



Affineur Microcut MC 10 STEPHAN

Fonctions



Affine et émulsionne en continu

Produits



Saucisses, produits de charcuterie, farces fines, émulsions et suspensions, purées de légumes, aliments pour bébé, soupes et sauces...

Outils



Couronne de coupe de différents entrefers (0,90 mm - 0,35 mm - 0,20 mm)

Capacité



Minimum mis en œuvre : 5kg

Performances



Moteur principal avec pas de démarrage de 3000 tr / min (vitesse de rotation)
Débit : 1 200 kg/h
Trémie 40L



Autoclave Stériflow BARRIQUAND

Fonctions



Pasteurisation et stérilisation, par ruissellement d'eau surchauffée, en mode statique

Produits



Tous produits (plats cuisinés, légumes, produits carnés, produits de la mer...) conditionnés en conserves, bocaux en verre, poches, barquettes, doypacks...

Capacité



Panier de dimensions 700 x 500 x 500 mm avec intercalaires soit un chargement équivalent 4/4 = 80 et équivalent 1/4 = 320

Performances



Température maximale de 140°C
Pression maximale de 3,8 bars



Baratte MC 100 INJECT STAR

Fonctions



Massage et barattage, mélange

Produits



Viandes marinées, saumurées, panées, poissons, fruits de mer, salades et préparations froides

Outils



4 bossages (chicanes) interchangeables dont 1 griffe

Capacité



80 Litres

Performances



Vitesse de rotation = de 1 à 35 tours / min

Options



1| Mise sous vide jusqu'à 90% • 2| 3 minuteries pour la programmation des cycles de repos / rotation



Batteur - Mélangeur B.20 DITO SAMA

Fonctions



Pétrir, mélanger, malaxer, émulsionner par mouvement planétaire

Produits



Tous types de pâtes, gâteaux, meringues, mayonnaises, purées...

Outils



1| Pétrin spiral ou crochet • 2| palette ou feuille • 3| fouet

Capacité



Bol de 20L, 8 choix de vitesse de mélange
Minimum mis en œuvre : 3kg

Options



Dispositif de chauffage de la cuve par brûleur à gaz



Capsuleuse SIMPLEX avec surchauffeur de vapeur SAMA

Fonctions



Fermeture manuelle de bocaux en verre

Produits



Capsules de type EUROCAP et DEEP PRESS, bocaux en verre

Outils



Diamètres possibles 50, 70, 80, 100 mm

Options



Injection de vapeur



Cellule de refroidissement et congélation/surgélation Schuss 20.35 HMI-THIRODE

Fonctions



Surgélation et refroidissement rapide

Produits



Tous types de produits alimentaires, plats cuisinés...

Outils



1 chariot à 13 niveaux (600 x 400 mm)

Capacité



80kg de produits / cycle

Performances



Refroidissement de +63°C à +10°C en 2h00
Température de conservation en fin de cycle : + 3°C
Surgélation de +63°C à -18°C en 4h30
Puissance frigorifique : 7 Kw

Options



Programmation des cycles de refroidissement et surgélation / congélation



Cellule d'étuvage/fumage/cuisson CAPIC 45

Fonctions



Sécher, fumer, cuire ou pasteuriser

Produits



Tous produits de charcuterie, tel que saucissons, saucisses, poitrines, pâtés, jambons, toutes cuissons en ambiance sèche ou à hygrométrie contrôlée...

Performances



Température maximale = 130°C
Puissance maximale de chauffage = 30 kW

Capacité



1 chariot, 150 kg max

Outils



1| Circulation d'air pulsé par ventilation à 1500 ou 3000 tours / min • 2| Chauffage à sec par résistances 18Kw ou 30 Kw • 3| Générateur de vapeur • 4| Atomisation • 5| Générateur de fumée à copeaux (traditionnel) et générateur de fumée liquide (buse Lutetia) • 6| Douchage



Cellule d'étuvage et séchage CT50 ARCOS

Fonctions



Séchage de produits de salaison, également pour essais en ambiance contrôlée permettant d'étudier le vieillissement, la stabilité, l'évolution microbiologique... spécifiques aux produits carnés

Produits



Saucissons secs, chorizos, viandes maturées...

Capacité



20kg de produit

Options



1| Groupe frigorifique intégré • 2| Ventilation horizontale • 3| Humidificateur à ultra-son



Cloche à vide et thermoscelleuse C300 MULTIVAC

Fonctions



Conditionnement en sachet, avec possibilité de mettre au vide et/ou de mise sous atmosphère modifiée

Produits



Tous produits, même pulvérulents sous sachets

Capacité



Barre de soudure de 440 mm de longueur
Volume utile de cloche (l/h/p) : 440 mm / 160 mm / 470 mm

Options



1| Double soudure par le haut / par le bas, avec prédécoupage • 2| Réglage de la vitesse d'aspiration • 3| Consignes réglables de la pression finale de vide, de la pression de réinjection de gaz et du temps de scellage • 4| Plaques de remplissage de l'enceinte



Cutter vertical CDH 85

Fonctions



Broyer, mélanger, émulsionner, à température contrôlée (chauffage ou refroidissement)

Produits



Sauce, mayonnaise, confiture, dressing, babyfood, dessert lacté, entremets, fromages cuits ou fondus, nouveaux produits à base de protéines, soupes...

Outils



1| 2 couteaux scies • 2| 2 couteaux lisses et bras de mélange (racleur) • 3| Une hélice de mélange

Capacité



85L (volume utile 70L)
Minimum mis en œuvre : 30kg

Performances



Puissance 15 kW

Options



1| Cuve inox, à double paroi permettant la circulation de vapeur ou d'eau froide, pour le chauffage ou refroidissement • 2| Buses pour injection directe de vapeur • 3| Dispositif de vide • 4| Vanne de vidange pneumatique • 5| 4 vitesses de mélange programmables, de 100 à 3000 tours/min



Cutter vertical UMM 25 SK STEPHAN

Fonctions



Broyer, mélanger, émulsionner, à température contrôlée (chauffage ou refroidissement)

Produits



Sauce, mayonnaise, dressing, babyfood, dessert lacté, fromages cuits ou fondus, nouveaux produits à base de protéines, soupes...

Outils



1| 2 couteaux ou hélice de mélange • 2| Bras de mélange (racleur)

Capacité



25L
Minimum mis en œuvre : 10kg

Performances



3 vitesses de mélange de 750, 1500 et 3000 tours / min

Options



1| Cuve inox, à double paroi permettant la circulation de vapeur ou d'eau froide, pour le chauffage ou refroidissement • 2| Buses pour injection directe de gaz • 3| Dispositif de vide • 4| Pupitre de commandes • 5| Trémie d'alimentation • 6| Capteur de température en fond de cuve



Cutter horizontal K40 SEYDELMANN à affichage déporté

Fonctions



Hacher, broyer finement, mélanger et émulsionner

Produits



Produits charcutiers, à base de viande ou de poisson, de légumes, produits émulsionnés...

Outils



1| 6 couteaux disponibles • 2| Possibilité de 3 conformations de jeux de coupe (à 3, 4 ou 6 couteaux)

Capacité



Cuve de 40 litres
Minimum mis en œuvre : 10 kg

Performances

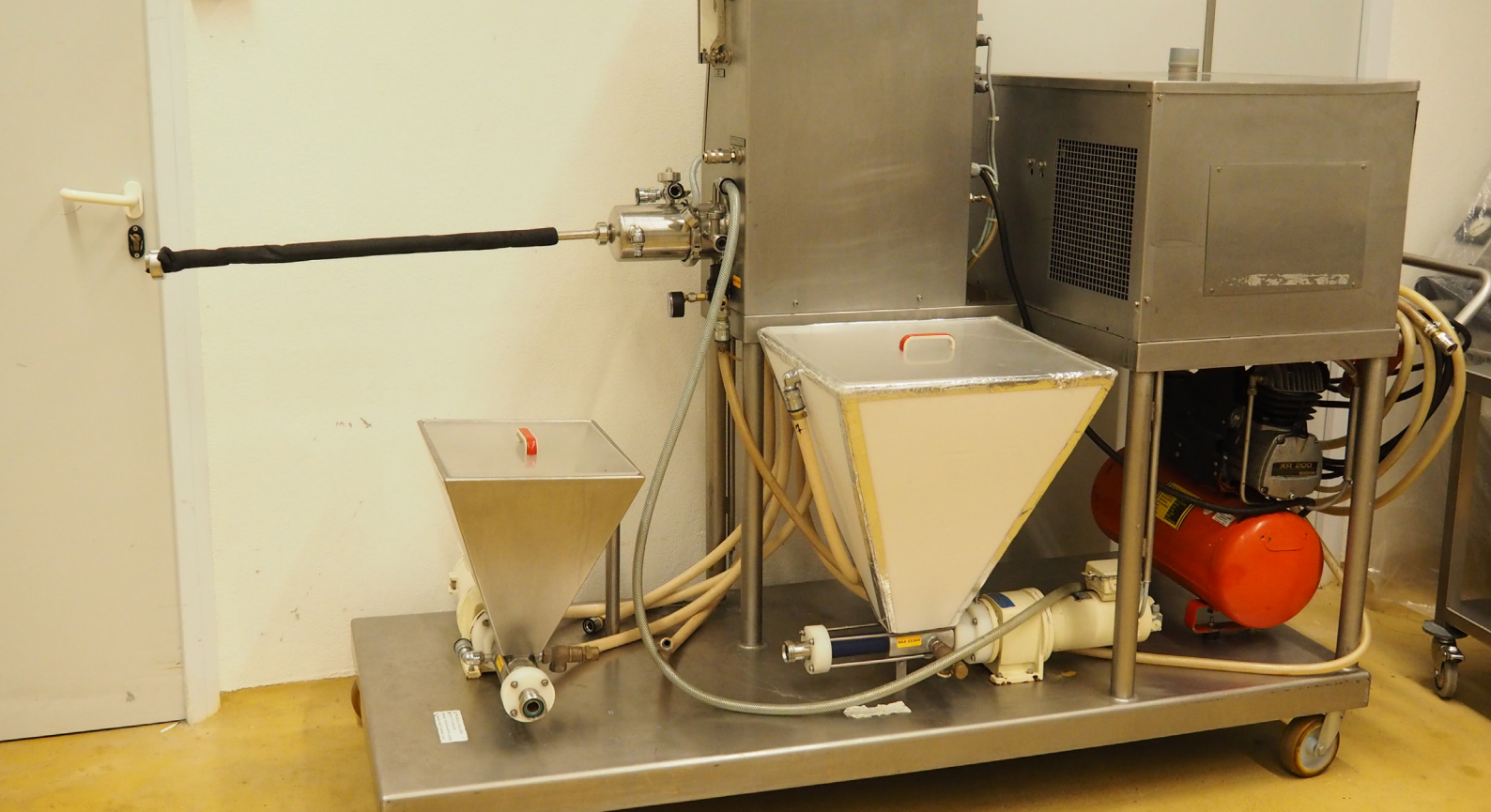


Puissance 25kW

Options



1| 6 vitesses de couteaux programmables sans intervalles en marche avant • 2| 2 vitesses mélangeuses à marche arrière • 3| 2 vitesses de cuve, indépendant • 4| Couvercle anti-bruit



Foisonneur en continu Minimondo MONDOMIX

Fonctions



Fabrication de mousses

Principe : injection et mélange intime en continu d'un gaz sous pression à une matrice pour obtenir un produit à faible densité et à texture micro-aérée

Produits



Produits foisonnés tels que meringue, chantilly, mousses de fruits ou de légumes, pâtes aérées..., produits liquides, produits liquides avec morceaux produits pâteux

Performances



Débit gaz = 56,7L/h

Vitesse de rotation de la tête de foisonnement = 0 à 2 000 tours / min

Débit max = 50kg/L

Capacité



Minimum mis en œuvre : 10kg

Options



1| Groupe de production d'eau froide ou raccordement possible au réseau de vapeur pour gérer la température du produit lors du foisonnement, grâce à la double enveloppe tout au long du circuit, (tête de foisonnement, trémies et tuyauteries en double enveloppe) • 2| Vanne de contrepression en sortie de tête de foisonnement • 3| 3 mélangeurs statiques en série • 4| 2 trémies d'alimentation



Four rotatif ANGOULVANT

Fonctions



Four de boulangerie-pâtisserie rotatif

Produits



Produits de panification, produits de pâtisserie et viennoiserie, biscuits, produits alimentaires...

Performances



Température maximale = 300°C
Puissance électrique 40 kW

Capacité

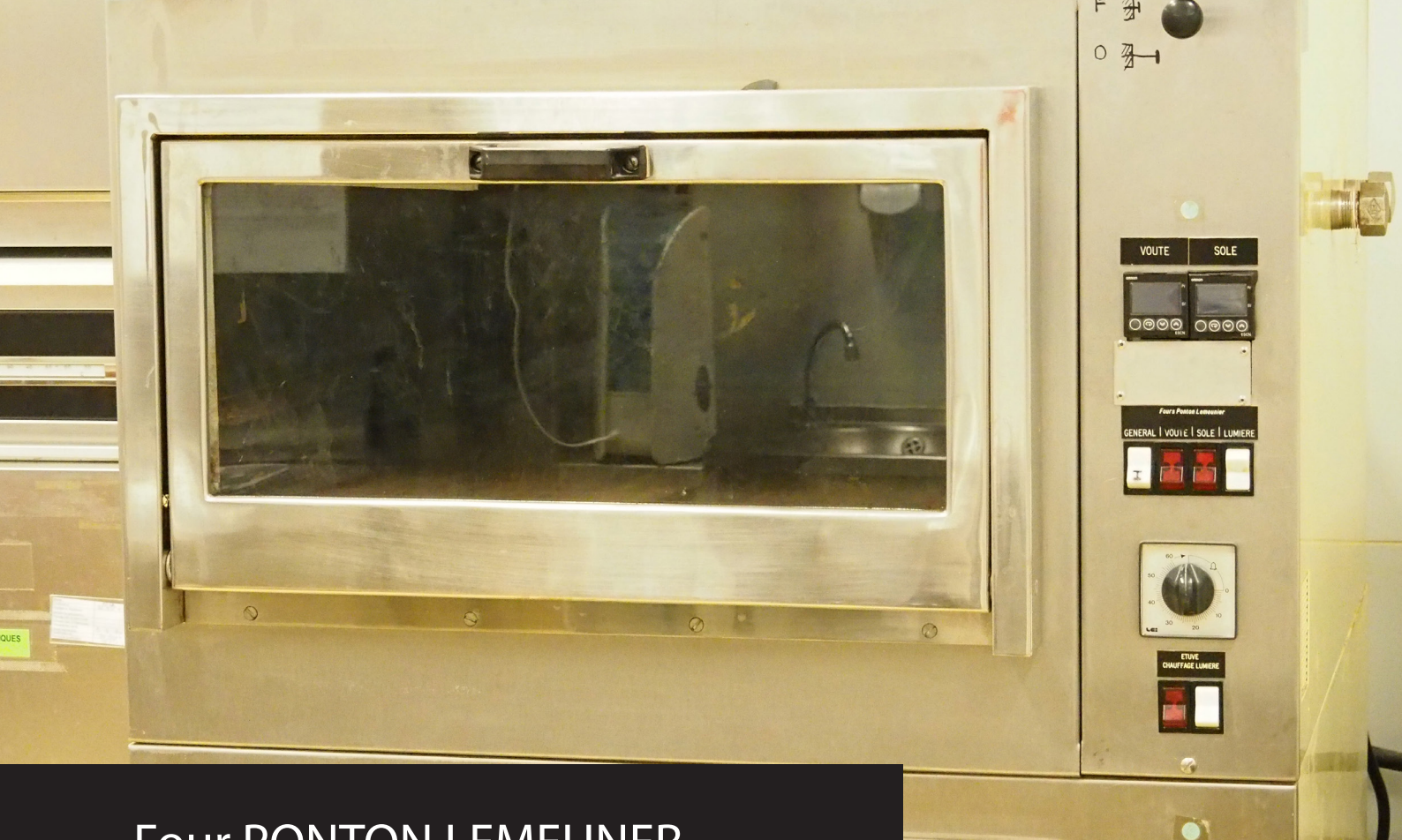


1 chariot à 16 niveaux de dimension 400 x 800 mm

Options



1| Cuisson uniforme des produits grâce au chariot rotatif • 2| Injection de buée
• 3| Hotte aspirante • 4| Minuterics



Four PONTON LEMEUNER

Fonctions



Four de boulangerie-pâtisserie à air chaud statique

Produits



Pains, pizzas, biscuits...

Performances



Température maximale = 400°C
Puissance électrique 9,5 kW

Capacité



Dimension 600 x 850 mm

Options



1| Chauffage par sole et voûte • 2| Equipé d'une étuve de pousse



Four Instrumenté

Fonctions



Four équipé de capteurs et d'une balance pour étudier l'impact de la cuisson

Produits



Etude de la répartition des températures dans un produit, de cinétique de pertes par évaporation lors d'un barème de cuisson...

Options



1| Réglage indépendant des résistances de voute, milieu et sole • 2| Réglage de la ventilation de 0 à 100% • 3| Suivi des pertes en cours de cuisson grâce à une balance • 4| Différents capteurs à placer dans l'enceinte et dans le produit



Homogénéisateur APV

Fonctions



Homogénéisation à pression bi-étagé, broyage des particules, ouverture des cellules

Produits



Emulsions et suspensions, liquides plus ou moins visqueux non abrasifs, comme par exemple produits laitiers type desserts lactés, crèmes glacées...

Performances



Pression d'homogénéisation max. = 1000 bars

Capacité



80L/h pour une pression d'homogénéisation max. de 1000 bar

Options



Pompe d'alimentation à 3 pistons



Injecteuse Injektor PI 9 GUNTHER

Fonctions



Injection de saumure par aiguilles

Produits



Tous produits à saumer (viande, volaille, poisson)

Capacité



De 200 à 300 kg/h traités

1 rang d'aiguilles pour un perçage de 0,6 à 2,5 mm

Passage 264x180 mm pour une longueur de bande transporteuse de 650 mm



Laminoir SEEWER RONDO

Fonctions



Réduire l'épaisseur des pâtes, fabrication de la pâte feuilletée

Produits



Pâte feuilletée, pâte brisée, pâte à pizza, fonds de tarte, abaisses diverses...

Capacité



Largeur de bande utile = 46 cm
Epaisseur de pâte laminée réglable de 0,5 à 30 mm



Operculeuse OPE 1000C GUELT

Fonctions



Operculeuse de barquettes, avec mise sous vide et/ou injection de gaz (atmosphère modifiée)

Produits



Tous produits solides, pâteux, semi-liquides à conditionner en barquettes

Outils



1| 3 jeux d'outillage disponibles (lunette + outillage feuilleté) 2| Barquettes rectangulaires de dimensions 120 x 160 mm et 140 x 230 mm 3| Pots de diamètre 93mm

Capacité



1 à 4 cycles / minutes

Options



Machines semi-automatique



Pasteurisateur stérilisateur tubulaire ACTIJOULE d'ACTINI

Fonctions



Traitement thermique en continu de produits liquides à pâteux par chauffage direct par effet joule. Le principe consiste à faire transiter un produit dans une série de tubes alimentés en basse tension pour appliquer un traitement thermique défini

Produits



Liquides, sauces, produits laitiers, soupes, boissons...

Performances



T°C entrée max : 80°C | T°C traitement max : 130°C | T°C refroidissement mini : 4°C
Puissance installée 16.5 kw

Capacité



Traitement jusqu'à 130°C, débit produit 100L/h max

Options



Chambrage de 56 à 224 secondes pour un débit de 100L/h



Pétrin axe oblique 1500 PHOEBUS

Fonctions



Pétrissage

La 1ère vitesse permet le frasage. Le passage à la 2ème vitesse permet le découpage, l'étirage et le soufflage de la pâte

Produits



Produits de panification, confection de pâte

Outils



Bras mélangeur 2 doigts incliné à 45°

Capacité



30 litres

Minimum à mettre en œuvre = 10 kg

Options



2 vitesses, 56 ou 84 tours / min, le bras entraine la cuve



Pétrin mélangeur sous vide horizontal AV-80 FATOSA

Fonctions



Mélange et pétrissage de toutes mêlées, avec possibilité de travail sous vide pour désaérer ou éviter les phénomènes de foisonnement

Produits



Produits de charcuterie, traiteurs, toutes préparations froides....

Performances



Vitesse de rotation : 20 tours / min

Capacité



80 litres, soit 50 à 60 kg de viande
Capacité minimale = 10 kg

Options



1| Mise sous vide • 2| 2 sens de rotation du bras central muni de palmes en T



Poussoir sous vide VF-608 HANDTMANN

Fonctions



Mise sous boyaux, remplissage et portionnement

Produits



Charcuterie, pâtes fines, pâtes à grains, tous types de produits présentés ou cuits sous boyaux, comme saucisses Knack, saucisson secs, produits à base de poisson, produits pâteux...

Outils



1| Cornets de poussage direct : 22, 28, 48, 55 mm • 2| Cornets pour main automatique : 9, 10, 12, 15, 17, 19, 22 mm

Capacité



Minimum mis en oeuvre : 10 kg

Options



1| Main automatique et carter de torsion • 2| Réglage de degré de vide, du volume de la portion, du nombre d'étranglement, de la vitesse de remplissage



Sertisseuse MS 49 (La Mécanique de Suresnes)

Fonctions



Conditionnement en emballage type boîte de conserve
Sertisseuse manuelle avec molettes 1ère et 2ème passe pour sertissage de boîtes métalliques cylindriques serties / serties et à ouverture facile

Produits



Conserves

Outils



3 formats de mandrin de diamètres 71,5 - 73 / 83 et 100 mm