

➤ *Préparation froide*

POUSSOIRS BIRO



Caractéristiques techniques

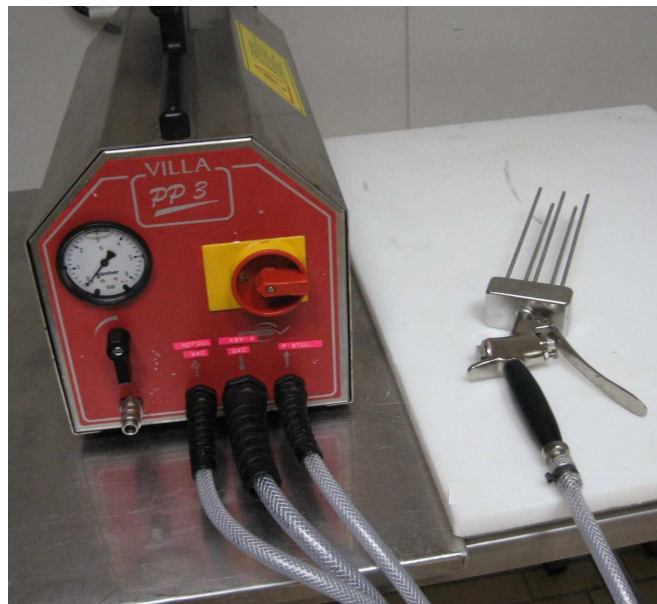
- Contenances : 15 et 10 kg
- Cornets de diamètre variable
- Poussoirs hydrauliques
- Débit de mûlée réglable

Applications / Prestations

- Embossage de saucisses, saucissons...

➤ *Préparation froide*

POMPE A SALER VILLA PP3



Caractéristiques techniques

- Injecteur multi-aiguilles (pistolet à 1 ou 5 aiguilles)
- Commande manuelle
- Volume mort : 0,5L
- Saumure recyclée en permanence

Applications / Prestations

- Injection de saumure dans pièces de viande ou de poissons

➤ *Préparation froide*

BARATTE INJECTSTAR + POMPE A VIDE



Caractéristiques techniques

- Baratte 80 L
- Possibilité de travail sous vide
- Programmateur de cycle à affichage digital
- 3 pales (possibilité d'une avec peigne)
- Vitesse de rotation variable

Applications / Prestations

- Malaxage de pièces de viande
- Enrobage d'épices

➤ *Préparation froide*

MELANGEUR QUARTI MIX



Caractéristiques techniques

- Capacité : 55 l
- Vidange par basculement de la cuve
- Rotation dans les 2 sens

Applications / Prestations

- Homogénéisation de mûées

➤ *Préparation froide*

TRANCHEUR MANUEL BIRO



Caractéristiques techniques

- Epaisseur réglable : 0,1 à 8 cm

Applications / Prestations

- Tranchage de tous types de produit

➤ *Préparation froide*

**CELLULE DE REFROIDISSEMENT OU
SURGELATION RAPIDE FRIGINOX**



Caractéristiques techniques

- Froid pulsé
- Option refroidissement ou surgélation rapide
- Pilotage automatique par sonde ou par durée
- Maintien en température automatique à la fin du cycle

Applications / Prestations

- Refroidissement ou surgélation de tous types de produit

➤ *Préparation froide*

MACHINE A GLACE SCOTSMAN



Caractéristiques techniques

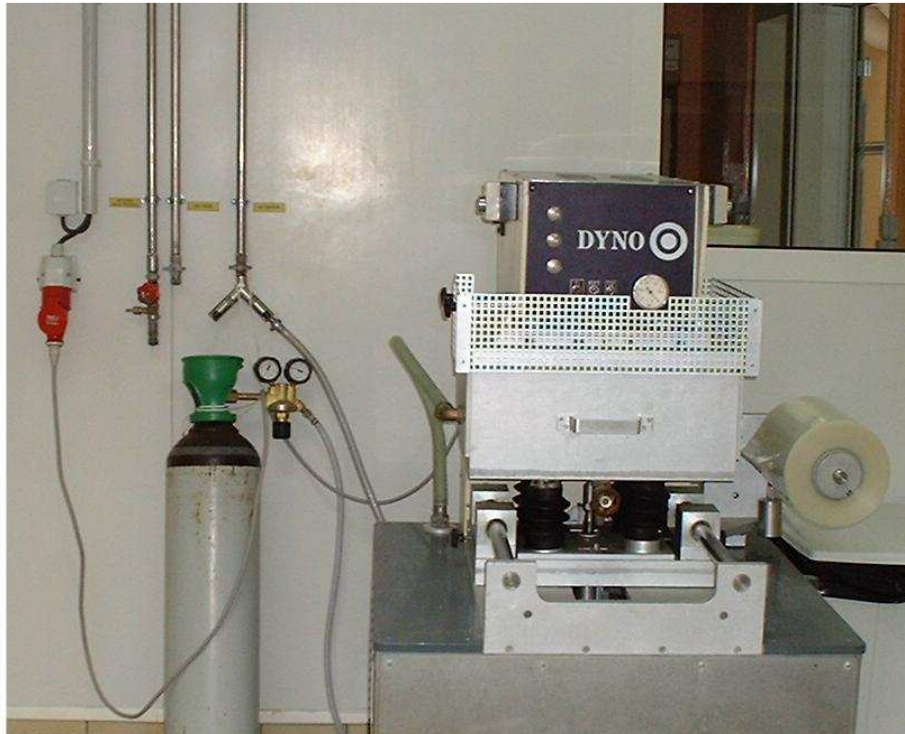
- Débit : 15 kg/h

Applications / Prestations

- Production de glace pilée

➤ *Préparation froide*

THERMOCELLEUSE SEMI-AUTOMATIQUE DYNO



Caractéristiques techniques

- Cadence : de 80 à 120 cycles / h
- Possibilité d'injection de gaz
- Possibilité de vide

Applications / Prestations

- Conditionnement en barquette thermoscellée

➤ *Préparation froide*

SOUS VIDEUSE BOULANGER

Caractéristiques techniques

- simple cloche
- affichage digital
- possibilité de ré-injection de gaz
- double soudure



Applications / Prestations

- Mise sous vide totale ou partielle de tout type de produits

➤ *Préparation froide*

CUTTERS VERTICAUX

MADO et TALSA



Caractéristiques techniques

- 2 modèles : Capacité 15kg et 4kg
- 2 vitesses de rotation
- capteur de température sur capot

Applications / Prestations

- Cutterage de viandes, légumes, fruits...
- Fabrication d'émulsions froides

➤ *Préparation froide*

HACHOIR SCHARFEN



Caractéristiques techniques

- capacité de trémie 20kg
- Diamètres des grilles : 15, 8, 6, 5 mm

Applications / Prestations

- Hachage de viandes, légumes...

➤ *Préparation froide*

COUPE LEGUMES DITO SAMA



Caractéristiques techniques

- Remplissage manuel
- plateau à râper
- grille frite
- grille carrée
- plateau effileur
- plateau trancheur

Applications / Prestations

- Coupe des légumes

➤ *Préparation froide*

PARMENTIERE



Caractéristiques techniques

- Eplucheuse abrasive et laveuse

Applications / Prestations

- Epluchage de tubercules

➤ *Préparation froide*

CUTTER HORIZONTAL STEPHAN

Caractéristiques techniques

- modèle UM 44L et 12L
- double enveloppe eau chaude ou vapeur
- sonde de température
- dispositif de vide
- piquage de dosage
- trémie de 6 L
- vidange par basculement
- 2 vitesses de cutterage



Applications / Prestations

- émulsions chaudes ou froides