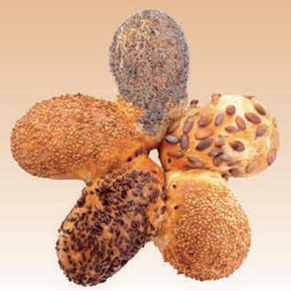
Exemples d'applications

BOULANGERIE / VIENNOISERIE









BISCUITERIE









TRAITEUR








PÂTISSERIE










Retrouvez la Haute Qualité JV Ageniaa

1. CONSEIL
Nos équipes, nos moyens et notre expérience à votre service

L'outil de production détermine l'essentiel de la compétitivité d'une entreprise tant sur le plan de la qualité que de la productivité. L'amélioration de ses performances est un enjeu capital, vital sur le long terme.
Il est donc indispensable de le moderniser régulièrement, de veiller sans cesse à la pertinence des réglages et des programmes ainsi que de maintenir son meilleur niveau de performance par l'emploi d'outillages parfaitement adaptés.
Pour l'atteinte de ces objectifs stratégiques, **JV AGENIAA** est à vos côtés. **Nos équipes vous offrent leur expertise et leur expérience.**
En outre, nos **Experts** vous assistent lors des essais de nos matériels, de leur mise en route ou dans le cadre d'un audit.

2. ESSAIS
Conseils, tests machines et développements produits

La recherche de l'équipement adéquat est une étape de questionnement pour tout investisseur.
C'est pourquoi nous mettons à votre disposition, en France ou en Europe, **nos laboratoires d'essais** ainsi que le conseil d'un technologue pour vous accompagner dans cette étape d'avant-projet.
Il est également possible de tester chez nos partenaires, la réalisation de votre produit à l'échelle artisanale, PME ou industrielle.
Une équipe de Master Baker et d'ingénieurs agroalimentaires pourra vous accompagner dans cette étape. Investir avec des certitudes est un gage de sérénité !

3. VENTE
Les plus grandes marques

Nous sélectionnons des partenaires de tout premier plan allant de la gestion des pulvérulents jusqu'à l'emballage, en passant par la fabrication des levains, les solutions de pétrissage, le laminage-boulage, le façonnage, le fonçage, le dosage, la fermentation, la cuisson, le refroidissement :
Alimec, Canol, Diosna, Gasparin, Glimek, Hasborg, Henkovac, König, Sandore, Seydelmann, Sveba Dahlen, Technosilos, Tecnopool, Tonelli, Variovac, Vemag et Wachtel.

4. OCCASIONS
Les plus grandes marques

Nos machines d'occasion proviennent exclusivement de nos constructeurs et de nos clients. Nous avons ainsi une parfaite connaissance de leur historique. Elles bénéficient d'une **remise aux normes CE, d'une révision et d'une garantie d'usine.** Nous excluons volontairement toute machine issue du négoce de seconde main. Nos occasions représentent de rares et excellentes opportunités : à saisir !

5. LOCATION & FINANCEMENT
L'investissement sans risque

L'investissement dans un outil de production parfaitement adapté revêt une importance stratégique capitale. **JV AGENIAA** propose la location du matériel dont vous avez besoin selon des **formules souples et personnalisées.**
Les durées peuvent varier de quelques semaines à plusieurs années. Ainsi, dans le cadre de conditions financières extrêmement avantageuses, vous saurez faire face à un surcroît de travail, une panne de matériel ou à un investissement imprévu mais indispensable.

6. GESTION DE PROJETS
Solutions sur-mesure et projets clés en main

Nos nombreuses années d'expérience et notre équipe d'ingénieurs vous présentent des solutions sur mesure et à la pointe de la technologie avec des projets clés en main adaptés à vos besoins. Nous répondons à vos demandes individuelles et vous offrons un forfait tout compris adapté à vos souhaits : de la planification jusqu'à l'installation, y compris la formation et la maintenance ultérieure.
Gérer un projet en respectant ces étapes clés est un moyen cohérent d'anticiper les obstacles et de partager les réussites.

7. CONSOMMABLES
De qualité à prix très compétitifs

La qualité des consommables impacte directement et fortement vos rendements et la qualité de vos produits. Le tranchant d'un couteau ou d'une lame, sa tenue dans le temps, en sont une excellente illustration. Parce que le moins cher n'est pas toujours le plus rentable, nous avons sélectionné les meilleurs produits et vous les proposons **au meilleur prix.** Optimisez vos productions !

8. SERVICE APRÈS-VENTE
Des experts sur place et à distance

Nos techniciens se rendent très régulièrement chez nos différents partenaires pour se former aux nouvelles techniques et parfaire leurs connaissances. Bilingues, ils sont en contact quotidien avec eux. Ils maîtrisent parfaitement nos matériels, tant pour la technique que pour l'application. Avec **professionnalisme** et dévouement, ils se tiennent à votre disposition pour toute intervention, préventive, curative, ou dépannage/conseil téléphonique.
Vivre avec son temps c'est vivre avec les évolutions technologiques ! C'est pourquoi nos équipes ont la possibilité de vous **accompagner à distance** et pas à pas, **en vous assistant via la parole mais aussi en images,** lors de vos problématiques techniques, à l'aide d'applications de vidéos conférences.

9. PIÈCES DÉTACHÉES
Constructeurs et négoce

Lors du développement de nos matériels, nos ingénieurs en ont rigoureusement conçu et sélectionné les éléments constitutifs. Pour conserver les performances ainsi qu'un état de fonctionnement sûr et optimal de vos machines, il est indispensable d'assurer leur maintenance avec des pièces détachées d'origine. Nous les tenons à votre disposition, généralement sous 48 h, voire 24 h pour un envoi en Express.
Fidèle à son objectif d'être le vrai partenaire de ses clients, **JV AGENIAA vous offre l'expertise et les conseils de ses spécialistes.** Vous tirerez ainsi le meilleur parti de votre investissement, pour le plus grand bénéfice de votre entreprise.

10. FORMATION
Un enseignement de spécialistes

Dans le cadre de l'installation de nos équipements, nous vous proposons **d'accompagner vos équipes opérationnelles et techniques** afin d'avoir une plus grande maîtrise dans l'utilisation de vos outils de production.
Fort de **notre Label Centre de Formation**, nous vous proposons également des sessions de formation pour renforcer et/ou perfectionner les compétences machines ou produits de vos équipes.

JV Ageniaa
MATÉRIELS, SERVICES & SOLUTIONS POUR LA BVP

Chères clientes, chers clients,



Le monde change, de plus en plus vite. Sans doute plus encore dans le secteur de l'agro-alimentaire. **L'innovation, la garantie d'une qualité irréprochable et la maîtrise des coûts de production** sont indispensables pour développer ses parts de marché, soigner sa notoriété et améliorer ses marges.

AGENIAA et JVB ont choisi de fusionner pour devenir **JV AGENIAA,** filiale du groupe JV La Française. Nous unissons nos forces pour vous offrir **davantage de services et de compétences.** Les socles de notre stratégie sont des hommes, professionnels et engagés, des machines, performantes et fiables et un état d'esprit entièrement consacré à la satisfaction de nos clients.

Avant de chercher à vendre, nous voulons d'abord parfaitement **comprendre votre projet et vos attentes.** L'expérience de notre équipe commerciale vous guidera dans le choix parfois complexe d'une solution performante et personnalisée. Nous souhaitons être une **véritable force de proposition.**

Avant la conclusion d'un contrat, la mission de **nos propres technologues,** dont un finaliste MOF, est de trouver avec vous les outillages, les réglages et les programmes adaptés à vos produits et de **mesurer les performances** de la solution élaborée ensemble. Ainsi, nous saurons nous engager sur des critères de qualification précis et vous garantir un retour sur investissement.

Avec très grand soin, nous avons sélectionné une **gamme de matériels à la fois complète et cohérente,** issue de constructeurs réputés. Vous la découvrirez dans les pages de ce catalogue. Nous souhaitons proposer une **offre globale,** pour développer avec vous une **relation régulière, inscrite dans la durée, basée sur la confiance réciproque.** En outre, elle permet de réduire les coûts de distribution. Ainsi, nos commerciaux sont en mesure de **vous proposer à prix compétitifs des machines de très haute qualité.**

Les projets d'ampleur sont pris en charge par notre propre bureau d'études. Il trace les plans, implante les machines, prévoit anticipe et gère le projet dans ses moindres détails. Lors des réunions de chantiers, notre responsable travaux neufs coordonne nos actions avec celles de vos équipes et de vos sous-traitants. Jusqu'à la levée des réserves, il demeure votre interlocuteur, y compris pour la conformité à la réglementation CE dont il est un spécialiste.

Lors de la mise en route, vous retrouverez nos techniciens et technologues pour former vos équipes et régler le matériel avec elles. Notre mission ne s'arrête pas à la vente d'un excellent matériel. Nous tenons à former les utilisateurs et vos techniciens **pour que vous tiriez le meilleur parti de votre investissement.**

Après de nombreuses années d'expérience acquises sur le terrain, **notre responsable du service technique est à votre écoute au 02 31 70 39 39.** Il est votre interlocuteur privilégié pour vous assister par téléphone, planifier l'intervention de l'un de nos techniciens, ou prendre vos commandes de pièces détachées. Persuadés de la nécessité d'offrir un service après-vente exemplaire, nous mettons un soin tout particulier à recruter en nombre suffisant, des collègues aguerris, régulièrement formés.

Votre satisfaction est le but ultime de notre entreprise. L'ensemble de mes collègues et moi-même sommes à votre écoute attentive, pour toujours mieux vous servir. **Contactez-nous ! Les meilleures solutions sont le fruit du dialogue.**

Philippe RIBEYRE



Laboratoires d'Essais



Laboratoires d'essais à votre disposition
La recherche de l'équipement adéquat est une étape de questionnement pour tout investisseur. En effet, le souhait de chacun est de réaliser le bon et beau produit avec l'équipement approprié et le plus compétitif.
C'est pourquoi nous mettons à votre disposition, à Caen, notre laboratoire d'essais ainsi que le conseil d'un technologue pour vous accompagner dans cette étape d'avant-projet.
Il est également possible de tester en Europe, chez nos partenaires, la réalisation de votre produit, avec vos matières premières.
Une équipe d'experts pourra vous accompagner dans cette étape. Investir avec des certitudes est un gage de pérennité et de sérénité !

Un technologue à l'écoute de vos besoins
Riche de son expérience de boulanger-pâtissier-confiseur, notre technologue accompagne tous vos projets.
Réelle force de proposition, il appuiera vos idées tout en apportant sa créativité culinaire ! Un accompagnement technique, humain et professionnel.

Conseils, savoir-faire et valeurs ajoutées
Nos ingénieurs agroalimentaires permettent de consolider votre projet en accompagnant la mise en route des équipements ou en intervenant sur des lignes existantes.



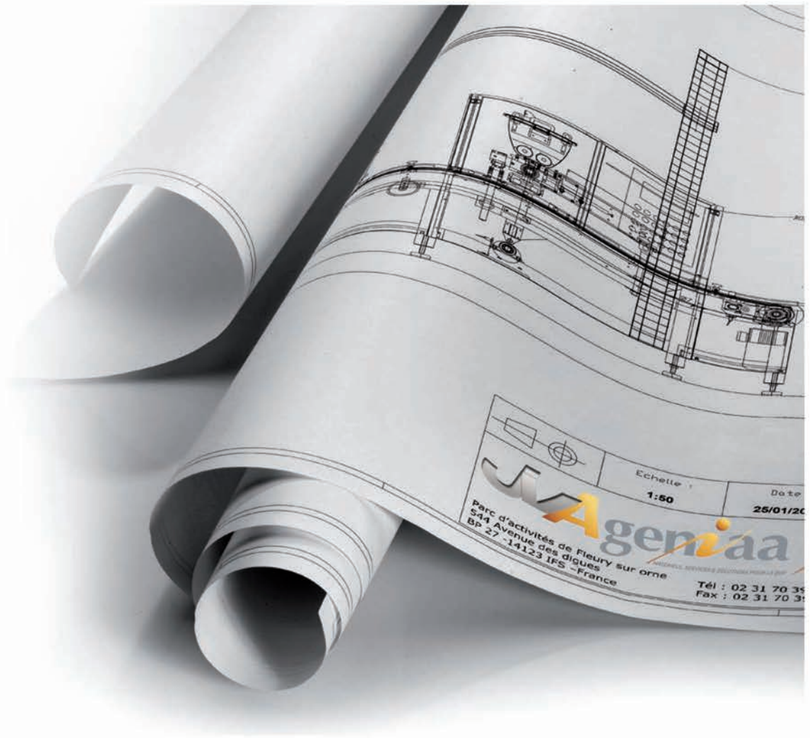


Nos locaux

Gestion de projets

Processus de production





Projets clés en main



Nicolas GAILLARD
Responsable Travaux Neufs



Sébastien HAMON
Chef de Projet

Une équipe dédiée à votre projet

Service et assistance VIDÉO INTERCONNECTÉE



■ Nicolas HOREL
Chef de Mission

Désormais, en cas d'anomalie, de panne ou d'intervention sur une machine, nous avons une solution technologique à distance pour vous faire gagner en temps et en efficacité.

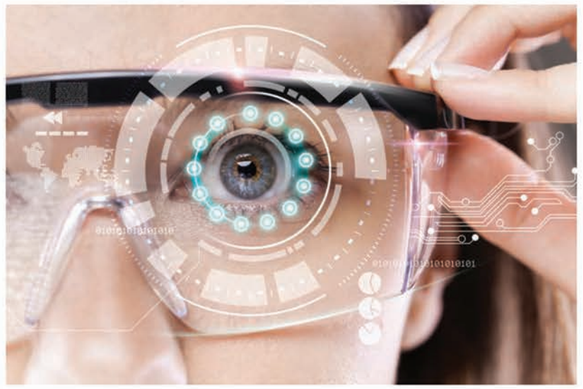
Les lunettes connectées et la visioconférence

Nos experts interviennent instantanément sur votre problématique.

Plus besoin d'attendre son déplacement : votre productivité et sécurité s'améliorent pour un meilleur service client.



■ **Visioconférences sur tous supports et applications**



Vous êtes nos mains, nous sommes vos yeux : **un vrai travail d'équipe !**

Nous nous connectons en visioconférence par le **biais des lunettes.**

Sur le terrain, votre dépanneur porte cet équipement qui permet à nos experts d'**appréhender la machine**, son dysfonctionnement.

Ainsi, il est en mesure de poser rapidement **un diagnostic et d'intervenir à distance** en guidant le dépanneur in situ.

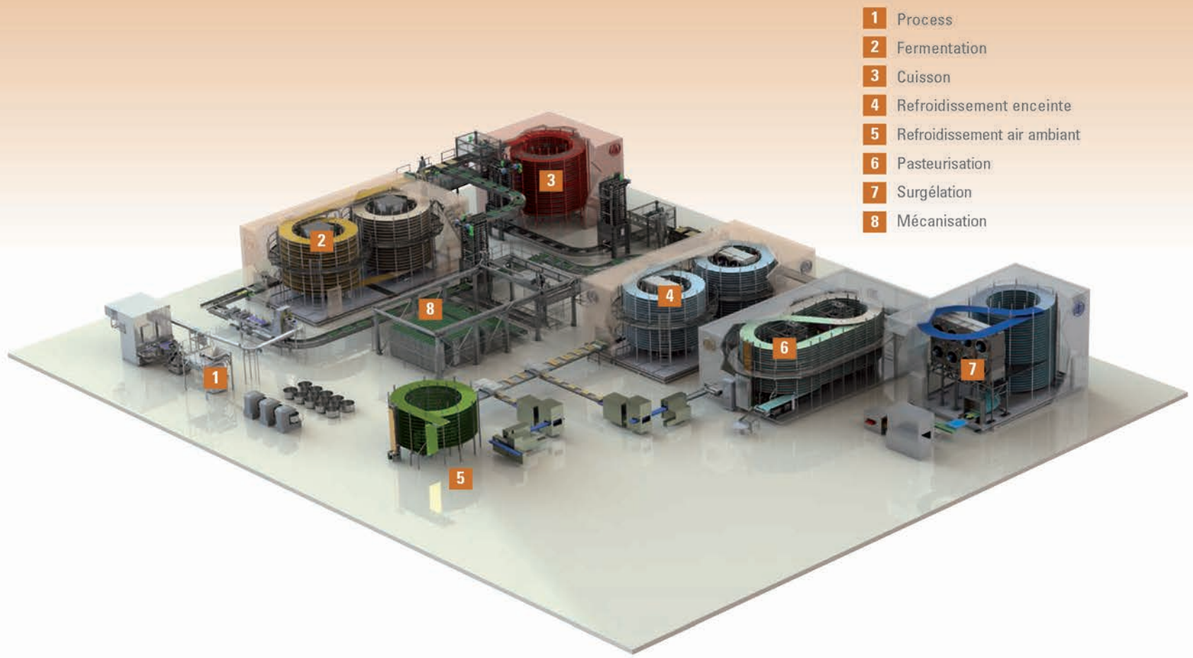
À noter : tous les services peuvent être ainsi dispensés à distance (maintenance, formation, R & D, ventes, management de projets).

L'équipe JV Ageniaa met à votre disposition…



- de **profondes connaissances** de tout le processus de fabrication ;
- des **solutions optimisées** non seulement pour des parties de la production, mais aussi pour la totalité du processus de production, de la matière première à la fabrication de la pâte, jusqu'à la cuisson, au refroidissement et à la surgélation ;
- une forte **capacité à satisfaire** non seulement les exigences de nos clients industriels, mais aussi les exigences individuelles ;
- des connaissances pointues et une **expérience riche** en matière de conception de systèmes industriels ;
- des **compétences dans le domaine du développement** de produits, de la planification, de la construction et du montage, de la mise en service, de la maintenance et de la gestion des pièces détachées.

Ce que vous imaginez, nos équipes le réalisent



■ **Exemple de plan 3D**

Mécanisation









■ **Des solutions sur-mesure**

VOTRE PARTENAIRE UNIQUE pour l'ensemble de votre production



Stockage et Gestion des ingrédients
p. 8-9



Batteurs et Mélangeurs
p. 24



Division / Boulage
p. 48-53



Injection
p. 61



Extrusion / Fonçage
p. 62



Démoulage
p. 65



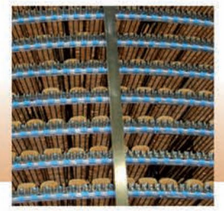
Dressage biscuits
p. 68-71



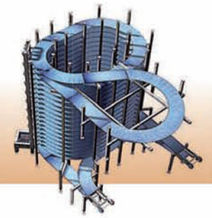
Cuisson
p. 80-97



Refroidissement
p. 98-99



Surgélation
p. 100-101



Convoyage / Spirale
p. 100-101



Friture
p. 102-103



Tranchage
p. 104-105



Emballage
p. 108-117

SOMMAIRE

Stockage et Gestion des ingrédients ____ 8 & 9
Batteurs et Mélangeurs ____ 24
Cuiseurs refroidisseurs ____ 25
Élévateurs et basculeurs de cuve ____ 26 & 27
Pétrins horizontaux à biscuits et pré-mélangeurs ____ 28 & 29
Systèmes avec traitement thermique et de foisonnement ____ 30 & 31
Lignes de génoise ____ 32 & 33
Laminoirs réversibles ____ 34 & 35
Tables de découpe, d'apprêtage et de façonnage ____ 36 & 37
Lignes de production industrielles - Laminage ____ 38 & 39
Lignes d'apprêtage pour la production de viennoiseries (croissants, pains au chocolat…) ____ 40 & 41
Lignes de laminage pour baguettes, pains, pizzas et ciabattas ____ 42 & 43
Division et laminage de pâtes levées ____ 44 & 45
Laminage pâte levée ____ 46 & 47
Division / Boulage / Détente / Façonnage / Grainage ____ 48, 49, 50, 51, 52 & 53
Lignes Petits Pains ____ 54 & 55
Diviseuses / Portionneuses de pâtes, pains, cookies, pâtisseries, etc. ____ 56 & 57
Scarification par lame rotative ____ 58
Scarification par jet d'eau ____ 59
Dépileurs ____ 60
Injection, Dosage, Nappage ____ 61
Extrusion, Fonçage ____ 62
Machines de dosage et distribution d'ingrédients ____ 63
Tranchage pendulaire ____ 64
Démoulage ____ 65
Division / Biscuiterie / Muffins / Cookies ____ 66 & 67
Dressage ____ 68, 69, 70 & 71
Ligne complète de biscuiterie CREALINE ____ 72 & 73
Division / Biscuiterie / Muffins / Cupcakes ____ 74 & 75
Installations complètes ____ 76 & 77
Groupes de panification ____ 78 & 79
Fours à sole électriques ____ 80 & 81
Fours à sole ____ 82 & 83
Fours à sole cyclothermes ____ 84 & 85
Fours ventilés et combinés électriques ____ 86 & 87
Fours à chariots rotatifs ____ 88 & 89
Fours verticaux à convection ____ 90
Fours tunnels Ultra Haute Température ____ 91
Fours hybrides cyclothermes et convection ____ 92 & 93
Fours tunnels à convection ____ 94
Fours tunnels hybrides ____ 95
Fours continus thermo-oil spirale ____ 96 & 97
Refroidissement / Surgélation / Conservation ____ 98 & 99
Spirales de Fermentation / Refroidissement / Pasteurisation / Surgélation ____ 100 & 101
Friteuses continues ____ 102 & 103
Tranchage ____ 104 & 105
Revalorisation (cutters, broyeurs et mélangeurs) ____ 106 & 107
Flow Pack ____ 108 & 109
Machines sous-vides ____ 110 & 111
Operculeuses ____ 112, 113, 114 & 115
Thermoformeuses ____ 116 & 117

NOS FIDÈLES PARTENAIRES

Avertissement : Toutes les dimensions et caractéristiques mentionnées dans le présent catalogue le sont à titre indicatif et peuvent être modifiées à tout moment.

Stockage et Gestion des ingrédients



■ Silos extérieurs Aluminium/Inox

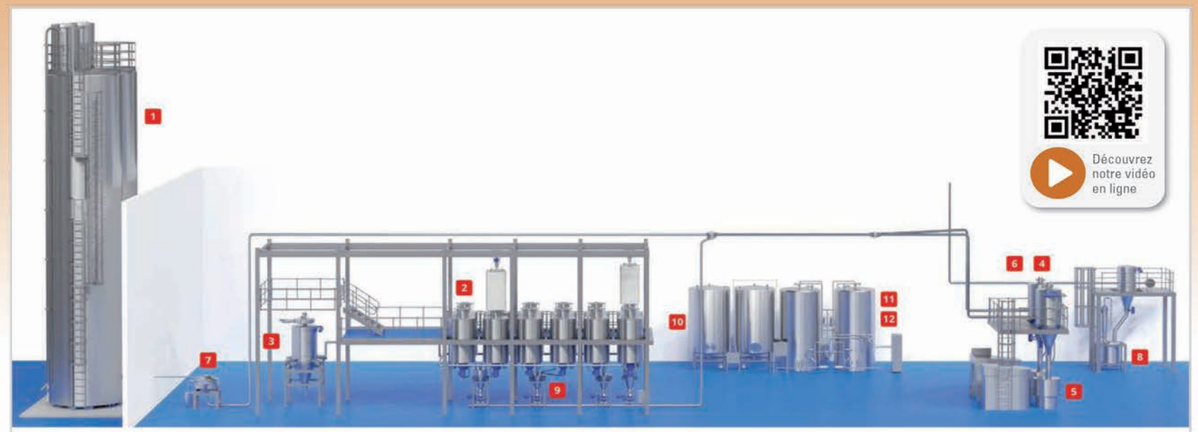


■ Dispositifs big bag



■ Silos intérieurs en toile Polyester Haute Ténacité

Plus en détails



STOCKER

1 Silos extérieurs
Silos intérieurs
2 Dispositifs de déchargement sacs et Big Bags
3 Dépoussiérage

TRANSPORTER

4 Transfert pneumatique phase dense, phase diluée
Systèmes de Dosage par aspiration

MELANGER

5 Mélange des mix de panification
Mélange continu pour la correction des farines
Dissolveurs solides/liquides

REFROIDIR

6 Refroidissement de la pâte
Refroidissement farine Fluid Air®
Contrôle de température d'eau

PREPARER

7 Tamisage en ligne
Broyage sucre glace
Alimentation des farineurs
Recyclage des rognures
8 Trempage / dosage graines

DOSER, FORMULER, TRACER

Solides, liquides et semi-solides
Systèmes de Dosage par aspiration
9 Dosage des ingrédients mineurs
Formulation et planning SCADA MES et technologies IT

LIQUIDES ET SEMI-SOLIDES

Cuves de process
Dissolveurs
Echangeurs à surface raclée pour :
Chauffer, Refroidir, Cristalliser, Pasteuriser, Stériliser
10 NEP

Solutions clef en main pour la préparation de :

- Crèmes et génoises (multicouches)
- Margarines et autres graisses alimentaires
- Crèmes de fourrage
11 • Sponges et levains
- Crème glacée
- Sauces
- Sirops de sucre à chaud / à froid
- Huiles
12 • Levure liquide

■ Processus à échelle industrielle



■ Plan du cheminement de la farine jusqu'au pétrin

Nous concevons des solutions innovantes pour le dosage et le mélange précis des ingrédients solides, liquides et semi-solides pour l'Industrie alimentaire et des mélanges.

Les principaux ingrédients sont livrés par citernes et stockés dans des silos intérieurs ou extérieurs.

Les ingrédients minoritaires sont livrés en sacs ou big bag.

L'ensemble des matières premières sont transférées et confinées dans les dispositifs de stockage hermétiques aux émissions de poussières. Elles sont ensuite transportées, dosées, pesées et tracées avec précision par le Système de pesage par aspiration.

Plus en détails

Pulvérulents



■ Dispositifs vide sacs sans poussière



■ Tamisage de sécurité



■ Tamisage 600 microns



■ Refroidissement farine Fluid Air®



■ Dispositif de réalimentation des farineurs



■ Station de dosages



■ Formulation, traçabilité



■ Environnement hygiénique

Produits pâteux et crèmeux



■ Préparation des crèmes



■ Mélange des mix de panification



■ Réintégration des rognures



■ Ingrédients liquides





■ Les pulvérulents, les liquides, les solides

Données techniques (capacités de stockage)

Silos intérieurs PHT (Polyester Haute Ténacité)

Dimensions (mm)	Hauteur (mm)	Volume (m³)	Tonnes
2500 x 2500	4300	16	10,5
2760 x 2760	4300	19	12
2780 x 2780	5200	24	15
3100 x 3100	5800	35	20
3100 x 3100	6300	40	25
3140 x 3140	7100	48	29
3840 x 3840	7100	65	39

Silos extérieurs Aluminium (AlMg3)

Diamètre (mm)	Hauteur (mm)	Volume (m³)	Tonnes
2500	10000	39	21
2500	12000	48	26
2860	11000	55	30
3500	10000	60	33
3500	12000	89	50
3340	15000	110	61
4000	14000	139	83

Dimensions standards indicatives / **autres sections et hauteurs disponibles** - Capacités calculées pour densité farine 0,6 t/m³.

Batteurs et Mélangeurs



Découvrez notre vidéo en ligne

LES + PRODUIT

- Capacités de la cuve : 120, 200, 300, 400, 600, 800 ou 1 300 L
- Modèles standards : Micro PLC - PLC - Circulation eau/vapeur
- Alimentations : ingrédients majeurs en manuel ou en automatique
- API intégré (version micro PLC) ou dans une armoire séparée
- Circulation : eau réseau - eau glycolée - vapeur - huile

■ Mélangeur planétaire

Données techniques

Mélangeurs planétaires

Références	Capacité produit (l)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)				Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur avec motorisation latérale	Hauteur totale	
120 lt	80/100	7	1 481	1 058	2 130	2 489	778
200 lt	130/160	9	1 580	1 154	2 310	2 310	1 262
300 lt	200/250	19	1 800	1 160	2 660	3 259	2 100
400 lt	270/320	26	1 900	1 600	3 169	3 643	3 150
600 lt	450/550	41	2 320	2 000	3 506	3 938	4 580
800 lt	630/730	59			3 900	4 625	5 515
1 300 lt	750/1 000	83	2 940	2 580	4 190	–	8 000

Exemples d'applications



Cuiseurs refroidisseurs



■ Batteur cuiseur



■ Écran tactile



■ Batteur cuiseur avec refroidissement par le vide

Accessoires plus en détails


1
Fouet à fils fins


2
Fouet cylindrique large

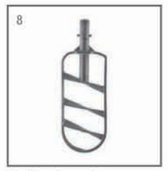

3
Fouet croix

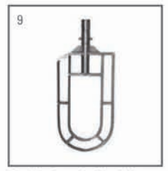

4
Fouet conique à fils gros

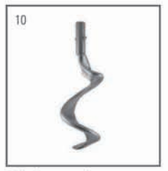

5
Fouet à bras


6
Spirale ascendante


7
Spirale descendante


8
Feuille palette plate


9
Feuille plate double "U"


10
Spirale ascendante à lame plate et large


11
Spirale ascendante à lame plate et étroite


12
Feuille palette plate


13
Racleur


14
Racleur rond


15
Fouet à fils fins


16
Fouet à étoile


17
Outil de coupe


18
Spirale extra large mélange délicat


19
Racleur en acier (modèle intégral)


20
Hachoirs

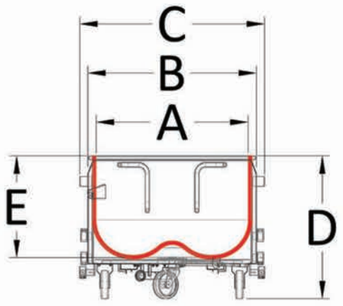

21
Fouet Sigma

■ Outils de mélange



■ Cuve


■ Outils de mélange et sonde de température



Cuve*

Références	Largeur (mm)			Hauteur (mm)		Poids (kg)
	A	B	C	D	E	
120	607	550	662	696 (746)	550	60
200	745	680	682	800	610	88
300	838	780	980	883	680	120
400	945	880	1 079	925	710	180
600	1 175	1 100	1 300	1 004	720	220
800				1 204	920	280

* Données des cuves standards. D'autres exécutions (circulation d'eau ou de vapeur, avec vannes de décharge manuelles ou automatiques, etc.) peuvent avoir des différences significatives de dimensions et de poids.

Alimentation et dosage



■ Vidange automatique par tampon racleur


■ Alimentation automatique poudres et liquides


■ Vidange automatique par pompe de transfert embarquée ou au sol



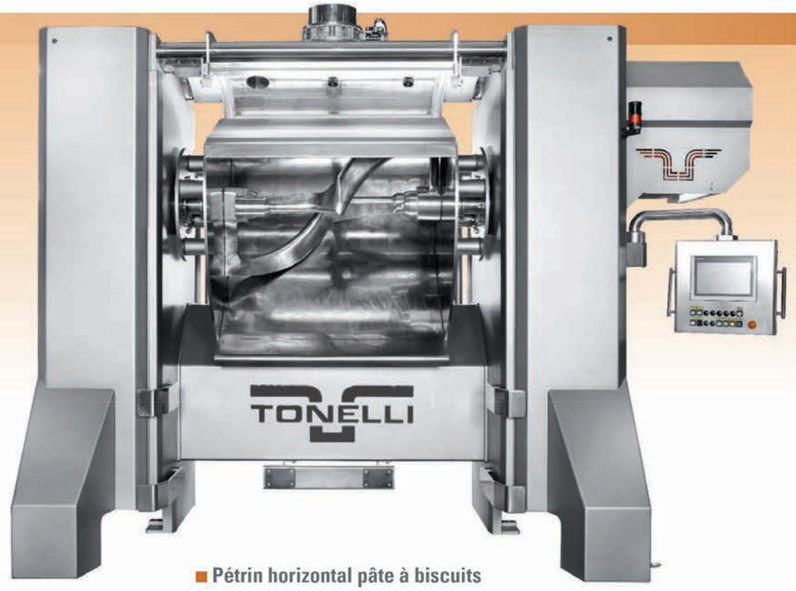
■ Vidange pour produits non pompables



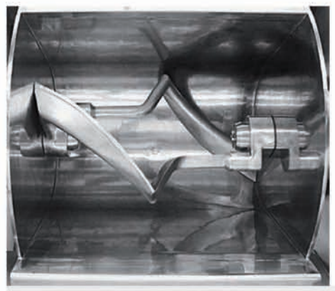
■ Boules de lavage automatique

Pétrins horizontaux à biscuits

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Pétrin horizontal pâte à biscuits





■ Bras de mélange du pétrin horizontal (plusieurs variantes au choix)

Données techniques

Pétrin horizontal pâte à biscuits

Références	Capacité de production (kg)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur	
TR 500	500	41	3580	2010	3041	8500
TR 1000	1000	60	4130		3460	9000
TR 1500	1500	80	4600			9300

Exemples d'applications











et pré-mélangeurs



■ Mélangeur centrifuge MU



■ Pré-mélangeur RPX pour la pâte



■ Pré-mélangeur CRPX pour la crème

Données techniques

Mélangeurs

Réf.	Capacité (kg)	Puiss. (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur	
MU 50	50	1,1	630	500	1450	350
MU 100	100	7,5	820	1070	2020	500
MU 150	150					530
MU 200	200		1420	1340	2120	580
MU 300	300		1450	920	1450	650
MU 400	400	15		1322	2140	1100

Pré-mélangeurs

Réf.	Spécial crème	Capacité horaire (kg/h)*	Capacité par batch (kg)*	Puissance électrique (kW)	Dimensions (mm)				Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Prof. totale	Hauteur	
CRPX 200	Oui	200	–	11	1970	1250	2090	2320	1100
CRPX 300		300						2400	1150
RPX 200	Non	–	200	2,5 - 5,5	2170		2350	2280	930
RPX 400			400					2700	1050
RPX 600			600						1150

*Sur la base de s.g. = 1.

Exemples d'applications









Systèmes avec traitement thermique et de foisonnement

Mélangeur, cuiseur, homogénéisateur - COMBITHERMIX



■ Mélangeur centrifuge cuiseur refroidissement CombiTherMix





Racleur rond — Feuille palette plate — Fouet à bras

■ Outils de mélange

Foisonneur en continu - CAM



■ Foisonneur en continu



■ Plateforme de réservoir tampon



■ Tête interchangeable

Données techniques

Foisonneurs

Références	Capacité horaire (kg/h)*	Puissance électrique (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur	
CAM 10	50/200	5,5	1 000	676	1 680	370
CAM 50	120/450	7,5	1 300	860	2 180	820
CAM 70	300/1 000	11	1 340			940
CAM 80	400/1 400	18,5	1 380	870		1 220
CAM 120	640/2 240	37	1 500	880	2 330	1 410

* Sur la base de s.g . = 1.

Échangeurs de chaleur



■ Échangeurs de chaleur et/ou refroidisseur

Nettoyage En Place (NEP)



■ Nettoyage en place

LES + PRODUIT

- Exécution standard à 3 ou 4 cuves (contenance / 4000 L ou plus) :
  - 1 cuve de lessive de soude
  - 1 cuve d'acide
  - 1 ou 2 cuves d'eau
- Eau chaude par injection vapeur

Exemples d'applications





■ Plastification de la matière grasse

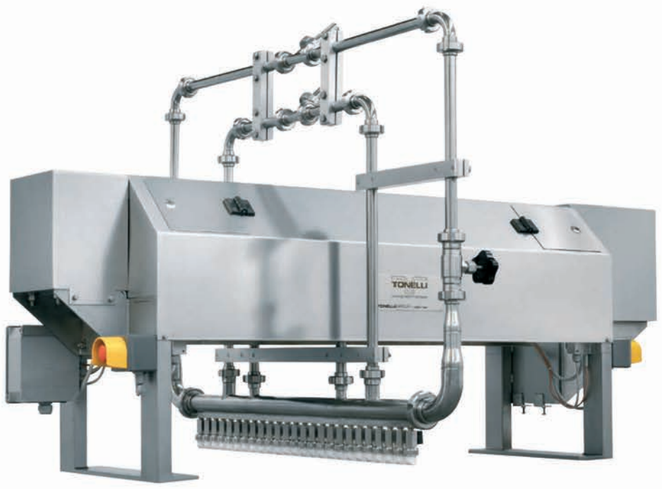
Lignes de génoise



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Table de travail pour génoise

Plus en détails



■ Décorateur



■ Découpe transversale pneumatique, mécanique ou par servo-moteur



■ Découpe ultrasons

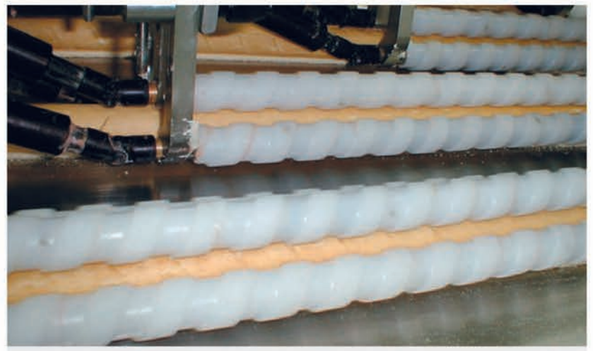
Plus en détails



■ Dépose sirop



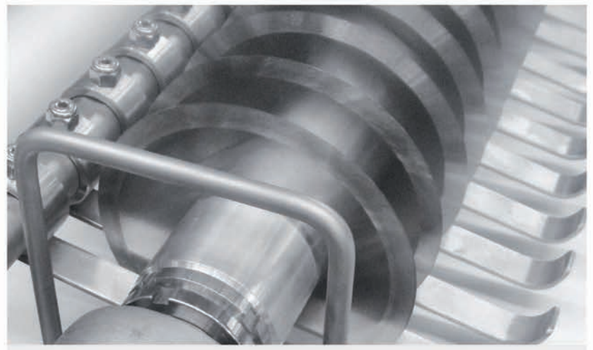
■ Manifold crème ou confiture



■ Rouleau d'enroulement Swiss Roll



■ Superposition par sabot



■ Découpe longitudinale avec attache rapide



■ Découpe transversale par ultrasons

Exemples d'applications







Laminoirs réversibles



■ Laminoir manuel réversible



■ Laminoir automatique réversible avec farineur et automate



■ Laminoir automatique version structure inox, avec enrouleur à droite (possible à gauche)

Plus en détails



■ Laminoir manuel position relevée



■ Grille de sécurité relevée pour accès racleurs



■ Enrouleur automatique

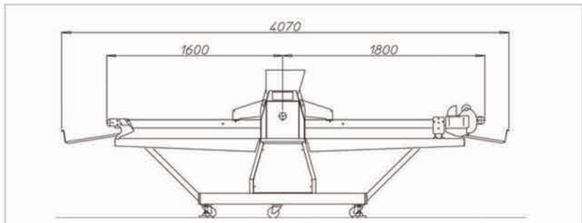


■ Farineur automatique avec grilles de sécurité

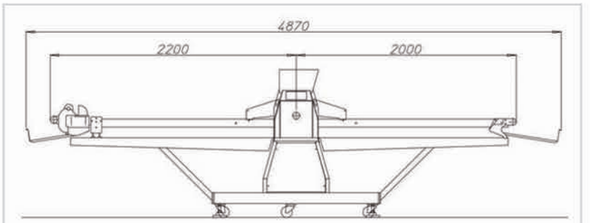


■ Automate programmable

Données techniques



■ LAMI TOUCH Vers 1600



■ LAMI TOUCH Vers 2000

Laminoirs réversibles

Références	Ouverture des cylindres (mm)	Diamètre des cylindres (mm)	Programmes de travail	Vitesse de tapis (cm/s)	Cycles de travail séquentiels	Dimensions tapis (mm)		Alimentation électrique (kW) / Puissance électrique nominale (kW)	Dimensions (mm)			Cycles de travail séquentiels
						Largeur	Longueur		Longueur	Prof.	Hauteur	
SF 1600 I	0,2/50	84	–	60	–	650	1 600/1 800	1,5	3 720	1 200	1 200	275
LAMI SMART	0,2/60		n° 50	20 à 85	n° 4				4 000	1 210	1 350	500
LAMI TOUCH Vers 1 600										1 250	1 400	
LAMI TOUCH Vers 2 000							2 000/2 200		4 800			530

Tables de découpe, d'apprêtage et de façonnage



■ Détente tapis



■ Table d'apprêtage MOD 3.8

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Table d'apprêtage MOD 5.2



■ Table d'apprêtage industrielle 800

Plus en détails



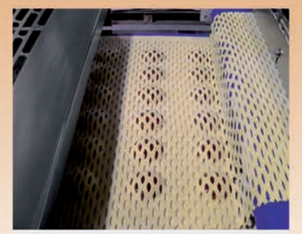
■ Découpe rotative croissants



■ Façonneuse manuelle croissants



■ Sabots de pliage



■ Décor grillagé



■ Lames d'étalage



■ Distributeur marquants



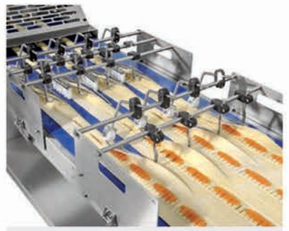
■ Cône d'enroulement



■ Dosages continus



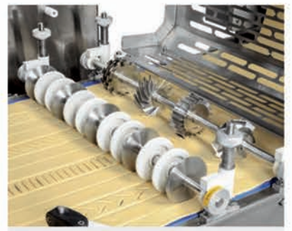
■ Dosages spots



■ Dosages intermittents



■ Découpes matrice chaussons



■ Rouleaux de décor

Exemples d'applications









Exemples de modules



■ Calibreur



■ Doseuse



■ Doseuse vis inclinée



■ Enrouleurs multiples



■ Double abaisse



■ Tapis retour rognures



■ Doreuse à disques



■ Tapis de dépose automatique sur plaque

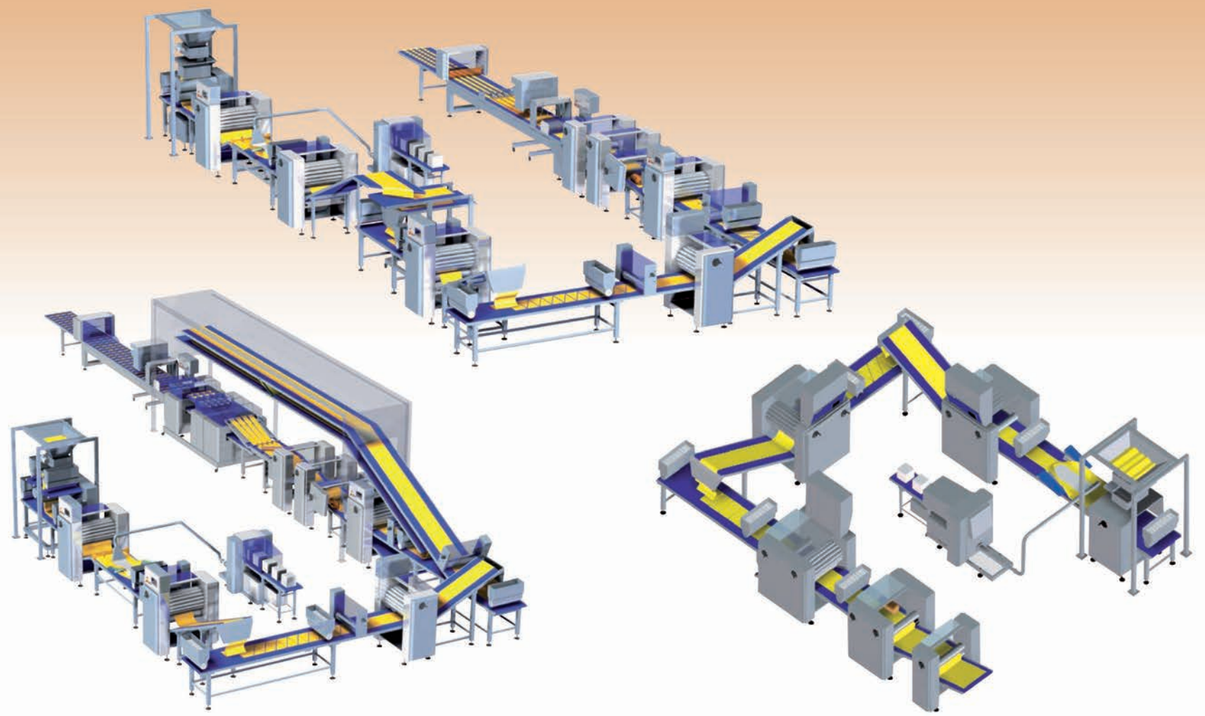
Lignes de production industrielles - Laminage

Lignes industrielles pour la production de pâte feuilletée en continu



Découvrez notre vidéo en ligne

TOP LINE avec refroidissement en ligne



Aperçu des processus

PRÉ-PATONNAGE DE LA BANDE DE PÂTE



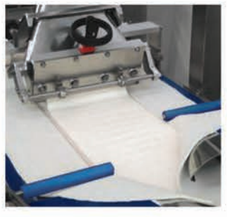
■ Le portionneur de pâte reçoit la totalité de la pétrie et la divise en pâtons à l'aide d'un couteau en étoile de façon à alimenter l'extrudeur avec régularité.

EXTRUSION DE LA BANDE DE PÂTE



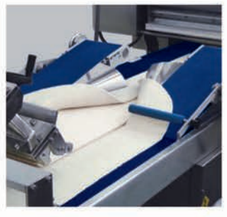
■ Selon la pâte, la qualité souhaitée du produit fini et la performance attendue, différents extrudeurs peuvent être utilisés. Tous les systèmes ont un point commun : ils travaillent vos pâtes en douceur et façonnent une bande de pâte homogène.

EXTRUSION DE LA MATIÈRE GRASSE



■ Une pompe à gras achemine le beurre en douceur et de manière régulière sur la bande de pâte.

PLIAGE ET STRATIFICATION PÂTE-GRAS-PÂTE



■ La pâte est pliée en suivant les lignes de pliage prémarquées. Le pliage en sandwich est réalisé par des bandes mobiles et deux plaques de guidage avec revêtement spécial.

LAMINAGE (SATELLITE)



■ La technologie de la tête satellite permet une abaisse rapide et sans stress de la bande de pâte. Le laminoir transversal motorisé en assure la bonne largeur.

PLIAGE



■ Les unités de pliage sont dotées d'un revêtement spécial qui ne colle pas à la pâte et d'un réglage électronique. Elles réalisent plusieurs couches pliées avec le bandeau de pâte. Le nombre de couches dépend de la vitesse des tapis et de l'unité de pliage. Deux unités de pliage permettent d'atteindre un total de 144 couches.

LAMINAGE (SATELLITE)



■ La technologie de la tête satellite permet une abaisse rapide et sans stress de la bande de pâte. Le laminoir transversal motorisé en assure la bonne largeur.

PLIAGE



■ Les unités de pliage sont dotées d'un revêtement spécial qui ne colle pas à la pâte et d'un réglage électronique. Elles réalisent plusieurs couches pliées avec le bandeau de pâte. Le nombre de couches dépend de la vitesse des tapis et de l'unité de pliage. Deux unités de pliage permettent d'atteindre un total de 144 couches.



■ Résultat pliage



■ Structure feuilletage après cuisson

Lignes d'apprêtage pour la production de viennoiseries (croissants, pains au chocolat...)

Ligne à croissants



Ligne de tourage en U avec tables d'apprêtages multi-produits



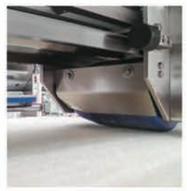
Aperçu des processus

LAMINAGE



- La technologie de la tête satellite permet une abaisse rapide et sans stress de la bande de pâte.

LAMINAGE TRANSVERSAL



- Le laminage transversal permet de répartir l'épaisseur de la pâte sur l'ensemble de la largeur de la bande pour une bonne régularité du produit.

LAMINAGE



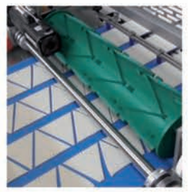
- La technologie de la tête satellite permet une abaisse rapide et sans stress de la bande de pâte.

DÉCOUPE LONGITUDINALE



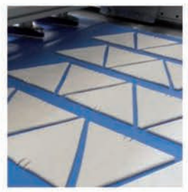
- La bande de pâte est découpée avec des disques ajustables afin d'obtenir la largeur désirée. Les bandes découpées sont ensuite séparées sur un convoyeur d'écartement.

DÉCOUPE ET RETOURNEMENT



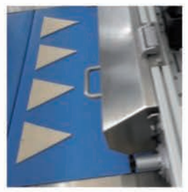
- L'unité de découpe et de retournement assure un façonnage fiable et régulier de vos produits.

EXTENSION TRANSVERSALE



- Si vous voulez faire un croissant avec un nombre élevé de spires, les triangles poinçonnés sont étendus transversalement. Cela permet une utilisation optimale de la largeur de la bande de pâte.

EXTENSION LONGITUDINALE



- Pour faire des croissants avec des extrémités longues et élancées, les triangles sont étendus longitudinalement avant d'être enroulés.

GARNISSAGE



- Selon la composition et le type de la garniture, il est possible d'intégrer notre appareil de garnissage universel à différentes étapes de la fabrication. Il travaille des garnitures de diverses consistances avec une grande régularité, qu'il s'agisse d'une application en points, bandes ou en fonctionnement continu.

HUMIDIFICATION

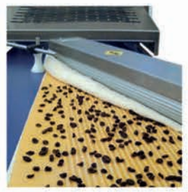


- Afin d'éviter que les croissants ne s'ouvrent après l'enroulement, la pointe est pulvérisée uniformément et de manière homogène avec de l'eau sans humidifier le convoyeur. La taille de la surface à humidifier est réglable facilement et individuellement.

FAÇONNAGE



- Façonnage pour réaliser tout type d'enroulement (exemple : croissants).



- Façonnage pour réaliser tout type d'enroulement (exemple : pain aux raisins).

DÉPOSE



- Notre capacité à déposer vos produits est extrêmement flexible. Que ce soit directement dans l'étuve à spirale, le surgélateur à spirale ou sur des plaques, nous nous adaptons de manière optimale au processus en aval et déposons vos croissants avec précision, même à un rendement maximal.

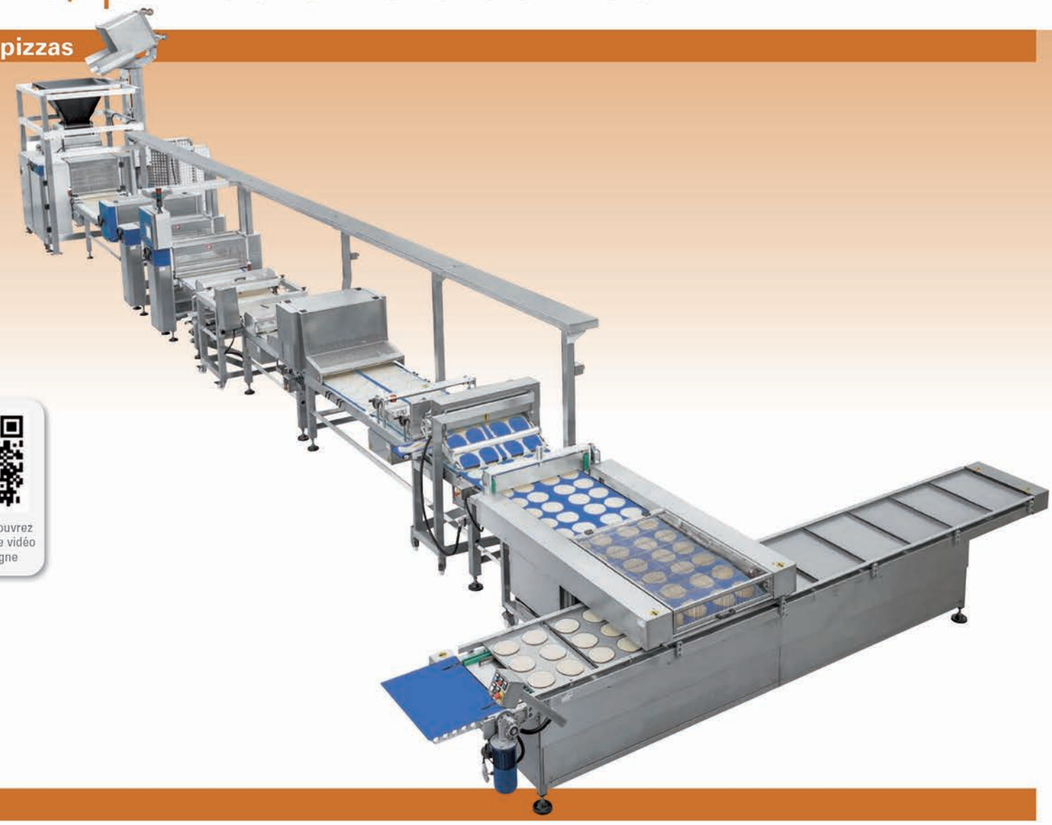
Lignes de laminage pour baguettes, pains, pizzas et ciabattas

Ligne à pains



Découvrez notre vidéo en ligne

Ligne à pizzas



Découvrez notre vidéo en ligne

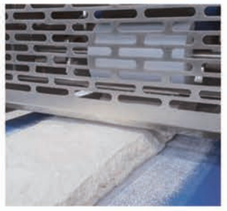
Aperçu des processus

PRÉ-PATONNAGE DE LA BANDE DE PÂTE



- Le portionneur de pâte reçoit la totalité de la pétrie et la divise en pâtons à l'aide d'un couteau en étoile de façon à alimenter l'extrudeur avec régularité.

EXTRUSION DE LA BANDE DE PÂTE



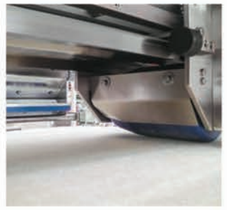
- Selon la pâte, la qualité du produit fini et la performance, différents extrudeurs peuvent être utilisés. Ces systèmes travaillent vos pâtes en douceur et façonnent 1 bande homogène.

LAMINAGE (SATELLITE)



- La technologie de la tête satellite permet une abaisse rapide et sans stress de la bande de pâte. Le laminoir transversal motorisé en assure la bonne largeur.

LAMINAGE TRANSVERSAL



- Le laminage transversal permet de répartir l'épaisseur de la pâte sur l'ensemble de la largeur de la bande pour une bonne régularité du produit.

DÉCOUPE LONGITUDINALE



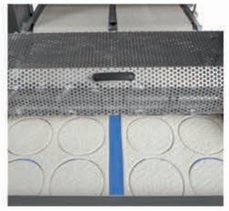
- La bande de pâte est découpée avec des disques ajustables. Les bandes obtenues sont ensuite séparées sur un convoyeur d'écartement.

OPTION 1 COUPE TRANSVERSALE



- La coupe transversale avec le mouvement pendulaire ou accompagnant permet d'éviter efficacement toute déformation ou allongement inutile de la pâte.

OPTION 2 DÉCOUPE SPÉCIFIQUE



- Vous pouvez ainsi réaliser facilement et rapidement une large variété de produits comme la baguette à bouts ronds, des disques de pizzas, de pâtes…

RÉCUPÉRATION DES ROGNURES



- Les rognures sont évacuées à l'aide de convoyeurs pour être recyclées.

DOSAGE ET DISTRIBUTION D'INGRÉDIENTS



- Dosage d'ingrédients liquides (sauce tomate, crèmes) et d'ingrédients solides (fromages, légumes, lardons…) canalisé (bord à bord) ou par cascade.

DÉPOSE



- Nous déposons vos produits directement dans l'étuve à spirale, le surgélateur à spirale ou sur des plaques, nous nous adaptons.

Exemples d'applications















Division et laminage de pâtes levées



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Diviseur de pâtes

LE + PRODUIT

Le top des pâtes au levain pointées



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Ligne de division et de laminage (600-1 200 kg/h)

Plus en détails



■ Trémie cône tournant



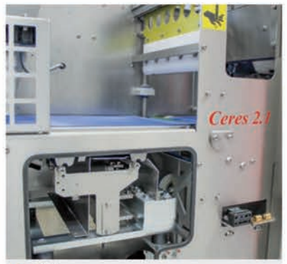
■ Ruban pâte sans stress



■ Guillotine



■ Transfert



■ Balance

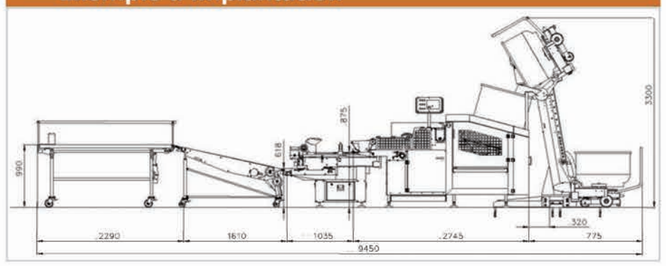


■ Boulage

Données techniques

Taux d'hydratation	158 à > 190 (dépend de la pâte) pour la peseuse
Farine	de 100 % blé à 100 % seigle pour la diviseuse
Travail de la pâte	Pâte pointée en cuve ou en direct
Capacité de la trémie	300 L
Poids de pâtons	250 à 1 800 g/pièce
Production	env. 300 à 1 500 pièces/h
Débit	300-1 200 kg/h

Exemple d'implantation



Exemples d'applications



■ Panettones



■ Pains aux olives

Plus en détails



■ Guillotine lame sertisseuse



■ Découpe longitudinale sertisseuse



■ Station de boulage



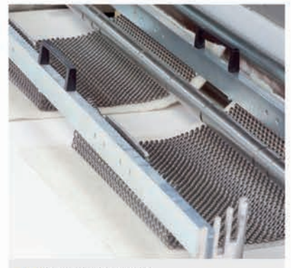
■ Tapis écarteurs



■ Station de façonnage et aligneur



■ Unité satellite de laminage



■ Convolution pain



■ Écran de conduite



■ Convoyeur bypass unité de boulage



■ Automate de dépose

Exemples d'applications



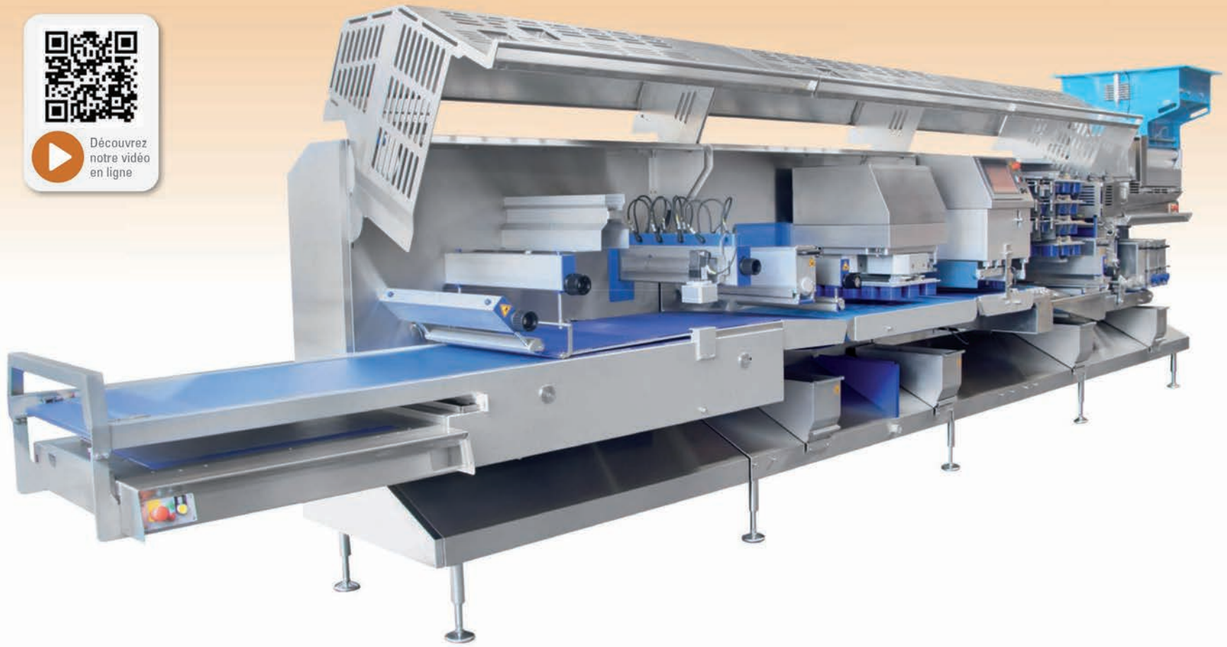
■ Ciabattas, pizzas, focaccias, etc.



■ Baguettes, multiproduits

Laminage pâte levée

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Ligne de division et de laminage semi-industrielle (400-1200 kg/h)

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Ligne de laminage industrielle (1500-5000 kg/h)

Plus en détails



■ Trémie supérieure



■ Accessibilité nettoyage O STRESS



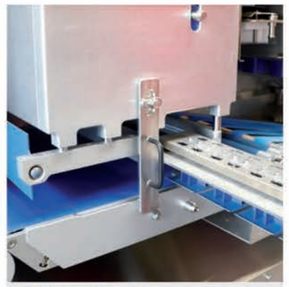
■ Laminage multi-rouleaux O STRESS



■ Farineurs inférieur et supérieur



■ Station de boulage



■ Station de marquage

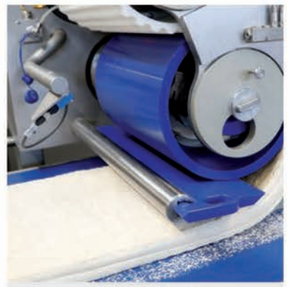


■ Transfert vers dépose automatique



■ Écran de conduite HMI

Plus en détails



■ Formeur de bande de pâte



■ Sandwichage bande de pâte



■ Baguettes - sandwiches au choix



■ Ciabatta baguettes



■ Pizzas, fonds de tarte pâte roulée, pain polaire, pain suédois, flammekueche, etc.



■ Pain naan, pain lavash, pita, kebab, pain kabyle, pain pide



■ Triangles pain & croissant grainés



■ Demi-baguettes façonnées grainées

Division / Boulage / Détente / Façonnage / Grainage

GAMME MINI REX



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Diviseuse et bouleuse MINI REX MULTI



■ Diviseuse et bouleuse MINI REX MULTI avec station de façonnage

Découvrez notre vidéo en ligne



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Station de grainage

Découvrez notre vidéo en ligne





■ Diviseuse & bouleuse MINI REX MULTI avec station de façonnage FS DR-RR_M (pain décoré)



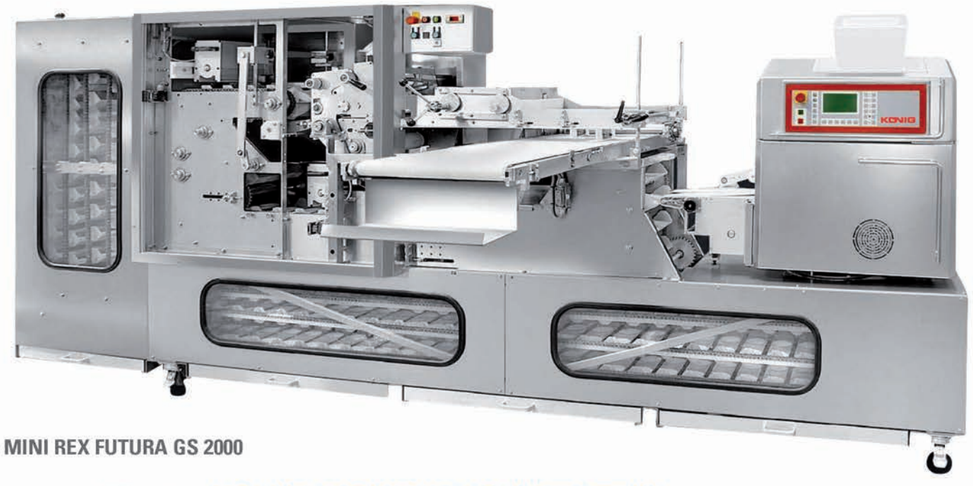
Découvrez notre vidéo en ligne



■ Diviseuse & bouleuse MINI REX MULTI G 2000

Découvrez notre vidéo en ligne





■ Diviseuse & bouleuse MINI REX FUTURA GS 2000

Plus en détails (la polyvalence de la gamme MULTI avec des rampes de division interchangeables)



■ 1 à 4 rangées de travail boulé et divisé (cf. pain baguette et sandwich)



■ Rampes interchangeables



■ MINI REX MULTI



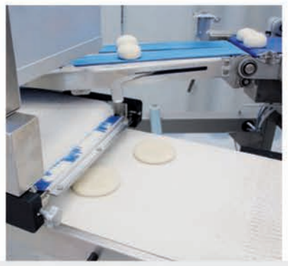
■ Vue de la trémie avec sécurité



■ Vue farineur



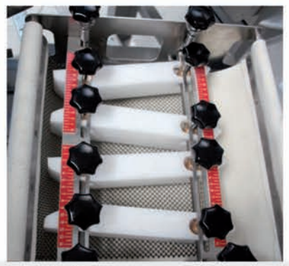






■ Alimentation station de façonnage standard RR









■ Exemples de produits station de façonnage version M

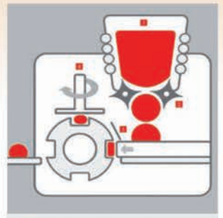
Exemples d'applications



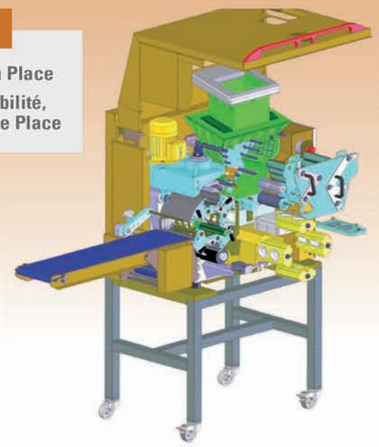
JV Ageniaa Matériels, conseils et services de haute qualité

LES + PRODUIT

– 100 % Nettoyage En Place
– Maximum de Rentabilité, pour un Minimum de Place



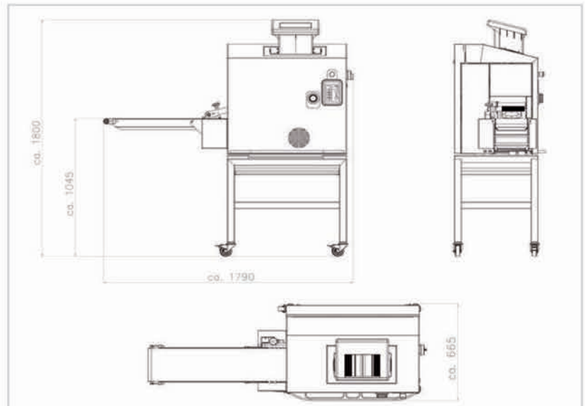
■ Principe de fonctionnement



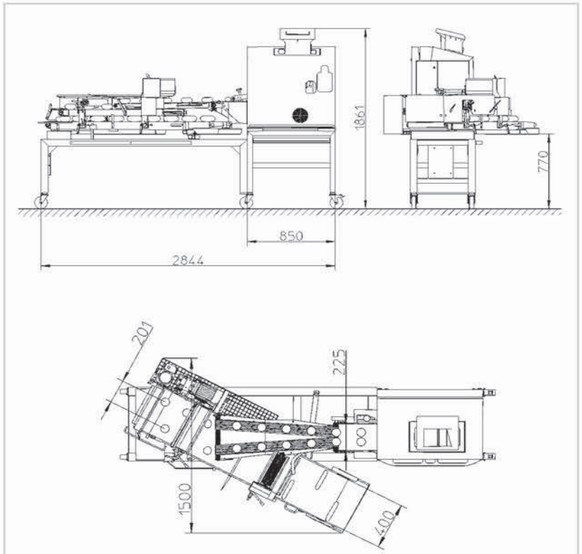
■ Vue 3D accessibilité totale



■ Exemple de produits estampillés (limite de poids 75 g pour le décor disponible uniquement sur G 2000 et GS 2000)



■ Schémas MINI REX MULTI



■ Schémas de station de façonnage MINI REX MULTI RR

Données techniques

Références	Gamme de poids (g)	Nombre de rangées	Dim. et type de pistons	Débit max. (pièces/h)	Amplitude de boulage	Entraxe alvéoles tambour	Entraxe plaques	Cadence (coups/min)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
										Largeur	Prof.	Hauteur	
MINI REX FUTURA *(avec les rampes interchangeables, tous les poids sont réalisables).*	13 - 35	2	SKG 40	4000	17 - 25	80	80	33	0,75	1750	630	1850	350
	16 - 40		SKG 45										
	20 - 65		SKG 51										
	25 - 75		SKG 54										
	35 - 85		SKG 58										
	40 - 105		SKG 63		20 - 28								
	65 - 130		AKG 67										
	70 - 140		AKG 70										
	85 - 160		AKG 75										
MINI REX MULTI *(les poids sont combinables).*	8 - 12	4	SKG 32	4800	14 - 28	37	37	20	0,75	1790	660	1800	300
	12 - 20	3	SKG 40	3600		50	50						
	15 - 30		SKG 45										
	23 - 60	2	SKG 51	2400		80	80						
	25 - 68		SKG 54										
	30 - 80		SKG 58										
	40 - 95		SKG 63										
	55 - 108		AKG 67										
	75 - 120		AKG 70										
	85 - 140		AKG 75										
	100 - 250	1	SK 144	1200	–	–	–						
	190 - 330		SKG 144										

Division / Boulage

GAMME REX

Découvrez notre vidéo en ligne



■ BASIC REX - 3 à 6 rangées

Découvrez notre vidéo en ligne



■ CLASSIC REX - 3 à 8 rangées

Découvrez notre vidéo en ligne



■ CLASSIC REX FUTURA - 3 à 6 rangées

Découvrez notre vidéo en ligne



■ CLASSIC REX PLUS - 3 à 4 rangées (spéciale pizza)



■ GRANDE REX - 3 à 4 rangées

Découvrez notre vidéo en ligne



■ REX FUTURA MULTI - 1 à 6 rangées

COMBILINE

Découvrez notre vidéo en ligne



■ COMBILINE MP (Multi Produits)

Découvrez notre vidéo en ligne



■ COMBILINE STANDARD 600_800

Découvrez notre vidéo en ligne



■ COMBINE PLUS EC AW COMPACTE

Plus en détails

GAMME REX



■ Réglages manuels BASIC : poids, pression de boulage, vitesse de boulage & vitesse de travail



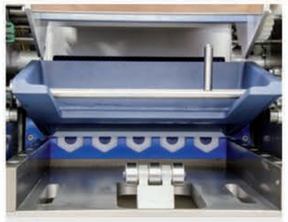
■ Panel opérateur



■ Trémie simple de chargement CLASSIC



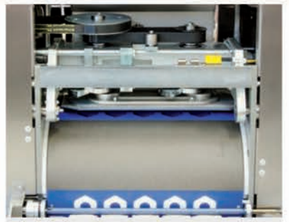
■ Trémie interne TRÖ 50



■ MULTI pistons



■ Réduction de rangées



■ Plaque de boulage



■ Rampe interchangeable MULTI

GAMME COMBILINE



■ Balancelle de repos



■ Station d'estampillage



■ Station de façonnage



■ Station d'aplatissage

Découvrez notre vidéo en ligne

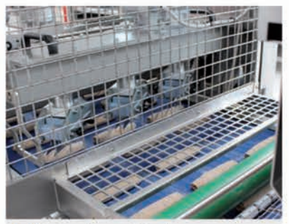


■ Module anneau

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Station de grainage



■ Station de scarification



■ Dépose automatique

Exemples d'applications











■ Un concept modulaire

Données techniques

Références	Gamme de poids (g)	Nombre de rangées	Capacité max. (pièces/h)	Dimensions des pistons division	Amplitude de boulage	Entraxe alvéoles tambour de division	Entraxe plaque de boulage	Cadence (coups/min)	Alimentation électrique (kW)	Dimensions (mm) Largeur	Prof.	Hauteur	Poids (kg)
BASIC REX	15-40	3/4/5/6	4 500/6 000/7 500/9 000	SK 47	19	70	70	25	1,5	2 020	1 050	1 665	800
	22-55			SK 51	21								
	35-85			SK 58	23								
	25-65			SK 54									
	50-110			SK 63	25								
	52-115			SK 65									
	55-125	3/4/5	4 500/6 000/7 500	SK 67	27	85	85						
	60-135			SK 70									
CLASSIC REX	13-16	6/8	9 000/12 000	SK 30	13	45	45	25	1,5	2 015	860	1 630 - 2 480	800
	18-30			SK 40	17								
	15-40	3/4/5/6	4 500/6 000/7 500/9 000	SK 47	19	70	70						
	22-55			SK 51	21								
	25-65			SK 54	23								
	35-85			SK 58									
	50-110			SK 63	25								
	52-115			SK 65									
	55-125	3/4/5	4 500/6 000/7 500	SK 67	27	85	85						
	60-135			SK 70									
	65-160			SK 73	30								
CLASSIC REX FUTURA*	17-45	3/4/5/6	4 500/6 000/7 500/9 000	SK 44	17-25	70	70	25	1,5	2 144	1 014	1 823 - 2 676	950
	20-50			SK 47									
	22-55			SK 51	20-28								
	35-85			SK 58									
	25-65			SK 54									
	50-110			SK 63									
	55-115			SK 65									
	55-125	3/4/5	4 500/6 000/7 500	SK 67		85	85						
	60-135			SK 70									
	65-160			SK 73									
	70-180			SK 78									
CLASSIC REX PLUS	75-180	3/4	3 600/4 800	SK 75	31	90	90	20	2	2 245	860	1 770	950
	90-210			SK 80	33								
	100-245			SK 85									
	115-280	3	3 600	SK 90	35	115	115						
	125-300			SK 92									
	135-320			SK 95	38								
GRANDE REX	75-180	3/4	2 160/2 880	SK 75	31	90	90	12	2	2 063	1 020	1 650	950
	90-210			SK 80	33								
	100-245			SK 85									
	115-280	3	2 160	SK 90	35	115	115						
	125-300			SK 92									
	135-320			SK 95	38								
GRANDE REX FUTURA*	75-180	4	2 880	SK 75	31	90	90	12	2	2 063	1 020	1 650	950
	90-210			SK 80	33								
	100-245			SK 85									
	115-280	3	2 160	SK 92	35	115	115						
	125-300			SK 92									
	135-320			SK 95	38								
REX FUTURA MULTI*	12-16	8	12 000	SK 34	13-33	52	52	25	2	2 186	1 206	1 622	1 100
	15-19			SK 36									
	17-33	3/4/5/6	4 500/6 000/7 500/9 000	SK 44		70	70						
	20-47			SK 47									
	22-55			SK 51									
	25-65			SK 54									
	35-80			SK 58									
	45-105			SK 63									
	50-110			SK 65									
	55-125	3/4/5	4 500/6 000/7 500	SK 67		85	85						
	60-130			SK 70									
	65-160			SK 73									
	70-165			SK 75									
	75-170			SK 78									
	75-180	3/4	3 600/4 800	SK 80		105	105						
	90-210												
	100-245			SK 85									
	200-300	3	4 500	Produits pas ronds	–	140	–						
	200-400	2	3 000			210							
	300-600	1	1 500			–							

* Toutes les gammes de poids peuvent être combinées.

Division / Boulage

Plus en détails



■ INDUSTRIE REX
COMPACT AW
de 4 à 10 rangées

Découvrez notre vidéo en ligne

Découvrez notre vidéo en ligne



■ INDUSTRIE REX, REX PLUS, REX FUTURA
de 2 à 14 rangées



Découvrez notre vidéo en ligne

■ INDUSTRIE REX AW de 4 à 10 rangées

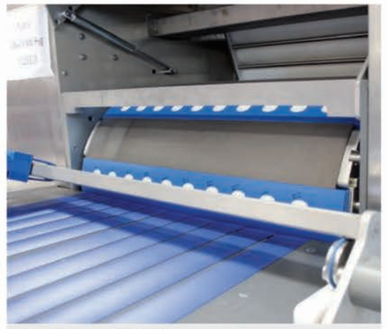


Découvrez notre vidéo en ligne

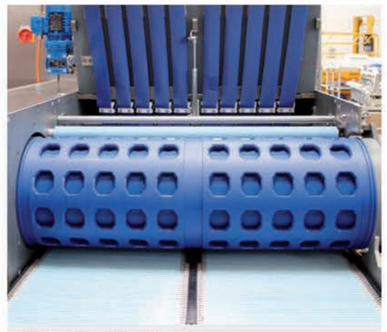
■ Construction hygiénique de la gamme I-REX



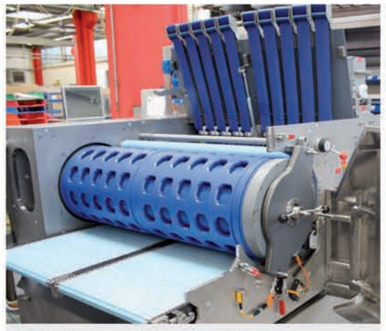
■ Rampes et tambour de boulage interchangeables



■ Tambour de division



■ Tambour de boulage



■ Accès aux tambours de boulage



■ Tapis de sortie motorisé

Données techniques

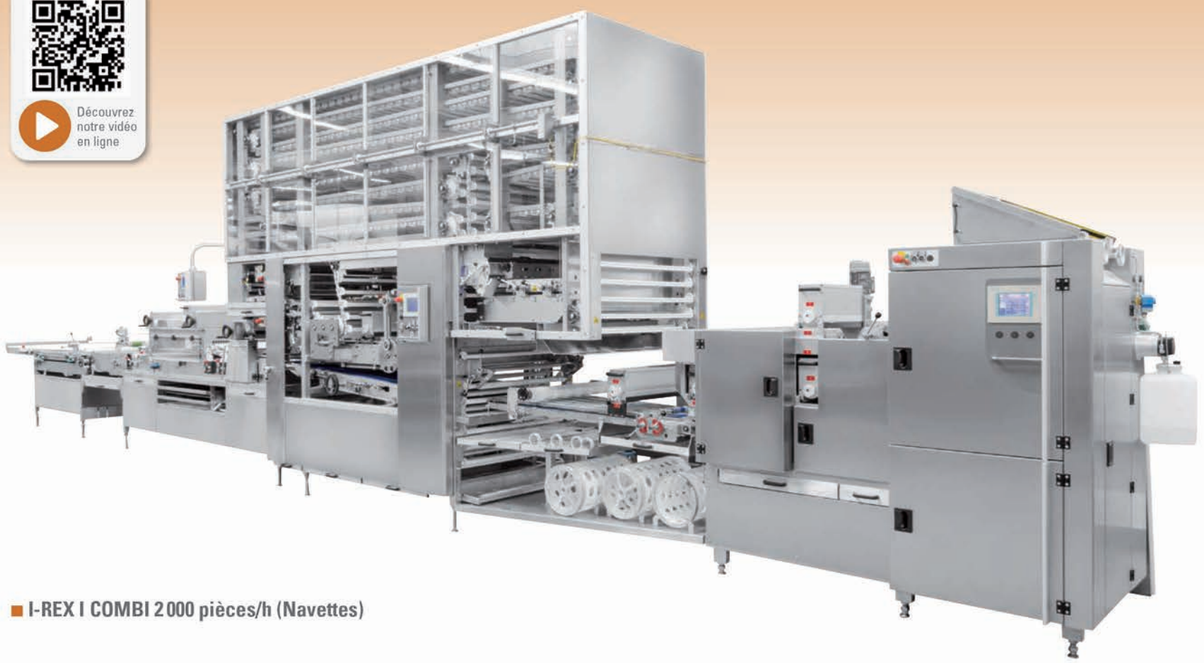
Références	Gamme de poids (g)	Nombre de rangées	Capacité max. (pièces/h)	Dimensions des pistons division (mm)	Eccentric	Entraxe alvéoles tambour de division	Entraxes alvéoles de boulage	Cadence (coups/min)	Alimentation électrique (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
										Largeur	Profondeur	Hauteur	
INDUSTRIE REX I	20 - 40	5/6/7/8	15 000/18 000/21 000/24 000	25 x 42	–	52	52	50	6	3 200	1 009	1 927 - 2 760	1 800
	22 - 60	6/7	18 000/21 000	30 x 52		60	60						
	22 - 72	3/4/5/6	9 000/12 000/15 000/18 000			70	70						
	33 - 95			40 x 60									
	30 - 100												
	45 - 135	3/4/5	9 000/12 000/15 000	45 x 70			85						
	40 - 130			42 x 75									
	60 - 150	3/4	9 000/12 000	45 x 75			100						
INDUSTRIE REX II	10 - 20	10	30 000	22 x 34	–	40	56	50	6	3 200	1 084	2 760	1 800
	20 - 30			28 x 42									
	30 - 85	8	24 000	36 x 66		52	70						
	30 - 100	3/4/5/6	9 000/12 000/15 000/18 000	40 x 60		70	92						
	40 - 130			42 x 75									
	60 - 150			45 x 75									
INDUSTRIE REX III	10 - 20	12/14	36 000/42 000	22 x 34	–	40	56	50	6	3 560	1 320	2 830	2 100
	20 - 30			28 x 42									
	30 - 100	8/9/10	24 000/27 000/30 000	40 x 60		56	73						
	40 - 130	6/7/8	18 000/21 000/24 000	42 x 75		70	92						
INDUSTRIE REX FUTURA	30 - 100	5	12 000	40 x 60	–	70	70	50	6	3 200	1 084	2 760	1 500
	95 - 200	3	7 200	60 x 80		140	140						
	30 - 100	6	14 400	40 x 60		70	70						
	40 - 130	3	7 200	42 x 75		140	140						
INDUSTRIE REX PLUS	85 - 180	4	8 400	54 x 80	–	85	107	50	6	3 200	1 084	1 927 - 2 790	1 500
	100 - 210			60 x 100									
	150 - 300			65 x 110									
	180 - 350	3	6 300	75 x 115		100	115						
	450 - 620	2	4 200	100 x 115		140	180						

Références	Gamme de poids (g)	Nombre de rangées	Capacité max. (pièces/h)	Dimensions des pistons division (mm)	Eccentric	Entraxe alvéoles tambour de division	Entraxes alvéoles de boulage	Cadence (coups/min)	Alimentation électrique (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
										Largeur	Profondeur	Hauteur	
INDUSTRIE REX II AW [1]	22 - 60	4	14 400	30 x 45	–	70	100	60	13	4 540	1 283	2 921	2 500
	30 - 70			35 x 52									
	55 - 100			40 x 60									
	85 - 150			45 x 75									
	22 - 60	3/4/5/6	10 800/14 400/18 000/21 600	30 x 45			92						
	55 - 100			40 x 60									
	70 - 130			40 x 70									
	85 - 150			45 x 75									
INDUSTRIE REX III AW / INDUSTRIE REX III AW-H	22 - 60	6/7/8	21 600/25 200/28 800	30 x 45	–	70	92	60	13	4 562	2 500	2 945	2 950
	30 - 70			35 x 52									
	55 - 100			40 x 60									
	70 - 130			40 x 70									
	85 - 150			45 x 75									
	22 - 60	9	32 400	30 x 45		62	82						
	70 - 130			40 x 70									
	22 - 60	8/9/10	28 800/32 400/36 000	30 x 45		56	73						
	55 - 100			40 x 60									
INDUSTRIE REX IV AW / INDUSTRIE REX IV AW-H	22 - 60	8/9/10	28 800/32 400/36 000	30 x 45	–	70	92	60	13	4 981	2 500	3 098	3 100
	30 - 70			35 x 52									
	55 - 100			40 x 60									
	70 - 130			40 x 70									
	85 - 150			45 x 75									
	30 - 70	10/11/12	36 000/39 600/43 200	35 x 32		58	73						
	55 - 100			40 x 60									
INDUSTRIE REX COMPACT AW [2] **(largeur 420 mm)**	25 - 55	3/4/5/6	9 000/1 200/15 000/18 000	30 x 42	18 - 32	70	50	10	1 780	1 119	2 857 - 3 225	1 800	
	55 - 105			40 x 60									
	70 - 135	3/4/5	8 100/10 800/13 500	42 x 70		85	45						
	150 - 230	3/4	7 200/9 600	60 x 80		105	40						
	230 - 350	2/3	4 200/6 300	85 x 85		140	35						
INDUSTRIE REX COMPACT AW [2] **(largeur 560 mm)**	25 - 55	4/5/6/7/8	12 000/15 000/18 000/21 000/24 000	30 x 42	18 - 32	70	50	10	1 780	1 259	2 857 - 3 225	2 100	
	55 - 105			40 x 60									
	80 - 160	3/4/5/6	8 100/10 800/13 500/16 200	45 x 75		95	45						
	150 - 230	3/4/5	7 200/9 600/12 000	60 x 80		105	40						
	230 - 350	2/3/4	4 200/6 300/8 400	85 x 85		140	35						
INDUSTRIE REX COMPACT AW [2] **(largeur 700 mm)**	25 - 55	4/5/6/7/8/9/10	12 000/15 000/18 000/21 000/24 000/27 000/30 000	30 x 42	18 - 32	70	50	10	1 780	1 399	2 857 - 3 225	2 500	
	55 - 105			40 x 60									
	70 - 135	4/5/6/7/8	10 800/13 500/16 200/18 900/21 600	42 x 70		85	45						
	150 - 230	3/4/5/6	7 200/9 600/12 000/14 400	60 x 80		105	40						
	230 - 350	3/4/5	6 300/8 400/10 500	85 x 85		140	35						

[1] Toutes les gammes de poids peuvent être combinées avec des tambours divisibles.
[2] Séparation variable des rangées : plage de poids de 25 à 350 g dans une machine.

Lignes Petits Pains

Découvrez notre vidéo en ligne



■ I-REX I COMBI 2 000 pièces/h (Navettes)

Découvrez notre vidéo en ligne



■ I-REX III Installation 10 rangées avec étuve de fermentation finale 30 000 pièces/h (Pains KAISER)

I-REX

Découvrez notre vidéo en ligne



■ I-REX II Installation 6 rangées 18 000 pièces/h (Petits Pains)

Exemples d'applications





Balancelles de repos à coupelles individuelles



Renvoi angle 90°



Outils de marquage KAISER



Double dépose automatique



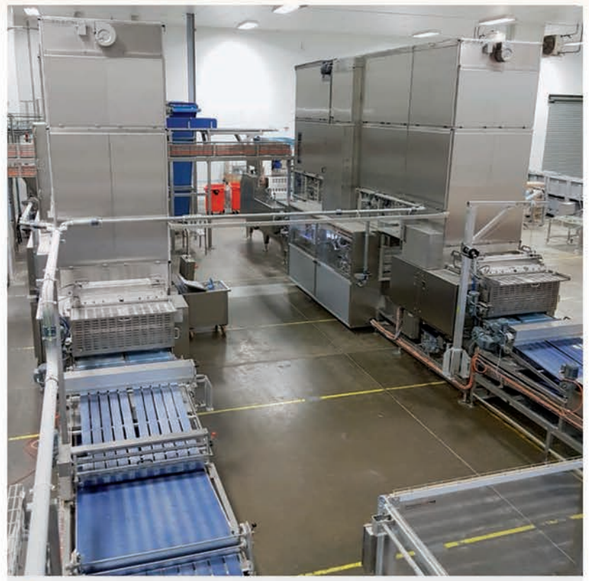
Pains KAISER (jusqu'à 60 000 pièces/h)



Vue globale d'une implantation I-REX



Ligne I-REX



Ligne I-REX double capacité



Transfert gestion de dépose automatique



Balancelle finale de fermentation



Chargement automatique balancelles de fermentation

Diviseuses / Portionneuses de pâtes, pains, cookies, pâtisseries, etc.



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Portionneuse de pâte Robot 500 + découpe pneumatique ASV811

LES + PRODUIT

- Buses personnalisables et interchangeables
- Précision de poids élevée
- Adaptée pour le pain de seigle, cookies et produits à pâte sablée

Plus en détails



■ Double vis d'extrusion



■ Biscuits



■ Pain

Données techniques

Diviseuses / portionneuses

Taux d'hydratation de la pâte	Vitesse de portionnement		Poids par portion (g)	Portions par minute	Diamètre de l'embouchure	Pompe à vide (m³/h)	Capacité de la trémie (l)	Poids (kg)	Puissance nominale	Conso. d'air	Tension (V)	Fréquence (Hz)
	Portion	Avec spirale de poussage 48N										
De 55 à 120 % (TA 155 - 220)	100 g biscuits	140 portions/min	De 5 000 à 30 000 g, réglable par pas de 1 g	Jusqu'à 450	De 20 à 100 mm par pas de 5 mm	16	90 / 230 (option)	env. 440	5,3 kW à 50/60 Hz	env. 8 m³/h à 6 bar	220 - 240	50 - 60
	580 g pain de seigle	50 portions/min									400 - 480	50 - 60
	1 200 g pain complet	30 portions/min									575	60



■ Extrudeur + diviseuse VDP230



■ Extrudeur + diviseuse VDD807 + contrôle de poids VPC715

LES + PRODUIT

LIGNES POUR SANDWICHS, TOASTS, PIZZAS, PAINS SPÉCIAUX, PAINS DE MIE…

- Capacité jusqu'à 320 produits/min
- Division précise et sans huile
- Gamme de poids de 50 à 2 000 g
- Division sur 1 ou 2 rangées

Exemples d'accessoires



■ Préparation brownies en plaques



■ Contrôle de poids VPC715



■ Répartiteur de flux

Exemples d'applications



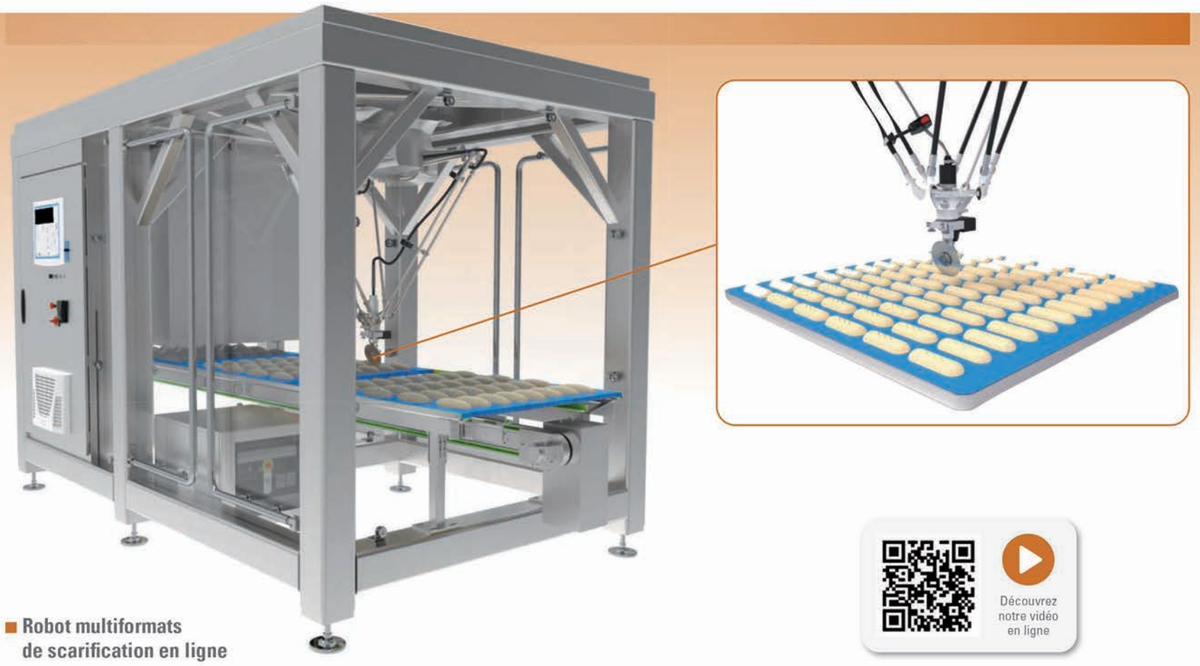
■ Brownies, cookies, cupcakes

Données techniques

Extrudeurs

Références	Cadence de portionnement	Poids par portion
VDP230	Jusqu'à 160 portions/min (à une voie), jusqu'à 320 portions/min (à deux voies), jusqu'à 19 200 p/h	De 50 g à 2 000 g, réglable en pas de 1 g
VDD807	Jusqu'à 320 portions/min (portion de 100 g), jusqu'à 85 portions/min (portions de 2 000 g), jusqu'à 9 600 p/h (pâtons de 600 g de pain de mie)	De 100 g à 2 000 g, réglable par pas de 1 g

Scarification par lame rotative



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Robot multiformats de scarification en ligne

Plus en détails



■ Lame rotative de scarification



■ Type de pain identifié par caméra (laser)



■ Robotique décor de scarification



■ Excellent résultat pour tous types de pâtes



■ Adaptable à votre atelier (après étude)

Données techniques

Références	Capacité max. (entailles/heure)	Dim. du plateau (mm)	Nombre de robots*	Dim. Longueur x Profondeur x Hauteur (mm)
CM - LINE 1/DTKS	12 000	1 000 x 1 000	1	3 100 x 2 080 x 2 100
CM - LINE 2/DTKS	24 000		2	4 560 x 2 080 x 2 100
CM - LINE 3/DTKS	36 000		3	6 020 x 2 080 x 2 100
CM - LINE 4/DTKS	48 000		4	7 480 x 2 080 x 2 100

* Sur la base du modèle de robot FANUC M-2iA/3SL.

Scarification par jet d'eau



■ Robot de scarification par jet d'eau

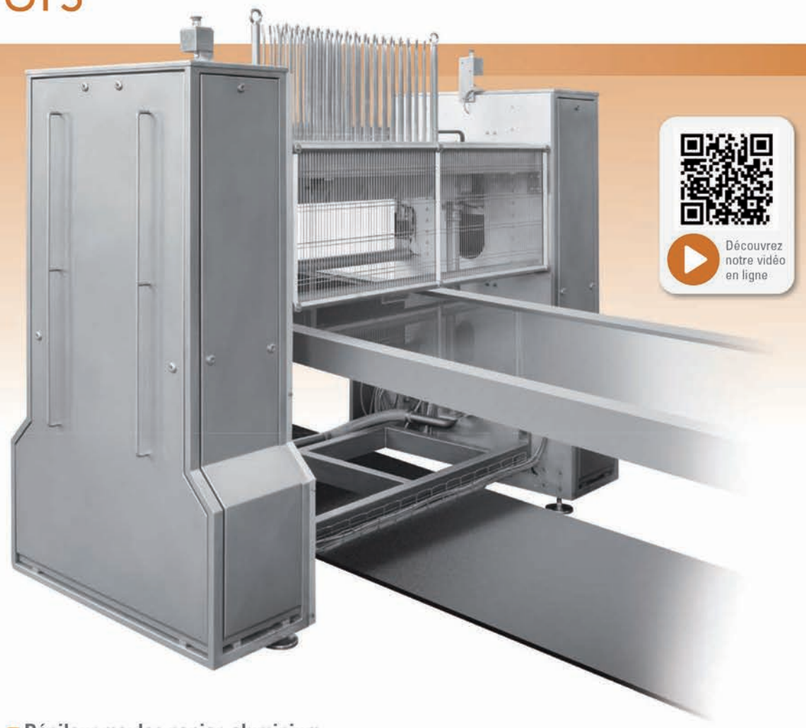
Exemples d'applications



Données techniques

Références	Outil de scarification	Mode de scarification	Mode de détection	Vitesse de pointage	Caissons et convoyeurs
H 20 ST SCORE CT	Système cartésien	Plateaux à l'arrêt	Laser	Réglable	Acier inoxydable
H 20 ST SCORE RT	Robot				
H 20 MOV SCORE +		Plateaux mobiles ou convoyeur (suivi en ligne)			
H 20 MOV SCORE ++			Optique (scan 3D)		

Dépileurs



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Dépileur moules papier, aluminium

Plus en détails



■ Magasin de coupelles papier, moules aluminium…



■ Système d'aspiration des moules



■ Exemples de moules et coupelles



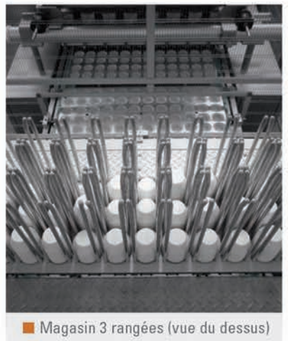
■ Magasin personnalisable



■ Dépose sur plaques bord à bord

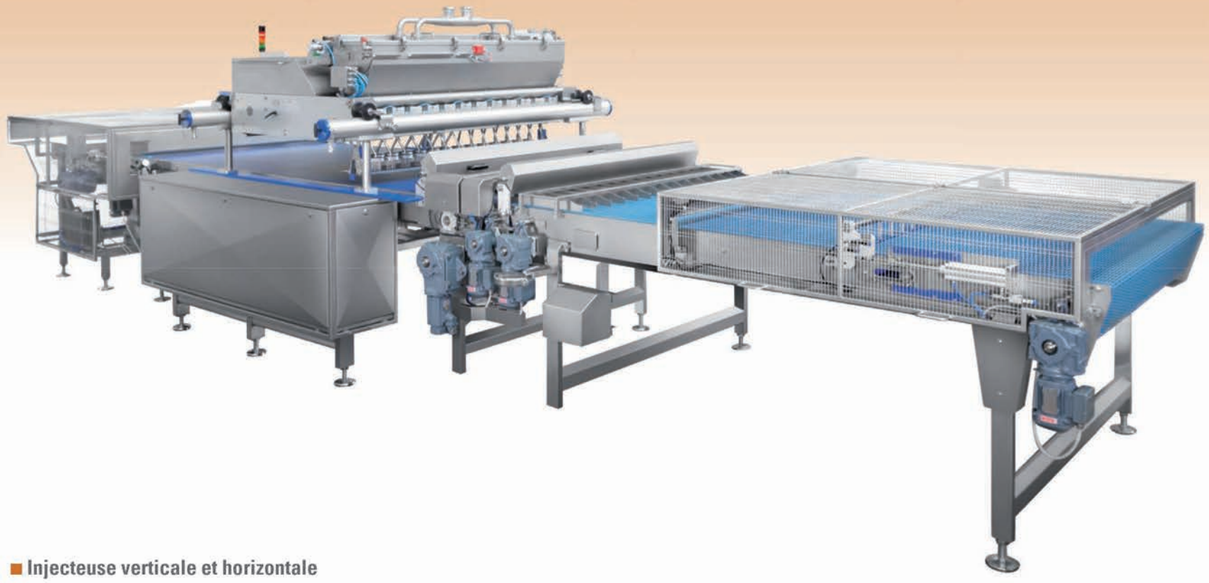


■ Dépose sur plaques formats spéciaux



■ Magasin 3 rangées (vue du dessus)

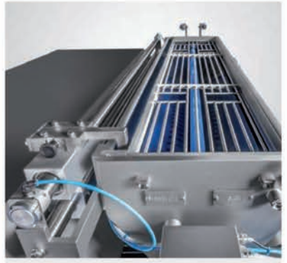
Injection, Dosage, Nappage



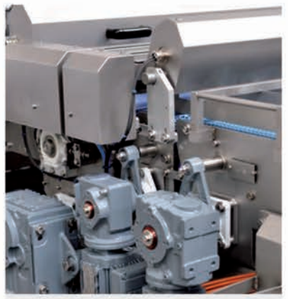
■ Injecteuse verticale et horizontale

Plus en détails

Injection verticale



■ Trémie à température dirigée avec double enveloppe



■ Moteur Brushless



■ Outil d'injection adapté au format produit



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Bande d'alignement produit

Injection horizontale



■ Injection horizontale par aiguilles



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Rampe d'injection



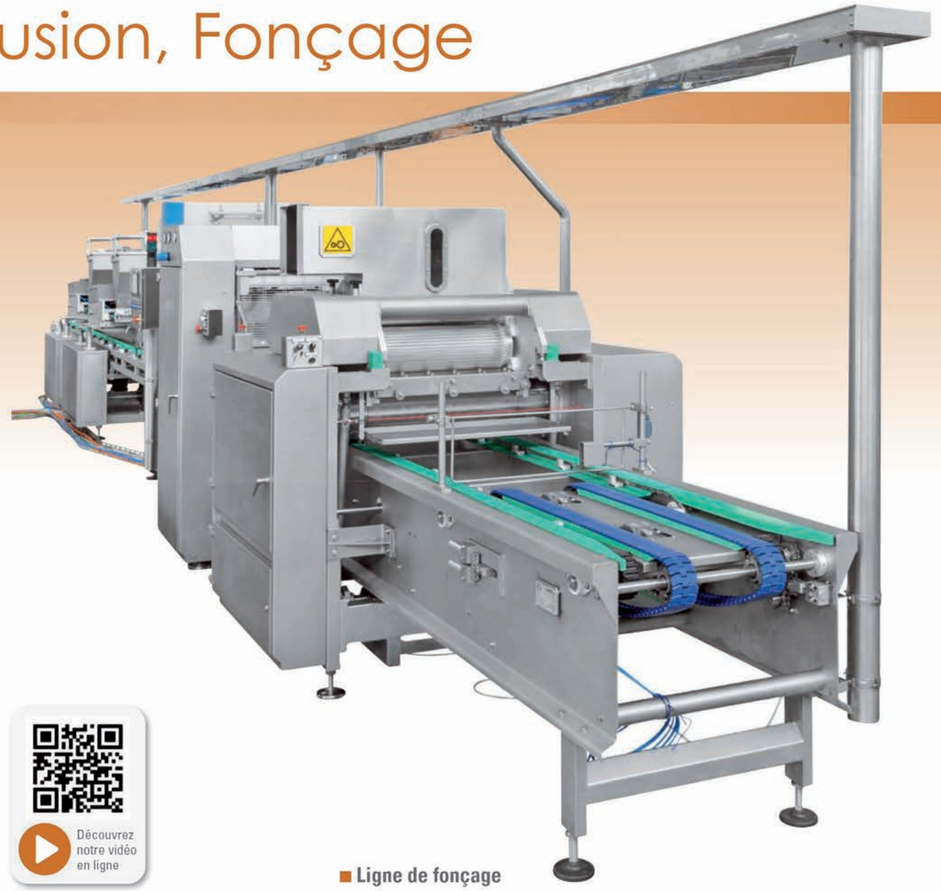
■ Système de maintien et alignement des produits

Chariot de transfert



■ Chariot d'extraction de la tête pour sanitation

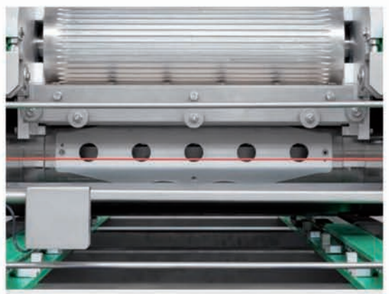
Extrusion, Fonçage



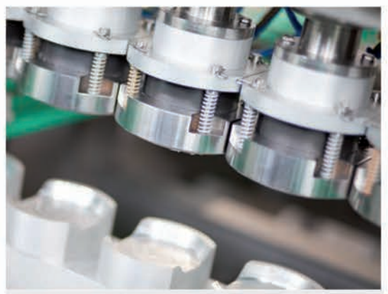
Découvrez notre vidéo en ligne

■ Ligne de fonçage

Plus en détails



■ Extrudeur de pâte



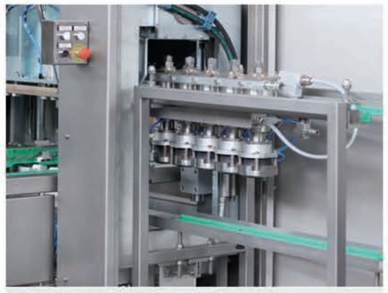
■ Têtes de fonçage avec maintien du moule



■ Têtes de fonçage en téflon avec chauffage



■ Système de convoyage de plaques



■ Extraction des têtes de fonçage sur le chariot



■ Chariot des têtes de fonçage

Machines de dosage et distribution d'ingrédients



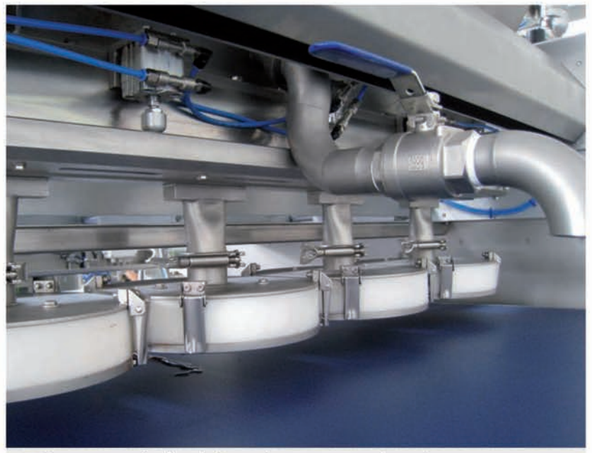
■ Ligne de dosage (sauce tomate, crème…)



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Distributeur d'ingrédients (fromage, légumes, lardons…)

Plus en détails



■ Têtes personnalisables de dosage (sauce tomate, crème…)



■ Conception sur roulettes pour une meilleure sanitation



■ Distributeur d'ingrédients en continu avec systèmes de masques



■ Distributeur d'ingrédients en continu avec récupération automatique du surplus

Tranchage pendulaire

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheur pendulaire



■ Automate programmable

Plus en détails



■ Buses de lubrification de l'outil de coupe



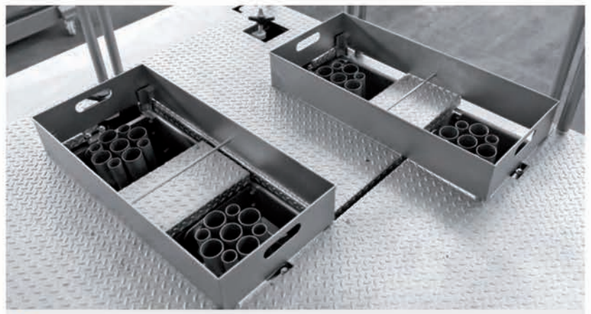
■ Réservoir d'huile pour lubrification



■ Couteau circulaire personnalisable



■ Plateforme inox personnalisable



■ Chargement des outils par le dessus de la trancheuse

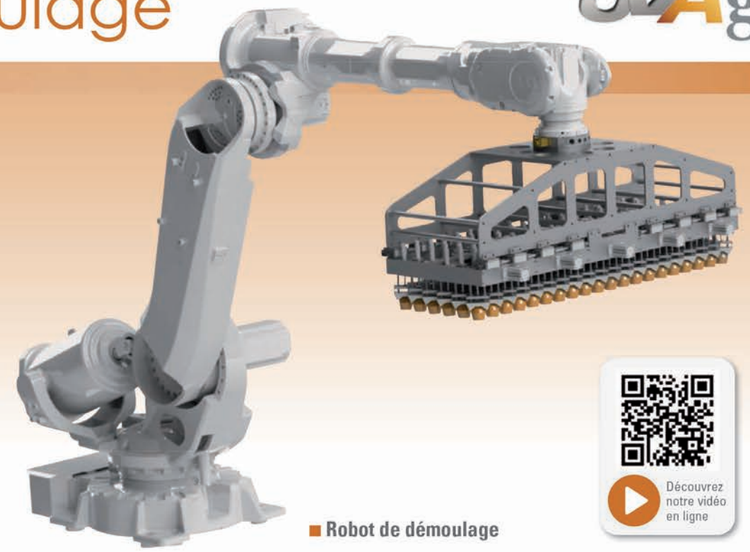


■ Système de découpe pendulaire avec paramètres ajustables



■ Chariot de rangement outils

Démoulage



■ Robot de démoulage

Découvrez notre vidéo en ligne

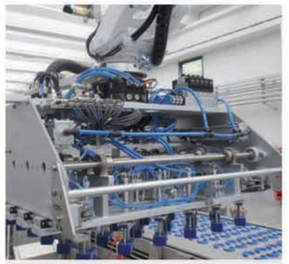
Plus en détails



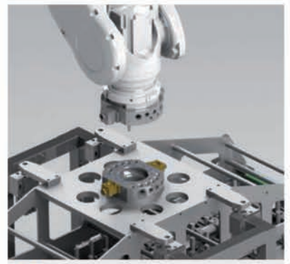
■ Démoulage par rotation



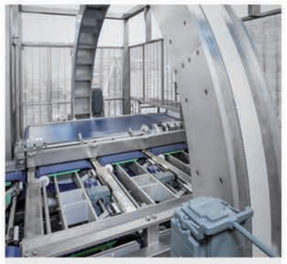
■ Démoulage par aspiration



■ Démoulage par pinces ou aiguilles



■ Système rapide de fixation de têtes de démoulage



■ Système de rotation pour démoulage



■ Têtes de démoulage avant prise de produits



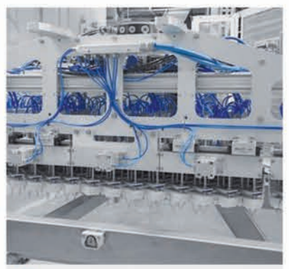
■ Têtes de démoulage pendant le transfert de produits



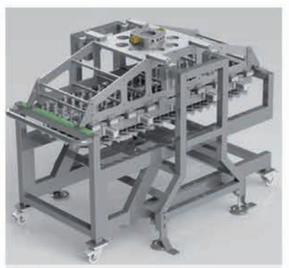
■ Unité de démoulage à 2 axes



■ Système de transfert d'emballage thermoformés



■ Saisie des produits avec outillage réglable



■ Chariot pour têtes de démoulage



■ Cage de sécurité selon spécifications clients

Division / Biscuiterie / Muffins / Cookies



■ Co-extrudeuse à vis PERFETTA à poser sur table

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Co-extrudeuse à vis PERFETTA



■ Co-extrudeuse à vis NEW MAGIC 1



■ Co-extrudeuse à vis NEW MAGIC 1 avec dépose sur plaques



■ Co-extrudeuse à vis NEW MAGIC 2



■ Co-extrudeuse à vis NEW MAGIC 2 avec tapis rétractable

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Co-extrudeuse à vis NEW FANTASY 80



■ Co-extrudeuse à vis MULTILINE 600



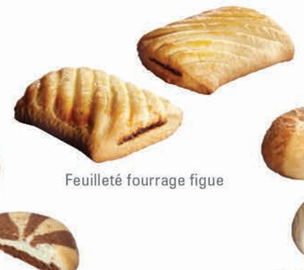
Découvrez notre vidéo en ligne

■ Co-extrudeuse à vis MULTILINE 800

Exemples d'applications



Cocomero



Feuilleté fourrage figue



Frollino bicolore, fourré confiture



Frollino chocolat fourrage nutella



Twist

Plus en détails

Co-extrudeuse PERFETTA



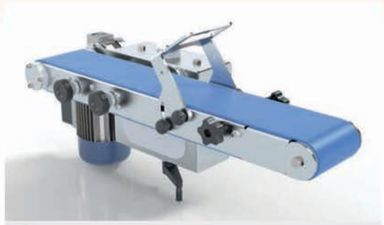
Table avec roues



Rouleaux de décor supérieur lisse, droit ou incliné



Buses/têtes de dosage



Convoyeur de réception



Plateau tournant

Co-extrudeuse NEW MAGIC



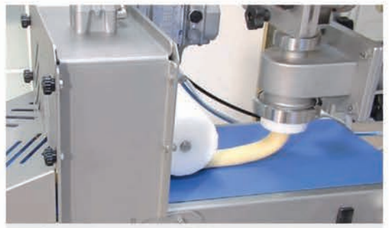
Groupe de dépôt automatique sur plaque modèle RT 60



Tête rotative pour produit Twist



Tête rotative pour produit Twist



Groupe de coupe à guillotine



Écran de contrôle

Co-extrudeuse NEW FANTASY 80



Groupe de coupe à guillotine



Tête d'extrusion à deux sorties max Ø 50 mm



Tête d'extrusion à trois sorties max Ø 32 mm

Co-extrudeuse MULTILINE



Automate programmable

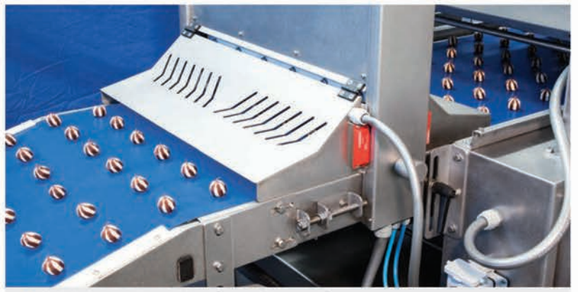


Unité de coupe à guillotine



Découvrez notre vidéo en ligne

Unité de tête rotative modèle TSR6 pour torsion



Unité de pressage décor (type Maamoul)



Multi-têtes 6 rangées

Données techniques

Références	Extrusion de la pâte	Extrusion de la farce	Dosage de la farce	Tête de moulage	Coupe mécanique (pièces/min)	Coupe pneumatique (pièces/min)	Convoyeur de sortie	Dim. maxi de sortie de produit (mm)	Capacité de la trémie (kg)	Cadence (pièces/h)	Débit (kg/h)	Connexion électrique	Connexion pneumatique (bar)	Puissance (kW)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)
PERFETTA	Mono vis	Mono vis	Pompe à lobes	1 sortie	90	–	100	60	5	3 600	60	230/ 220 V 50/ 60 Hz	–	1,6	853	784	894 - 1 604 sur table	146
NEW MAGIC 1	Bi-vis	Pompe à lobes	–			120	150 - réglable		8		80	220/ 400 V 50/ 60 Hz	6	2	82	52	140	130
NEW MAGIC 2		Bi-vis	Par pompe à lobes											3	756	1 572	1 380	140
NEW FANTASY 80				2 ou 3 sorties	180/ 270	240/ 360	300 - réglable	32/50	30	10 800	200			8	1 007	2 257	1 739	360
MULTI-LINE 600	À 6 vis en résine	À 6 vis en résine	Par 3 pompes à lobes	6 sorties	540	720	600 - réglable	60		21 600	480			8,5	1 121	2 920	1 500	1 020
MULTI-LINE 800					720	960	800 - réglable			32 400	640			15	1 580	2 920	1 500	1 350

Dressage

Découvrez notre vidéo en ligne



■ BABY-MAXDROP

Découvrez notre vidéo en ligne



■ MAXDROP

Découvrez notre vidéo en ligne



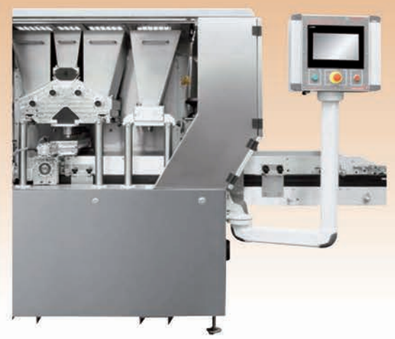
■ DUOMAX
■ TRIOMAX

Découvrez notre vidéo en ligne



■ QUATROMAX

Plus en détails



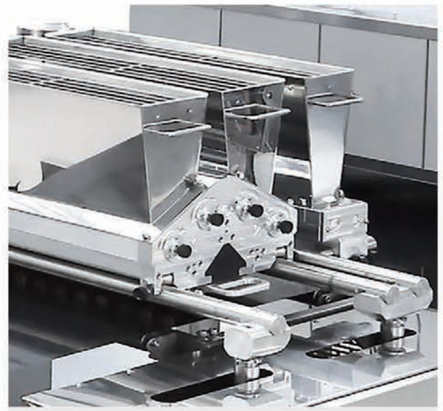
■ Nouveau design TRIOMAX III



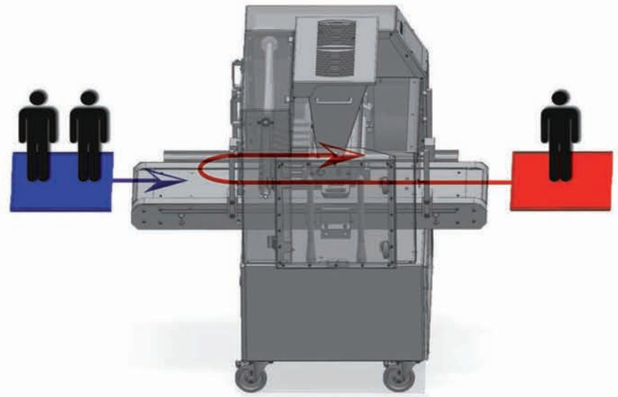
■ Gestion des plaques



■ Corps de dosage

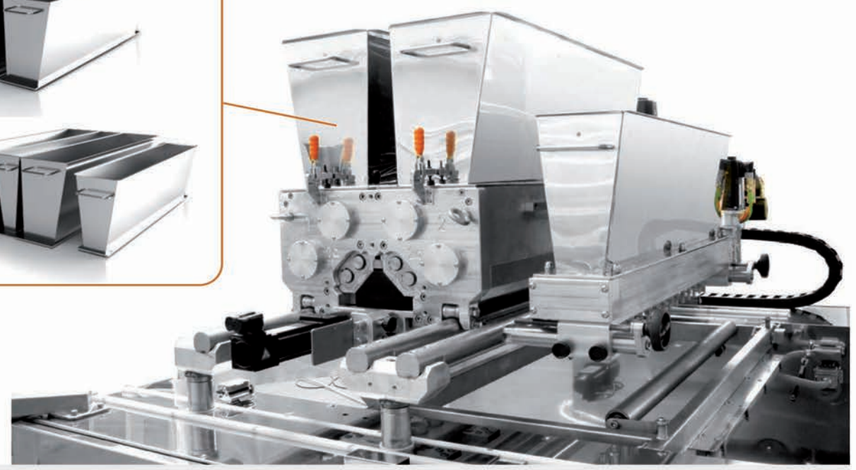


■ Unité de dosage défilable multi-trémies



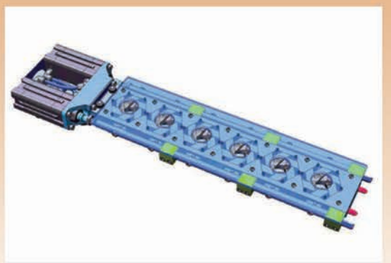
■ Gestion optimisée dressage retour vers 1 opérateur et / ou 2 opérateurs en ligne





■ Multi-trémies

Plus en détails



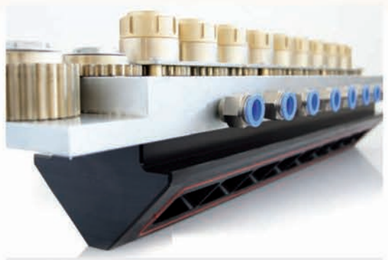
Découpe diaphragme



Guillotine



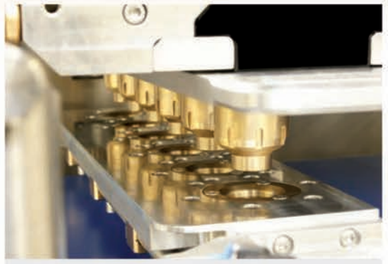
Rouleau (option)



Règle de dressage



Corps de pompe avec dispositif tournant



Têtes de dressage avec application



Tampon avec empreintes / motifs

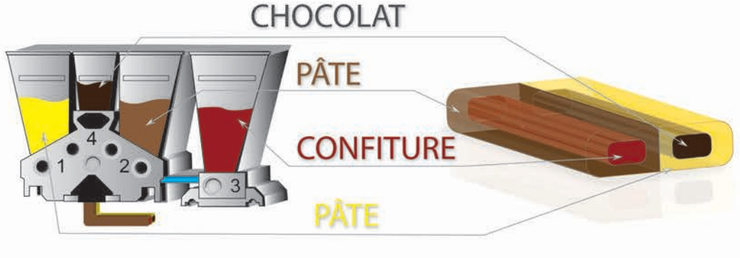


Exemples d'empreintes par tampon





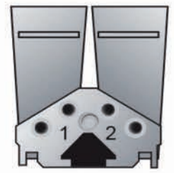
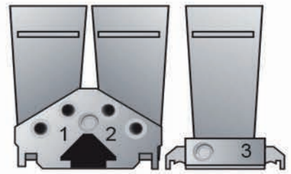
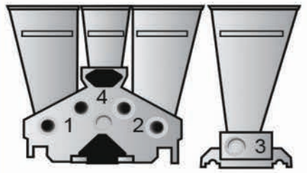
Impression du motif grâce à la chaleur





Nouveau procédé avec 4 composants

Données techniques

Produits réalisés	DUOMAX	TRIOMAX	QUATROMAX
			
Biscuits	✔	✔	✔
Génoise	–	✔	✔
Pain d'épices	✔	✔	✔
Meringue	✔	✔	✔
Muffins	–	✔	✔
Cookies 1 couleur	✔	✔	✔
Cookies 2 couleurs	✔	✔	✔
Cookies 1 couleur avec déco	–	✔	✔
Cookies 2 couleurs avec déco	–	✔	✔
Cookies 1 couleur fourrés	✔	✔	✔
Cookies 2 couleurs fourrés	–	✔	✔
Cookies 1 couleur fourrés crème chocolat ou vanille	–	–	✔
Cookies 2 couleurs fourré crème chocolat ou vanille	–	–	✔
Cookies allongés 1 couleur fourrés crème chocolat ou vanille	–	–	✔
Cookies allongés 2 couleurs fourrés crème chocolat ou vanille	–	–	✔
Cookies 4 couleurs : 2 sortes de pâtes, 2 sortes de fourrage	–	–	✔

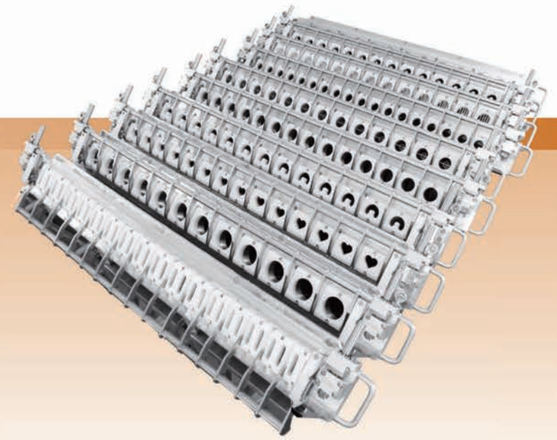
Références	Puissance électrique (kW)	Dimensions (mm)		
		Largeur	Hauteur	Longueur
BABY-MAXDROP	2	690	740	959
MAXDROP	3	1 210	1 410	1 430
DUOMAX	5	1 120		2 045
TRIOMAX	5,5		1 140	
QUATROMAX		1 545	1 698	3 488

Exemples d'applications



Dressage





■ Règles coupe-fils défilables



■ Exemples de douilles coupe-fils



■ Exemples de réalisations

Exemples d'applications





Buses de formes


SG-1462


SG-1902


SG-1131 SG-1431


SG-1281


SG-1022


SG-1671


SG-1291


SG-1681


SG-1032


SG-1391 SG-1151


SG-1241


SG-1581


SG-1562 SG-1691


SG-1042


SG-1482


SG-1271


SG-1072


SG-1052


SG-1402


SG-1571


SG-1362


SG-1441 SG-1391


SG-1922


SG-1501


SG-1062


SG-1022


SG-1711


SG-1321


SG-1471


SG-1251


SG-1191


SG-1121


SG-1341 SG-1691


SG-1331 SG-1101


SG-1182


SG-1561


SG-1352


SG-1311


SG-1232


SG-1951 SG-1172

Ligne complète de biscuiterie CREALINE

Découvrez notre vidéo en ligne



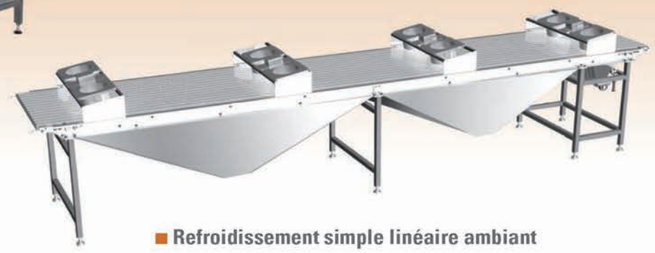
■ Rotative à biscuits ROYAL ROLLS



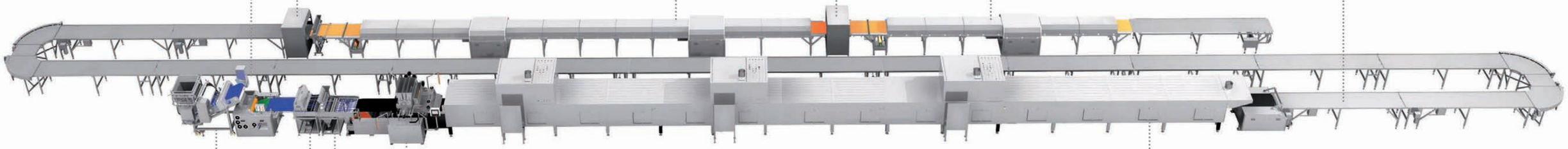
■ Enrobeuse de chocolat LUXOR 1000



■ Tunnel de refroidissement



■ Refroidissement simple linéaire ambiant





■ Machine à prémouler la pâte



■ Doreuse flocage



■ Doreuse disques centrifugeurs



■ Unité de décor supérieur



■ Dresseuse industrielle

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Four tunnel à convection
(voir p. 94 de ce catalogue)

Exemples d'applications



■ Biscuits par rotative



■ Formats de biscuits moulés



■ Décor chocolat



■ Linéaire de refroidissement



■ Biscuits coextrudés



■ Transfert industriel



■ Enrobeuse chocolat



■ Rotative à biscuits enrobage chocolat

Plus en détails



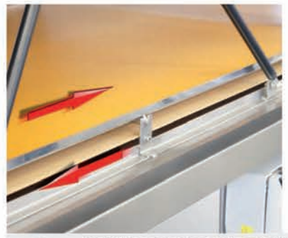
■ Principe de travail de l'alimentation en pâte pour rotative à biscuits



■ Rotative à biscuits

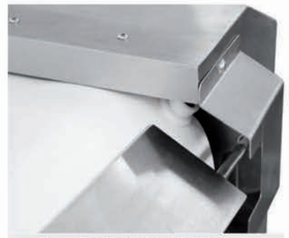


■ Exemples d'empreintes sur cylindre formeur



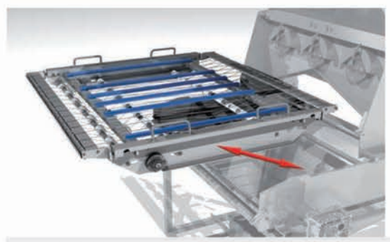


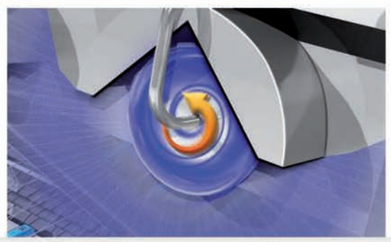


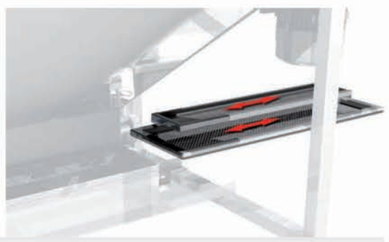


■ Zooms TUNNELS DE REFROIDISSEMENT

■ Zoom CONVOYEUR À BANDE

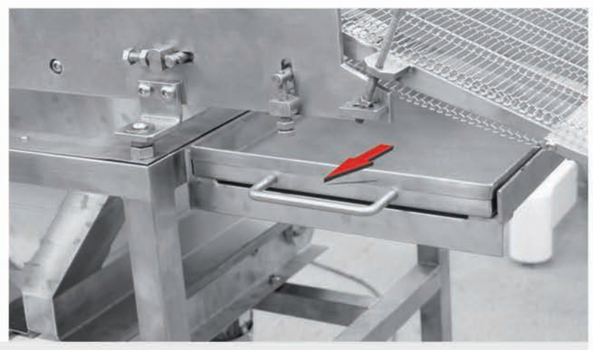






■ Zooms DOREUSE PAR DISQUES CENTRIFUGEURS





■ Zooms DOREUSE PAR FLOCAGE

Autres têtes de ligne



■ **Tandem : la solution de dressage en ligne devant le four**



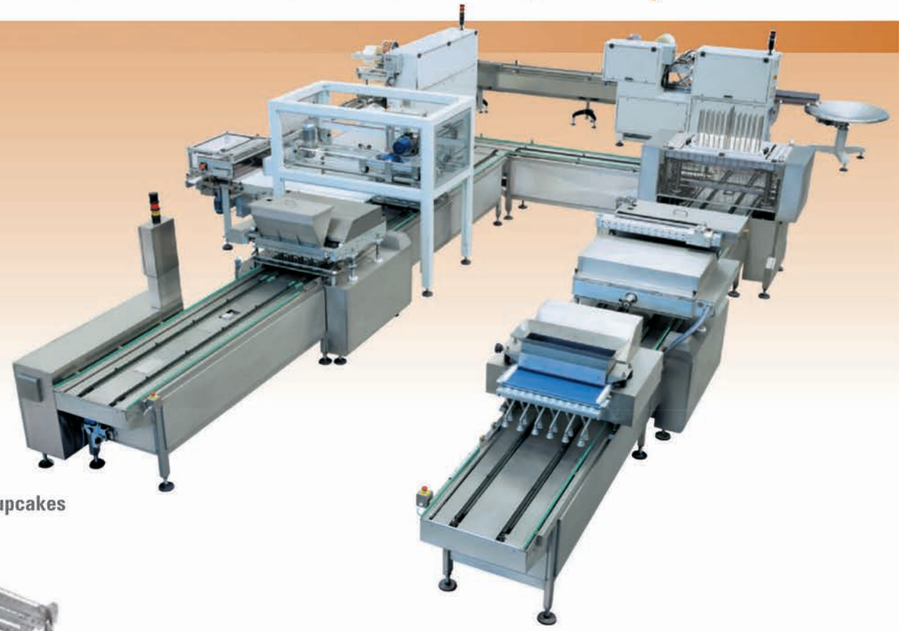
■ **Dresseuse industrielle de cookies**

Données techniques

Rôles	Alimentation électrique (kW)	Dimensions (mm)		
		Largeur	Profondeur	Hauteur
Rotative à biscuits ROYAL ROLLS	6,7	1 800	900	1 400
Enrobeuse de chocolat LUXOR 1000	14	1 700	1 600	1 700
Tunnel de refroidissement COOLPRO 1000	8	13 517	1 680	1 234
Refroidissement simple linéaire ambiant	0,75	5 000	1 370	1 355
Convoyeur courbe	0,75	2 060	2 060	994
Four tunnel à convection	29	46 610	2 000	2 447
Dresseuse industrielle COOKIE DEPOSITOR	22	2 130	2 370	1 924
Unité de décor supérieur	2	1 660	1 920	1 646
Doreuse disques centrifugeurs	1,3	950	1 392	1 653
Doreuse flocage	3	1 000	1 793	1 625

Division / Biscuiterie / Muffins / Cupcakes

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Ligne semi-automatique de cupcakes



■ Ligne automatique de muffins

Exemples d'applications











■ Trémie pour deux arômes



■ Alimentation automatisée et continue de la trémie



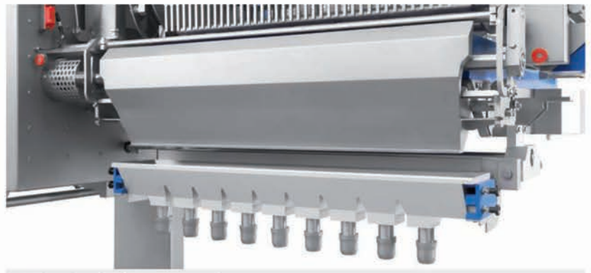
■ Température ajustable dans la trémie



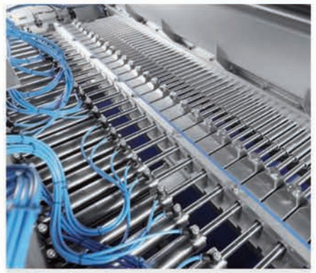
■ Système de dosage produits pâteux



■ Fonctionnement de la ligne complètement automatisé



■ Système de dosage en continu



■ Système d'injection volumétrique



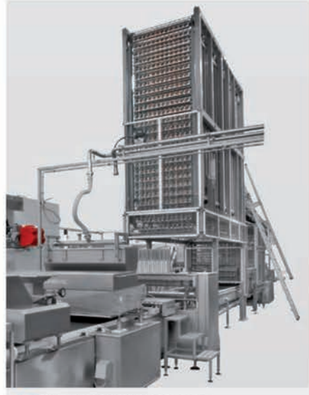
■ Chariot de rangement des têtes de dosage



■ Convoyeur de transfert à plateaux



■ Balancelles de repos



■ Tunnel de refroidissement



■ Ligne entièrement personnalisable selon spécifications client



■ Automate configuré selon les spécificités demandées

Installations complètes

Mécanisations

Découvrez notre vidéo en ligne

1. Pétrissage
2. Ligne de division boulage : marquage, façonnage, grainage, dépose automatique
3. Ligne de laminage : marquage, façonnage, grainage, dépose automatique
4. Alimentation automatique des plaques sur chariots
5. Étuve de fermentation finale par chariots
6. Alimentation automatique du four de cuisson des plaques sur chariots
7. Four tunnel de cuisson cyclotherme / convection
8. Démouleur automatique à aiguilles
9. Convoyeur alimentation surgélateur
10. Surgélateur



■ Ligne produits multi-séquentielle



1. Pétrissage
2. Ligne de division boulage : marquage, façonnage, grainage, dépose automatique
3. Étuve de fermentation finale à tapis
4. Alimentation automatique du four vertical
5. Four de cuisson vertical - convection
6. Spirale de refroidissement
7. Surgélateur



■ Ligne multi-produits sans plaque de cuisson



Découvrez notre vidéo en ligne

1. Pétrissage
2. Trémie d'alimentation centralisée
3. Ligne de laminage : marquage, façonnage, grainage, dépose automatique
4. Ligne de division boulage
5. Étuve de fermentation finale "peelboard"
6. Scarification en ligne
7. Préhenseur produit chargement four
8. Four de cuisson multi-étages cyclothermique / convection sole de pierre
9. Spirale de refroidissement
10. Surgélateur



■ Ligne multi-produits avec "peelboard"



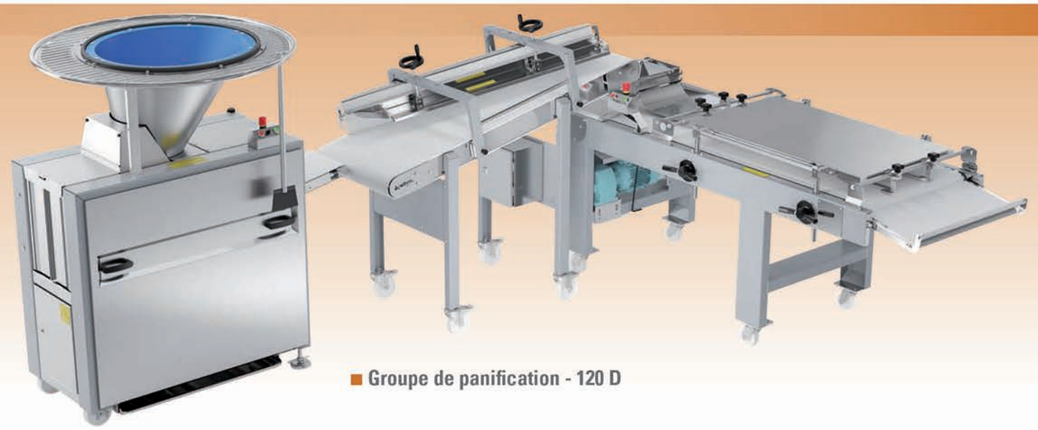
1. Pétrissage
2. Ligne de laminage : grainage, dépose automatique
3. Four tunnel Ultra Haute Température sole de pierre
4. Spirale de refroidissement



■ Ligne pizza, focaccia et kebab



Groupes de panification



■ Groupe de panification - 120 D



■ Séparateurs de pâte - DPS



■ Convoyeur - BC 250



■ Bouleuse à courroie - BR 2000

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Groupe de panification - 180



■ Diviseuses de pâte par aspiration - SD 600

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Bouleuses coniques - CR 360

Découvrez notre vidéo en ligne

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Groupe de panification industriel - 450



■ Façonneuses à pâte - MO 881

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Balancelle - IPP 1270

Accessoires



■ Trémie surélevée - BH



■ Élévateur de cuve - BL

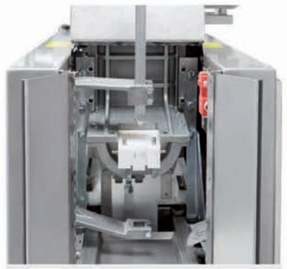


■ Élévateur à godets - CE 300



■ Convoyeur aérien de repos

Plus en détails



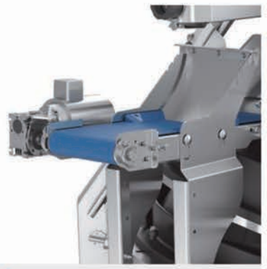
■ Piston standard remplacé par mini piston 35-250 G (Option - Gamme SD)



■ Rail d'entrée spécialement conçu, réglable manuellement



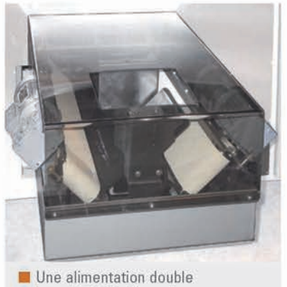
■ Goulotte de sortie



■ Bouleuse conique CR 600 avec convoyeur de sortie (option)



■ Panneau de cde facilement accessible des 2 côtés de la machine (Gamme CR)



■ Une alimentation double jusqu'à 3 000 pièces/heure



■ Goulotte d'alimentation jusqu'à 1 200 pièces/heure (Gamme IPP)



■ Trémie de réception du pâton sortie balancelle



■ Façonneuse baguette indépendante



■ Extension pour façonneuse à pâte - MO 211



■ Réglage des guides



■ Écran tactile avec contrôle vitesse et poids (Gamme SD)

Données techniques

Les groupes de panifications

Lignes	Modules	Cadence (pièces/h)	Poids produits (g)	Puissance (kW)	Air comprimé (bar)	Dimensions (mm)		
						Largeur	Profondeur	Hauteur
BREAD LINE 120*	SD180XS, BR2000, MO300S	500-1 200	50-1 000	2,4	–	5 300	1 313	1 600
						3 598	2 972	
						3 610		
BREAD LINE 180	SD180, CR360, IPP6/22, MO300	750-1 800	100-1 500	6,38		4 084	2 160	2 600
BREAD LINE 180 DIRECT*	SD180, CR360, CE100 Cup Elevator, MO 300	> 1 800	120-1 600	3,95	6	6 200	1 150	1 990
						3 950	3 190	
						4 810	2 530	
BREAD LINE 300	SD300 ou SD600, CR360, IPP10/48, MO881	> 3 000	100-1 500	6,63 ou 8,63		5 015	4 060	3 100
BREAD LINE 450	SD600, CR600, DPS, BC250, IPP1270, MO881	> 4 500		10	–	8 768	5 546	3 110

*Peut être configuré de trois manières différentes selon les préférences et l'espace disponible.

Diviseuses de pâtes - Gamme SD

Références		Cadence (pâtons/h)	Poids produits* (g)	Volume trémie	Puissance (kW)	Air comprimé (bar)	Dimensions (mm)			
							Largeur	Profondeur	H. avec trémie 90 L	H. avec trémie 225 L
SD180/SD180XL avec mini piston		750-1 800	35-250	90 L - 63 kg de pâte Option 225 L - 150 kg de pâte	1,1	–	670	1 150	1 600	1 800
SD180XS			50-1 000							
SD180			120-1 600							
SD180XL			180-2 300							
SD300	2 poches	1 500-3 000	40-400		1,5		1 800	1 370		
	1 poche	750-1 500	100-1 000							
SD300XL	2 poches	1 500-3 000	150-1 150							
	1 poche	750-1 500	250-2 300							
SD600	3 poches	1 500-4 500	150-1 000	100 L - 70 kg de pâte Option 225 L - 150 kg de pâte	3,5	6	1 910	1 694	1 660	1 860
	2/4 poches	1 000-3 000/ 2 000-6 000	250-1 700/ 100-700							

*Selon les caractéristiques de la pâte.

Bouleuses

Réf.	Type	Cadence (pâtons/h)	Poids produits* (g)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)		
					Largeur	Profondeur	Hauteur
BR2000	Tapis convoyeur	1 200	50-1 000	0,33	1 600-1 622	694	835-1 550
CR360	Bouleuses coniques	4 000	30-1 800	1,5 2,8**	1 207 1 495 avec convoyeur de sortie (option)	1 122	1 511
CR600		6 000		1,5 3,8**	1 225 1 525 avec convoyeur de sortie (option)	1 170	1 705

*Selon les caractéristiques de la pâte. **Avec l'unité de soufflage d'air chaud et froid (option).

Façonneuses à pâtes

Références	Cadence (pâtons/h)	Poids produits* (g)	Puissance (kW)	Largeur de travail (mm)	Dimensions (mm)		
					Largeur	Profondeur	Hauteur
MO300	> 3 000	30-1 800	1,1	> 650	2 282	914	1 868
MO881	> 3 600				3 385	1 002	2 026
Extension MO211			0,55	626	1 024	1 000	1 025-1 225

*Selon les caractéristiques de la pâte.

Balancelles

Références	Nbre de balancelles	Cadence (pâtons/h)	Poids produits* (g)	Puissance (kW)	Air comprimé (bar)	Dimensions (mm)		
						Largeur	Profondeur	Hauteur
IPP	6	1 200, 1 800 et 3 000	100-1 500	5,95 à 8,63 selon les machines connectées	6	1 955	1 930	2 600
	8					2 375		
	10					2 795		
Module Extra	–	–	–	–	–	–	+590	–
Module Extension de hauteur							–	+500

Fours à sole électriques



■ PICCOLO I-4 Q PREMIUM black



■ PICCOLO II-4 PREMIUM



■ INFRA CE CLASSIC - Pour le magasin



■ INFRA EE - Pour la production

Plus en détails



Cuisson à l'électricité : soucieuse de l'énergie, propre et silencieuse

Panel de contrôle pour chaque étage

Outil d'accès à distance

Plaque de cuisson pierre 15 mm avec capacité de stockage chaleur optimale

Conception modulaire pour configurations de four sur mesure

Tiges de chauffage céramiques pour dispersion de la chaleur en douceur et de façon durable

Boîte à buée haute performance chauffée séparément pour des envois de buée puissants

Panneaux faciles à enlever, sans outils, en quelques secondes

Armoire d'étuvage avec contrôle électronique de température et humidité

■ PICCOLO PREMIUM en un coup d'œil



■ Hotte d'aspiration



■ Chargement de produits



■ Version disponible en inox noir



■ Exemple de design "four à pierre"



■ Production assistée par ordinateur

Découvrez notre vidéo en ligne

Exemples d'applications







Données techniques

Fours à sole PICCOLO

Réf.	Nombre d'étages	Dimensions étages (mm)			Nb plaques de cuisson par étage			Surface cuisson totale (2-5 étages) (m²)	Largeur du four (mm)			Profondeur du four (mm)			Puissance (kW)
		Largeur	Prof.	Hauteur	400 x 600 mm	580 x 780 mm	600 x 800 mm		PREMIUM & CLASSIC	Étages traversants	Étages FIRE	PREMIUM & CLASSIC	Étages traversants	Étages FIRE	
MINI	2 - 5	600	400	140*/ 165/200	1	–	–	0,48 - 1,2	973	–	–	865	–	–	3,8 / 3,8 / 4
I			800		2	1	1	0,96 - 2,4		1 023		1 240	1 230		4,9 / 4,9 / 5
IQ		800	600						1 173	–	1 213	1 050	–	1 282	4,6 / 4,6 / 4,7
II S		1 200			3	–	–	1,44 - 3,6	1 573		–			–	7,4 / 7,4 / 7,5
II			800		4	2	2	1,92 - 4,8				1 240			8,4 / 8,4 / 8,5

*Sauf PICCOLO CLASSIC et FIRE.

Fours à sole INFRA

Réf.	Nombre d'étages	Nombre d'étages avec chargeurs COMFORT	Dimensions étages (mm)					Surface cuisson totale (m²)	Dimensions four (mm)				Puissance (kW)
			Larg.	Profondeur	Profondeur (avec chargeurs COMFORT)	Hauteur	Hauteur (étage extractible)		Larg.	Profondeur	Profondeur (avec chargeurs COMFORT)	Hauteur	
DC1P*	1 à 3	–	635	820	–	160	–	0,51 - 1,52	1 075	1 070	–	1 étage = 1 700 2 étages = 1 840 3 étages = 1 980	5,4 - 16,2
DC2P*			950					0,76 - 2,28	1 390				7,9 - 23,7
DC2EP*			1 265					1,0 - 3,04	1 705				10,4 - 31,2
DC3P*			1 580					1,27 - 3,80	2 020				12,9 - 38,7
INFRA AE	4 - 5	max. 6	600	800 - 2 000	2 400	165	200	1,92 - 6	1 155	1 590 - 2 880	3 280	2 345	17 - 23
INFRA CE			1 200					3,8 - 12	1 750				25 - 36
INFRA EE			1 800	1 600 - 2 000				11,5 - 18	2 400	2 410 - 2 880			59 - 83

*3 × 400 VAC+N 50 Hz.

Fours à sole



■ Four à pizzas tunnel - TP22



■ Four à pizzas - Série P (Pizza)

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Four de cuisson à trois étages - Série D (Boulangerie)



■ Four de cuisson à quatre étages - Série D (Boulangerie)

Plus en détails du four tunnel



■ Chaque étage est contrôlé par son propre écran



■ Bouton stop pour arrêt d'urgence



■ Capacité 2 pizzas par étage



■ Écran digital

www.ageniaa.com Tél. 02 31 70 39 39 | contact@ageniaa.com

Plus en détails du four à étage(s)



■ Interface de l'écran tactile - série P



■ Lumière intérieure - série P



■ Étagère pour ingrédients (option)



■ Roues verrouillables



■ Ergonomie pour un usage optimisé



■ Tapis d'enfournement



■ Aspiration des buées



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Écran SD-Touch disponible en option

Données techniques

Fours tunnel

Références	Convoyeur larg × Long. (mm)	Surface de cuisson (m²)	Hauteur intérieure (mm)	Température max. (°C)	Temps de cuisson (min)	Puissance (kW)	Nombre d'étages	Dimensions extérieures (mm)			Poids (kg)
								Largeur	Profondeur	Hauteur	
TP10	381 × 1 450	0,34	85	400	2-15 (préchauffage superflu et n'est donc pas inclus dans le temps de cuisson)	9,5	1	730	1 920	599	160
TP20		0,69				18,5	2		1 550	939	275
TP30		1,03				28,5	3			1 279	390
TP11	585 x 1 750	0,53	90			12	1	1 075	1 850	1 350	240
TP21		1,06				24	2			1 690	380
TP31		1,59				36	3			1 830	510
TP12	900 x 1 750	0,81				18	1	1 390		1 350	300
TP22		1,62				36	2			1 690	475
TP32		2,44				54	3			1 830	650

Fours à étage(s) - pizza

Réf.	T° max. (°C)	Surface de cuisson (m²)	Zone de cuisson - foyer pierre L x P (mm)	Capacité en pizzas (Ø 35 cm)	Puiss. en 400 V (kW)	Profondeur avec hotte (mm)	Hauteur d'ouverture de la porte (mm)	Conduit d'évacuation, connection Ø 125 (m³/h)	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures (mm)			Poids (kg)
										Largeur	Prof.	Hauteur	
P201	350	0,26	710 x 360	2	3,6	686	140	100 - 125	715 x 365 x 169	1 120	591	677	98
P202		0,51	2 x 710 x 360	4	7,1			120 - 150	2 x 715 x 365 x 169			977	155
P401		0,51	710 x 720		6,7	1 010		100 - 125	715 x 725 x 169		915	1 725	150
P402		1,02	2 x 710 x 720	8	13,4			120 - 150	2 x 715 x 725 x 169			1 825	239
P403		1,53	3 x 710 x 720	12	20,1			150 - 200	3 x 715 x 725 x 169			1 925	332
P601		0,77	1 065 x 720	6	9,5			100 - 125	1 070 x 725 x 169	1 475		1 725	186
P602		1,53	2 x 1 065 x 720	12	19			120 - 150	2 x 1 070 x 725 x 169			1 825	307
P603		2,3	3 x 1 065 x 720	18	28,5			150 - 200	3 x 1 070 x 725 x 169			1 925	428
P801		1,02	1 420 x 720	8	12,4			100 - 125	1 425 x 725 x 169	1 830	1 060	1 725	222
P801D		1,23	1 420 x 865		14,4	1 155			1 425 x 870 x 169				360
P802		2,04	2 x 1 420 x 720	16	24,8	1 010		120 - 150	2 x 1 425 x 725 x 169		915	1 825	371
P802D		2,46	2 x 1 420 x 865		28,7	1 155			2 x 1 425 x 870 x 169		1 060		540
P803		3,07	3 x 1 420 x 720	24	37,2	1 010		150 - 200	3 x 1 425 x 725 x 169		915	1 925	520
P803D		3,68	3 x 1 420 x 865		43,1	1 155			3 x 1 425 x 870 x 169		1 060		730

Fours à étage(s) - boulangerie (Si le four est équipé d'une fonction vapeur, la distance recommandée entre l'arrière du four et le mur est de 200 mm).

Réf.	T° max. (°C)	Taille max. plateaux par étage (mm)	Surface de cuisson (m²)	Zone cuisson (foyer pierre/ étage) L x larg. (mm)		Puiss. (kW)	Puissance incluant le générateur vapeur (kW)	Dim. int. (mm)		Dimensions ext. (mm)			Haut.	Hauteur d'ouverture de la porte (mm)	Nombre d'étages	Poids standard sans sole de pierres (kg)
								Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Prof. totale avec la hotte d'aspiration				
D1	330	600 × 800	0,51	630	804	5	6,8	635	820	1 075	1070	1416	1 651	160 / 220	1	140 - 298
D2		2 × 470 × 800	0,76	945		6,9	8,7	950		1 390			1 791		2	220 - 466
D2E		2 × 600 × 800	1	1 260		8,8	10,6	1 265		1 705			1 931		3	300 - 634
D3		3 × 470 × 800	1,27	1 575		10,7	12,5	1 580		2 020			2 071		4	380 - 802
D4		4 × 470 × 800 3 × 600 × 800	1,52	1 890		12,6	14,4	1 895		2 335			2 111		5	460 - 970

Fours à sole cyclothermes



■ COLUMBUS C/CO



■ COLUMBUS COMFORT CO/E/EO



■ Enfourneur en position haute



■ Enfourneur en position basse



■ Installation mixte (Exemple : 1 COLUMBUS et 3 BONFIRE)



■ Installation de 4 COLUMBUS EO 620 avec enfourneur automatique

Exemples d'applications





■ Station de chargement et déchargement automatique



■ Table de défournement COMFORT

Plus en détails



Gestion d'un groupe d'étages



Manette de commandes



Four Variomat : 2 groupes d'étages contrôlés séparément



Technologie brûleur 2 étages / modulable



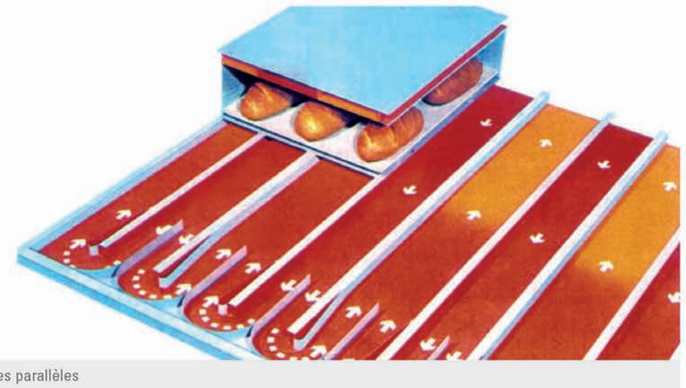
Accès aisé pour maintenance



Technologie résistances parallèles

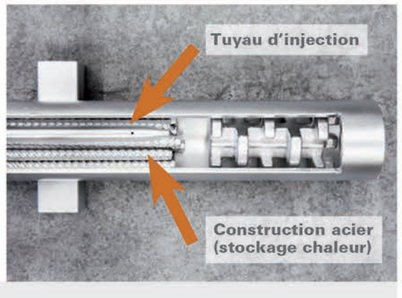


Générateurs de buée haute performance



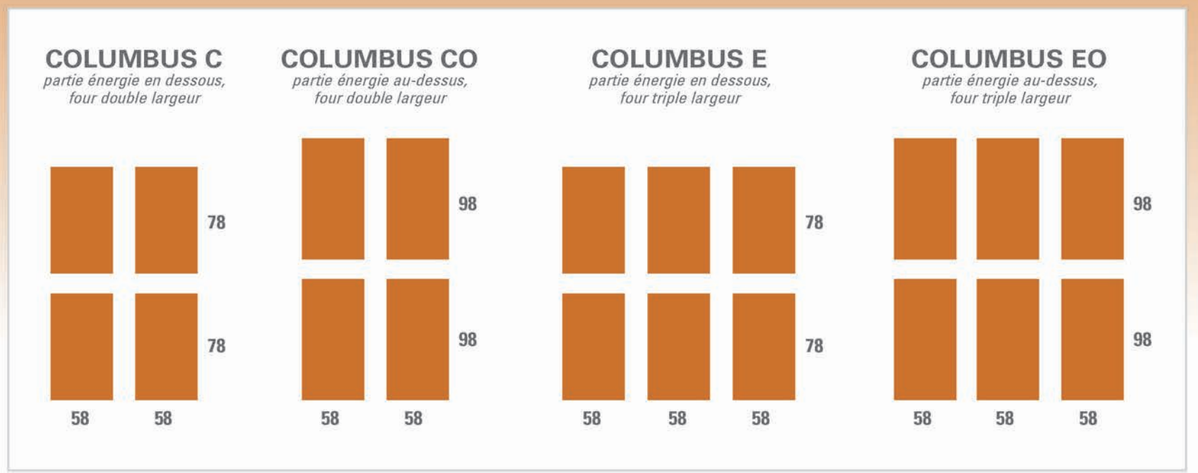
Résistances parallèles





Générateur de buée

Données techniques



Exemples de configurations (en cm)

Réf.	Emplacement du brûleur et du ventilateur de circulation	Nombre d'étages	Dimensions des étages (mm)			Nombre de groupe d'étages	M = MONO, V = VARIOMAT, T = TRIOMAT*	Surface de cuisson (m²)	Dimensions du four (mm)			Types de chauffage
			Largeur	Profondeur	Hauteur				Largeur	Profondeur	Hauteur	
Fours COLUMBUS sans enfourneur												
C	Inférieur	4-5	1 200	1 600 / 2 000	165 / 205	1-2	M, V	7,7-12	1 620	2 380 / 2 780	2 345	Gaz / Huile
E			1 800					11,5-18	2 220			
CO	Supérieur	5-6	1 200			1-3	M, V, T	9,6-14,4	1 620	2 780 / 3 180	2 700	
EO			1 800			1-2	M, V	14,4-21,6	2 220			
Fours COLUMBUS avec enfourneur												
CO	Supérieur	6	1 200	2 000 / 2 400	230	1-2	M, V	14,4-17,3	1 700	3 180 / 3 580	3 050	Gaz / Huile
E	Inférieur	9	1 800 / 2 000			3	D	32,4-43,2	2 600**	3 040 / 3 440	4 220	
EO	Supérieur	6				1-3	M, V, T	21,6-28,8	2 300 / 2 500	3 180 / 3 580	3 050	

*MONO : une température sur tous les étages, VARIOMAT : 2 groupes d'étages, TRIOMAT : 3 groupes d'étages. ** Hors armoire de commande.

Accessoires spéciaux pour COLUMBUS

Réducteur de pression pour garantir une faible pression d'eau constante	Tous les modèles
Hotte à buée rallongée (1 000 mm)	Modèles C et E
Hauteur externe du COLUMBUS déviée	
Tension spéciale	
Tuyau d'injection inox par étage	
Cadre de montage pour COLUMBUS	70 mm pour C 516 et E 516
	140 mm pour C 624
Dalle de cuisson 20 mm	600 x 1 600 mm

Fours ventilés et combinés électriques



■ THERMICO PLUS 8



■ THERMICO PLUS 8 avec vitres



■ THERMICO PLUS 5+8



■ THERMICO PLUS COMBI

Plus en détails

Système autonettoyant CLEAN WASH
Hygiène impeccable

Fonction RAFRAÎCHISSEMENT
Alimentation d'air frais contrôlée

Panneau intérieur à charnières
Nettoyage sans outil

10 vitesses de ventilateur
Cuisson flexible

Panel de contrôle

THERMICO PLUS COMBI
Convection d'air + chauffage radiant

Fonction démarrage nuit
Convivial

Flux d'air indirect
Étuvage uniforme



Hotte d'aspiration avec boîte à buée haute performance
Buée abondante batch après batch

Système injection eau centrifuge
Buée à économie de ressource

Refroidissement contrôlé par programme
Changement rapide produit

Fonction arrêt rapide ventilateur si porte ouverte
Perte de température minimum

MINI PICCOLO
Plaque pierre 15 mm

Portes vitrées antibrouillard
Vue claire des produits

Éclairage LED économique
Éclairage uniforme économique

■ THERMICO PLUS COMBI en un coup d'œil

Données techniques

THERMICO PLUS

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

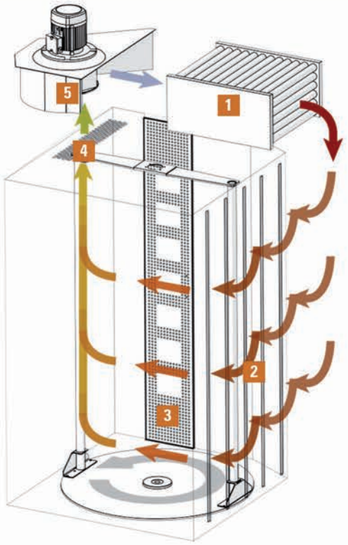
Fours à chariots rotatifs



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Four à chariots rotatifs - ATLAS

1. Serpentin de chauffage
2. Fentes d'aération
3. Plaque perforée pour la sortie de la vapeur
4. Sortie d'air
5. Ventilateur à convection



■ Principe de fonctionnement du chauffage



■ Four à chariots rotatifs - Série I

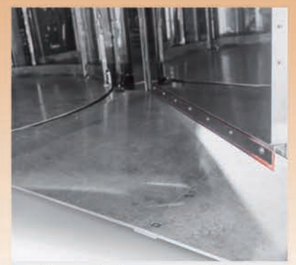


■ Façade four Série I sans la hotte d'aspiration

Plus en détails



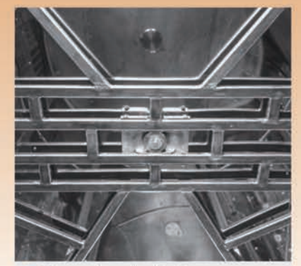
■ Charnière à ressort (standard). La porte reste ouverte



■ Rampe de chargement robuste



■ Plateforme rotative



■ Accrochage du chariot



■ Porte de four bien isolée (norme)



■ Arrêt automatique de la rotation



■ Support magnétique pour accessoires



■ Fonction économie d'énergie

Données techniques

Fours à chariots rotatifs ATLAS

Réf.	Dim. plateaux (mm)	Hauteur max. chariots (mm)	Nombre de chariots	Nombre d'étages / plateaux (H = 83 mm)	Surface totale (m²)	Surface (nb de plateaux)	Encombrement du four (m²)	Dim. ext. du four (mm)			Distance requise en hauteur (mm)				Poids du four (kg)	Production de vapeur (l)
								Long.	Prof.	Haut.	a) version standard	b) four abaissé*	c) carter ventilateur à circul. fractionnée**	combinaison a) et c)		
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		1990	2	22	9,6 x 2	20	4,95	2155	2200	2960	3150	3130	–	–	2800	12
1,0	600 x 1000	1830	1	20	10,8	18	3	1715	1800	2560	2850	2830	2680	2660	2000	8,5
1,0 XL 2		1990	2	22	12 x 2	20	5,41	2255	2300	2960	3150	3130	–	–	3100	13
1,1	700 x 1100	1830	1	20	13,8	18	3,72	1900	1960	2560	2850	2830	2680	2660	2200	9,5

*Insertion presque au niveau du sol de la crémaillère, ce qui permet d'économiser 20 mm de hauteur supplémentaire. **Carter du ventilateur à circulation fractionnée : gain de distance en hauteur.

Fours à chariots rotatifs Séries C - V - I

Réf.	Alim.	Puiss. (kW)	Brûleur modulable	Dimensions extérieures (mm)				Dimensions intérieures (mm)				Charge maximale (kg)			
				Larg.	Hauteur	Prof.	Prof. avec canopée	Taille plateau max.	Diagonale max. du chariot	H. max. du chariot		Plate-forme	Crochet de charge	Chariot	Plateforme renforcée
										Plate-forme	Crochet de charge				
C100 - C250	Électrique	30 - 60	–	1335 - 1450	2291 - 2523*	1353	2208	457 x 762	935 - 1050	1585 - 1815	1640	150 - 200	150 - 200	150 - 200	350
C102 - C252	Gaz	2	Oui		2381 - 2613*			600 x 800		1815	1880				
V30	Électrique	46 - 52 - 58 - 64 - 70	–	1810	2425*	1450	2150		1050			600	350	350	–
V40		64 - 72 - 80 - 88 - 95		2165		1700	2400	2 x 457 x 762	1300				450	450	800
V50		95 - 104 - 112 - 120		2490		1975	2675	2 x 600 x 800	1560			800	–	–	–
V32	Gaz	2,2	Oui	1915		1450	2150	600 x 800	1050			600	350	350	
V42				2165		1700	2400	2 x 457 x 762	1300				450	450	800
V52		3		2490		1975	2675	2 x 600 x 800	1560			800			
I60	Électrique	147	–	2915	2577	2400	3600	3 x 600 x 800 / 4 x 457 x 762	1925	1875	1875	1000**	–	–	–
I62	Gaz	5,5	Oui												

*Hauteur supplémentaire avec plancher isolé : +35 mm. **I-Series est uniquement disponible avec la plate-forme.

Fours verticaux à convection

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Four (PU INTÉGRAL) de 84 m² à 140 m²

Plus en détails



■ Entrée avec hotte et vapeur



■ Vue latérale accessibilité



■ Une intégration en ligne



■ 4 zones indépendantes



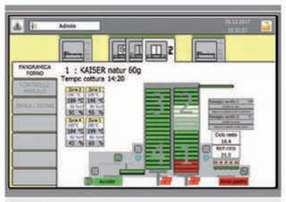
■ Un gain de place en mètre linéaire



■ Exemple plateau support antiadhérent

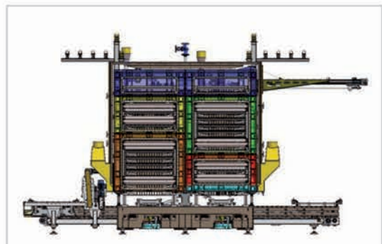


■ Exemple plateau support acier

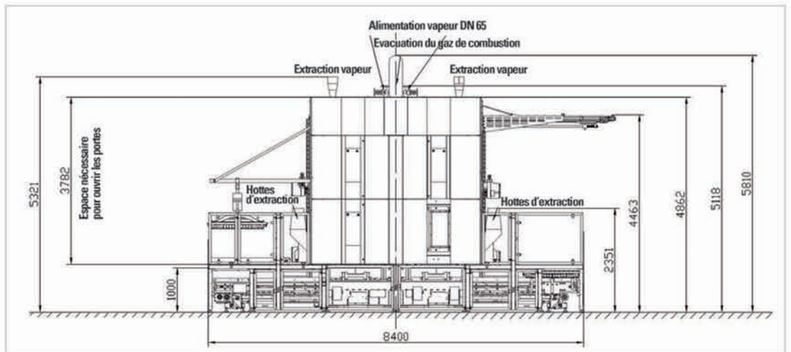


■ Automate programmable

Données techniques



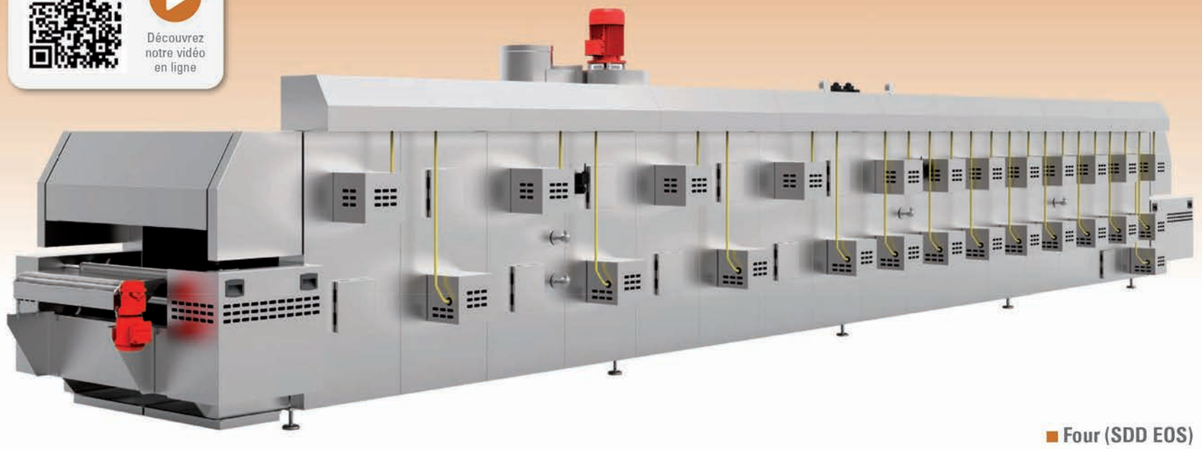
■ Schéma des 4 zones de cuisson



■ Dessins d'implantation du PU INTÉGRAL

Fours tunnels Ultra Haute Température

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Four (SDD EOS)

Plus en détails



■ Cuisson sur sole grillagée



■ Cuisson sur sole métal



■ Cuisson sur sole de pierre



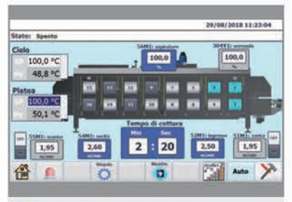
■ Porte d'accès nettoyage







■ Exemples d'applications (entrée et sortie de four)

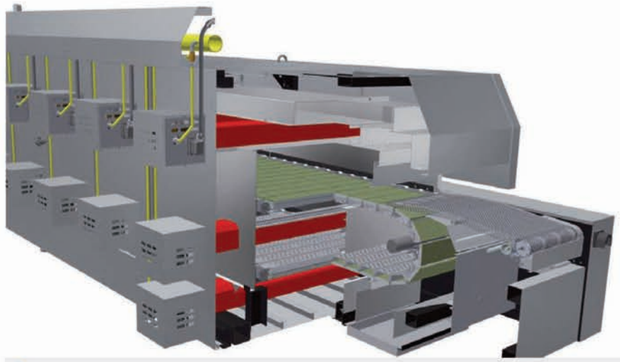


■ Automate programmable

Données techniques

LES + PRODUIT

- Température de cuisson de 150 à 500 °C
- Type de convoyeur :
  SDD-SP Sole de pierre
  SDD-MP Sole métal
  SDD-WM Sole grillagée
- Hauteur de travail 950 mm
- Hauteur de la chambre de cuisson 200 mm
- Largeur de travail 900 à 1 700 mm, surface de cuisson jusqu'à 67 m²
- Longueur jusqu'à 36 m, version longue



■ Construction du four (vue 3D)

Fours hybrides cyclothermes et convection

LES + PRODUIT

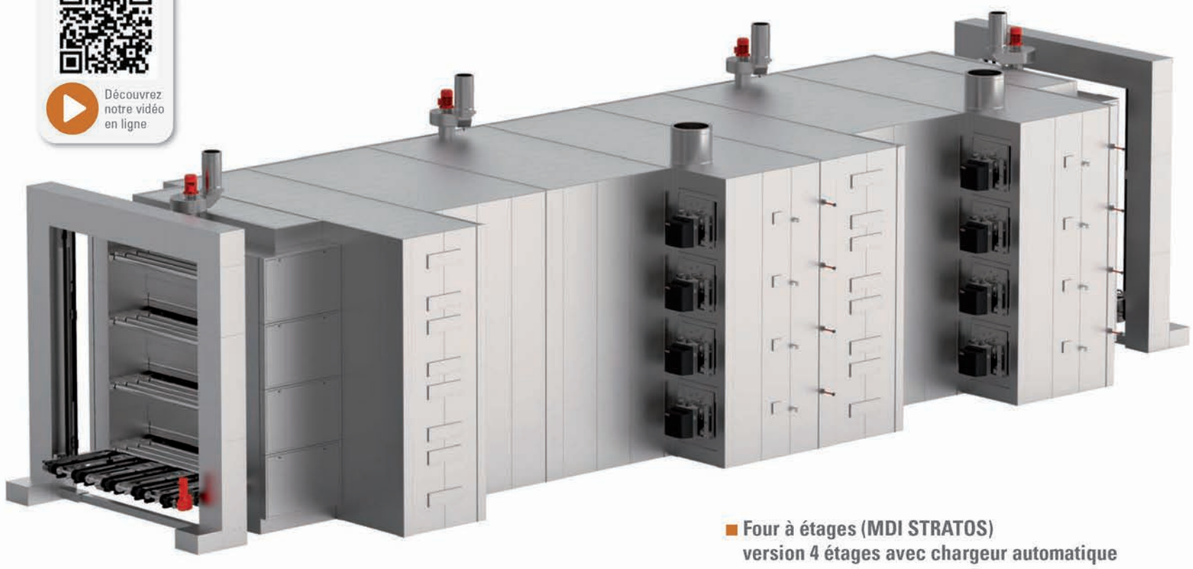
– Le four tunnel SDI PHAROS offre une souplesse combinée hybride cyclotherme radiant et convection.
Il est disponible avec des largeurs de travail variables.
Le transfert de chaleur vers le produit se fait principalement par rayonnement, et en option au choix avec une convection naturelle (conduite simple, vitesse de ventilation réglable, sole/voûte, voûte/sole)

– SDI PHAROS peut en outre être équipé du système FAJ (Force Air Jet), dans le cas de produits nécessitant une cuisson locale mixte radiant/convection



■ Four 1 niveau (SDI PHAROS)
largeurs de travail 2500, 3100, 3300, 3700 et 4100 mm

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Four à étages (MDI STRATOS)
version 4 étages avec chargeur automatique

Exemples d'applications



■ Viennoiseries



■ Petits pains



■ Pains rustiques

Plus en détails



■ Chargeur automatique



■ Four version - 1 étage



■ Mécanisation four multi-étages

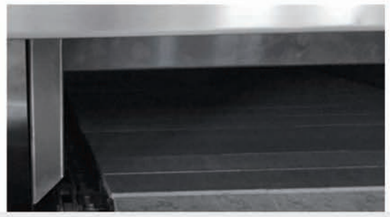


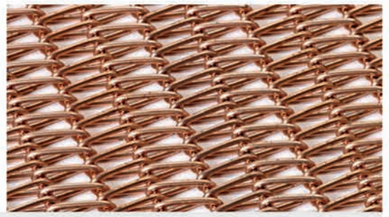




■ Exemples d'implantation

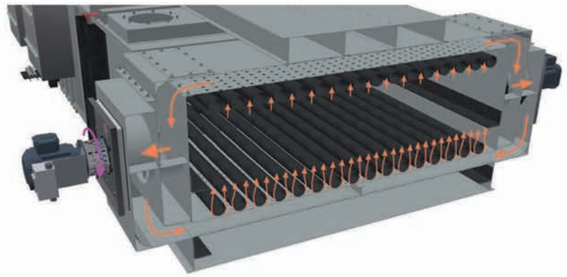




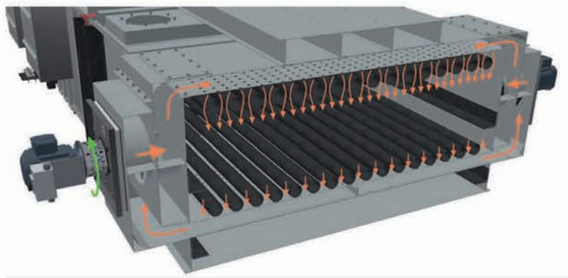


■ Convoyeurs au choix: inox ajouré, sole de pierre, grillagé

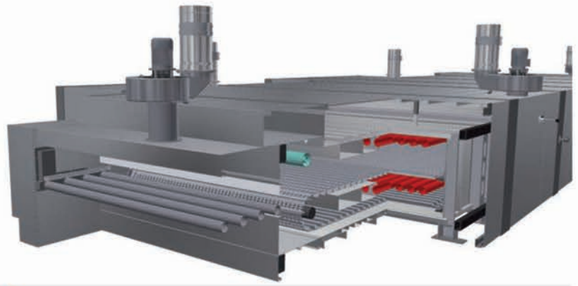
Données techniques



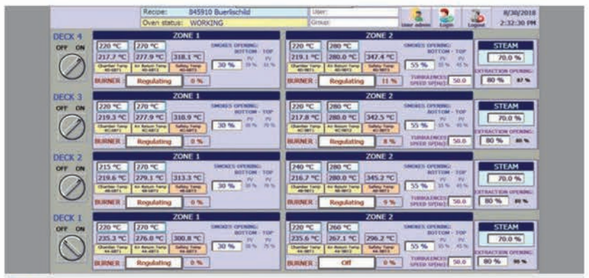
■ Sélection unité AIR JET sole/voûte



■ Sélection unité AIR JET voûte/sole



■ Coupe four cyclothermique



■ Automate programmable pour four multi-étages

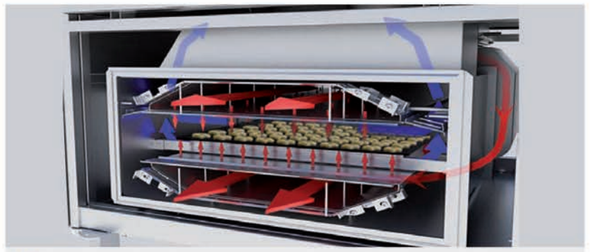
Fours tunnels à convection



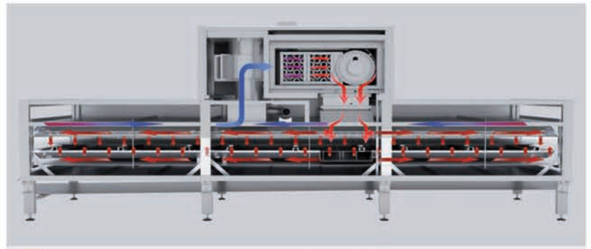
Découvrez notre vidéo en ligne

■ Four tunnel à convection

Plus en détails



■ Répartition du flux d'air chaud dans les plénums inférieurs et supérieurs



■ Échangeur de chaleur avec turbulences du flux d'air



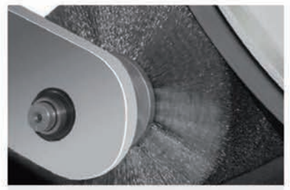
■ Porte d'inspection



■ Racloir pour le nettoyage des bandes de cuisson



■ Réglage pneumatique de la courroie métallique



■ Système de nettoyage de la bande de cuisson

Exemples d'applications

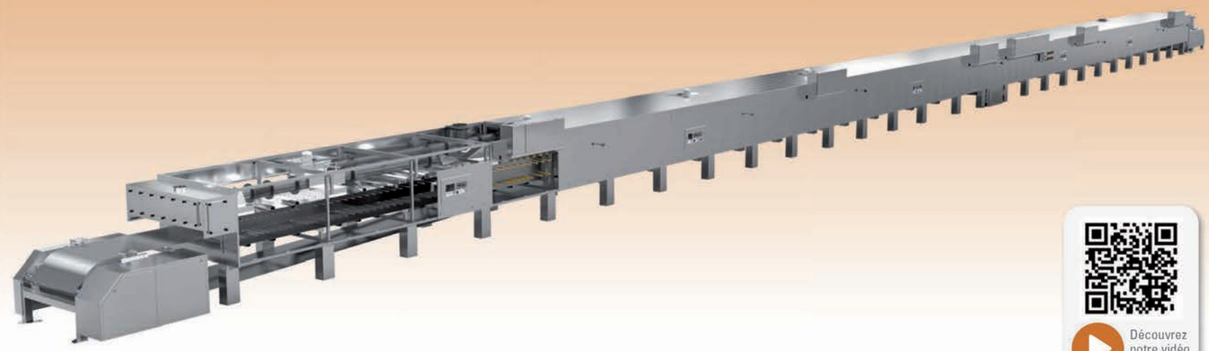








Fours tunnels hybrides



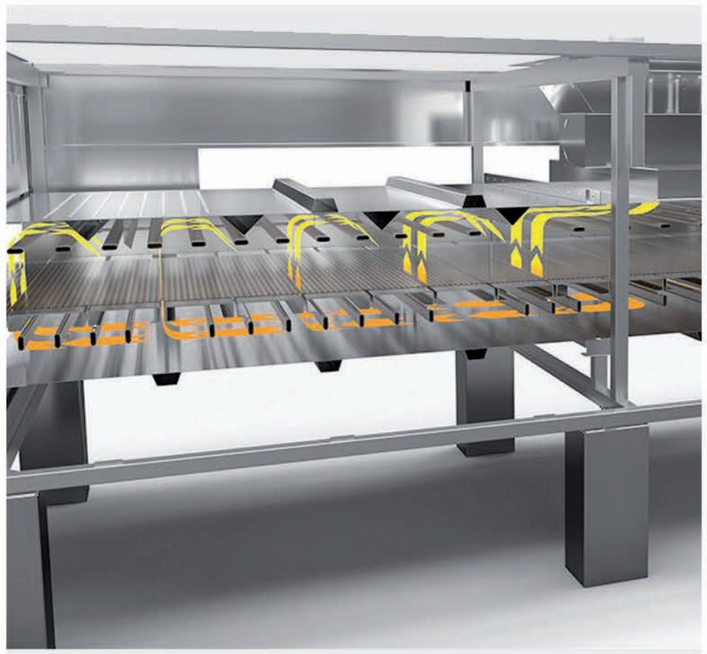
Découvrez notre vidéo en ligne

■ Four tunnel hybride électrique et convection

Plus en détails



■ Chauffé par résistances électriques (12 par mètres linéaires). Elles sont placées sur la voûte et sur la sole. Facilement accessibles



■ Turbo Zone pour la cuisson des produits avec plaques ou moules de cuisson. La fonction Turbo Zone est combinée avec la fonction électrique radiant

Exemples d'applications





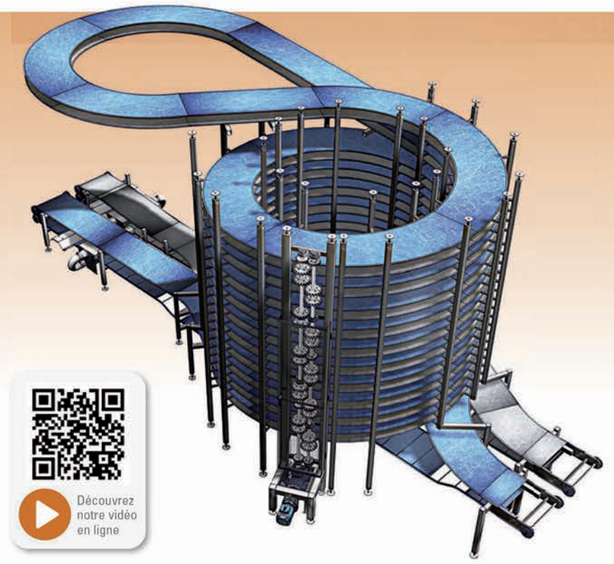






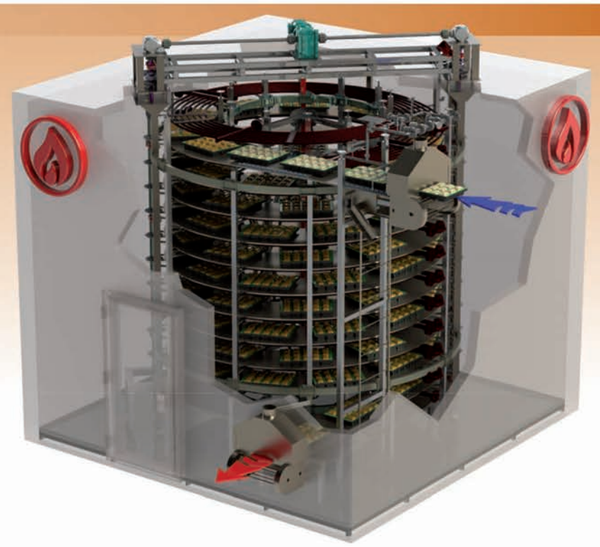


Fours continus thermo-oil spirale



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Exemple de convoyeur en spirale (d'autres configurations détaillées pages 100-101)



■ Système de transmission de chaleur par rayonnement



■ Le système en spirale permet de réduire l'espace occupé



■ La cuisson peut se faire directement sur le tapis ou sur une plaque



■ Vue de la centrale huile thermique

Exemples d'applications



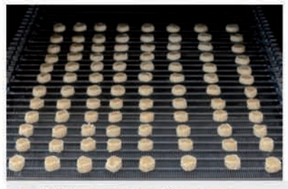


■ Croissants avant et après cuisson





■ Feuilletés avant et après cuisson





■ Sablés avant et après cuisson





■ Pains au raisin avant et après cuisson

www.ageniaa.com Tél. 02 31 70 39 39 | contact@ageniaa.com

Plus en détails



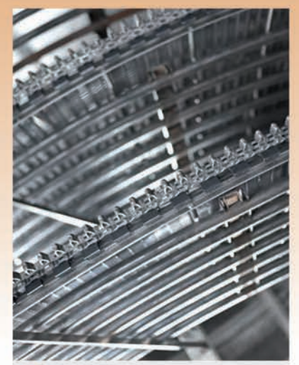
■ Module d'entraînement



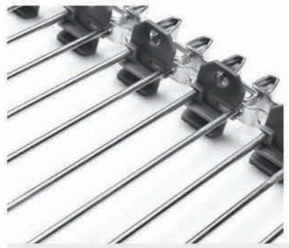
■ Circuit de l'huile diathermique

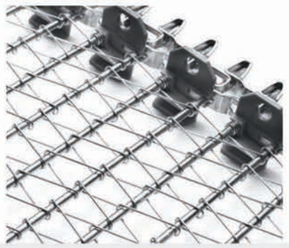


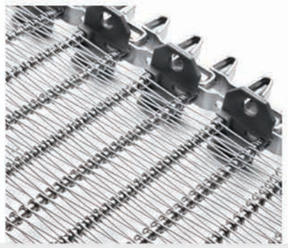
■ Module d'entraînement haute température



■ Sole et voûte formés par le circuit huile diathermique







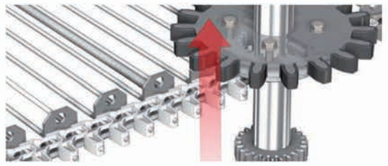


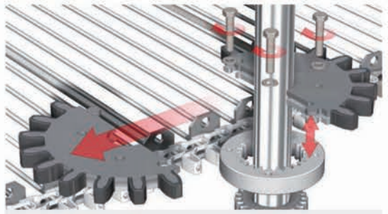
■ Différents types de convoyeurs inox

Données techniques

Tapis

Références	Largeur utile (mm)	Ø Externe (mm)	Ø Interne (mm)	Développement 1 étage (mm)
TW 250	230	1620	925	4840
TW 300	280	1851	1065	5570
TW 350	330	2157	1271	6530
TW 400	380	2387	1401	7254
TW 450	430	2655	1569	8096
TW 500	480	2999	1813	9176
TW 550	530	3242	1956	9940
TW 600	580	3471	2085	10659
TW 650	630	3787	2301	11652
TW 700	680	4069	2483	12538
TW 750	730	4335	2649	13373
TW 800	780	4563	2777	14090
TW 850	830	4825	2939	14913
TW 900	880	5124	3138	15852
TW 950	930	5460	3330	16900
TW 1000	980	5595	3409	17332
TW 1050	1030	5942	3656	18422
TW 1100	1080	6270	3825	19450
TW 1150	1130	6540	3990	20295
TW 1200	1180	6806	4220	21137
TW 1250	1230	7146	4431	22193
TW 1300	1280	7319	4533	22748
TW 1350	1330	7651	4765	23742
TW 1400	1380	8033	5003	24930





■ Maintenance et démontage rapides des roues d'entraînement

Pas (mm)	Diamètre fil inox de la maille (mm)			
4	1,4	1,6	1,8	2,0
6				
8				
10				
12				
18				
24				

Refroidissement / Surgélation / Conservation



■ Module COBOX



■ Modules COSERV



■ COSERV E-5 (5 compartiments)



■ Chambre sous-vide QUALITYVAC
Refroidissement d'un chariot complet de 92 à 30 °C Cycle 8 min.

Découvrez notre vidéo en ligne

Exemples d'applications



Plus en détails



- Pour plaques de cuisson (600 x 800 mm) ou pour un chariot (650 x 800 mm)
- Vitesses d'air contrôlées
- Commande : installation ergonomique, à hauteur des yeux
- Injection directe d'eau fraîche autonettoyant et pas d'accumulation d'eau
- Plaque de condensation inox Dégivrage automatique
- Parois intérieures tout autour Avec pare-chocs double inox (en haut/en bas)
- Porte tambour avec charnières montantes
- Avec rampe
- Revêtement extérieur fait d'acier inoxydable brossé ou structure revêtue (noire)
- Évaporateurs exclusifs avec grand écartement à volet : pas de surgélation prématurée
- COBOX VA : intérieur inox
- Ventilateur radial uniforme sur toute la longueur du panneau de pression
- Fermeture à levier rotatif avec verrouillage
- Mousse isolante PUR 100 % (80 mm)
- Prêt à connecter (3 Ph, 400 V, 50 Hz)

■ COBOX en un seul coup d'œil



■ Vue intérieure d'une COBOX



■ Panel de commandes avec écran tactile



■ Ouverture de porte automatique latérale

Données techniques

Les solutions de refroidissement, surgélation, conservation

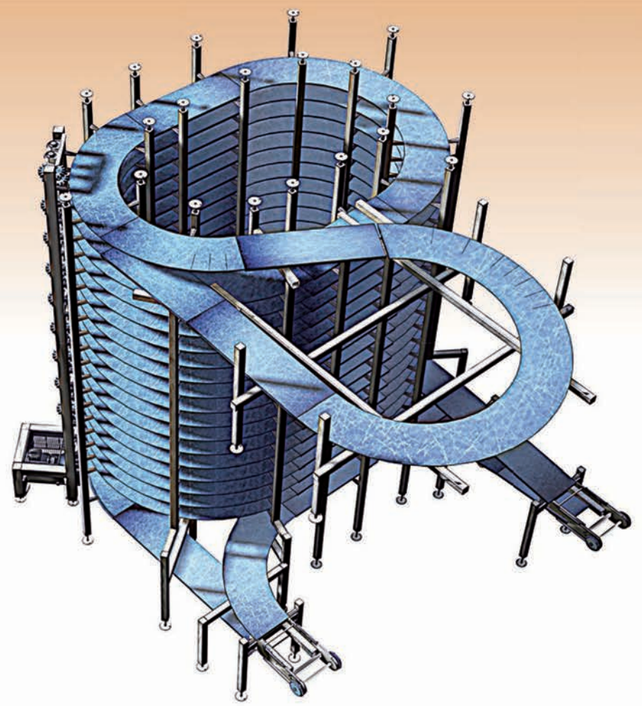
Références	Utilisation		Plage de température (°C)	Nombre de glissières	Nombre de plateaux	Nombre de portes	Puissance (kW)	Dimensions (mm) Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids (kg)
COBOX VA	Pour le magasin	Système d'armoire extensible par module et peu encombrant pour le stockage par congélation ou conservation de produits non emballés (pour plateaux ou rack)	De -25 à +40	20	60	1	3	780	1 120	2 670	350
				–	Selon le chariot			960	1 000	2 290	
COBOX HLF			De -5 à -25	20	60			780	1 120	2 670	
				–	Selon le chariot			960	1 000	2 290	
COOLING K	Pour la boulangerie	Unité de conditionnement personnalisable pour réfrigération et entreposage de marchandises congelées emballées	De +2 à +10	–	–	Pièce réfrigérée	1, 6 - 8, 2	Sur-mesure	Sur-mesure	Sur-mesure	220
COOLING TK			De -25 à -5								
COSERV K		Unité de stockage en congélation et surgélation de marchandises non emballées	De -25 à -10			De 4 à 10	5,5 - 12	1 990	1 110	2 540	1er module (avec partie technique) : 400 kg Module complémentaire : 250 kg
								2 865			
								3 740			
								4 615			
COSERV E			De -25 à -15			De 3 à 9		2 165	1 180	2 340	
								3 040			
								3 915	1 180 ou 1 335		
								4 800	1 335		
QUALITYVAC		Refroidissement avant livraison magasin	De 92 à 30	Espace pour chariot	Espace pour chariot	1 - 2	16	2 525	2 467	2 837	3 500
									3 770		
									5 073		

Spirales de Fermentation / Refroidissement / Pasteurisation / Surgélation

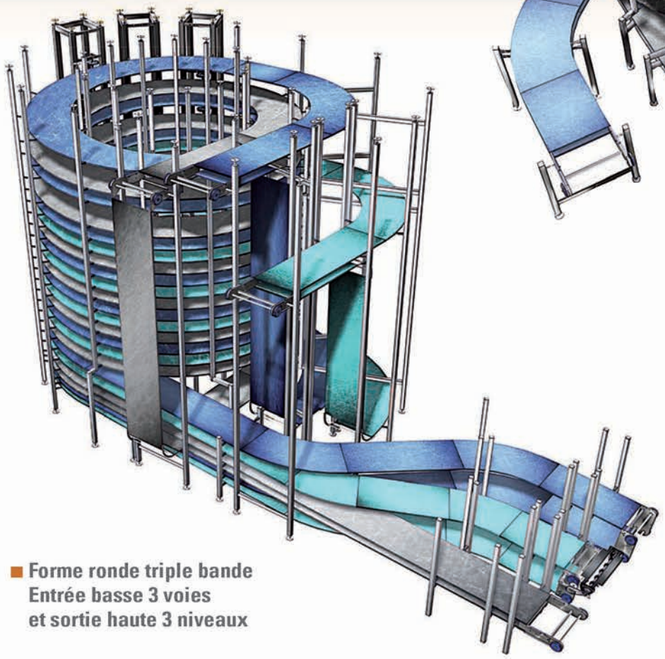
CONVOYEURS EN SPIRALE



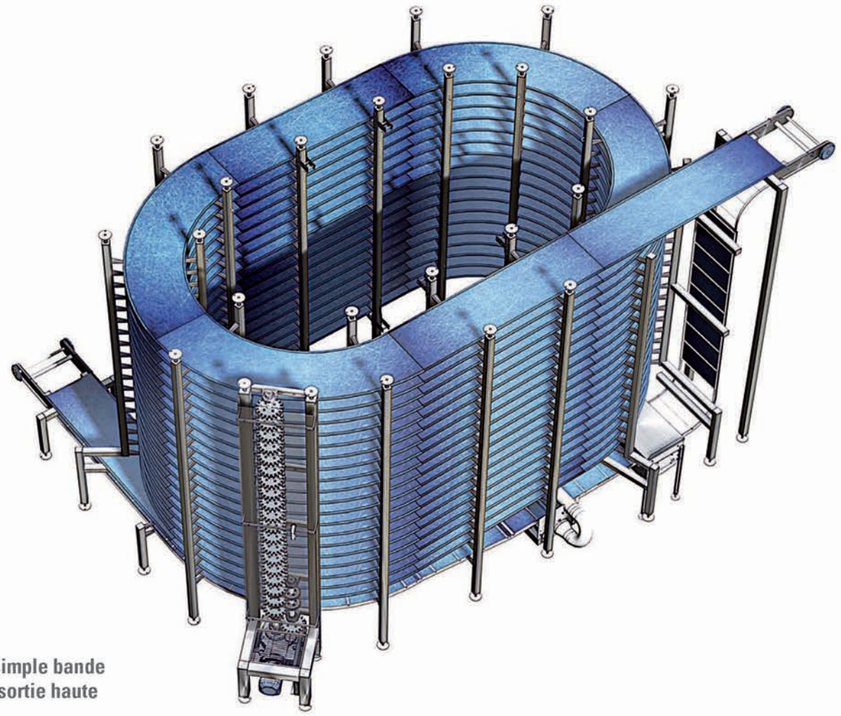
■ Forme ovale & ronde avec inversion simple bande
Entrée basse sortie basse / Entrée basse sortie haute



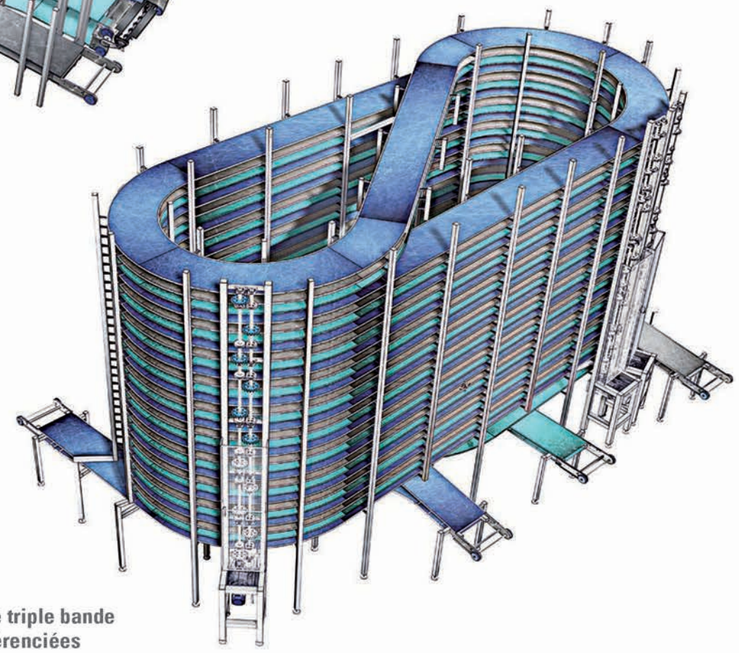
■ Forme ronde double bande
Entrée et sortie basses



■ Forme ronde triple bande
Entrée basse 3 voies
et sortie haute 3 niveaux



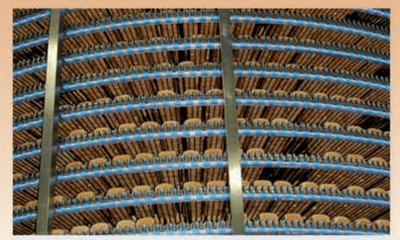
■ Forme ovale simple bande
Entrée basse sortie haute



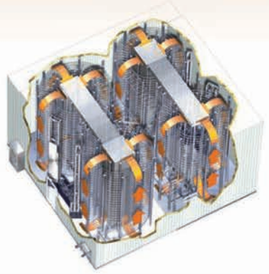
■ Forme ovale triple bande
Sorties différenciées

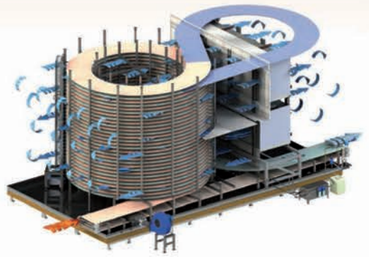
Plus en détails

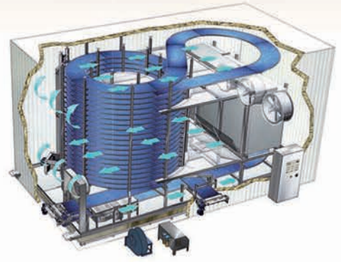

Installation industrielle double tour


Toutes hauteurs disponibles

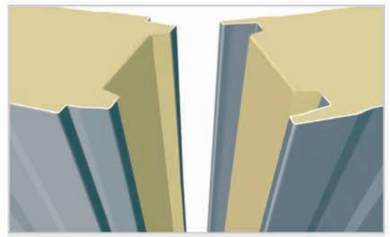

Exemple de produits feuilletés

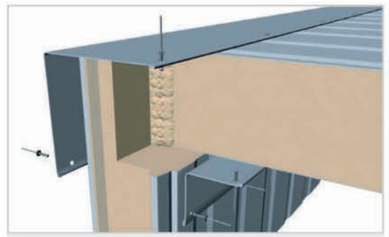

Fermentation


Refroidissement


Surgélation

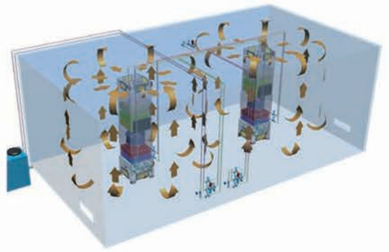

Pasteurisation


Isolation panneaux cellule


Isolation sol


Échangeurs de surgélation

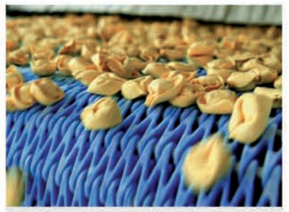

Unité de chauffage et humidité (Fermentation)


Circulation de l'air

Exemples d'applications


Légumes


Produits panés

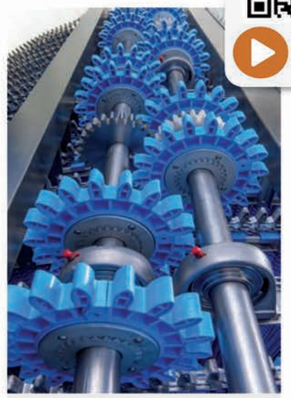

Produits traiteurs

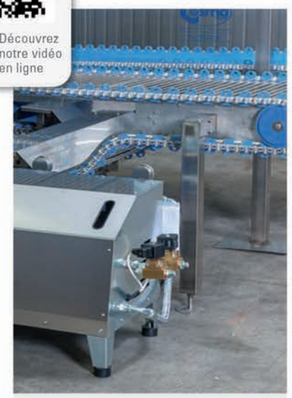

Produits en pots

LES + PRODUIT

- Entrée basse et sortie basse grâce à l'entraînement extérieur
- Rapidité de circulation jusqu'à 30 m/min
- Adapté à toutes les températures entre -40 et 300 °C
- Simplicité de nettoyage
- Solutions techniques uniques et spécifiques à chaque client

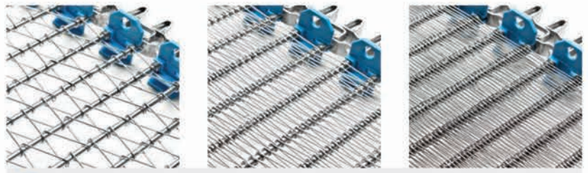
Découvrez notre vidéo en ligne

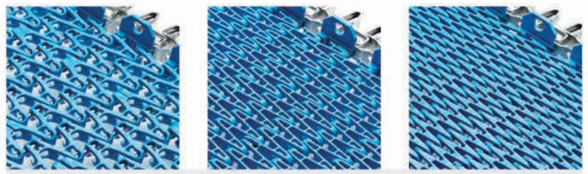

Mécanisme d'entraînement


Nettoyage des bandes

Les types de convoyeurs


Tapis standard inox pour recevoir la maille grillagée ou maille plastique


Maille grillagée inox de 4 à 24 mm

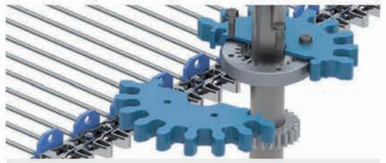

Maille grillagée plastique de 12 à 36 mm

Données techniques

Les tapis

Référence	Largeur utile (mm)	Ø Externe (mm)	Ø Interne (mm)	Développement 1 étage (mm)
TW 250	230	1 620	925	4 840
TW 300	280	1 851	1 065	5 570
TW 350	330	2 157	1 271	6 530
TW 400	380	2 387	1 401	7 254
TW 450	430	2 655	1 569	8 096
TW 500	480	2 999	1 813	9 176
TW 550	530	3 242	1 956	9 940
TW 600	580	3 471	2 085	10 659
TW 650	630	3 787	2 301	11 652
TW 700	680	4 069	2 483	12 538
TW 750	730	4 335	2 649	13 373
TW 800	780	4 563	2 777	14 090
TW 850	830	4 825	2 939	14 913
TW 900	880	5 124	3 138	15 852
TW 950	930	5 460	3 330	16 900
TW 1 000	980	5 595	3 409	17 332
TW 1 050	1 030	5 942	3 656	18 422
TW 1 100	1 080	6 270	3 825	19 450
TW 1 150	1 130	6 540	3 990	20 295
TW 1 200	1 180	6 806	4 220	21 137
TW 1 250	1 230	7 146	4 431	22 193
TW 1 300	1 280	7 319	4 533	22 748
TW 1 350	1 330	7 651	4 765	23 742
TW 1 400	1 380	8 033	5 003	24 930




Maintenance et démontage rapides des roues d'entraînement

Pas (mm)	Diamètre fil inox de la maille (mm)			
4	1,4	1,6	1,8	2,0
6				
8				
10				
12				
18				
24				

Friteuses continues



■ Friteuse semi-industrielle électrique



■ Unité de filtrage huile en continu papier buvard



■ Machine pour glaçage

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Friteuse industrielle gaz combiné avec huile diathermique



■ Convoyeur de chargement automatique



■ Doseuse anneau



■ Friteuse industrielle huile diathermique



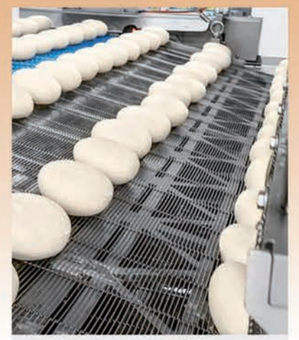
■ Groupe injecteuse horizontale



■ Gestion tank décantation huile

Plus en détails


■ Entrée sur bain d'huile


■ Arrivée dans le bain de friture


■ Bain d'huile


■ Vue poste de retournement

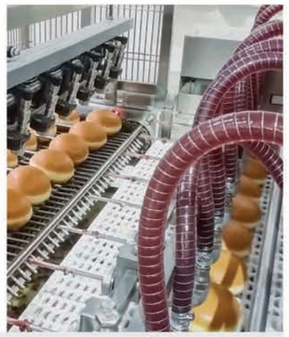

■ Retourneur


■ Section du retourneur


■ Guidage


■ Transfert


■ Injection horizontale



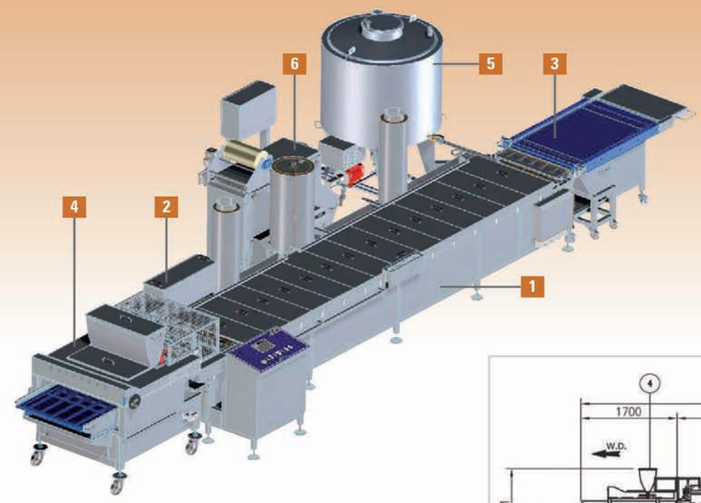

■ Multi Injection verticale anneau


■ Décor supérieur

Exemples d'applications



Données techniques

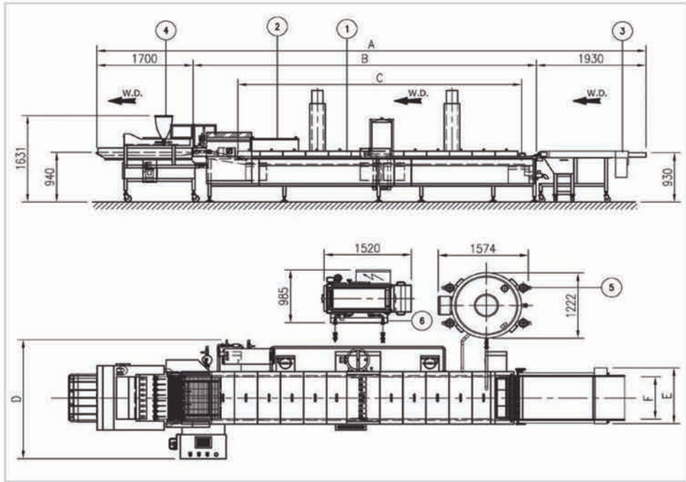


■ **Schéma générique valable pour toutes les friteuses**

1. Friteuse
2. Groupe de contrôle niveau huile
3. Chargeur de la friteuse
4. Groupe de fourrage
5. Bac de décantation huile
6. Groupe de filtrage huile en continu

Dimensions des friteuses

Réf.	Dimensions (mm)						Qté d'huile (L)	Nb produits/ rangée
	A	B	C	D	E	F		
180	6 490	2 850	1 800	1 960	1 120	790	180	7 - 8
180/1 000				2 170	1 330	1 000	225	9 - 10
260	7 290	3 650	2 600	1 960	1 120	790	240	7 - 8
260/1 000				2 170	1 330	1 000	300	9 - 10
400	8 690	5 050	4 000	1 960	1 120	790	380	7 - 8
400/1 000				2 170	1 330	1 000	475	9 - 10
500	9 690	6 050	5 000	1 960	1 120	790	460	7 - 8
500/1 000				2 170	1 330	1 000	575	9 - 10
600	10 690	7 050	6 000	1 960	1 120	790	540	7 - 8
600/1 000				2 170	1 330	1 000	675	9 - 10



■ Schéma référant des dimensions des friteuses

Production horaire

Références	Nombre de produits par rangée	Diamètre max. produits (mm)	Durée de cuisson (minutes)								
			4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8
			Cadence (pièces/heure)								
180	7	105	1365	1210	1090	990	910	840	775	725	680
	8	90	1560	1385	1245	1130	1040	960	910	830	780
180/1 000	9	105	1755	1555	1400	1275	1170	1075	1000	935	875
	10	90	1950	1730	1560	1415	1300	1200	1110	1040	975
260	7	105	1995	1770	1595	1450	1330	1225	1140	1060	995
	8	90	2280	2025	1820	1655	1520	1400	1300	1215	1140
260/1 000	9	105	2565	2280	2050	1865	1710	1575	1465	1365	1280
	10	90	2850	2530	2280	2070	1900	1750	1625	1520	1425
400	7	105	3150	2800	2520	2290	2100	1935	1800	1680	1575
	8	90	3600	3200	2880	2615	2400	2215	2055	1920	1800
400/1 000	9	105	4050	3600	3240	2945	2700	2490	2300	2160	2025
	10	90	4500	4000	3600	3270	3000	2770	2570	2400	2250
500	7	105	3990	3545	3190	2900	2660	2455	2280	2125	1995
	8	90	4560	4050	3645	3315	3040	2805	2605	2430	2280
500/1 000	9	105	5130	4560	4100	3710	3420	3155	2930	2730	2565
	10	90	5700	5065	4560	4145	3800	3505	3255	3040	2850
600	7	105	4830	4290	3860	3510	3220	2970	2760	2575	2415
	8	90	5520	4905	4415	4010	3680	3395	3150	2940	2760
600/1 000	9	105	6210	5520	4965	4515	4140	3820	3545	3310	3105
	10	90	6900	6130	5520	5015	4600	4245	3940	3680	3450

Tranchage

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Tranchage partiel Spécial Buns MOD 115/2 et BUTTERFLY



■ **MOD. 115/2**
Lames continues horizontales (DOUBLE TOTAL)
2 hauteurs de coupe



■ **MOD. BUTTERFLY**
Tranchage horizontal partiel
avec charnières (découpe HINGE ou WEB)



■ **MOD. SONYC-300**
Tranchage par ultrasons

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **MOD. 1700**
Lames continues



■ **MOD. 2000**
Lames continues



■ **Ligne pour pains moulés et brioches**
Tranchage et emballage Flow Pack (voir pages 108-109)

Découvrez notre vidéo en ligne

Découvrez notre vidéo en ligne



■ **MOD. 1280**
Lames à mouvement alternatif



■ **MOD. 10000/1**
Lames continues horizontales



■ **Ligne complète du tranchage de la croûte à l'emballage composée de :**
– **MOD. 110-TRA (décroûtage automatique 4 côtés et 2 talons)**
– **MOD. 2000 (trancheuse verticale à lames continues)**
– **MOD. COR-5TT (emballage en Flow Pack avec soudure accompagnante)**

Plus en détails


Lames à mouvement alternatif


Lames à mouvement continu


Tranchage de la croûte


Pain de mie décroûté


Tranchage horizontal complet


Tranchage horizontal partiel


Tranchage horizontal 1 lame


Tranchage horizontal 2 lames


Tranchage à lames continues, prévu pour trancher le pain à grande vitesse


Pas des lames réglable et interchangeable, mini. 8 mm


Guidage pain tranché


Exemple de tranchage par lames continues


Tranchage par ultrasons






Exemple de tranchage par ultrasons

Exemples d'applications


Pain et petits pains


Pâtisserie


Croûtons et focaccia

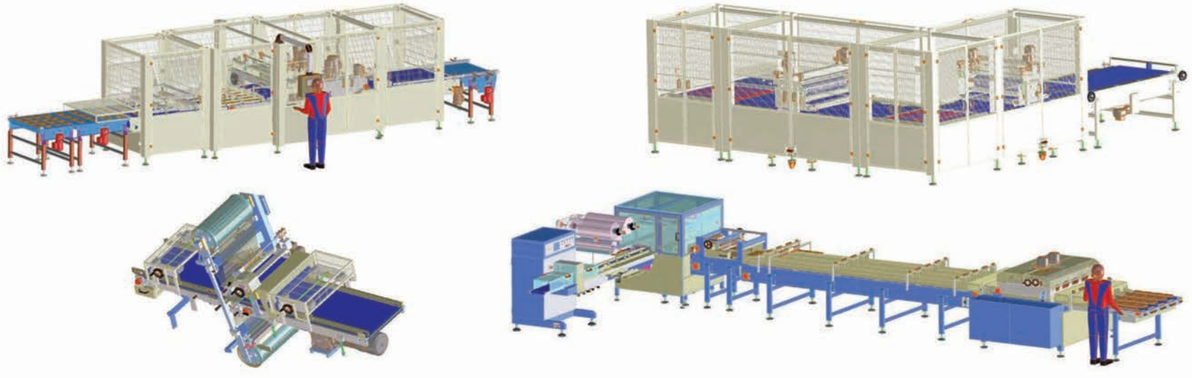
Données techniques

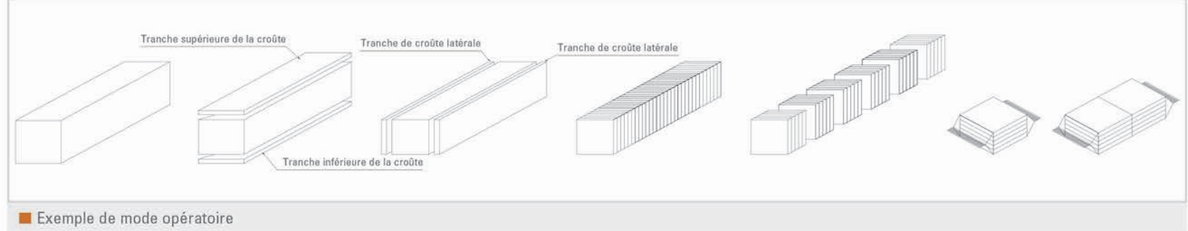
Les trancheurs

Références	Type de coupe	Largeur produit max. (mm)	Hauteur produit max. (mm)	Cadence (pièces/min)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
MOD. 150N	Lames à mouvement alternatif	500	150	10 - 25	1,5	1 550	780	1 300	230
MOD. 1040		600 (800 sur demande)	150 (180 sur demande)		2,5	3 150	1 115	1 655	650
MOD. 1200									
MOD. 1280		400	130	55 - 70	3	2 379	1 044	1 928	1 100
MOD. 1500	Lames continues		130 - 150	16 - 32	6	2 016	1 984	1 735	900
MOD. 1700		500	150 - 180	16 - 60	8	2 926	1 129	2 102	1 300
MOD. 1900		500 (600 sur demande)		16 - 70	18	2 975	1 406	2 163	1 600
MOD. 2000		600 (800 sur demande)	180	16 - 75	16	2 415	1 895	2 423	2 020
MOD. 100	Lames continues horizontales	240	50	10 - 50	0,37	1 311	514	1 063	100
MOD. 110/1		300	60		1,5	1 200	1 090	1 330	240
MOD. 115/2		500			2,5	2 513	1 410	1 328	410
MOD. 10000/1		600	100	10 - 90	4	2 530	1 504	1 556	240
MOD. 3000	Tranchage horizontal partiel	2 877	1 432	3 000 - 3 500	2	2 877	1 005	1 432	260
MOD. 5000				5 500 - 7 000	4				305
MOD. BUTTERFLY				Selon les besoins du client					

Les trancheurs spéciaux

Références	Type de coupe	Largeur produit max. (mm)	Hauteur produit max. (mm)	Cadence (coupe/sec.)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
MOD. 110V-DP	Lame continue verticale	400	80	1,3	12	3 900	1 820	2 360	1 400
MOD. 200-SA	Lame alternative	180	60	0,5	1	2 450	990	1 340	350
MOD. SONYC-300	Tranchage par ultrasons	400	80	1,3	12	3 900	1 820	2 360	1 400


Les lignes complètes



Exemple de mode opératoire

Revalorisation (cutters, broyeurs et mélangeurs)

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Cutter 500 L sous-vide - Gamme de 20 à 1 000 L (options chauffe, refroidissement, vide, etc.)

Exemples d'applications



■ Pâte à tartiner



■ Cacao



■ Valorisation des rebuts

Broyeur



■ Broyeur vue du dessus (vis d'alimentation)



■ Broyeur à angle pour produits frais et congelés AU 200 U
Gamme pour un débit de 200 kg à 2 tonnes/heure



■ Broyeur chapelure

Mélangeur

■ VUE DU DESSUS



■ Bras de mélange à rubans



■ Bras de mélange à palettes



■ Bras de mélange à palettes et spirales partielles



■ Mélangeurs - Gamme de 600 à 4 700 L (options chauffe, refroidissement, vide, etc.)



■ Système de broyage



■ Granulométries différentes (selon applications)

Données techniques

Broyeur chapelure RZ4

Débit maxi par heure (kg)	450-900
Ø de l'entonnoir (mm)	240
Puiss. électrique (kW)	4
Connexion électrique	220/240 V 50/60 Hz
Profondeur (mm)	500
Largeur (mm)	520
Hauteur (mm)	1 650
Hauteur de décharge (mm)	465
Poids (kg)	78

Flow Pack



■ Machine d'emballage Flow Pack
MOD. COR-2 EL



■ Machine d'emballage Flow Pack
MOD. COR-3



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Machine d'emballage Flow Pack
MOD. COR-5TT



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Ensacheuse automatique MOD. IMA-100



■ Clippeuse MOD. CP-40PP



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Clippeuse MOD. CP-AUT

Plus en détails

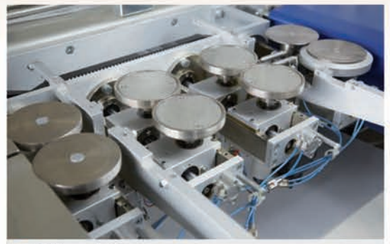

Conditionnement Flow Pack


Ensacheuse


Emballeuse multiproduits

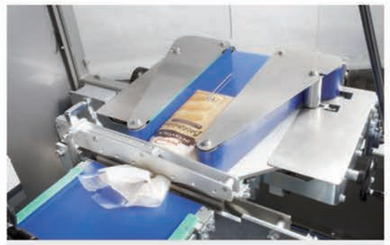

Tunnel de contraction de l'emballage


Unité de clipsage


Guidage du film

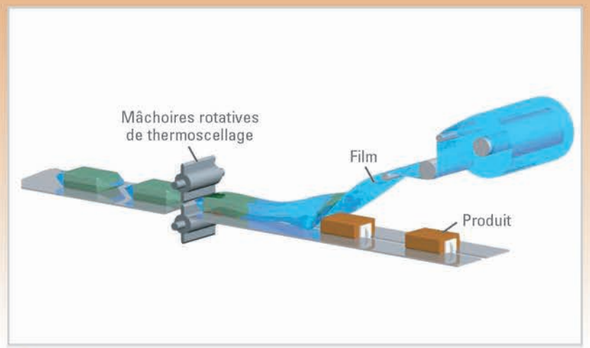

MOD. IMA-35/50 Ensacheuse automatique


MOD. IMA-100 Ensacheuse automatique

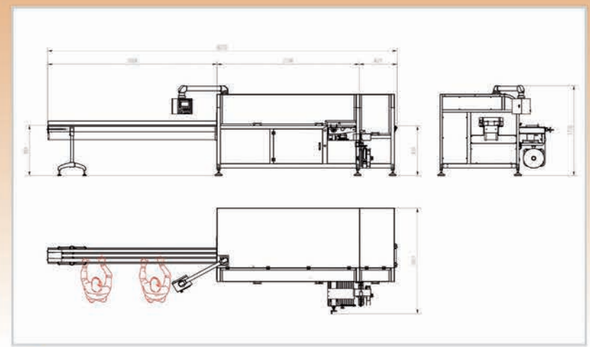

Fermeture sachet par clip


Combinaisons trancheuses & emballeuses

Données techniques



Principe de travail de la machine Flow Pack


Dimensions de l'emballeuse IMA-100

Lignes de conditionnement Flow Pack

Références	Groupe coupe et soudure (mm)	Longueur max. produit (mm)	Largeur max. bobine (mm)	Hauteur max. produit (mm)	Cadence (pièces/min)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur	Hauteur	
MOD. COR-2EL	230 (280 en option)	60 - 380	500 (280 en option)	100	80 - 90	4	4 369	1 677	1 914	900
MOD. COR-2 SUPER	330 (380 en option)		600 (750 en option)							1 300
MOD. COR-3	280 (380 en option)		650 (750 en option)			4,5	5 744	1 468	1 678	
MOD. COR-5 TT	–	500	–	150	16 - 60	15	6 780	1 253	1 844	1 500

Autres lignes de conditionnement

Références	Type d'emballage	Longueur max. produit (mm)	Largeur max. produit (mm)	Hauteur max. produit (mm)	Cadence (pièces/min)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur	Hauteur	
MOD. IMA-100	En sacs préformés	400	250	150	40 (1 bras) 60 (2 bras)	7	6 200	2 007	1 710	2 300
MOD. CP-40PP	Clippeuse	350	200		40	1,5	3 030	1 022	1 378	550
MOD. CP-AUT		400		130	60		2 860	2 052	1 200	

Exemples d'applications



















Machines sous-vides



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Machine sous-vide - Gamme de table “T”



■ Machine sous-vide - Gamme simple cloche “M”



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Machine sous-vide - Gamme simple cloche “M”



■ Machine sous-vide - Gamme double cloche “D”



■ Machine sous-vide - Simple cloche avec rouleaux d’amenée, de transfert et d’évacuation

■ T2 ■ T3 ■ T4 ■ T4 ■ T5 ■ T5

■ T5 ■ T6 ■ M1 ■ M2 ■ M3

■ M3 ■ M3 ■ M4 ■ M4

■ M5 ■ M5 ■ M5 ■ M5

■ M6 ■ M6 ■ M6 ■ M6

■ M7 ■ M8 ■ M8 ■ M8

■ M8 ■ M8 ■ D1 ■ D3

■ D3 ■ D3 ■ D4

■ D4 ■ D6 ■ A5000 L ■ A5000 LL

Plus en détails

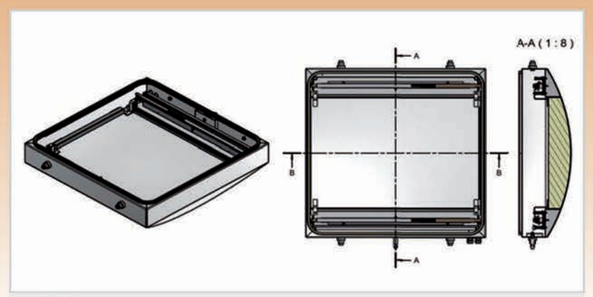


■ Exemples d'applications de conditionnement sous-atmosphère





■ Plaque de compensation couvercle



■ Schémas

Données techniques

Références	Catégorie	Modèle	Matériau	Hauteur max. produit (mm)	Mode de soudure	Pompe à vide (m^3/h)	Automate	Capteur de vide*	Remise à l'atm. prog. (Soft Air)	Réinjection de gaz	Plaques de compensation couvercle	Plaques de compensation	Branchement	Puissance pompe standard (kW)	Dimensions extérieures L x P x H (mm)
T2	Simple cloche	De table	Cuve inox & couvercle transparent	100 ou 140 avec couvercle bombé	Double soudure En option : Coupe sac : soudure simple (gratuit)	4 ou 8 en option	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure	–	–	–	–	Option : plaque(s) plate(s) ou inclinée (pour diriger la sauce au fond du sac)	Monophasé	0,5	371 x 500 x 300/340
T3				160		8 ou 16 en option								0,7	425 x 550 x 410
T4				180		16 ou 21 en option								1,3	530 x 590 x 460
T5				95		21	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure ou 10 prog. en option	Option (oblige option 10 prog.)	Option (oblige option 10 prog.)	Option (oblige option 10 prog.)					990 x 520 x 440
T6				220		16 ou 21 en option								3,3	625 x 610 x 481
M1		Mobile sur roue				21 ou 40 en option (40 oblige option 10 prog.)							Mono ou triphasé si option 40 m^3/h		pompe 21 m^3 : 626 x 624 x 1 009 (1 340 avec couvercle ouvert) pompe 40 m^3 : 626 x 664 x 1 009 (1 340 avec couvercle ouvert)
M2						40 ou 63 en option	10 prog. en série	Option	Option	Option			Triphasé		710 x 784 x 1 020 (1 375 avec couvercle ouvert)
M3				95		21 ou 40 ou 63 en option (40 et 63 oblige option 10 prog.)	1 durée pour le vide + 1 pour la soudure ou 10 prog. en option	Option (oblige opt. 10 prog.)	Option (oblige option 10 prog.)	Option (oblige option 10 prog.)			Mono ou triphasé si option 40 ou 63 m^3/h		990 x 560 x 950
M4			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 programmes en série	Option	Option	Option	Option	Option : plaque(s) plate(s)	Triphasé		778 x 757 x 1 123 (778 x 840 x 1 464 avec couvercle ouvert)
M5				210		63 ou 100 ou 160 en option								3,5	978 x 865 x 1 135 (978 x 904 x 1 540 avec couvercle ouvert)
M6						100 ou 160 ou 300 en option									1 180 x 855 x 1 135
M7			Inox/cuve & couvercle alu	175		40 ou 63 en option					–			3,3	695 x 880 x 1 035 (1 370 avec couvercle ouvert)
M8				215		63 ou 100 en option								3,5	905 x 830 x 1 060 (1 430 avec couvercle ouvert)
D1	Double cloche		Inox	230		63 ou 100 ou 160 en option					Option			6,2	1 440 x 900 x 1 205 (couvercle fermé)
D3				250		160 ou 300 en option								9,7	1 865 x 1 093 x 1 162 (couvercle fermé)
D4				270		160 ou 300 en option									2 050 x 1 265 x 1 185 (couvercle fermé)
D6			Inox/cuve & couvercle alu	180		40 ou 63 ou 100 en option					–			4,4	1 345 x 720 x 1 195 (1 040 avec couvercle fermé)

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

Operculeuses semi-automatiques



■ Operculeuse TPS Soudure



■ Operculeuse TPS Mini

Découvrez notre vidéo en ligne

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Operculeuse TPS XL



■ Rotarius

Plus en détails



■ Tiroir auto. avec boutons (opt.)



■ Tableau de commande



■ Interface tactile et intuitive



■ Enroulement du squelette



■ Support bobine



■ Commande par clé TPS XL



■ Plateau tournant à 360°



■ Capot de protection



■ Changt d'outillage facile et rapide



■ Process skin

Données techniques : format maximal des barquettes (mm)

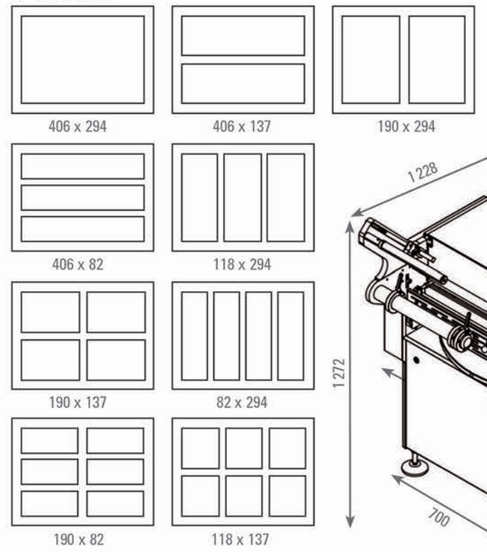
1. TPS Mini

Config. du moule	Dimensions L x P x H (mm) coupes contour	Détail
1:1	260 x 180 x 100	
1:2	180 x 125 x 100	
1:3	180 x 80 x 100	
1:4	135 x 95 x 100	
1 x rond	Ø 180 x 100	
2 x rond	Ø 130 x 100	

2. TPS soudure et XL

Config. du moule	Dimensions L x P x H (mm) coupes contour	Détail
1:1	370 x 270 x 120	
1:2	185 x 270 x 120	
1:3	285 x 120 x 120	
2:2	180 x 135 x 120	
1 x rond	Ø 290 x 120	
2 x rond	Ø 180 x 120	

3. Rotarius



■ TPS Mini - TPS soudure et XL

Caractéristiques techniques	TPS Mini	TPS Soudure	TPS XL
Modèle	De table	De table ou sur roues	Sur roues
Fonctions	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz	Soudure uniquement	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz, Skin
Pompe à vide (m³/h)	8	–	21, options : 40, protection O_2
Hauteur de travail (mm)	Selon table	Selon table ou 930	850
Durée du cycle (s)	25 à 30	15	25 à 30
Air comprimé (bar & l/min)	6 bar et 20 l/min	6 bar et 20 l/min	6 bar et 20 l/min
Laize max. (mm)	280	400	420
Diamètre max. de la bobine (mm)	250	250	250
Compresseur	Option	Option	Option
Tables de dépose latérales	–	–	
Enrouleur de lisière			
Filtre à liquides			
Nombre d'outillages dans le pas d'avance	1	1	1
Branchement	Monophasé	Triphasé	Triphasé
Puissance moteur (kW)	0,85	1	1,75
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	490 x 650 x 680	Modèle de table : 490 x 560 x 480 Mobile sur roue : 570 x 560 x 1 300	580 x 830 x 1 300

■ Rotarius

Interface de commande	Écran tactile de 7"
Branchement électrique	3 x 230/400 V/N/PE 50/60 Hz
Air comprimé (bar)	Mini 6
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 3")
H barquettes (mm)	Jusqu'à 100
H barquettes skin (mm)	Jusqu'à 40
H produits dépassants (skin) (mm)	Jusqu'à 20
Cadence max. selon config.	4 - 8 cycles/min
Poids (kg)	450
Encombrement (m²)	1,6
OPTIONS	
Filtre à liquide	
Filtre à particules	
Photocellule pour film imprimé	
Étagère outillages pour formats multiples	
Préchauffage outillages sur étagère	
Process SKIN	

Operculeuses automatiques

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Operculeuse moyenne cadence TPS 1000 / 2000



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Operculeuse haute cadence Linus 650

Exemples d'applications

■ Conditionnement sous-atmosphère













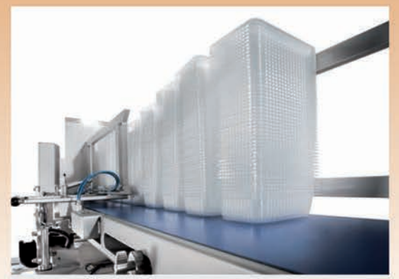


■ Operculeuse très haute cadence Linus 1100

Plus en détails


Interface programmable Linus 1100


Dépileur de barquettes Linus


Convoyeur de chargement du dépileur


Convoyeur d'indexation par Servomoteur Linus 1100


Outillage Linus


Bras de transfert outillage Linus


Enrouleur du squelette de film Linus


Convoyeur de sortie Linus 1100


Chariot Linus 650 et 1100

Données techniques

Format maximal des barquettes TPS 1000 et TPS 2000 (mm) :

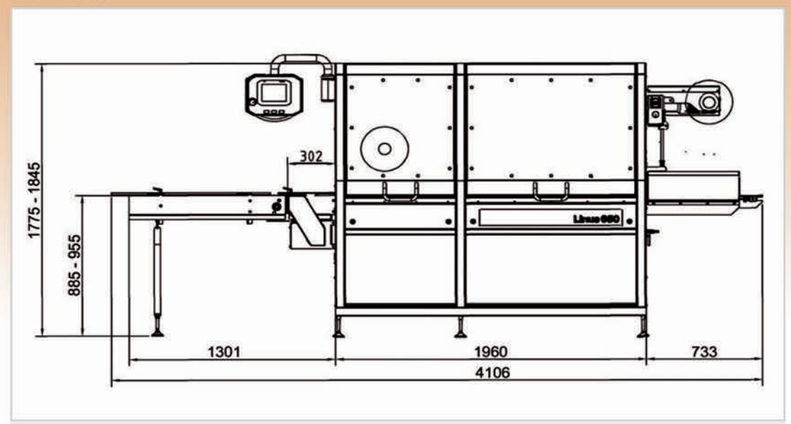
Config. du moule	Dim. : L x P x H (mm)	Détail
1:1	350 x 260 x 120	
1:2	150 x 260 x 120	
1:3	120 x 260 x 120	
1:4	90 x 260 x 120	

Config. du moule	Dim. : L x P x H (mm)	Détail
1 x rond	Ø 260 x 120	
2 x rond	Ø 150 x 120	
3 x rond	Ø 120 x 120	
4 x rond	Ø 90 x 120	

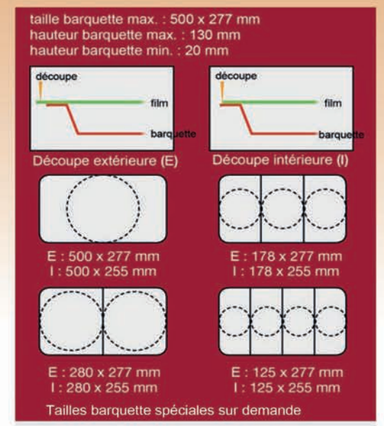
	TPS 1000	TPS 2000
Modèle	Automatique sur pieds	
Fonctions	Soudure, sous-vide, réinjection de gaz	
Pompe à vide (m³/h)	100, option : protection O_2	160, option : protection O_2
Hauteur de travail (mm)	850	
Durée du cycle (s)	10 à 15	
Air comprimé (bar & l/min)	6 bar et 400 l/min	
Laize max. (mm)	450	
Tables de dépose latérales	Options : tapis d'évacuation motorisé en remplacement des rouleaux fous	
Enrouleur de lisière	Série	
Filtre à liquides	Option	
Nombre d'outillages dans le pas d'avance	1	2
Branchement	Triphasé	
Puissance moteur (kW)	6	10
Dimensions extérieures L x P x H (mm)	3 350 x 1 180 x 1 550	4 750 x 1 180 x 1 550

Données techniques

Linus 650



Dimensions (mm)



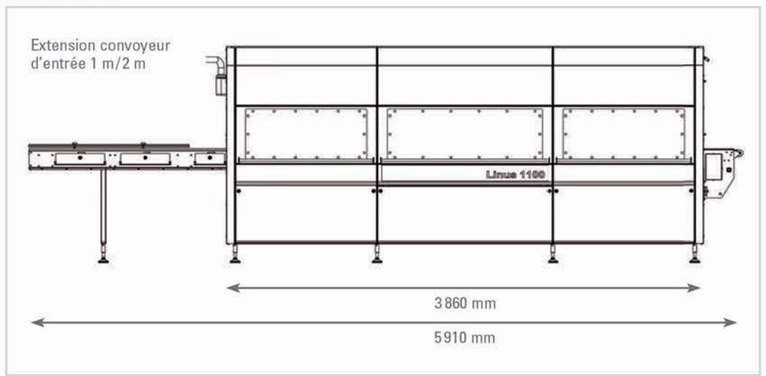
Formats maximum des barquettes

Interface de commande	Écran tactile de 7,6" - 80 programmes
Branchement électrique	3x 400 V/N/PE, 50 ou 60 Hz
Air comprimé (bar)	Mini 6
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 3")
Laize maximale	355 mm (découpe ext.) et 315 mm (découpe int.)
Cadence max. selon config. du matériel	Jusqu'à 15 cycles/min

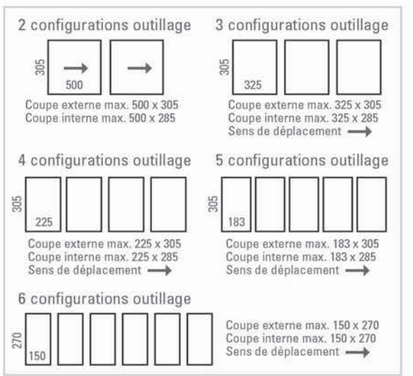
OPTIONS

- Filtre à liquides et filtre à particules
- Photocellule pour film imprimé
- Étagère outillages pour formats multiples
- Préchauffage outillages sur étagère
- Découpe film pour ouverture facile
- Sécurité O^2
- Cuve tampon de réinjection de gaz (10 ou 20 l)
- Pompe à vide : 63, 100, 250 ou 300 m³/h
- Transfert des données par Ethernet
- Unité de transfert des barquettes
- Synchronisation (dépileur, dépose étiquette, impression, doseur, robot…)

Linus 1100



Dimensions (mm)



Configurations outillage (mm)

Interface de commande	Écran tactile de 10". 80 programmes, Port USB
Branchement électrique	29 A/21 kW, 230/400 V, 50 ou 60 Hz
Air comprimé (bar)	100 l/min, Mini 6 bar
Diamètre bobine (mm)	Jusqu'à 300 (mandrin de 76)
Laize maximale	410 mm (découpe ext.) et 350 mm (découpe int.)
Cadence max. selon config. du matériel	Jusqu'à 15 cycles/min

OPTIONS

- Extension du convoyeur de sortie
- Dispositif de sécurité O^2
- Coupe avec languette d'ouverture
- Cuve tampon réinjection de gaz : 20 l (acier inoxydable)
- Pompes : 100 m³/h à 630 m³/h
- Photocellule pour film imprimé
- Filtre à liquides
- Filtre à particules
- Transfert des données par Ethernet
- Contrôle à distance
- Support bobine avec contrôle axial
- Unité de transfert des barquettes
- Dépileur de barquettes
- Système Variolift pour un changement confortable de l'outil de scellage

Thermoformeuses

RAPID AIR SYSTEM®

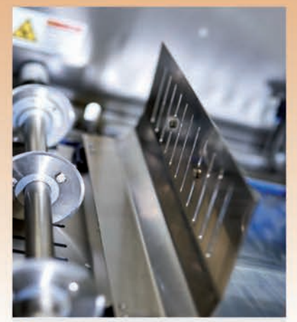
JV Ageniaa

Plus en détails


■ Écran déporté mobile (bras en opt.)


■ Bobine inférieure avec bras tendeur


■ Zone de chargement adaptée


■ Outil de découpe longitudinal


■ Découpe transversale - Film souple


■ Découpe transversale - film semi-rigide


■ Commande déportée

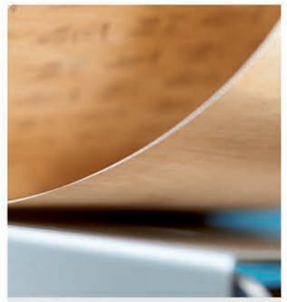

■ Design hygiénique



■ Interface de commande sur bras mobile


■ Marquage, contrôle valeur résiduelle oxygène (en option)

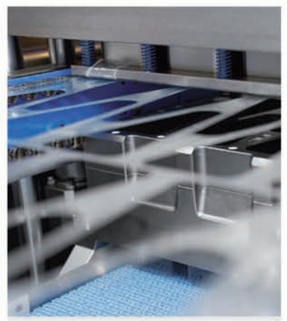

■ Thermoformage film cartonné


■ Film jusqu'à 1 200 µ

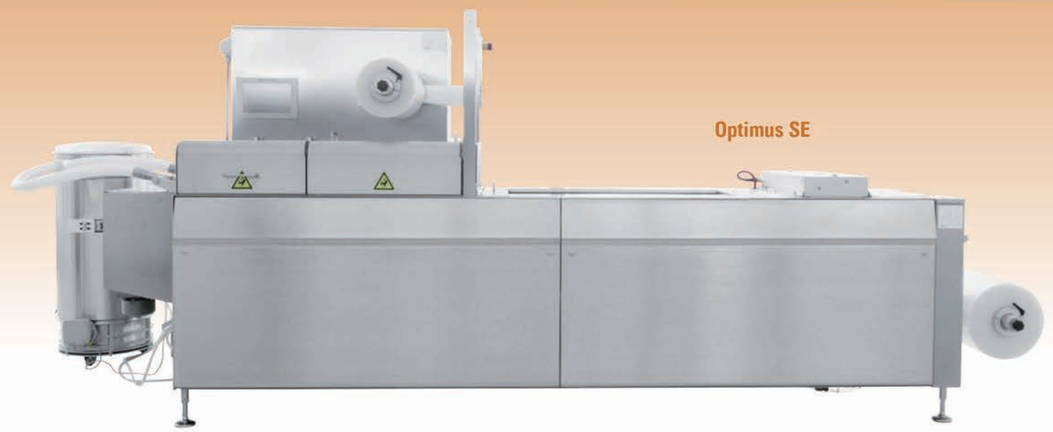

■ Carters gigognes


■ Double support bobine

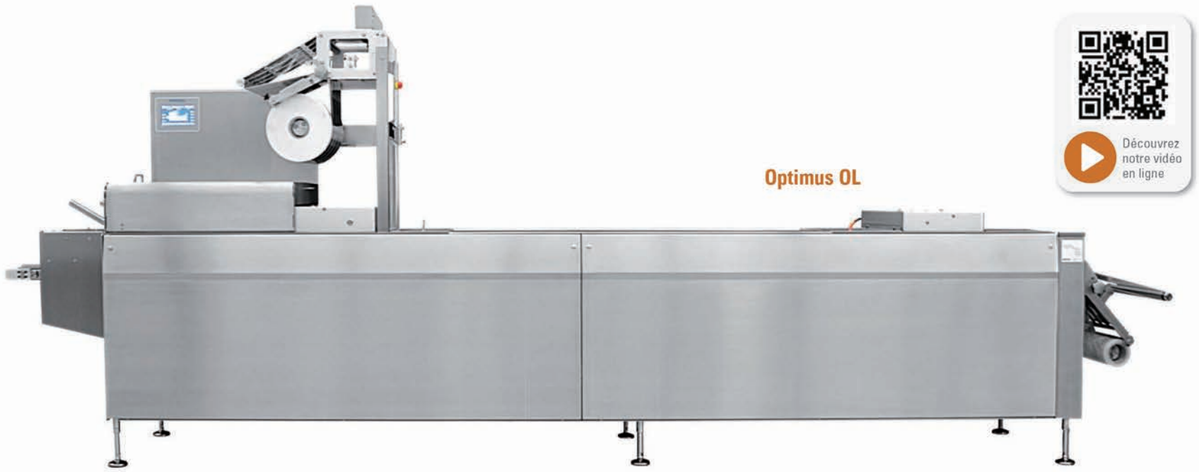

■ Film supérieur pré-imprimé


■ Découpe contour

Optimus SE



Optimus OL



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Thermoformeuses modulables - Gamme Optimus



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Thermoformeuses haute cadence - Gammes Primus et Primus MP (Multi Performance)

Données techniques

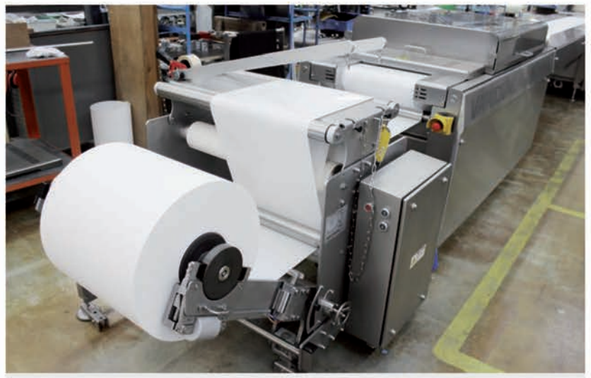
	Optimus	Primus	Primus MP
Longueur châssis (m)	2,50 - 3 - 3,50 - 4 - 4,50 - 5,50	5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 13 - 14 Modules supplémentaires : 2 - 4 - 5 - 6	
Pas d'avance (mm)	150 à 400	100 à 700	200 à 1 200
Profondeur de thermoformage (mm)	Jusqu'à 110	Jusqu'à 135	Jusqu'à 195
Laize du film (mm)	320 à 460	320 à 560	320 à 660
Bobine film inf. / sup.	Ø 400 mm / Ø 300 mm avec mandrin - Ø de 76 mm	Ø 500 mm / Ø 400 mm avec mandrin - de Ø 76 mm	
Types de films	Souple, semi-rigide (jusqu'à 500 µ) ou film cartonné		Souple, semi-rigide (jusqu'à 1 200 µ) ou film cartonné
Interface de commande	Écran tactile 10"	Écran tactile 12,1"	
Système de thermoformage	RAPIDAIR SYSTEM® (Air Comprimé*)		
Système de refroidissement*	Eau en circuit fermé (option)		
Évacuation des produits	Convoyeur gravitaire ou motorisé	Convoyeur motorisé	
Découpe transversale	Va-et-vient, guillotine, poinçon, etc.	Va-et-vient, guillotine, poinçon, etc.	
Applications	Sous-vide, sous-atmos., sous-vide rétractable (shrink), skin-pack, VARIOSTEAM…	Sous-vide, sous-atmos., sous-vide rétractable (shrink), skin-pack, VARIOSTEAM, MLP…	
Cadence max. selon configuration du matériel	Jusqu'à 13 cycles/min	Jusqu'à 20 cycles/min	
Branchement électrique	3 x 230/400 V/N/PE 50/60 Hz		
Air comprimé * (bar)	Mini 6		

* Consommation dépendante de la configuration finale du matériel (équipements et débit).

Plus en détails



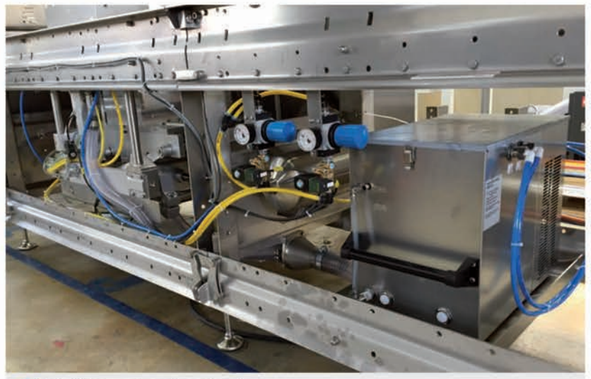
■ Réaligneur



■ Dérouleur de bobine de film JUMBO (option)

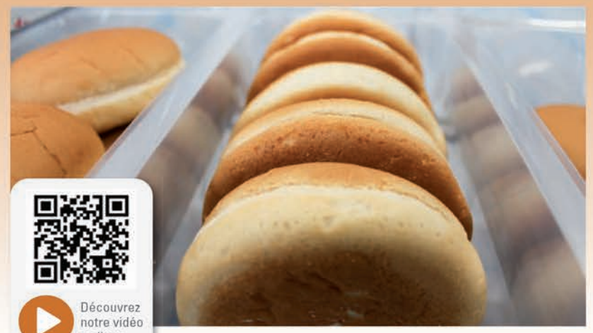


■ Transfert thermique



■ Refroidissement en circuit fermé

Exemples d'applications Conditionnement sous-atmosphère



Découvrez notre vidéo en ligne





Découvrez notre vidéo en ligne





Découvrez notre vidéo en ligne





Découvrez notre vidéo en ligne



JV Ageniaa

MATÉRIELS, SERVICES & SOLUTIONS POUR LA BVP



CONTRAT DE MAINTENANCE

Vous souhaitez parfaitement maîtriser votre budget maintenance ?

Nous proposons 4 solutions avantageuses :

FORFAIT N°1

"Maintenance préventive"
Comprend l'ensemble des révisions prévues par les constructeurs respectifs (M.O., déplacements et frais de séjour, hors pièces détachées).

FORFAIT N°2

"Maintenance curative"
Comprend le forfait "maintenance préventive" et les interventions de maintenance curatives (M.O., déplacements et frais de séjour, hors pièces détachées).

FORFAIT N°3

"Extension de garantie, formule simple"
Comprend les forfaits "maintenance préventive", "maintenance curative" et les pièces détachées, hors pièces électriques et/ou électroniques (uniquement pour les machines neuves ou expressément désignées).

FORFAIT N°4

"Extension de garantie, formule tout compris"
Comprend les forfaits "maintenance préventive", "maintenance curative", "extension de garantie simple" et les pièces électriques et/ou électroniques (uniquement pour les machines neuves ou expressément désignées).

Interrogez notre service commercial pour une offre personnalisée au 02 31 70 39 39 ou par email à l'adresse contact@ageniaa.com

Retrouvez-nous sur LinkedIn, viadeo, Facebook et Twitter

www.ageniaa.com Tél. 02 31 70 39 39 | contact@ageniaa.com

JV Ageniaa

MATÉRIELS, SERVICES & SOLUTIONS POUR LA BVP



CONTRAT DE LOCATION

Un surcroît de travail ?
Un besoin saisonnier ?
Un nouveau marché à tester ?
Un nouveau produit à lancer ?
Une panne de matériel ?
Un impondérable ?

Nous vous proposons la location du matériel dont vous avez besoin selon des

FORMULES SOUPLES ET PERSONNALISÉES :

- ✔ **Durées variables**
- ✔ **Conditions financières très avantageuses**

Nous proposons du matériel à la vente ou à la location.

Interrogez notre service commercial pour une offre personnalisée au 02 31 70 39 39 ou par email à l'adresse contact@ageniaa.com

Retrouvez-nous sur LinkedIn, viadeo, Facebook et Twitter