



VOTRE partenaire unique
pour l'ensemble
de votre production

CATALOGUE DES MATÉRIELS
POUR LES MÉTIERS DE LA VIANDE

Retrouvez la haute qualité ADP Industrie :



VOTRE PARTENAIRE UNIQUE pour l'ensemble de votre production

PARMI NOS FIDÈLES PARTENAIRES



SOMMAIRE

Découpe		
Éplucheuses à viande	2	
Découenneuses	2	
Scies	3	
Trancheurs à côtelettes	3	
Préparation		
Cutters	4	
Hachoirs	4	
Mélangeurs	5	
Mélangeurs / barattes sous-vide	5	
Injecteurs	6	
Cubeuses & Lardonneuses	7	
Combinés Cutter & Coupe-légumes	8	
Cutters	8	
Blixer®	9	
Mixers plongeants	9	
Tamis automatiques	9	
Poussage		
Poussoirs à piston	10	
Poussoirs sous-vide	11	
Étuvage / Fumage / Cuisson		
Cellules d'Étuvage / Fumage / Cuisson	12-13	
Cuisson		
Fours	14	
iVario	14	
Marmites	15	
Sauteuses	16	
Rôtissoires	16	
Fourneaux	17	
Tables de brûleurs	17	
Fours ventilés	17	
Ficelage & Attendrissage		
Ficeleuses	18	
Attendrisseurs de viande	18	
Steak haché		
Formeuses à steaks	19	
Hachoirs réfrigérés	19	
Tranchage		
Trancheurs manuels	20	
Trancheurs à volant	20	
Trancheurs automatiques	21	
Séchage & Maturation		
Armoires de Séchage & d'Affinage	22	
Armoires de Maturation	22	
Ventilation		
Hottes d'extraction	23	
Conserverie		
Stérilisateur	24	
Sertisseuses	25	
Capsuleuses	25	
Emballage		
Machines sous-vide	26-27	
Operculeuses	28	
Thermoformeuses	28	
Laverie		
Lave-batteries	29	
Mobilier		
Meubles en inox	30	
Billots en bois	30	
Consommables	31	
Matériels de Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie		
Pétrins à bras plongeant, à axe oblique et à spirale	32	
Batteurs	33	
Groupes automatiques	33	
Laminoirs	34	
Diviseuses, Façonneuses, Repose-pâtons	34	
Fours de Boulangerie	35	
Conservateurs, Tours réfrigérés	35	



Éplucheuses à viande



■ **Éplucheuse standard**
Verrouillage du porte-lame manuel (leviers)

+ EN DÉTAILS



■ **Changement de lame rapide sans outillage (option)**



■ **Résultat**



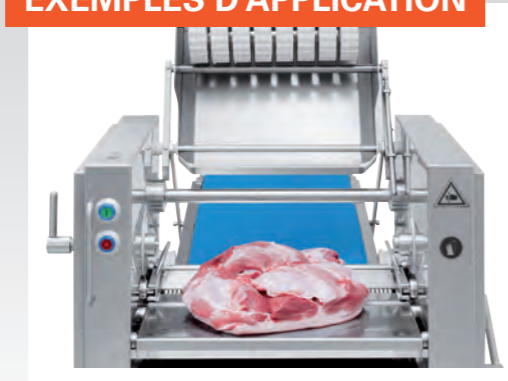
Références	Utilisation	Bâti	Larg. coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Changement lame rapide sans outillage	Besoin en air comprimé	Conso. moyenne air comprimé (l/min)	Détendeur air comprimé	Dispositif de sécurité ICO	Puis. (kW)	Dim. machine L x l x H (mm)	Dim. des lames (mm)	Poids (kg)
V 460 N	Artisanale ou industrielle	Trapézoïdale	430	37	Opt.	6 bars minimum	250	Oui	Opt.	0,75	700 x 750 x 970	445 x 20 x 1	150
V 560 N			500								700 x 815 x 970	510 x 20 x 1	180

Découenneuses



■ **Découenneuse CB 435**

EXEMPLES D'APPLICATION



■ **Découennage d'une épaule**



■ **Découennage d'une poitrine**



Références	Utilisation	Bâti	Larg. coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Dispositif de sécurité ICO	Tapis d'amenée	Tapis d'évacuation	Tapis d'évacuation couennes	Tapis modulaires	Rouleaux presseurs	Hauteur réglable (mm)	Hauteur de passage max. (mm)	Puis. (kW)	Dim. machine L x l x H (mm)	Dim. des lames (mm)	Poids (kg)
CB 435	Auto et manuelle	Standard	430	24	Opt.	Oui	Opt.	Non	Opt.	Oui	Non	90	0,75	1210/1660** x 800 x 1190	445 x 20 x 1	225/210***
CB 496								Opt.	Opt.	Oui	Oui			1210/1860** x 800 x 1190		240/220***
CB 503	Auto	Intégrable*	500	29	Non		Oui	Opt.			Oui	120	1,1	1860 x 865 x 1190	510 x 20 x 1	265

* Socle ouvert 4 faces. ** Avec tapis d'évacuation. *** Sans tapis d'évacuation.

Scies



■ **Scie sur pieds SX 300**



■ **Scie circulaire SK18 WB**

LES + PRODUIT

- Poignée en inox
- Équilibreur en option
- Profondeur de coupe réglable
- Frein centrifuge breveté pour l'arrêt de la lame

Scies circulaires

Références	Tension	Diamètre lame (mm)	Profondeur de coupe (mm)	Puissance moteur (W)	Régime moteur (tours/min)	Poids (kg)
SK18 WB	42/230 V, 50-60 Hz, monophasée	180	15 - 65	1020	1650	6,6
SK23 1800W		230	15 - 75	1800	1350	9,8

Scies à poser sur table

Références	Diamètre de la poulie (mm)	Longueur du ruban (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance moteur	Dimensions (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
ST 200	200	1600	H 180	1 CV triphasé	475	540	825	57
ST 270	250	1985	H 270	1,5 CV triphasé 400 V	680	660	1200	85
ST 320	300	2340	H 320	2 CV triphasé 400 V				97

Scies sur pieds

Références	Tension	Longueur de lame (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
SX 220	TRI 400 V	1640	H 200 x L 230	1,5	508	638	922	70-90 avec socle
SX 300		2170	H 240 x L 300		687	660	1503	120
SX 350		2490	H 300 x L 340		770	791	1620	140
SX 400 S	TRI 400 V - 50 Hz	3150	H 419 x L 380	3	955	1004	1952	265

Trancheurs à côtelettes

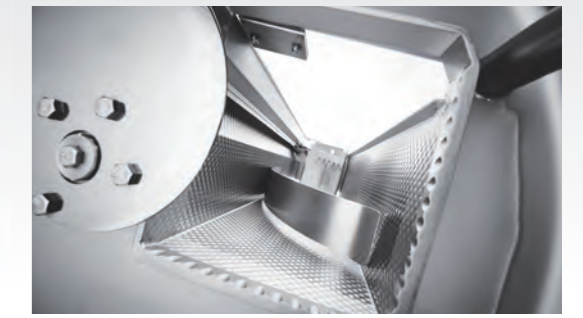


■ **Trancheur à côtelettes KR-1**

+ EN DÉTAILS



■ **Système de coupe**



■ **Platine en acier texturé pour une meilleure coupe**

Références	Capacité (kg/h)	Coupes /min.	Longueur de la coupe (mm)	Température de coupe (°C)	Dimensions de la goulotte (mm)			Connexion	Dimensions de la machine (mm)			Poids (kg)
					Longueur	Largeur	Hauteur		Longueur	Largeur	Hauteur	
KR-1		200			750	210	230	400 V - 2,7 kW	1860 - 2912	830	1230	240
KR-2	2000	220	1 - 32	-4 / +80	700	250	240	16 A	1925 - 2990	950	1335	450

Cutters



■ Cutter K50 neo



+ EN DÉTAILS



■ Couteau 6 lames

Références	Puissance moteur (kW)	Nombre de couteaux	Capacité cuve (l)	Dimensions (mm)		
				Largeur	Profondeur	Hauteur
Villa C 15	2,2	3 (6 en option)	15	850	590	610
Villa C 30	4,5		30	1 030	740	1 150
Villa C 50	6		50	1 110	950	1 180
K15 neo	2,3		15	920	630	560
K30 neo	5,6		30	1 040	770	1 120
K50 neo	17	6	50	1 250	960	1 200
K80 neo	24		80	1 540	1 200	1 360
K120 neo	35		120	1 800	1 390	1 490
K200 neo	60		205	2 230	1 670	

Mélangeurs

■ Mélangeur à viande MIX 165 p



+ EN DÉTAILS



■ Forme sphérique de la cuve et double bras mélangeur conçus pour réduire de moitié le temps de pétrissage



■ Supplément vitesse variable pour Pétrin Mélangeur à viande (option disponible pour tous les modèles à cuve motorisée)

Références	Moteur(s)	Volume cuve (l)	Capacité cuve à viande (kg)		Vitesse bras (tpm)	Sens de mélange	Vitesse cuve (tpm)	Puissance totale (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Chaire dense/sèche	Chaire fine/humide					Largeur	Profondeur	Hauteur	
MIX 65 e	1	65	± 7 à 27	± 7 à 40	47 - 56	Sens unique	–	0,25	600	820	1 000	110
MIX 65 p	2					Deux sens	14 - 16	0,5	910	1 170	1 320	138
MIX 95 e	1	95	± 15 à 43	± 15 à 65		Sens unique	–	0,55	750	1 080	1 450	144
MIX 95 p	2					Deux sens	14 - 16	0,8	910	1 170	1 320	177
MIX 165 p	2	165	± 20 à 80	± 20 à 120		Deux sens	9 - 11	1,87			283	

Hachoirs



■ Hachoir sur pieds W 114 L



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Hachoir sur roues TX 114 ML

LES + PRODUIT

- Trémie 100 l
- Carter monobloc
- Corps démontable

Références	Puissance moteur (kW)	Débit (kg/h)	Capacité trémie (l)	Dimensions (mm)		
				Largeur	Profondeur	Hauteur
TX 82	1,1	300	3,5	354	341	543
TX 98	2,2	500	15	484	480	663
TX 114 ML	Hachoir 4 Mélangeur 1,1	1 400	105	700	722	1 221
W 82	1,1	350	10	310	600	460
W 98 K	2,2	800	23/52	420	780	1 020
W 114 L	3,7	900 - 1 200		560	920	

Mélangeurs / barattes sous-vide



■ Mélangeur sous-vide réfrigéré MPR 220

+ EN DÉTAILS



■ Avec bras mélangeur démontable



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Emplacement prévu pour un Bac Europe de capacité 200 l



■ Commande par tablette

Références	Raccordement électrique	Capacité (l)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur	
MPR 150	400 V tri + T + N	150	1 200	900	1 700 / 2 100	650
MPR 220	3 kW - 16 A	220		1 050		700
MPR 300	400 V - 50 Hz - 16 A	300	1 900	1 380 / 1 800	2 100 / 2 600	1 100

Injecteurs



■ Injecteur IR 17



■ Injecteur IR 29

+ EN DÉTAILS



■ Registre des aiguilles IR 17 (commande individuelle)



■ Registre des aiguilles IR 56 (système d'aiguilles intelligent)



■ Barre d'aiguilles IR 59



■ Meilleure digestion des protéines grâce au softer



■ Un assaisonnement homogène grâce au mélangeur à hélices



■ Préparation de saumure: filtrage de la saumure par filtre rotatif

Références	Volume d'injection (%)	Largeur convoyeur (mm)	Débit d'injection (par min.)	Convoyeur d'amenée (mm)	Rendement (kg/h)	Puissance connectée	Rangées d'aiguilles	Hauteur de passage (mm)	Pression (bar)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
										Longueur	Largeur	Hauteur	
PR 15	5 - 40	270	35	25	1000	400 V - 1,8 kW - 16 A	2	180	0,5 - 4,3	1270 - 2250	500	1586	150
IR 17	3 - 60	265	22 / 44	20	1000	400 V - 5,3 kW - 16 A	2	280	0,3 - 4,2	1026 - 1855	681	1850	250
IR 29	3 - 80	360	24 / 48	20 / 30 / 40	2000	400 V - 6,1 kW - 16 A	2	280	0,3 - 4,2	1228 - 2072	911	1890	440
IR 56	5 - 80	350	60	80	5000	400 V - 8,7 kW - 16 A	4	200	1 - 5	1600	750	2022	750
IR 59	3 - 80	720	24 / 48	20 / 30 / 40	4000	400 V - 8,5 kW - 32 A	2	280	0,3 - 4,2	1320 - 2170	1321	1954	760
IR 112	5 - 80	700	60	80	7000	400 V - 14,7 kW - 32 A	4	200	1 - 4	1962	1242	1954	2257



Cubeuses & Lardonneuses



■ Cubeuse SR 1 - SR 1 Turbo



■ Cubeuse SR 2 BiTurbo

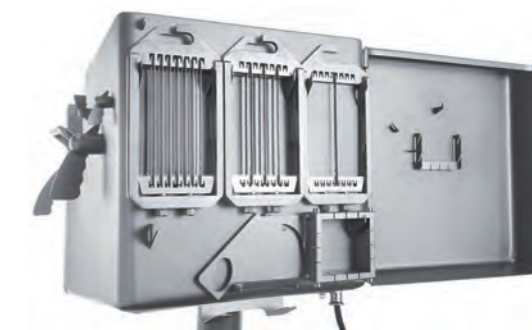
+ EN DÉTAILS



■ Pré-compression latérale, finement dosée



■ Changement de grille en 10 secondes



■ Compartiment de rangement pratique

ACCESSOIRES



■ Couteau à découper les os



■ Lames ondulées



■ Cadre



■ Couteaux à fromage



■ Niveau de grille SR 1

Références	Rendement (kg/h)	Puissance connectée	Longueur de la cage (mm)	Largeur de la cage/du passage (mm)	Hauteur de passage (mm)	Longueur de coupe (mm)	Fréquence de coupe (par min.)	T° de coupe (°C)	Tailles de cadres standards	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
										Longueur	Largeur	Hauteur	
SR 1	max. 900	400 V - 2,1 kW - 16 A	350	100	100	1 - 32	80	-5 / +80	5, 10, 20, 50 / 6, 12, 24, 50 / 8, 16, 33, 50	1000 - 2100	710 - 1400	1110	325
SR 1 Turbo	max. 1500	400 V - 2,1 kW - 16 A	350	100	100	1 - 32	160		1555	1026 - 1575	1470	695	
SR 2 BiTurbo	max. 3000	400 V - 5,3 kW - 16 A	500	120	120	1 - 30	0 - 300		2800 - 3440	1494 - 1600	2115 - 3145	2000	
SR 3 BiTurbo	3500	400 V - 14 kW - 32 A	530	120	120	0,5 - 32	200 pulsant / 320 continuement	-5 / +80	5, 10, 20, 60 / 6, 12, 24, 60 / 7, 15, 30, 60	1832	1339 - 1729	1351	735
AR 30	max. 3300	400 V - 5,3 kW - 16 A	600	440	250	1 - 30	0 - 300		1331 - 2566	891 - 2180	1490 - 1862	630	
GR 50 (produits congelés)	2500	400 V - 5,7 kW - 16 A	680	440	250	-	45	-	1331 - 2566	891 - 2180	1490 - 1862	630	

Combinés Cutter & Coupe-légumes



Découvrez notre vidéo en ligne



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Combinés Cutter et Coupe-légumes R 752

LES + PRODUIT

2 Machines en 1 ! Compact et multifonction, le Combiné Cutter & Coupe-légumes est l'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines. **Innovation:** Couteau fond de cuve pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités. Couteau amovible inclus. Couteaux cranté et denté disponibles en option.

Réf.*	Puiss. (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Capacité cuve (l)	Nbre de disques	Nbre de couverts	Dimensions (mm)			Poids (kg)
							Larg.	Prof.	H.	
R 301 Ultra	650	Monophasé	1500	3,7	23	10 à 80	355	305	570	15
R 401	750									13
R 402	750	Triphasé	500 et 1500	4,5	28	20 à 100	320	305	590	15
R 402 V.V.		Monophasé	300 à 3500 en cutter 300 à 1000 en coupe-légumes							32
R 502	900	Triphasé	750 et 1500	5,9	30 à 300	280	365	540	700	29
R 502 V.V.	1500	Monophasé	300 à 3500 en cutter 300 à 1000 en coupe-légumes							32
R 752	1800	Triphasé	750 et 1500	7,5	50 - 400	280	365	570	1620	33,4
R 752 V.V.	1500	Monophasé	300 à 3500 en cutter 300 à 1000 en coupe-légumes							32

* V.V.: Vitesse Variable.

Cutters



Découvrez notre vidéo en ligne



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Cutter R 60

LES + PRODUIT

Le Cutter est l'assistant idéal du Chef grâce à son couteau fond de cuve. **Petite ou grande quantité, réalisez toutes vos préparations en appuyant simplement sur un bouton:** sauces, hachages de viandes, poissons, broyages de fruits secs ou chocolat, praliné...

Références	Type	Puiss. (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Capacité cuve (l)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
R 8	De table	2200	Triphasé	1500 et 3000	8	315	545	585	40
R 10		2600			11,5	345	560	660	45
R 15		3000			15	370	615	680	49
R 20		4400			20	380	630	760	75
R 23		4500			23	700	600	1250	110
R 30	5400	30	720	138					
R 45	10000	45	760	140					
R 60	Verticaux	11000			60	810		150	



Blixer®



■ Blixer 7



Découvrez notre vidéo en ligne

LES + PRODUIT

Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées. Tous les aliments, crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, en plat, en fromage ou en dessert sont ainsi consommables par tous les convives même les plus âgés.

Références*	Puiss. (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Capacité cuve (l)	Nbre couverts mixés	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
Blixer 3	750	Monophasé	3000	3,7	5 - 30	240	305	445	14
Blixer 5-2V	1500	Triphasé	1500 et 3000	5,9	3 - 20	270	340	500	25,6
Blixer 5 V.V.		Monophasé	variable de 300 à 3500						
Blixer 7	1500	Triphasé	1500 et 3000	7,5	Nombre de portions de 200 g : 3 - 25	280	350	535	26,3
Blixer 7 V.V.		Monophasé	variable de 300 à 3500						
Blixer 8	2200	Triphasé	1500 et 3000	8	25 à 150	315	545	525	40
Blixer 10	2600			11,5	30 à 200	345	560	600	45
Blixer 23	4500			23	100 à 450	600	700	1620	110
Blixer 30	5400			28	100 à 500	600	720	1620	110

* V.V.: Vitesse Variable.

Mixers plongeants

LES + PRODUIT

Hygiène: cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités. **Ergonomie:** poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation. **Innovation:** Nouveau système breveté "Easy Plug" permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation.

Références	Puiss. (W)	Voltage	Capacité de la marmite (l)	Longueur de tube (mm)	Vitesse (tr/min)	Largeur cloche mixer (mm)	Largeur cloche mixer (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)
MP 350 Ultra	440	Monophasé	50	350	9500	100	125	740	4,6
MP 450 Ultra	500		100	450	9000	111	840	4,9	
MP 550 Ultra	750		200	550	9000	111	940	5,2	
MP 600 Ultra	850		300	600	9500	110	124	980	5,7
MP 800 Turbo	1000		400	740	9500	110	125	1130	7,1

■ Mixer plongeant MP 800 Turbo



Tamis automatiques



■ Tamis automatique C 200



Découvrez notre vidéo en ligne

LES + PRODUIT

Polyvalents et robustes, les tamis automatiques sont dédiés à la réalisation de coulis et pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauces, bisques, soupes de poissons... en séparant pépins, noyaux, fibres et carcasses sans les broyer. L'introduction des produits en continu facilite l'utilisation et permet de gagner un temps considérable pour proposer du Fait Maison.

Références*	Puissance (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Intensité (Amp)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
C 80	650	Monophasé 230 V	1500	5,7	360	610	540	21
C 120	900	Triphasé 400 V		2,1	400	1030	860	40
C 200 spécial industrie	1800			4,3				41
C 200 V.V.	1800	Monophasé 230 V	De 100 à 1800	11				53

* V.V.: Vitesse Variable.

Poussoirs à piston



■ Gamme complète de poussoirs (14 à 50 l)



■ Poussoir hydraulique sur socle Villa 40

+ EN DÉTAILS



■ Nouveaux joints de couvercle et piston, moindre usure, plus grande longévité



■ Nettoyage facile, orifice de vidange dans le fond du cylindre



■ Manomètre et régulateur de vitesse



■ Grenouillère ergonomique, direction de travail réversible



■ Doseur avec cornet coudé et valve anti-goutte



■ Option dosificateur

Références	Capacité cylindre viande (kg)	Volume cylindre (l)	Hauteur Cornet (mm)	Moteur	Pression max. (bars)	Équipement standard	Options	Dimensions (mm)			Poids (kg)		
								Larg.	Prof.	H			
F14s	11	14		0,55 kW				540	470		90		
F25s	20	25	1 150	1,1 kW		3 embouts transparents, sans raccord Dim. ext. 14, 20 et 30 mm	* Embout coudé pour remplir bœufs et conserve * 2 roues avant directionnelles * Doseur manuel PF500	570	530	1240	126		
F35s	28	35		1,8 kW			* Embouts spéciaux diamètres et longueurs * Moteur Mono 220/230 V	640	630	135	219		
F50s	40	50	1 270	1,8 kW				605	430	1014	87		
VILLA 13	10	13	975	0,75 CV / 0,55 kW Tri 380 V	150	3 cornets inox 14, 22, 30 mm	* Start/stop : activation du moteur avec la pédale au genou (pour VILLA 13 et VILLA 40) * 2 roues avant directionnelles * Dosificateur * Moteur Mono 230 V	660	500	1148	137,5		
VILLA 25	20	25	1 103	1 CV / 0,75 kW Tri 380 V									
VILLA 40	35	40	1 210	1,5 CV / 1,1 kW Tri 380 V									



Poussoirs sous-vide

LE + PRODUIT

Torsadage automatique de boyaux naturels



Découvrez notre vidéo en ligne

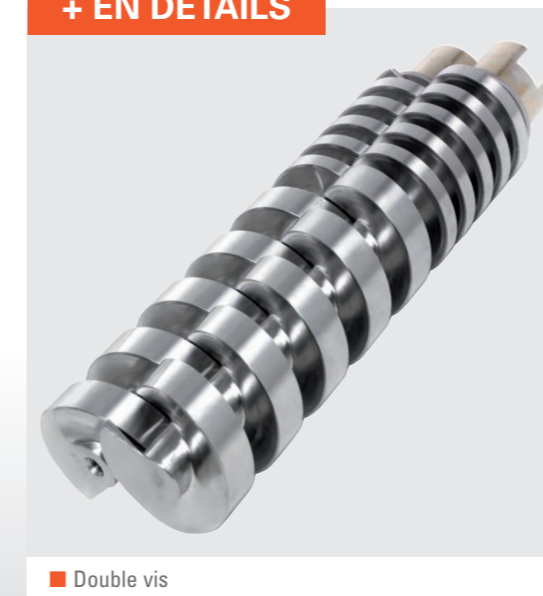


■ Poussoir "TWISTY"



■ Poussoir "ROBBY"

+ EN DÉTAILS



■ Double vis



■ Double vis en place (trémie relevée)



■ Main automatique DHV937

Références	Débit max. (fonction du pas de la double vis choisie) (kg/h)	Plage de portionnement	Pompe à vide (m³/h)	Volume de la trémie (l)	Moteur principal (kW)	Moteur vis de gavage (kW)	Puissance électrique totale (kW)	Commande	Cadence portionnement max. (portions/min.)	Poids (selon opt.) (kg)
"TWISTY"	2000	de 1 à 99999	16	45	AC Servo 3,6		4,25	PC indus. + écran coul. tactile	320	env. 290
"ROBBY"	2300	de 5 à 99999		105	Standard 4 kW opt. Servo 5,8 kW		5,8	Intuitive 12" Touch Display	> 600	env. 420

Cellules d'Étuvage / Fumage / Cuisson



■ Gamme SMART 500 Porte vitrée et hublot en option

LES + PRODUIT

- Fumage à chaud multifonctionnel
- Fumage à froid
- Rôtissage
- Étuvage
- Séchage
- Cuisson sèche
- Cuisson vapeur

+ EN DÉTAILS



■ Générateur à friction intégré à la porte

■ Générateur à copeaux ou sciures intégré à la porte

■ Verrouillage de porte renforcé

■ Chariot de chargement

■ Chauffage

■ Buses de soufflage

■ Atomisation de fumée liquide par air comprimé

■ Automate programmable

EXEMPLES D'APPLICATIONS



■ Gamme B 850 Porte vitrée en option

■ Gamme B 1200 Hublot en option

■ Gamme B 1500 Hublot en option

DONNÉES TECHNIQUES

Modèles	Dimensions chariot L x P x H (mm)	Température standard (°C)	Température avec option rôtissage (°C)	Vitesse de ventilation (tr/min)	Air comprimé (bar)	Alimentation en eau (bar)	Alimentation électrique (kW)	Dimensions (mm)			Type de générateur (option)	
								Largeur	Prof. porte fermée	Prof. porte ouverte		Hauteur
Smart 500	576 x 658 x 1 066,5	180	230				15,55	980	1 020	1 680	2 000	Atomisation
B 850	830 x 700 x 1 360	150	250	360 (en option) 720 / 1 440	5 (7 pour les générateurs à fumée condensée)	4	16,98	1 220	930	1 970	2 170	Externe
B 851							16,05		1 060			Dans la porte
B 1200	980 x 800 x 1 500	150	250	360 (en option) 720 / 1 440	5 (7 pour les générateurs à fumée condensée)	4	24,23	1 395	1 070	2 300	2 325	Externe
B 1201							23,3		1 250			Dans la porte
B 1500	1 030 x 840 x 1 690	150	250	360 (en option) 720 / 1 440	5 (7 pour les générateurs à fumée condensée)	4	27,23	1 495	1 155	2 400	2 520	Externe
B 1501							26,63		1 320			Dans la porte
B 2000	1 030 x 1 000 x 1 900	150	250	360 (en option) 720 / 1 440	5 (7 pour les générateurs à fumée condensée)	4	34,23	1 490	1 280	2 580	3 075	Externe
B 2001							32,3		1 440			Dans la porte

Fours



Découvrez notre vidéo en ligne



+ EN DÉTAILS



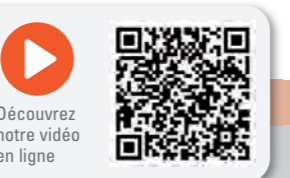
Cuisson multi-produits avec le modèle iCombiPro 10-1/1

■ Gamme de fours mixtes

	Références*	Capacité** (l)	Nombre de couverts/jour	Puissance "chaleur pulsée" (kW)	Puissance "vapeur" (kW)	Puissance raccordée (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur	Hauteur	
iCombiPro	6-1/1	6 x 1/1 GN	30 - 100	10,25	9	10,8	850	842	754	117
	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18	18	18,9	850	842	1014	127
	6-2/1	6 x 2/1 GN	60 - 160	21,6	18	22,4	1072	1042	754	137
	10-2/1	10 x 2/1 GN	80 - 160	21,6	18	22,4	1072	1042	754	137
	20-1/1	20 x 1/1 GN	150 - 300	36	36	37,4	877	913	1807	263
	20-2/1	20 x 2/1 GN	300 - 500	66	54	67,9	1082	1117	1807	336
iCombiClassic	6-1/1	6 x 1/1 GN	30 - 100	10,25	9	10,8	850	842	754	93
	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18	18	18,9	850	842	1014	121
	6-2/1	6 x 2/1 GN	60 - 160	21,6	18	22,4	1072	1042	754	131
	20-1/1	20 x 1/1 GN	150 - 300	36	36	37,2	877	913	1807	231

* Existe aussi en version gaz. ** Existe aussi en version 600 x 400.

iVario



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Gamme de sauteuses à double cuve

+ EN DÉTAILS



■ Légumes poêlés avec le modèle Pro XL

Références	Capacité (l)	Nombre de couverts/jour	Surface de cuisson (dm²)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)				Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec table de soubassement	
2-XS	17 + 17	> 30	13 + 13	14	1100	756	485	1080	117
Pro 2-S	25 + 25	50 - 100	19 + 19	21	1100	938	485	1080	134
Pro L	100	100 - 300	39	27	1030	894	608	1078	196
Pro XL	150	100 - 500	59	41	1365	894	608	1078	236



Marmites



■ Marmite C200CPC



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Marmite REA-250

+ EN DÉTAILS



■ Double enveloppe (bain d'huile)



■ Programmateur digital température et temps



■ Panier en option

Références	Capacité (l)	Matériau cuve	Énergie	Puissance (kW)	Chauffe	Contenance bain d'huile (l)	Dimensions (mm)		
							Largeur	Profondeur	Hauteur
C125CPC	125	Fonte d'aluminium	Gaz	16	Directe	-	800	925	900
C170CPC	170			18,5			900		900 Dossieret 500
C200CPC	200			18,5			905		
ATLAS A200AI	200	Aluminium laminé	Gaz	28	Directe	(chauffe directe)	905	925	900 Dossieret 500
ATLAS A250AI	250						1065		
ATLAS A250LA	250						1205		
ATLAS A300LA	300						1205		
REA-165	165	Inox (double enveloppe)	Disponible en Électrique ou Gaz	9	Indirecte	36	800	1070	1110
REA-250	250			13,5		1030			
REA-335	335			18		1260			
REA-505	505			27		1720			
REA-725	725			36		2290			

Sauteuses



■ Sauteuse S50IGR - 100 l



■ Sauteuse braisière avec fond bimétal épaisseur 12 mm

Références	Relevage	Capacité (l)	Épaisseur fond (mm)	Cuve	Puissance (kW)	Dimensions (mm)		
						Largeur	Profondeur	Hauteur
S33IGR	Électrique ou mécanique	60	8	Rectangulaire	Gaz 22	800	925	900
S50IGR		100			Gaz 33	1200		
S33BGR		60	Bimétal		Gaz 22	800		
S50BGR		100			Gaz 33	1200		
800 Celtic 60		130	Bimétal - 12 mm		Électrique 18	1200	836	
900 Armen 80		170			Électrique 27	1500	925	

Rôtissoires



■ Rôtissoire à balancelles SENSUP 6



■ Rôtissoire à broches MAG 6



+ EN DÉTAILS

■ Cuisson par radiant gaz

Références	Capacité (volailles/h)	Équipement standard	Puiss. (kW)	Dimensions (mm)			
				Larg.	Prof.	H sans piétement	H sur châssis
FUSION 5	15	5 balancelles	7,5	830	770	840	1710
GALAXY 6	36	6 balancelles	12,6	1070	740	960	1830
MAG 6	36/42	6 broches	29,5	1480	690	1490	1970
SENSUP 6 autonettoyante	20/30	6 balancelles	11,3	860	775	910	1810
SENSUP 9 autonettoyante	30/45	9 balancelles	15,9	1030	960	1090	2080
STEAMBOX autonettoyante	12/16	4 balancelles	9	860	775	890	1800
NANTAISE RB 16 NE Rouge	16	4 balancelles	8,7	1100	680	850	1730
NANTAISE RB 24 NE Rouge	24/30	5 balancelles	9,7				



Fourneaux



■ Table fourneau 98E6NV

LES + PRODUIT

- Brûleurs 2 feux AR 7,5 kW, 2 feux AV 5,5 kW
- Veilleuse, sécurité par thermocouple
- Grilles en fonte émaillée de 330 x 330 mm

Références	Four	Équipement standard	Dimensions (mm)		
			Largeur	Profondeur	Hauteur
98E7	Électrique Excellence puissance 3 kW	2 plateaux charcutiers : 530 x 650 x 50 mm 2 plaques pâtisseries : 540 x 620 mm	800	925	900
98E8	Électrique universel 3 kW				
98E6NV	Électrique ventilé 6 kW				
98E5	Gaz 11 kW				

Tables de brûleurs



■ Table de brûleurs 98F4

LES + PRODUIT

- Brûleurs 2 feux AR 7,5 kW, 2 feux AV 5,5 kW
- Veilleuse, sécurité par thermocouple
- Grilles en fonte émaillée de 330 x 330 mm

Références	Brûleurs	Dimensions (mm)		
		Largeur	Profondeur	Hauteur
98F4	4 feux 7,5 kW	800	925	900
D4GSNT	4 feux 5,4 kW			
94F4	2 feux 7,5 kW	400		
D2GSE	2 feux 5,4 kW	730	495	

Fours ventilés

LES + PRODUIT

- Extérieur inox 304 L
- Clef d'évacuation des vapeurs
- Ventilation plafond



■ Four ventilé Turbo étuve spécial charcutier T12VP

Réf.	Capacité bac à eau (l)	Capacité moyenne	Équipement standard fourni (mm)	Puiss. totale (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
					Larg.	Prof.	H	
T04VANV	-	16 pâtés ou 3 jambons	2 plateaux 400 x 600 x 50 4 grilles 600 x 400 inox	6	800	910	1290	110
T05VANV	-	20 pâtés ou 5 jambons	2 plateaux 600 x 800 x 35 8 grilles 600 x 400 inox	10	950	1270		155
T12VP	35	48 pâtés ou 8 jambons	4 plateaux perforés 590 x 860 8 grilles 600 x 400 6 barres pour suspendre long. 590	15,75	800	1120	1750	290
T08VANV	25	48 pâtés ou 12 jambons	1 plateau perforé 600 x 660 6 barres pour suspendre long. 530 4 plateaux 530 x 650 x 50	23	740	1070	1650	250
T12VANV	35		4 grilles renforcées 600 x 800 inox 6 barres pour suspendre long. 590	23,75	800	1270		280

Ficleuses



■ Ficleuse TW-F

+ EN DÉTAILS



■ Ficleuse semi-automatique TW-SC



■ Système de ficelage



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Tous les types de ficelle peuvent être proposés en 6 coloris sans risques alimentaires

Références	Application	Mode de ficelage	Diamètre max. produit (mm)	Ficelle recommandée	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
TW-S	Viandes saumurées (Poitrine de porc, longe de porc, jambon)	1, 2 et 3 tours	320	Élastomère, coton/polyester, ficelle élastique	1,5	880	550	1420	170
TW-F	Viandes fraîches (Rôti de bœuf, porc, volailles, paupiettes)	1 tour, 2 tours, à croix		Ficelle élastique, coton/polyester, rayon					
TW-SC semi-automatique avec tapis de sortie	Viandes saumurées (Poitrine de porc, longe de porc)	1 tour, en continu avec un nœud		Élastomère, coton/polyester, ficelle élastique					190

Attendrisseurs de viande



■ Attendrisseur de viande manuel ECONOX



■ Attendrisseur semi-automatique TSHY

Modèles	Type	Puissance (kW)	Nombre de lames	Largeur de coupe (mm)	Vitesse	Dimensions de la pièce à attendrir (mm)		Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Épaisseur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	
ECONOX	Manuelle	—	544	2	Variable selon opérateur	125	300	430	430	930	28,5
TSHY	Semi-automatique	1,5 (Triphasé)			± 1 coup/sec	120				520	860

LES + PRODUIT

- Positionnement des lames en diagonal pour un attendrissage invisible
- Excellente répartition des incisions, la viande garde son aspect initial

Formeuses à steaks

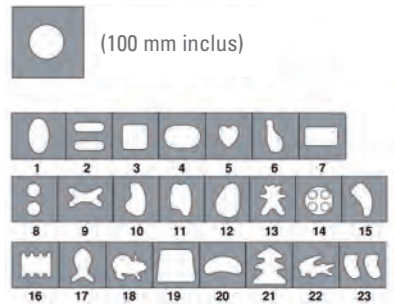


■ Formeuse à steaks F 1000



■ Formeuse à steaks F 2000

+ EN DÉTAILS



■ Différentes formes d'empreintes possibles

Références	Capacité (pi/h)	Contenance Trémie (kg)	Tension	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
F 1000	1 000	16	Mono 220 V	0,75	579	519	592	57
F 2000	1 500	20			598	561	622	65
F 3000	3 000				1 028	598	822	

Hachoirs réfrigérés



■ Hachoir réfrigéré vitrine DRC VR 82



■ Hachoir réfrigéré DRC R 98/DRC R 32

Références	Puissance moteur	Système de coupe	Débit théorique (kg/h)	Équipement Standard	Options	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
						Largeur	Profondeur	Hauteur		
DRC VR 82	1,5 CV / 1,1 kW Tri 380 V	Unger 82	300	1 couteau, 1 plaque 3 mm, 1 plaque couteau	Mono 230 V, Entreprise 22	526	526	578	60	
DRC CR 82	1,5 CV / 1,1 kW Tri 380 V			1 couteau, 1 plaque 3 mm, 1 plaque couteau	Mono 230 V	363	452	567	45	
DRC CR 22		Entreprise 22		1 couteau, 1 plaque 3 mm, 1 plaque couteau	Reconstitueur, Mono 230 V	363	419			
DRC R 98	3 CV / 2,2 kW Tri 380 V	Unger 98	600	1 couteau, 1 plaque 4 mm	Mono 230 V	437	510	535	617	71
DRC R 32				1 plaque couteau, 1 plaque 4 mm, 1 couteau						

Trancheurs manuels



■ Trancheur manuel GSPH 350



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheur manuel TGL 350

+ EN DÉTAILS



■ Cache lame amovible en 1 clic (facilité de nettoyage)



■ Épaisseur de coupe réglable (0-24 mm)

Références	Diamètre de la lame (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Capacité de coupe L x H (mm)	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)		
					Largeur	Prof.	Hauteur
GSPH 350	350	0 - 24	290 x 260	0,36	725	570	470
TGL 350		0 - 15	320 x 275	0,37	790	585	495
MG 350		0 - 25	305 x 265	0,40	775	755	455
PSX 350		0 - 15	310 x 260	0,264	580	740	500

Trancheurs à volant



■ Trancheur à volant Ø 330 Rouge authentique sur son pied

■ Trancheur à volant Ø 370 Noir légende sur son pied

+ EN DÉTAILS

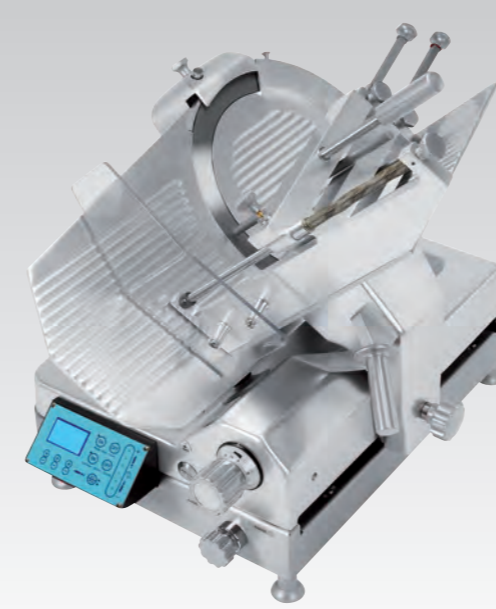


■ Exemple de personnalisation

Type	Diamètre lame (mm)	Dimensions max. de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Poids (kg)
Trancheur manuel	330	L 245 - H 215 (dimensions maxi suivant produit)	0 à 4	60
	370	L 295 - H 240 (dimensions maxi suivant produit)		90
Option piétement	-	Hauteur du piétement: 850 mm	-	70



Trancheurs automatiques

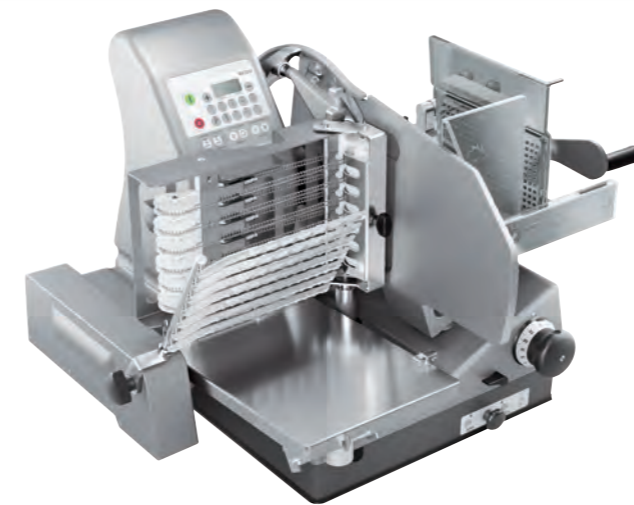


■ Trancheur à gravité automatique à pignon TGPAE 350 SUPER



LES + PRODUIT

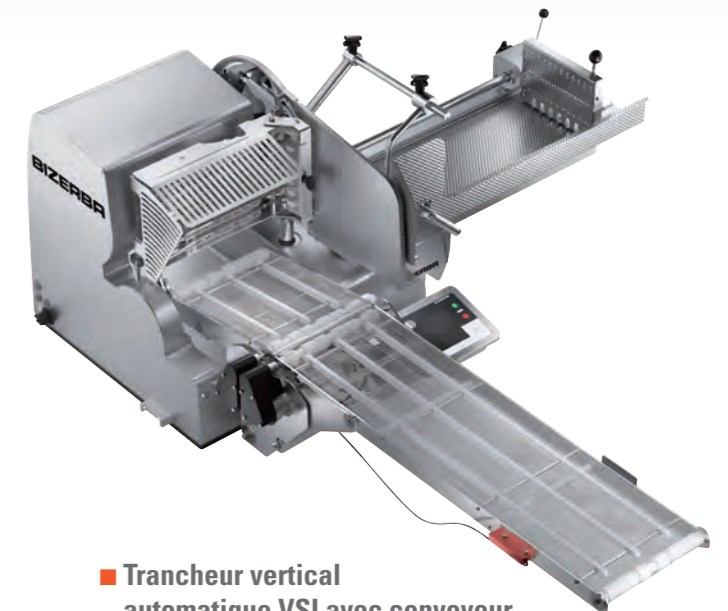
- Coupes intensives et répétitives
- Utilisation manuelle ou automatique
- Compte tranches et réglage de course
- Chariot spécial automatique avec barres de maintien et contrepoids
- Coupes régulières du début à la fin
- 40 à 60 coupes/minute suivant programmation



■ Trancheur automatique VS 12 D



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheur vertical automatique VSI avec convoyeur

+ EN DÉTAILS



■ Chariot spécial automatique



■ Boîtier de programmation (écran tactile)



■ Support de découpe du GSP HD

Références	Cadence de coupe (tranches/mn)	Diamètre de la lame (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Capacité de coupe H x L (mm)	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Prof.	Hauteur	
VS 12 D	30 - 75	330	0 - 8 auto, 0 - 24 manuel	175 x 240	230 V - 50 Hz - 2,5 A	825	980	630	75
GSP HD	35 - 90		0 - 24	190 x 290	0,24	724	571	504	50
TGPAE 350 SUPER	40 - 60		0 - 15	255 x 310	0,37	850	630	600	70
VSI	30 - 80		0,3 - 12	180 x 400	0,72	1 188 (chariot 400 mm) 1 354 (chariot 600 mm)	936	773	115



Armoires de Séchage & d'Affinage



PRODUITS À SUSPENDRE

PRODUITS À POSER

■ Armoire de séchage et d'affinage, 2 portes vitrées et éclairage LEDS multicolores

■ Armoires de séchage et d'affinage J 500 et J 1000 portes vitrées

Références	Capacité (l)	Équipement	Gaz réfrigérant	Tension	Dimensions (mm)			Portes vitrées avec éclairage intérieur LEDS
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
J 500	500	5 paires de glissières 9 barres acier inox	R 404 A	220 V Puissance 570 + 600 W	650	725	2000	Option
J 700	700	10 paires de glissières 18 barres acier inox			710	850	2130	
J 1000	1000				1280	725	2000	

Armoires de Maturation



■ Armoire de maturation 1 porte vitrée

■ Cave de maturation

Références	Porte(s)	Volume (l)	Plage de température (°C)	Capacité (kg) / équipement	Gaz réfrigérant	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
MATURE 1 P	1 pleine	700	-2 à +35	100 sur 6 barres inox	R 134 A	720	850	2070	112
MATURE 2 P	2 pleines	1400		180 sur 6 barres inox		1440			272
MATURE 1 PV	1 vitrée	700		100 sur 6 barres inox		720			112
MATURE 2 PV	2 vitrées	1400		180 sur 6 barres inox		1140			272

Hottes d'extraction



■ Hotte à compensation ECONOVA

LES HOTTES CUISSON

- Hottes motorisées de faible hauteur
- Hottes statiques de faible hauteur
- Hottes à compensation de faible hauteur
- Hottes motorisées à fort cantonnement
- Hottes statiques à fort cantonnement
- Hottes à compensation et fort cantonnement
- Hottes spéciales pour four vapeur
- Hottes spéciales pour poste de cuisson en îlot

LES HOTTES LAVERIE

- Hottes dynamiques
- Hottes statiques
- Hottes à condensation
- Hottes à cantonnement

LES RÉALISATIONS SPÉCIALES

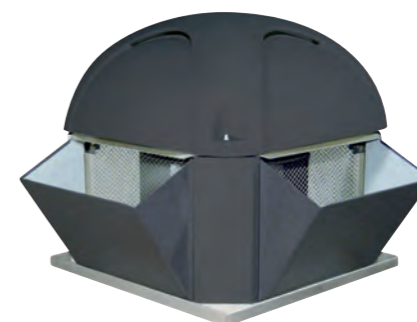


■ Dimensionnement d'une hotte de cuisine version standard / simple flux

DISPOSITIFS COMPLÉMENTAIRES



■ Tourelle fermée



■ Tourelle ouverte



■ Système de commande moteur, variateur de vitesse

Systemes de ventilation disponibles pour tout appareil de cuisson. Plus d'informations sur simple demande.

Stérilisateur



LES + PRODUIT

- Solution totalement automatisée :
- Programmateur
 - Capteurs de pression et de température
 - Électrovannes
 - Traçabilité

■ Gamme de stérilisateur autoclaves électriques automatiques

+ EN DÉTAILS



■ Évacuation de la vapeur de la cuve du stérilisateur



■ Tuyaux et robinets de remplissage



■ Conformité à la réglementation des appareils sous pression



■ Gestion de la pression dans la cuve

Références	Capacité (l)	Contenance	Consommation max. (kWh)	Alimentation	Diamètre intérieur utilisable (mm)	Hauteur couvercle et réchaud (mm)	Poids (kg)
Stérilisateur automatiques électriques							
ST 95 EA	95	56 4/4	9	400 V tri	445	1 100	60
ST 190 EA	190	100 4/4	15		570	1 230	145
Stérilisateur électriques							
ST 60 E	60	28 4/4	6	400 V tri	445	860	60
ST 95 E	95	56 4/4	9			1 100	95
ST 190 E	190	100 4/4	15			1 230	145
Stérilisateur gaz							
ST 60 G	60	40 4/4	16 000 mth	Propane ou Gaz naturel	445	970	60
ST 95 G	95	68 4/4				1 210	95



Sertisseuses



■ Sertisseuse semi-automatique

LES + PRODUIT

- Mise en pression par pédale et sertissage automatique de la boîte
- Changement de format rapide par tourelle de pré réglage 8 positions
- Pré réglage sur chaque molette, ressort à pression constante
- Démarrage manuel
- Sertisseuse sur roulettes inox
- Dispositif d'arrêt d'urgence

+ EN DÉTAILS



■ Exemple d'application

Références	Type	Équipement	Équipement Mandrin et molettes inox	Dimensions (mm)		
				Largeur	Prof.	Hauteur
5000	Manuelle de table	Tourelle 6 positions	55, 73, 83, 100 (mandrin OF* en option)	550	400	1800
10000		55, 73, 83, 100, 153 (mandrin OF* en option)				
Automatique		Tourelle 8 positions	55, 73, 83, 100	650	460	
Semi-automatique		(molette 153 et mandrin OF* en option)				

* Ouverture Facile.

Capsuleuses



LES + PRODUIT

- Ensemble mobile, sur 4 roues ou 4 pieds
- Commande bimanuelle
- Tête mobile : 2 vérins pneumatiques
- Distribution de vapeur par anneau interchangeable suivant formats
- Maintien magnétique de la capsule
- Inverseur de rotation
- Rotation de la capsule par moteur électrique
- Réglage de la hauteur des bocal par vis de compression avec blocage en position de travail
- Support du bocal, patin antiglisse avec vé de centrage en diamètre et en hauteur

+ EN DÉTAILS



■ Bocal en verre prêt à capsuler (Twist-off)

Référence	Type	Emballage	Type de couvercle (Twist-off)	Dimensions (mm)		
				Largeur	Profondeur	Hauteur
CAP-INOX	Manuelle de table	Bocaux ou bouteilles hauteur maxi 260 mm	Ø 38 à 100 mm	450	500	800
	Semi-automatique Sur 4 roues	Bocaux ou bouteilles hauteur maxi 250 mm	Ø 43 à 100 mm			

Machines sous-vide



■ Machine sous-vide double barre de soudure - série 500



■ Machine sous-vide double barre de soudure - série 800



■ Machine sous-vide Gamme simple cloche "M"



■ Machine sous-vide Gamme double cloche "D"



■ Machine sous-vide - Simple cloche avec rouleaux d'amenée, de transfert et d'évacuation

+ EN DÉTAILS



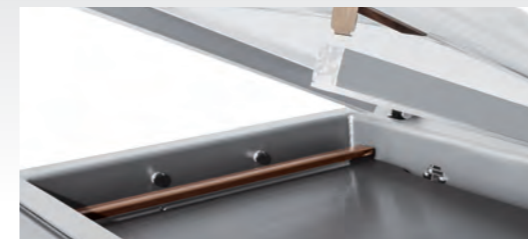
■ Gestion de la mise sous-vide de liquide optimisée



■ Vide contrôlé par capteur



■ Fermeture couvercle amortie



■ Contre-barre facilement démontable pour le nettoyage

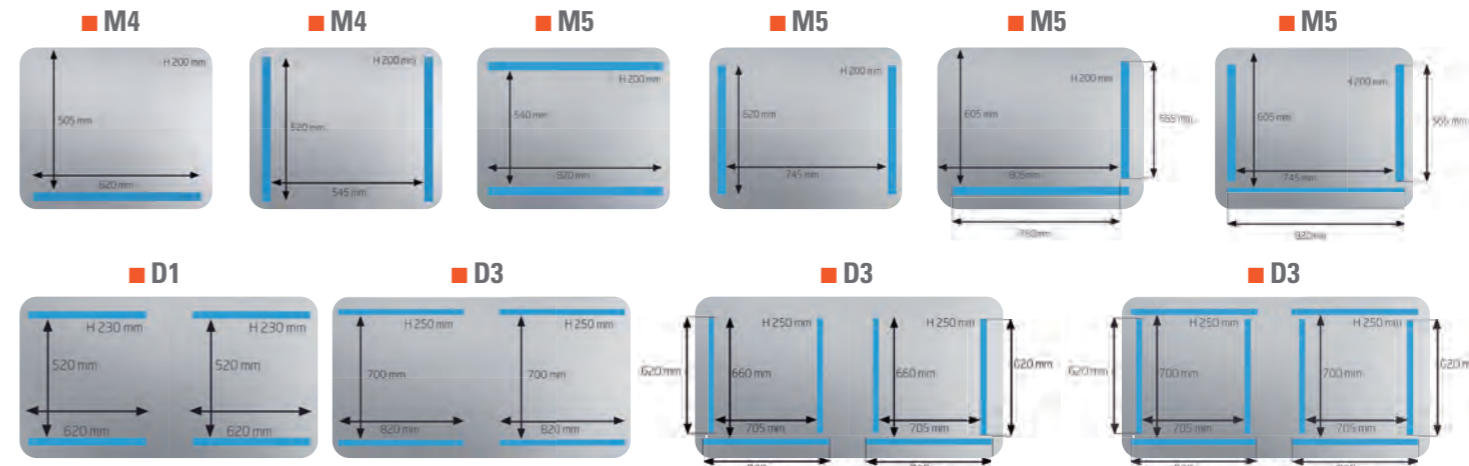


■ Plaque de compensation inclinée



■ Exemples d'applications

CONFIGURATIONS DE SOUDURE



Références	Catégorie	Modèle	Matériau	Hauteur max. produit (mm)	Mode de soudure	Pompe à vide (m³/h)	Automate	Capteur de vide*	Remise à l'atm. prog. (Soft Air)	Réinjection de gaz	Plaques de compensation	Dimensions extérieures L x P x H (mm)
SU 420	Simple cloche	De table	Cuve en acier inoxydable Couvercle amorti en polycarbonate transparent	180	Simple soudure 1 barre de 420 mm	20	Écran LCD en couleurs de 3,9" et clavier tactile rétroéclairé	Standard	Standard	Standard	Standard	484 x 529 x 448
SU 520				183	Double soudure 2 barres de soudure parallèles de 420 + 420 mm	625 x 537 x 513						
SU 606				200	Double soudure 2 barres de soudure parallèles de 413 + 656 mm	740 x 566 x 997						
SU 810 LL	Double cloche	Mobile sur roues	Acier inoxydable	215	Double soudure 2 barres de soudure parallèles de 848 + 848 mm	100	Mémoire de 25 programmes avec option de verrouillage	Option	Option	Option	Option: plaque(s) plate(s)	960 x 757 x 998
SU 6100				205	Double soudure 4 barres de soudure de 662 mm	1640 x 874 x 1370						
M4				200	Double soudure, en option: - Coupe sac: soudure simple (gratuit)	778 x 757 x 1123 (778 x 840 x 1464 avec couvercle ouvert)						
M5				210	- Durées différenciées pour sacs rétractables ou épais (soudure 1-2) - Soudure bi active pour sacs aluminium (2 barres chauffantes 5 et 8 mm)	978 x 865 x 1135 (978 x 904 x 1540 avec couvercle ouvert)						
D1	Double cloche			230		63 ou 100 ou 160 en option					1440 x 900 x 1205 (couvercle fermé)	
D3				250		160 ou 300 en option					1865 x 1093 x 1162 (couvercle fermé)	

* Comprend: Détection de l'évaporation: Prog. PA + Détection du point d'ébullition: Prog. H₂O capteur de vide.

Opereuseuses





Découvrez notre vidéo en ligne

+ EN DÉTAILS




■ Plateau tournant à 360° ■ Conditionnement Skin

Références	Modèle	Type	Fonctions	Formats barquette (mm)	Cadence (cycles/min)	Pompe à vide (m³/h)	Bobine Ø (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm)	
Rotarius	Sur pieds	Semi automatique à air comprimé (6 bars)	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz, Skin	H jusqu'à 100 Barquette skin > 40	4 - 8	63 ou 250	jusqu'à 300	1 284 x 1 200 x 1 272	
BARQ'150	Sur table	Manuelle	Soudure	195 x 140 140 x 96	2	-	200	490 x 210 x 230	
BARQ'400 E		Semi automatique électrique		420 x 295 - H 150	10		250	650 x 750 x 570	
BARQ'OVG20	Sur pieds	Pneumatique	Mise sous-vide avec réinjection de gaz	340 x 270 - H 100	2	20	220	450 x 800 x 1 290	
BARQ'OVG220	Sur roues			360 x 280 - H 115				600 x 900 x 1 270	
TPS Mini	Sur table	Manuelle	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz	L 260 x P 180 x H 100*	1 à 2 (selon le process)	-	250	490 x 650 x 680	
TPS Soudure	Sur table ou sur roues		Soudure	L 370 x P 270 x H 120*				21 option 40 protection O ₂	Table: 490 x 560 x 480 Roues: 570 x 560 x 1 300
TPS XL Gaz	Sur roues		Soudure, sous-vide, réinjection de gaz						
TPS XL Gaz et Skin			Soudure, sous-vide, réinjection de gaz, Skin				580 x 830 x 1 300		

* Coupes contour. Configuration du moule 1 barquette (Autres configurations disponibles. Nous consulter).

Thermoformeuses





Découvrez notre vidéo en ligne

+ EN DÉTAILS



■ Produit dépassant jusqu'à 55 mm sur modèle Easyskin

Modèles	Longueur châssis (m)	Pas d'avance (mm)	Profondeur de thermoformage (mm)	Laize du film (mm)	Bobine film int. / sup.	Types de films	Interface de commande	Système de thermoformage	Système de refroidissement*	Évacuation des produits	Découpe transversale	Applications	Cadence max. selon config. du matériel	Branchements électriques	Air comprimé* (bar)
Optimus	2,50 - 3 - 3,50 - 4 - 4,50 - 5,50	150 à 400	Jusqu'à 110	320 à 460	Ø 400 mm / Ø 300 mm avec mandrin Ø de 76 mm	Souple ou Semi-rigide (jusqu'à 500 µ)	Écran tactile 10"	RAPIDAIR SYSTEM® (Air Comprimé*)	Eau en circuit fermé (option)	Convoyeur gravitaire ou motorisé	Va-et-vient, guillotine, poinçon, etc.	Sous-vide, sous-atmos., sous-vide rétractable (shrink), skin-pack, VARIOSTEAM...	Jusqu'à 13 cycles/min	3 x 230/400 V/N/PE 50/60 Hz	Min. 6
Optimus Easyskin	de 5 à 8,5	150 à 520							Convoyeur motorisé	Par poinçon et guillotine	Sous-vide, sous atmosphère et skin-pack	Jusqu'à 8 cycles/min			

* Consommation dépendante de la configuration finale du matériel (équipements et débit).



Lave-batteries





■ Équipement optionnel : panier inox



■ Équipement optionnel : supplément pour plateaux

Références	Dimensions du panier (mm)	Contenance cuve (l)	Hauteur utile (mm)	Cycles	Consommation eau/cycle (l)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
LU 60	600 x 630	60	650	3 (120" / 240" / 360")	5	790	980	1 950	168
LU 61 H	630 x 550	60	820		7	900	910	1 950	150
LU 75	780 x 700	80	650	3 (180" / 360" / 540")	6	960	1 060	1 760	196
LU 130	1 350 x 700	150	680		14	1 520	890	1 760	220

MEUBLES EN INOX

- Tables de préparation
- Tables de découpe
- Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes
- Environnement laverie
- Lave-mains et accessoires
- Pupitres, dessertes et chariots
- Étagères et rayonnages
- Meubles bas
- Armoires de rangement
- Armoires vestiaires et accessoires



■ Meuble bas central avec rangement



■ Chariot avec plusieurs étagères



■ Plonge sur pieds carrés avec étagère



■ Table de découpe



■ Rayonnage avec étagères à clayettes

BILLOTS EN BOIS



■ Billot îlot en charme ou hêtre massif



■ Billot rond diamètre 70 cm, hauteur 90 mm avec porte, tiroir et porte-couteau

Nombreux types de produits, toutes dimensions disponibles.
Plus d'informations sur simple demande.

+ DE 5 000 RÉFÉRENCES

- Équipement de protection individuelle
- Ustensiles de cuisine
- Vaisselles

- Boîtes et barquettes aluminium
- Films alimentaires
- Papiers d'emballage et dévidoirs...



■ Emballage alimentaire



■ Coutellerie de boucher



■ Boîtes et barquettes plastiques



■ Ficelles, filets



■ Bottes de sécurité



■ Sacs sous-vide, sacs et sachets

Nombreux types de produits, toutes dimensions disponibles.
Plus d'informations sur simple demande.

Pétrins à bras plongeant, à axe oblique et à spirale



■ Pétrin à bras plongeant



■ Pétrin à spirale à cuve fixe



■ Pétrin à axe oblique avec cuve libre



■ Pétrin à bras plongeant



Références	Type	Quantité de pâte (kg)	Volume de la cuve (l)	Puissance installée (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
					Largeur	Profondeur	Hauteur		
IBT 45	Pétrins à bras plongeants	45	65	1,5	580	760 - 1030	1360 - 1620	320	
ITF 80		80	120	2,2	685	1060 - 1145	1623 - 1900	622	
IBT 120		120	170	2,6	950	1215 - 1470	1690 - 1970	890	
IBT 160		160	235	3,3	1035	1405 - 1525	1795 - 2005	1240	
IBT 200		200	340	4,8	1135 - 1980	1350 - 1605	2205	1495	
IBT 300		300	505	6	1295 - 2270	1800 - 1965	2265	2050	
IBT 300 SE								2100	
AO 170	Pétrins à axe oblique*	25/80	170	3,7/5,2	930	1190	1150	420	
AO 230		35/120	230		1000	1330	1215	450	
AO 330		50/180	330		1070	1390	1405	490	
AO 440		45/240	440		1170	1550	1405	710	
START 35	Pétrins à spirale	8/35	50	0,8/1,6	550	875	1100	170	
START 50		8/50	75		565	945	1100	190	
START 60		15/60	100		645	1030	1250	255	
START 80		15/80	120		700	1100	1250	260	
START 120		20/120	205		845	1240	1390		395
START 160		20/160	240						400

* Quantité de pâte basée sur le pourcentage de liquide/farine = 60 %.

Batteurs



■ Batteur 20 litres



■ Batteur 120 litres



Références	Capacité du bol (litres)	Puissance (kW)	Connexion électrique (V / PH / Hz)	Vitesse (tour/minute)	Réduction (l)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
						Longueur	Largeur	Hauteur	
PL20BNH	20	1,1	230 / 1 / 50 - 60	47 - 164	10	728	564	918	90
PL20CNH								1317	100
PL30NH	30	1,5	400 / 3 / 50	38 - 150	-	836	627	1343	180
PL40NH	40	2,2 + 0,5		36 - 160	20	926	685	1477	210
PL60NH	60	3 + 0,5			20 / 40	950	1562	230	
PL80NH	80	4 + 0,75		33 - 150	40 / 60	1022	855	1440	360
PL80SNH	80				1680	380			
PL100NH	100	5,5 + 0,75		28 - 120	-	1057		1796	390
PL120NP	120		1167		974	1957	575		
PL140NP	140		1181			595			

Groupes automatiques



LES + PRODUIT

- Lampe germicide
- Extracteurs
- Tapis de déchargement extérieur
- Bouleuse réglable
- Tapis d'évacuation rétractable
- By-pass (option)
- Tapis d'évacuation long rétractable (option)



■ Groupe automatique

Laminoirs



Fours de Boulangerie



■ Laminoir à poser au sol ou sur table

■ Laminoir semi-automatique

Réf.	Largeur tapis (mm)	Longueur plan (mm)	Vitesse du tapis à la sortie (m/min)	Vitesse du tapis à l'entrée (m/min)	Diamètre des cylindres de laminage (mm)	Ouverture des rouleaux de lamination (mm)	Puissance (kW)	Connexion (V / PH / Hz)	Dimensions (mm)				Poids (kg)
									Longueur déplié	Longueur replié	Larg.	Hauteur	
SF450	450	500 - 700	28	16	60	0,2 - 35	0,50	400/3/50	1280 - 1680	430	45	720 - 900	320
SF500	500	850 - 1200	3/34	1,5/18	60	0,2 - 35	0,50	230/1/50-60	2110 - 2410	930 - 1040	80	630 - 1050	622
SF600	600	850 - 1600	36 3,5/43	21 2/25	70	0,2 - 37	0,75	230/1/50-60	2110 - 3810	950 - 1225	120	1225 - 1960	890
FAST700	700	1500 - 2000	0,1/62	0,1/62	85	0,2 - 50	2	230/1/50-60	3550 - 4550	-	1240	1386	1240



■ Four à chariots rotatifs

■ Four à sole fixe

Diviseuses, Façonneuses, Repose-pâtons

Conservateurs, Tours réfrigérés



■ Diviseuse-formeuse automatique

■ Façonneuse verticale

■ Repose-pâtons



■ Conservateur Positif P58
Pour plaques 400 x 600
De 2 à 8 portes
Température de +2 à +10 °C ventilé

■ Armoire de fermentation 600 x 900
Pour filets de cuisson ou couches automatiques 600 x 900
Température de -10 à +35 °C

■ Tour réfrigéré non démontable
Pour plaques 400 x 600
De 2 à 5 portes
Température +2 à +10 °C

Plusieurs combinaisons disponibles. Plus d'informations sur simple demande.



3 Showrooms - 2000 m²

Service Après-Vente

Issue d'une forte expérience dans son secteur d'activité, ADP Industrie fournit les métiers de la boucherie, la charcuterie, les traiteurs, les salaisonniers et les laboratoires de transformation.

NOS ENGAGEMENTS

Notre **SERVICE APRÈS-VENTE** assure la prise en charge de l'installation, la mise en route, l'entretien, les dépannages et la réparation du matériel. Nous accompagnons la vie d'un équipement de production, assurant l'assistance technique et la fourniture de pièces détachées. Ainsi, nous développons une politique de réparabilité des produits, afin de lutter contre l'obsolescence programmée, dont les coûts économiques et environnementaux sont élevés.

VOTRE APPAREIL EST EN PANNE

Afin de minimiser la perte de production lors d'une panne de votre matériel, nous mettons à votre disposition une machine adaptée à vos besoins le temps de la remise en état.



- Nous proposons un panel de services complets et adaptés aux attentes des professionnels du secteur.
- Nous sommes à même de vous accompagner dans l'agencement de vos magasins et ateliers de production sur les équipements et matériels nécessaires.
- Nous vous proposons de faire dessiner par un partenaire les plans de votre laboratoire aux normes CE.

Occasions



- Nous proposons des matériels d'occasion révisés dans nos ateliers. Ils sont en parfait état de fonctionnement et bénéficient d'une garantie.



VENEZ...

- Découvrir nos nouveautés
- Tester nos machines
- Et vous informer sur tout le matériel nécessaire à votre activité !

Un spécialiste pour chaque projet

Viande, Boucherie, Charcuterie, Traiteur, Volaille, Poisson, Plat cuisiné, Fromage,...

Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie, Biscuiterie, Confiserie,...

Industriels & semi-industriels

la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

Le spécialiste des
MACHINES INDUSTRIELLES & SEMI-INDUSTRIELLES
pour la **VIANDE**

Télécharger le catalogue

572, rue de la Jossière
61100 FLERS
Tél. +33 (0)2 33 30 41 44 /
Fax +33 (0)2 33 38 13 54
contact@jvlafrancaise.fr

www.jvlafrancaise.com

Ageniaa
MATÉRIELS, SERVICES & SOLUTIONS POUR LA B.P.

Le spécialiste des
MACHINES INDUSTRIELLES & SEMI-INDUSTRIELLES
pour la **BOULANGERIE**

Télécharger le catalogue

PA Normandika - 544 avenue des Dignes
14123 FLEURY-SUR-ORNE
Tél. +33 (0)2 31 70 39 39 /
Fax +33 (0)2 31 70 39 38
contact@ageniaa.com

www.ageniaa.com

Artisans, petites entreprises & GMS

LE RÉSEAU RÉGIONAL

adp
INDUSTRIE

Le spécialiste des
MACHINES ARTISANALES et PROFESSIONNELLES
pour la **B.C.T** et la **B.V.P**

Département Métiers de la **VIANDE**

Télécharger le catalogue

Rendez-vous sur notre site web pour découvrir l'agence la plus proche de chez vous :
ADP Normandie - ADP Ouest - ADP Industrie - ADP Rhône-Alpes

Un Service-Après-Vente de proximité

Département **BOULANGERIE**

Télécharger le catalogue

www.adp-industrie.fr

VOS partenaires uniques pour l'ensemble de votre production

Nous contacter

ADP Normandie

JULIENNE Équipement
2, rue James Joule
14120 MONDEVILLE
Tél. 02 31 34 42 32
contact@adp-normandie.fr

ADP Ouest

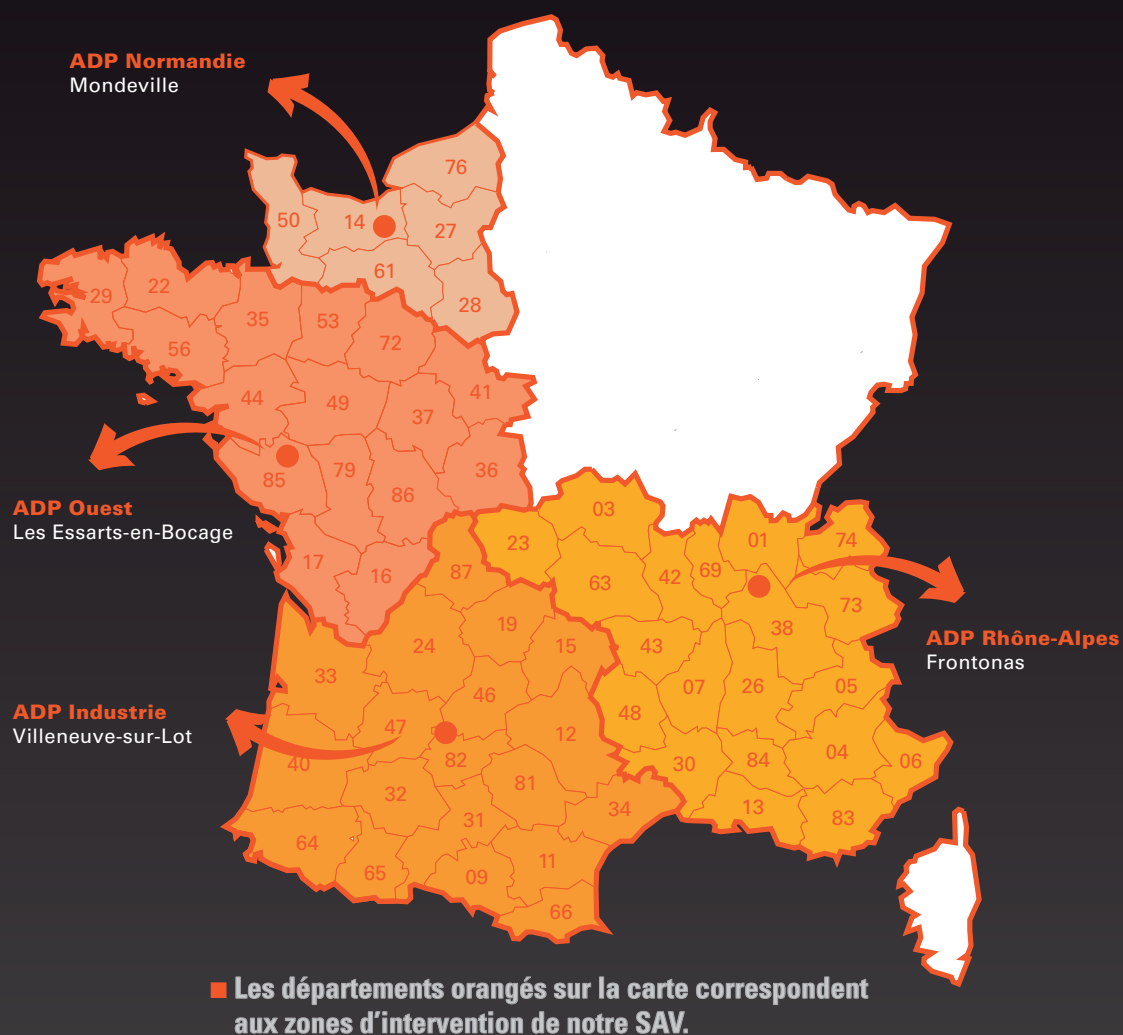
6 bis, rue du Pont Bonneau
ZI La Belle Entrée Sud
85140 LES ESSARTS-EN-BOCAGE
Tél. 02 51 31 21 51
contact@adp-ouest.fr

ADP Industrie

336, avenue du Général de Gaulle
47300 VILLENEUVE-SUR-LOT
Tél. 05 53 75 37 44
adp@adp-industrie.fr

ADP Rhône-Alpes

TRAPEAU
4, zone artisanale 4 Vies
38290 FRONTONAS
Tél. 04 74 90 23 07
contact@adp-rhonealpes.fr



Découvrez notre
activité en images
en scannant
ce QR code

