage des portes |             |              | Protection contre la surchauffe<br>Zone de combustion lente<br>Régulation de la température<br>Dispositif d'extinction d'incendie sans courant |  | Protection contre la surchauffe<br>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<br>-3,0                  | 3,0<br>-5,0 | 5,0<br>-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<br>-1,0                           | 2,0<br>-3,0 | 6,0<br>-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

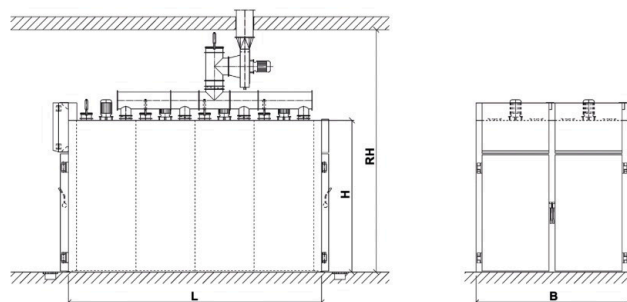
La solution de cuisson à encombrement réduit sert à cuire et à pasteuriser dans une enceinte saturée de vapeur. En version électrique, pas de besoin de générateur de vapeur externe. Réduction des germes par le système de cuisson. Les jambons en moule avec une charge élevée, le boudin blanc et le boudin 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 Eau Cuisson | Eau Douche |
|-----------------------------------|-----------|----|--------------------------|-----------------------|-----------|----------------------------------------------|-------------|-------------|--------------------------------|----------------------|------------------------------|-----------------------|----------------|------------|
|                                   |           |    |                          | Largeur               | Hauteur   | Hauteur [H] ①                                | Largeur [B] | Long. [L] ② | Hauteur [RH] ①                 | kW ②                 | kW ②                         | kW ②                  | 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

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

## CELLULE DE CUISSON REFROIDISSEMENT KKU

La solution de cuisson à encombrement réduit sert à cuire et à pasteuriser dans une enceinte saturée de vapeur. En version électrique, pas de besoin de générateur de vapeur externe. Réduction des germes par le système de cuisson Refroidissement intensif à sec jusqu'à -15°C d'ambiance Possibilité de douchage à grande eau Possibilité de refroidissement par brumisation d'eau cumulé au froid intensif pour un résultat très efficace 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

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

|                                      | Modèle<br>KB / K KU | Nombre<br>chariots | Passage de porte (cm)    |         | Dimension du bâti<br>(Dilatation comprise) (cm) |             |                       | Hauteur<br>min. de la<br>pièce (cm) | Puissance<br>électrique<br>kW <sup>①</sup> | Chauffage<br>Vapeur;<br>Electrique<br>kW <sup>②</sup> | Refroidis-<br>sement<br>kW <sup>③</sup> | BP/<br>Eau<br>Cuisson<br>kg/h <sup>④</sup> | Eau<br>Douche<br>l/min <sup>④</sup> |
|--------------------------------------|---------------------|--------------------|--------------------------|---------|-------------------------------------------------|-------------|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------|
|                                      |                     |                    | Largeur                  | Hauteur | Hauteur [H]<br>①                                | Largeur [B] | Long.[L] <sup>①</sup> |                                     |                                            |                                                       |                                         |                                            |                                     |
| En tandem                            | 3611*               | 1                  | 111                      | 202     | 254<br>①                                        | 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<br>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.

\* Dimensions des chariots (cm)

| Largeur | Profondeur | Hauteur |
|---------|------------|---------|
| 100     | 100        | 200     |



## CELLULE DE CUISSON-ROTISSAGE ARQ

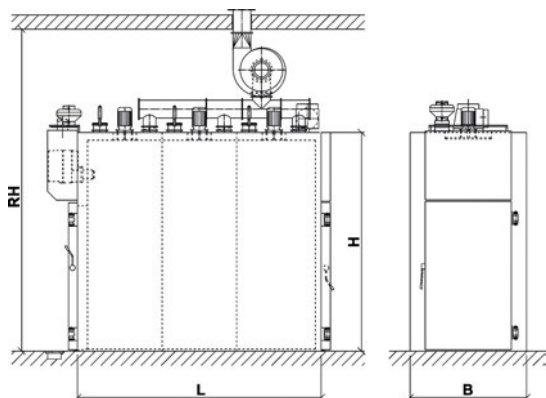
- Circulation de l'air par flux horizontal
- Raccordement à l'eau pour la cuisson humide et l'air comprimé
- Processus possibles : cuisson, braisage, brunissage, rôtir et cuisson à l'air sec (feuilletage) jusqu'à 50°C, cuire, mûrir et rôtir.
- Chauffage électrique ou gaz
- Turbine individuelle par emplacement 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] <sup>①</sup> |                             |                    |                             |                                 |
| 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

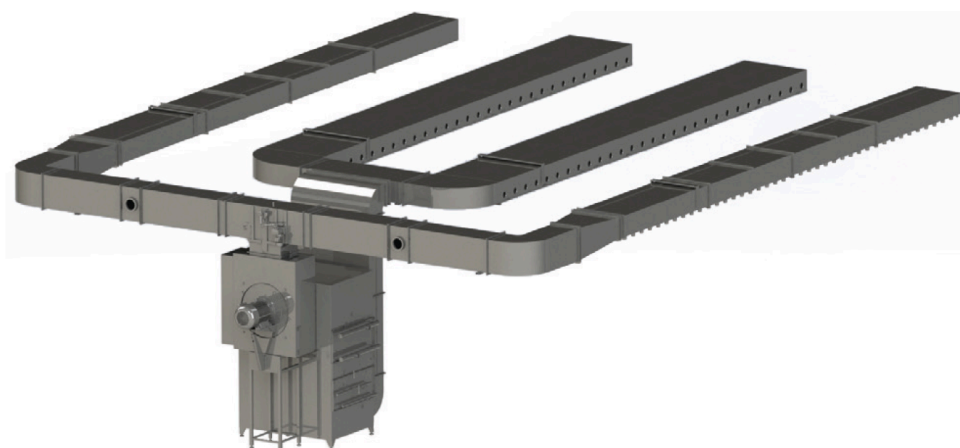
### OPTIONS :

- 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<br>Type<br>ATA | Electro max. | Chauffage<br>max. | Refroidisse-<br>ment max. | Dimension de l'agregat |             |                                 |
|-----------------------|--------------|-------------------|---------------------------|------------------------|-------------|---------------------------------|
|                       |              |                   |                           | Longueur (L)           | Largeur (B) | Hauteur (H) y compris<br>moteur |
|                       | kW           | kW                | kW                        |                        |             |                                 |
| <b>04</b>             | 5            | 15                | 5                         | 150                    | 102         | 260                             |
| <b>13</b>             | 14           | 60                | 10                        | 170                    | 120         | 280                             |
| <b>23</b>             | 24           | 120               | 20                        | 220                    | 180         | 300                             |
| <b>36</b>             | 38           | 230               | 35                        | 260                    | 210         | 330                             |
| <b>48</b>             | 49           | 315               | 50                        | 320                    | 220         | 340                             |
| <b>72</b>             | 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 'croûter' 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<br>(Litres) | Dimensions extérieures (mm) |                             |                |                   | Dimensions intérieures (mm) |         |            | Types de chauffage (puissances électriques approx.) |                     |                              |                              |                             |                               |
|---------------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------|-------------------|-----------------------------|---------|------------|-----------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
|                           |                    | Electrique                  | Huile; Gaz                  |                |                   |                             |         |            | Electrique <sup>⓪</sup>                             | Mazout <sup>⓪</sup> | Gaz<br>liquéfié <sup>⓪</sup> | Gaz<br>liquéfié <sup>⓪</sup> | Gaz<br>naturel <sup>⓪</sup> | Vapeur<br>HP/BP <sup>⓪⓪</sup> |
|                           |                    | Hauteur<br>[H] <sup>⓪</sup> | Hauteur<br>[H] <sup>⓪</sup> | Largeur<br>[B] | Profondeur<br>[T] | Hauteur                     | Largeur | Profondeur | kW                                                  | kg/h                | kg/h                         | m³/h                         | m³/h                        | kg/h                          |
| <b>FKS 2000 / FK 2001</b> | 200                | 910                         | 910                         | 830            | 1260              | 440                         | 530     | 910        | 16,2                                                | 1,7                 | 1,6                          | 0,82                         | 2,3                         | 35                            |
| <b>FKS 3000 / FK 3001</b> | 300                | 910                         | 910                         | 1110           | 1260              | 440                         | 800     | 910        | 23,4                                                | 2,2                 | 2,1                          | 1,03                         | 2,9                         | 52                            |
| <b>FKI 3002 / FK 3003</b> | 300                | 910                         | 1060                        | 830            | 1260              | 630                         | 530     | 910        | 23,4                                                | 2,2                 | 2,1                          | 1,03                         | 2,9                         | 52                            |
| <b>FKS 4000 / FK 4001</b> | 400                | 910                         | 910                         | 1300           | 1260              | 440                         | 1000    | 910        | 32,4                                                | 2,4                 | 2,3                          | 1,14                         | 3,2                         | 70                            |
| <b>FKI 4602 / FK 4603</b> | 460                | 910                         | 1060                        | 1110           | 1260              | 630                         | 800     | 910        | 30,6                                                | 2,2                 | 2,1                          | 1,03                         | 2,9                         | 79                            |
| <b>FKS 5000 / FK 5001</b> | 500                | 910                         | 910                         | 1550           | 1260              | 440                         | 1250    | 910        | 41,4                                                | 2,9                 | 2,8                          | 1,39                         | 3,8                         | 87                            |
| <b>FKI 5702 / FK 5703</b> | 570                | 910                         | 1060                        | 1300           | 1260              | 630                         | 1000    | 910        | 39,6                                                | 2,4                 | 2,3                          | 1,14                         | 3,2                         | 98                            |
| <b>FKS 6000 / FK 6001</b> | 600                | 910                         | 910                         | 1800           | 1260              | 440                         | 1500    | 910        | 48,6                                                | 3,2                 | 3,1                          | 1,55                         | 4,3                         | 104                           |
| <b>FKI 7102 / FK 7103</b> | 710                | 910                         | 1060                        | 1550           | 1260              | 630                         | 1250    | 910        | 48,6                                                | 2,9                 | 2,8                          | 1,39                         | 3,8                         | 122                           |
| <b>FKS 8000 / FK 8001</b> | 800                | 910                         | 910                         | 2300           | 1260              | 440                         | 2000    | 910        | 64,8                                                | Sur demande         | Sur demande                  | Sur demande                  | Sur demande                 | 139                           |
| <b>FKI 8502 / FK 8503</b> | 850                | 910                         | 1060                        | 1800           | 1260              | 630                         | 1500    | 910        | 55,8                                                | Sur demande         | Sur demande                  | Sur demande                  | Sur demande                 | 147                           |
| <b>FKS 1000 / FK 1001</b> | 1000               | 910                         | 910                         | 2800           | 1260              | 440                         | 2500    | 910        | 81,0                                                | Sur demande         | Sur demande                  | Sur demande                  | Sur demande                 | 173                           |
| <b>FKI 1142 / FK 1143</b> | 1140               | 910                         | 1060                        | 2300           | 1260              | 630                         | 2000    | 910        | 72,0                                                | Sur demande         | Sur demande                  | Sur demande                  | Sur demande                 | 197                           |

⓪ Le pied chez xxx1 ou xxx3 est de 150mm

⓪ 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.

⓪ Indirect avec bain de glycérine

⓪ 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**



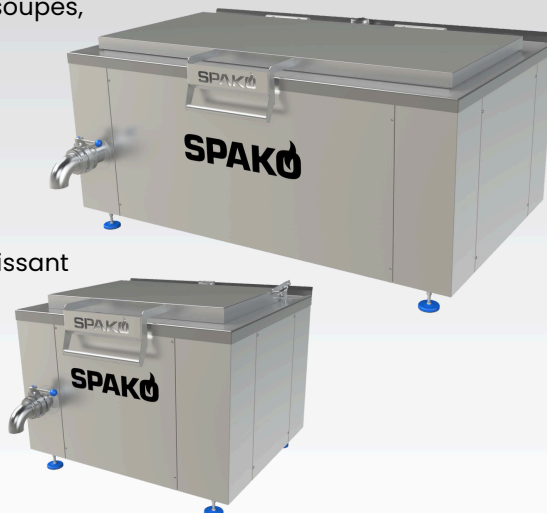
|                                       | C200 (electrique) | C250 (electrique) |
|---------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Température maximale de cuisson       | 300° C            | 300° C            |
| Taille maximale du chariot            | 600 × 800 mm      | 600 × 800 mm      |
| Taille maximale du rack, en diagonale | 1,050 mm          | 1,050 mm          |
| Hauteur maximale du rack, plate-forme | 1,585 mm          | 1,815 mm          |
| Hauteur maximale du rack, crochet     | 1,640 mm          | 1,880 mm          |
| Puissance (électrique)                | 40-45-50 kW       | 50-55-60 kW       |
| Puissance (chaleur)                   | 38-43-48 kW       | 48-53-58 kW       |
| Consommation moyenne                  | 24-27-30 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

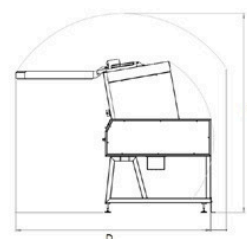
- Marmite simple paroi isolée
- Couvercle double paroi isolé (option)
- Agitateur à crémaillère entraîné par le fond avec des racleurs en téflon pour le fond et la paroi
- Inclinaison de la cuve
- Cuisson basse température possible (avec option double paroi)
- Hauteur de versement de 70 cm (standard)
- 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  |            |
| Dimension E |           |           |           | kW 750 L  |            |
| Puissance   | 18 kW     |           |           |           | 1000 L     |
| 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 chauffée électriquement ou à la vapeur, et pour générer encore plus de rendement, l'injection directe de vapeur est également possible.
- Le KRHK est disponible en version standard mais peut également être personnalisé.
- Le KRHK peut être équipé de capteurs de pesée et des contrôles complets, permettant à chacun de faire fonctionner facilement la marmite
- Le KRHK dispose d'un système anti-mousse et/ou un système d'aération dans la marmite.
- La marmite peut être nettoyée entièrement automatiquement
- En option, une hotte anti-vapeur hygiénique assure une extraction optimale des odeurs et de l'air.
- Le KRHK est disponible en versions standard de 500, 800 ou 1300 litres.



| Type       | KRHK 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<br>extérieures<br>en mm LxP | Dimensions<br>intérieures<br>(diamètre/<br>hauteur)<br>en mm | Hauteur<br>de travail<br>en mm | Robinet de<br>purge de<br>sécurité | Contenance<br>glycérine<br>en kg | Puissance<br>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<br>en mm LxP | Hauteur de<br>travail en mm | Dimensions<br>intérieures<br>en mm LxPxH | Puissance<br>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 LxH (mm)                     | 510x760x200                                           |
| Machine LxH (mm)                     | 790x900x1100                                          |
| Tension                              | 400V-3-50Hz 230V-3-50Hz<br>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 LxH (mm)                     | 620x1050x280                                          |
| Machine LxH (mm)                     | 990x1200x1150                                         |
| Tension                              | 400V-3-50Hz 230V-3-50Hz<br>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<br>220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz                                                                                                                                                                                                                  |
| Capacité de la pompe<br>50 Hz/60 Hz (m3)                          | 300 / 360                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cycle de la machine<br>50 Hz/60 Hz (sec.)                         | 13 - 26 / 11 - 23                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Puissance (kW)                                                    | 5,5 - 6,6                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Poids (kg)                                                        | 685                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Longueur de soudure nette<br>(mm)<br>- standard<br>- option       | 2 x 828<br>2 x 758                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Configuration de la barre de<br>soudure<br>- standard<br>- option | <div>                     standard<br/>  </div> <div>                     optie<br/>  </div> |

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

## 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)

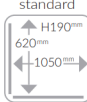
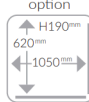


## TITAAN 110

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<br>220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz                                                                                                                                                                                   |
| Capacité de la pompe<br>50 Hz/60 Hz (m3)                       | 160 / 192                                                                                                                                                                                                                               |
| Cycle de la machine<br>50 Hz/60 Hz (sec.)                      | 15 - 33 / 13 - 29                                                                                                                                                                                                                       |
| Puissance (kW)                                                 | 4,0 - 4,5                                                                                                                                                                                                                               |
| Poids (kg)                                                     | 511                                                                                                                                                                                                                                     |
| Longueur de soudure nette<br>(mm)                              | 1 x 1090, 1 x 620                                                                                                                                                                                                                       |
| Configuration de la barre de soudure<br>- standard<br>- option | <div> <div>standard</div>  </div> <div> <div>option</div>  </div> |

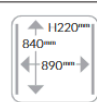


## TITAN 2-90

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<br>220V-3-60Hz 200V-3-50/60Hz                               |
| Capacité de la pompe<br>50 Hz/60 Hz (m3)      | 300 / 360                                                                           |
| Cycle de la machine<br>50 Hz/60 Hz (sec.)     | 15 - 37 / 13 - 33                                                                   |
| Puissance (kW)                                | 5,5                                                                                 |
| Poids (kg)                                    | 850                                                                                 |
| Longueur de soudure nette<br>(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<br>220V-3-60Hz | 400V-3-50Hz 230V-3-50Hz<br>220V-3-60Hz |
| Cycle de la machine<br>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<br>380V-3-60 Hz |
| Cycle de la machine<br>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 m<sup>3</sup> / 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 m<sup>3</sup> / h (63 ou 100 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup> / h intégrée
- 600 m<sup>3</sup> / 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 (m<sup>3</sup> / 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



vh vertical  
packaging



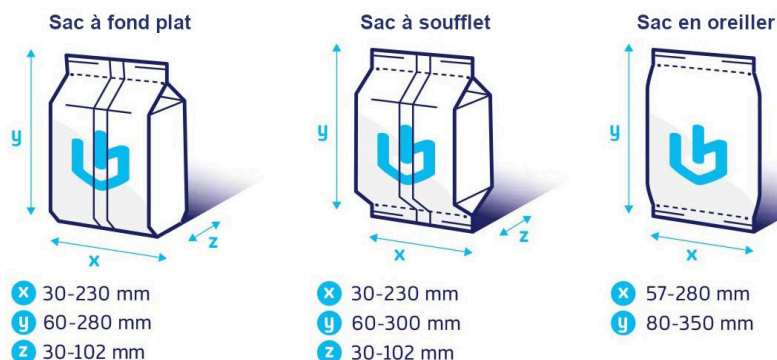
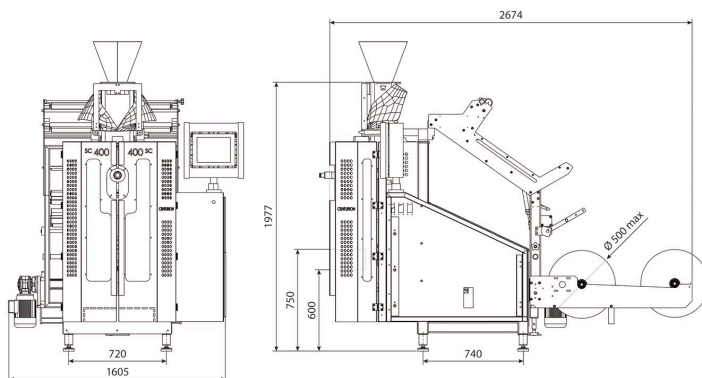
## ENSACHEUSE VERTICALE CENTURION

- 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**

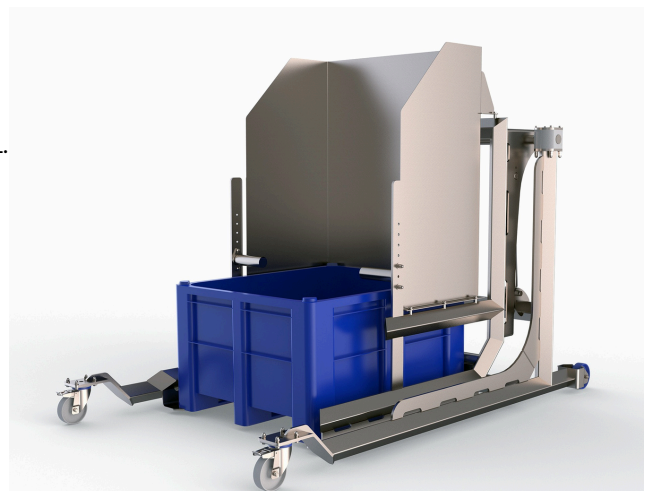
- **Solution sur mesure possible sur demande**

## 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

Busés : 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.



Conveyeurs d'alimentation et de sortie



Filtre rotatif à fils métalliques à section tronconique



Injection de vapeur



Serpentin à eau chaude



Élément électrique



Hauteur de bac surélevée :



Version mobile



Thermomètre numérique


**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 prélavage                           | 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 (l x w x h) | 1200 x 1000 x 1000 (l x w x h) | 1200 x 1200 x 1200 (l x w x h) | 1500 x 1500 x 1200 (l x w x h) |
| Dim. max. des bacs normés / mm         | 790 x 675 x 950 (l x w x h)   | 790 x 675 x 950 (l x w x h)    | 790 x 675 x 950 (l x w x h)    | 790 x 675 x 950 (l x w x h)    |
| 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 / m<sup>3</sup> / 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                         |
| <b>Zone de retrait des étiquettes</b> |                           |                             |
| Longueur / mm                         | 3500                      | 5000                        |
| Largeur / mm                          | 1560                      | 1560                        |
| Hauteur / mm                          | 1815                      | 1815                        |
| <b>Unité externe pompe/filtre</b>     |                           |                             |
| Largeur / mm                          | 2240                      | 2240                        |
| Profondeur / mm                       | 1660                      | 1660                        |
| Hauteur / mm                          | 2330                      | 2330                        |





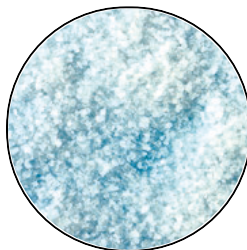
## MACHINE À GLACE ZBE 70-35

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 répondante 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 |



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

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

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

Vous pouvez également nous contacter pour plus d'informations.



## CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

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

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



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



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



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



[www.fesia-fumage.fr](http://www.fesia-fumage.fr)



[www.fesia-saveurs.fr](http://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.

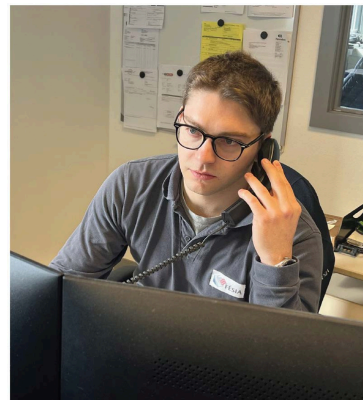


Le SAV c'est :

- 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

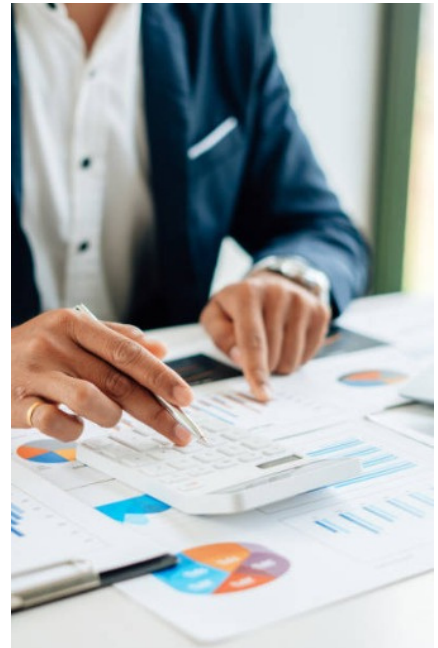
- Des coûts supplémentaires très restreints
- Pas de recours à une banque
- Mise en œuvre facilitée car réalisée en interne

## •>>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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

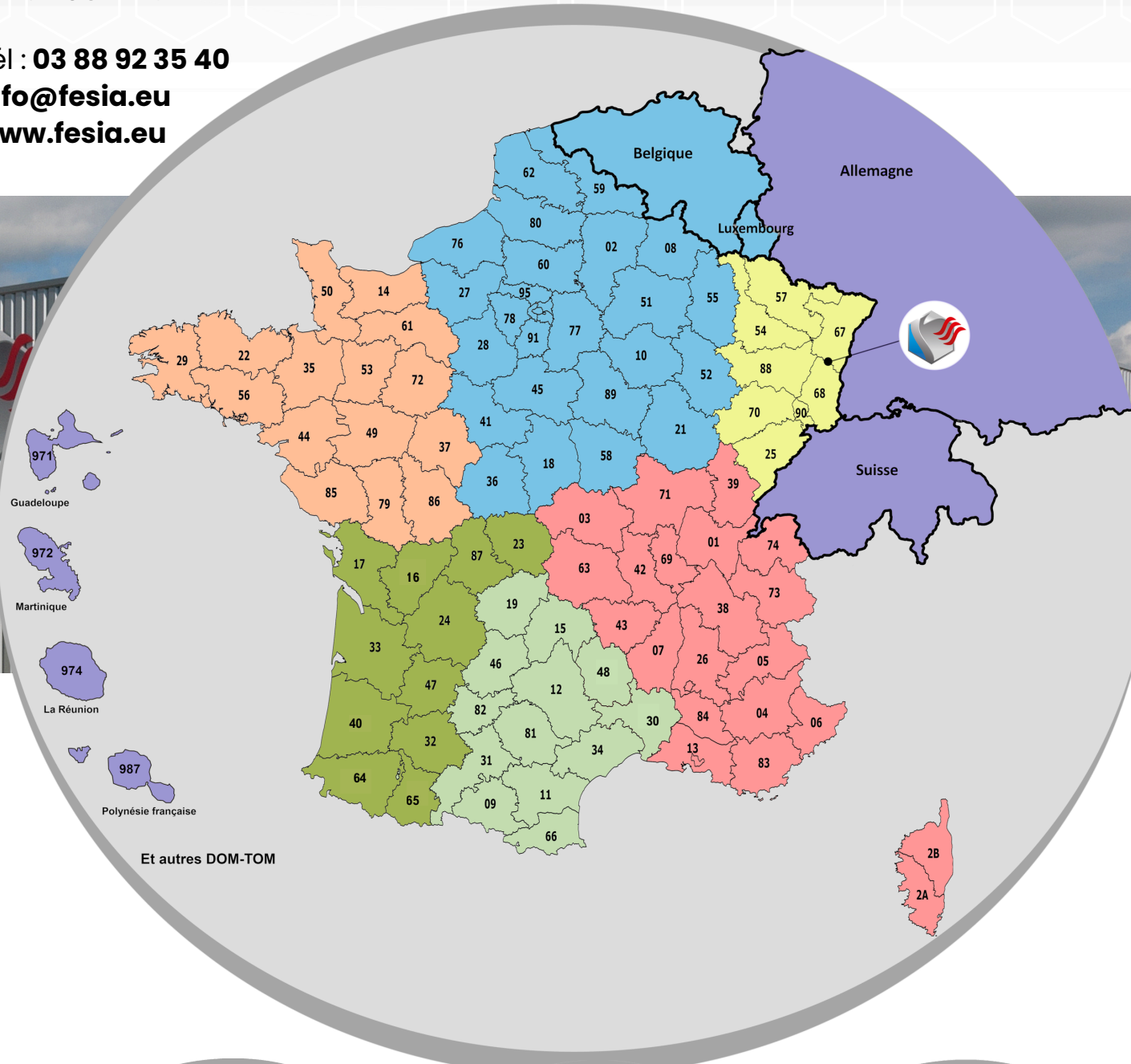
---



Tél : **03 88 92 35 40**

**info@fesia.eu**

**www.fesia.eu**



**BASTIANEL Vincent**  
Technico-commercial  
06 18 46 14 89  
v.bastianel@fesia.eu

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

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

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

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

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