Equipements de la zone Viande et Poisson

Hachoir à viande MATHIEU type TC82-2000

- ✓ Débit : 5 kg/min
- ✓ Puissance : 1 100 W
- ✓ Grille de découpe perforation 3 mm
- ✓ Grille de découpe perforation 5 mm

Batteur mélangeur DITO-SAMA type BM20S

- ✓ Capacité : 20 litres
- ✓ Variateur mécanique
- ✓ Réglage progressif de la vitesse
- ✓ Minuterie
- ✓ 1 fouet pour émulsion
- ✓ 1 palette pour mélange
- ✓ 1 crochet pour pétrissage

Cutter STEPHAN type UM 44 E

- ✓ Capacité de la cuve : 35 litres
- ✓ Chauffage/refroidissement par double enveloppe jusqu'à 95°C
- ✓ Pompe à vide pour désaération
- ✓ 3 vitesses de rotation
- ✓ Bras racleur
- ✓ Lames à découper
- ✓ Lames à pétrir
- ✓ Régulation électronique (vitesse, T°C, durée)

Poussoir hydraulique DELCOUPE type PH 13

- ✓ Capacité : 13 litres
- ✓ Chassis sur roulettes
- ✓ Levier au genou
- ✓ Cornet d'injection 18-20 et 30 mm

Machine à emballage sous vide SAMMIC type V640

- ✓ Dimensions de la cloche : 672 x 481 x 206 mm
- ✓ Pression maxi du vide : 2 mbar
- ✓ Mise sous vide contrôlée et programmable (durée et pression)

Four mixte vapeur/air pulsé à injection LAINOX type VE 110 X :

- ✓ 10 niveaux GN 1/1 espacement 60 mm
- ✓ Air pulsé basse température de 50 à 270°C
- ✓ Vapeur basse température 50 à 100°C
- ✓ Mixte air pulsé/vapeur
- ✓ Sonde à cœur à lecture digitale
- ✓ Régulation de la durée de cuisson
- ✓ Alarme T°C à cœur ou durée de cuisson

Fumoir LUTETIA

- ✓ Capacité : 1 chariot mobile
- ✓ Adapté aux opérations de fumage, étuvage, cuisson
- ✓ Injection de fumée liquide par atomisation
- ✓ Programmation du cycle : durées des étapes, températures, hygrométrie, ventilations, injection de fumée
- ✓ Fonctions refroidissement ou congélation

Marmite bain marie SILKO gamme 700 type PE 7.150

- ✓ Capacité : 50 litres
- ✓ Chauffage par résistances placées dans la double enveloppe
- ✓ Puissance 6 kW

Piano de cuisson SILKO 4 feux vifs gamme 700 type CG 7042

- ✓ 2 brûleurs 3,5 kW
- ✓ 2 brûleurs 5,5 kW
- ✓ Sécurité par thermocouple

Marmite basculante 50 l AURIOL :

- ✓ Volume de la cuve : 50 litres
- ✓ Chauffage vapeur dans double enveloppe
- ✓ Programmation T°C et durée de chauffage

Cellule de refroidissement rapide FRIGINOX gamme FRISPEED, type RR25A

- ✓ Capacité : 25 kg en refroidissement rapide par batch
- ✓ 7 niveaux gastros GN 1/1 avec espacement 92 mm
- ✓ Sonde de T°C à cœur
- ✓ Fonctions refroidissement ou congélation

Capsuleuse EUROCAP simplex

- ✓ Diamètre des capsules : 43 – 100 mm
- ✓ Cadence de capsulage : maxi 10 bocaux/min
- ✓ Générateur vapeur associé

Sertisseuse SL 85

- ✓ Sertissage de diamètres 55 à 125 mm
- ✓ Hauteur des boites : 330 mm maxi
- ✓ Sertissage par levier à bras

Autoclave vertical vapeur AURIOL 50 4/4 :

- ✓ Capacité de 50 boites métal 4/4, 45 bouteilles 75cl ou 110 bocaux fraicheur 25 cl
- ✓ Pour stérilisation ou pasteurisation
- ✓ Régulation de T°C et de pression par automate AUTRONIC
- ✓ Programmation et suivi informatique du cycle
- ✓ Calcul instantané de Valeurs Stérilisatrice ou Pasteurisatrice à partir de la sonde à cœur
- ✓ Enregistrement et impression des courbes de traitement