



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

<b>Découpe</b>		
Éplucheuses à viande	2	
Découneuses	2	
Scies	3	
Trancheurs à côtelettes	3	
<b>Préparation</b>		
Cutters	4	
Hachoirs	5	
Hachoirs / Mélangeurs automatiques	5	
Mélangeurs	6	
Mélangeurs / Barattes sous-vide	7	
Injecteurs / Pompes à saler	8	
Cubeuses & Lardonneuses	9	
Combinés Cutter & Coupe-légumes	10	
Cutters	11	
Mixers plongeants	11	
<b>Poussage</b>		
Poussoirs sous-vide	12	
Poussoirs à piston	13	
Clippeuses	13	
<b>Étuvage / Fumage / Cuisson</b>		
Cellules d'Étuvage / Fumage / Cuisson	14-15	
<b>Cuisson</b>		
Fours	16	
iVario	16	
Marmites	17	
Sauteuses	18	
Rôtissoires	18	
Fourneaux	19	
Tables de brûleurs	19	
Fours ventilés	19	
<b>Ficelage &amp; Attendrissage</b>		
Ficeleuses	20	
Attendrisseurs de viande	20	
<b>Steak haché</b>		
Formeuses à steaks	21	
Hachoirs réfrigérés	21	
<b>Tranchage</b>		
Trancheurs manuels	22	
Trancheurs à volant	22	
Trancheurs automatiques	23	
<b>Séchage &amp; Maturation</b>		
Armoires de Séchage & d'Affinage	24	
Armoires de Maturation	24	
<b>Ventilation</b>		
Hottes d'extraction	25	
<b>Conservation</b>		
Stérilisateurs	26	
Sertisseuses	27	
Capsuleuses	27	
<b>Emballage</b>		
Machines sous-vide	28-29	
Operculeuses	30	
Thermoformeuses	30	
<b>Laverie</b>		
Lave-batteries	31	
<b>Mobilier</b>		
Meubles en inox	32	
Billots en bois	32	
Consommables	33	
<b>Magasin</b>		
Étude de votre projet en 3D	34	
Agencements magasins	35	
<b>Matériels de Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie</b>		
Pétrins à bras plongeant, à axe oblique et à spirale	36	
Batteurs mélangeurs	37	
Groupes automatiques	37	
Laminoirs	38	
Diviseuses, Façonneuses, Repose-pâtons	38	
Fours de Boulangerie	39	
Conservateurs, Tours réfrigérés	39	

# Éplucheuses à viande



■ Éplucheuse à viande manuelle

Références	Utilisation	Largeur coupe (mm)	Vitesse (m/min)	Besoin en air comprimé	Conso. moyenne air comprimé (l/min)	Détendeur air comprimé	Dispositif de sécurité ICO	Puis. (kW)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
									Largeur	Profondeur	Hauteur	
V 460 N	Artisanale ou industrielle	430	37	6 bars minimum	250	Oui	Opt.	0,75	700	750	970	150
SB 46		460	24	-	-	-	-		531	755	990	

**+ EN DÉTAILS**



■ Rouleau denté



■ Molette de réglage de l'épaisseur



Découvrez notre vidéo en ligne

# Scies



■ Scie sur pieds - Gamme STL



■ Scie circulaire SK18 WB



Découvrez notre vidéo en ligne

**LES + PRODUIT**

- Poignée en inox
- Équilibreur en option
- Profondeur de coupe réglable
- Frein centrifuge breveté pour l'arrêt de la lame

**Scies circulaires**

Références	Tension	Diamètre lame (mm)	Profondeur de coupe (mm)	Puissance moteur (W)	Régime moteur (tours/min)	Poids (kg)
SK18 WB	42/230 V, 50-60 Hz, monophasée	180	15 - 65	1020	1650	6,7
SK23 1800W		230	15 - 75	1800	1350	9,8

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

Références	Type de modèle	Diamètre poulie (mm)	Longueur du ruban (mm)	Dimensions machines (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		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		1090	1950	235

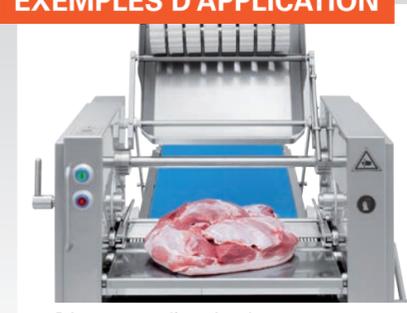
Autres modèles sur simple demande.

# 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)	Dimensions machines 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				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 SECT 230



Découvrez notre vidéo en ligne

**+ EN DÉTAILS**



■ Système de coupe



■ Tunnel de chargement

Références	Mode de fonctionnement	Mode de commande	Débit max. tranches/min	Dim. tunnel de chargement L x l x h (mm)	Épaisseur de coupe avec couteau 1 branche	Avancée de la griffe	Variation de la coupe au cours d'un cycle de coupe	Dimensions extérieures L x P x H (mm)	Poids (kg)
Sect 200	Discontinu	Manuel par potentiomètres	200 (couteau 1 branche) / 400 (couteau 2 branches)	740 x 200 x 180	De 1 à 33	Continue	Non	2 150 x 950 x 1 245	290
Sect 230			740 x 230 x 180	2 105 x 970 x 1 320				340	
Sect 230 C			740 x 230 x 180	2 905 x 970 x 1 320				400	

# Cutters



■ Cutter VILLA C30

■ Cutter K55s

■ Cutter atmosphérique K90

## + EN DÉTAILS



■ Couteau 3 ou 6 lames



■ Tête démontable à 6 couteaux



■ Logiciel de pointe, interactif et complet



■ Chargeur hydraulique avec bras de déchargement et disque extracteur motorisé (pour K135s)



■ Capteur de position du couvercle (vitesse des couteaux limitée si couvercle relevé)



■ Thermomètre intégré au racleur

Références	Puissance moteur (kW)	Nombre de couteaux	Capacité cuve (l)	Quantité de mélange maxi (kg)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)	
					Largeur	Profondeur	Hauteur	Sans vide-cuve	Avec vide-cuve
VILLA C 15	1,8	3 (6 en option)	15	10	830	590	610	120	
VILLA C 30	3,4		30	22	1030	740	1150	270	
VILLA C 50	6		50	35	1120	950	1200	485	
K15 neo	2,3		15	12	920	630	560	165	
K30 neo	5,6		30	22	1040	770	1120	330	
K55s Suprem	16,5	Tête de 6 couteaux démontable et bagues de compensation pour une utilisation à 3	55	40	1560	1360	1210	900	
K95s Suprem	25		95	70	2390	1420	1290	1400	
K135s Suprem	35		135	100	2540	1560	1390	2000	2450
K200 neo	60		205	160	2230	1670	1490	3000	
K20	-	Tête de 6 couteaux	20	15	940	780	1150	280	
K40	12		40	30	1220	910	1840	950	
K60	17		60	50	1730	780	1900	1000	1100
K75	21		75	65	1910	1060	2090	1150	1250
K90	26		90	80	1970	1140	2030	1300	1400



# Hachoirs



■ Hachoir sur pieds W114L

■ Hachoir à angle AD114

## + EN DÉTAILS



■ Corps de hachage entièrement en acier



■ Vis d'amenée AD114

Références	Type de modèle	Diamètre plaque (mm)	Capacité (l)	Débit (kg/h)	Puissance moteur (kW)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
W82/22	De table	W82 : Unger H 82, W22: 83	10	300-350	1,1	310	600	460	50
W98/32K	Sur socle	W98 : Unger B 98, W32: 100	23	700-800	2,2	420	780	610	110
W98/32L			52			560	870	1020	140
W114K	De table	Unger D 114	23	900-1200	3,7	420	820	610	122
W114L	Sur socle		52			560	820	1020	152
W130	Sur socle	Unger E 130	78	1300-1700	5,5	640	1050	1250	230
WD114	Sur pieds		60	1000	6	580	1130	1100	350
AD114			100	1500	9	900	840	1216	530
AE130			130	3000	18	1110	1060	1250	800
AE130/3B			300	3500	18 (2 <sup>e</sup> vitesse)	1204	1623	3050	1100

# Hachoirs / Mélangeurs automatiques

## LES + PRODUIT

- Fiabilité
- Coupe homogène
- Haut rendement
- Machines ergonomiques facile à utiliser et à déplacer
- Capot de sécurité

## + EN DÉTAILS



■ Simple ou double coupe



■ DRC HM 45L ST (modèle de table)



■ DRC HM 45L (modèle sur roues)



■ DRC HM 100L (modèle sur roues)



■ Bras de mélange

Références	Type de modèle	Capacité cuve (l)	Capacité cuve (kg)	Débit théorique (kg/h)	Puissance moteur de hachage	Puissance moteur de mélange	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur*	Hauteur	
DRC HM 45L ST	De table	45	35	600	3 CH/HP 2,2 KW	0,75 CH/HP 0,55 kW	632	828	661	90
DRC HM 45L	Sur socle	100	80	1400	5,5 CH/HP 4 KW	1,5 CH/HP 1,1 KW	621	829	1299	110
DRC HM 100L / 114							775	1290	1440	160

\* Capot de protection inclus.



■ Mélangeur à viande VILLA M30



■ Mélangeur à viande VILLA M100



■ Mélangeur à viande VILLA M170



■ Mélangeur à viande VILLA M60 avec cuve motorisée et basculante



■ Mélangeur à viande VILLA M125 avec cuve motorisée et basculante



**+ EN DÉTAILS**

■ Panels de contrôle simples et ergonomiques intégrant des boutons étanches

Références	Type	Puissance moteur (kW)	Capacité (l)	Dimensions de la cuve (mm)	Vitesse de rotation (tour/min)		Quantité de mélange (kg)	Options	Pression (bar)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)		
					Bras	Cuve				Largeur	Profondeur	Hauteur			
VILLA M30	Sur table	4 pieds	30	400 x 260	-	-	6 - 15	Bras démontable	0,5 - 4,3	432	663	650	55		
VILLA M60CM	Sur socle	2 pieds	60	500 x 300	47	11	8 - 33	Bras démontable 2 roues directrices à frein à l'avant	0,3 - 4,2	480	707	877	85		
VILLA M100		2 roulettes	100	600 x 360			10 - 55							794	949
VILLA M125		125	720 x 350	11 - 70			972							1102	180
VILLA M170		4 roulettes	170	800 x 380			15 - 90							846	1046

**LES + PRODUIT**

- La gamme GPA pour les petites et moyennes productions
- La gamme GPM polyvalente pour mélanger et mariner



■ Baratte GPA 200



■ Baratte GPA 200 avec couvercle ouvert



■ Mélangeur/Baratte sous-vide GPM 300



■ Mélangeur/Baratte sous-vide GPM 300 ouvert

Références	Type	Capacité (l)	Degré de remplissage en % (selon le produit)	Puissance moteur (kW)	Applications	Dimensions machines (mm)		
						Largeur	Profondeur	Hauteur
GPA 100	Baratte	100	70	0,6	Porc / Bœuf / Volaille / Poisson	1220	1000	1400
GPA 200		200		2,5		2160	1730	2300
GPA 300		300		4		2250	1950	2600
GPA 600		600		4		2550	2120	2600
GPM 100	Mélangeur / Baratte	100	70	1,5	Porc / Bœuf / Volaille / Poisson / Produits laitiers / Végétarien / Plats cuisinés	1600	1320	2000
GPM 200		200		3		1800	1550	2340
GPM 300		300		3		2100	2050	2450
GPM 600		600		4,5		2400	2150	2850

# Injecteurs



■ Injecteur PI 265-17

■ Injecteur PI 345-52

### LES + PRODUIT

- Meilleure filtration de la saumure
- Programmes intuitifs des réglages
- Changement rapide d'aiguilles
- Nettoyage facile et en profondeur



Découvrez notre vidéo en ligne

### + EN DÉTAILS



■ Injection de qualité contrôlée



■ Bande transporteuse démontable (polyéthylène)



■ Filtre d'aspiration, préfiltre et filtre de retour

Références	Largeur de la bande (mm)	Nombre d'aiguilles	Hauteur passage produit (mm)	Puissance moteur (kW)	Capacité (kg/h)	Coups/min	Dimensions machines (mm)		
							Largeur	Profondeur	Hauteur
PI 265-17	265	17	180	1,9	1765	60	950	1420	2030
PI 280-21M	280	21	210	2,2	1865		1050		2260
PI 345-26M	345	26	240	5,5	2987		1200	1760	2320
PI 345-52M		52			4595				

# Pompes à saler

### + EN DÉTAILS



■ Pompe auto-amorçante à débit constant

### LES + PRODUIT

- Mise en route et arrêt de la pompe par le pistolet
- Poignée de transport

Référence	Débit théorique (l/h)	Puissance moteur (kW)	Option	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
				Largeur	Profondeur	Hauteur	
VILLA PM3	750	0,25	Multisonde 3 ou 5 aiguilles	353	240	200	10



■ Pompe à saler VILLA PM3

# Cubeuses & Lardonneuses

### LES + PRODUIT

- Construction compacte, mobile sur roues
- Fixation des grilles simple et sécurisée
- Grande flexibilité d'applications



■ Cubeuse polyvalente Réf. Cubixx 100 CX



■ Cubeuse polyvalente Réf. Cubixx 100 L

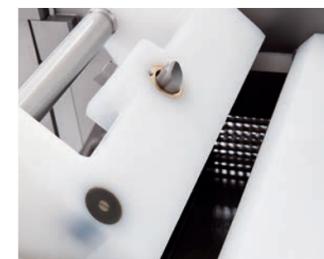


Découvrez notre vidéo en ligne

### + EN DÉTAILS



■ Commandes manuelles



■ Bloc Téflon pivotant



■ Chambre de pré-remplissage



■ Jeu de coupe standard

### EXEMPLES D'APPLICATIONS



■ Cubes de bœuf



■ Lardons



■ Lanières de jambon



■ Émincés de poulet



■ Fromage râpé

Références	Débit max.* (kg/h)	Dim. chambre de chargement l x h x L (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Puissance moteur (kW)	Commande	Jeu de coupe (mm)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur	Hauteur	
Cubixx 100	1300	100 x 100 x 290	1 à 35	2,6	Boutons de commande	De 4 x 4 à 50 x 50	635	1165	1140	220
Cubixx 100 L	1600	100 x 100 x 400			Automate programmable + écran tactile		725	1365	1185	250
Cubixx 100 CX	2000	100 x 100 x 510								

\* En fonction du produit et de l'épaisseur de coupe.

# Combinés Cutter & Coupe-légumes



■ Combinés Cutter et Coupe-légumes R 752

## LES + PRODUIT

**2 Machines en 1!** Compact et multifonction, le Combiné Cutter & Coupe-légumes est l'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines. **Innovation:** Couteau fond de cuve pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités. Couteau lisse amovible inclus. Couteaux cranté et denté disponibles en option.

Réf.*	Puiss. (W)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Capacité cuve (l)	Nbre de disques	Nbre de couverts	Dimensions (mm)			Poids (kg)
							Larg.	Prof.	H.	
R 301 Ultra	650	Monophasé	1500	3,7	23	10 à 80	355	305	570	19
R 401	700									18
R 402	750	Triphasé	500 et 1500	4,5	28	20 à 100	320	305	590	21
R 402 V.V.	1000	Monophasé	300 à 3500 en cutter 300 à 1000 en coupe-légumes							22
R 502	900	Triphasé	750 et 1500	5,9	> 50	30 à 300	280	365	540	18
R 502 V.V.	1500	Monophasé	300 à 3500 en cutter 300 à 1000 en coupe-légumes							22
R 752	1800	Triphasé	750 et 1500	7,5	50 - 400	280	365	570	570	24
R 752 V.V.	1500	Monophasé	300 à 3500 en cutter 300 à 1000 en coupe-légumes							24

\* V.V.: Vitesse Variable.

## ACCESSOIRES

### LA COLLECTION DE DISQUES

<p><b>Éminceurs</b></p>	<p><b>Bâtonnets Julienne</b></p>
<p><b>Frites</b></p>	<p><b>Râpeurs</b></p>
<p><b>Ondulés</b></p>	<p><b>Équipements macédoine</b></p>
<p><b>Brunoises</b></p>	<p><b>Gaufrettes</b></p>

# Cutters

## 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 machines (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			126
R 45		10000			45	760	172		
R 60		11000			60	810	187		



■ Cutter R 60



# Mixers plongeants

## ■ Gamme Mini

Mod. MP 190 V.V.



## ■ Gamme Compact

Mod. CMP 300 V.V.



## ■ Gamme Combi

Mod. MP 450 Combi Ultra



## ■ Gamme Large

Mod. MP 550 Ultra



## 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:** système breveté "Easy Plug" permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation.

Références	Puissance (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	125	840	5
MP 550 Ultra	750		200	550	9000	111	124	940	5,2
MP 600 Ultra	850		300	600	9500	110	124	980	5,7
MP 800 Turbo	1000		400	740	9500	110	125	1130	7

# Poussoirs sous-vide

## LE + PRODUIT

Torsadage automatique de boyaux naturels



■ Poussoir "TWISTY"

## + EN DÉTAILS



■ Double vis



■ Double vis en place (trémie relevée)



■ Poussoir HP10L



Découvrez notre vidéo en ligne



■ 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
HP10L		De 1 à 99999	16	250	9		12,5		> 820	env. 1070
HP10E	De 5600 à 14000	De 1 à 99999	16 (opt. 40)	250 (350 en option)	AC Servo 7	Moteur à variateur de fréquence 4 kW	16	PC indus. + écran couleur	> 950	env. 1240



# 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 machines (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	1 240	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	1 270	245

# Clippeuses



Découvrez notre vidéo en ligne



Découvrez notre vidéo en ligne

## + EN DÉTAILS



■ Clip aluminium



■ Boucles



■ Exemple d'application  
Chapelet de saucisses

■ 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 machines (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.

# Cellules d'Étuvage / Fumage / Cuisson



■ Gamme Smart 500 Porte vitrée et hublot en option

## LES + PRODUIT

- Fumage à chaud multifonctionnel
- Fumage à froid
- Rôtissage
- Étuvage
- Séchage
- Cuisson sèche
- Cuisson vapeur

## + EN DÉTAILS



■ Générateur à friction intégré à la porte



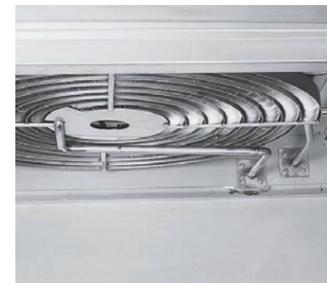
■ Générateur à copeaux ou sciures intégré à la porte



■ Verrouillage de porte renforcé



■ Chariot de chargement



■ Chauffage



■ Buses de soufflage



■ Atomisation de fumée liquide par air comprimé



■ Automate programmable

## 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 machines (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 machines (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	60 - 160	21,6	18	22,4			1014	179
	20-1/1	20 x 1/1 GN	150 - 300	36	36	37,4	877	913	1807	263
20-2/1	20 x 2/1 GN	300 - 500	66	54	67,9	1082	1117		336	
iCombiClassic	6-1/1	6 x 1/1 GN	30 - 100	10,3	9	10,8	850	842	754	93
	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18	18,9	1014			121	
	6-2/1	6 x 2/1 GN	60 - 160	21,6	18	22,4	1072	1042	754	131
	20-1/1	20 x 1/1 GN	300 - 500	36	36	37,4			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 machines (mm)				Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec table de soubassement	
2-XS	17 + 17	> 30	13 + 13	14	1100	756	482	1080	117
Pro 2-S	25 + 25	50 - 100	19 + 19	21		938			132
Pro L	100	100 - 300	39	27	1030	894	608	1078	196
Pro XL	150	100 - 500	60	41	1365				236

# Marmites



■ Marmite C200CPC



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 machines (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 Dossieret 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 l



■ Sauteuse braisière avec fond bimétal épaisseur 12 mm

Références	Relevage	Capacité (l)	Épaisseur fond (mm)	Cuve	Puissance (kW)	Dimensions machines (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 machines (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 machines (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 machines (mm)		
		Largeur	Profondeur	Hauteur
98F4	4 feux 7,5 kW	800	925	900
D4GSNT	4 feux 5,5 kW			
94F4	2 feux 7,5 kW	400		
D2GSE	2 feux 5,5 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 machines (mm)			Poids (kg)
					Larg.	Prof.	H	
T04VANV	-	16 pâtés ou 3 jambons	2 plateaux 400 x 600 x 50 4 grilles 600 x 400 inox	6	800	910	1290	110
T05VANV	-	20 pâtés ou 5 jambons	2 plateaux 600 x 800 x 35 8 grilles 600 x 400 inox	10	950	1270		155
T12VP	35	48 pâtés ou 8 jambons	4 plateaux perforés 590 x 860 8 grilles 600 x 400 6 barres pour suspendre long. 590	15,75	800	1120	1750	290
T08VANV	25	48 pâtés ou 12 jambons	1 plateau perforé 600 x 660 6 barres pour suspendre long. 530 4 plateaux 530 x 650 x 50	23	740	1070	1650	250
T12VANV	35		4 grilles renforcées 600 x 800 inox 6 barres pour suspendre long. 590	23,75	800	1270		280

# Ficleuses

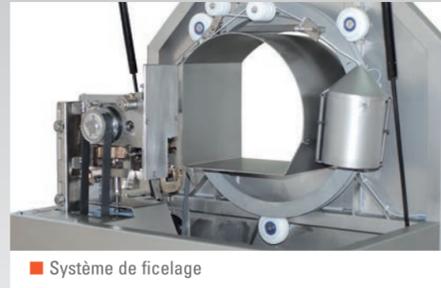


■ Ficelleuse TW-F

**+ 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 machines (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
TW-S	Viandes saumurées (Poirine de porc, longe de porc, jambon)	1, 2 et 3 tours	320	Élastomère, coton/polyester, icelle élastique	1,5	880	550	1420	170
TW-F	Viandes fraîches (Rôti de bœuf, porc, volailles, paupiettes)	1 tour, 2 tours, à croix		Ficelle élastique, coton/polyester, rayon					
TW-SC semi-automatique avec tapis de sortie	Viandes saumurées (Poirine de porc, longe de porc)	1 tour, en continu avec un nœud		Élastomère, coton/polyester, ficelle élastique					190

# Attendrisseurs de viande



■ Attendrisseur de viande manuel ECONOX



■ Attendrisseur semi-automatique TSHY

Modèles	Type	Puissance (kW)	Nombre de lames	Largeur de coupe (mm)	Vitesse	Dimensions de la pièce à attendrir (mm)		Dimensions machines (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



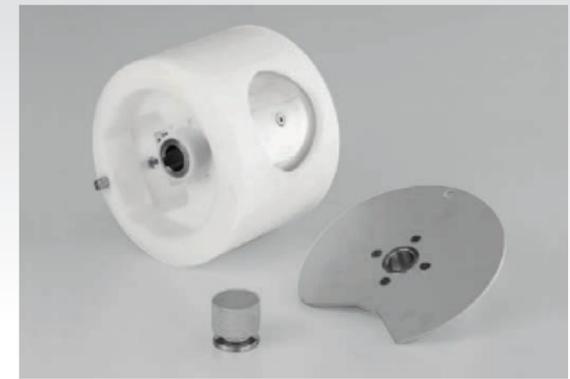
■ Formeuse à steaks Planus



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 machine (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 machines (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	—			Entreprise 32					

# 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 machines (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**

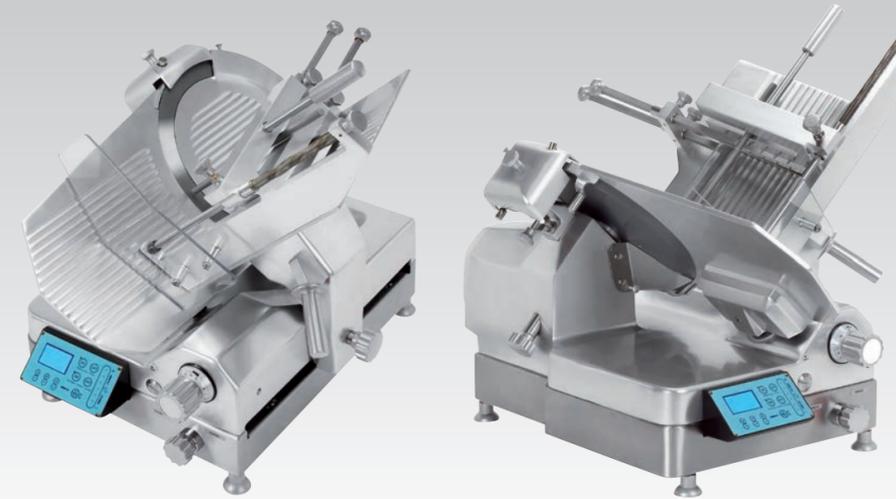


■ Exemple de personnalisation

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**

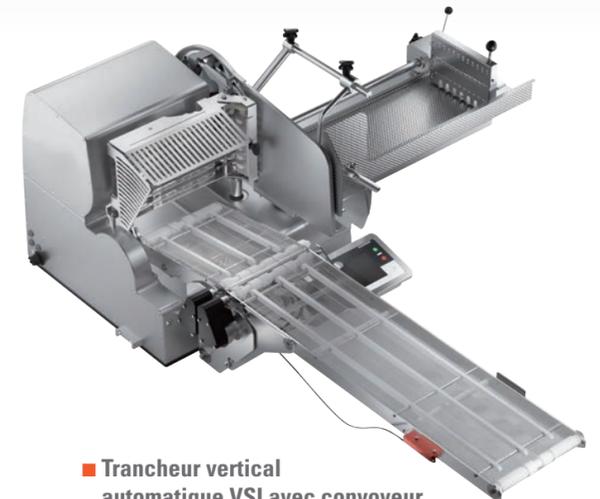
- Coupes intensives et répétitives
- Utilisation manuelle ou automatique
- Compte tranches et réglage de course
- Chariot spécial automatique avec barres de maintien et contrepoids
- Coupes régulières du début à la fin
- 40 à 60 coupes/minute suivant programmation



■ 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 machines (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Prof.	Hauteur	
VS 12 D	30 - 75	330	0 - 8 auto, 0 - 24 manuel	175 x 240	230 V - 50 Hz - 2,5 A	941	744	536	75
GSP HD	35 - 90		0 - 24	190 x 290	0,24	908	809	630	50
TGPAE 350 SUPER	40 - 60		0 - 15	255 x 310	0,37	850	630	560	70
VSI	30 - 80		0,3 - 12	180 x 400	0,72	1 087 (chariot 400 mm) 1 272 (chariot 600 mm)	743	772	122

# Armoires de Séchage & d'Affinage

# Hottes d'extraction



PRODUITS À SUSPENDRE

PRODUITS À POSER

■ Armoire de séchage et d'affinage, 2 portes vitrées et éclairage LEDS multicolores

■ Armoires de séchage et d'affinage J 500 et J 1000 portes vitrées

Références	Capacité (l)	Équipement	Gaz réfrigérant	Tension	Dimensions machines (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 machines (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			
MATURE 1 PV	1 vitrée	700		100 sur 6 barres inox		720			
MATURE 2 PV	2 vitrées	1400		180 sur 6 barres inox		1140			



■ Hotte à compensation ECONOVA

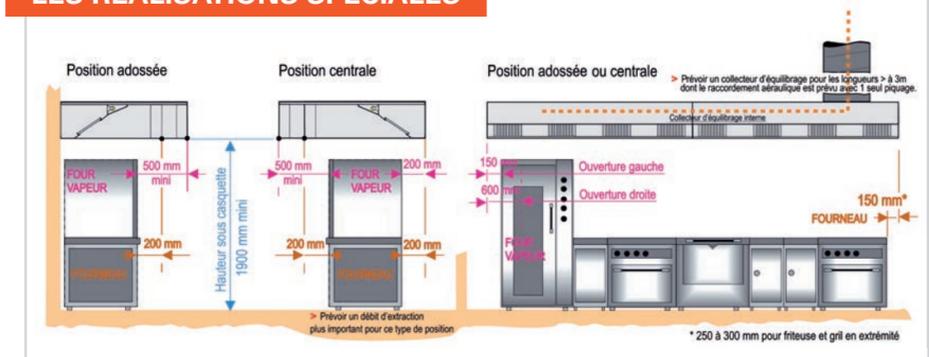
## LES HOTTES CUISSON

- 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)
<b>Stérilisateur automatiques électriques</b>							
ST 95 EA	95	56 4/4	9	400 V tri	445	1 100	60
ST 190 EA	190	100 4/4	15		570	1 230	145
<b>Stérilisateur électriques</b>							
ST 60 E	60	28 4/4	6	400 V tri	445	860	60
ST 95 E	95	56 4/4	9			1 100	95
ST 190 E	190	100 4/4	15			1 230	145
<b>Stérilisateur gaz</b>							
ST 60 G	60	40 4/4	16 000 mth	Propane ou Gaz naturel	445	970	60
ST 95 G	95	68 4/4				1 210	95



# Sertisseuses



■ Sertisseuse semi-automatique

### LES + PRODUIT

- Mise en pression par pédale et sertissage automatique de la boîte
- Changement de format rapide par tourelle de pré réglage 8 positions
- Pré réglage sur chaque molette, ressort à pression constante
- Démarrage manuel
- Sertisseuse sur roulettes inox
- Dispositif d'arrêt d'urgence

### + EN DÉTAILS



■ Exemple d'application

Références	Type	Équipement	Équipement mandrin et molettes inox	Dimensions machines (mm)		
				Largeur	Profondeur	Hauteur
5000	Manuelle de table	Tourelle 6 positions	55, 73, 83, 100 (mandrin OF* en option)	550	400	1 800
10000		Tourelle 8 positions	55, 73, 83, 100, 153 (mandrin OF* en option)			
Automatique		Tourelle 8 positions	55, 73, 83, 100	650	460	
Semi-automatique			(molette 153 et mandrin OF* en option)			

\* Ouverture Facile.

# Capsuleuses



■ Capsuleuse semi-automatique de table



### LES + PRODUIT

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

### + EN DÉTAILS



■ Générateur vapeur d'une puissance de 3 kW



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

Référence	Type	Emballage	Dimensions machines (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"



■ **Bac de rétraction**  
HV 40/60



■ **Bac de rétraction**  
HV 55/75

## + EN DÉTAILS



■ Gestion de la mise sous-vide de liquide optimisée



■ Vide contrôlé par senseur



■ Fermeture couvercle amortie



■ Contre-barre facilement démontable pour le nettoyage

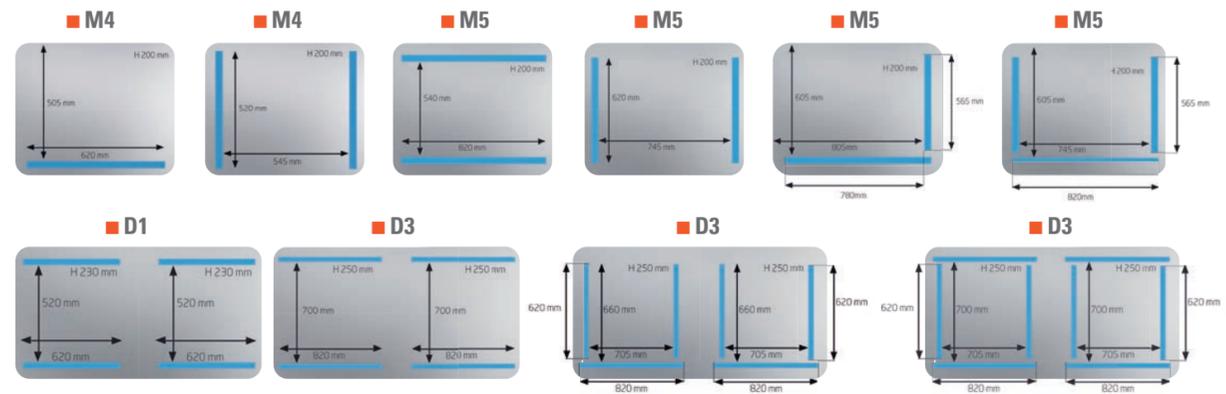


■ Plaque de compensation inclinée



■ Exemples d'applications

## CONFIGURATIONS DE SOUDURE



Références	Catégorie	Modèle	Matériau	Hauteur max. produit (mm)	Mode de soudure	Pompe à vide (m <sup>3</sup> /h)	Automate	Capteur de vide*	Remise à l'atm. prog. (Soft Air)	Réinjection de gaz	Plaques de compensation	Dimensions extérieures L x P x H (mm)		
SU 420	Simple cloche	De table	Cuve en acier inoxydable Couvercle amorti en polycarbonate transparent	180	Simple soudure 1 barre de 420 mm	20	Écran LCD en couleurs de 3,9" et clavier tactile rétroéclairé	Standard	Standard	Standard	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	Double cloche		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. H<sub>2</sub>O capteur de vide.

# Opereuleuses



■ ReeTray 20 VGM (mobile)



■ 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 Diam. (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm)
ReeTray 20 VGT	Sur table	Automatique 100 % électrique	Soudure, sous vide, réinjection de gaz	H Jusqu'à 100 360 x 270	Jusqu'à 3	20	230	560 x 880 x 630
ReeTray 20 VGM	Sur roues				Jusqu'à 4	40		560 x 1 000 x 1 430
Rotarius		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 pieds	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 roues	Pneumatique	Mise sous vide avec réinjection de gaz	340 x 270 H 100	2	20	220	450 x 800 x 1 290
BARQ OVG220				360 x 280 H 115				

# 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 machines (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			675	803	2 015	150
LU 75	780 x 700	80	650	3 (180" / 360" / 540")	6	922	932	1 840	196
LU 130	1 350 x 700	150	680			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

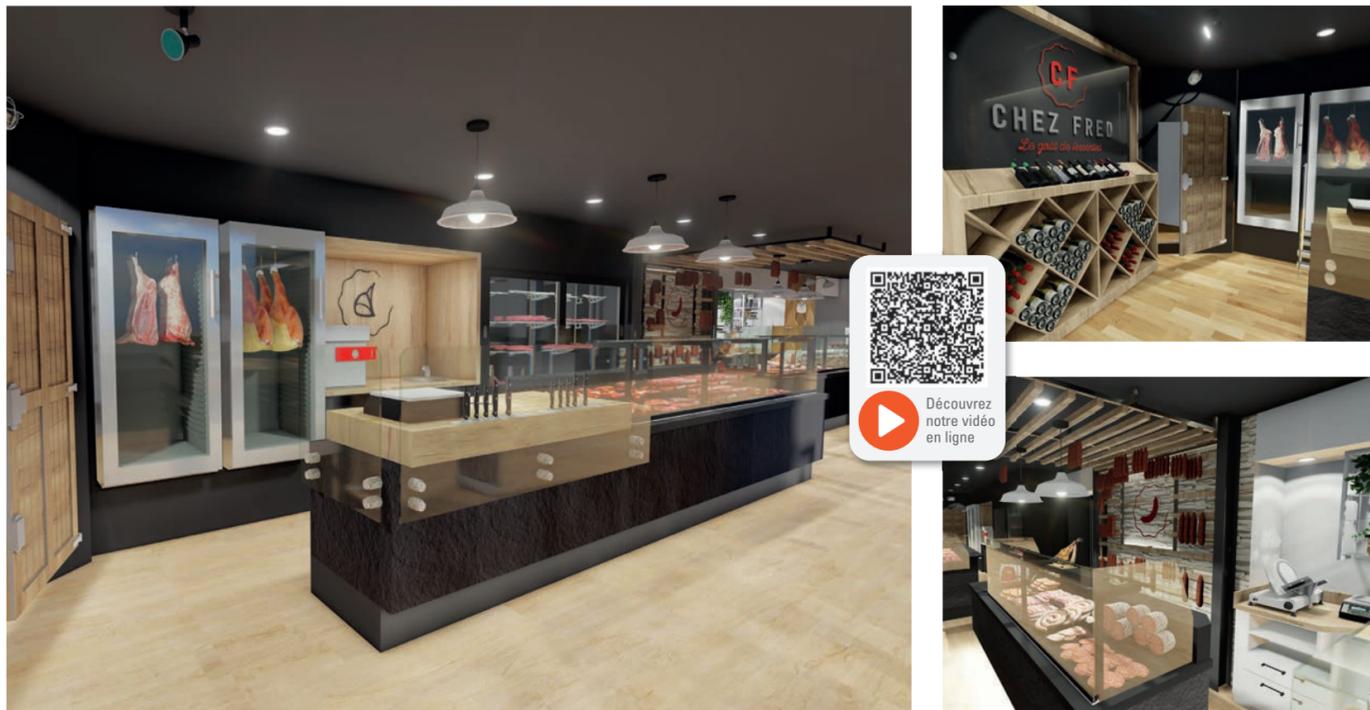
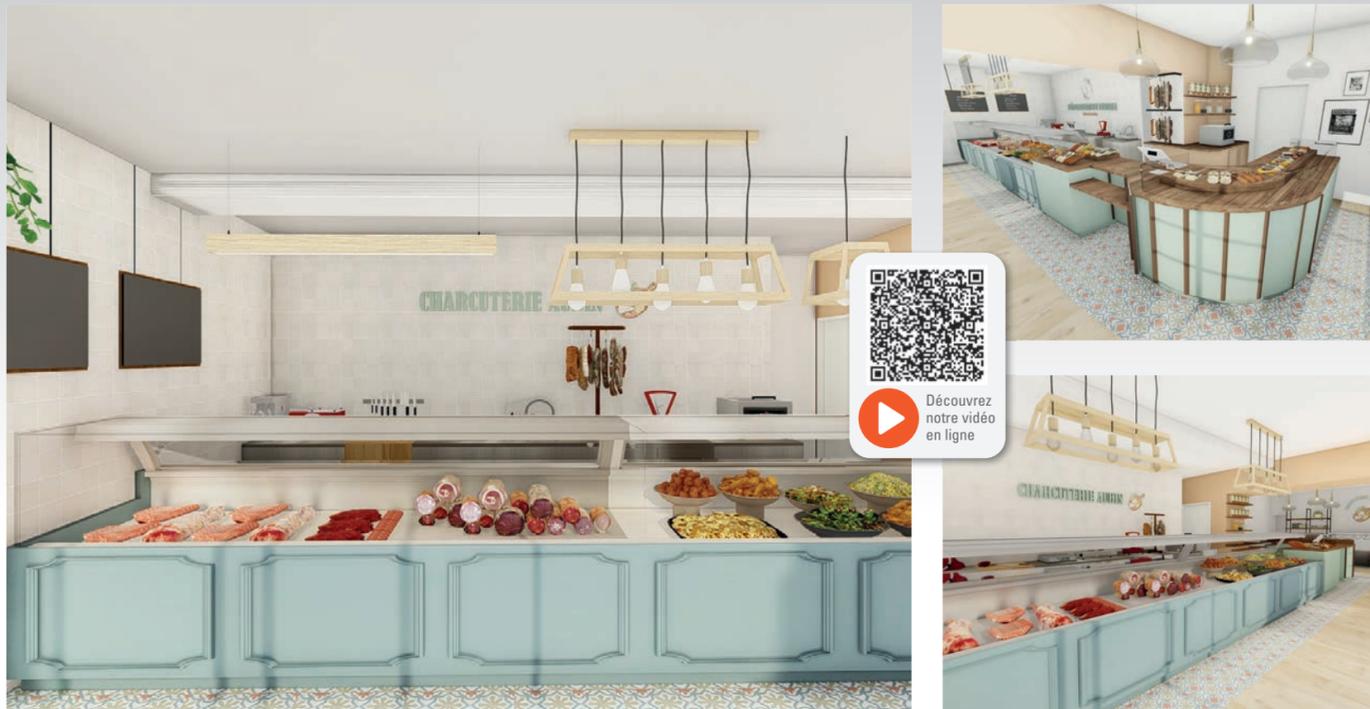


■ Sacs sous-vide, sacs et sachets

Nombreux types de produits, toutes dimensions disponibles.  
Plus d'informations sur simple demande.

# Étude de votre projet en 3D

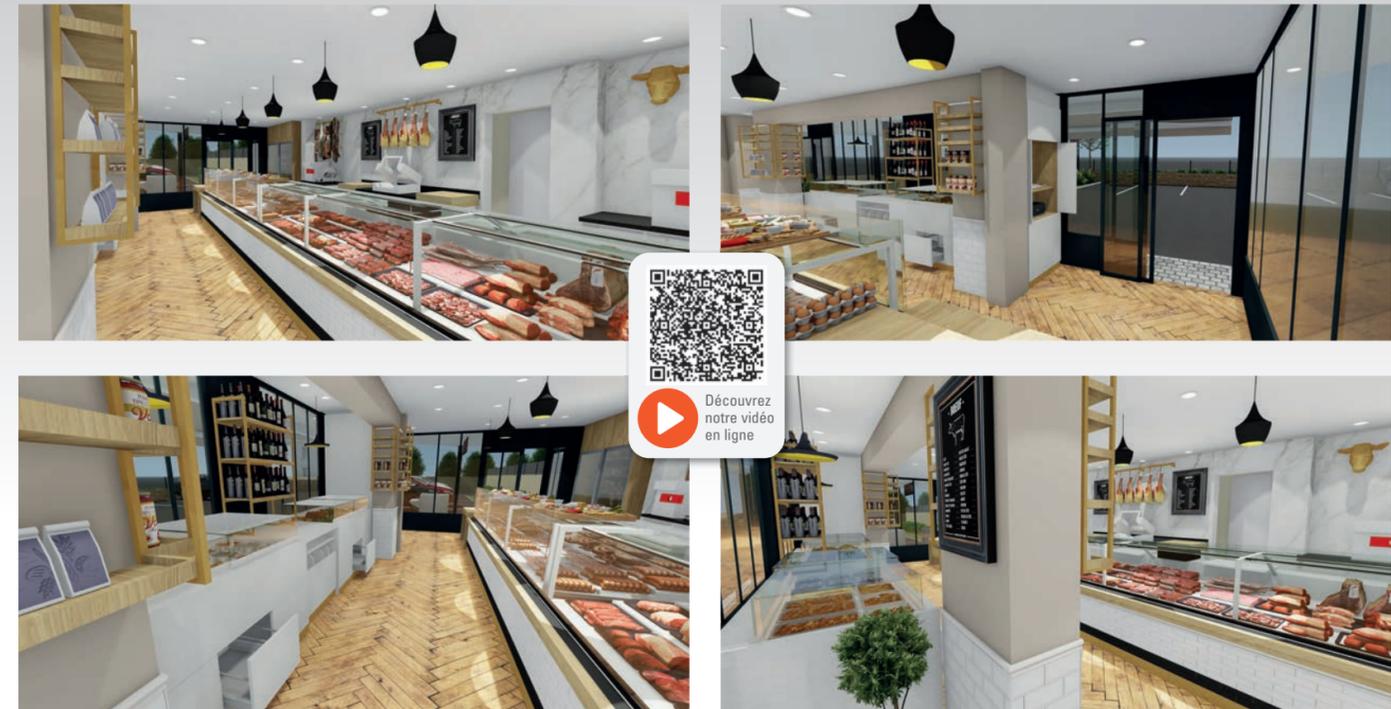
Nos experts vous accompagnent



De la supervision en plans 3D de vos espaces labo et boutique jusqu'à leur construction, en passant par l'équipement de ces derniers, nos équipes sont à votre écoute et assurent un suivi complet de vos projets.

# Agencements magasins

Boulangeries, boucheries, charcuteries, épicerie fines



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

# Pétrins à bras plongeant, à axe oblique et à spirale



■ Pétrin à spirale  
ASM EVO



■ Pétrin à bras plongeants IBT



**+ EN DÉTAILS**



■ Spirale ASM EVO



■ Bras plongeants IBT



■ Axe oblique AO



■ Axe oblique AO



■ Pied anti-dérappant, réglable en hauteur

Références	Type de pétrin	Capacités (min./max.)			Volume cuve (l)	Pourcentage minimum eau/farine (%)	Vitesses axes de mélange (rpm)	Vitesses cuve (rpm)	Puissance moteur (kW) 1 <sup>re</sup> /2 <sup>e</sup> vitesse	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)						
		Pâte (kg)	Farine (kg)	Eau (l)						Largeur	Profondeur	Hauteur							
ASM EVO 60	À spirale	5/60	3/38	2/22	100	50	93/184	10,5/21	2,35/3,25	635	1040	1360	300						
ASM EVO 80		8/80	5/50	3/30	135					98/194	10/20	2,9/5,3	745	1190	1415	390			
ASM EVO 100		8/100	5/62	3/38	155		9,5/19	3,6/6,3	845				1275	1470	460				
ASM EVO 130		10/130	6/80	4/50	205					92/182	9/18	4,6/7,4				945	1460	1500	650
ASM EVO 160		10/160	6/100	4/60	260		92/183	5,4/8,6	1045				1565	1045	1565				
ASM EVO 200		10/200	6/125	4/75	285														
ASM EVO 250	15/250	9/150	6/100	380															
IBT 50	À bras plongeants	5/45	3/28	2/17	70	55	37/55	7/11	1,5/2,2	750	770	1380	380						
IBT 100		8/90	5/56	3/34	150					860	1000	1650	610						
IBT 130		10/130	6/80	4/50	200									910	1110	1700	640		
IBT 150		10/150	6/90	4/60	230					5,5/11	3,9/5,7	980	1320					1800	830
IBT.E 130		10/130	6/80	4/50	200														
IBT.E 150	10/150	6/90	4/60	230															
AO 170	À axe oblique	25/80	15/50	10/30	170	55	47/70	-	3,7/5,2	930	1190	1150	420						
AO 230		35/120	22/75	13/45	230					1000	1330	1215	450						
AO 330		50/180	32/110	18/70	330									1070	1390	1490	890		
AO 440		45/240	26/150	18/90	440					4,6/6,9	1170	1550	1405					710	
AO RB 230		35/120	22/75	13/45	230									1550	1480	1340	850		
AO RB 330		50/180	32/110	18/70	330					1633	1480	1340	890						
AO RB 440		45/240	26/150	18/90	440									4,6/6,9	1730	1650	1530	1150	
AO RS 230		35/120	22/75	13/45	230					3,7/5,2	1550	1480	1340						1050
AO RS 330		50/180	32/110	18/70	330									1633	1480	1340	1100		
AO RS 440		45/240	26/150	18/90	440					4,6/6,9	1730	1650	1530					1320	

# Batteurs mélangeurs



■ Batteur mélangeur K40



■ Batteur mélangeur KEV060



■ Batteur mélangeur K160 avec élévateur de cuve électrique



Références	Capacité du bol (l)	Vitesse (m/min)	Puissance (kW)	Connexion électrique	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)						
					Largeur	Profondeur	Hauteur							
K40	40	100 - 550	2,2	400/50/3	605	925	1330	210						
K60	60		3		695	980	1400	250						
K80	80		4,5		860	1100	1740	505						
K100	100	90 - 450	4,5		860	1100	1840	530						
K130	130						75 - 280	6	975	1350	2050	770		
K160	160	100 - 550	3		400/50/3	600	895	1300	210					
KEV040	40									2,2	685	945	1400	250
KEV060	60									3	685	945	1400	250
KEV080	80					685	945	1400	575					

# 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



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Laminoir à poser sur table

Gammes	Modèles	Taille pâtons (kg)	Poids pâtons (kg maxi)	Capacité (kg/h)	Largeur des tapis (mm)	Longueur des tables (mm)	Long. des cylindres (mm)	Écartement des cylindres (mm)	Vitesse du tapis de décharge (cm/s)	Dimensions en position ouverte (mm)			Dimensions laminoir fermé (mm)			Poids (kg)
										Long.	Larg.	Hauteur	Long.	Larg.	Hauteur	
Econom 4000*		3-4	4	20-50	475	1550-2050	500	0,3-30	50	2500	1045	915	1550	1045	1720	80 modèles sur table 145 modèles sur socle
Rondomat 4000	Mécaniques	7-10	6	50-100		2300-3330	660		80	3620	1330		2670	1330	1720 (SSO 6404) - 1900 (SSO 6405) - 2130 (SSO 6407)	260-275
Automat 2000		8-12	8	75-150	640	2720-3320		0,3-45	60	3800	1215	910	3200	1215	2030 (SSO 685 et SSO 687)	235-240
Rondostar 5000	Électroniques		10	150-200		3042 / SSH 6705 3670 / SSH 6707		0,2-45	85	3670	1260	922	2950	1260	1894 (SSH 6705) - 2126 (SSH 6707)	285-390
Compas 4.0		15-20	16	600-800	715	3848		0,2-55	10-130	4450	1400	934	3270	1400	1868	370-435

\* Modèle sur table.

# Diviseuses, Façonneuses, Repose-pâtons



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Diviseuse-formeuse automatique



■ Façonneuse verticale



■ Repose-pâtons

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



# Fours de Boulangerie



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Four à chariots rotatifs



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Four à sole fixe

# Conservateurs, Tours réfrigérés



■ Conservateur Positif P58  
Pour plaques 400 x 600  
De 2 à 8 portes  
Température de +2 à +10 °C ventilé



■ Armoire de fermentation 600 x 900  
Pour filets de cuisson ou  
couches automatiques 600 x 900  
Température de -10 à +35 °C



■ Tour réfrigéré non démontable  
Pour plaques 400 x 600  
De 2 à 5 portes  
Température +2 à +10 °C

Plusieurs combinaisons disponibles.  
Plus d'informations sur simple demande.

ADP | Matériels et Métiers de la viande



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

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



- Nous proposons un panel de services complets et adaptés aux attentes des professionnels du secteur.
- Nous sommes à même de vous accompagner dans l'agencement de vos magasins et ateliers de production sur les équipements et matériels nécessaires.
- Nous vous proposons de faire dessiner par un partenaire les plans de votre laboratoire aux normes CE.

## 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...

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

**Industriels & semi-industriels**

**la française**  
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

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

**ageniaa**  
MATÉRIELS & SOLUTIONS POUR LA B.P.P.

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](http://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](http://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

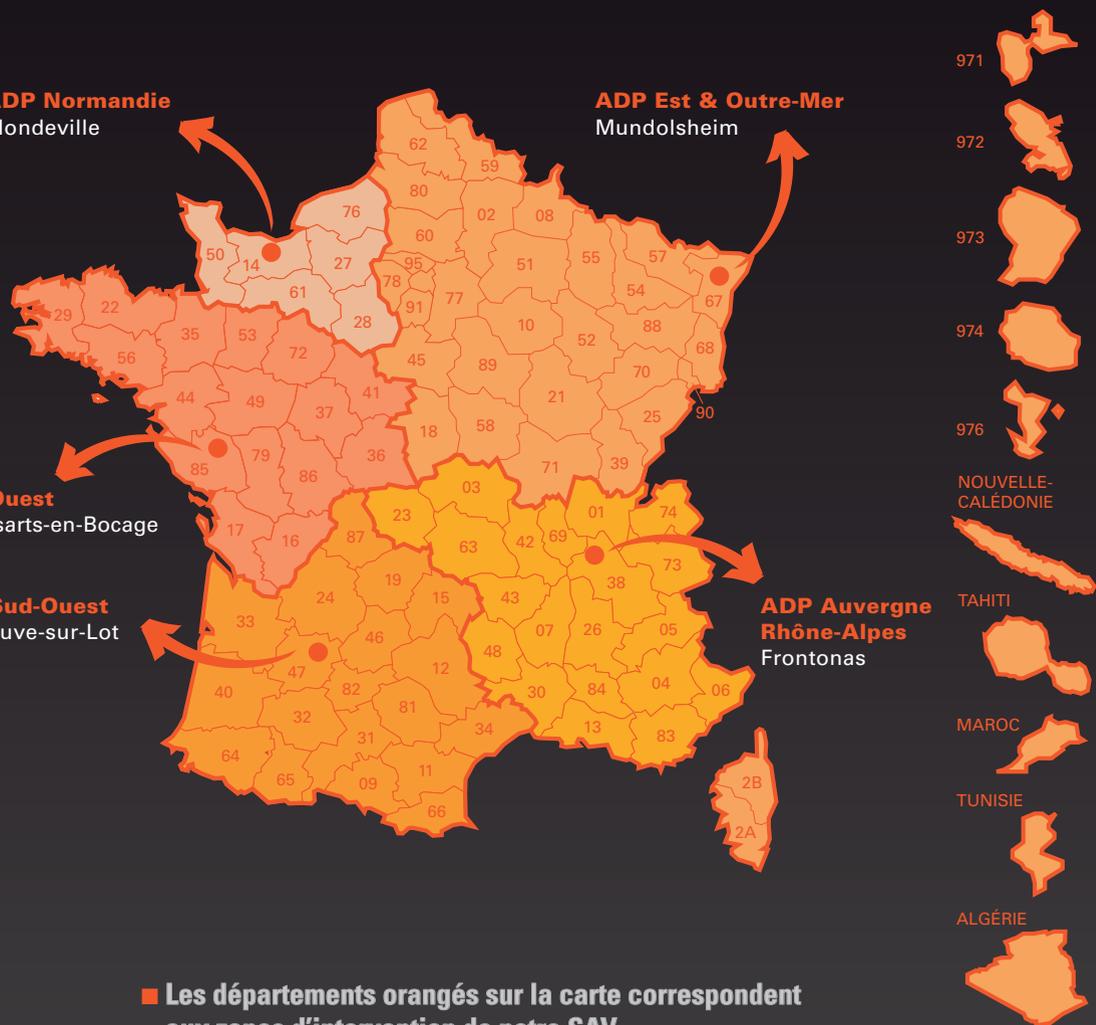
**ADP Normandie**  
Mondeville

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

Découvrez notre activité en images en scannant ce QR code

