



# Retrouvez l'Expertise du réseau ADP:



# **VOTRE PARTENAIRE UNIQUE** pour l'ensemble de votre production

### PARMI NOS FIDÈLES PARTENAIRES

























\_43

### **SOMMAIRE**

Fabrication-Boulangerie	
Fermentolevain	2
Refroidisseurs d'eau	
Doseurs d'eau	
Pétrins à spirale, à bras plongeants, à axe oblique	4-5
Diviseuses	6
Diviseuses bouleuses à plateaux	
Façonneuses	7
Repose-pâtons	
Groupes automatiques	9
Froid-Fermentation	
Chambres de fermentation / Cellules de fermentation /	
Armoires à bacs	10₋11
	10-11
Cuisson	
Fours à soles	
Fours à chariots rotatifs	14
Fours ventilés	15
Fabrication-Pâtisserie & Chocolat	
Batteurs	16
Laminoirs	17
Dosage et injection	18
Dresseuses	19
Pastocuiseurs	20
Machines à Chantilly	21
Tempéreuses / Enrobeuses / Machines décoratives	21
Froid-Pâtisserie	
Tours & Armoires réfrigérés	22
Surgélateurs	
Surgélateurs-Conservateurs	24.25

Mobilier Mobilier inox	20
Laverie	
Lave-batteries	2
Snacking	
Fours mixtes: iCombi	2
Sauteuses multifonctions iVario	2
Magasin	
Four micro-ondes mixte	3
Vitrines 4 faces vitrées	3
Trancheuses à pain	
Étude de votre projet en 3D	34 et 3
Agencements magasins	35 et 3
Matériels pour les Métiers de la Viande	
Scies	3
Trancheurs à côtelettes	
Cutters	3
Hachoirs	3
Mélangeurs	4
Poussoirs à piston	
Hachoirs réfrigérés	
Trancheurs manuels	
Marmites	
Fourneaux	
Fours ventilés	4

Sauteuses

Rôtissoires

Fabrication-Boulangerie Fabrication-Boulangerie 3

### Fermentolevain

# Decourez orie system of the sy

■ FL 100

# + EN DÉTAILS

 Cuve et pâles en inox alimentaire, facilement démontables sans aucun outil



 Outil de brassage performant pour un mélange homogène de haut en bas



**■ FL 200** 

■ Vanne de soutirage empêchant les résidus de s'accumuler dans le tube



Douchette permettant de nettoyer sans effort la cuve, les outils de brassage et le racleur

Références	Capacité totale cuve	Tension	Puissance	Puissance cordon chauffant	Descente	Raccordement	Fluide	Nbre de recettes	Douchette	Sonde de niveau	Système	Di	mensions (mı	n)	Poids
110101011000	(kg)	101101011	(kW)	(W)	en froid	en eau	110100	possibles	Doublictto	bas	de pesée	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
FL 30	30		1,1	350		-			-	-	-	735	1010	1 250	195
FL 60	60	400 V / Tri + N + T /	1,5	525	Env. 6 °C		R452A	15	,	,		820	1 050	1 430	225
FL 100	100	50 Hz	2,1	700	par heure	Tuyau Ø15 intérieur	N43ZA	15	Équipement standard*	Équipement standard*	Option	020	1030	1 690	270
FL 200	200		3,3	1 050								1 040	1 300	1810	405
* Équipements star	ndards pour les 4	modèles: Co	onservation du l	levain mère, Buzzer d'	alerte et Sonde	anti-débordement.									

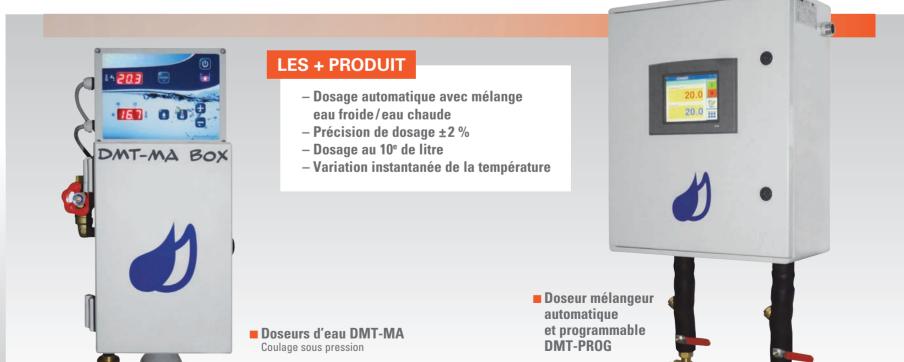
### Refroidisseurs d'eau

Doseurs d'eau





		Capacité tirag	e horaire (I/h)	Volume cuve	Débit coulage	Boîtier	Régime	Débit d'air	Dime	ensions (	mm)	Poids	s (kg)
Références	Gaz	T° entrée eau +20 °C T° sortie eau +1 °C	T° entrée eau +18 °C T° sortie eau +3 °C	(I)	(I)	commande à distance	électrique	condenseur (m³/h)	Larg.	Prof.	Н.	À vide	En marche
PRÉMIUM 260		30	40	80	10	non		340	885	650	645	55	135
OPTIMUM 360				135	10							62	192
OPTIMAX 400		40	50		Avec pompe: de 15 I/min sous 3.6 bars		Tension: 230 V-1/ N+T-50 Hz	540				62 sans pompe 79 avec pompe	197 sans pompe 209 avec pompe
OPTIMAX 600	R452A	60	70	135 sans pompe 130 avec pompe	à 60 I/min sous 2 bars	oui	Régime de neutre TT ou TN	1230	1 050	660	990	65 sans pompe 82 avec pompe	200 sans pompe 212 avec pompe
OPTIMAX 900		90	110		Sans pompe: 10 I/min (gravitaire)		uniquement	1330				80 sans pompe 97 avec pompe	215 sans pompe 227 avec pompe
CONTINU'O 400		-	40	130	10	non		540				62	192



4 Fabrication-Boulangerie Fabrication-Boulangerie 5

# Pétrins à spirale, à bras plongeants,

# à axe oblique



### + EN DÉTAILS

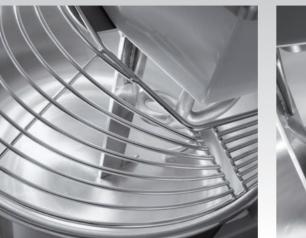








■ Pétrin auto-basculant à axe oblique AO RB/AO RS









■ Pétrin à spirale ASM EV0







Pétrin à axe oblique A0

Références	Type de	Сар	pacités (min./m	ax.)	Volume cuve	Pourcentage minimum eau/farine	Vitesses axes de mélange	Vitesses cuve	Puissance moteur (kW)	0	imensions (mn	n)	Poids
110101011003	pétrin	Pâte (kg)	Farine (kg)	Eau (I)	(I)	(%)	(rpm)	(rpm)	1 <sup>re</sup> /2 <sup>e</sup> vitesse	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
ASM EVO 60		5/60	3/38	2/22	100		93/184	10,5/21	2,35/3,25	635	1 040	1 360	300
ASM EVO 80		8/80	5/50	3/30	135			10/20	2,9/5,3	745	1 190	1 415	390
<b>ASM EVO 100</b>		8/100	5/62	3/38	155		98/194	10720	2,37 3,3	743	1130	1415	395
<b>ASM EVO 130</b>	À spirale	10/130	6/80	4/50	205	50		9,5/19	3,6/6,3	845	1 275	1 470	460
<b>ASM EVO 160</b>		10/160	6/100	4/60	260		92/182		4,6/7,4	945	1 460		650
ASM EVO 200		10/200	6/125	4/75	285		327 102	9/18	۳,077	343	1 400	1 500	030
ASM EVO 250		15/250	9/150	6/100	380		92/183		5,4/8,6	1 045	1 565		680
IBT 50		5/45	3/28	2/17	70		37/55	7/11	1,5/2,2	750	770	1 380	380
IBT 100		8/90	5/56	3/34	150					860	1 000	1 650	610
IBT 130	À bras	10/130	6/80	4/50	200	55		6/12	3/4,4	910	1110	1 700	640
IBT 150	plongeants	10/150	6/90	4/60	230	55	31/62			310	1110	1700	655
IBT.E 130		10/130	6/80	4/50	200			5,5/11	3,9/5,7	980	1 320	1 800	830
IBT.E 150		10/150	6/90	4/60	230			5,5711	3,9/3,/	300	1 320	1 000	845
A0 170		25/80	15/50	10/30	170					930	1 190	1 150	420
AO 230		35/120	22/75	13/45	230	55			3,7/5,2	1 000	1 330	1 215	450
A0 330		50/180	32/110	18/70	330	33				1 070	1 390	1213	490
AO 440		45/240	26/150	18/90	440				4,6/6,9	1 170	1 550	1 405	710
A0 RB 230	À axe	35/120	22/75	13/45	230		47/70	_	3,7/5,2	1 550	1 480	1340	850
AO RB 330	oblique	50/180	32/110	18/70	330		47770		0,77 0,2	1 633	1 400	1 040	890
AO RB 440		45/240	26/150	18/90	440	50			4,6/6,9	1 730	1 650	1 530	1 150
A0 RS 230		35/120	22/75	13/45	230	55			3,7/5,2	1 550	1 480	1340	1 050
A0 RS 330		50/180	32/110	18/70	330				0,77 0,2	1 633	1 700	1040	1 100
AO RS 440		45/240	26/150	18/90	440				4,6/6,9	1 730	1 650	1530	1 320

6 Fabrication-Boulangerie Fabrication-Boulangerie 7

## Diviseuses

# Diviseuses bouleuses à plateaux







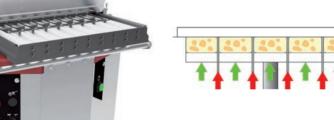
■ Carrosserie, cuve et couteaux inox avec remontée automatique des couteaux pour un entretien aisé



■ Option 10/20: permet de travailler en 10 ou 20 divisions



Système de changement rapide et ergonomique de grille



■ Pressions de découpe et de tassage différenciées pour une meilleure gestion du dégazage

	Capacité	Poids des	pâtons (g)	Caden	ıce (pièces/h)	Type et		Dimensions ma	achine (mm)	
Références	cuve (kg)	En division en cuve min./max.	En division formage min./max.	En division en cuve	En division formage	puissance moteur	Largeur	Profondeur	Hauteur couvercle et encadrement ouvert (mm)	Poids (kg)
DIV	19	150/950 300/1900		900			600	772	1759	Cuve ronde: 315 Cuve carrée: 300
DIV-R	19	si option 10/20	-	900	-		600	112	1759	Cuve ronde : 320 Cuve carrée : 305
DIVIFORM	-		19 à 2500			Triphasé		732	1604	260
DIVIFORM+	5	-	suivant le type de grille	-		1,8 kW	832			285
TRADIFORM	19 si division en cuve	150/950 300/1900	19 à 2500	900	De 400 à 3 000 suivant le type de grille			772	1759	315
PANIFORM	5 si division formage	si option 10/20	suivant le type de grille	300			979	787		335



# Façonneuses



Références	Туре	Cadence max.	Poids min./max. des pâtons	Туре	Puissance moteur	Type d'alimentation	Dime	nsions machine	(mm)	Poids
	1,742	(pièces/h)	(g)	de tapis	(kW)	au choix	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
UNIC										200
TRADI	Façonneuses verticales	1 200	50/1200	Laine Whooltop Synthétique	0,75	230 V Triphasé	966	1 184	714	200
FORMA						400 V Triphasé				230
HF	Faconneuses horizontales	1800	50/1300		0,37		962	1144	684	180
OPTIMA	raçonneuses nonzontales	1 800	50 / 1 300	Whooltop	0,8	400 V Triphasé	2851	1029	1 227	310

Fabrication-Boulangerie Fabrication-Boulangerie

# Repose-pâtons



■ Repose-pâtons Gamme MB Capacités de 231 à 360 pâtons

ПВ

■ Repose-pâtons Gamme BA Capacités de 402 à 592 pâtons

# + EN DÉTAILS

 Deux prises électriques triphasées facilitent la connexion d'une façonneuse et d'une diviseuse



 Pignon avec bague en bronze pour une réduction du frottement et augmenter la durée de vie



Levier latéral permettant d'utiliser la capacité totale de la balancelle



■ Tablette rabattable

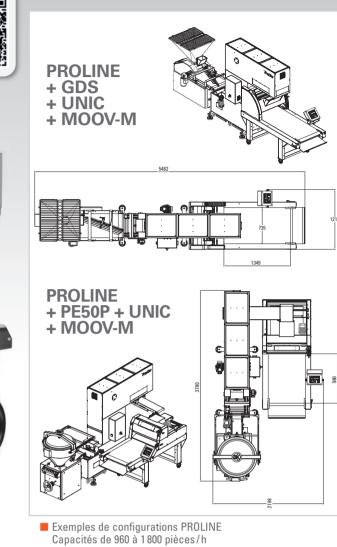
	Poids max.	Longueur / largeur	Nombre	Pâtons de 3	850 G*	Pâtons de 5	550 G*	Puissance	Туре	Dimens	sions machin	e (mm)	Poids
Références	des pâtons (g)	des auges (cm)	d'auges totales	Nombre de pâtons par auge	Capacité maximum	Nombre de pâtons par auge	Capacité maximum	(kW)	d'alimentation	Largeur	Prof.	Hauteur	(kg)
MB S		106 x 14	33	7	231	6	198			1310	1120-1370		250
MB L		136 x 14	აა	9	297	8	264			1610	1120-1370	1206	260
MB XL	650	130 X 14	40	3	360	0	320	0.25	230 V Triphasé	1010	1320-1570		350
BA S	050	106 x 14	67	6	402	5	335	0,25	ou 400 V Triphasé	1301-1829	1 500		500
BA L		136 x 14	07	8	536	7	469		au choix	1610-2138	1 500 2 260	2 2 6 0	520
BA XL		130 X 14	74	0	592	,	518			1010-2130	1 700		610
BA PRO	600	122 x 13	84	6	504	5	420	0,72		1 580	2040	2 2 9 0	655

<sup>\*</sup> Les capacités indiquées sont approximatives. La nature de la pâte, le pointage, le boulage ou la disposition peuvent faire varier le nombre de pâtons par

# Groupes automatiques









■ Lampe UV germinicide avec protection et extracteur d'air



Panneau de commande



■ Bouleuse horizontale



■ Tourelle de déchargement

Références	Longueur des auges	Largeur des auges	Nombre	Temps de repos	Cadence	Puissance	Туре	Dime	ensions machine (	mm)	Poids
116161611663	(cm)	(cm)	d'auges utiles	(min)	(pièces/h)	Moteur (kW)	d'alimentation	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
				18	960						
PRO+ *	122		59	15	1 200	0,72		1 510	1753-2459	2284	655
				13	1 400		230 V Triphasé 400 V Triphasé				
		13		5	960						
PROLINE				4	1200	0,5		0.545	007	0.000	050
THOUNE	30		65	3,5	1 400	0,5		2515	927	2 292	650
				3	1 800						
UNIO				Surı	mesure, configura	tion à la demande					

Données pour auges standards. Modèles avec auges larges disponibles sur simple demande. \* Données pour 295 pâtons et 5 pâtons par auge.

# Chambres de fermentation / Cellules de

# fermentation / Armoires à bacs





Armoire climatisée P1 27 et P1 24 DB Pour 24/27 plaques 400 x 600 mm 1 ou 2 cellules Température de -10 à +35 °C

Armoire de fermentation pour baguettes et pains cuits sur sole

Plaques, grilles, filets 600 x 800 mm 18/20 étages ou 52/59 étages



■ Armoire réfrigérée à bacs Pour 8 à 32 bacs rectangulaires De 10 I ou 20 I Température de +2 à +10 °C



Option portes vitrées



■ 2 cellules avec chariots de couches automatiques et grilles avec toiles



■ Tableau réfrigéré



■ Tableau de commande standard



■ Tableau 2000 DORMILLON



Références	Туре	Nombre	Dimensions (mm)	Capacité	Descriptif	Di	mensions (m	ım)
110101011003	1,400	de cellules	Dillicitations (fillify	σαρασιτο	Безепри	Largeur	Prof.	Hauteur
P16				16 plaques	1 porte pleine ou 1 porte vitrée éclairée			1 525
P22		1		22 plaques	i porte pienie ou i porte vitree estanee	565	890	1915
P1 27	Armoires			27 plaques	1 porte pleine ou 2 portes pleines superposées	303	030	2 2 2 2 0
P1 24 DB	de fermentation pour croissants	2	Plaques 400 x 600	2 x 12 plaques	2 cellules indépendantes superposées, 2 portes pleines superposées			2 2 2 0
M 54	et viennoiseries	1		54 plaques	2 plaques en profondeur - entrée par le 60, 1 porte pleine ou 1 porte peine à 2 vantaux ou 2 portes pleines superposées	785		
M2C 48		2		2 x 24 plaques	2 plaques en profondeur - entrée par le 600, 2 cellules indépendantes superposées, 2 portes pleines superposées	703		
MA		1		20 grilles	1 porte pleine ou 1 porte à 2 vantaux			
MA 2C	Armoires	2 superposées	Grille 765 x 800	2 x 9 grilles	2 portes pleines superposées ou 2 portes pleines superposées à 2 vantaux	925	1 090	2 270
MA/5P	de fermentation pour baguettes	1		18 grilles	5 portillons superposés			
A	et pains cuits	1		20 grilles	1 porte à 2 vantaux			
A2C	sur sole	2 superposées	Grille 935 x 80	2 x 9 grilles	2 portes pleines superposées à 2 vantaux	1 095		
A/5P		1		18 grilles	5 portillons superposés			
AB8-20L			Bacs	8 bacs de 20 l	200 mm entre les cornières			
AB10-20L			L 410 x P 530 x H 145	10 bacs de 20 l	160 mm entre les cornières	565	890	2220
AB16-10L	Armoires réfrigérées	Porte 1 vantail	Bacs L 385 x P 540 x H 80	16 bacs de 10 l	100 mm entre les cornières			
AB16-20L	à bac	I Valitali	Bacs L 410 x P 530 x H 145	16 bacs de 20 l	200 mm entre les cornières			
AB20-20L			Data E 410 X F 330 X F1 143	20 bacs de 20 l	160 mm entre les cornières	785	1 100	2 2 7 0
AB32-10L			Bacs L 385 x P 540 x H 80	32 bacs de 10 l	100 mm entre les cornières			
Cellules de ferm	entation		Pour chariots de sto	ockage ou de cuisson	. Toutes dimensions & toutes contenances		sur-mesure	

# Fours à soles





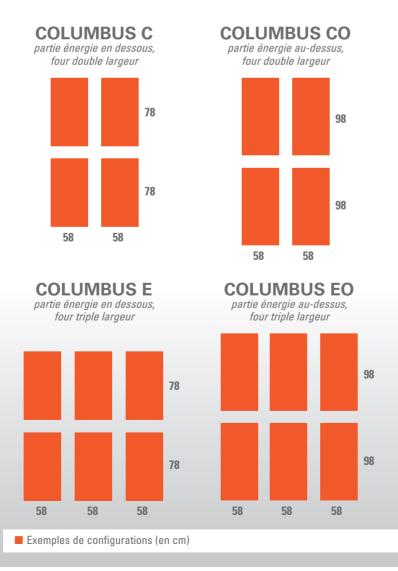
■ Four à soles électrique PICCOLO I-4 Q PREMIUM black



■ Fours à soles cyclothermes COLUMBUS COMFORT CO / E / EO



■ Four à soles électrique INFRA CE CLASSIC - Pour le magasin



### + EN DÉTAILS



■ Hotte d'aspiration



■ Exemple de design "four à pierre"



■ Production assistée par ordinateur



■ Technologie résistances parallèles



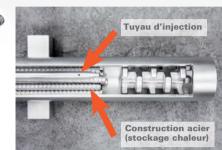
■ Gestion d'un groupe d'étages



Technologie brûleur 2 étages / modulable



■ Générateur de buée



Fours à soles PICCOLO

	Nombre	Dimens	ions étag	es (mm)	Nbre de plaqu	es de cuisson p	ar étage (mm)	Surface cuisson	Large	eur du four (mm)		Profon	deur du four (mr	n)	Puissance
Réf.	d'étages	Largeur	Prof.	Hauteur	400 x 600	580 x 780	600 x 800	totale (2-5 étages) (m²)	PREMIUM & CLASSIC	Étages traversants	Étages FIRE	PREMIUM & CLASSIC	Étages traversants	Étages FIRE	(kW)
MINI		600	400		1	-	-	0,48 - 1,2	973	_	_	865	-	_	3,8/3,8/4
I		000	800	140*/	2	1	1	0,96-2,4	3/3	1023	_	1 240	1 230	_	4,9/4,9/5
10	2-5	800	600	165/	2	'	'	0,30-2,4	1 173		1 213	1 050		1 282	4,6/4,6/4,7
IIS		1200	000	200	3	-	-	1,44-3,6	1573	-	_	1 030	-	_	7,4/7,4/7,5
II		1 200	800		4	2	2	1,92 - 4,8	13/3			1 240			8,4/8,4/8,5
*Sauf PIC	COLO CLASSI	C et FIRE.											'		

### Fours à soles INFRA

		Nombre			Dimensions étages (n	nm)		Surface		Di	mensions four (mm)		
Références	Nombre d'étages	d'étages avec chargeurs COMFORT	Larg.	Profondeur	Profondeur (avec chargeurs COMFORT)	Hauteur	Hauteur (étage extractible)	cuisson totale (m²)	Larg.	Profondeur	Profondeur (avec chargeurs COMFORT)	Hauteur	Puissance (kW)
DC1P*			635					0,51 - 1,52	1075				5,4-16,2
DC2P*	1 à 3		950	820		160		0,76-2,28	1 390	1 070		1 étage = 1 700 2 étages = 1 840	7,9-23,7
DC2EP*	1 8 3	_	1 265	820	-	100	_	1 - 3,04	1705	1070	-	3 étages = 1 980	10,4-31,2
DC3P*			1 580				·	1,27 - 3,80	2 0 2 0			0 0tag00 = 1 000	12,9-38,7
INFRA AE			600	800 - 2 000				1,92-6	1 155	1 500 2 000			17 - 23
INFRA CE	4-5	max. 6	1200	800-2000	2 400	165	200	3,8-12	1750	1590-2880	3 280	2345	25 - 36
INFRA EE			1800	1600-2000	Z 4UU			11,5-18	2 400	2410-2880	3 Z8U		59 - 83

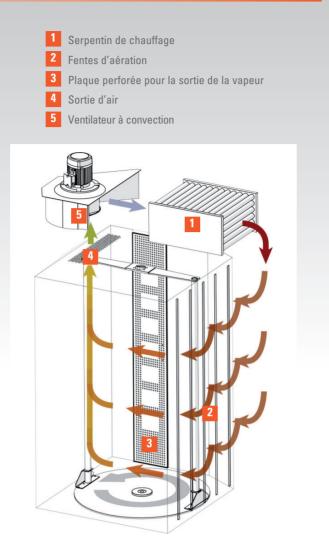
*3 × 400 VAC+N 50 Hz.	
-----------------------	--

D///	Emplacement du brûleur	Nombre	Dimen	sions des étage	s (mm)	Nombre	M = MONO,	Surface	Dime	ensions du four	mm)	Types de
Références	et du ventilateur de circulation	d'étages	Largeur	Profondeur	Hauteur	de groupe d'étages	V = VARIOMAT, T = TRIOMAT*	de cuisson (m²)	Largeur	Profondeur	Hauteur	chauffage
Fours (	COLUMBUS sans	enfour	neur									
C	Inférieur	4-5	1 200			1-2	M, V	7,7 - 12	1620	2380/2780	2345	
E	illelleul	4-0	1 800	1600/2000	165/205	1-2	IVI, V	11,5-18	2 2 2 2 0	2300/2/00	2 343	Gaz/Huile
CO	Supérieur	5-6	1 200	1 000 / 2 000		1-3	M, V, T	9,6-14,4	1620	2780/3180	2700	Udz/Tiulie
EO	Superieui	5-0	1 800			1-2	M, V	14,4-21,6	2 220	2/00/3100	2700	
Fours (	COLUMBUS avec	enfour	neur									
CO	Supérieur	6	1 200			1-2	M, V	14,4 - 17,3	1700	3180/3580	3 050	
E	Inférieur	9	1 000 / 2 000	2000/2400	230	3	D	32,4-43,2	2600**	3040/3440	4220	Gaz/Huile
EO	Supérieur	6	1800/2000		1-3	M, V, T	21,6 - 28,8	2300/2500	3180/3580	3 050		
******	(t			14T 0 1//								

### Fours à chariots rotatifs



**■** Four à chariots rotatifs - ATLAS



■ Principe de fonctionnement du chauffage



■ Plateforme rotative

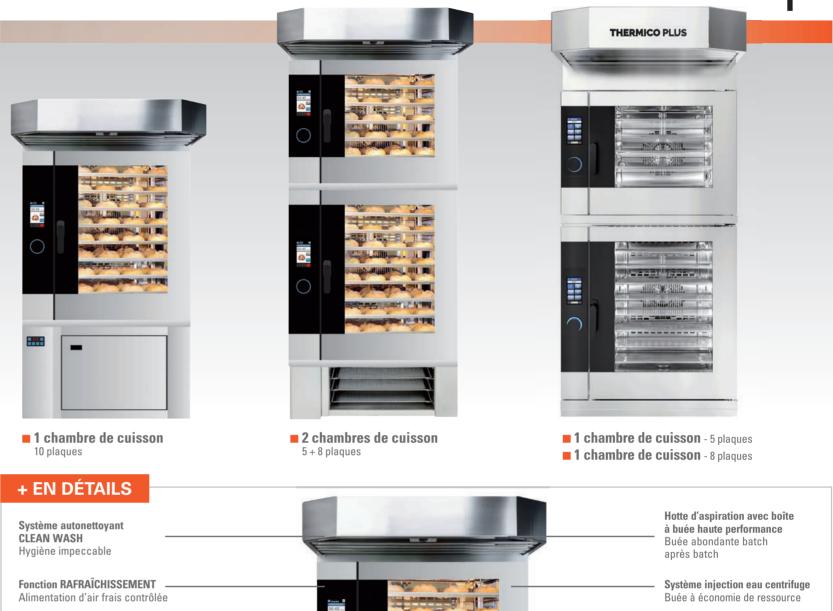




Une cuisson de	haute qualité

						(Š		Dimensio	ons ext. du f	our (mm)	Dis	tance requis	se en hauteur (m	ım)		
Références	Dimensions plateaux (mm)	Hauteur max. chariots (mm)	Nombre de chariots	Nombre d'étages/ plateaux (H = 83 mm)	Surface totale (m²)	Surface (nombre de plateaux)	Encombrement du four (m²)	Longueur	Profondeur	Hauteur	a) version standard	b) four abaissé*	c) carter ventilateur à circulation fractionnée**	combinaison a) et c)	Poids du four (kg)	Production de vapeur (I)
0,8	600 x 800	1830	1	20	8,6	18	2,48	1535	1620	2560	2850	2830	2680	2660	1800	7
0,8 XL 2	000 X 000	1 990	2	22	9,6 x 2	20	4,95	2155	2200	2960	3 150	3 130	-	-	2800	12
1,0	600 x 1 000	1 830	1	20	10,8	18	3	1715	1800	2560	2850	2830	2680	2660	2000	8,5
1,0 XL 2	000 X 1 000	1 990	2	22	12 x 2	20	5,41	2 2 5 5	2300	2960	3150	3 130	-	-	3100	13
1,1	700 x 1 100	1 830	1	20	13,8	18	3,72	1900	1960	2560	2850	2830	2680	2660	2200	9,5

### Fours ventilés



Système autonettoyant CLEAN WASH Hygiène impeccable		à buée haute performance  Buée abondante batch après batch
Fonction RAFRAÎCHISSEMENT Alimentation d'air frais contrôlée	244	Système injection eau centrifuge Buée à économie de ressource
Panneau intérieur à charnières Nettoyage sans outil		Refroidissement contrôlé par programme Changement rapide produit
10 vitesses de ventilateur Cuisson flexible		Fonction arrêt rapide ventilateur si porte ouverte Perte de température minimum
Panel de contrôle		MINI PICCOLO
THERMICO PLUS COMBI Convection d'air + chauffage radiant		Plaque pierre 15 mm
Fonction démarrage nuit Convivial		Portes vitrées antibrouillard  Vue claire des produits
Flux d'air indirect Étuvage uniforme		Éclairage LED économique Éclairage uniforme économique

	Références	Nombre de chambres	Dimensions plagues de cuisson	Nombre	Distance entre les plaques	chambre convection (mm)			Nombre d'étages	s MINI PICCOLO (mm)			Poids chambre	Surface cuisson	Т
		cuisson à convection	 (mm)	de plaques	(mm)	Largeur	Prof.	Hauteur	MINI PICCOLO	Larg.	Prof.	Hauteur	cuisson (kg)	totale (m²)	
5	/8/10	1		5/8/10	90/90/85			751 / 1 021 / 1 150	_	_	_	_	156/193/ 225	1,20/1,92/ 2,40	
5	+5/5+8	2	400 x 600	10/13		980	825	1502/1772					312/349	2,40/3,10	
C	OMBI 5 / 8	1		5/8	90			751 / 1 021	1;2/1	600	400	165; 200	selon la configuration	1,44; 1,68 / 2,16	



# Batteurs



### + EN DÉTAILS



Références	Capacité du bol	Puissance	Connexion électrique (V/PH/Hz)	Vitesse	Réduction	Dim	Poids		
116161611063	(1)	(kW)	(V/PH/Hz)	(tours/minute)	(1)	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
PL40N3F		0,59/1,1/1,5	100 (0 (50	1 <sup>er</sup> (36)					
PL40N3AF		0,59/1,1/1,5 + 0,5	400/3/50	2º (73) 3º (145)					
PL40NVF	40	2,2	400/3/50 230/1/50-60	Min. 36 Max. 160	20	685	926	1477	210
PL40NVAF		2,2 + 0,5		IVIAX. 10U					
PL100N3AF	100	1,2/2,5/3,1 + 0,75	400/3/50	1er (36) 2e (73) 3e (143)	40/60	855	1 057	1796	390
PL100NVAF		4 + 0,75		Min. 33 Max. 150					

Gamme de 20 à 160 litres disponible. Plus d'informations sur simple demande.

# Laminoirs



### + EN DÉTAILS



■ Quelques exemples de rouleaux de découpe

	Largeur	Longueur	Vitesse du t	apis (m/min)	Diamètre des cylindres	Ouverture des rouleaux	Puissance	Connexion		Dimen	sions machin	e (mm)		Poids		
Références	tapis (mm)	plan (mm)	À la sortie	À l'entrée	de laminage (mm)	de lamination (mm)	(kW)	(V/PH/Hz)	Longueur dépliée	Longueur repliée	Profondeur	Hauteur dépliée	Hauteur repliée	(kg)		
SF500BD			28	16				400/3/50	2110-2410	930 - 1 040		630	890 - 1 050	126 - 128		
SF500BVD	500	850 - 1 000	3/34	1,5/18	60	0,2-35	0,50	230/1/50-60	2110-2410	330-1040	910	030	090-1000	120-120		
SF500D	300		28	16	00	0,2 33	0,00	400/3/50	2110-2810	950 - 1 225	310	1 335	1620 - 1 960	176 - 184		
SF500VD		850 - 1 200	3/34	1,5/18				230/1/50-60	2110-2010	950-1225		1 333	1020-1900	170-104		
SF600D	600		600 850 - 1 600	9E0 1600	36	21	70	0.2.27	0.75	400/3/50	2190-3810	960 - 1 540	1 065	1 225	1619-2123	227 - 281
SF600VD	600			030-1000	3,5/43	2/25	70	0,2-37	0,75		2130-3010	300-1340	1003	1 223	1019-2123	221-201
FAST700X1500 + PST		1 500	0,1/62	2 0,1/62 85	0.2 50	2	230/1/50-60	3 5 5 0		1243	1 386		435			
FAST700X2000+PST	700 <b>Г</b>	2 000	0,1702	0,17 02	85	0,2-50	2		4550	_	1 243	1 300	_	470		

# Dosage et injection



### Dresseuses





### + EN DÉTAILS









Application spéciale avec plaque à aiguilles idéale pour farcir les desserts



à engrenages 12IGC

■ Exemple d'application : Panettone



■ Structure en acier inoxydable



■ Double tête d'extrusion



Choix multiples de buses de forme et coupe-fils



Exemples d'applications

Références	Trémie	Puissance moteur	Tension	Consommation Air comprimé	Dosage	Version bâti	Dim	ensions machine (	mm)	Poids
neierences	(1)	(kW)	(V/PH/Hz)	(I)	(g)	version dan	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
83						Peinture blanche				37
831		0,37	400/3/50 220/3/60			Acier inoxydable	350	520	680	37
PV91	15	0,37		-	5-70	Peinture blanche	330	320	000	42
PI91										42
00NUT							370	650	750	55
00BIG	40	0,75	220/1/50		30 - 170		400	750	820	65
00BIG-IN	40		400/3/50		30 170	Acier inoxydable	400	730	020	03
12IGE						Acidi illoxyddolc				27
12IGC	15	0,37	220/1/50	10	_		380	480	760	30
12IGCL	- 10	0,07	220/1/50	10	-		300	400	700	30
12IGCLP										32

Référe		Capacité de	la trémie (I)	Capacité de production	Cadence	Dimensions	Nombre de	Puissance	Dimer	nsions machine	e (mm)	Poids	Hauteur produit max. (mm)
neiere	ences	Semi-dure	Molle	de production (kg/h)	(coups/minute)	plaque L x I (mm)	sorties/buses	(kW)	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)	(* spécial)
MINO	400	18		35 - 45		400 x 600	6				915	170	
WIINO	460	21	10	45 - 50	15-16	450 x 700	7	1,7	1009	862	913	180	50 - 90 (*)
DEVA	400	18	10	35 - 45	13-10	400 x 600	6	1,7	1003	002	1 280	200	30-30()
DLVA	460	21		45 - 50		450 x 700	7				1 200	220	
	400	32	25	60 - 100		400 x 600	6	2,7		1 110		300	
BISKY	460	37	23	65 - 105	25-35	450 x 700	7	3	1 260	1110		300	
	600	48	38	85 - 120		600 x 800	9	J		1 310	1 490	350	
	400	32	25	80 - 100		400 x 600	6	2,7	1200	1 110	1 430	300	90 - 140 (*)
ESLA	460	37	23	85 - 125	25 - 40	450 x 700	7	2		1110		300	
	600	48	38	100 - 140	600	600 x 800		3		1310		350	
TAGO	600	45	45	85 - 120	30-70	000 X 000	9	4	1370	1 300	1770	450	

### Pastocuiseurs





avec goulotte réglable



■ Tableau des commandes avec recettes



■ Bras de mélange livrés avec les Robotcream



avec le Pastocream R400



■ Crème pâtissière











FRANCE IN STREET	
de fruits	

Référe	ences	Capacité	Puissance	Températures	Tension standard	Options	Dim	ensions machine (	mm)	Poids
		de la cuve (I)	(W)	min./max. (°C)			Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
Robotcream	R150	15	4100	-15/+110		Douchette sur le côté Condenseur à eau Condensateur mixte			1 335 1 640 couvercle	155
	R150 Turbo		6 000	00	Tri 400 V 3P + N + T	Douchette sur le côté	600	750	ouvert	215
Pastocream	R400	40	5300	+2/+110	~ 50 Hz	Douchette sur le côté Condenseur à eau Condenseur mixte			1335 1740 couvercle	176
	R600	60	8000	+2/+105		Douchette sur le côté			ouvert	213

# Machines à Chantilly



### **LES + PRODUIT**

- Système Bag in Box: pas de perte liée au transvasement
- Pédale de commande au sol
- Pistolet flexible de décoration (option): longueur environ 1,35 m
- Conditions d'hygiène optimisées



■ Gamme de machines à Chantilly 2 à 12 litres

Références	Litrage	Spécificités	Alimentation	Dime	nsions machine	(mm)	Poids
neierences	(I)	Specificites	Allinentation	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
MINITRONIC	2	Consommation d'énergie réduite		390	230	440	33
B0Y	4	Capacités supérieures	220 V / E0 Hz	470	270	440	36
LADY	6	Taille très compacte	230 V / 50 Hz	4/0	2/0	510	39
GRANDE	12	Petite taille, grande capacité		390	370	510	45
DUO	4 Version transportable		12 V/88 AH	470	270	440	42



Tempéreuses / Enrobeuses / Machines décoratives



Difference	T	Capacité	Capacité	Consommation	Town Walling and disco	Dim	ensions machine (n	nm)	Poids
Références	Туре	cuve de fonte (kg)	(kg/h)	moyenne (kW)	Type d'alimentation	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
AURA	Tempéreuse sur table	4	> 10 (selon le type de travail)	0,75	220/380 V - 50 Hz 3 phases + N + T (autres voltages sur demande)	640	390	665	70
COMPATTA	Tempéreuse enrobeuse	15	75	1,5	220 V ou 380 V - 50 ou 60 Hz triphasée ou monophasée	675	502	1 465	140
TWIN	Machine décorative	2 x 7	42	1,5	220/380 V - 50 Hz 3 phases + N + T (autres voltages sur demande)	557	535	685 (1 085 - 1 235)	110

# Tours & Armoires réfrigérés



### Tours réfrigérés

Références	Туре	Nombre de portes	Nombre de plaques	Type d'entrée		Dimensions machine (	(mm)		
neierences	туре	(hors groupe)	Monitore de hiadaes	туре и епиее	Profondeur standard	Profondeur réduite	Hauteur	Largeur	
TR24		2	18/20					1 805	
TR34		3	27/30					2370	
TR44	Tours réfrigérés démontables		4	36/40	Entrée des plaques par le 400	880 (10 étages par porte)	730 (9 étages par porte)	900	2 935
TR54		5	45/50	pai le 400	(12 212g20 par porto)	(3 etages pai porte)		3 500	
TR64		6	54/60					4 0 6 5	

### Armoires réfrigérées

Références	Туре	Nombre de portes	Contenance en plaques	Puissance groupe	Puissance groupe	Dimer	nsions machine	(mm)	Poids
Helefelices	Туре	(hors groupe)	400 x 600 mm (écart 62,5 mm)	(CV)	(kW)	Profondeur	Hauteur	Largeur	(kg)
P46 1GP	Modèles 400 x 600 mm		22	3/8	0,6	810		560	120
P66 1GP	Modèles 600 x 800 mm (ou 2 plaques 600 x 400 mm en profondeur)	1 grande porte	44	1/2	0,8	1 010	2100	760	135

Nombreuses références disponibles. Plus d'informations sur simple demande.

# Surgélateurs





Cellules de surgélation et refroidissement rapide 400 x 600 mm

■ Cellule de surgélation BH16-SR

Références	Capacité de surgélation	Nombre	Nombre	Dimen	sions intérieures utile	es (mm)	Dim	ensions extérieures (	nm)
	(kg/h)	de portes -35°	de plaques	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur
BH10-SR	11		10				785	954	1 534
BH16-SR	20		16				703	334	1 942
BH22-SR	20	1	22	600	530	1820	887	1 050	2380*
BH22-SR	29	1	22	690					2 300
BJ20-SR**	20		20				007	1000	2215*
BJ20-SR**	29		20						7710

■ Vue intérieure de la cellule BJ20-SR

Nombreuses références disponibles en grandes capacités. Plus d'informations sur simple demande.

# Surgélateurs-Conservateurs





■ Conservateur positif ou négatif P58
De 2 à 8/10 portes
Températures: +2 à +10 °C ventilé / -20 °C



■ Chambre froide positive ou négative
Fabrication sur-mesure
Volume de 5 à 50 m³ Températures : +2 à +15 °C / -18 °C à -20 °C



### Tours de conservation inox

louis de		Nombre	Contenance en plaques		. Puissance	Intensité	Largeı	ır (mm)	Dir	nensions machine (m	m)	Poids
Références	Туре	de portes	400 x 600 mm (écart 62,5 mm)	CV	(kW)	(A)	Avec logement de groupe	Sans logement de groupe	Profondeur	Hauteur	H. intérieure utile	(kg)
TCN24		2	20	5/8	1,2	5	1 805	1 240				180
TCN34	Tour de conservation	3	30	1	1.7	7.6	2370	1 805	840	955	620	230
TCN44		4	40	'	1,7	7,6	2 935	2370				280

Surgélateurs-Conservateurs P88 et P67

	_	1 compartiment	Contenance		Capacité horaire	Puissance	Intensité			Dimensions	s machine (mm	)	Poids
Références	Туре	(mm)	en plaques 400 x 600 mm	avec paires de glissières	de surgélation (kg)	(kW)	(A)	Alimentation	Largeur	Profondeur	Hauteur	H. intérieure utile	(kg)
P88	Surgélateurs	600 x 800	20	10	20	3,3	5	400 V Tri	875	950	1 975	600	235
P67	Conservateurs	400 x 600	8	8	12	1,7	7,6	240 V Mono	700	750	1 825	500	150

### **Conservateur P58**

Références	Туре	Nombre	Contenance en plaques	Armoire i	v	Armoire	positive	Din	m)	Poids	
Helefelles	Турс	de portes	400 x 600 mm (écart 62,5 mm)	Puissance (kW)	Intensité (A)	Puissance (kW)	Intensité (A)	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
P58 2P		2	19	1,2	5,5	0,6	3,8	750			200
P58 4P		4	4 43	1,2	J,J	0,8	4,5	1 330		1 965 sans tableau	300
P58 6P	Conservateurs	6	67	1.7	7,6	1,5	6.7	1910	760 au sol 1 370 porte ouverte	2210 avec tableau	400
P58 8P		8	86	1,7	7,0	1,0	6,7	2 490	·	et groupe	500
P58 10		10	110	2,5	3,8	-	-	3 070			600

### Conservateurs C87 / -20 °C

00110011		077 = 0								
Références	Туре	Nombre	Paires	Contenance en plaques	Puissance	Intensité	Di	mensions machine (m	m)	Poids
Helefelices	Type	de portes	de glissières	400 x 600 mm (écart 62,5 mm)	(kW)	(A)	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
C87 2P		2	19	38	1,2	5,5	1110			400
C87 4P		4	43	86	1,7	7,6	1 980			600
C87 6P	Conservateurs	6	67	134	4.3	6.0	2850	1 115 porte fermée 1 850 porte ouverte	2 000 sans pieds 2 120 sans tableau	800
C87 8P		8	86	172	4,3 6,9 3720			1 000		
C87 10P	87 10P	10	110	220	7,3	10,7	4590			1200

### Surgélateurs-Conservateurs P87-3 / -40 °C et -20 °C

Capacité h	noraire de	surgélation	n: 15 kg									
		Nombre	Modèles a	vec 1 groupe		Modèles a	vec 2 groupes	;	Di	mensions machine (m	ım)	Poids
Références	Туре	de portes	Contenance en plaques 400 x 600 mm	Puissance (kW)		Contenance en plaques 400 x 600 mm	Puissance (kW)	Intensité (A)	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
P87-3 1+1		1 conservation + 1 surgélation	24 pl. conservation + 14 pl. surgélation	2,1	3,5	-	-	-	1110			400
P87-3 3+1	Surgélateur	3 conservation + 1 surgélation	72 pl. conservation + 14 pl. surgélation	3,1	3,1 4,9	62 pl. conservation + 14 pl. surgélation	1,7 + 2,1	7,6 + 3,5	1 980	1115 porte fermée		500 à 600
P87-3 5+1	Conservateur	5 conservation + 1 surgélation	120 pl. conservation + 14 pl. surgélation	4.3	6.0	110 pl. conservation + 14 pl. surgélation	3,1 + 2,1	4,9 + 3,5	2850	1 850 porte ouverte		700 à 800
P87-3 7+1		7 conservation + 1 surgélation	168 pl. conservation + 14 pl. surgélation	4,3	6,9	158 pl. conservation + 14 pl. surgélation	4,3 + 2,1	6,9 + 3,5	3720			900 à 1000

Plus de références et informations sur simple demande.

■ Meuble bas à tiroirs

### Mobilier inox

### Lave-batteries







- 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





■ Lave-batterie AU 55.65E





- Grille de support inox
- Support inox pour 4, 6, 10, 12 plaques 600 x 400 mm
- Panier inox
- Panier inox à roulettes
- Récipient inox avec couvercle pour petit matériel
- Support conique inox pour poche à pâtisserie





Nombreuses références disponibles. Plus d'informations sur simple demande.

### Fours mixtes: iCombi







■ Four mixte iCombi Pro 10-1/1



■ Sonde de température à cœur à 6 points

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



■ Générateur de vapeur fraîche



■ Douchette intégrée avec jet diffus et concentré

	Références*	Capacité**	Nombre de		Puissance (kW)			Dimensions (mm)		Poids
XS 6-2/3 6 x 2/3 6 x 2/3 6-1/1 6 x 1/1 10-1/1 10 x 1/1 10-2/1 10 x 2/1 20-1/1 20 x 1/1 20-2/1 20 x 2/1 6-1/1 6 x 1/1 6 x 1/1 10 x 2/1	(1)	couverts/jour	"Chaleur pulsée"	"Vapeur"	Raccordée	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)	
	XS 6-2/3	6 x 2/3 GN	20-80	-	-	5,7	655	621	567	67
	6-1/1	6 x 1/1 GN	30 - 100	10,25	9	10,8	850	842	754	99
0	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18	10	18,9	030	042	1 014	127
	6-2/1	6 x 2/1 GN	60 - 160	21,6	18	22,4	1072	1 042	754	137
	10-2/1	10 x 2/1 GN	150-300	36	36	37,4	1072	1 042	1 014	179
	20-1/1	20 x 1/1 GN	150-500	30	30	37,2	877	913	1807	263
	20-2/1	20 x 2/1 GN	300-500	66	54	67,9	1 082	1 117	1 007	336
	6-1/1	6 x 1/1 GN	30 - 100	10,25	9	10,8	850	842	754	93
Classic	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18	18	18,9	030	042	1014	121
iCombi Classic	6-2/1	6 x 2/1 GN	60 - 160	21,6	18	22,4	1 072	1 042	754	131
	20-1/1	20 x 1/1 GN	150-300	36	36	37,2	877	913	1807	231

## Sauteuses multifonctions iVario







■ Gamme de sauteuses simple cuve



■ Gamme de sauteuses double cuve



■ Réalisation de crème à la vanille



Le système de chauffe répartit la chaleur



■ Douchette intégrée pour un nettoyage facile









■ Large gamme d'accessoires (panier à portions, table de soubassement, chariot porte-paniers, pelle...)

	Capacité	Nombre de	Surface de	Puissance		Dir	nensions (mm)		Poids
Références	(I)	couverts/jour	cuisson (dm²)	(kW)	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec table de soubassement	(kg)
2-XS	17 + 17	> 30	13 + 13	14	1 100	756	485	1 080	117
Pro 2-S	25 + 25	50 - 100	19 + 19	21	1100	938	403	1 000	134
Pro L	100	100 - 300	39	27	1 030	894	608	1078	196
Pro XL	150	100 - 500	59	41	1 365	004	000	1 070	236

### Four micro-ondes mixte

# 15, 18, 19, 00

### ■ Four micro-ondes mixte professionnel - 34 I

### LES + PRODUIT

- 4 fois plus rapide que les fours conventionnels
- Combinaison d'une cuisson micro-ondes et d'une cuisson convection:
- Il réchauffe et décongèle en très peu de temps
- Il fait dorer et croustiller les aliments
- Dimensions compactes
- 100 menus programmables, 4 niveaux de cuisson et 11 niveaux de puissance micro-ondes

### + EN DÉTAILS



■ Pelle pour sortir les produits chauds du four en toute sécurité



■ Accepte les plats métalliques,



■ Port USB permettant de charger de nouveaux menus en quelques secondes

### LES ACCESSOIRES DISPONIBLES:

- Pierre réfractaire pour dorer et faire croustiller le pain, les pizzas
- Pelle pour sortir facilement et en toute sécurité les produits chauds du four
- Chariot dessus inox, montants aluminium, équipé de roulettes (L 660 x P 660 x H 610 mm)
- Set de 6 feuilles téflonnées grises de protection du fond (L 254 x P 305 mm)
- Plaque de cuisson antiadhésive (peut également faire office de plaque ramasse-miettes)

Référence	Nombre de	Puissance restituée (W)	Volume (I)	Énergie	Puissance totale absorbée (KW)	Alimentation	Dimensions intérieures (mm)			Dimensions machine (mm)			Poids
neierelice	magnétrons						Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
Menumaster	2	1 400	34	Électrique	2,9	Mono 230 V + T	330	381	267	496	676	460	49

### Vitrines 4 faces vitrées



■ Vitrine bi-température Pâtisserie L60



■ Vitrine bi-température Pâtisserie L60



■ Vitrine bi-température Pâtisserie L80



bi-température Pâtisserie L80

**■** Vitrine

Nombreuses références disponibles. Plus d'informations sur simple demande.

■ Trancheuses

à cadres automatiques ECO+

# Trancheuses à pain



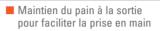






### + EN DÉTAILS







Levier à traction progressive



■ Bac à mies amovible



Ensachoir



■ Vitesse réglable jusqu'à 240 tranches/minute



Griffe manuelle (griffe automatique en option)



Lame circulaire téflonnée pour trancher une grande variété de pains



Palette d'ensachage réglable multipositions

Référe	ences	Cadence (coupes/h)	Dimensions L x l x		Puissance moteur	Type de lame et dimensions	Épaisseur de tranche	Hauteurs de pousse-pains	Type d'alimentation	Équipements standards	Dimens	ions machi	ine (mm)	Poids (kg)
		(coupes/11)	Sans capot	Avec capot	(kW)	(mm)	(mm)	(mm)	u diiiieiitatioii	Stallualus	Largeur	Prof.	Hauteur	(ky)
PICO	450	jusqu'à 200	44 x 30 x 18	44 x 26 x 16	0,49	Acier 13 x 0,5	9-18	Extra-bas: 50 Bas: 80 Haut: 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	4 coloris au choix**	685	682	773 (880 capot ouvert)	105
	450M*		44 x 29 x 18	44 x 26 x 16	1,5	Revêtement Téflon 13 x 0,5	9-12	Misch: 80	400 V triphasé	Moteur renforcé Couteau standard téflon			Table 620	115
	450	jusqu'à 200	44 x 3	2 x 16	0,49	Acier 13 x 0,5	9-18	Extra-bas: 50 Bas: 80 Haut: 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	-	663			150
DURO	450M*	, ,	44 x 3	1 x 16	1,5	Revêtement Téflon 13 x 0,5	9-12	Misch: 80	400 V triphasé	Moteur renforcé Compteur journalier Couteau standard téflon	003	760	1 243	165
	600	jusqu'à 400	60 x 3	60 x 32 x 16		Acier 13 x 0,7	11-18	Extra-bas: 50 Bas: 80 Haut: 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	_	843			175
	450	jusqu'à 250	44 x 3	1 x 16	0,49	Acier 13 x 0,5	9-18	Extra-bas: 50 Bas: 80 Haut: 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé		604			165
ECO+	450M*	Juoqu u 200	44 x 3	0 x 16	1,1	Revêtement Téflon 13 x 0,5	9-12	Misch: 80	400 V triphasé	Moteur renforcé Compteur journalier Couteau standard téflon	001	829	1 240	175
	600	jusqu'à 500	60 x 3	1 x 16	0,49	Acier 13 x 0,7	11 - 18	Extra-bas: 50 Bas: 80 Haut: 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	-	784			180
VARIA	800	vitesse ajustable de 120 à 240	Taille du canal d'e	ntrée : 38 x 34 x 16	0,75	Revêtement Téflon	4-30	_	220 V	4 coloris au choix** Position de nettoyage	790	746	1133	230
PRO	1000	tranches/minute	Taille du canal d'e	ntrée : 49 x 34 x 16		420 diamètre			monophasé	Griffe manuelle	990			250

\* Système "M": Système de lubrification micronisé des lames pour la coupe de pains à \*\* Rouge RAL 3013 - Gris foncé RAL 9005 - Gris métallisé RAL 9006 - Blanc RAL 9010.

# Agencements magasins (boulangeries / pâtisseries)

# Étude de votre projet en 3D

Nous sommes à votre disposition pour étudier votre projet de création, de rénovation, d'agrandissement ou tout simplement pour le renouvellement d'une machine, et ainsi pouvoir vous proposer une offre adaptée à vos besoins.



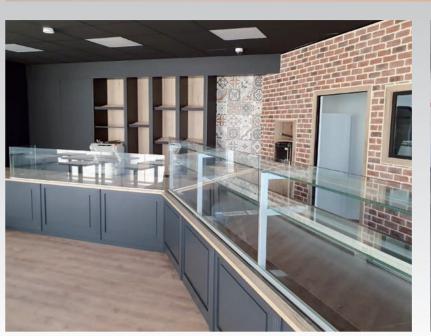








■ Projet d'aménagement d'une Boulangerie-Pâtisserie











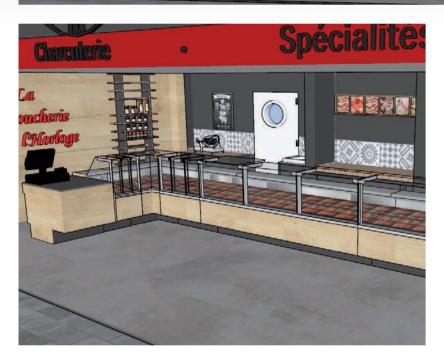


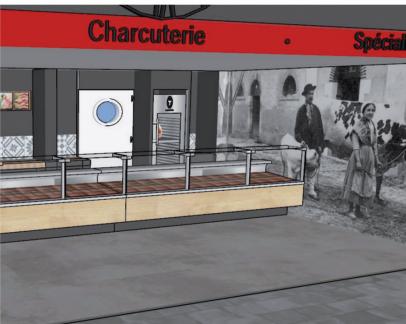
Nous sommes à votre écoute pour l'étude de votre projet. Plus d'informations sur simple demande.

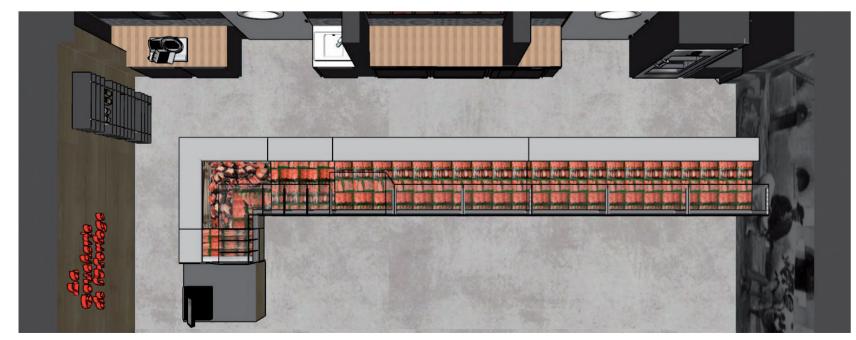
### Magasin 37

# Étude de votre projet en 3D









■ Plans et conception du projet en 3D d'une boucherie normande (laboratoire et magasin)

# Agencements magasins (boucheries)









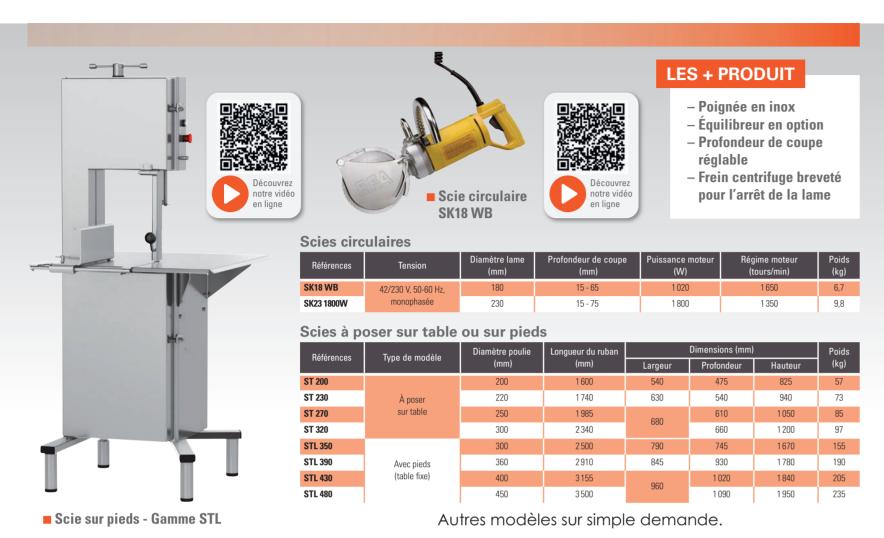






Toute demande est réalisable. Plus d'informations sur simple demande.

### Scies



## Trancheurs à côtelettes

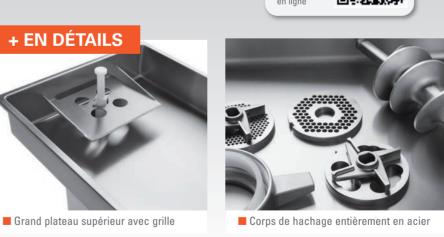






Références	Puissance moteur	Nombre de couteaux	Capacité cuve		Dimensions (mm)	
Helefelles	(kW)	Ivollible de codledax	(1)	Largeur	Profondeur	Hauteur
Villa C 15	1,8		15	830	590	610
Villa C 30	3,4		30	1 030	740	1 150
Villa C 50	6	3	50	1 120	950	1 200
K15 neo	2,3	(6 en option)	15	920	630	560
K30 neo	5,6		30	1 040	770	1 120
K50 neo	16,5		50	1 250	960	1 200
K80 neo	23,5	6	80	1 540	1 200	1 280
K120 neo	35	0	120	1 800	1 390	1 360
K200 neo	60		205	2 230	1 670	1 490

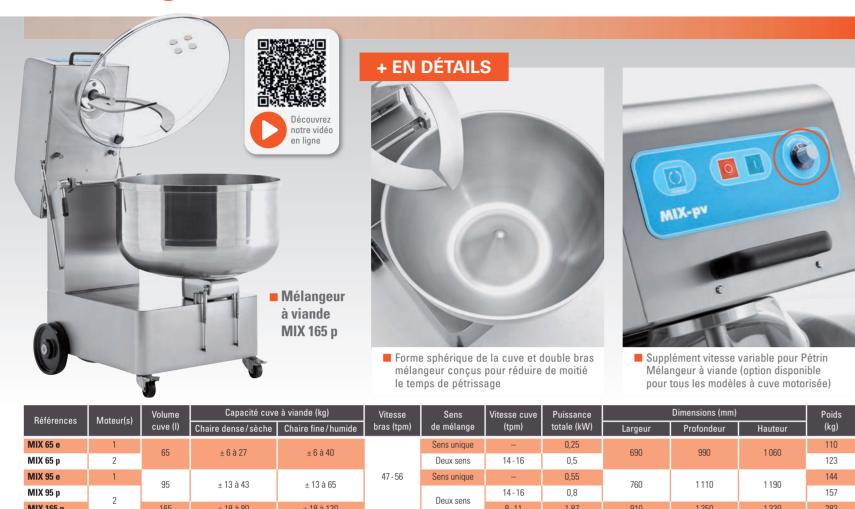
Hachoirs





■ Hachoir sur pieds W114L

# Mélangeurs



# Poussoirs à piston





DRC CR 82	Puissance	Système	Débit théorique	Équipement Standard	Options	Dime	Poids		
neierences	moteur	de coupe	(kg/h)	Equipement Standard	υμιστισ	Largeur	Profondeur	Hauteur	(kg)
DRC VR 82	1,5 CV / 1,1 kW Tri 380 V	Unger 82		1 couteau, 1 plaque 3 mm, 1 plaque couteau	Mono 230 V, Enterprise 22	526	526	578	60
DRC CR 82	1,5 CV / 1.1 kW Tri 380 V	Oliger 02	300	1 couteau, 1 plaque 3 mm,	Mono 230 V	363 505 avec reconstitueur	452	567	45
DRC CR 22	1,1 KW 111 300 V	Enterprise 22		1 plaque couteau	Reconstitueur, Mono 230 V	363	419		
DRC R 98	3 CV/	Unger 98		1 couteau, 1 plaque 4 mm			535		
DRC R 32	2,2 kW Tri 380 V	Enterprise 32	600	1 plaque couteau, 1 plaque 4 mm, 1 couteau	Mono 230 V	437	510		71





■ Trancheur manuel GSPH 350

Références	Diamètre de la lame	Épaisseur de coupe	Capacité de coupe	Puissance moteur	Dimensions (mm)			
neierences	(mm)	(mm)	L x H (mm)	(kW)	Largeur	Prof.	Hauteur	
GSPH 350		0 - 24	290 x 260	0,36	770	769	567	
TGL 350	350	0 - 15	290 x 240	0,37	660	550	505	
MG 350	330	0 - 25	305 x 205	0,40	775	755	455	
PSX 350		0 - 15	310 x 260	0,264	580	740	500	



■ Trancheur manuel TGL 350





■ Épaisseur de coupe réglable (0-24 mm)

# Marmites



# Fourneaux



### 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)				
neierences	i oui	Equipement Standard	Largeur	Profondeur	Hauteur		
98E7	Électrique Excellence puissance 3 kW	2 plateaux charcutiers :					
98E8	Électrique universel 3 kW	530 x 650 x 50 mm 2 plaques pâtissières :	800	925	900		
98E6NV	Électrique ventilé 6 kW	540 x 620 mm					
98E5	Gaz 11 kW						

### Fours ventilés

### **LES + PRODUIT**

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

	****
■ Four ventilé Tui	bo étuve

spécial charcutier T12VP

Références	Capacité Capacité Éq		Équipement standard fourni	Puissance totale	Din	Poids		
neierences	(I)	moyenne	(mm)	(kW)	Largeur	Prof.	Hauteur	(kg)
T04VANV	V 16 pâtés ou 3 jambons		2 plateaux 400 x 600 x 50 4 grilles 600 x 400 inox	6 800 910		1 290	110	
T05VANV		20 pâtés ou 5 jambons	2 plateaux 600 x 800 x 35 8 grilles 600 x 400 inox	10	950	1 270	1 290	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	12 jainbuns	4 grilles renforcées 600 x 800 inox 6 barres pour suspendre long. 590	23,75	800	1270		280

# Sauteuses





épaisseur 12 mm

Références	Relevage	Capacité	Épaisseur fond	Cuve	Puissance	Dimensions (mm)			
Helefelices	nelevaye	(1)	(mm)	Guve	(kW)	Largeur	Profondeur	Hauteur	
S33IGR		60	8		Gaz 22	800			
S50IGR		100	0	Rectangulaire	Gaz 33	1 200	925		
S33BGR	Électrique	60	Bimétal		Gaz 22	800		900	
S50BGR	ou Mécanique	100	Dillietai		Gaz 33	1 200		900	
800 Celtic 60		130	Bimétal - 12 mm		Électrique 18	1 200	836		
900 Armen 80		170	Bimetai - 12 mm		Électrique 27	1 500	925		

### Rôtissoires





■ Rôtissoire à broches MAG 6



Cuisson par radiant gaz

	Capacité	Équipement	Puissance :	Dimensions (mm)						
Références	(volailles/h)	standard	(kW)	Largeur	Profondeur	Hauteur sans piétement	Hauteur sur châssis			
USION 5	15	5 balancelles	7,5	830	770	840	1710			
ALAXY 6	36	6 balancelles	12,6	1 070	740	960	1 830			
IAG 6	36/42	6 broches	29,5	1 480	690	1 490	1 970			
ENSUP 6 autonettoyante	20/30	6 balancelles	11,3	1 030	780	910	1 760			
ENSUP 9 autonettoyante	30/45	9 balancelles	15,9	1030	960	1 090	1 825			
TEAMBOX autonettoyante	12/16	4 balancelles	9	860	775	890	1 800			
ANTAISE RB 16 NE Rouge	16	4 Dataillelles	8,7	1 100	680	850	1730			
ANTAISE RB 24 NE Rouge	24/30	5 balancelles	9,7	1 100	000	030	1730			



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

Issue d'une forte expérience dans son secteur d'activité, ADP fournit les boulangeries, pâtisseries, biscuiteries, confiseurs...



et notre expérience

à votre service

- 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).





### **VENEZ..**

- 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...







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





# 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 Les Essarts-en-Bocage ADP Sud-Ouest ADP Auvergne Villeneuve-sur-Lot 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

