



CONCEPTEUR

CONSTRUCTEUR

INTEGRATEUR

Assistance à opérateur



Plus de 40 ans d'innovation et toujours une longueur d'avance

En partenariat avec les plus performants nous proposons, entre autres, les machines suivantes :

- Cutters
- Hachoirs
- Poussoirs
- Barattes / Malaxeurs
- Injecteurs
- Cubeuses / Grignoteuses
- Scies à ruban
- Trancheurs rapides
- Tranchage
- Formeuses à steaks
- Mélangeurs
- Cuiseurs / rissolage
- Cellules de cuisson / fumage
- Tunnels de cuisson / braisage
- Enrobeuses / Paneuses
- Enrobage cryogénique
- Machines à brochettes
- Machine à rouler
- Pompage
- Lavage



CUTTERS industrielles

La gamme complète de 75 à 750 litres

Existent en version :

- Atmosphériques
- Sous vide
- Avec / sans cuisson



Une cutter est la machine la plus polyvalente qui soit car, en fonction du type de lames et leurs positions sur l'arbre, elle permet de réaliser :

- des pâtes fines
- des émulsions
- Un hachage au grain bien tranché



Toutes les lames de rechange
(voir notre catalogue de petites fournitures)





HACHOIRS



- Nombreux modèles
- Ø grilles de 98 à 400 mm
- Type en ligne ou en angle

Ces machines sont le reflet de la robustesse



Têtes d'extrusion



Toutes les grilles et couteaux de rechange
(voir notre catalogue de petites fournitures)



POUSSOIRS

3 modèles principaux
Accessoires divers en option

Mécanique très aboutie
Précision de dosage
Utilisation et réglage simples





Chargeur



De 1 200 à 12 000 litres

du massage en douceur ...

BARATTES

Également :

- Sous vide
- Réfrigéré



Préparation de saumures



OGALSA

De 300 à 8 000 litres

... au malaxage le plus énergique

MALAXEURS

De 60 à 1800 litres

Options :

- Sous vide
- Réfrigéré

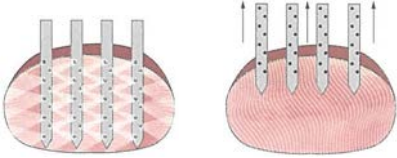
C'est aussi le mélange...



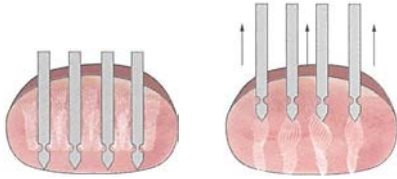
INJECTEURS

de 17 à 560 aiguilles

Injection haute pression



Injection basse pression



On croyait avoir tout dit sur
les injecteurs et pourtant...



Injecteurs haute pression



Injecteurs basse pression



Toutes les aiguilles de rechange
(voir notre catalogue de petites fournitures)



Attendrisseur



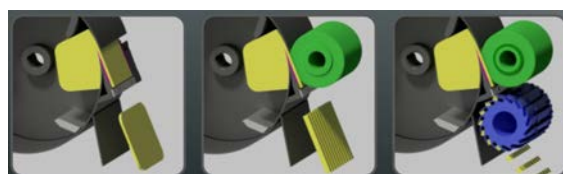
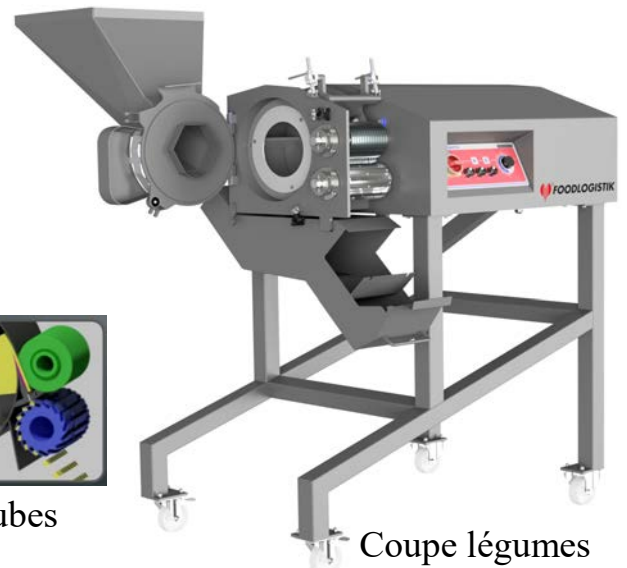
Cubeuse pour produits congelés (lardons, etc...)

Une première du genre



CUBEUSES

Plus de 16 modèles pour tous types de produits



Tranches

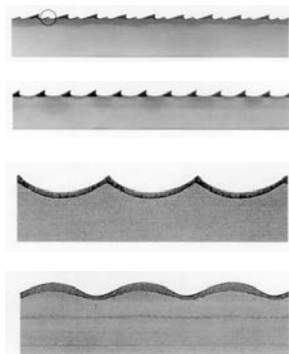
Lamelles

Cubes

Coupe légumes

SCIES à Ruban

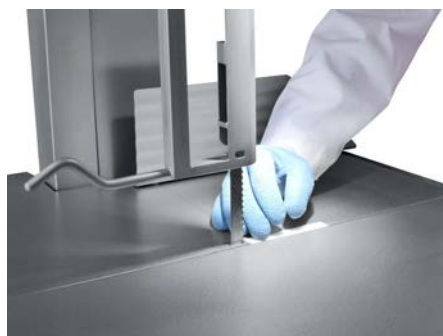
LA référence en la matière



Négoce de tous types de rubans
(voir notre catalogue de petites fournitures)



Toute la gamme de scies à ruban industrielles



Versions « sécurité »
avec détection du gant



Version automatique sur demande

- Longes congelées
- Pains de poisson congelés

TRANCHEURS RAPIDES



Lignes complètes de tranchage

5 modèles principaux :

- 300 à 650 coupes / minute
- Section produit maxi 250 x 150 mm
- Longueur produit maxi 1200 mm
- Différentes possibilités de dépose



Affûteuse



Coupe côtelettes / Trancheurs

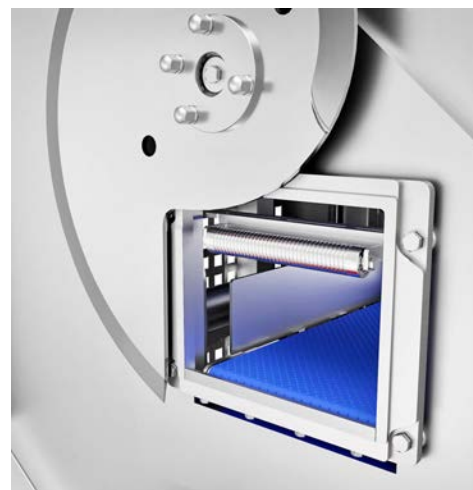
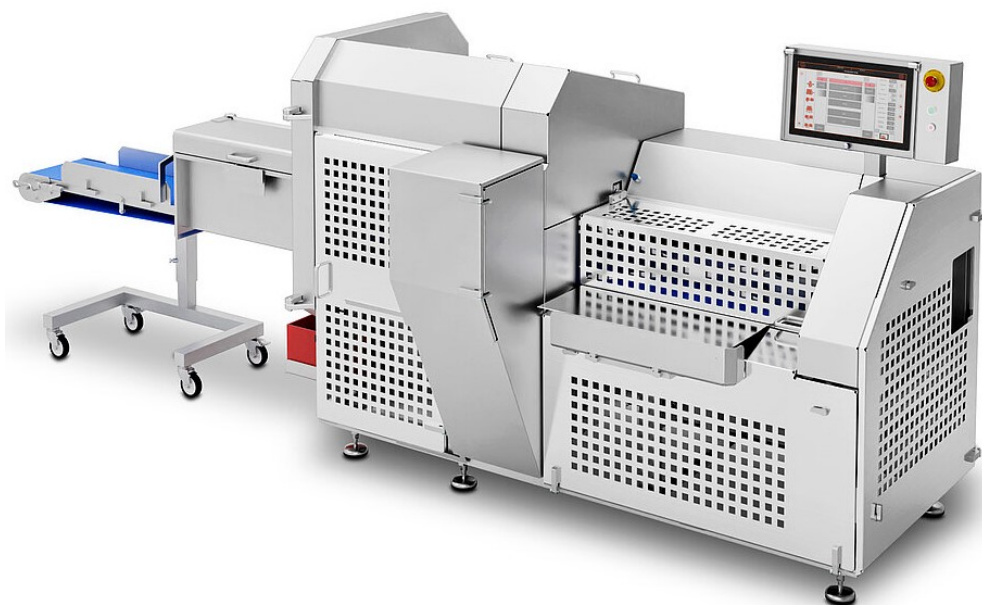
+ 10 modèles



De la version manuelle à tout automatique



MHS
SCHNEIDETECHNIK GMBH



Modèle FS 800

permet des coupes précises en poids constant grâce à un scanner 360° équipé de caméras et de capteurs laser de haute technologie. Précision maximale même pour les formes difficiles - des coupes parfaites même pour les produits irréguliers.



Modèle ICC 25/36

Écran tactile clair

Jusqu'à 100 programmes enregistrables

Avancement séquentiel ou continu en option pour des tranches uniformes. Dispositif de démarrage automatique.

Jusqu'à 500 ou 1 000 tranches/minute (fonctionnement à une ou deux lames). Haute précision de coupe grâce à la micro denture.

Alimentation linéaire des produits.

La fonction de coupe unique avec une vitesse de lame plus élevée améliore la qualité des tranches à faible cadence.

Maintien optimisé du produit grâce à la bande d'alimentation à denture MHS et aux bandes de maintien adaptables.

La reconnaissance des produits permet de les diviser en différentes sections.



TRANCHAGE



Trancheurs à ruban



Trancheur à lames oscillantes



Coupes côtelettes (15 modèles)



FORMEUSES à Steaks - basse pression



FORMEUSES grande cadence



Une Mécanique SUISSE :

- La Robustesse
- La Précision par excellence



600 / 800 mm



Le formage industriel sous toutes ses formes



Machine à Aplatir / attendrir les steaks ou escalopes



MELANGEURS



à pales



avec racleurs

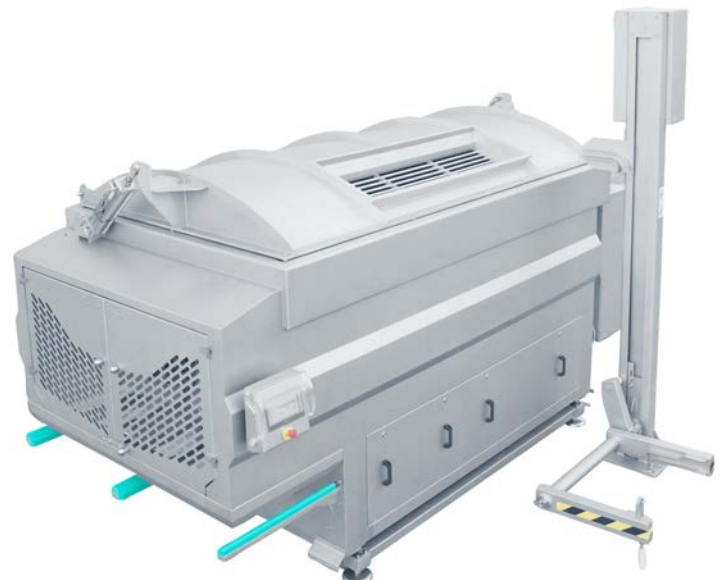
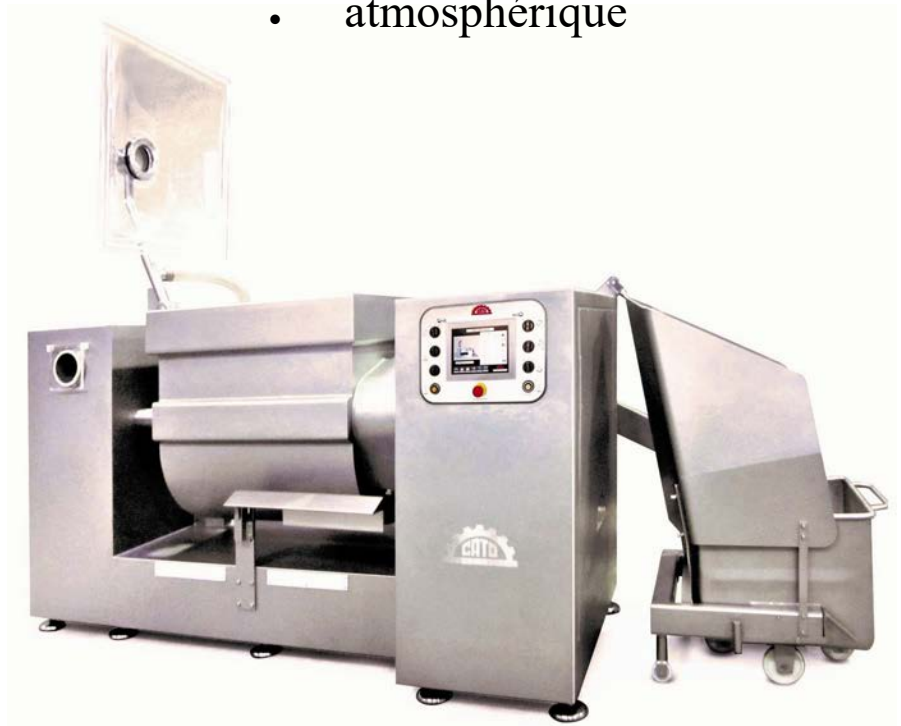


à ruban

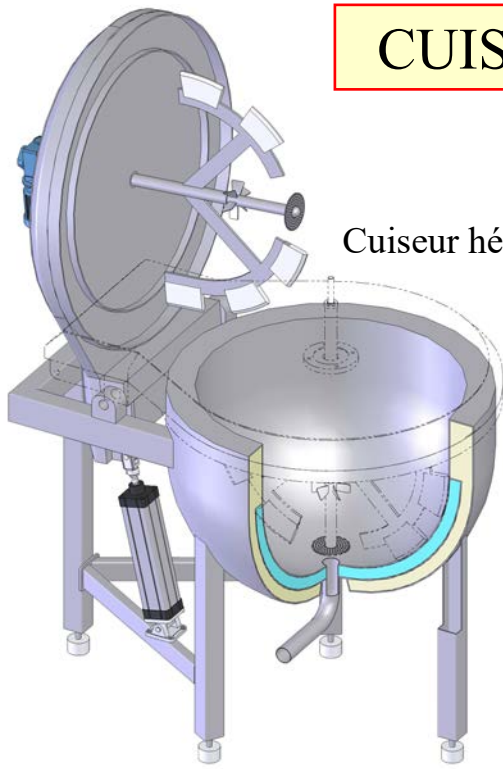


Nombreux modèles :

- de 50 à 3000 litres
- atmosphérique



CUISSON / RISSOLAGE



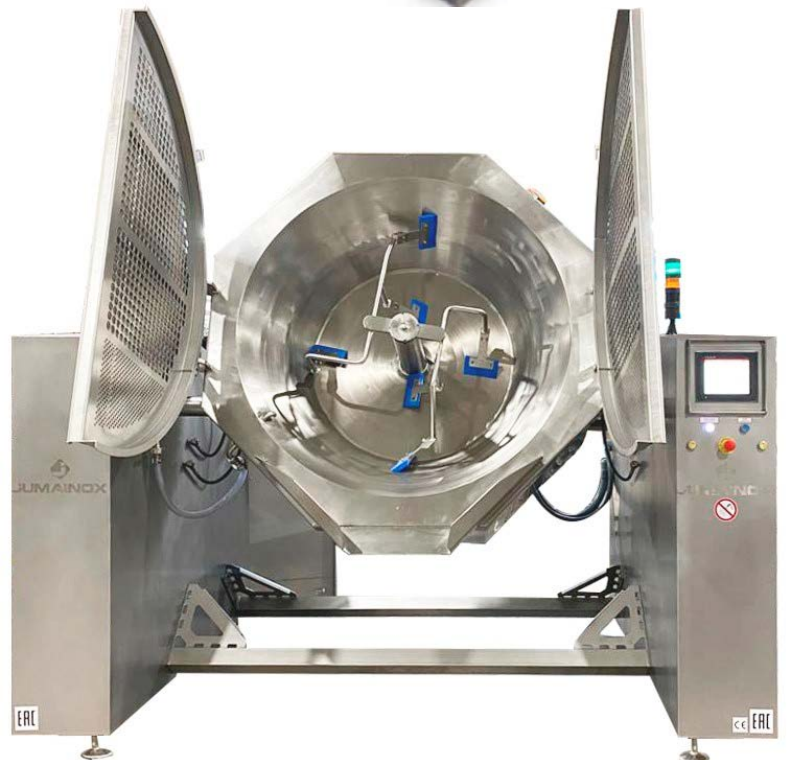
Cuiseur hémisphérique



Marmites jusqu'à 3000 litres



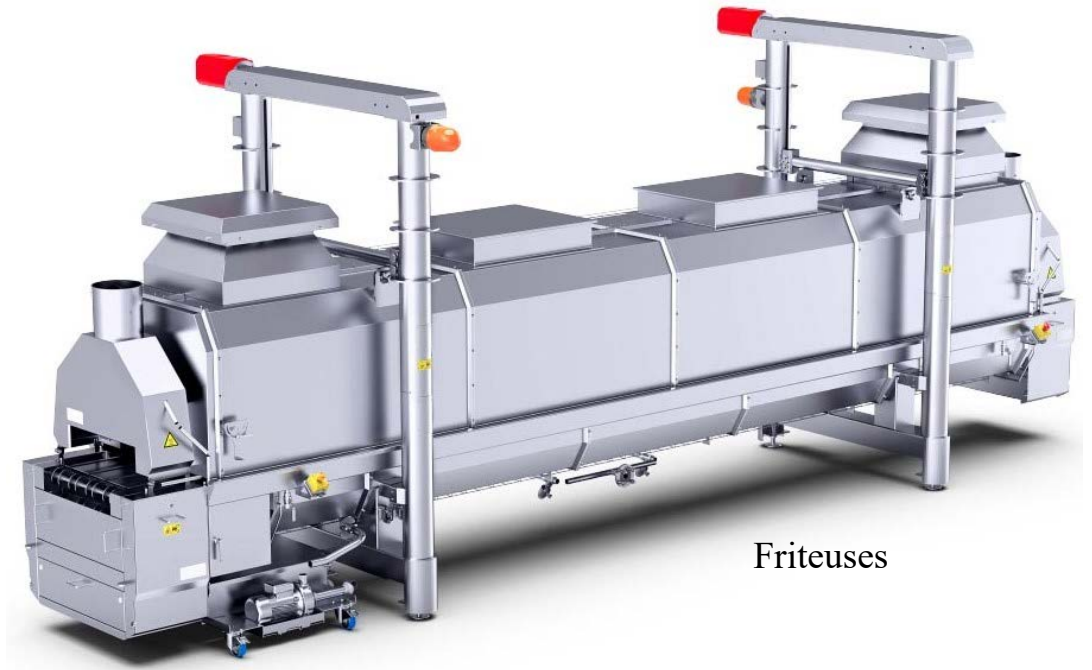
- Chauffage :
- Electrique
 - Gaz
 - Vapeur



CELLULE DE CUISSON / FUMAGE



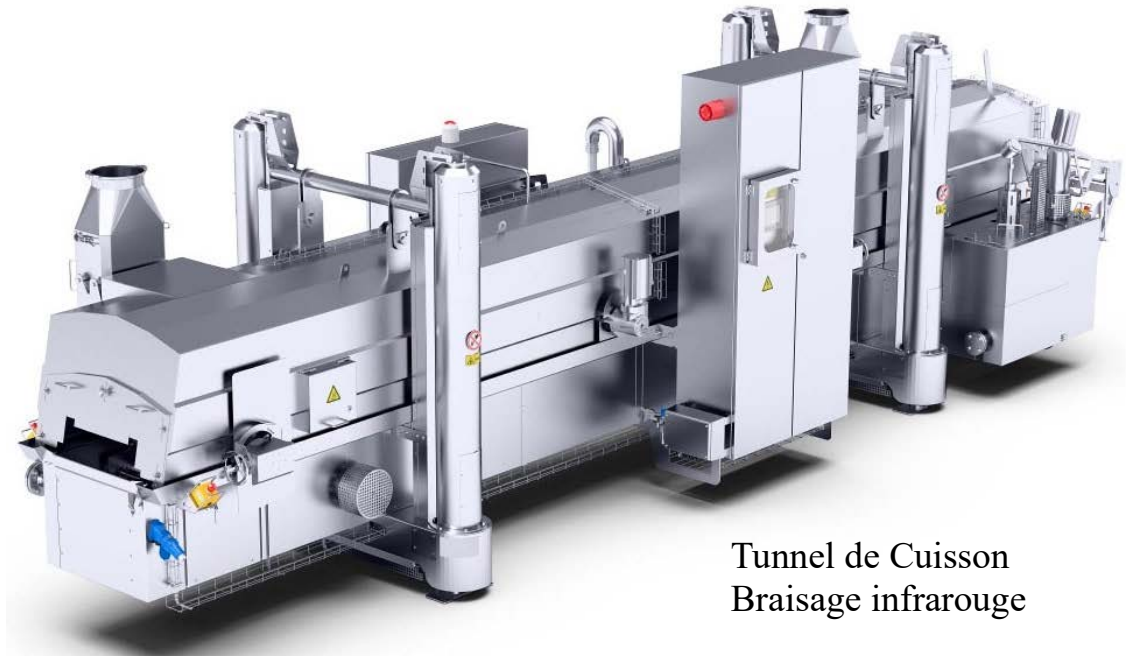
CUISSON / BRAISAGE



Friteuses



Braisage par contact



Tunnel de Cuisson
Braisage infrarouge

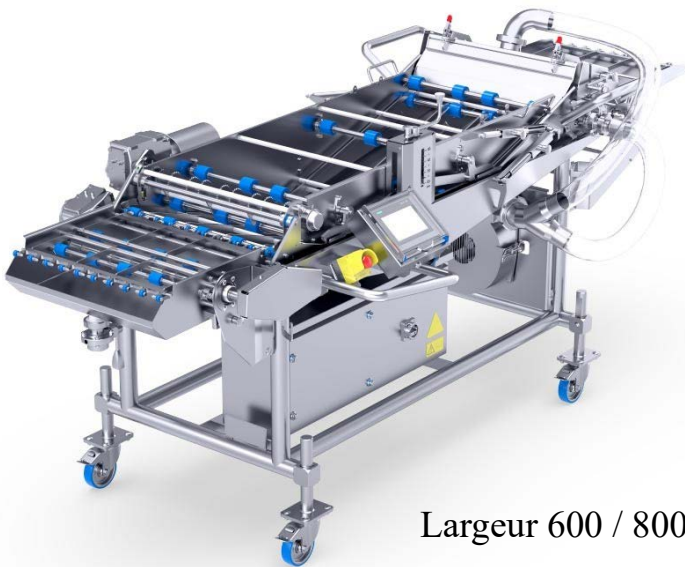
ENROBEUSES - PANEUSES



Largeur 200 / 300 mm



FINOVA



Largeur 600 / 800 mm

Et aussi l'enrobage cryogénique



ALCO

Machine à Brochettes



Capacité : 6 postes

Cadence : 1500 / heure



Machine à Rouler





Ecarteur de filets



Embosseur de filets



Boucleuses

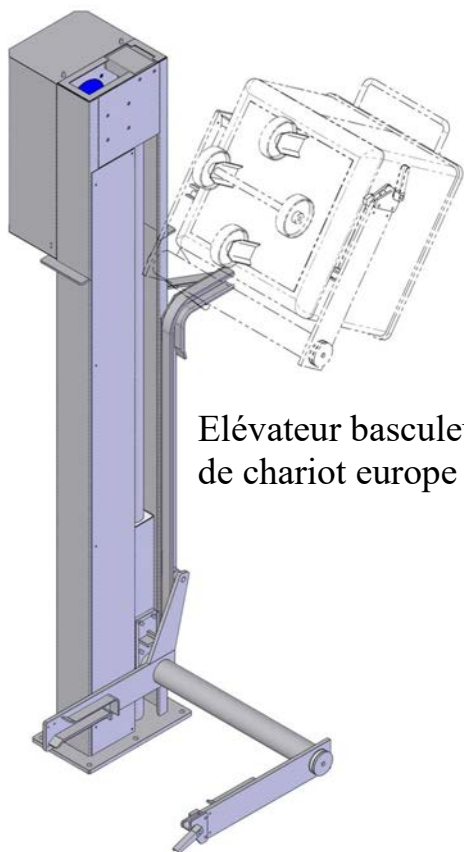


Noueuses

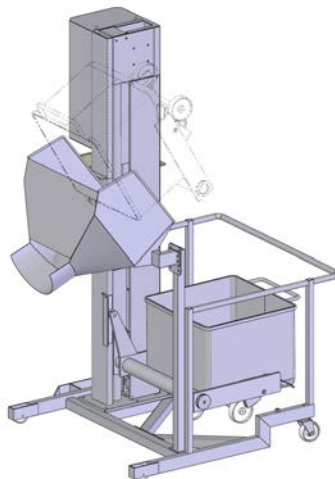


Embosseuse hydraulique pour Bacon, Coppa, etc...





Elévateur basculeur
de chariot europe



Minilift



Mise à hauteur
de caisses



Basculeur de palbox



Basculeur de
chariot europe

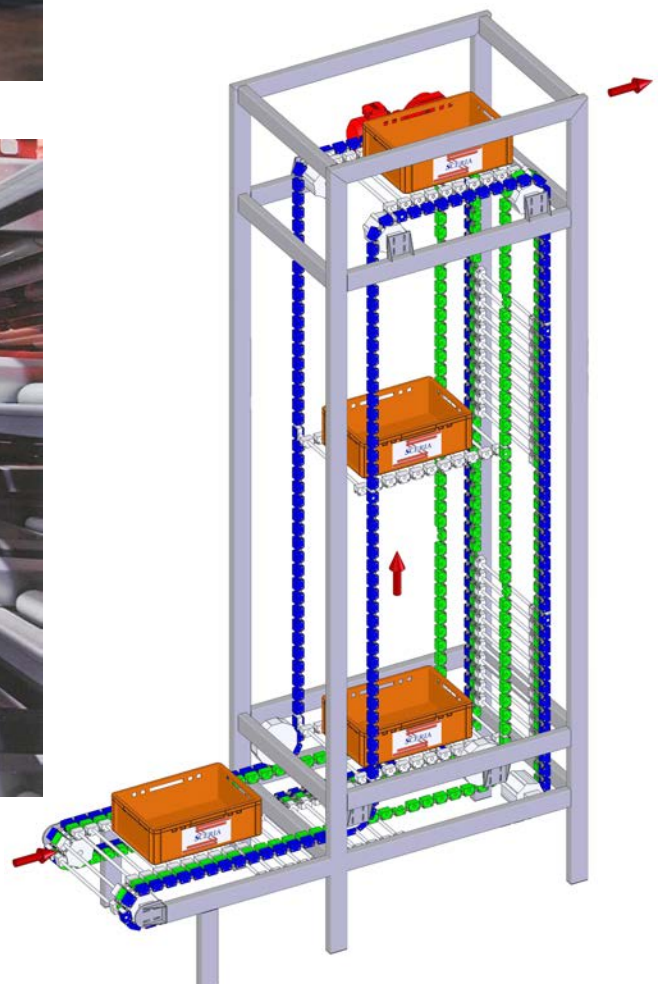


Basculeur mobile
de palbox

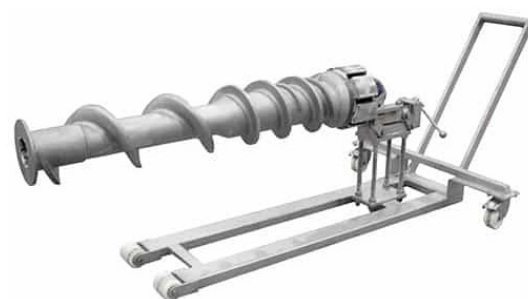


Empileur / dépileur
de palettes

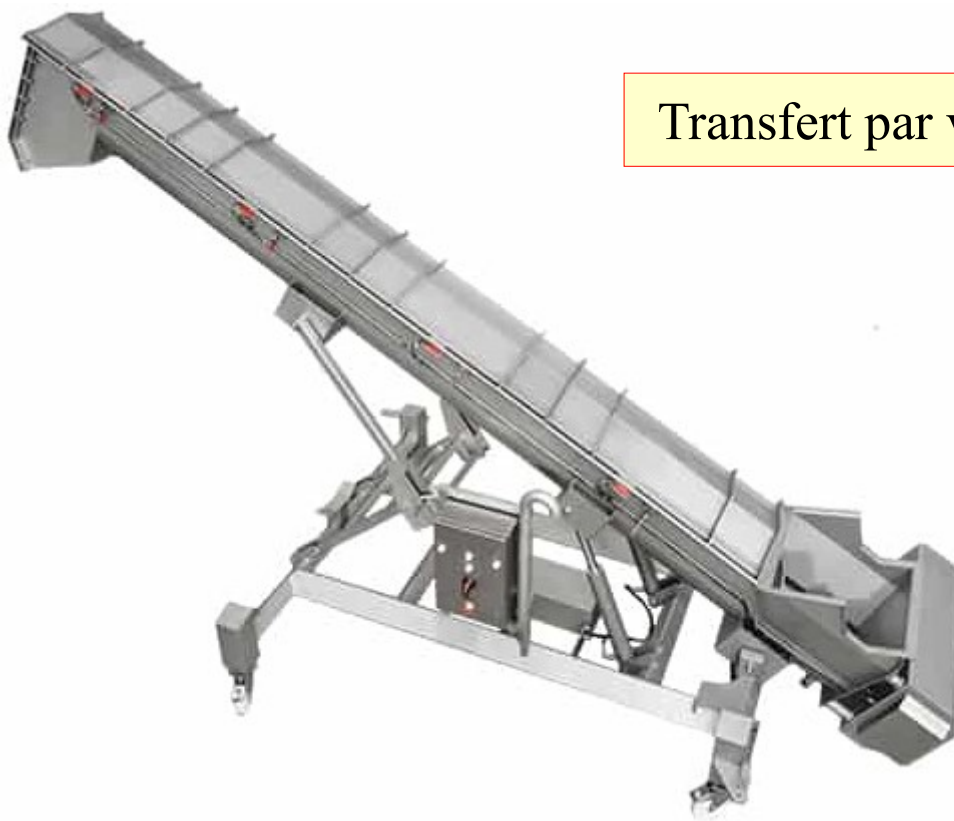
Manutention / Stockage de bacs



Pompage et transfert de process



Transfert par vis



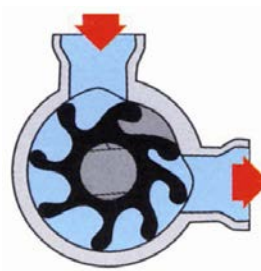
Transfert par pompe



Membrane
(agrée USDA)



Vide fût avec compteur pistolet



Rotor souple



Centrifuge



Rotor excentré avec ou sans vis de gavage



Dissolution



Doseuse



Lobes



Double vis



Dispersion mélange



Péristaltique



Vis centrifuge



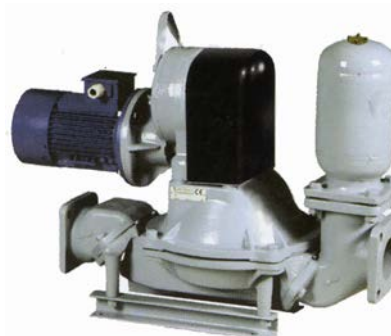
Relevage



Sinusoïdale



Eau chargée



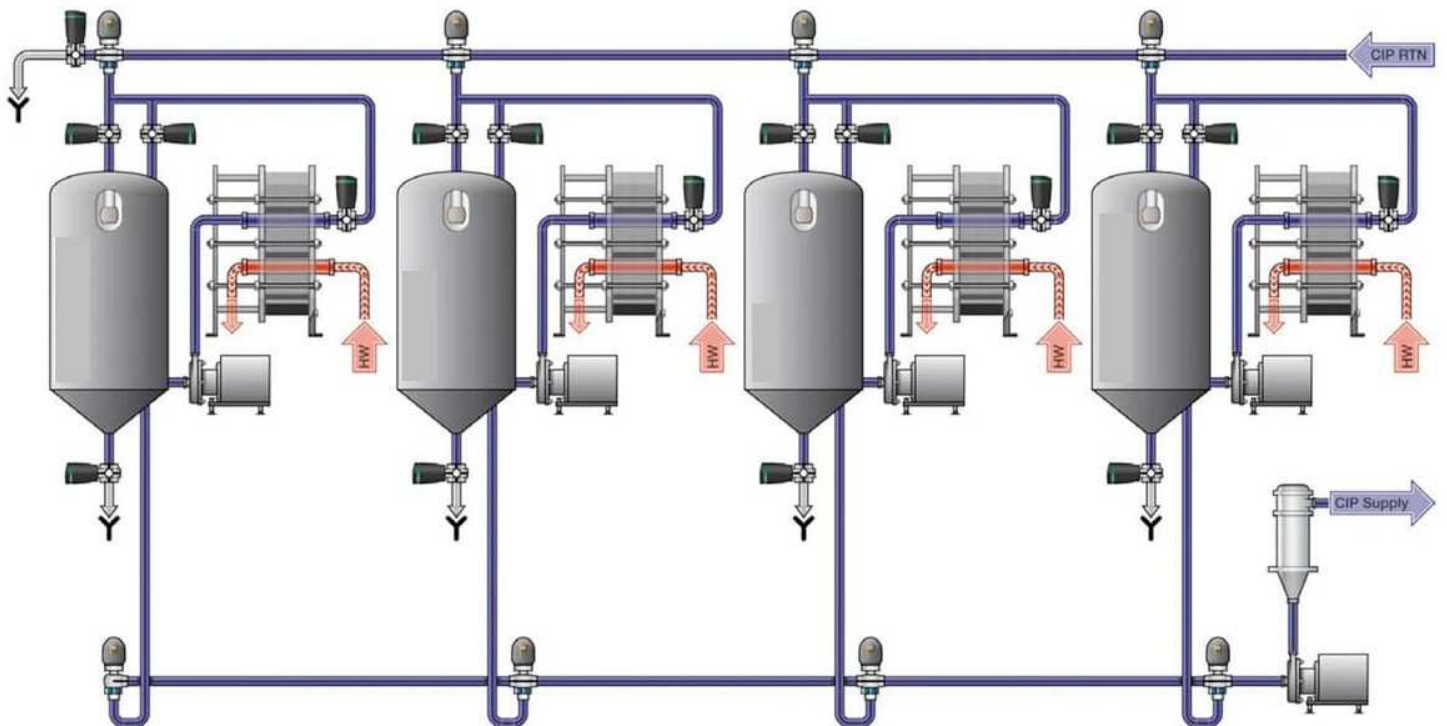
à piston

NEP ou CIP

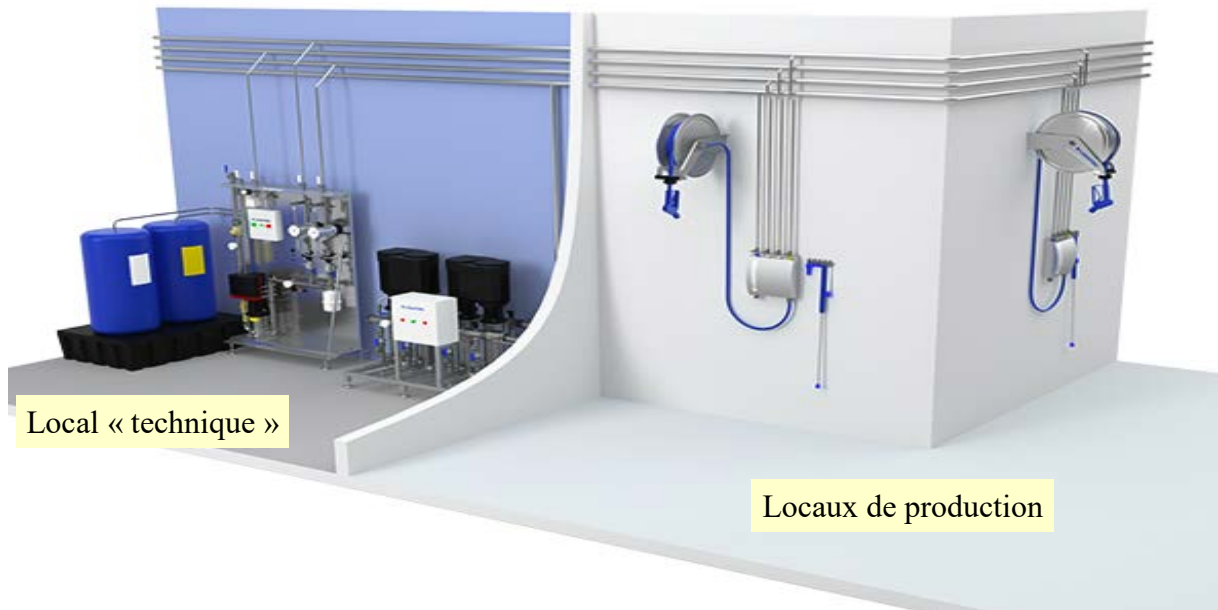
C'est en 1970 que nous avons créé le premier CIP. Depuis cette date beaucoup de choses ont évolué. Nous créons le système le mieux adapté à votre besoin



L'automatisation complète de ces unités garantit la sécurisation et la reproductibilité des cycles ainsi que la maîtrise de tous les paramètres de nettoyage.



INSTALLATION DE LAVAGE CENTRALISEE



Local « technique »

Locaux de production

CENTRALE DE LAVAGE



Au choix selon usage :
20 ou 40 bar



Pression de sortie constante pour un rendement optimum
Pour 1 à 20 utilisateurs en simultané

CENTRALE CHIMIQUE



Pour un dosage précis de 1 à 3 produits différents
Aucun bidon de chimie dans les locaux de production

Le mélange intime EAU ↔ CHIMIE optimise
considérablement la consommation de produit.

C'est bon pour l'économie et pour la planète.

Hygiène, Lavage : c'est forcément SCERIA



Lavage des couteaux à 65°C et non « stérilisation »



Lavage des chariots europe



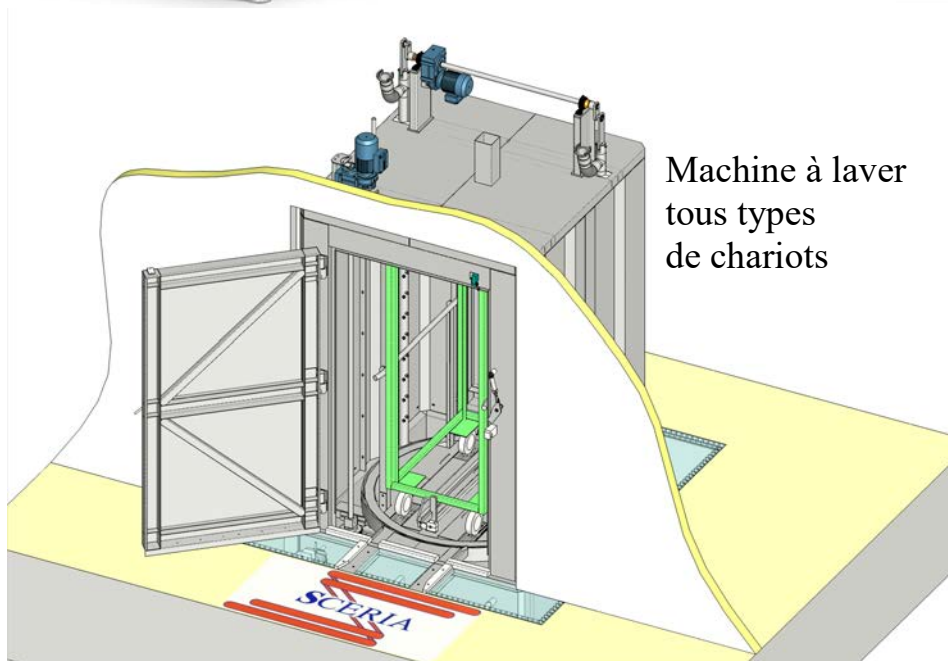
Lavage moyenne pression



Tunnels de lavage de caisses



Satellites de lavage



Machine à laver
tous types
de chariots

