



VOTRE partenaire unique  
pour l'ensemble  
de votre production

CATALOGUE DES MATÉRIELS  
POUR LES MÉTIERS DE LA VIANDE

# Retrouvez l'Expertise du réseau ADP :



10. FORMATION  
Un enseignement de spécialistes

9. PIÈCES DÉTACHÉES  
Constructeurs et négoce

8. SERVICE APRÈS-VENTE  
Des experts sur place et à distance à votre service

7. CONSOMMABLES  
De qualité à prix très compétitifs

6. GESTION DE PROJETS  
Solutions sur-mesure et projets clés en main

5. LOCATION & FINANCEMENT  
L'investissement sans risque

4. OCCASIONS  
Les plus grandes marques

3. VENTE  
Les plus grandes marques

2. ESSAIS  
Conseils, test machines et développements produits

1. CONSEIL  
Nos équipes, nos moyens et notre expérience à votre service

# VOTRE PARTENAIRE UNIQUE pour l'ensemble de votre production

## PARMI NOS FIDÈLES PARTENAIRES



## SOMMAIRE

<b>Découpe</b>			
Éplucheuses à viande	2		
Découenneuses	2		
Scies	3		
Trancheurs à côtelettes	3		
<b>Préparation</b>			
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 plongeurs	9		
Tamis automatiques	9		
<b>Poussage</b>			
Poussoirs sous-vide	10		
Poussoirs à piston	11		
Clippeuses	11		
<b>Étuvage / Fumage / Cuisson</b>			
Cellules d'Étuvage / Fumage / Cuisson	12-13		
<b>Cuisson</b>			
Fours	14		
iVario	14		
Marmites	15		
Sauteuses	16		
Rôtissoires	16		
Fourneaux	17		
Tables de brûleurs	17		
Fours ventilés	17		
<b>Ficelage &amp; Attendrissage</b>			
Ficeleuses	18		
Attendrisseurs de viande	18		
<b>Steak haché</b>			
Formeuses à steaks	19		
Hachoirs réfrigérés	19		
<b>Tranchage</b>			
Trancheurs manuels	20		
Trancheurs à volant	20		
Trancheurs automatiques	21		
<b>Séchage &amp; Maturation</b>			
Armoires de Séchage & d'Affinage	22		
Armoires de Maturation	22		
<b>Ventilation</b>			
Hottes d'extraction	23		
<b>Conserverie</b>			
Stérilisateurs	24		
Sertisseuses	25		
Capsuleuses	25		
<b>Emballage</b>			
Machines sous-vide	26-27		
Operculeuses	28		
Thermoformeuses	28		
<b>Laverie</b>			
Lave-batteries	29		
<b>Mobilier</b>			
Meubles en inox	30		
Billots en bois	30		
<b>Consommables</b>	31		
<b>Matériels de Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie</b>			
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**



Découvrez notre vidéo en ligne

Références	Utilisation	Bâti	Largueur 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)	Dimensions 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

# Scies



■ **Scie sur pieds - Gamme STL**



■ **Scie circulaire SK18 WB**



Découvrez notre vidéo en ligne

**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	6,7
SK23 1800W		230	15 - 75	1800	1350	9,8

**Scies à poser sur table ou sur pieds**

Références	Type de modèle	Diamètre poulie (mm)	Longueur du ruban (mm)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
				Largueur	Profondeur	Hauteur	
ST 200	À poser sur table	200	1600	540	475	825	57
ST 230		220	1740	630	540	940	73
ST 270		250	1985	680	610	1050	85
ST 320		300	2340	680	660	1200	97
STL 350	Avec pieds (table fixe)	300	2500	790	745	1670	155
STL 390		360	2910	845	930	1780	190
STL 430		400	3155	960	1020	1840	205
STL 480		450	3500	960	1090	1950	235

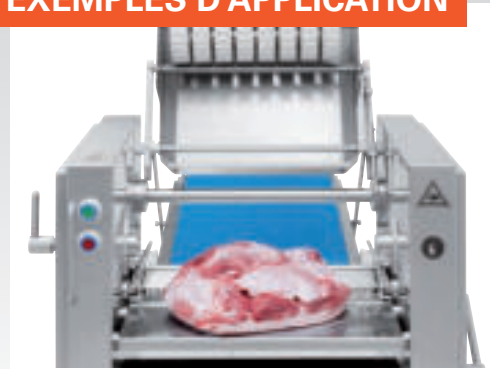
Autres modèles sur simple demande.

# Découenneuses



■ **Découenneuse CB 435**

**EXEMPLES D'APPLICATION**



■ **Découennage d'une épaule**



■ **Découennage d'une poitrine**



Découvrez notre vidéo en ligne

Références	Utilisation	Bâti	Larg. coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Dispositif de sécurité ICO	Tapis d'amenée	Tapis d'évacuation	Tapis d'évacuation coupeuses	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.

# Trancheurs à côtelettes

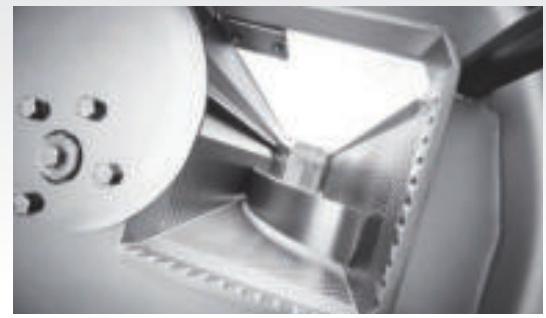


■ **Trancheur à côtelettes KR-1**

**+ EN DÉTAILS**



■ **Système de coupe**

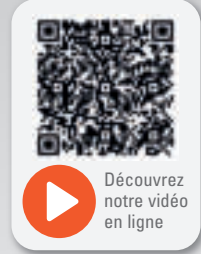


■ **Platine en acier texturé pour une meilleure coupe**

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	Largueur	Hauteur		Longueur	Largueur	Hauteur	
KR-1		200		-4 / +80	750	210	230	400 V - 2,7 kW 16 A	1860 - 2912	830	1230	240
KR-2	2000	220	1 - 32		700	250	240		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	1,8	3 (6 en option)	15	830	590	610
Villa C 30	3,4		30	1 030	740	1 150
Villa C 50	6		50	1 120	950	1 200
K15 neo	2,3		15	920	630	560
K30 neo	5,6		30	1 040	770	1 120
K50 neo	16,5	6	50	1 250	960	1 200
K80 neo	23,5		80	1 540	1 200	1 280
K120 neo	35		120	1 800	1 390	1 360
K200 neo	60		205	2 230	1 670	1 490

# Hachoirs



■ Hachoir sur pieds W114L

+ EN DÉTAILS



■ Grand plateau supérieur avec grille

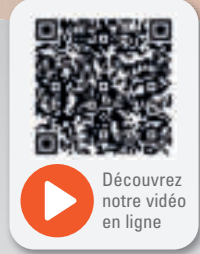


■ Corps de hachage entièrement en acier

Références	Type de modèle	Diamètre plaque (mm)	Capacité plateau (l)	Débit (kg/h)	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
W82/22	De table	W82 : Unger H 82 W22 : 83	10	300 - 350	1,1	310	600	460	50
W98/32K	Sur socle	W98 : Unger B 98 W32 : 100	23	700 - 800	2,2	420	780	610	110
W98/32L			560			870	1 020	140	
W114K	De table	Unger D 114	23	900 - 1 200	3,7	420	820	610	122
W114L	Sur socle		560			820	1 020	152	
W130	Sur socle	Unger E 130	78	1 300 - 1 700	5,5	640	1 050	1 250	230



# 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	± 6 à 27	± 6 à 40	47 - 56	Sens unique	-	0,25	690	990	1 060	110
MIX 65 p	2					Deux sens	14 - 16	0,5				123
MIX 95 e	1	95	± 13 à 43	± 13 à 65		Sens unique	-	0,55	760	1 110	1 190	144
MIX 95 p	2					Deux sens	14 - 16	0,8				157
MIX 165 p	2	165	± 18 à 80	± 18 à 120		Deux sens	9 - 11	1,87	910	1 250	1 330	283

# Mélangeurs / barattes sous-vide

+ EN DÉTAILS



■ Avec bras mélangeur démontable



■ Mélangeur sous-vide réfrigéré MPR 220



■ 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	1 357	979 / 1 196	1 347 / 2 252	620
MPR 220	3 kW - 16 A	220				655
MPR 300	400 V - 50 Hz - 16 A	300				1 256 / 2 789



# Injecteurs



■ Injecteur IR 17



■ Injecteur IR 29

## + EN DÉTAILS



■ Registre des aiguilles IR 17 (commande individuelle)



■ Registre des aiguilles IR 29 (commande individuelle)



■ Barre d'aiguilles IR 59



■ Meilleure digestion des protéines grâce au softer



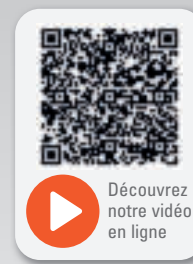
■ Pistolet d'injection pour les tâches surdimensionnées



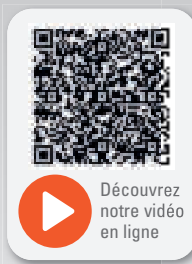
■ Préparation de saumure: filtrage de la saumure par filtre rotatif

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	3			1228 - 2072	911	1890	440
IR 43				30 / 45 / 60	3000	1320 - 2170	1321			1954	760		
IR 59				20 / 30 / 40	4000								
IR 118		720		40 / 60 / 80	6000	400 V - 8,5 kW - 32 A	4						

# 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	1 - 32	100	100	350	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								1070 - 1900	690 - 890	1040	245	
AR 10	max. 1700	400 V - 3,8 kW - 16 A	0,5 - 60	120	120	530	200 pulsant / 320 continuement	-40 / +80	3, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 16, 20, 24, 30, 50	1555	1026 - 1575	1470	695
SR 2 BiTurbo	max. 3000	400 V - 5,3 kW - 16 A	1 - 30						2800 - 3440	1494 - 1600	2115 - 3145	2000	
SR 3 BiTurbo	3500	400 V - 14 kW - 32 A	0,5 - 32										
GR 50 (produits congelés)	2500	400 V - 5,7 kW - 16 A	-	440	250	680	45	-40 / +80	-	1331 - 2566	891 - 2180	1490 - 1862	630



# Combinés Cutter & Coupe-légumes



■ 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 lisse 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	19
R 401	700									
R 402	750	Triphasé	500 et 1500	4,5	28	20 à 100	320	305	590	22
R 402 V.V.		Monophasé	300 à 3500 en cutter 300 à 1000 en coupe-légumes							
R 502	900	Triphasé	750 et 1500	5,9	30 à 300	280	365	570	24	22
R 502 V.V.	1500	Monophasé	300 à 3500 en cutter 300 à 1000 en coupe-légumes							
R 752	1800	Triphasé	750 et 1500	7,5	50 - 400	280	365	570	24	22
R 752 V.V.	1500	Monophasé	300 à 3500 en cutter 300 à 1000 en coupe-légumes							

\* V.V.: Vitesse Variable.

# Cutters



■ 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...

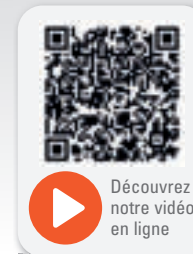
Références	Type	Puiss. (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Capacité cuve (l)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
R 8	De table	2200	Triphasé	1500 et 3000	8	315	545	585	37
R 10		2600			11,5	345	560	660	42
R 15		3000			15	370	615	680	50
R 20		4400			20	380	630	760	77
R 23		4500			23	700	600	1250	110
R 30		5400			28	720			
R 45	10000	45	760	1400	172				
R 60	11000	60	810			187			



# Blixer®



■ Blixer 7



## 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	12
Blixer 5-2V	1500	Triphasé	1500 et 3000	5,9	3 - 20	265	340	540	22
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	265	340	570	23
Blixer 7 V.V.		Monophasé	variable de 300 à 3500						
Blixer 8	2200	Triphasé	1500 et 3000	8	25 à 150	315	545	605	39
Blixer 10	2600			11,5	30 à 200			680	42
Blixer 23	4500			23	100 à 450			700	110
Blixer 30	5400			28	100 à 500			720	1250

\* 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)	Diamètre de la cloche (mm)	Diamètre du bloc moteur (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	5	
MP 550 Ultra	750		200	550	9000	110	940	5,2	
MP 600 Ultra	850		300	600	9500	124	980	5,7	
MP 800 Turbo	1000		400	740	9500	125	1130	7	

■ Mixer plongeant MP 800 Turbo



# Tamis automatiques



■ Tamis automatique C 200



## 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	17
C 120	900	Triphasé 400 V		2,1	400	1030	860	32
C 200 spécial industrie	1800			4,3				40
C 200 V.V.	1800	Monophasé 230 V		De 100 à 1800	11			45

\* V.V.: Vitesse Variable.



# Poussoirs sous-vide

## LE + PRODUIT

Torsadage automatique de boyaux naturels



■ 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

# Poussoirs à piston



■ Gamme complète de poussoirs (14 à 50 l)

■ Poussoir hydraulique sur socle Villa 40

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	1 150	0,55 kW	-	3 embouts transparents, sans raccord Dim. ext. 14, 20 et 30 mm	* Embout coudé pour remplir bocaux et conserve * 2 roues avant directionnelles * Doseur manuel PF500	540	470	1240	90
F50s	40	51	1 270	1,8 kW	-		* Embouts spéciaux diamètres et longueurs * Moteur Mono 220/230 V	640	630	135	219
VILLA 40	35	40	1 210	1,5 CV / 1,1 kW Tri 380 V	150	3 cornets inox 14, 22, 30 mm	* Start/stop : activation du moteur avec la pédale au genou * 2 roues avant directionnelles * Dosificateur * Moteur Mono 230 V	730	590	1270	245

# Clippeuses



■ Clippeuse manuelle de table Gamme ClipStar

■ Clippeuse semi-automatique Gamme CDC

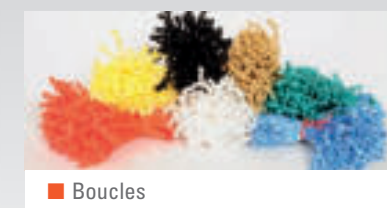
Références	Applications	Gamme	Type	Calibre (mm)	Débit d'air (bar)	Consommation d'air (litre)	Référence Clip	Dimensions (mm)			Poids (kg)
								Larg.	Prof.	H	
ClipStar 800	Boyaux artificiels et naturels	Manuelle	Sur table	25 - 105	3-6	3,6	CT 810 - CT 830	294	220	900	10,5
CDC 800		Semi-automatique	Sur roues		4-6			1176	612	1750	115
CDC-A 800		Automatique			6			1398	533-913	-1990	130

De nombreuses références disponibles. Plus d'informations sur simple demande.

## + EN DÉTAILS



■ Clip aluminium



■ Boucles



■ Exemple d'application  
Chapelet de saucisses



# 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



■ Gamme B 850 Porte vitrée en option

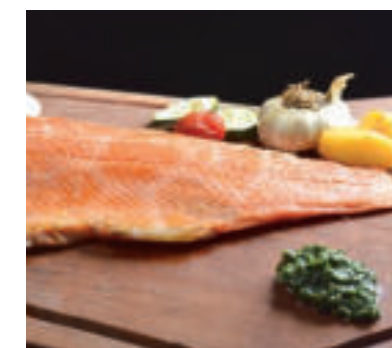


■ Gamme B 1200 Hublot en option



■ Gamme B 1500 Hublot en option

## EXEMPLES D'APPLICATIONS



## 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							16,98			925	2 170	Externe
B 851	830 x 700 x 1 360						16,05	1 220		1 060		Dans la porte
B 1200							24,23			1 070		Externe
B 1201	980 x 800 x 1 500	150	250	360 (en option) 720 / 1 440	5 (7 pour les générateurs à fumée condensée)	4	23,3	1 395		1 205	2 300	Dans la porte
B 1500							27,23			1 130		Externe
B 1501	1 030 x 840 x 1 690						26,63	1 495		1 265	2 400	Dans la porte
B 2000							34,23			1 245		Externe
B 2001	1 030 x 1 000 x 1 900						32,3	1 490		1 380	2 580	Dans la porte



# Fours



+ EN DÉTAILS



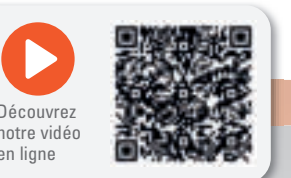
■ Cuisson multi-produits avec le modèle iCombiPro 10-1/1

■ 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	99
	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18	18,9	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 - 150	36	36	37,4			1014	179
	20-1/1	20 x 1/1 GN	150 - 300	36	36	37,2	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	10,3	9	10,8	850	842	754	93
	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18	18	18,9			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	300 - 500	36	36	37,2			1084	996

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

# iVario



■ 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	482	1080	117
Pro 2-S	25 + 25	50 - 100	19 + 19	21		938			132
Pro L	100	100 - 300	39	27	1030	894	608	1078	196
Pro XL	150	100 - 500	60	41	1365				236

# Marmites



■ Marmite C200CPC



■ 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		
C200CPC	200			18,5			905		900
ATLAS A200AI	250	Aluminium laminé	Gaz	28	Directe	(chauffe directe)	905	925	900 Dossieret 500
ATLAS A250AI							1065		
ATLAS A250LA							1205		
ATLAS A300LA	300	Inox (double enveloppe)	Disponible en Électrique ou Gaz	32	Indirecte	-	1205	1070	1110
REA-165	165			9			800		
REA-250	250			13,5			1030		
REA-335	335			18			1260		
REA-505	505			27			1720		
REA-725	725	36	2280						



# Sauteuses



■ Sauteuse S50IGR - 100 I



■ 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	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	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			
				Largeur	Profondeur	Hauteur sans piétement	Hauteur 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	1030	780	910	1760
SENSUP 9 autonettoyante	30/45	9 balancelles	15,9		960	1090	1825
STEAMBOX autonettoyante	12/16	4 balancelles	9	860	775	890	1800
NANTAISE RB 16 NE Rouge	16		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



■ Four ventilé Turbo étuve spécial charcutier T12VP

### LES + PRODUIT

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

Références	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 (Poirine de porc, longe de porc, jambon)	1, 2 et 3 tours	320	Élastomère, coton/polyester, icelle 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 (Poirine 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	5	Variable selon opérateur	125	300	430	430	930 1700 avec pieds	28,5 39,5 avec pieds
TSHY	Semi-automatique	1,5 (Triphasé)	—	2	± 1 coup/sec	120	—	520	860	1600	180

## LES + PRODUIT

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

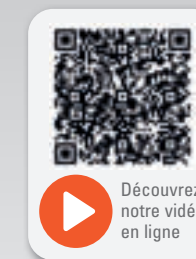


Découvrez notre vidéo en ligne

# Formeuses à steaks



■ Formeuse à steaks Planus



Découvrez notre vidéo en ligne

## LES + PRODUIT

- Productivité allant jusqu'à 2100 pi/heure avec papier de séparation
- Poids réglable de 70 à 180 g
- Simplicité d'utilisation et de démontage pour un nettoyage rapide



■ Empreinte démontable sans outils

Référence	Capacité (pi/h)	Contenance Trémie (kg)	Tension	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
Planus	2100	32	230 V	0,33	715	590,5	705	75

# 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	363 505 avec reconstitueur	452	567	45
DRC CR 22	—	Entreprise 22	—	—	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	535	617	71
DRC R 32	—			1 plaque couteau, 1 plaque 4 mm, 1 couteau		510	—	—	



# Trancheurs manuels



■ Trancheur manuel GSPH 350



■ 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	770	769	567
TGL 350		0 - 15	290 x 240	0,37	660	550	505
MG 350		0 - 25	305 x 205	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

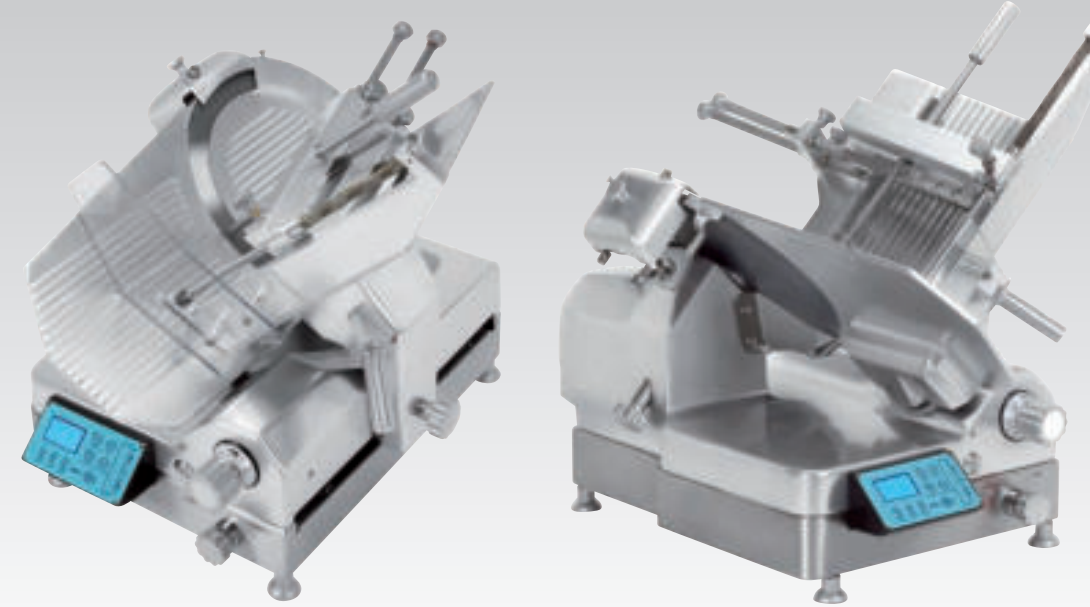
**+ EN DÉTAILS**



■ 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 245 (dimensions maxi suivant produit)		90
Option piétement	-	Hauteur du piétement: 850 mm		70

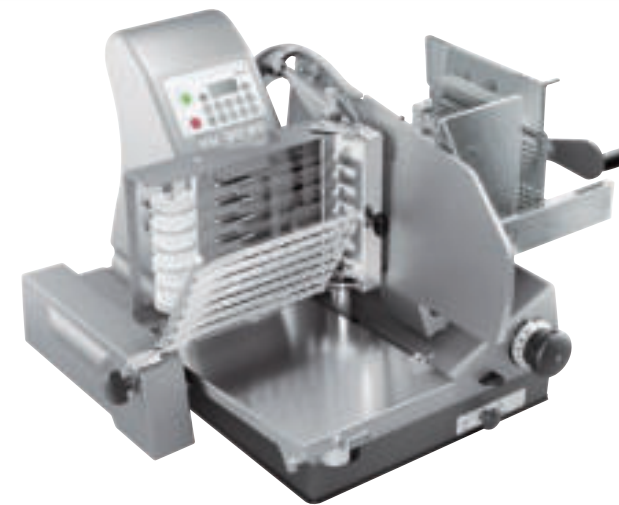
# Trancheurs automatiques



■ Trancheur à gravité automatique à pignon TGPAE 350 SUPER

**LES + PRODUIT**

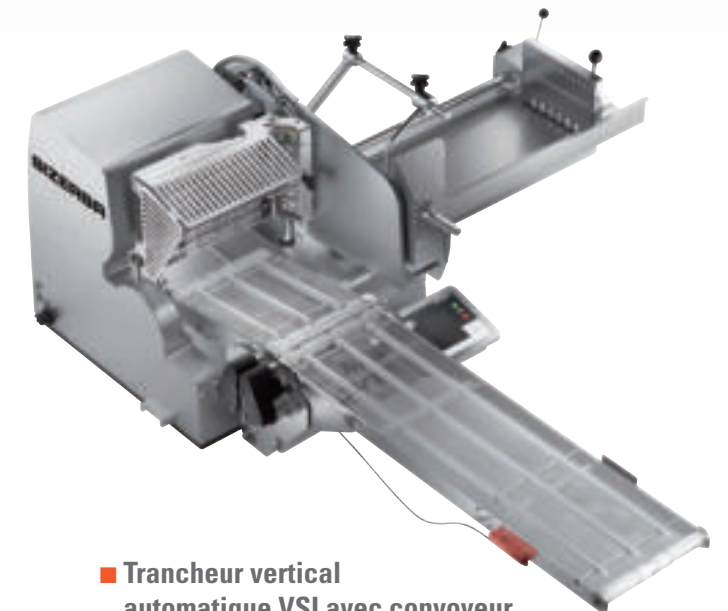
- Coupes intensives et répétitives
- Utilisation manuelle ou automatique
- Compte tranches et réglage de course
- Chariot spécial automatique avec barres de maintien et contrepoids
- Coupes régulières du début à la fin
- 40 à 60 coupes/minute suivant programmation



■ 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/min)	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	941	744	536	75
GSP HD	35 - 90		0 - 24	190 x 290	0,24	908	809	630	50
TGPAE 350 SUPER	40 - 60		0 - 15	255 x 310	0,37	850	630	560	70
VSI	30 - 80		0,3 - 12	180 x 400	0,72	1 087 (chariot 400 mm) 1 272 (chariot 600 mm)	743	772	122



# Armoires de Séchage & d’Affinage

# Hottes d’extraction



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 290	220 V Puissance 570 + 600 W	650	730	2000	Option
J 700	700				710	855	2130	
J 1000	1000	10 paires de glissières 18 barres acier inox			1280	730	2000	

# Armoires de Maturation



■ 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



■ Armoire de maturation 1 porte vitrée

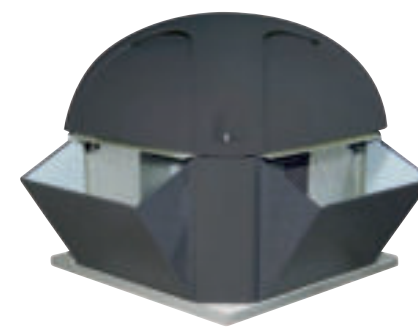
■ Cave de maturation

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

## DISPOSITIFS COMPLÉMENTAIRES



■ Tourelle fermée



■ Tourelle ouverte

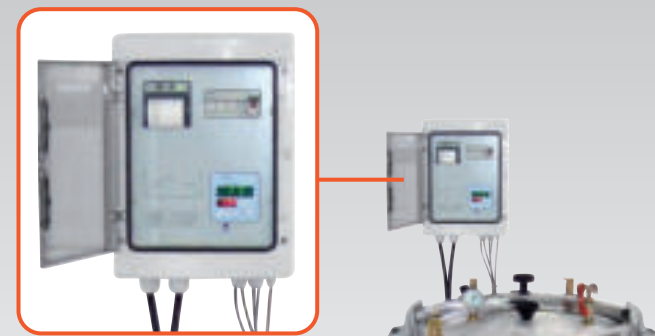


■ Système de commande moteur, variateur de vitesse

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



# Stérilisateur

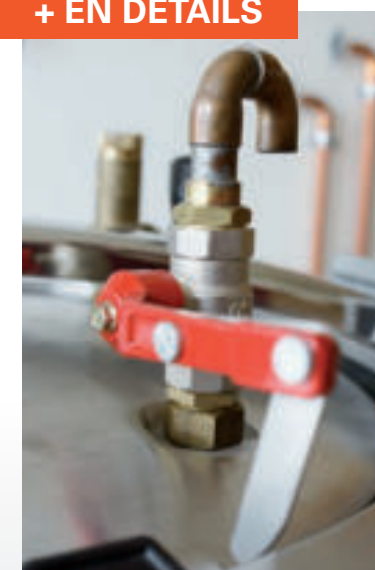


### LES + PRODUIT

- 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)
<b>Stérilisateur automatiques électriques</b>							
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
<b>Stérilisateur électriques</b>							
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
<b>Stérilisateur gaz</b>							
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	Profondeur	Hauteur
5000	Manuelle de table	Tourelle 6 positions	55, 73, 83, 100 (mandrin OF* en option)	550	400	1 800
10000		Tourelle 8 positions	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



■ Capsuleuse semi-automatique de table



### LES + PRODUIT

- Injection vapeur automatique par électrovanne
- Air comprimé nécessaire : 6 bars constantes
- Cadence : environ 600 pots/H
- Réglage manuel de la hauteur par volant
- Distribution de la vapeur par anneau interchangeable suivant les formats
- Maintien magnétique des capsules
- Couple de serrage réglable par FRL
- Opération de vissage semi-automatique pilotée par commande bimanuelle
- Support anti-rotation

### + EN DÉTAILS



■ Générateur vapeur d'une puissance de 3 kW



■ Couvercles twist-off métalliques du T038 au T0110 par outillage interchangeable

Référence	Type	Emballage	Dimensions (mm)		
			Largeur	Profondeur	Hauteur
CAPSA	Semi-automatique de table	Bocaux/bouteilles hauteur maxi 260 mm	380	380	930
	Semi-automatique sur pieds (4 roues freinées)		720	720	1 830 (totale), Hauteur du plan à 900 ± 50 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 senseur



■ 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 (m <sup>3</sup> /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	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		Mobile sur roues		200	Double soudure 2 barres de soudure parallèles de 413 + 656 mm	63						Mémoire de 25 programmes avec option de verrouillage	740 x 566 x 997
SU 810 LL				215	Double soudure 2 barres de soudure parallèles de 848 + 848 mm	100							960 x 757 x 998
SU 6100	Double cloche	Mobile sur roues	Acier inoxydable	205	Double soudure 4 barres de soudure de 662 mm	100				Option	1640 x 874 x 1370		
M4	Simple cloche	Inox	200	Double soudure, en option : - Coupe sac : soudure simple (gratuit) - Durées différenciées pour sacs rétractables ou épais (soudure 1-2) - Soudure bi active pour sacs aluminium (2 barres chauffantes 5 et 8 mm)	40 ou 63 en option	10 prog. en série	Option	Option			Option : plaque(s) platel(s)	740 x 760 x 1130 (couvercle fermé)	
M5	Simple cloche		210		63 ou 100 ou 160 en option						940 x 870 x 1140 (couvercle fermé)		
D1	Double cloche		230		160 ou 300 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. H<sub>2</sub>O capteur de vide.



# Opereuleuses





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)	
<b>Rotarius</b>	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	
<b>BARQ'150</b>	Sur table	Manuelle	Soudure	195 x 140 140 x 96	2	-	200	490 x 210 x 230	
<b>BARQ'400 E</b>		Semi automatique électrique		420 x 295 - H 150	10		250	650 x 750 x 570	
<b>BARQ'OVG20</b>	Sur pieds	Pneumatique	Mise sous-vide avec réinjection de gaz	340 x 270 - H 100	2	20	220	450 x 800 x 1 290	
<b>BARQ'OVG220</b>	Sur roues			360 x 280 - H 115				600 x 900 x 1 270	
<b>TPS Mini</b>	Sur table	Manuelle	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz	L 260 x P 180 x H 100*	1 à 2 (selon le process)	-	250	380 x 640 x 670	
<b>TPS Soudure</b>	Sur table ou sur roues		Soudure	L 370 x P 270 x H 120*				21 option 40 protection O <sub>2</sub>	Table: 490 x 560 x 480 Roues: 570 x 560 x 1 300
<b>TPS XL Gaz</b>	Sur roues		Soudure, sous-vide, réinjection de gaz						
<b>TPS XL Gaz et Skin</b>			Soudure, sous-vide, réinjection de gaz, Skin						

\* 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)	Largeur du film (mm)	Bobine film int. / sup.	Type 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)
<b>Optimus</b>	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
<b>Optimus Easyskin</b>	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



■ Lave-batterie LU 130



■ 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	
<b>LU 60</b>	600 x 630	60	650	3 (120° / 240° / 360°)	5	742	852	1 840	168
<b>LU 61 H</b>	630 x 550	60	820		7	675	803	2 015	150
<b>LU 75</b>	780 x 700	80	650		6	922	932	1 840	196
<b>LU 130</b>	1 350 x 700	150	680	3 (180° / 360° / 540°)	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 bras plongeant



■ Pétrin à axe oblique avec cuve libre

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	1215	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	1,5/3	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		845	1240	1390	400

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



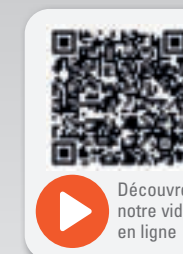
# Batteurs



■ 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		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		400 / 3 / 50	33 - 150	40 / 60	1022	855	1440
PL80SNH	80		1680				380		
PL100NH	100	1057	1796		390				
PL120NP	120	1167	1957		575				
PL140NP	140	5,5 + 0,75	1181		974	1957	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



■ Laminoir à poser au sol ou sur table

■ Laminoir semi-automatique

Références	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 laminage (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	400/3/50	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

# Diviseuses, Façonneuses, Repose-pâtons



■ Diviseuse-formeuse automatique

■ Façonneuse verticale

■ Repose-pâtons

www.adp-materiels.com | Plus de références disponibles sur simple demande



# Fours de Boulangerie



■ Four à chariots rotatifs

■ Four à sole fixe

# Conservateurs, Tours réfrigérés



■ 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.

ADP | Matériels et Métiers de la viande





## 3 Showrooms - 2000 m<sup>2</sup>

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



- 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.

## Service Après-Vente

### 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 (selon disponibilité).



## Occasions



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



### ENEZ...

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

# Un spécialiste pour chaque projet

**Boucherie, Charcuterie, Traiteur,**  
Plats cuisinés, Produits Végan, Fromages, Pet food...

**Boulangerie, Viennoiserie,**  
Pâtisserie, Biscuiterie, Confiserie, Traiteur...

**Industriels & semi-industriels**

**la française** **sarmabo**

Les spécialistes des **MACHINES INDUSTRIELLES & SEMI-INDUSTRIELLES** pour la **VIANDE**

Télécharger le catalogue J.V. La Française | Tél. +33 (0)2 33 30 41 44 | contact@jvlafrancaise.fr

Télécharger le catalogue J.V. Sarmabo | Tél. +33 (0)3 88 61 66 29 | contact@jvsarmabo.fr

[www.jvlafrancaise.com](http://www.jvlafrancaise.com)

**ageniaa**

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

Télécharger le catalogue J.V. Ageniaa | Tél. +33 (0)2 31 70 39 39 | contact@ageniaa.com

[www.ageniaa.com](http://www.ageniaa.com)

**Artisans, TPE et GMS,**  
Ateliers de transformation à la ferme

**adp**  
MATÉRIELS POUR BOUCHERS & BOULANGERS

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

**LE RÉSEAU RÉGIONAL**

**Département Métiers de la VIANDE**

Télécharger le catalogue Métiers de la Viande | Découvrez l'agence la plus proche de chez vous :  
ADP Sud-Ouest - ADP Normandie - ADP Auvergne Rhône-Alpes - ADP Ouest - ADP Est & Outre-Mer

[www.adp-materiels.com](http://www.adp-materiels.com)

**Département BOULANGERIE**

Télécharger le catalogue des Métiers de la Boulangerie  
Genérique | Normandie | Auvergne - Rhône-Alpes



# Nous contacter

## ADP Normandie

JULIENNE Équipement  
2, rue James Joule  
14120 MONDEVILLE  
Tél. + 33 (0)2 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. + 33 (0)2 51 31 21 51  
contact@adp-ouest.fr

## ADP Sud-Ouest

336, avenue du Général de Gaulle  
47300 VILLENEUVE-SUR-LOT  
Tél. + 33 (0)5 53 75 37 44  
contact@adp-sudouest.fr

## ADP Auvergne Rhône-Alpes

TRAPEAU  
4, zone artisanale 4 Vies  
38290 FRONTONAS  
Tél. + 33 (0)4 74 90 23 07  
contact@adp-rhonealpes.fr

## ADP Est & Outre-Mer

18, rue Desaix  
67450 MUNDOLSHEIM  
(France)  
Tél. + 33 (0)3 88 20 99 16  
contact@adp-estetoutremer.fr

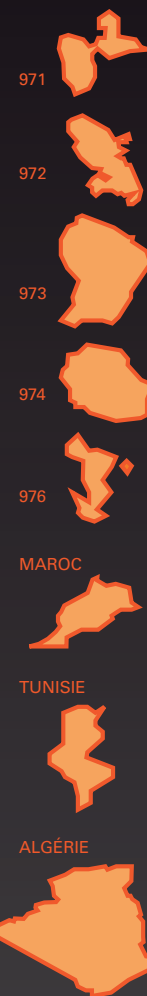
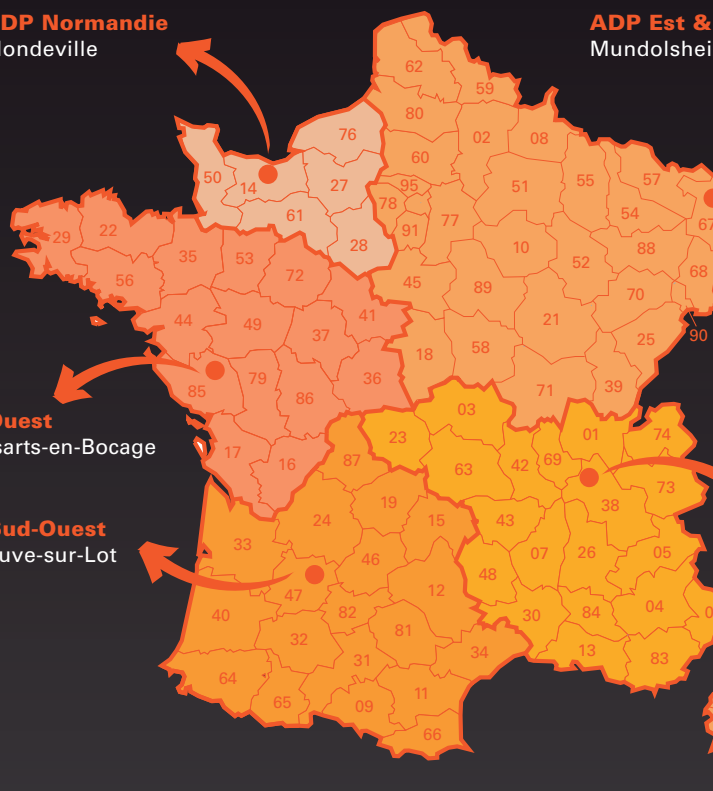
ADP Normandie  
Mondeville

ADP Est & Outre-Mer  
Mundolsheim

ADP Ouest  
Les Essarts-en-Bocage

ADP Sud-Ouest  
Villeneuve-sur-Lot

ADP Auvergne  
Rhône-Alpes  
Frontonas



■ Les départements orangés sur la carte correspondent aux zones d'intervention de notre SAV.

[www.adp-materiels.com](http://www.adp-materiels.com)

Découvrez notre  
activité en images  
en scannant  
ce QR code

