



VOTRE partenaire unique
pour l'ensemble
de votre production

CATALOGUE DES MATÉRIELS
POUR LES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE
VIENNOISERIE PÂTISSERIE

Retrouvez la haute qualité ADP Industrie :



VOTRE PARTENAIRE UNIQUE pour l'ensemble de votre production

PARMI NOS FIDÈLES PARTENAIRES



SOMMAIRE

Fabrication-Boulangerie

Fermentelevain	2
Refroidisseurs d'eau	3
Doseurs d'eau	3
Pétrins à spirale, à bras plongeants, à axe oblique	4-5
Diviseuses	6
Diviseuses bouleuses à plateaux	7
Façonneuses	7
Repose-pâtons	8
Groupes automatiques	9

Froid-Fermentation

Chambres de fermentation / Cellules de fermentation / Armoires à bacs	10-11
---	-------

Cuisson

Fours à soles	12-13
Fours à chariots rotatifs	14
Fours ventilés	15

Fabrication-Pâtisserie & Chocolat

Batteurs	16
Laminoirs	17
Dosage et injection	18
Dresseuses	19
Pastocuisseurs	20
Machines à Chantilly	21
Tempéreuse / Enrobeuses / Machines décoratives	21

Froid-Pâtisserie

Tours & Armoires réfrigérés	22
Surgélateurs	23
Surgélateurs-Conservateurs	24-25

Mobilier

Mobilier inox	26
---------------	----

Laverie

Lave-batteries	27
----------------	----

Snacking

Fours mixtes: iCombi	28
Sauteuses multifonctions iVario	29

Magasin

Four micro-ondes mixte	30
Vitrines 4 faces vitrées	31
Trancheuses à pain	32-33
Étude de votre projet en 3D	34 et 36
Agencements magasins	35 et 37

Matériels pour les Métiers de la Viande

Scies	38
Trancheurs à côtelettes	38
Cutters	39
Hachoirs	39
Mélangeurs	40
Pousseurs à piston	40
Hachoirs réfrigérés	41
Trancheurs manuels	41
Marmites	42
Fourneaux	42
Fours ventilés	42
Sauteuses	43
Rôtissoires	43

Fermentolevain



Découvrez notre vidéo en ligne



■ FL 30

■ FL 60

■ FL 100

■ FL 200

+ EN DÉTAILS



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



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



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



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



Découvrez notre vidéo en ligne

Références	Capacité totale cuve (kg)	Tension	Puissance (kW)	Puissance cordon chauffant (W)	Descente en froid	Raccordement en eau	Fluide	Nbre de recettes possibles	Douchette	Sonde de niveau bas	Système de pesée	Dimensions (mm)			Poids (kg)
												Largeur	Profondeur	Hauteur	
FL 30	30		1,1	350								735	1010	1250	195
FL 60	60	400 V / Tri+N+T / 50 Hz	1,5	525	Env. 6 °C par heure	Tuyau Ø 15 intérieur	R452A	15	Équipement standard*	Équipement standard*	Option	820	1050	1430	225
FL 100	100		2,1	700										1690	270
FL 200	200		3,3	1050								1040	1300	1810	405

* Équipements standards pour les 4 modèles: Conservation du levain mère, Buzzer d'alerte et Sonde anti-débordement.



Refroidisseurs d'eau

+ EN DÉTAILS



■ Refroidisseur d'eau PRÉMIUM 260
Jusqu'à +0,5 °C et 30 l/h

■ Refroidisseur d'eau OPTIMAX
Jusqu'à +0,5 °C et de 40 à 90 l/h

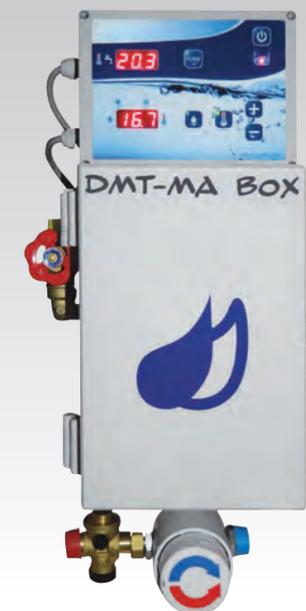


■ Compteur d'eau (en option)



Références	Gaz	Capacité tirage horaire (l/h)		Volume cuve (l)	Débit coulage (l)	Boîtier commande à distance	Régime électrique	Débit d'air condenseur (m³/h)	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
		T° entrée eau +20 °C T° sortie eau +1 °C	T° entrée eau +18 °C T° sortie eau +3 °C						Larg.	Prof.	H.	À vide	En marche
PRÉMIUM		30	40	80	10	non		340	885	650	645	55	135
OPTIMUM 360				135	10							62	192
OPTIMAX 400		40	50					540				62 sans pompe 79 avec pompe	197 sans pompe 209 avec pompe
OPTIMAX 600	R452A	60	70	135 sans pompe 130 avec pompe	Avec pompe : de 15 l/min sous 3,6 bars à 60 l/min sous 2 bars Sans pompe : 10 l/min (gravitaire)	oui	Tension : 230 V-1/ N+T-50 Hz Régime de neutre TT ou TN uniquement	1230	1050	660	990	65 sans pompe 82 avec pompe	200 sans pompe 212 avec pompe
OPTIMAX 900		90	110					1330				80 sans pompe 97 avec pompe	215 sans pompe 227 avec pompe
CONTINU'O 400		-	40	130	10	non		540				62	192

Doseurs d'eau



LES + PRODUIT

- Dosage automatique avec mélange eau froide/eau chaude
- Précision de dosage ± 2 %
- Dosage au 10° de litre
- Variation instantanée de la température

■ Doseurs d'eau DMT-MA
Coulage sous pression



■ Doseur mélangeur automatique et programmable DMT-PROG

Pétrins à spirale, à bras plongeurs,

à axe oblique

+ EN DÉTAILS



■ Pétrin à spirale ASM EVO



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Pétrin à bras plongeurs IBT



■ Pétrin à axe oblique AO



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



■ Pétrin à spirale ASM EVO



■ Pétrin à bras plongeurs IBT



■ Pétrin à axe oblique AO



■ Pied anti-dérapant, réglable en hauteur



■ Pétrin à axe oblique AO



■ Pétrin à axe oblique AO

Références	Type de pétrin	Capacités (min./max.)			Volume cuve (l)	Pourcentage minimum eau/farine (%)	Vitesses axes de mélange (rpm)	Vitesses cuve (rpm)	Puissance moteur (kW) 1 ^{re} /2 ^e vitesse	Dimensions (mm)			Poids (kg)
		Pâte (kg)	Farine (kg)	Eau (l)						Largeur	Profondeur	Hauteur	
ASM EVO 60	À spirale	5/60	3/38	2/22	100	50	93/184	10,5/21	2,35/3,25	635	1040	1360	300
ASM EVO 80		8/80	5/50	3/30	135					745	1190	1415	390
ASM EVO 100		8/100	5/62	3/38	155					845	1275	1470	395
ASM EVO 130		10/130	6/80	4/50	205		92/182	9/18	4,6/7,4	1045	1565	1500	680
ASM EVO 160		10/160	6/100	4/60	260								
ASM EVO 200		10/200	6/125	4/75	285								
ASM EVO 250		15/250	9/150	6/100	380								
IBT 50	À bras plongeurs	5/45	3/28	2/17	70	55	37/55	7/11	1,5/2,2	750	770	1380	380
IBT 100		8/90	5/56	3/34	150					860	1000	1650	610
IBT 130		10/130	6/80	4/50	200		31/62	6/12	3/4,4	980	1320	1800	845
IBT 150		10/150	6/90	4/60	230								
IBT.E 130		10/130	6/80	4/50	200								
IBT.E 150		10/150	6/90	4/60	230								
AO 170	À axe oblique	25/80	15/50	10/30	170	55	47/70	-	3,7/5,2	930	1190	1150	420
AO 230		35/120	22/75	13/45	230					1000	1330	1215	450
AO 330		50/180	32/110	18/70	330					1070	1390	1215	490
AO 440		45/240	26/150	18/90	440					1170	1550	1405	710
AO RB 230		35/120	22/75	13/45	230					1550	1480	1340	850
AO RB 330		50/180	32/110	18/70	330					1633	1480	1340	890
AO RB 440		45/240	26/150	18/90	440					1730	1650	1530	1150
AO RS 230		35/120	22/75	13/45	230					1550	1480	1340	1050
AO RS 330	50/180	32/110	18/70	330	1633	1480	1340	1100					
AO RS 440	45/240	26/150	18/90	440	1730	1650	1530	1320					

Diviseuses



■ Diviseuse hydraulique

■ Diviseuse-formeuse

■ Diviseuse-formeuse automatique

+ EN DÉTAILS



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

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

■ Système de changement rapide et ergonomique de grille

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

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

Pour un fonctionnement parfait, le taux d'hydratation doit être de 55 % minimum en division et 70 % minimum en division formage.

Diviseuses bouleuses à plateaux



■ Diviseuse bouleuse automatique

+ EN DÉTAILS

■ Plateau de boulage

■ Diviseuse bouleuse semi-automatique

Référence	Nombre de divisions	Poids des pâtons (g)		Capacité du bassin (kg)	Diamètre de la tête (mm)	Capacité (pièces/h)	Puissance installée (kW)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
		Minimum	Maximum					Longueur	Largeur	Hauteur	
SPA_A	11	180	500	5,5	400	1300	1,3	700	660	1450	245
	15	140	370			1800					
	18	110	280			2100					
	22	60	220	2600							
	30	40	135	4	3600						
	36	34	110	4	4300						
	30s	25	90	2,7	3600						
	52	12	40	2	6200						

Façonneuses

■ Façonneuse verticale pour un gain de place

■ Façonneuse horizontale pour un respect total de la pâte

+ EN DÉTAILS

■ Rouleaux de laminage en polyéthylène alimentaire

Références	Type	Cadence max. (pièces/h)	Poids min./max. des pâtons (g)	Type de tapis	Puissance moteur (kW)	Type d'alimentation au choix	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur	Hauteur	
UNIC	Façonneuses verticales	1200	50/1200	Laine Whooltop Synthétique	0,75	230 V Triphasé 400 V Triphasé	966	1184	714	200
TRADI										230
FORMA										180
HF	Façonneuses horizontales	1800	50/1300	Whooltop	0,8	400 V Triphasé	2851	1029	1227	310
OPTIMA										

Repose-pâtons



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



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

+ EN DÉTAILS



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



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



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



■ Tablette rabattable

Références	Poids max. des pâtons (g)	Longueur / largeur des auges (cm)	Nombre d'auges totales	Pâtons de 350 G*		Pâtons de 550 G*		Puissance (kW)	Type d'alimentation	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
				Nombre de pâtons par auge	Capacité maximum	Nombre de pâtons par auge	Capacité maximum			Largeur	Prof.	Hauteur	
MB S	650	106 x 14	33	7	231	6	198	0,25	230 V Triphasé ou 400 V Triphasé au choix	1310	1120-1370	1206	250
MB L				9	297	8	264			1610			260
MB XL				40	360	320	350						
BA S	650	106 x 14	67	6	402	5	335	0,72	230 V Triphasé ou 400 V Triphasé au choix	1301-1829	1500	2260	500
BA L				8	536	7	469			1610-2138			520
BA XL				74	592	518	610						
BA PRO	600	122 x 13	84	6	504	5	420	0,72		1580	2040	2290	655

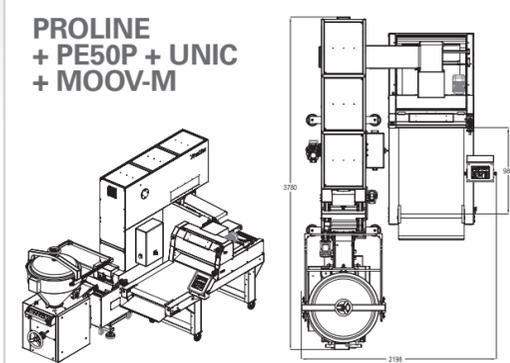
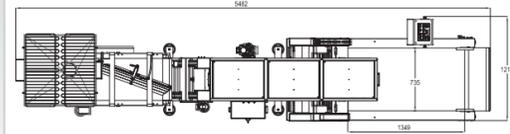
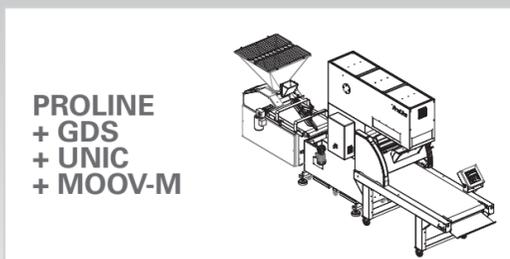
Données pour auges standards. Modèles avec auges larges disponibles sur simple demande.
* Les capacités indiquées sont approximatives. La nature de la pâte, le pointage, le boulage ou la disposition peuvent faire varier le nombre de pâtons par auge.



Groupes automatiques



■ Groupe automatique PRO+
Capacités de 960 à 1400 pièces/h



■ Exemples de configurations PROLINE
Capacités de 960 à 1800 pièces/h

+ EN DÉTAILS



■ Lampe UV germicide avec protection et extracteur d'air



■ Panneau de commande



■ Bouleuse horizontale



■ Tourelle de déchargement

Références	Longueur des auges (cm)	Largeur des auges (cm)	Nombre d'auges utiles	Temps de repos (min)	Cadence (pièces/h)	Puissance Moteur (kW)	Type d'alimentation	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
								Largeur	Profondeur	Hauteur	
PRO+ *	122	13	59	18	960	0,72	230 V Triphasé	1510	1753-2459	2284	655
				15	1200						
				13	1400						
PROLINE	30	13	65	5	960	0,5	230 V Triphasé	2515	927	2292	650
				4	1200						
				3,5	1400						
				3	1800						
UNIO	Sur mesure, configuration à la demande										

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

Chambres de fermentation / Cellules de

fermentation / Armoires à bacs



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

■ **Armoire de fermentation pour baguettes et pains cuits sur sole**
Chaud uniquement
Plaques, grilles, filets 600 x 800 mm
18/20 étages ou 52/59 étages

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



■ **Cellules de fermentation**
Fabrication sur mesure



■ Option portes vitrées

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

■ Tableau réfrigéré



■ Tableau de commande standard



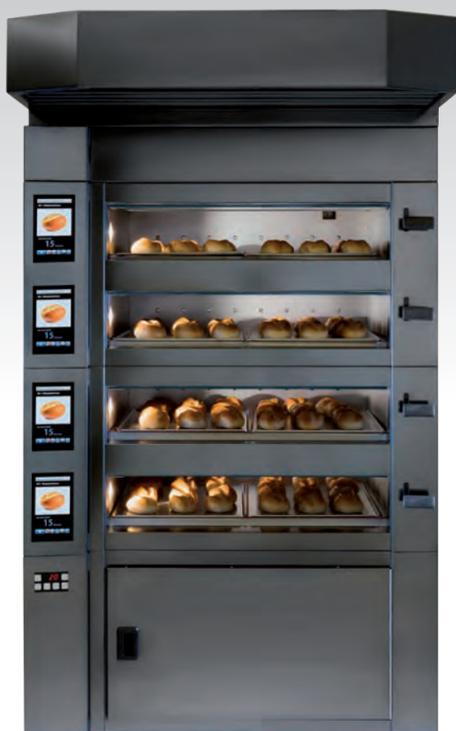
■ Tableau 2000 DORMILLON

Références	Type	Nbre de cellule	Dimensions (mm)	Capacité	Descriptif	Dimensions (mm)		
						Largeur	Prof.	Hauteur
P16	Armoires de fermentation pour croissants et viennoiseries	1	Plaques 400 x 600	16 plaques	1 porte pleine ou 1 porte vitrée éclairée	565	890	1525
P22				22 plaques				1915
P1 27		2		27 plaques	1 porte pleine ou 2 portes pleines superposées			2220
P1 24 DB				2 x 12 plaques	2 cellules indépendantes superposées, 2 portes pleines superposées			
M 54				54 plaques	2 plaques en profondeur - entrée par le 60, 1 porte pleine ou 1 porte pleine à 2 vantaux ou 2 portes pleines superposées			
M2C 48	2	2 x 24 plaques	2 plaques en profondeur - entrée par le 600, 2 cellules indépendantes superposées, 2 portes pleines superposées					
MA	Armoires de fermentation pour baguettes et pains cuits sur sole	1	Grille 765 x 800	20 grilles	1 porte pleine ou 1 porte à 2 vantaux	925	1 090	2 270
MA 2C		2 superposées		2 x 9 grilles	2 portes pleines superposées ou 2 portes pleines superposées à 2 vantaux			
MA/5P		1	18 grilles	5 portillons superposés				
A		1	20 grilles	1 porte à 2 vantaux				
A2C		2 superposées	Grille 935 x 80	2 x 9 grilles	2 portes pleines superposées à 2 vantaux			
A/5P	1	18 grilles	5 portillons superposés					
AB8-20L	Armoires réfrigérées à bac	Porte 1 vantail	Bacs L 410 x P 530 x H 145	8 bacs de 20 l	200 mm entre les cornières	565	890	2 220
AB10-20L				10 bacs de 20 l	160 mm entre les cornières			
AB16-10L				16 bacs de 10 l	100 mm entre les cornières			
AB16-20L				16 bacs de 20 l	200 mm entre les cornières			
AB20-20L				20 bacs de 20 l	160 mm entre les cornières			
AB32-10L				32 bacs de 10 l	100 mm entre les cornières			
Cellules de fermentation	Pour chariots de stockage ou de cuisson. Toutes dimensions & toutes contenances						sur-mesure	

Fours à soles



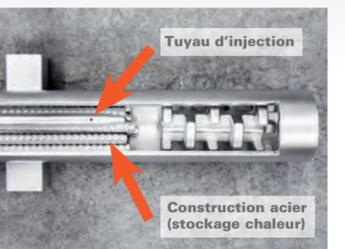
+ EN DÉTAILS



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

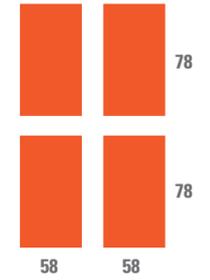


■ Four à soles électrique
INFRA CE CLASSIC - Pour le magasin

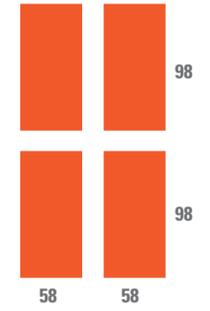


■ Fours à soles cyclothermes
COLUMBUS COMFORT CO / E / EO

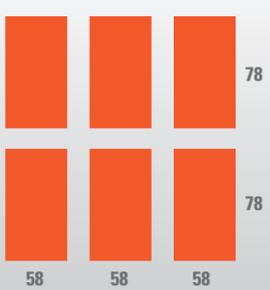
COLUMBUS C
partie énergie en dessous,
four double largeur



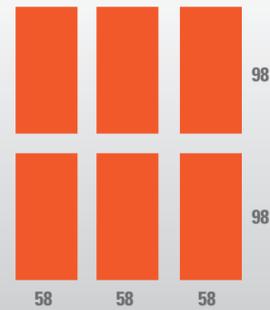
COLUMBUS CO
partie énergie au-dessus,
four double largeur



COLUMBUS E
partie énergie en dessous,
four triple largeur



COLUMBUS EO
partie énergie au-dessus,
four triple largeur



■ Exemples de configurations (en cm)

Fours à soles PICCOLO

Réf.	Nombre d'étages	Dimensions étages (mm)			Nbre de plaques de cuisson par étage (mm)			Surface cuisson totale (2-5 étages) (m²)	Largeur du four (mm)			Profondeur du four (mm)			Puissance (kW)
		Largeur	Prof.	Hauteur	400 x 600	580 x 780	600 x 800		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	800		2	1	1	0,96-2,4	1173	1023	-	1240	1230	-	4,9/4,9/5
IQ		800	600	3	-	-	1,44-3,6	1573	-	1213	-	1050	-	1282	4,6/4,6/4,7
II S		1200	800	4	2	2	1,92-4,8	1573	-	-	-	1240	-	-	7,4/7,4/7,5
II														8,4/8,4/8,5	

* Sauf PICCOLO CLASSIC et FIRE.

Fours à soles INFRA

Références	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	1075	1070	-	-	1 étage = 1700 2 étages = 1840 3 étages = 1980	5,4-16,2	
DC2P*			950					0,76-2,28	1390						7,9-23,7
DC2EP*			1265					1-3,04	1705						10,4-31,2
DC3P*			1580					1,27-3,80	2020						12,9-38,7
INFRA AE	4-5	max. 6	600	800-2000	2400	165	200	1,92-6	1155	1590-2880	3280	2345	17-23		
INFRA CE			1200					3,8-12	1750					25-36	
INFRA EE			1800					11,5-18	2400					2410-2880	59-83

* 3 x 400 VAC+N 50 Hz.

Références	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	1200	1600/2000	165/205	1-2	M, V	7,7-12	1620	2380/2780	2345	Gaz/Huile
E			1800					11,5-18	2220			
CO	Supérieur	5-6	1200	1800	1-2	M, V, T	9,6-14,4	1620	2780/3180	2700		
EO			1800				14,4-21,6	2220				

Fours COLUMBUS avec enfourneur

CO	Supérieur	6	1200	2000/2400	230	1-2	M, V	14,4-17,3	1700	3180/3580	3050	Gaz/Huile
E	Inférieur	9	1800/2000			3	D	32,4-43,2	2600**	3040/3440	4220	
EO	Supérieur	6	1800/2000	1-3	M, V, T	21,6-28,8	2300/2500	3180/3580	3050			

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

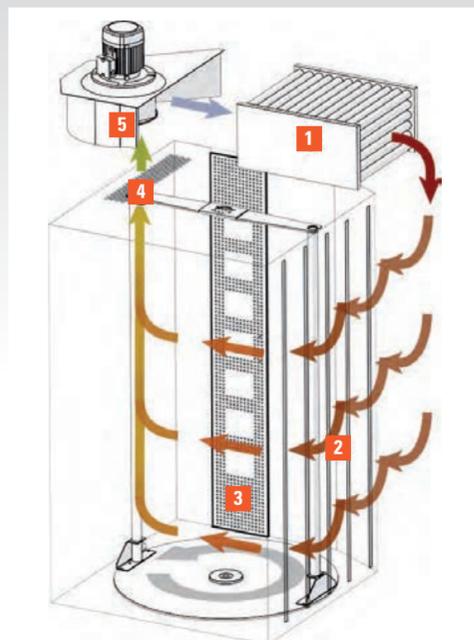
Fours à chariots rotatifs



■ 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

+ EN DÉTAILS



■ Plateforme rotative



■ Support magnétique pour accessoires



■ Fonction économie d'énergie



■ Une cuisson de haute qualité

Réf.	Dimensions plateaux (mm)	Hauteur max. chariots (mm)	Nombre de chariots	Nombre d'étages/plateaux (H = 83 mm)	Surface totale (m²)	Surface (nombre de plateaux)	Encombrement du four (m³)	Dimensions ext. du four (mm)			Distance requise en hauteur (mm)				Poids du four (kg)	Production de vapeur (l)
								Longueur	Profondeur	Hauteur	a) version standard	b) four abaissé*	c) cartier ventilateur à circulation 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. ** Cartier du ventilateur à circulation fractionnée: gain de distance en hauteur.



Fours ventilés



■ 1 chambre de cuisson
10 plaques



■ 2 chambres de cuisson
5 + 8 plaques



■ 1 chambre de cuisson - 5 plaques
■ 1 chambre de cuisson - 8 plaques

+ 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

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)
					Largueur	Prof.	Hauteur	Larg.	Prof.	Hauteur	Larg.	Prof.	Hauteur		
5/8/10	1	400 x 600	5/8/10	90/90/85	980	825	751 / 1021 / 1150	-	-	-	-	-	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	90			751 / 1021	1 : 2 / 1	600	400	165 ; 200	selon la configuration	1,44 ; 1,68 / 2,16		

THERMICO PLUS
une gamme modulable en

40



60

Batteurs



■ Batteur PL40N ■ Batteur PL100NH avec cuve sur roues

+ EN DÉTAILS



Références	Capacité du bol (l)	Puissance (kW)	Connexion électrique (V/PH/Hz)	Vitesse (tours/minute)	Réduction (l)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
PL40N3F	40	0,59/1,1/1,5	400/3/50	1 ^{er} (36)	20	685	926	1477	210
PL40N3AF		0,59/1,1/1,5 + 0,5		2 ^e (73)					
PL40NVF		2,2	3 ^e (145)						
PL40NVAF		2,2 + 0,5	Min. 36 Max. 160						
PL100N3AF	100	1,2/2,5/3,1 + 0,75	400/3/50	1 ^{er} (36)	40/60	855	1057	1796	390
PL100NVAF		4 + 0,75	Min. 33 Max. 150						

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



Laminoirs



+ EN DÉTAILS



Références	Largeur tapis (mm)	Longueur plan (mm)	Vitesse du tapis (m/min)		Diamètre des cylindres de laminage (mm)	Ouverture des rouleaux de lamination (mm)	Puissance (kW)	Connexion (V/PH/Hz)	Dimensions machine (mm)					Poids (kg)	
			À la sortie	À l'entrée					Longueur dépliée	Longueur repliée	Profondeur	Hauteur dépliée	Hauteur repliée		
SF500BD	500	850-1000	28	16	60	0,2-35	0,50	400/3/50	2110-2410	930-1040	910	630	890-1050	126-128	
SF500BVD			3/34	1,5/18					230/1/50-60	1335		1620-1960			
SF500D			28	16					400/3/50	176-184					
SF500VD	600	850-1200	3/34	1,5/18	70	0,2-37	0,75	400/3/50	2110-2810	950-1225	1065	1225	1619-1960	176-184	
SF600D			36	21					2190-3810	960-1540		227-281			
SF600VD	700	1500	3,5/43	2/25	85	0,2-50	2	230/1/50-60	2190-3810	960-1540	1065	1225	1619-1960	227-281	
FAST700X1500+PST			0,1/62	0,1/62					3550	—		1243	1386	—	435
FAST700X2000+PST			0,1/62	0,1/62					4550	—		1243	1386	—	470

Dosage et injection



■ **Injecteuse électrique PV91**
Fourrages de 5 à 70 g



■ **Injecteuse électrique 00BIG**
Fourrages de 30 à 170 g



■ **Injecteuse électronique à engrenages 12IGC**

+ EN DÉTAILS



■ Équipement standard : pédalier de marche, 4 aiguilles, 1 pistolet (PV91 - PI91)



■ Application spéciale avec plaque à aiguilles idéale pour farcir les desserts



■ Exemple d'application : Panettone

Références	Trémie (l)	Puissance moteur (kW)	Tension (V / PH / Hz)	Consommation Air comprimé (l)	Dosage (g)	Version bâti	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)		
							Largeur	Profondeur	Hauteur			
83	15	0,37	400 / 3 / 50 220 / 3 / 60	-	5-70	Peinture blanche	350	520	680	37		
83I						Acier inoxydable						
PV91						Peinture blanche						
PI91												
00NUT	40	0,75	220 / 1 / 50 400 / 3 / 50	-	30-170		370	650	750	55		
00BIG							400	750	820	65		
00BIG-IN						Acier inoxydable						
12IGE	15	0,37	220 / 1 / 50	10	-		380	480	760	27		
12IGC												
12IGCL												30
12IGCLP												32



Dresseuses



▶ Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Dresseuse BISKY 400**



▶ Découvrez notre vidéo en ligne



■ **Dresseuse TAGO 600**

+ EN DÉTAILS



■ Structure en acier inoxydable et en aluminium



■ Double tête d'extrusion



■ Choix multiples de buses de forme et coupe-fils



■ Exemples d'applications

Références	Capacité de la trémie (l)		Capacité de production (kg/h)	Cadence (coups/minute)	Dimensions plaque L x l (mm)	Nombre de sorties/buses	Puissance (kW)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)	Hauteur produit max. (mm) (* spécial)		
	Semi-dure	Molle						Largeur	Profondeur	Hauteur				
MINO	400	18	10	35-45	15-16	6	1,7	1009	862	915	170	50-90 (*)		
	460	21		45-50									7	180
DEVA	400	18	25	35-45	25-35	6	2,7	1260	1110	1260	200	90-140 (*)		
	460	21		45-50									7	220
BISKY	400	32	38	60-100	25-40	6	3	1260	1310	1490	300	90-140 (*)		
	460	37		65-105									7	350
	600	48		85-120									9	350
ESLA	400	32	25	80-100	25-40	6	2,7	1260	1110	1310	300	90-140 (*)		
	460	37		85-125									7	350
TAGO	400	45	45	85-120	30-70	9	4	1370	1300	1770	450	90-140 (*)		
	600	45		85-120									9	450

Pastocuisseurs



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Robotcream R150

LES + PRODUIT

- Pasteurise
- Turbine
- Cuit
- Refroidit
- Mélange
- Émulsionne



■ Pastocream R400

LES + PRODUIT

- Pasteurise
- Cuit
- Refroidit
- Mélange
- Émulsionne

+ EN DÉTAILS



■ Extraction aisée, avec goulotte réglable



■ Tableau des commandes avec recettes



■ Bras de mélange livré avec les Robotcream



■ Bras de mélange livré avec le Pastocream R400



■ Crème pâtissière



■ Crème citron



■ Sauce chocolat



■ Pâte de fruits



■ Pâte à choux

Références	Capacité de la cuve (l)	Puissance (W)	Températures min./max. (°C)	Tension standard	Options	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
Robotcream	R150	4100	-15/+110	Tri 400 V 3P + N + T - 50 Hz	Douche sur le côté Condenseur à eau Condensateur mixte	600	750	1335	155
	R150 Turbo	6000			Douche sur le côté			1640 couvercle ouvert	
Pastocream	R400	5300	+2/+110	Tri 400 V 3P + N + T - 50 Hz	Douche sur le côté Condenseur à eau Condensateur mixte	600	750	1335	176
	R600	8000	+2/+105		Douche sur le côté			1740 couvercle ouvert	



Machines à Chantilly

LES + PRODUIT

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



Découvrez notre vidéo en ligne

■ Gamme de machines à Chantilly 2 à 12 litres

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



Tempéreuses / Enrobeuses / Machines décoratives



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Tempéreuse sur table AURA



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Tempéreuse enrobeuse COMPATTA



■ Machine décorative TWIN

Références	Type	Capacité cuve de fonte (kg)	Capacité (kg/h)	Consommation moyenne (kW)	Type d'alimentation	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
AURA	Tempéreuse sur table	4	> 10 (selon le type de travail)	0,75	220/380 V - 50 Hz 3 phases + N + T (autres voltages sur demande)	640	390	665	70
COMPATTA	Tempéreuse enrobeuse	15	75	1,5	220 V ou 380 V - 50 ou 60 Hz triphasée ou monophasée	675	502	1465	140
TWIN	Machine décorative	2 x 7	42	1,5	220/380 V - 50 Hz 3 phases + N + T (autres voltages sur demande)	557	535	685 (1085-1235)	110

Tours & Armoires réfrigérés

Surgélateurs



■ **Armoire réfrigérée P46**
Pour plaques 400 x 600 mm
De 19 à 47 étages
Température de +2 à +10 °C



■ **Armoire réfrigérée P66**
Pour plaques 400 x 600 ou 600 x 800 mm
De 19 à 22 étages - double profondeur
Température de +2 à +10 °C

Tours réfrigérés

Références	Type	Nombre de portes (hors groupe)	Nombre de plaques	Type d'entrée	Dimensions machine (mm)			
					Profondeur standard	Profondeur réduite	Hauteur	Largeur
TR24	Tours réfrigérés démontables	2	18/20	Entrée des plaques par le 400	880 (10 étages par porte)	730 (9 étages par porte)	900	1805
TR34		3	27/30					2370
TR44		4	36/40					2935
TR54		5	45/50					3500
TR64		6	54/60					4065

Armoires réfrigérées

Modèle	Type	Nombre de portes (hors groupe)	Contenance en plaques 400 x 600 mm (écart 62,5 mm)	Puissance groupe (CV)	Puissance groupe (kW)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
						Profondeur	Hauteur	Largeur	
P46 1GP	Modèles 400 x 600 mm	1 grande porte	22	3/8	0,6	810	2100	560	120
P66 1GP	Modèles 600 x 800 mm (ou 2 plaques 600 x 400 mm en profondeur)		44	1/2	0,8	1010		760	135

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



■ Cellule de surgélation BH10-SR



■ Vue intérieure de la cellule BH10-SR



■ Cellule de surgélation BH16-SR



■ Vue intérieure de la cellule BJ20-SR

Cellules de surgélation et refroidissement rapide 400 x 600 mm

Références	Capacité de surgélation (kg/h)	Nombre de portes -35°	Nombre de plaques	Dimensions intérieures utiles (mm)			Dimensions extérieures (mm)		
				Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur
BH10-SR	11	1	10	690	530	1820	785	954	1534
BH16-SR	20		16						1942
BH22-SR	20		22						2380*
BH22-SR	29		22				887	1050	2215*
BJ20-SR**	20		20						
BJ20-SR**	29	20							

* Hauteur avec groupe séparé. ** Capacité pour une échelle pâtisseries.

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

Surgélateurs-Conservateurs



■ Tour de conservation négatif



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



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

■ Conservateur P58
10 portes



Tours de conservation inox

Références	Type	Nombre de portes	Contenance en plaques 400 x 600 mm (écart 62,5 mm)	CV	Puissance (kW)	Intensité (A)	Largeur (mm)		Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
							Avec logement de groupe	Sans logement de groupe	Profondeur	Hauteur	H. intérieure utile	
TCN24	Tour de conservation	2	20	5/8	1,2	5	1805	1240	840	955	620	180
TCN34		3	30	1	1,7	7,6	2370	1805				230
TCN44		4	40				2935	2370				280

Surgélateurs-Conservateurs P88 et P67

Références	Type	1 compartiment (mm)	Contenance en plaques 400 x 600 mm	Fourni avec paires de glissières	Capacité horaire de surgélation (kg)	Puissance (kW)	Intensité (A)	Alimentation	Dimensions machine (mm)				Poids (kg)
									Largeur	Profondeur	Hauteur	H. intérieure utile	
P88	Surgélateurs	600 x 800	20	10	20	3,3	5	400 V Tri	875	950	1975	600	235
P67	Conservateurs	400 x 600	8	8	12	1,7	7,6	240 V Mono	700	750	1825	500	150

Conservateur P58

Références	Type	Nombre de portes	Contenance en plaques 400 x 600 mm (écart 62,5 mm)	Armoire négative		Armoire positive		Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
				Puissance (kW)	Intensité (A)	Puissance (kW)	Intensité (A)	Largeur	Profondeur	Hauteur	
P58 2P	Conservateurs	2	19	1,2	5,5	0,6	3,8	760 au sol 1370 porte ouverte	1965 sans tableau 2210 avec tableau et groupe	750	200
P58 4P		4	43							1330	300
P58 6P		6	67	1910	400						
P58 8P		8	86	2490	500						
P58 10		10	110	3070	600						

Conservateurs C87 / -20 °C

Références	Type	Nombre de portes	Paires de glissières	Contenance en plaques 400 x 600 mm (écart 62,5 mm)	Puissance (kW)	Intensité (A)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur	Hauteur	
C87 2P	Conservateurs	2	19	38	1,2	5,5	1110	1115 porte fermée 1850 porte ouverte	2000 sans pieds 2120 sans tableau	400
C87 4P		4	43	86	1,7	7,6	1980			600
C87 6P		6	67	134	4,3	6,9	2850			800
C87 8P		8	86	172			3720			1000
C87 10P		10	110	220	7,3	10,7	4590			1200

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

Capacité horaire de surgélation: 15 kg

Références	Type	Nombre de portes	Modèles avec 1 groupe			Modèles avec 2 groupes			Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
			Contenance en plaques 400 x 600 mm	Puissance (kW)	Intensité (A)	Contenance en plaques 400 x 600 mm	Puissance (kW)	Intensité (A)	Largeur	Profondeur	Hauteur	
P87-3 1+1	Surgélateur Conservateur	1 conservation + 1 surgélation	24 pl. conservation + 14 pl. surgélation	2,1	3,5	-	-	-	1110	1115 porte fermée 1850 porte ouverte	2000 sans pieds 2120 sans tableau	400
P87-3 3+1		3 conservation + 1 surgélation	72 pl. conservation + 14 pl. surgélation	3,1	4,9	62 pl. conservation + 14 pl. surgélation	1,7 + 2,1	7,6 + 3,5	1980			500 à 600
P87-3 5+1		5 conservation + 1 surgélation	120 pl. conservation + 14 pl. surgélation	4,3	6,9	110 pl. conservation + 14 pl. surgélation	3,1 + 2,1	4,9 + 3,5	2850			700 à 800
P87-3 7+1		7 conservation + 1 surgélation	168 pl. conservation + 14 pl. surgélation			158 pl. conservation + 14 pl. surgélation	4,3 + 2,1	6,9 + 3,5	3720			900 à 1000

Plus de références et informations sur simple demande.



■ Plonge sur pieds carrés



■ Table de travail avec étagère

EXEMPLES

- Tables de préparation
- Tables de découpe
- Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes
- Environnement laverie
- Lave-mains et accessoires
- Pupitres, dessertes et chariots
- Étagères et rayonnages
- Meubles bas
- Armoires de rangement
- Armoires vestiaires et accessoires



■ Meuble bas à tiroirs



■ Ensemble plonge inox



■ Exemple de composition

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



■ Lave-ustensiles AU-P 55.40



■ Lave-ustensiles AU-L 55.45E



■ Lave-batterie AU 55.65E



■ Lave-batterie AU 55.65E PRS

LES + PRODUIT

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



■ Lave-batterie AU 55.65 ES

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

Fours mixtes : iCombi



■ Four mixte iCombi Pro XS



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Four mixte iCombi Pro 10-1/1

Sauteuses multifonctions iVario



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Gamme de sauteuses simple cuve



■ Gamme de sauteuses double cuve

+ EN DÉTAILS



■ Sonde de température à cœur à 6 points



■ Générateur de vapeur fraîche



■ Douchette intégrée avec jet diffus et concentré

+ EN DÉTAILS



■ Réalisation de crème à la vanille



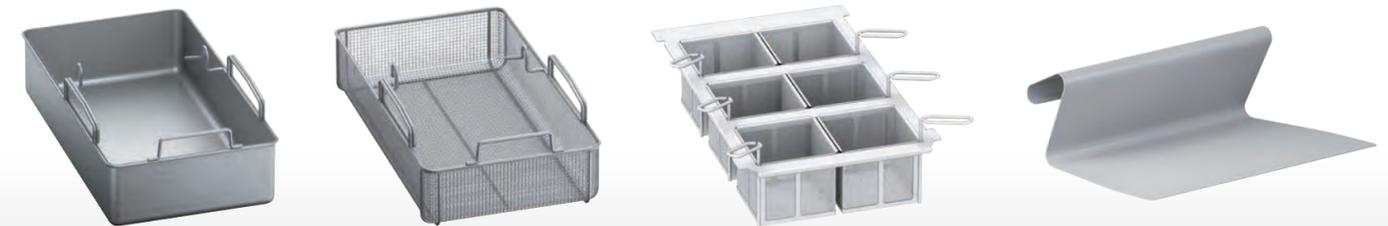
■ Le système de chauffe répartit la chaleur pour une cuisson optimale



■ Douchette intégrée pour un nettoyage facile

	Références*	Capacité** (l)	Nombre de couverts/jour	Puissance (kW)			Dimensions (mm)			Poids (kg)
				"Chaleur pulsée"	"Vapeur"	Raccordée	Largeur	Profondeur	Hauteur	
iCombi Pro	6-1/1	6 x 1/1 GN	30 - 100	10,25	9	10,8	850	842	754	117
	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18		18,9			1014	127
	6-2/1	6 x 2/1 GN	60 - 160	21,6		22,4	1072	1042	754	137
	10-2/1	10 x 2/1 GN	150 - 300	36		37,4			1014	179
	20-1/1	20 x 1/1 GN		36	36	37,2	877	913	1807	263
	20-2/1	20 x 2/1 GN	300 - 500	66	54	67,9	1082	1117	1807	336
iCombi Classic	6-1/1	6 x 1/1 GN	30 - 100	10,25	9	10,8	850	842	754	93
	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18		18,9			1014	121
	6-2/1	6 x 2/1 GN	60 - 160	21,6		22,4	1072	1042	754	131
	20-1/1	20 x 1/1 GN	150 - 300	36	36	37,2	877	913	1807	231

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



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

Références	Capacité (l)	Nombre de couverts/jour	Surface de cuisson (dm²)	Puissance (kW)	Dimensions (mm)				Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec table de soubassement	
2-XS	17 + 17	> 30	13 + 13	14	1100	756	485	1080	117
Pro 2-S	25 + 25	50 - 100	19 + 19	21		938			134
Pro L	100	100 - 300	39	27	1030	894	608	1078	196
Pro XL	150	100 - 500	59	41	1365				236



■ Four micro-ondes mixte professionnel - 34 l

LES + PRODUIT

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

+ EN DÉTAILS



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



■ Accepte les plats métalliques, superposables sur 2 niveaux



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

LES ACCESSOIRES DISPONIBLES :

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

Référence	Nombre de magnétrons	Puissance restituée (W)	Volume (l)	Énergie	Puissance totale absorbée (KW)	Alimentation	Dimensions intérieures (mm)			Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	
Menumaster	2	1400	34	Électrique	2,9	Mono 230 V + T	330	381	267	496	676	460	49



■ Vitrine bi-température Pâtisserie L60 Blanche



■ Vitrine bi-température Pâtisserie L60 Noire



■ Vitrine bi-température Pâtisserie L80 Blanche



■ Vitrine bi-température Pâtisserie L80 Noire

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

Trancheuses à pain

+ EN DÉTAILS



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheuses à cadres semi-automatiques sur table PICO



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheuses à cadres semi-automatiques sur roues DURO



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheuses à cadres automatiques ECO+



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Trancheuses à tranches variables automatiques VARIA PRO



■ Maintien du pain à la sortie pour faciliter la prise en main



■ Levier à traction progressive



■ Bac à miettes amovible



■ Ensachoir



■ Vitesse réglable jusqu'à 240 tranches/minute



■ Griffe manuelle (griffe automatique en option)



■ Lame circulaire téflonnée pour trancher une grande variété de pains



■ Palette d'ensachage réglable multipositions

Références	Cadence (coupes/h)	Dimensions max. du pain L x l x H (cm)		Puissance moteur (kW)	Type de lame et dimensions (mm)	Épaisseur de tranche (mm)	Hauteurs de pousse-pains (mm)	Type d'alimentation	Équipements standards	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)	
		Sans capot	Avec capot							Largeur	Prof.	Hauteur		
PICO	450	jusqu'à 200	44 x 30 x 18	44 x 26 x 16	0,49	Acier 13 x 0,5	9-18	Extra-bas : 50 Bas : 80 Haut : 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	4 coloris au choix**	685	682	773 (880 capot ouvert) Table 620	105
	450M*		44 x 29 x 18	44 x 26 x 16	1,5	Revêtement Téflon 13 x 0,5	9-12	Misch : 80	400 V triphasé	Moteur renforcé Couteau standard téflon				115
DURO	450	jusqu'à 200	44 x 32 x 16		0,49	Acier 13 x 0,5	9-18	Extra-bas : 50 Bas : 80 Haut : 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	-	663	760	1243	150
	450M*		44 x 31 x 16		1,5	Revêtement Téflon 13 x 0,5	9-12	Misch : 80	400 V triphasé	Moteur renforcé Compteur journalier Couteau standard téflon				165
	600	jusqu'à 400	60 x 32 x 16		0,49	Acier 13 x 0,7	11-18	Extra-bas : 50 Bas : 80 Haut : 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	-	843			175
ECO+	450	jusqu'à 250	44 x 31 x 16			1,1	Acier 13 x 0,5	9-18	Extra-bas : 50 Bas : 80 Haut : 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	-	604	829	1240
	450M*		44 x 30 x 16		9-12		Misch : 80	400 V triphasé	Moteur renforcé Compteur journalier Couteau standard téflon	175				
	600	jusqu'à 500	60 x 31 x 16		0,49	Acier 13 x 0,7	11-18	Extra-bas : 50 Bas : 80 Haut : 100	230 V mono 230 V triphasé 400 V triphasé	-	784			180
VARIA PRO	800	vitesse ajustable de 120 à 240 tranches/minute	Taille du canal d'entrée : 38 x 34 x 16		0,75	Revêtement Téflon 420 diamètre	4-30	-	220 V monophasé	4 coloris au choix** Position de nettoyage Griffe manuelle	790	746	1133	230
	1000		Taille du canal d'entrée : 49 x 34 x 16								990			250

* Système "M" : Système de lubrification micronisé des lames pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Il assure une consommation minimale d'huile (120 ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.
** Rouge RAL 3013 - Gris foncé RAL 9005 - Gris métallisé RAL 9006 - Blanc RAL 9010.

Étude de votre projet en 3D

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



■ Projet d'aménagement d'une Boulangerie-Pâtisserie

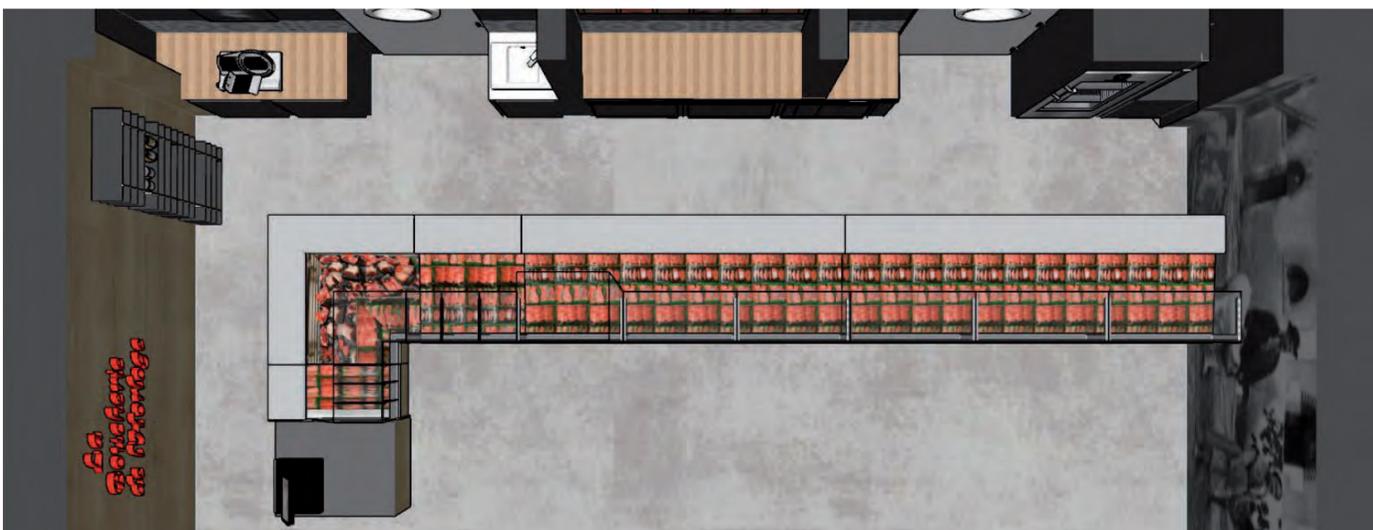
Agencements magasins (boulangeries / pâtisseries)



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

Étude de votre projet en 3D

Agencements magasins (boucheries)



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



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

Scies



■ Scie circulaire SK18 WB

LES + PRODUIT

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

Scies circulaires

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

Scies à poser sur table ou sur pieds

Références	Type de modèle	Diamètre poulie (mm)	Longueur du ruban (mm)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
				Largeur	Profondeur	Hauteur	
ST 200	À poser sur table	200	1600	540	475	825	57
ST 230		220	1740	630	540	940	73
ST 270		250	1985	680	610	1050	85
ST 320		300	2340		660	1200	97
STL 350	Avec pieds (table fixe)	300	2500	790	745	1670	155
STL 390		360	2910	845	930	1780	190
STL 430		400	3155	960	1020	1840	205
STL 480		450	3500		1090	1950	235

■ Scie sur pieds - Gamme STL

Autres modèles sur simple demande.

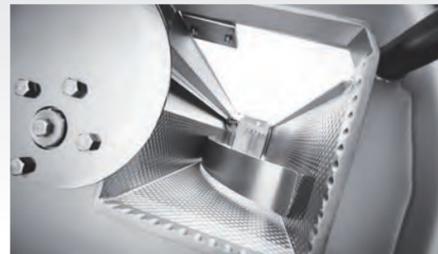
Trancheurs à côtelettes



+ EN DÉTAILS



■ Système de coupe



■ Platine en acier texturé pour une meilleure coupe

■ Trancheur à côtelettes KR-1

Références	Capacité (kg/h)	Cadence (Coupes /min)	Longueur de la coupe (mm)	Température de coupe (°C)	Dimensions de la goulotte (mm)			Connexion	Dimensions de la machine (mm)			Poids (kg)
					Longueur	Largeur	Hauteur		Longueur	Largeur	Hauteur	
KR-1		200	1-32	-4/+80	750	210	230	400 V - 2,7 kW	1860 - 2912	830	1230	240
KR-2	2000	220			700	250	240	16 A	1925 - 2990	950	1335	450



Cutters



■ Cutter K50 neo

+ EN DÉTAILS



■ Couteau 6 lames

Références	Puissance moteur (kW)	Nombre de couteaux	Capacité cuve (l)	Dimensions (mm)		
				Largeur	Profondeur	Hauteur
Villa C 15	2,2	3 (6 en option)	15	850	590	610
Villa C 30	4,5		30	1030	740	1150
Villa C 50	6		50	1110	950	1180
K15 neo	2,3		15	920	630	560
K30 neo	5,6	6	30	1040	770	1120
K50 neo	17		50	1250	960	1200
K80 neo	24		80	1540	1200	1360
K120 neo	35		120	1800	1390	1490
K200 neo	60		205	2230	1670	1490

Hachoirs



■ Hachoir sur pieds W114L



+ EN DÉTAILS



■ Grand plateau supérieur avec grille



■ Corps de hachage entièrement en acier

Références	Type de modèle	Diamètre plaque (mm)	Capacité plateau (l)	Débit (kg/h)	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
W82/22	De table	W82 : Unger H 82 W22 : 83	10	300 - 350	1,1	260	600	460	47
W98/32K	Sur socle	W98 : Unger B 98 W32 : 100	23	700 - 800	2,2	320	780	610	77
W98/32L						440	870	1020	107
W114K	De table	Unger D 114	23	900 - 1200	3,7	320	820	610	96
W114L	440					820	1020	127	
W130	Sur socle	Unger E 130	78	1300 - 1700	5,5	520	1050	1250	256

Mélangeurs



■ Mélangeur à viande MIX 165 p

+ EN DÉTAILS

■ Forme sphérique de la cuve et double bras mélangeur conçus pour réduire de moitié le temps de pétrissage

■ Supplément vitesse variable pour Pétrin Mélangeur à viande (option disponible pour tous les modèles à cuve motorisée)

Références	Moteur(s)	Volume cuve (l)	Capacité cuve à viande (kg)		Vitesse bras (tpm)	Sens de mélange	Vitesse cuve (tpm)	Puissance totale (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Chaire dense/sèche	Chaire fine/humide					Largeur	Profondeur	Hauteur	
MIX 65 e	1	65	± 7 à 27	± 7 à 40	47-56	Sens unique	-	0,25	600	820	1000	110
MIX 65 p	2					Deux sens	14-16	0,5	910	1170	1320	138
MIX 95 e	1	95	± 15 à 43	± 15 à 65		Sens unique	-	0,55	750	1080	1450	144
MIX 95 p	2					Deux sens	14-16	0,8	910	1170	1320	177
MIX 165 p	2	165	± 20 à 80	± 20 à 120		Deux sens	9-11	1,87				283

Poussoirs à piston



■ Gamme complète de poussoirs (14 à 50 l)

■ Poussoir hydraulique sur socle Villa 40

Hachoirs réfrigérés

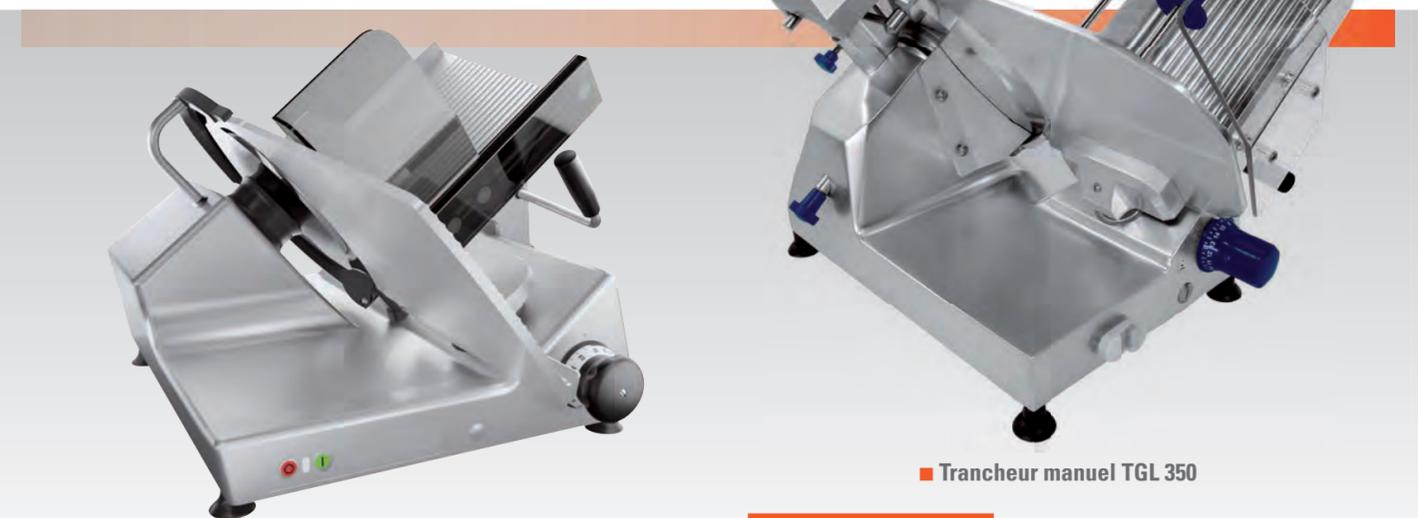


■ Hachoir réfrigéré vitrine DRC VR 82

■ Hachoir réfrigéré DRC R 98/DRC R 32

Références	Puissance moteur	Système de coupe	Débit théorique (kg/h)	Équipement Standard	Options	Dimensions (mm)			Poids (kg)	
						Largeur	Profondeur	Hauteur		
DRC VR 82	1,5 CV / 1,1 kW Tri 380 V	Unger 82	300	1 couteau, 1 plaque 3 mm, 1 plaque couteau	Mono 230 V, Entreprise 22	526	526	578	60	
DRC CR 82	1,5 CV / 1,1 kW Tri 380 V	Entreprise 22		1 couteau, 1 plaque 3 mm, 1 plaque couteau	Mono 230 V	363	452	567	45	
DRC CR 22					Reconstituteur, Mono 230 V	363	419			
DRC R 98	3 CV / 2,2 kW Tri 380 V	Unger 98	600	1 couteau, 1 plaque 4 mm	Mono 230 V	437	510	535	617	71
DRC R 32		Entreprise 32		1 plaque couteau, 1 plaque 4 mm, 1 couteau						

Trancheurs manuels



■ Trancheur manuel GSPH 350

■ Trancheur manuel TGL 350

+ EN DÉTAILS

Références	Diamètre de la lame (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Capacité de coupe L x H (mm)	Puissance moteur (kW)	Dimensions (mm)		
					Largeur	Prof.	Hauteur
GSPH 350	350	0 - 24	290 x 260	0,36	725	570	470
TGL 350		0 - 15	320 x 275	0,37	790	585	495
MG 350		0 - 25	305 x 265	0,40	775	755	455
PSX 350		0 - 15	310 x 260	0,264	580	740	500



■ Cache lame amovible en 1 clic (facilité de nettoyage)



■ Épaisseur de coupe réglable (0-24 mm)

Marmites



■ Marmite C200CPC

■ Marmite REA-250

Fourneaux



■ Table fourneau 98E6NV

LES + PRODUIT

- Brûleurs 2 feux AR 7,5 kW, 2 feux AV 5,5 kW
- Veilleuse, sécurité par thermocouple
- Grilles en fonte émaillée de 330 x 330 mm

Références	Four	Équipement standard	Dimensions (mm)		
			Largeur	Profondeur	Hauteur
98E7	Électrique Excellence puissance 3 kW	2 plateaux charcutiers : 530 x 650 x 50 mm 2 plaques pâtisseries : 540 x 620 mm	800	925	900
98E8	Électrique universel 3 kW				
98E6NV	Électrique ventilé 6 kW				
98E5	Gaz 11 kW				

Fours ventilés

LES + PRODUIT

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



■ Four ventilé Turbo étuve spécial charcutier T12VP

Références	Capacité bac à eau (l)	Capacité moyenne	Équipement standard fourni (mm)	Puissance totale (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Prof.	Hauteur	
T04VANV		16 pâtés ou 3 jambons	2 plateaux 400 x 600 x 50 4 grilles 600 x 400 inox	6	800	910	1290	110
T05VANV		20 pâtés ou 5 jambons	2 plateaux 600 x 800 x 35 8 grilles 600 x 400 inox	10	950	1270		155
T12VP	35	48 pâtés ou 8 jambons	4 plateaux perforés 590 x 860 8 grilles 600 x 400 6 barres pour suspendre long. 590	15,75	800	1120	1750	290
T08VANV	25	48 pâtés ou 12 jambons	1 plateau perforé 600 x 660 6 barres pour suspendre long. 530 4 plateaux 530 x 650 x 50	23	740	1070	1650	250
T12VANV	35		4 grilles renforcées 600 x 800 inox 6 barres pour suspendre long. 590	23,75	800	1270		280



Sauteuses



■ Sauteuse S50IGR - 100 l



■ Sauteuse braisière avec fond bimétal épaisseur 12 mm

Références	Relevage	Capacité (l)	Épaisseur fond (mm)	Cuve	Puissance (kW)	Dimensions (mm)		
						Largeur	Profondeur	Hauteur
S33IGR	Électrique ou Mécanique	60	8	Rectangulaire	Gaz 22	800	925	900
S50IGR		100			Gaz 33	1200		
S33BGR		60	Bimétal		Gaz 22	800		
S50BGR		100			Gaz 33	1200		
800 Celtic 60		130	Bimétal - 12 mm		Électrique 18	1200	836	
900 Armen 80		170			Électrique 27	1500	925	

Rôtissoires



■ Rôtissoire à balancelles SENSUP 6



■ Rôtissoire à broches MAG 6



+ EN DÉTAILS

■ Cuisson par radiant gaz

Références	Capacité (volailles/h)	Équipement standard	Puissance (kW)	Dimensions (mm)			
				Largeur	Profondeur	Hauteur sans piètement	Hauteur sur châssis
FUSION 5	15	5 balancelles	7,5	830	770	840	1710
GALAXY 6	36	6 balancelles	12,6	1070	740	960	1830
MAG 6	36/42	6 broches	29,5	1480	690	1490	1970
SENSUP 6 autonettoyante	20/30	6 balancelles	11,3	860	775	910	1810
SENSUP 9 autonettoyante	30/45	9 balancelles	15,9	1030	960	1090	2080
STEAMBOX autonettoyante	12/16	4 balancelles	9	860	775	890	1800
NANTAISE RB 16 NE Rouge	16		8,7	1100	680	850	1730
NANTAISE RB 24 NE Rouge	24/30	5 balancelles	9,7				

3 Showrooms - 2000 m²

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

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

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

Occasions

OCCASIONS
révisées et garanties

- Nous proposons des matériels d'occasion révisés dans nos ateliers. Ils sont en parfait état de fonctionnement et bénéficient d'une garantie.

Service Après-Vente

NOS ENGAGEMENTS

Notre **SERVICE APRÈS-VENTE** assure la prise en charge de l'installation, la mise en route, l'entretien, les dépannages et la réparation du matériel. Nous accompagnons la vie d'un équipement de production, assurant l'assistance technique et la fourniture de pièces détachées. Ainsi, nous développons une politique de réparabilité des produits, afin de lutter contre l'obsolescence programmée, dont les coûts économiques et environnementaux sont élevés.

VOTRE APPAREIL EST EN PANNE

Afin de minimiser la perte de production lors d'une panne de votre matériel, nous mettons à votre disposition une machine adaptée à vos besoins le temps de la remise en état (selon disponibilité).



SERVICE
APRÈS-VENTE
d'experts

VENEZ...

- Découvrir nos nouveautés
- Tester nos machines
- Et vous informer sur tout le matériel nécessaire à votre activité !



Un spécialiste pour chaque projet

Viande, Charcuterie, Traiteur,
Volailles, Poissons, Plats cuisinés, Vegan, Fromages...

Boulangerie, Viennoiserie,
Pâtisserie, Biscuiterie, Confiserie,...

Industriels
& semi-industriels

Jv la française
MATÉRIELS POUR L'AGRO-ALIMENTAIRE

Le spécialiste des
MACHINES INDUSTRIELLES
& **SEMI-INDUSTRIELLES**
pour la **VIANDE**

Télécharger le catalogue

572, rue de la Jossière
61100 FLERS
Tél. +33 (0)2 33 30 41 44 /
Fax +33 (0)2 33 38 13 54
contact@jvlafrancaise.fr

www.jvlafrancaise.com

Jv Ageniaa
MATÉRIELS, SERVICES & SOLUTIONS POUR LA B.P.

Le spécialiste des
MACHINES INDUSTRIELLES
& **SEMI-INDUSTRIELLES**
pour la **BOULANGERIE**

Télécharger le catalogue

PA Normandika - 544 avenue des Dignes
14123 FLEURY-SUR-ORNE
Tél. +33 (0)2 31 70 39 39 /
Fax +33 (0)2 31 70 39 38
contact@ageniaa.com

www.ageniaa.com

Artisans,
petites entreprises & GMS

LE RÉSEAU
RÉGIONAL

adp
INDUSTRIE

Le spécialiste des
MACHINES ARTISANALES
et **PROFESSIONNELLES**
pour la **B.C.T** et
la **B.V.P**

Département Métiers
de la **VIANDE**

Télécharger le catalogue

Rendez-vous sur notre site web pour découvrir l'agence la plus proche de chez vous :
ADP Normandie - ADP Ouest -
ADP Industrie - ADP Rhône-Alpes

Un Service-Après-Vente
de proximité

adp
INDUSTRIE

Le spécialiste des
MACHINES ARTISANALES
et **PROFESSIONNELLES**
pour la **B.C.T** et
la **B.V.P**

Département
BOULANGERIE

Télécharger le catalogue

www.adp-industrie.fr

VOS partenaires uniques pour l'ensemble de votre production

Nous contacter

ADP Normandie

JULIENNE Équipement
2, rue James Joule
14120 MONDEVILLE
Tél. 02 31 34 42 32
contact@adp-normandie.fr

ADP Ouest

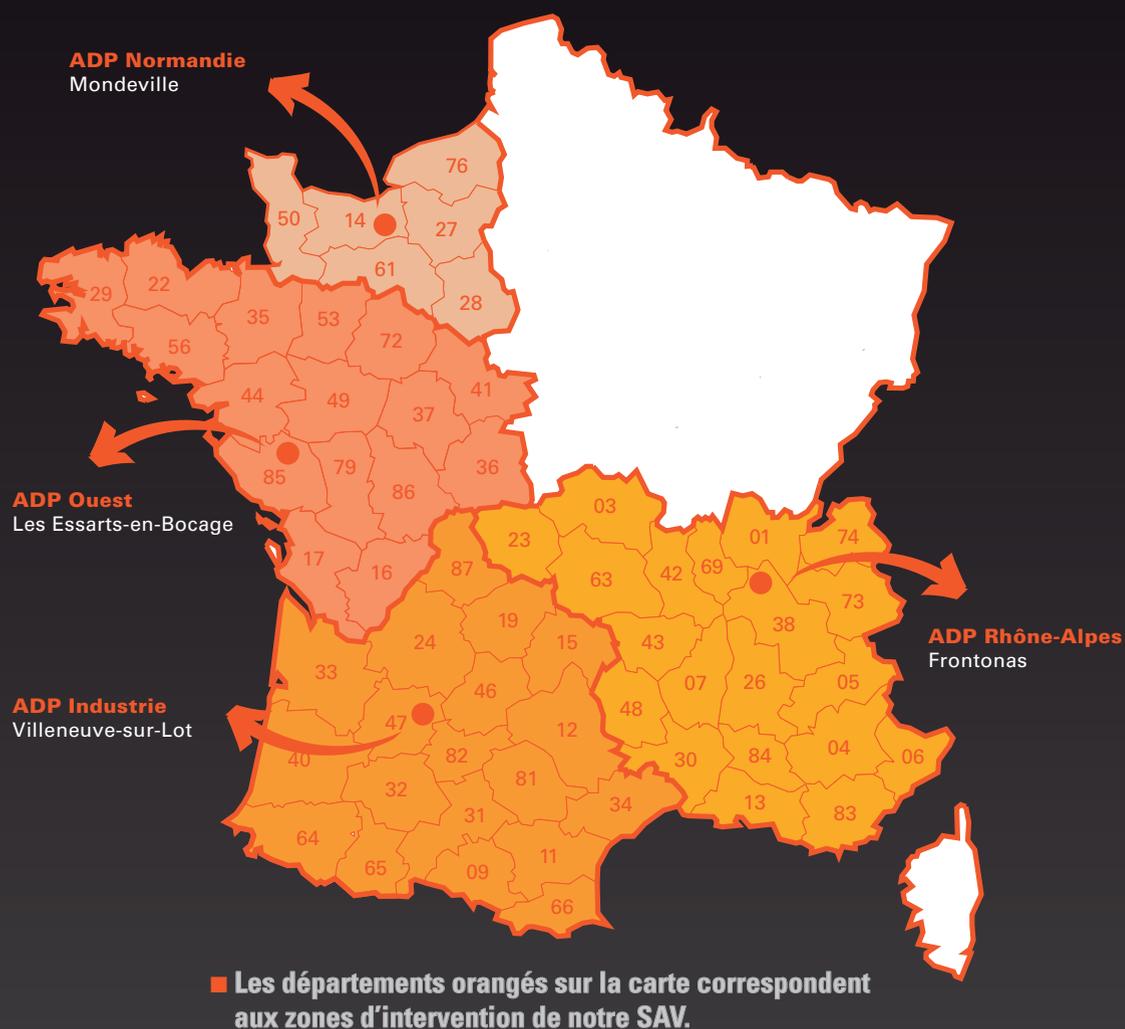
6 bis, rue du Pont Bonneau
ZI La Belle Entrée Sud
85140 LES ESSARTS-EN-BOCAGE
Tél. 02 51 31 21 51
contact@adp-ouest.fr

ADP Industrie

336, avenue du Général de Gaulle
47300 VILLENEUVE-SUR-LOT
Tél. 05 53 75 37 44
adp@adp-industrie.fr

ADP Rhône-Alpes

TRAPEAU
4, zone artisanale 4 Vies
38290 FRONTONAS
Tél. 04 74 90 23 07
contact@adp-rhonealpes.fr



Découvrez notre
activité en images
en scannant
ce QR code

