



VOTRE partenaire unique
pour l'ensemble
de votre production

CATALOGUE DES MATÉRIELS
POUR LES MÉTIERS DE LA VIANDE

Retrouvez l'Expertise du réseau ADP :



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 plongeurs	9		
Tamis automatiques	9		
Poussage			
Poussoirs sous-vide	10		
Poussoirs à piston	11		
Clippeuses	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			
Stérilisateurs	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

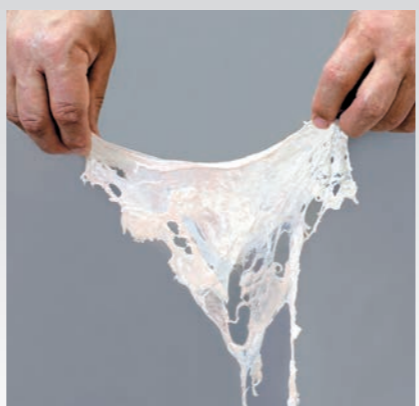


■ **Éplucheuse standard**
Verrouillage du porte-lame manuel (leviers)

+ EN DÉTAILS



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



■ **Résultat**



Découvrez notre vidéo en ligne

Références	Utilisation	Bâti	Largeur 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	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	ou industrielle		500								700 x 815 x 970	510 x 20 x 1	180

Scies



■ **Scie sur pieds - Gamme STL**



Découvrez notre vidéo en ligne



■ **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)
				Largeur	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 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.

Trancheurs à côtelettes

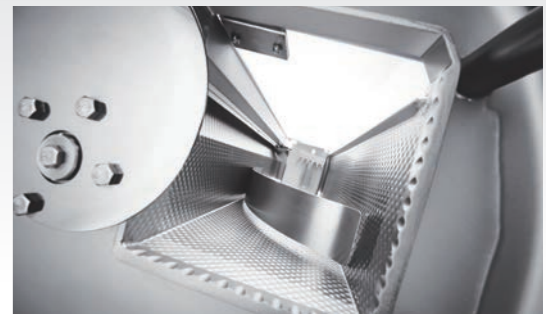


■ **Trancheur à côtelettes KR-1**

+ EN DÉTAILS



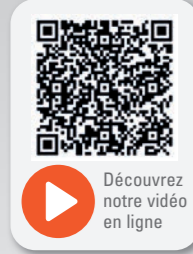
■ **Système de coupe**



■ **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		-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



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	1030	740	1150
Villa C 50	6		50	1120	950	1200
K15 neo	2,3		15	920	630	560
K30 neo	5,6		30	1040	770	1120
K50 neo	16,5	6	50	1250	960	1200
K80 neo	23,5		80	1540	1200	1280
K120 neo	35		120	1800	1390	1360
K200 neo	60		205	2230	1670	1490

Hachoirs



+ EN DÉTAILS



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
W114K			52			560	870	1020	140
W114K	De table	Unger D 114	23	900 - 1200	3,7	420	820	610	122
W114L	52		560			820	1020	152	
W130	Sur socle	Unger E 130	78	1300 - 1700	5,5	640	1050	1250	230



Mélangeurs



■ Mélangeur à viande MIX 165 p



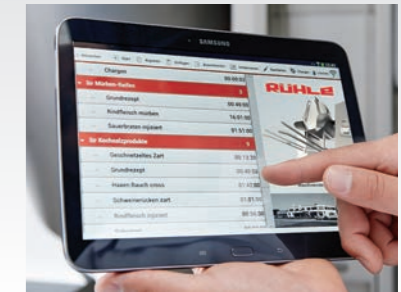
+ EN DÉTAILS



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	1060	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	1110	1190	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	1250	1330	283

Mélangeurs / barattes sous-vide

+ EN DÉTAILS



Références	Raccordement électrique	Capacité (l)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur	
MPR 150	400 V tri + T + N	150	1357	979 / 1196	1347 / 2252	620
MPR 220	3 kW - 16 A	220				655
MPR 300	400 V - 50 Hz - 16 A	300				1256 / 2789



■ 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	2	1320 - 2170			1321	1954	760	
IR 59				20 / 30 / 40	4000	4							
IR 118		720	40 / 60 / 80	6000	400 V - 8,5 kW - 32 A	4							



■ Cubeuse SR 1 - SR 1 Turbo



■ Cubeuse SR 2 BiTurbo

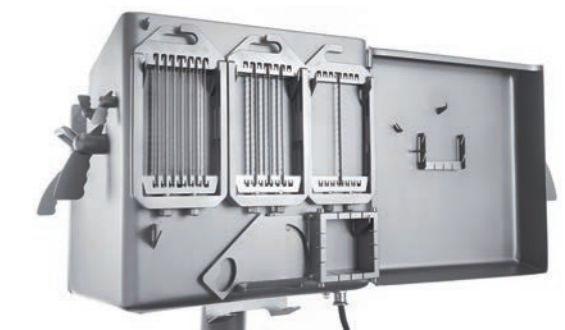
+ EN DÉTAILS



■ 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	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 - 3,8 kW - 16 A	0,5 - 60			160			1070 - 1900	690 - 890	1040	245	
AR 10	max. 1700	400 V - 3,8 kW - 16 A	0,5 - 60	120	120	200	200 pulsant / 320 continuement	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			500		0 - 300	5, 10, 20, 60 / 6, 12, 24, 60 / 7, 15, 30, 60	2800 - 3440	1494 - 1600	2115 - 3145	2000
SR 3 BiTurbo	3500	400 V - 14 kW - 32 A	0,5 - 32	440	250	530	-40 / +80	-	1331 - 2566	891 - 2180	1490 - 1862	630	
GR 50 (produits congelés)	2500	400 V - 5,7 kW - 16 A	-			680		45	-				

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 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.	1000	Monophasé	300 à 3500 en cutter 300 à 1000 en coupe-légumes							
R 502	900	Triphasé	750 et 1500	5,9	> 50	30 à 300	280	365	540	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	
R 752 V.V.	1500	Monophasé	300 à 3500 en cutter 300 à 1000 en coupe-légumes							

* 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	37
R 10		2600			11,5	345	560	660	42
R 15	Verticaux	3000	Triphasé	1500 et 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	172		
R 60		11000			60	810	187		

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



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	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		Triphasé	1500 et 3000	7,5	Nombre de portions de 200 g : 3 - 25				
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			

* 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



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	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.

ADP | Matériels et Métiers de la viande

Poussoirs sous-vide

LE + PRODUIT

Torsadage automatique de boyaux naturels



■ Poussoir "TWISTY"



Découvrez notre vidéo en ligne



■ 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

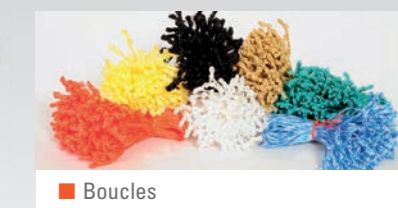
Références	Applications	Gamme	Type	Calibre (mm)	Débit d'air (bar)	Consommation d'air (litre)	Référence Clip	Dimensions (mm)			Poids (kg)
								Larg.	Prof.	H	
ClipStar 800	Boyaux artificiels et naturels	Manuelle	Sur table	25 - 105	3-6	3,6	CT 810 - CT 830	294	220	900	10,5
CDC 800		Semi-automatique	Sur 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



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						16,98	1 220	925	1 970	2 170	Externe
B 851							16,05		1 060			Dans la porte
B 1200	980 x 800 x 1 500						24,23	1 395	1 070	2 300	2 325	Externe
B 1201		150	250	360 (en option) 720 / 1 440	5 (7 pour les générateurs à fumée condensée)	4	23,3		1 205			Dans la porte
B 1500	1 030 x 840 x 1 690						27,23	1 495	1 130	2 400	2 520	Externe
B 1501							26,63		1 265			Dans la porte
B 2000	1 030 x 1 000 x 1 900						34,23	1 490	1 245	2 580	3 075	Externe
B 2001							32,3		1 380			Dans la porte

Fours



Découvrez notre vidéo en ligne



+ EN DÉTAILS



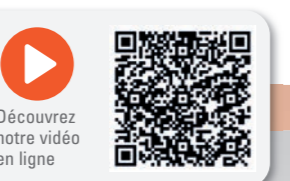
Cuisson multi-produits avec le modèle iCombiPro 10-1/1

■ 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	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	150 - 300	36	36	37,4			1014	179
	20-1/1	20 x 1/1 GN	300 - 500	66	54	67,9	1082	1117	1807	263
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	18,9	18			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



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	1 100	756	482	1 080	117
Pro 2-S	25 + 25	50 - 100	19 + 19	21		938			132
Pro L	100	100 - 300	39	27	1 030	894	608	1 078	196
Pro XL	150	100 - 500	60	41	1 365				236

Marmites



■ Marmite C200CPC



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Marmite REA-250

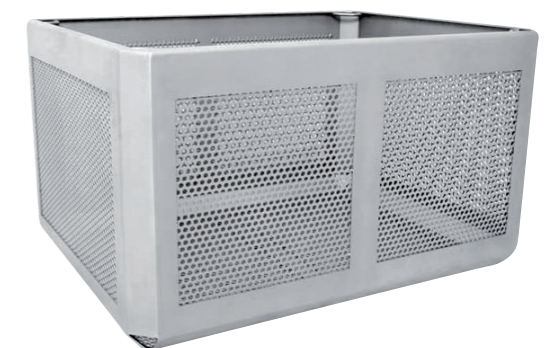
+ EN DÉTAILS



■ 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		
C200CPC	200			18,5			905		900 Dosseret 500
ATLAS A200AI	250	Aluminium laminé	Gaz	28	Directe	(chauffe directe)	1065	1070	1110
ATLAS A250AI							1065		
ATLAS A250LA							1065		
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	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	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				

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 530 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

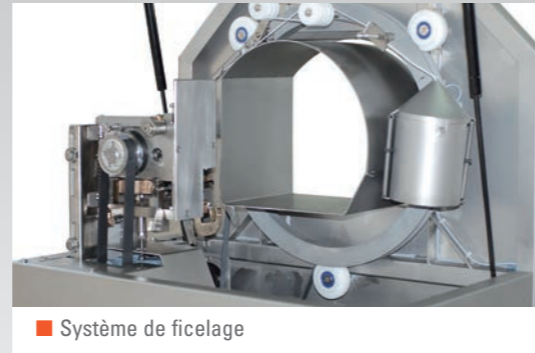


■ Ficelleuse TW-F

+ EN DÉTAILS



■ Ficelleuse semi-automatique TW-SC



■ Système de ficelage



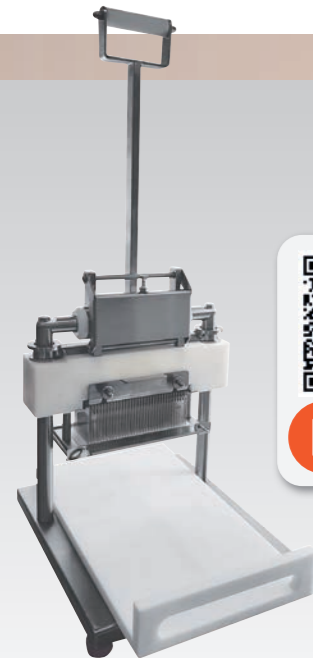
Découvrez notre vidéo en ligne



■ 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					

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

Formeuses à steaks



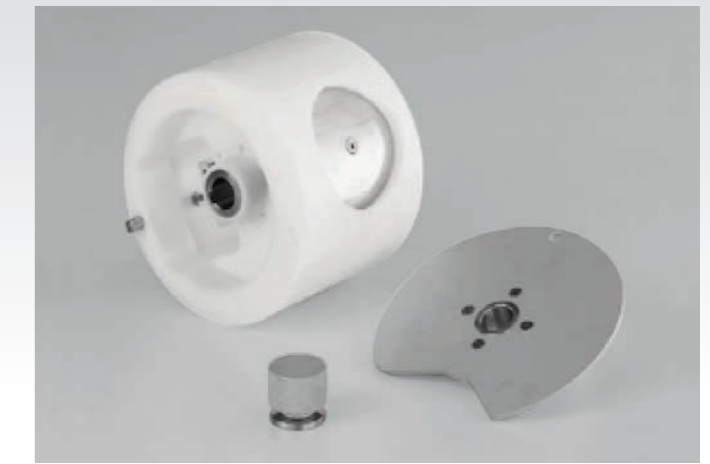
■ Formeuse à steaks Planus



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					

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

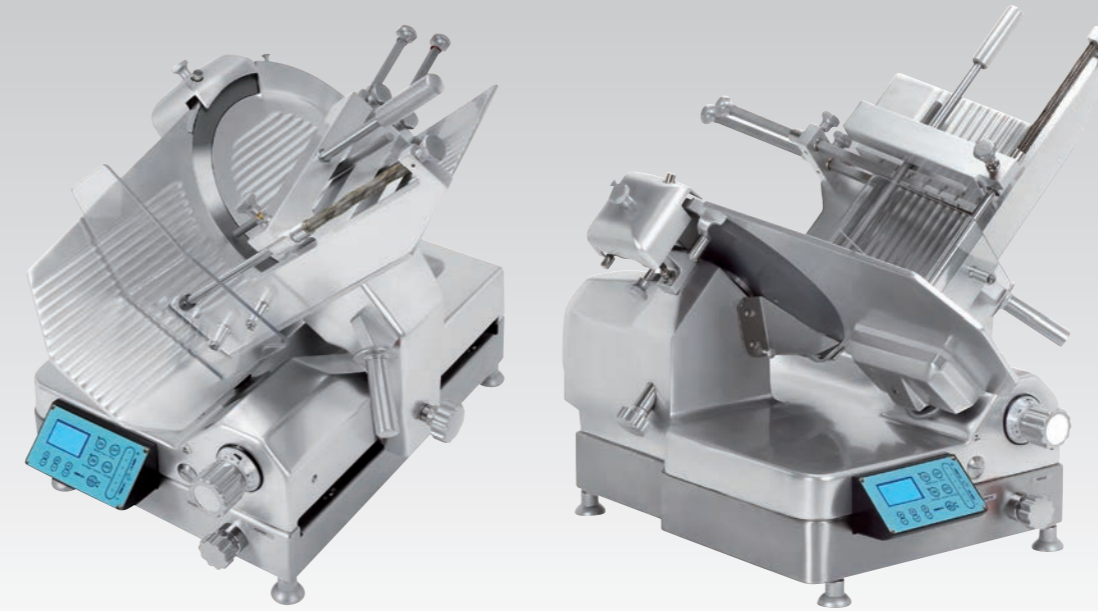
+ EN DÉTAILS



■ 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

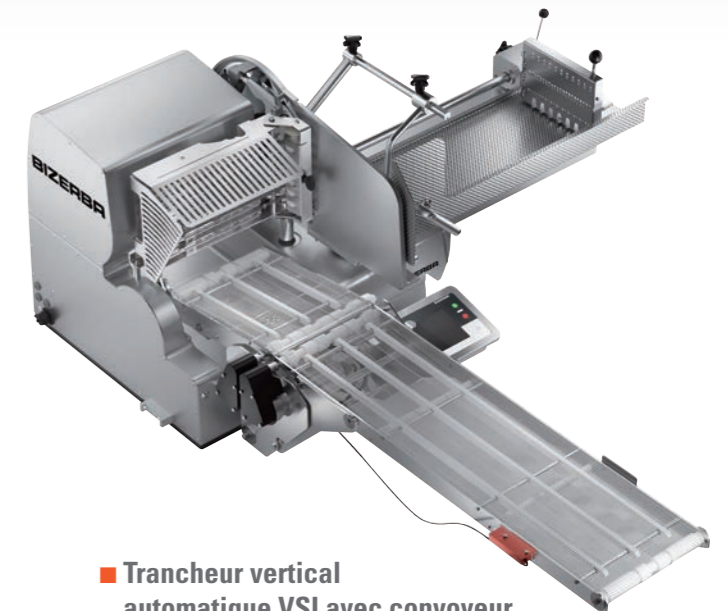
- Coupes intensives et répétitives
- Utilisation manuelle ou automatique
- Compte tranches et réglage de course
- Chariot spécial automatique avec barres de maintien et contrepoids
- Coupes régulières du début à la fin
- 40 à 60 coupes/minute suivant programmation



■ 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



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



■ 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

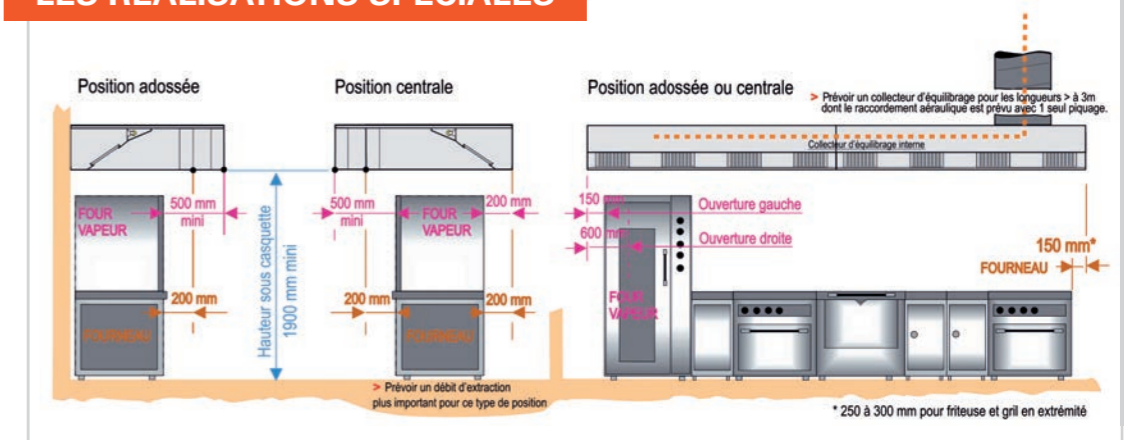
LES HOTTES CUISSON

- 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

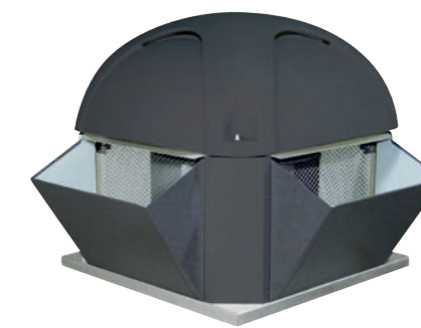


■ Dimensionnement d'une hotte de cuisine version standard / simple flux

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



■ Gamme de stérilisateur autoclaves électriques automatiques



LES + PRODUIT

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



+ 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	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 (molette 153 et mandrin OF* en option)	650	460	
Semi-automatique						

* 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



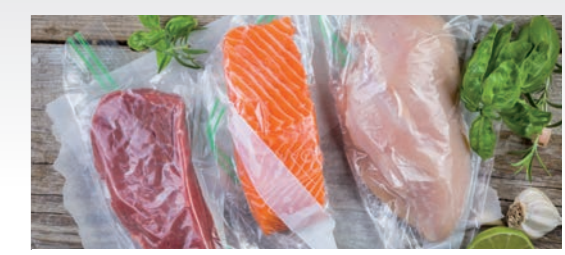
■ Fermeture couvercle amortie



■ Contre-barre facilement démontable pour le nettoyage

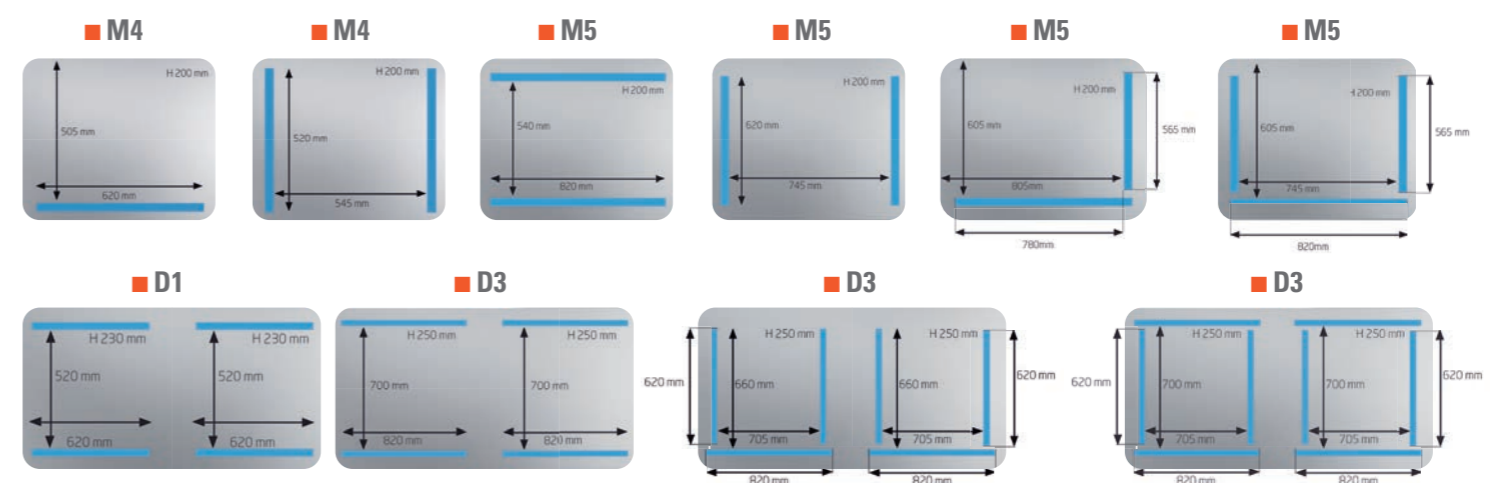


■ Plaque de compensation inclinée



■ Exemples d'applications

CONFIGURATIONS DE SOUDURE



Références	Catégorie	Modèle	Matériau	Hauteur max. produit (mm)	Mode de soudure	Pompe à vide (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				215	Double soudure 2 barres de soudure parallèles de 848 + 848 mm							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	Mémoire de 25 programmes avec option de verrouillage	Option	Option	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	740 x 760 x 1130 (couvercle fermé)
M5	210		63 ou 100 ou 160 en option	940 x 870 x 1140 (couvercle fermé)										
D1	230		160 ou 300 en option	1440 x 900 x 1205 (couvercle fermé)										
D3	250	1865 x 1093 x 1162 (couvercle fermé)												

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

Opereuleuses



■ Opereuleuse TPS Soudure

■ Opereuleuse Rotarius



+ 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	380 x 640 x 670	
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						

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

Thermoformeuses



■ Thermoformeuse Optimus



+ 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.	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



■ Lave-batterie LU 130



■ Lave-batterie LU 75



■ 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	742	852	1 840	168
LU 61 H	630 x 550	60	820		7	675	803	2 015	150
LU 75	780 x 700	80	650		6	922	932	1 840	196
LU 130	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	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	400
START 160		20/160	240					

* 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
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



■ 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.		
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

Fours de Boulangerie



■ Four à chariots rotatifs

■ Four à sole fixe

Diviseuses, Façonneuses, Repose-pâtons



■ Diviseuse-formeuse automatique

■ Façonneuse verticale

■ Repose-pâtons

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.



3 Showrooms - 2000 m²

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.

Occasions



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

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).



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**
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

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

Télécharger le catalogue
JV La Française

Tél. +33 (0)2 33 30 41 44
contact@jvlafrancaise.fr

Télécharger le catalogue
JV Sarmabo

Tél. +33 (0)3 88 81 86 29
contact@jvsarmabo.fr

www.jvlafrancaise.com

ageniaa
MATÉRIELS & SOLUTIONS POUR LA BVP

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

Télécharger le catalogue
JV Ageniaa

Tél. +33 (0)2 31 70 39 39
contact@ageniaa.com

www.ageniaa.com

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

LE RÉSEAU RÉGIONAL

adp
MATÉRIELS POUR
BOUCHERS & BOULANGERS

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
Métiers de la Viande

Découvrir 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

Département BOULANGERIE

Télécharger le catalogue des Métiers de la Boulangerie

Générique 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

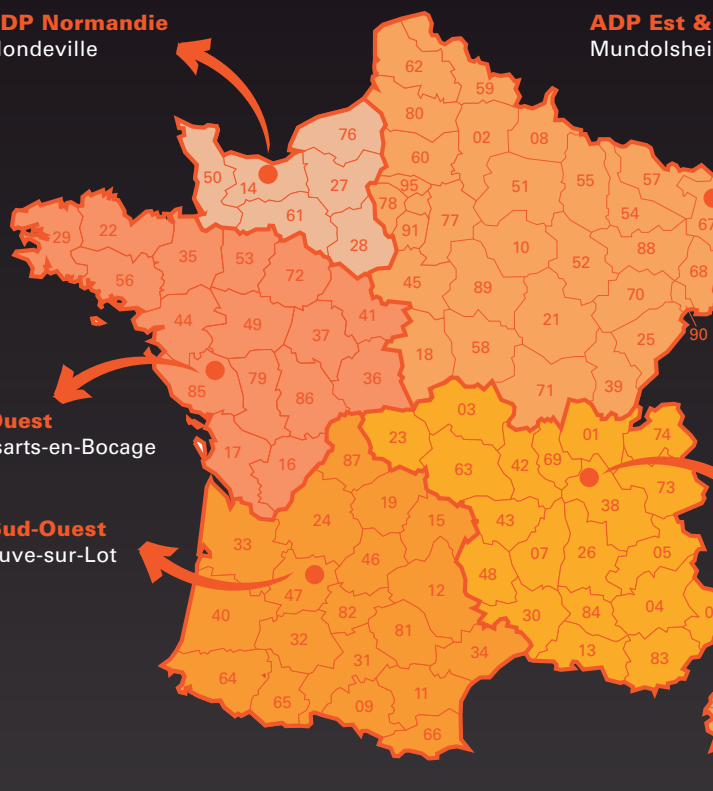
ADP Normandie
Mondeville

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

Découvrez notre
activité en images
en scannant
ce QR code

