



Préparation...

et petit matériel



alimentaire

<i>Les cutters, coupe-légumes</i>	52
<i>Les combinés</i>	52
<i>Les mixers</i>	56
<i>Lesessoreuses, éplucheuses</i>	57
<i>Les pétrins, batteurs</i>	58
<i>Les laminoirs, coupe-pain</i>	59
<i>Les trancheurs</i>	60
<i>Les balances</i>	62
<i>Le matériel de boucherie, traiteur</i>	63
<i>Les emballeuses sous vide</i>	67
<i>Les ouvre-boîtes, presse-boîtes</i>	70





■ LES CUTTERS

K35

Le cutter K35 est équipé d'un moteur puissant et permet d'effectuer tous les travaux de broyage, mixage et mélange en quelques secondes ce qui évite l'échauffement et l'altération des produits. Capacité de cuve 3,5 litres
Fonction pulse.

En version monophasée, 1 seule vitesse 1500 t/mn
En version triphasée, 2 vitesses 1500/3000 t/mn



NOV603247



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Capacité Cuve	Quantités Travaillées	Nombre de couverts
NOV603246	K35 2 vitesses	0,5 KW	380-415VTRI	247 x 407 x 303	1500 et 3000	3,5	100 g à 1,5 kg	jusqu'à 300
NOV603247	K35 1 Vitesse	0,5 KW	220-240V MONO	247 x 407 x 303	1500	3,5	100 g à 1,5 kg	jusqu'à 300

DIT603319



K45

Cutter mélangeur 4,5 litres

Cuve cutter en inox avec couvercle transparent

Cuve avec hauteur de cheminée optimale pour un rendement plus élevé

Tableau de commande plat et étanche

Grande flexibilité grâce à la possibilité de choisir entre les vitesses 1 (1500 t/mn), 2 (1500/3000 t/mn) ou variable (300 à 3300 t/mn)

Fonction pulse pour une meilleure précision de coupe

Fourni avec racleur/émulsionneur qui permet de tout préparer, des viandes aux crèmes



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Capacité Cuve	Quantités Travaillées	Nombre de couverts
DIT603315	K45 1 Vitesse	0,75 KW	230-240V MONO	256 x 415 x 470	1500	4,5	100 g à 2 kg	jusqu'à 400
DIT603316	K45 2 Vitesses	0,9 KW	380-440V TRI	256 x 415 x 470	1500 et 3000	4,5	100 g à 2 kg	jusqu'à 400
DIT603319	K45 Vitesse Variable	1 KW	200-240V MONO	256 x 415 x 470	300 à 3300	4,5	100 g à 2 kg	jusqu'à 400

ROB33141

BLIXER 3

Permet la réalisation de tous les mixés crus ou cuits

Puissance : 750 Watts - 1 vitesse 3000 tr/mn

Cuve de 3.5 litres en inox avec poignée

Couvercle étanche avec bras racleur

Livré avec 1 couteau denté

Dimensions (HxLxP) : 420 x 210 x 330 mm

robot coupe



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Capacité Cuve	Quantités Travaillées	Nombre de couverts par jour	Poids Kg
ROB33141	Blixer 3	750W	230V MONO	420 x 210 x 330	3000	3,5 litres	0,3 à 2 Kg	10 à 30	14
ROB33185	Blixer 4	1000W	400V TRI	460 x 226 x 304	1500 et 3000	4 litres	0,3 à 2,5 Kg	10 à 40	15
ROB33181	Blixer 4 VV	1100W	230V MONO	480 x 226 x 304	300 à 3000	4 litres	0,3 à 2,5 Kg	10 à 40	15
ROB33164	Blixer 5 Plus	1300W	400V TRI	500 x 270 x 340	1500 et 3000	5,5 litres	0,4 à 3,5 Kg	20 à 80	24
ROB33171	Blixer 5 VV	1400W	230V MONO	500 x 270 x 340	300 à 3000	5,5 litres	0,4 à 3,5 Kg	20 à 80	24
ROB33155	Blixer 6	1500W	230V MONO	535 x 270 x 370	300 à 3000	7 litres	0,5 à 4,5 Kg	20 à 100	26

coupe-légumes et combinés

R4

Pour la réalisation de tous les types de hachages,
farces fines, mousses broyages et pétrissages
Cuve de 4 litres en inox avec poignée
Couteau lisse fond de cuve inclus
Couteau cranté en option
Dimensions (HxLxP) : 440 x 226 x 304 mm

robot coupe®



ROB22339

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Capacité Cuve	Quantités Travaillées	Nombre de couverts par jour	Bloc Moteur	Poids Kg
ROB22100	R2	550W	230V MONO	350 x 200 x 280	1500	2,9 litres	0,3 à 1 kg	10 à 20	polycarbonate	10
ROB22206	R3	650W	230V MONO	400 x 210 x 320	1500 ou 3000	3,5 litres	0,5 à 1,5 kg	10 à 30	polycarbonate	13
ROB22339	R4	900W	400V TRI	440 x 226 x 304	1500 et 3000	4 litres	0,8 à 2 kg	10 à 40	métallique	15
ROB22336	R4 VV	1000W	230V MONO	460 x 226 x 304	300 à 3000	4 litres	0,8 à 2 kg	10 à 40	métallique	15
ROB24309	R5 Plus	1200W	400V TRI	490 x 280 x 350	1500 et 3000	5,5 litres	1 à 3 kg	20 à 80	métallique	24
ROB24336	R5 VV	1300W	230V MONO	490 x 280 x 350	300 à 3000	5,5 litres	1 à 3 kg	20 à 80	métallique	25
ROB24304	R6 VV	1500W	230V MONO	520 x 280 x 350	300 à 3000	7 litres	1 à 3,5 kg	20 à 100	métallique	26
ROB21071	R8	2200W	400 V TRI	540 x 300 x 520	1500 et 3000	8 litres	2 à 4 kg	20 à 150		36
ROB21056	R10	2200W	400V TRI	570 x 360 x 565	1500 et 3000	11,5 litres	2,5 à 5,5 kg	50 à 200		51



ROB2546

R301 ULTRA

Se compose d'un accessoire cutter pour émulsionner, hacher, broyer et
pétrir et un accessoire coupe-légumes pour les coupes de fruits et légumes
à savoir râpés, émincé, bâtonnets, ondulés.

robot coupe®

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Capacité Cuve	Accessoire	Quantités Travaillées	Nombre de couverts par jour	Poids Kg
ROB22355	R101	450W	230 V Mono	450 x 220 x 300	1500	1,9 litres		0,3 à 1 kg	jusqu'à 15	7
ROB22101	R201	550W	230 V Mono	495 x 220 x 280	1500	2,9 litres		0,3 kg à 1 kg	de 10 à 20	10
ROB2523	R301	650W	230 V Mono	550 x 325 x 300	1500	3,5 litres		0,5 kg à 1,5 kg	10 à 70	13
ROB2546	R301 Ultra	650W	230 V Mono	550 x 325 x 300	1500	3,5 litres		0,5 à 1,5 kg	10 à 70	14
ROB2692	R401	700W	230 V Mono	570 x 320 x 304	1500	4 litres		0,5 à 2 kg	20 à 90	13
ROB2508	R402	750W	400 V Tri	590 x 320 x 304	750 et 1500	4 litres	Possibilité macédoine et frites	0,5 à 2 kg	20 à 90	15
ROB2688	R402 VV	1000W	230 V Mono	590 x 320 x 304	300 à 3000 (Cutter) - 300 à 1000 (Coupe Légumes)	4 litres	Possibilité macédoine et frites	0,5 à 2 kg	20 à 90 et plus	15
ROB2890	R502	1000W	400 V Tri	665 x 380 x 350	750 et 1500	5,5 litres	Possibilité macédoine et frites	0,5 à 2,5 kg	30 à 300	30
ROB2888	R502 VV	1300W	230 V Mono	665 x 380 x 350	300 à 3000 (Cutter) - 300 à 1000 (Coupe Légumes)	5,5 litres	Possibilité macédoine et frites	0,5 à 2,5 kg	30 à 300	32
ROB2882	R602	1200W	400 V Tri	665 x 380 x 350	750 et 1500	7 litres	Possibilité macédoine et frites	0,5 à 3,5 kg	30 à 400	31
ROB2878	R602 VV	1500W	230 V Mono	665 x 380 x 350	300 à 3000 (Cutter) - 300 à 1000 (Coupe Légumes)	7 litres	Possibilité macédoine et frites	0,5 à 3,5 kg	30 à 400	33



■ LES COUPE-LÉGUMES



TRS ET NOUVEAU TRS

Avec le coupe-légumes universel TRS, plus de 70 sortes de coupes sont possibles. Les points forts du TRS : confort d'utilisation et facilité de nettoyage. Une grande variété de travaux avec TRS : émincer, râper, effiler, réaliser les coupes de frites ou macédoine en toutes dimensions.

NOV603251



NOV603312



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Accessoires	Bloc Moteur	Nombre de couverts	Production
NOV603251	TRS	370W	230-240V MONO	246 x 557 x 466	360	plateaux trancheurs disponibles	Inox	jusqu'à 300	150 à 250 kg
NOV603250		370W	230V MONO	246 x 557 x 467	360	plateaux trancheurs disponibles	Inox	jusqu'à 300	151 à 250 kg
NOV603312	Nouveau TRS	0,37	220-240V MONO	252 x 500 x 502	360	plateaux trancheurs disponibles	Inox	21,4 kg	250 à 300 kg
NOV603311		0,5	220-240V MONO	252 x 500 x 502	360	plateaux trancheurs disponibles	Inox	21,4 kg	250 à 300 kg
NOV603313		0,5	200-440V TRI	252 x 500 x 502	360	plateaux trancheurs disponibles	Inox	21,4 kg	250 à 300 kg
NOV603314		0,75	380-440V TRI	252 x 500 x 502	360-720	plateaux trancheurs disponibles	Inox	21,4 kg	250 à 300 kg



ROB2569



ROB24410

CL50 GOURMET ET CL55 AUTO

Permet la réalisation de toutes les coupes de fruits, de légumes, à savoir émincés, bâtonnets, ondulés, râpés, macédoine et frites
Nouveauté : Permet de réaliser les gaufrettes (2 tailles 4 mm et 6 mm) et les brunoises (2, 3 et 4 mm)

Puissance : 650 Watts - Vitesse : 375 tr/mn

Redémarrage automatique de la machine par le poussoir

Collection complète de 46 disques disponible

Dimensions (HxLxP) : 581 x 376 x 309 mm

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Accessoire	Nombre de couverts par jour	Bloc Moteur	Poids Kg
ROB22298	CL20	400W	230V MONO	550 x 325 x 300	1500	/	20 à 60	polycarbonate	11
ROB24401	CL25	450W	230V MONO	550 x 320 x 300	1500	/	20 à 80	polycarbonate	14
ROB24383	CL30	500W	230V MONO / 400V TRI	590 x 320 x 304	375	Possibilité macédoine et frites	20 à 80	métallique	15
ROB24340	CL50	600W	400V TRI	590 x 350 x 320	375	Possibilité macédoine et frites	20 à 300	polycarbonate	15
ROB24350	CL50 Ultra	600W	230V MONO	590 x 350 x 320	375	Possibilité macédoine et frites	20 à 300	inox	15
ROB24410	CL50 Gourmet	650W	400V TRI	581 x 376 x 309	375	Possibilité macédoine et frites	20 à 300	inox	21
ROB2674	CL52	750W	400V TRI	640 x 350 x 360	375	Possibilité macédoine et frites	50 à 400	inox	21
ROB2569	CL55 Auto	1100W	400V TRI	665 x 480 x 350	375 et 750	Possibilité macédoine et frites	100 à 1000	inox	24
ROB2567	CL55 Levier	1100W	400V TRI	920 x 380 x 320	375 et 750	Possibilité macédoine et frites	100 à 600	inox	27
ROB2781	CL60 Auto	1500W	400V TRI	1225 x 600 x 720	375 et 750	Possibilité macédoine et frites	300 à 3000	inox	56
ROB2786	CL60 Levier	1500W	400V TRI	1260 x 404 x 545	375 et 750	Possibilité macédoine et frites	300 à 3000	inox	50
ROB2785	CL60 VV	1500W	230V MONO	1225 x 600 x 720	375 et 750	Possibilité macédoine et frites	300 à 3000	inox	56



coupe-légumes et combinés

CA-300

Entièrement construit en alliage d'aluminium
Robuste, très simple à utiliser et facile à nettoyer
Grande capacité de production
Moteur ventilé permettant un travail en continu
Peut être doté d'une grande variété de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe
En combinant entre eux ces accessoires, il est possible d'obtenir plus de 70 types d'éminçage



Code	Modèle	Puissance	Alimentation Electrique	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Accessoire	Bloc Moteur	Poids Kg	Production
SAM1050013	CA-300	550W MONO 370W TRI	230V/50Hz/1~ MONO 230-400V/50Hz/3~ TRI	290 x 560 x 520	360	Disques+grilles	inox	32	150/300 Kg/h



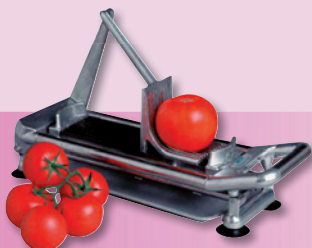
TR260

Coupe-légumes universel destiné aux unités de restauration servant entre 400 et 600 convives
Peut être équipé au choix d'une ou plusieurs trémies "SPECIAL LEGUMES VOLUMINEUX"
Automatique, à Levier et Légumes Longs
A installer de préférence sur la table inox mobile
Débit Horaire :
375 à 660 kgs avec Trémie Levier
600 à 2000 kgs avec Trémie Automatique.



CRUDITO

Pour râper, trancher ou effiler tous types de légumes.
Le module de coupe est fixé sur un socle mobile en tôle inox
Les cassettes ont des compartiments adaptés à différents types de légumes ; ces cassettes sont optionnelles
Les équipements de coupe sont fixés au fond de la cassette



CT6

Coupe-tomates manuel comprenant un chariot amovible et un bloc de coupe à lames inox.



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Capacité en m3	Accessoires	Bloc moteur	Poids Kg	Production
DIT603278	TR260F2V38	2,2 kw	380 à 415V	750 x 380 x 460	325-650	0,24	plateaux trancheurs disponibles	Métallique	49	375 à 660 kg
DIT601389	Crudito	0,37 kw	220-240V MONO	462 x 667 x 799		0,40611	plateaux trancheurs disponibles	Métallique	55	
DIT601157	CT6			145 x 427 x 240		0,312	bloc lames inox		3	

LES COMBINÉS

TRK45 / TRK55 / TRK70

Coupe-légumes/cutter combinés. 2 en 1 ! L'accessoire coupe-légumes permet de trancher, râper, couper en dés et en julienne. L'accessoire cutter permet de couper, hacher, mixer et pétrir.
Le design particulier du socle permet de le régler facilement : incliné comme coupe-légumes et droit pour émulsionner, afin d'obtenir une qualité supérieure et une longue durée des appareils de la série TRK. Tableau de commande plat et étanche.
Fonction pulse pour une meilleure précision de coupe.
Vitesse variable de 300 à 3300 t/mn.



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Capacité Cuve	Accessoire
DIT603322	TRK 45	MONO 230V	200-240V MONO	252 x 485 x 505	300 à 3000	4,5	Cutter 4,5 litres
DIT603323	TRK 55	MONO 230V	200-240V MONO	252 x 485 x 505	300 à 3000	5,5	Cutter 5,5 litres
DIT603324	TRK 70	MONO 230V	200-240V MONO	252 x 485 x 530	300 à 3000	7	Cutter 7 litres



DIT603323



LES MIXERS PLONGEANTS

Les deux derniers nouveaux produits :

Le Mini MP 170 Combi et le Mini MP220 Combi permettent de réaliser toutes les sauces, soupes, chantilly, soufflés, mousses au chocolat en petites quantités.

MINI MP 170 COMBI

Puissance : 220 Watts. Vitesses : 2000 à 12500 tr/mn (mixer) 350 à 1560 tr/mn (fouet)

Cloche, couteau, tube et fouet tout inox entièrement démontables

Dimensions : longueur avec tube (465 mm), longueur avec fouet : 550 mm

robot coupe



B3000

Les mixers portatifs B3000 sont utilisés au quotidien pour les potages, les sauces et la pâtisserie. Ils sont faciles à manipuler par leur faible poids, sûrs d'emploi et, parfaitement nettoyables grâce aux couteaux démontables sans outils. Système de sécurité nécessitant les deux mains pour la mise en marche de l'appareil.

Son poids léger assure un confort optimal pour l'utilisateur. Un témoin lumineux prévient l'opérateur en cas de surcharge.



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Capacité Cuve	Accessoires	Poids Kg
DIT601951	Panoplie B3000	350W	220-240V MONO	lxpxh 138x120x865	max. 9000	jusqu'à 50 litres	Bloc Moteur Tube 45 cm + Fouet	3,5
DIT601955	Panoplie B3001	440W	220-240V MONO	lxpxh 138x120x765	max. 9000	jusqu'à 100 litres	Bloc Moteur Tube 45 cm + Fouet	3,5

DIT601951

GAMME MASTER

La gamme Master est la plus évoluée et la plus développée par Dynamic. Destinés aux travaux importants, ces appareils sont robustes et puissants (jusqu'à 60 litres de potage en moins de 3 minutes !) et parfaits pour travailler dans des marmites jusqu'à 100 litres. Mixer seul, fouets, cutter ou coupe-légumes, les nombreux accessoires décupleront vos possibilités d'utilisations.



Code	Produit	Modèle	Puissance W	Tension V	Dimensions H x Ø mm	Vitesse en tr/mn	Capacité L	Tube mm	Poids kg
DYNMX005	Mixer Gamme Master	MX91 Monobloc	460	230 MONO	715 x 110	9000	40/100	410	3,4
DYNMX004		MX2000 Standard Monobloc	460	230 MONO	720 x 122	9000	40/100	410	3,5
DYNMX030		Master Speed Control Monobloc	460	230 MONO	720 x 122	3000 à 9000	40/100	410	3,5
DYNMX003		MDH2000 Plus Pied démontable	460	230 MONO	720 x 122	3000 à 9000	40/100	410	3,7
DYNMF002		MF2000 Combi	460	230 MONO	753 x 122	M: 3000 à 9000 F: 300 à 900	40/100	M: 410 F: 245	4,5

GAMME PRO

Du SMX600E pied fixe au dernier PRO 800 DSC, ces appareils sont destinés aux volumes très importants. Avec leurs supports spécifiques, leur maniement reste très aisé. De plus, ils bénéficient de la nouvelle technologie de refroidissement du moteur leur assurant ainsi une longévité exceptionnelle lors d'un usage intensif.



Code	Produit	Modèle	Puissance W	Tension V	Dimensions H x Ø mm	Vitesse en tr/mn	Capacité L	Tube mm	Poids kg
DYNMX002	Mixer Gamme Pro	SMX600E Monobloc	650	230 MONO	800 x 125	9000	75/200	530	6,1
DYNMX001		SMX800E Pied démontable	800	230 MONO	950 x 125	9000	75/300	680	6,7
DYNMX035		PRO600DSC Pied démontable	650	230 MONO	870 x 125	9000	75/200	600	6,5
DYNMX034		PRO800DSC Pied démontable	800	230 MONO	950 x 125	9000	75/300	680	6,7
DYNPP001		Presse Purée PP97	460	230 MONO	870 x 125	500	20/100 Kg	520	4,9

TURBO BROYEUR

Construit en acier inoxydable, les turbo-broyeurs travaillent les quantités conséquentes. Ils respectent l'hygiène, les sécurités de protection et de manque de tension.

Code	Modèle	Tension	Puissance	Vitesse et Observations
D1T601292	TBX 120	220/400V	1500 W	1 vitesse-800 tours/ minute
DIT601262	TBX 130	400V	2000 W	2 vitesses -800 et 1600 tours/ minute
DIT601182	TBM 150	220 / 400V	3000 W	1 vitesse -pour cuisine centrale
DIT601183	TBX ISO DVS	400V	1500 W	2 vitesses -pour cuisine centrale



Lesessoreuses, éplucheuses

LES ESSOREUSES

EL40

EL40 est uneessoreuse à cycle automatique pour la cuisine de moyenne capacité, très simple d'emploi et peu encombrante. La capacité du panier est de 6 à 7 têtes de salade de taille moyenne. Cycles automatiques d'essorage : un avec rotation et arrêt du panier pour défoilage, l'autre sans défoilage pour produits fragiles. Sécurité à l'ouverture du couvercle
Tableau de commande à touches tactiles

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Capacité par opération	Accessoires
DIT601837	EL40	MONO 230V	230-240V MONO	460 x 540 x 800	4-5 kg	panier pouressoreuse 5 kg disponible



ES-150

Essore tous types de légumes en très peu de temps
Idéal pour collectivités et hôtellerie
Le corps est en acier inox
Couvercle relevable avec amortisseur
Système de sécurité sur couvercle
Frein moteur
Boîtier de commande incorporé avec bouton de marche, arrêt coup de poing et minuterie de 0 à 6 min



Code	Modèle	Puissance	Alimentation Electrique	Dimensions L x P x H mm	Capacité par opération	Production	Poids kg
SAM1000540	ES-150	370W	230-400V/50Hz/3~	600 x 764 x 1.057		90/120 Kg/h	79



LES ÉPLUCHEUSES

M-15

L'épluchage est réalisé par un matériau abrasif qui use la surface du produit par frottement
Le matériau abrasif possède une longévité et d'une résistance extrêmes
Cylindre et plateau avec abrasif
Le corps est en acier inox
Couvercle relevable transparent résistant aux chocs
Boîtier de commande incorporé avec bouton de marche, arrêt coup de poing et minuterie de 0 à 6 min
Sécurité de couvercle et de porte
Option socle et filtre avec dispositif anti-mousse pour les épluchures



Code	Modèle	Puissance	Alimentation Electrique	Dimensions L x P x H mm	Capacité par opération	Production	Poids kg	Minuterie
SAM1000560 + 2009222	M-15	550W	230V/50Hz/1~ MONO 230-400V/50Hz/3~	Sans socle : 433 x 635 x 695 Avec socle : 433 x 638 x 1.115	10 Kgs	300/360 Kg/h	42	0-6 minutes

NOVS491PW

T10E / T15E

Eplucheuses 10 et 15 kg. Machines polyvalentes qui permettent d'effectuer divers travaux de légumerie. Lavage et brossage des légumes, épluchage, essorage. Corps en acier inoxydable, couvercle amovible transparent changement du plateau instantané sans outil. Tableau de commande à touches tactiles.
T10E : capacité 10/12 kg par opération. Unités de 50 à 200 repas
T15E : capacité 15/18 kg par opération. Unités de 80 à 300 repas



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Capacité par opération	Accessoires
NOVS491PW	T10E	MONO 230V	220-240V MONO	440 x 690 x 680	10-12 kg	Plateaux abrasifs paniers essorage dispo.
NOVS491PY		TRI 230 / 400V	200-440V TRI	440 x 690 x 680	10-12 kg	Plateaux abrasifs paniers essorage dispo.
NOV603379	T15E	MONO 230V	220-240V MONO	440 x 690 x 750	15-18 kg	Plateaux abrasifs paniers essorage dispo.
NOV603380		TRI 230 / 400V	200-440V TRI	440 x 690 x 751	15-18 kg	Plateaux abrasifs paniers essorage dispo.





LES PÉTRINS PÂTISSIERS

BPO25 / BPO45

Les pétrins pâtiériers BPO25-45 permettent la confection de toutes les pâtes (croissants, brioches, pains spéciaux, pâtes à pizzas). Ce sont des pétrins à axe oblique à outil relevable à deux vitesses et frein de cuve. Verrouillage d'outil par cliquet autobloquant. Capacité 25 ou 45 litres. Cuve amovible avec sécurité de présence. Tableau de commande à touches tactiles.



DIT601994

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Capacité Litres
DIT601991	BPO25	MONO 230V	200-240V MONO	557 x 736 x 782	3 à 13 kg de pâte
DIT601994	BPO45	MONO 230V	200-240V MONO	591 x 798 x 782	6 à 24 kg de pâte



DADPMX60CM

PÉTRIN MÉLANGEUR TYPE PMX 60

Capacité : 30 à 35 kg. Construction entièrement en acier inox 18/10
Bras relevable. Cuve basculante. Robuste et silencieux
Entièrement étanche. Appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche
Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)
Nettoyage facile. Couvercle de protection.
Sécurité empêchant la mise en marche quand on lève le bras
Monté sur 2 roulettes. Puissance : 0,55 kw
Dimensions : 600 x 750 x H 1150 mm. Poids : 65 kg
Conforme aux normes C.E



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm
DADPMX60CM	PMX 60 CM avec cuve motorisée	0,55 Kw	400V TRI	600 x 900 x 1170
DADPMX90CM	PMX 90 CM avec cuve motorisée	0,55 Kw	400V TRI	600 x 900 x 1170
DADPMX90	PMX 90	0,55 Kw	400V TRI	900 x 800 x 1150

LES BATTEURS MÉLANGEURS

XBE30 AS

Le batteur mélangeur XBE30 est un appareil essentiel pour toutes les cuisines dans lesquelles sont préparées des recettes avec des produits frais : préparation des pâtes servant de bases en pâtisserie, des crèmes, des mousses, des sauces et tous les types de mélanges qui doivent avoir une bonne homogénéité.

L'emploi de matériaux inoxydables et l'étanchéité à l'aspersion du planétaire améliorent l'aptitude au nettoyage de la machine.

Ecran de sécurité rotatif facilement démontable.



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Capacité Litres
NOV602014	XBE 10S	MONO 230V	220-240V MONO	454 x 606 x 700	10
NOVS491T9	XBE 20S	MONO 230V	220-240V MONO	521 x 685 x 980	20
NOVS491TC	XBE 30S	MONO 230V	220-240V MONO	532 x 685 x 1208	30
NOVS491TE	XBE 40S	MONO 230V	200-240V MONO	670 x 710 x 1350	40

EXISTE AUSSI EN 60 ET 80 LITRES. NOUS CONSULTER.



NOVS491TC



DITOMIX

Batteur compact et robuste pour utilisation en cuisine et en pâtisserie. Capot bleu. Cuve inox 18/10. Variation de vitesse électronique. Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve. Équipé avec prise d'accessoires non inclus. Livré avec 4 outils : spatule/grattoir, crochet plat, palette et fouet.



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Volume en m³	Poids Kg
DIT603256	DMIX5BL	0,5 kw	208 à 240	284 x 382 x 434	0,0828	11

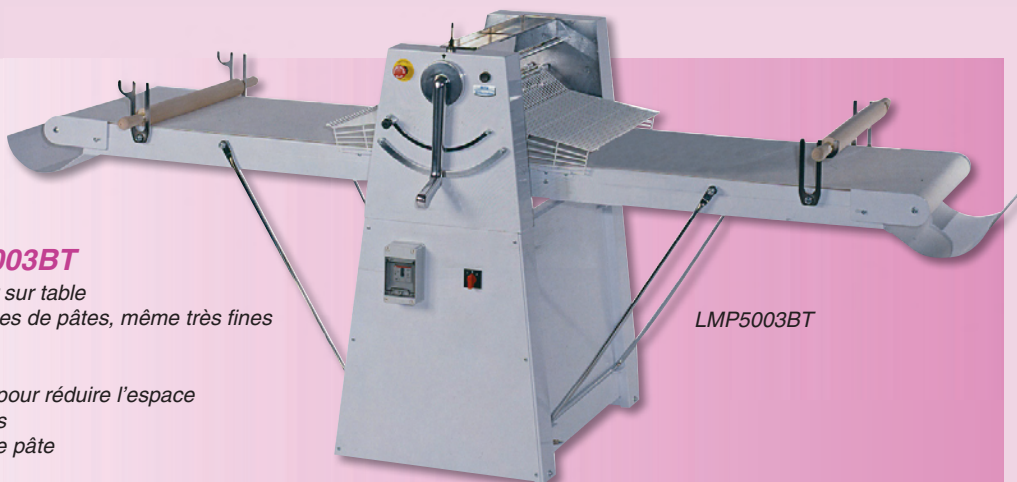


Les laminoirs, coupe-pain



LAMINOIR LMP5003BT

Laminoir à bande à poser sur table
Peut travailler tous les types de pâtes, même très fines
Racleurs démontables
1 vitesse
Les tapis sont relevables pour réduire l'espace
Cylindres chromés et polis
Livré avec rouleau enroule pâte



LMP5003BT



LMP5003

LAMINOIR LMP5003

Machine motorisée pour petites productions
Peut travailler tous les types de pâtes, même très fines
Les tablettes sont relevables pour réduire l'espace et sont recouvertes d'un revêtement anti-adhésif afin d'éviter l'adhérence de la pâte
Cylindres (diam. 60 mm) chromés et polis
Racleurs démontables

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm
DIT603532	LMP5003	0,1 kw	380 à 415	1990 x 832 x 470
DIT603535	LMP500BT	0,75 kw	380 à 415	1980 x 980 x 540

CP-250

Pour couper le pain en tranches d'épaisseur variable
Goulotte avec possibilité d'introduire un ou deux pains
Idéal pour restaurants et grosses collectivités
Fabrication en inox
Economie : rapidité de travail, coupe uniforme et rentabilité maximum
Hygiène : moins de manipulations
Nettoyage facile
Lame extractible
Système de sécurité de couvercle et grille de protection des mains à la sortie de la machine

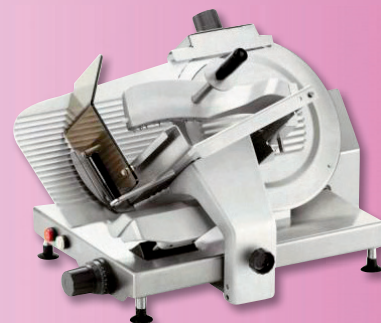


Code	Modèle	Puissance	Alimentation électrique	Dimensions L x P x H mm	Dimensions socle	Dimension Goulotte	Débit horaire	Poids kg sans socle	Epaisseur des tranches
SAM1050225	CP-250	250W	230V/50Hz/1~	410 x 524 x 910	494 x 567 x 605	115 x 135	8400/16800 tranches (1/2 pain)	26,5	10-90 mm



TRANCHEURS

Trancheur à pignons
Cercle protège lame
Couvre-couteau avec dispositif de sécurité
Boîtier de commande 24 volts
Transmission par engrenage, couronne, vis sans fin
Indice de protection IP65
Trancheur de construction en acier inoxydable 18/8
Couteau allemand G+B
Affûteur automatique incorporé
Épaisseur de coupe 0-25 mm.



Code	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Capacité de coupe maximum aliments rectangulaires	Capacité de coupe maximum aliments cylindriques	Poids kg	Lame en mm	Épaisseur	CV/HP	Accessoire
BRAMG300	0,3 kw	230-400v	530 x 420 x 435	265 x 160	195	62	292	0-25	0,4	Guide Chariot
BRAMG350	0,3 kw	230-400v	580 x 440 x 455	305 x 205	250	68	350	0-25	0,4	Guide Chariot

TRANCHEURS

Trancheur à Courroie : Moyenne et grande production : restauration privée et collective, magasin.
Trancheur à Pignons : Pour grande production : restauration privée et collective, GMS
Trancheur Automatique : Grande production : cuisine centrale, GMS
Entraînement par courroie, par pignon ou automatique. Aluminium anodisé
Moteur ventilé. Chariot basculant. Affûteur mobile. Couvercle lame inox. Picots inox démontable.
Commandes IP 66. Monophasé 230 V de série (triphase 400 V sur demande).

Nous vous conseillons ce produit en remplacement du 300 start I eco ref. del0042.



Le système SBR
Démontage simple et rapide de la lame en
toute sécurité pour un nettoyage parfait et
conforme HACCP



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Coupe	Épaisseur	Système SBR	Poids Kg	Lame en mm	Accessoire	UTILISATION
DEL0024	300 START L	0,25Kw	230V MONO	550 x 490 x 400	220 x 170 mm	15 mm	non	20	300		CHR / Petite collectivité
DEL0042	300 START L ECO	0,25Kw	230V MONO	550 x 490 x 400	220 x 170 mm	15 mm	non	20	300	Modèle économique	CHR / Petite collectivité
DEL005	300 START	0,35Kw	230V MONO	660 x 570 x 510	300 x 205 mm	30 mm	oui Code 009	29	300	Étanchéité renforcée - Couvre lame inox	Moyenne collectivité / Commerce
DEL0025	350 START	0,35Kw	230V MONO	660 x 570 x 510	300 x 230 mm	30 mm	oui Code 0040	33	350	Étanchéité renforcée - Couvre lame inox	Moyenne collectivité / Commerce
DEL006	300 SUPER START	0,36Kw	230V MONO	660 x 570 x 510	300 x 205 mm	30 mm	oui Code 0010	33	300	Étanchéité renforcée - Couvre lame inox	Collectivité / GMS / Traiteur
DEL0013	350 SUPER START	0,36Kw	230V MONO	760 x 630 x 650	310 x 250 mm	16 mm	oui Code 0014	45	350	Étanchéité renforcée	Collectivité / GMS / Traiteur
DEL0030	300 START AUTO	0,55Kw	230V MONO	660 x 645 x 595	300 x 205 mm	30 mm	oui - Code 0031	43	300	Étanchéité renforcée - Couvre lame inox - Variateur de vitesse	Grande collectivité / GMS / Traiteur
DEL0032	350 START AUTO	0,55Kw	230V MONO	660 x 645 x 595	300 x 250 mm	30 mm	oui - Code 0033	45	350	Étanchéité renforcée - Couvre lame inox - Variateur de vitesse	Grande collectivité / GMS / Traiteur
DEL008	300 SUPER START AUTO	0,55Kw	230V MONO	660 x 645 x 595	300 x 205 mm	30 mm	oui - Code 0012	43	300	Étanchéité renforcée - Couvre lame inox - Variateur de vitesse	Cuisine Centrale / GMS / Traiteur
DEL0015	350 SUPER START AUTO	0,73Kw	230V MONO	760 x 660 x 650	310 x 250 mm	16 mm	oui - Code 0016	70	350	Étanchéité renforcée - Variateur de course du chariot	Cuisine Centrale / GMS / Traiteur

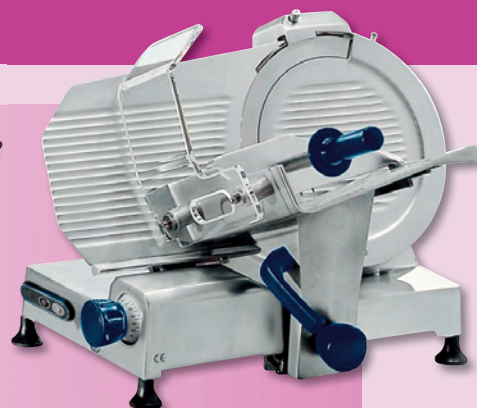
Les trancheurs

MATHIEU

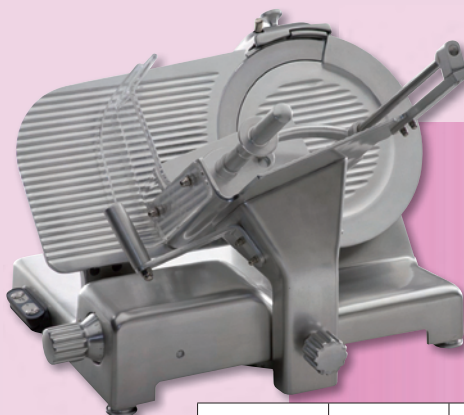
TRANCHEURS À COURROIE

Gamme ER pour la restauration. Modèle EN330 pour les petites collectivités
Modèle EDX350S avec démontage de la lame sans outils
Modèle SUPRA 350 pour les collectivités
Autres modèles disponibles sur demande

MAT29001272



Code	Modèle	Type	Ø couteau (mm)	Epaisseur (mm)	Course (mm)	Capacité de coupe (l x h en mm)	Puissance (W)	Tension (V)	Dimensions (l x p x h en mm)	Poids (kg)
MAT96106805	ER250	Courroie	250	jusqu'à 13	245	220 x 180	125	230	570 x 560 x 475	18
MAT96106794	ER300	Courroie	300	jusqu'à 13	285	250 x 205	160	230	640 x 610 x 510	21
MAT29001272	EN330	Courroie	330	jusqu'à 15	325	270 x 230	260	230	710 x 620 x 595	34
MAT96107636	EDX350S	Courroie	350	jusqu'à 15	310	290 x 260	290	230	800 x 680 x 700	35
MAT96107673	SUPRA 350	Courroie	350	jusqu'à 30	365	242 x 280	290	230	810 x 740 x 560	50



MAT96106807

MATHIEU

TRANCHEURS À PIGNONS

Modèles EP et SUPRA finition SILVER
Modèle SUPRA à entraînement direct (motoréducteur)
Modèles HEN équipés du système de démontage de la lame sans outil
Utilisables en zone froide et lavables à la douche basse pression

Code	Modèle	Type	Ø couteau (mm)	Epaisseur (mm)	Course (mm)	Capacité de coupe (l x h en mm)	Puissance (W)	Tension (V)	Dimensions (l x p x h en mm)	Poids (kg)
MAT96106807	EP300	Pignon	300	jusqu'à 15	285	250 x 215	210	230/ 400 Tri	650 x 640 x 590	31
MAT96107467	SUPRA 350P	Pignon	350	jusqu'à 30	365	242 x 280	290	230/ 400 Tri	810 x 740 x 560	51
MAT96106800	HEN30	Pignon	300	jusqu'à 24	310	290 x 165	440	230/ 400 Tri	630 x 500 x 440	37
MAT96106792	HEN35	Pignon	350	jusqu'à 24	310	290 x 275	440	230/ 400 Tri	830 x 530 x 450	47

MATHIEU

TRANCHEURS SEMI-AUTOMATIQUE

3 vitesses de chariot et 3 courses
Equipés d'un compteur/décompteur de tranches
HEN35 MATIC est équipé d'un système de démontage de lame sans outil
Utilisables en zone froide et lavables à la douche basse pression
Destinés aux productions intenses, cuisines centrales...



MAT96107674

Code	Modèle	Type	Ø couteau (mm)	Epaisseur (mm)	Course (mm)	Capacité de coupe (l x h en mm)	Puissance (W)	Tension (V)	Dimensions L x P x H mm	Poids (kg)
MAT96107674	SUPRA 350 MATIC	Courroie	350	jusqu'à 30	365	242 x 280	290	230	810 x 740 x 560	54
MAT96107635	HEN35 MATIC	Pignon	350	jusqu'à 24	310	290 x 275	580	230	800 x 600 x 580	56



BALANCES DE PRÉPARATION

Toute une gamme de balances compactes
Sur piles ou batteries rechargeables
Pour la préparation, le comptage, le pièçage
Différentes portées et précisions possibles
Autres modèles disponibles sur demande



Code	Modèle	Série	Portée/précision en kg	Dimensions plateau en mm	Alimentation	Finition	Indice IP	Domaine d'utilisation
OHA80251223	V11P15	VALOR 1000	15kg/ 2g	250 x 180	Secteur et batterie	ABS	/	Préparation sèche
OHA80251095	TR15	TROOPER	15kg/ 2g	340 x 230	Secteur et piles	ABS	/	Préparation sèche
OHA80251234	V31XW6	VALOR 3000	6000g/ 1g	158 x 146	Secteur et batterie	Inox	65	Préparation humide
OHA802510213	FD6	FD	6kg/ 2g	209 x 209	Secteur et batterie	Inox	/	Préparation sèche
OHA80250432	BW6	BW	6kg/ 2g	230 x 180	Secteur et batterie	ABS	65	Préparation humide
OHA20017322	RD6RDIPBA	RANGER	6kg/ 0,2g	200 x 240	Secteur et batterie	Fonte Alu	65	Préparation humide

BALANCES DE RÉCEPTION

Toute une gamme de balances modulaires. Autonomes sur piles ou batteries rechargeables
Livrées avec colonne et fixation murale
Construction en acier peint ou tout inox (plateaux inox)
Autres modèles disponibles sur demande



Code	Modèle	Série	Portée/précision en kg	Dimensions plateau en mm	Alimentation	Finition	Indice IP	Domaine d'utilisation
OHA80250485	D31P30BR	DEFENDER 3000	30kg/ 5g	355 x 305	Secteur et batterie	sur colonne	67	Réception
OHA80250528	D31XW60VR-EU	DEFENDER 3000 IX	60kg/ 10g	355 x 305	Secteur et batterie	sur colonne inox	67	Réception humide
OHA80251808	D51XW60WL4	DEFENDER 5000 IX	60kg/ 10g	450 x 450	Secteur + Option batterie	sur colonne inox	67	Réception humide

PLATEFORMES DE RÉCEPTION

Toute une gamme de plateformes livrées, calibrées avec indicateur
Finition en acier peint ou tout inox
4 capteurs inox IP68
Rampes et cadre de fosses disponibles selon les modèles
Livrées avec indicateurs CD11 ou CW11 inox selon les plateformes
Autres modèles disponibles sur demande



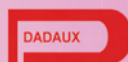
Code	Modèle	Série	Portée/précision en kg	Dimensions plateau en mm	Alimentation	Finition	Indice IP	Domaine d'utilisation
OHA80251846	VE1500S31P	VE	1500kg/ 500g	1 000 x 1 000	Secteur et piles	Acier peint	65	Modèle économique
OHA22015634	VFP-CS60011	VFP	600kg/ 200g	800 x 800	Secteur et piles	Acier peint	67	Réception humide
OHA22015648	VFS-DS60011W	VFS	600kg/ 200g	1 000 x 1 000	Secteur et piles	Acier inox	68	Réception humide
OHA80251803	VE1500P11	VE	1500kg/ 500g	Pèse palette en U	Secteur et piles	Acier peint	65	Réception humide

Le matériel de boucherie, traiteur

■ LES SCIES

SCIE DE DÉCOUPE TYPE SX 320

Entièrement Inox 18/10 Scie à gros débit
Tendeur automatique de lame
Guide lame supérieur coulissant
Chariot roulant basculant
Moteur et matériel électriques étanches, protégées contre les projections d'eau
Moteur frein de 2.5 CV
Grande capacité de coupe : L 300 x H 350 mm
Lames de 2490 x 16 mm
Vitesse de lames : 23m/s
Tension : TRI 380 V - 50/60HZ Poids : 175 Kg
Dimensions : 800 x 780 x 1650 mm
Conforme aux normes CE, Certifiée ADIVE



DADSX320S

■ LES AFFUTEUSES



MAD525D

AFFUTEUSES USM 525

5 modèles à bande sèche, à bande humide, à lamelles.
Les affûteuses MADO sont le moyen le plus rapide pour affûter tous types de couteaux, lames, etc.
Made in Germany



Code	Modèle	Puissance	Tension	Surface au sol	Poids Kg
MAD525D	USM 525	0,25Kw	TRI 230/400V	190 x 130 mm	ca. 9,5
MAD525W		0,18Kw	MONO 230V	190 x 130 mm	ca. 9,5

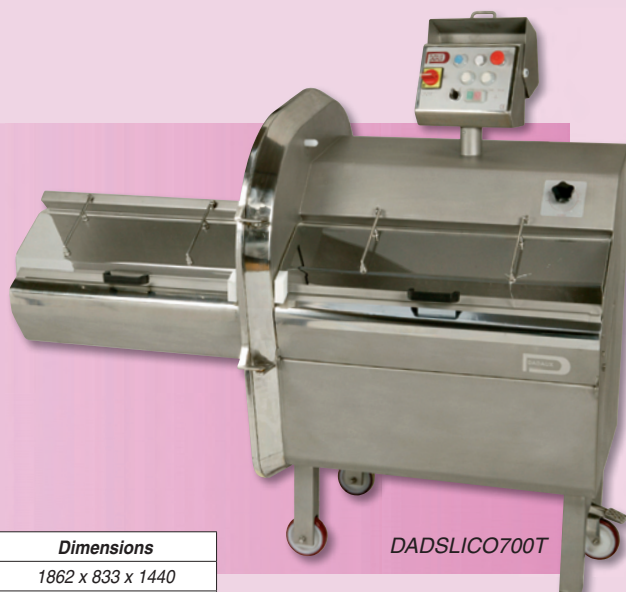
■ LES TRANCHEURS

TRANCHEUR À VIANDE ET À CÔTELETTES SLICO 700

Retour automatique avec course programmable. Sélection de la poussée : pas à pas ou continu, en fonction des différents produits à trancher. 3 cadences de coupe : 97 – 195 et 390 coups / min. Système d'avance hydraulique : ce principe s'impose pour un usage intensif dans des conditions difficiles (humidité et froid). Nettoyage de l'ensemble à grande eau. Couteau lisse, semi cranté, micro denté ou double. Magasin de chargement : 220 x 240 x 700. Puissance raccordée 4 CV. Puissance 3 + 1 CV. Encombrement 1668 x 833 x 1440 mm. Poids 290 kg. Conforme aux normes CE.



Code	Modèle	Puissance	Dimensions
DADSLICO700T	SLICO 700 Tapis	3+1+0,37 CV	1862 x 833 x 1440
DADSLICO1100	SLICO 1100	3+1 CV	2368 x 833 x 1440
DADSLICO1100T	SLICO 1100 Tapis	3+1+0,37 CV	1562 x 833 x 1440



DADSLICO700T



■ LES HACHOIRS

HACHOIR TYPE TX 98 DC

Diamètre 98 mm
Double coupe
Construction entièrement en inox 18/10
Débit : 550 kg/heure
Carter monobloc
Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale
Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)
Puissance : 3 CV
Tension : 380 volts TRI
Encombrement carter : 559 x 527 x 547 mm
Poids : 58 kg
Conforme aux normes C.E.



DADTX98SC

Code	Modèle	Dimensions L x P x H mm	Débit Théorique	Poids Kg
DADTX82DC	TX 82 DC	382 x 585 x 489	300 Kg / h	30
DAD82CLAS	82 Classic DC	306 x 390 x 506	300 Kg / h	30
DADTX98SC	TX 98 SC	500 x 400 x 560	550 Kg / h	80

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ TYPE SETNA

Entièrement inox 18/10
Corps, réserve et vitrine réfrigérés
Montage et démontage très facile
H82 double coupe
Finition inox brossé fin
Réserve de viande importante
Reconstituteur de steaks hachés :
5 calibres automatiques : 90, 110, 130, 150, 170 grammes
Réducteur graissé à vie
Marche et arrêt automatiques du hachoir
Viande en vrac sans ouvrir la vitrine, par simple ouverture de la porte en plexiglas montée sur glissières
Eclairage de la vitrine intégré
Bac à viande coulissant en bas de la vitrine
Réfrigération du corps et de la réserve assurée par un froid statique
Réfrigération de la vitrine par froid pulsé
Régulation électronique par thermostat à affichage digital
Compresseur hermétique (H.U.) mono 220 V Gaz 134-A
Triphasé 400 V 1,5 CV
Conforme aux normes C.E.



DADSETNA

Code	Modèle	Dimensions L x P x H mm	Accessoire
DADCRYOLITE	CRYOLITE	548 x 529 x 606	sans reconstituteur Ø98
DADRUBIS	RUBIS	306 x 390 x 560	sans reconstituteur corps fixe
DADCRISTAL	CRISTAL	434 x 476 x 613	Avec reconstituteur corps démontable Monophasé
DADCRISTAL 24V	CRISTAL 24 V	434 x 476 x 613	2 batteries corps démontable avec reconstituteur"
DADZIRCON	ZIRCON	400 x 340 x 485	sans reconstituteur
DADZIRCONR	ZIRCON-R	400 x 340 x 485	avec reconstituteur

Le matériel de boucherie, traiteur

LES HACHOIRS

HACHOIRS À VIANDE PS

Idéal pour Hôtellerie, Restauration et Grande Cuisine. Châssis en inox. Moteur puissant. Plaque perforée et lame en inox. Groupe de hachage facilement démontable pour son nettoyage. Plateau fixe en inox avec protection de la main. Interrupteur de marche et d'arrêt. PS-12: groupe de coupe en aluminium. PS-22/32: Système Entreprise avec groupe de hachage en aluminium ou en inox, ou système Unger (double coupe) en inox.



Code	Modèle	Puissance	Alimentation Electrique	Dimensions L x P x H mm	Ø Couteau	Débit Théorique	Poids kg
SAM1050110	PS-12	440W MONO	230V/50Hz/1~ MONO	227 x 470 x 410	70	100 Kg / h	18
SAMPS-22	PS-22	1100W TRI et MONO	230V/50Hz/1~ MONO 230-400V/50Hz/3~ TRI	310 x 440 x 480	82	280 Kg / h	31
SAMPS-32	Ps-32	2200W TRI	230V/50Hz/1~ MONO 230-400V/50Hz/3~ TRI	310 x 460 x 480	98	425 Kg / h	33



MEW 613

PRIMUS MEW 613 hachoir de table diamètre 82 mm triphasé entièrement en acier inoxydable. Avec son moteur plus puissant (1,5 kW = 2 CV) associé au niveau système de coupe MADO breveté, il a un haut rendement (ca 400 kg/heure). Made in Germany.



Code	Modèle	Puissance	Alimentation Electrique	Dimensions L x P x H mm	Ø Couteau	Débit Théorique	Poids Kg
MADMEW613	MEW 613	1,5 KW	230-400V TRI	270 x 300 x 440	82	400 Kgs / h	ca. 34Kg

MADMEW614

MADMEW615

MADMEW616



ESKIMO MEW 616

ESKIMO MEW 614 à MEW 616 hachoir de table réfrigéré diamètre 82 mm triphasé entièrement en acier inoxydable. Avec son moteur plus puissant (1,5 kW = 2 CV) associé au niveau système de coupe MADO breveté, il associe un haut rendement (ca 400 kg/heure) à une image de coupe impeccable. Le système de réfrigération intégré dans l'Eskimo maintient la viande à basse température. Made in Germany.

Code	Modèle	Puissance	Alimentation Electrique	Dimensions L x P x H mm	Ø Couteau	Débit Théorique	Poids Kg
MADMEW614	MEW 614	1,5 KW	230-400V TRI	420 x 400 x 471	82	400 Kgs / h	ca. 45Kg
MADMEW615	MEW 615 avec vitrine	1,5 KW	230-400V TRI	420 x 400 x 471	82	400 Kgs / h	ca. 45Kg
MADMEW616	MEW 616 avec vitrine et proportionneur	1,5 KW	230-400V TRI	420 x 400 x 471	82	400 Kgs / h	ca. 45Kg

Préparation Le matériel de boucherie, traiteur

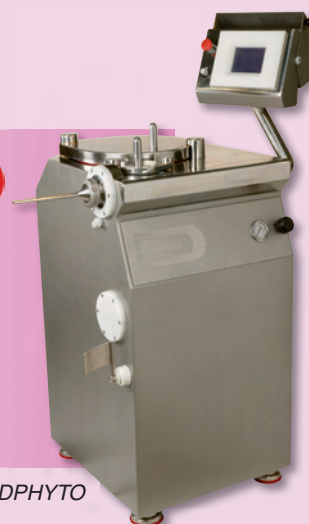


■ LES POUSSOIRS HYDRAULIQUES

PHYTO PORTIONNEUR TORSEUR



Entièrement Inox 18-10. Ecran de contrôle tactile
Gain de temps comparé à un poussoir continu
Portionneur très précis (+ ou - 2 grammes)
Réglable de 0 à 10 000 grammes
Livré avec trois cornets de Ø 14-20-30. Manomètre de pression
Circuit hydraulique fermé. Nombre de portions programmable
Cadence maxi 120 portions / minutes. Contenance : 40 Litres
Puissance moteur 2 + 1 + 0.75 CV. Alimentation : TRI 400 V + N
Conforme aux normes C.E.



DADPHYTO

PHX 25 L

Capacité : 25 litres. Construction entièrement acier inox 18/10, y compris le piston, le couvercle et les cornets. Commande au genou. Décompression automatique de la chair.
Monté sur roulettes d'origine. Circuit hydraulique fermé avec réservoir.
Livré avec 3 canules inox de Ø 14, 20 et 30 mm, clé et extracteur pour le piston.
Puissance : 1 CV. Tension : 380 volts TRI. Poids : 130 kg. Dimensions : 518 x 431 x 1117 mm.
Conforme aux normes C.E.



DADPH25

Code	Modèle	Dimensions L x P x H mm	Capacité Litres	Poids Kg
DADPH13	PHX 13	468 x 381 x 964	13	75
DADPH15	PHX 15	468 x 381 x 1048	15	120
DADPH25	PHX 25	518 x 431 x 1117	25	130
DADPH40	PHX 40	558 x 515 x 1116	40	240

MTK 661 ET MTK 662

Garant Cutter de table. Entièrement en acier inoxydable.
Conçus pour les artisans et les cuisines collectives, les cutters MADO sont disponibles en 8 versions de 13 à 220 litres, dont deux de table : deux vitesses de cuve et de couteaux, tête de couteaux amovibles en une pièce.
Made in Germany.



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Vitesse en tr/mn	Capacité Cuve	Poids Kg
MAD661	MTK 661	2,8Kw = 3,8CV	3 x 400V TRI	815 x 590 x 500	1400 / 2800	13 litres	110
MAD662	MTK 662	4,2Kw = 5,7 CV	3 x 400V TRI	930 x 670 x 550	1400 / 2800	20 litres	140



MAD661



DADTITANE40

CUTTER INOX TYPE TITANE 40

Equipé de 2 moteurs à 2 vitesses. Cuve en inox fondu de forte épaisseur (1 à 2 cm).
6 couteaux. Bâti monobloc construit en plaques d'INOX de forte épaisseur.
Couvercle et bâti sans angles difficile à nettoyer. Commandes en basse tension : 24 volts. Vitesse couteaux : 1500/3000 tr/mn. Vitesse de cuve : 12/24 tr/mn.
Dimensions : lg 1030 mm x larg. 830 mm x ht 1080 mm. Hauteur bord de cuve : 860 mm. Tension : 380 volts TRI. Poids : 380 kg. Conforme aux normes C.E.
(Option : Thermomètre)



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm
DADTITANE24	TITANE 23	5,5 KW	400V TRI	800 x 780 x 600
DADTITANE45V	TITANE 45 V variateur de vitesse	7 KW	400V TRI	1030 x 830 x 1080
DADTITANE80-2	TITANE 80-2 Bi-vitesse	10 KW	400V TRI	1315 x 1105 x 920
DADTITANE80V	TITANE 80 V variateur de vitesse	10 KW	400V TRI	1315 x 1105 x 920



Les emballeuses sous vide

EMBALLEUSES MADDO ET KOMET

Les machines à emballer sous vide MADDO en acier inoxydable : Carrosserie et cuve.

Couvercle transparent. Équipées d'une pompe à vide à haut rendement.

Réglage des durées de vide et de soudure. Touche d'arrêt de cycle.

Sur tous les modèles, l'arrivée de courant sur la barre de soudure se fait sans fil.

Cuves inox embouties, sans soudure.

Les machines KOMET se caractérisent par une très grande accessibilité mécanique,

les opérations d'entretien sont simplifiées et moins onéreuses.

Made in Germany.



Vacuboy



PlusVac 20



TopVac

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Dimensions de cloches	Barre de soudure	Options	Poids Kg	Pompe
KOMVacuboy	Vacuboy	0,5 W	1 x 230V MONO	420 x 500 x 360	360 x 380 x 140	1 de 350 mm	Tableau digital perfect Réinjection de gaz	40	10 m3/h
KOMPV20	PlusVac 20	1 W	3 x 400V TRI	495 x 660 x 385	430 x 505 x 175	1 ou 2 barres (option) de 405 mm	Tableau digital perfect Réinjection de gaz	65	21 m3/h
KOMTopVac	TOPVAC	0,5 W	1 x 230V MONO	315 x 500 x 300	265 x 350 x 90	250 mm		22,5	6 m3/h



PlusVac 21



PlusVac 24



PlusVac 26

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Dimensions de cloches	Barre de soudure	Options	Poids Kg	Pompe (option)
KOMPV21	PlusVac 21	1,5 KW	3 x 400V TRI	500 x 655 x 975	430 x 505 x 175	1 ou 2 barres (option) de 405 mm	Tableau digital perfect Réinjection de gaz	100	21 ou 40 m3/h
KOMPV26	PlusVac 26 double cloche	1,5 KW		955 x 655 x 985	2 x 430 x 505 x 175	2 ou 4 barres (option) de 405 mm	Tableau digital perfect Réinjection de gaz	140	40 ou 63 m3/h
KOMPV24	PlusVac 24	1,5 KW	3 x 400V TRI	710 x 665 x 1010	640 x 480 x 195	2 barres de 455 mm		140	40 ou 63 m3/h



V-421TI

Augmente le temps de conservation des aliments sans perte de poids.

Soudure double. Régulateur électronique. Carter en inox. Chambre en inox.

Atmosphère progressive de série. Clavier digital. Chaque phase, au moment de son exécution, est visualisée. Un bouton STOP permet d'arrêter la phase en cours et de passer à la suivante.

En option: kit pré-découpe de poche.

Conçue pour y incorporer le kit de vide extérieur "Vac-Norm" (en option).

Appareil aux normes NSF International.



Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Dimensions chambre	Barre de soudure	Options	Poids Kg	Pompe	Pression
SAM1140232	V-421TI	900 W / 230 V 50-60 Hz / 1~	230V/50-60 HZ MONO	500 x 500 x 460	420 x 420 x 165	Double soudure / longueur 400 mm	Kit pré-découpe + kit de vide extérieur Vac-Norm	70	20 m3/h	2mbar max vide



GAMME DÉROULEUR DE FILM ÉTIRABLE

Construction qualité, inox
Gamme DT avec plaque téflonnée
Modèles de tables, et sur châssis...

TECHNITRANS



TECDT611

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Remarque	Laize bobine mm	Poids Kg	Ø bobine en mm
TECCF300	CF300	NA	NA	140 x 460		450	4	200
TECCF450	CF450	NA	NA	500 x 520	découpe par cutter	450	5	200
TECDT511	DT511	230 W	230 V mono	545 x 370 x 280	peu encombrant	500	7	200
TECDT610	DT610	350 W	230 V mono	650 x 680 x 150	acier peint	600	14	200
TECDT611	DT611	350 W	230 V mono	650 x 680 x 150	tout inox	600	14	200
TECDP612	DP612	350 W	230 V mono	650 x 540 x 990	sur châssis	600	35	200
TECDP712	DP712	500 W	230 V mono	850 x 690 x 960	sur châssis	750	47	200



TECTS200

THERMO SOUDEUSE DE PAPIER EMBALLAGES HERMÉTIQUE

Pour papiers et complexes thermosoudable
Barre de soudure moulée et téflonnée
Soudure large pour parfaite étanchéité

TECHNITRANS

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P mm	Capacité Soudure	Remarque	Poids Kg
TEC TS200	TS200	230 W	230 V mono	350 x 380	310 x 250	tout inox	8
TEC TS300	TS300	230 W	230 V mono	380 x 410	310 x 250	verrouillage Top Seal	9

TECHNITRANS

GAMME SCELLEUSE BARQUETTE MANUELLE TOPSEAL

Machine qualité tout inox
Tout types de barquette PP, CPET, PS, aluminium, cartons
Découpe et soudure simultanée du film
Régulation électronique de la température 90° à 180°
Système Top Seal pour assistance au verrouillage, garantie qualité de soudure



TECTOPS160

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Capacité Soudure	Remarque	Laize film	Poids kg	Ø bobine en mm
TECOP140	Standard	400 W	230 V mono	190 x 545 x 440	195 x 160		160	8	200
TECTOPS140	Top Seal	400 W	230 V mono	220 x 545 x 500	195 x 160		160	8	200
TECTOPS150	Top Seal	400 W	230 V mono	420 x 390 x 440	195 x 160		160	8	200
TECTOPS160	Top Seal	500 W	230 V mono	250 x 540 x 560	225 x 180		190	10	200
TECTOPS180	Top Seal	1000 W	230 V mono	312 x 615 x 570	250 x 230	option 3 formats	240	15	200
TECTOPS190	Top Seal	1000 W	230 V mono	430 x 650 x 600	325 x 265	idéal collectivité	350	26	230



et les thermoscelleuses

GAMME MACHINE POUR SACS SOUS VIDE

Construction qualité tout inox

Cuve inox emboutie

Barre de soudure amovible sans fils électriques

Entretien facilité

Remise en atmosphère progressive, pompes Busch

Modèles de tables, sur roulettes, doubles barres...

TECHNITRANS

TECSV450 duo

TECSV420

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Dimensions de cloches	Capacité Sacs mm	Poids kg	Pompe Busch	Barre
TECSV280	Modèle de table	400 W	230 V mono	330 x 450 x 295	250 x 345 x h 90	260 x 400	25	4 m3/h	280
TECSV350		600 W	230 V mono	450 x 545 x 410	375 x 440 x h 165	320 x 450	40	8 m3/h	350
TECSV420 (duo)		600 W	230 V mono	490 x 525 x 430	430 x 420 x h 205	400 x 500	50	16 m3/h	420
TECSV450	Modèle sur roulette	1000 W	230 V mono ou 400 tri	500 x 530 x 990	430 x 420 x h 205	400 x 500	120	21 ou 40 m3/h	420
TECSV450 duo		1000 W	230 V mono ou 400 tri	500 x 530 x 990	430 x 420 x h 205	400 x 500	120	21 ou 40 m3/h	2 x 420
TECSV520		3000 W	400 V triphasé	700 x 700 x 1050	600 x 475 x h 200	500 x 600	210	40 ou 63 m3/h	600
TECSV420 duo		3000 W	400 V triphasé	700 x 700 x 1050	600 x 475 x h 200	500 x 500	210	40 ou 63 m3/h	2 x 520



TECOP300VG

TECOP600

GAMME SCELLEUSES BARQUETTE SEMI AUTOMATIQUE

OP 600 semi auto pour collectivité

- Entièrement électrique
- Outillages suivant barquettes maxi GN ½ profondeur 120 mm

OP 300 et OP 400 pour vide et gaz en barquette

- Outillage suivant barquettes maxi 300 x 360 mm profondeur 120 mm

TECHNITRANS

Code	Modèle	Puissance	Tension	Dimensions L x P x H mm	Capacité Soudure	Remarque	Laize film	Poids kg	Ø bobine en mm
TECOP600	Semi automatique	2600	230 V mono	660 x 965 x 1265	325 x 265	idéal collectivité	350	50	250
TECOP300	vide et gaz	2000	230 V mono	560 x 820 x 1400	300 x 360		400	95	200
TECOP400	vide et gaz	2300	230 V mono	570 x 830 x 1400	300 x 360		400	124	200

Préparation Les ouvre-boîtes, presse-boîtes



OUVRE-BOÎTES MANUELS ET ÉLECTRIQUES

Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires.

Système mécanique à pression réglable, simple, efficace et propre, aucune limaille de fer dans la boîte.

Lame en acier réversible.

Modèles en acier inoxydable répondant aux normes N.E. et N.F.

L'ouvre-boîte OE750 existe en version triphasée réf. OE750T

Code	Modèle	Norme	Tige	Fixation	Matériau
TELOXP55	Ouvre-Boîtes manuels	NF HA	55 cm	Plaque à visser	Inox
TELOXPV55		NF HA	55 cm	Serre joint	Inox
TELO2P55		NF HA	55 cm	Plaque à visser	Acier nickelé
TELO2V55		NF HA	55 cm	Serre joint	Acier nickelé
TELO5P55		NF HA	55 cm	Plaque à visser	Acier et composite
TELO5V55		NF HA	55 cm	Serre joint	Acier et composite
TELOX5P55		NF HA	55 cm	Plaque à visser	Inox et composite
TELOXV55		NF HA	55 cm	Plaque à visser	Inox et composite

Code	Modèle	Norme	Puissance	Tension	Capacité
TELOEXT2	Ouvre-Boîte électriques	NF HA	200W	220V	Max 300 couverts
TELOEXTC		NF HA	75W	220V	300 à 800 couverts
TELOE750M		NF HA	260W	220V	800 et +

NF HA = NF Hygiène Alimentaire



PRESSE-BOÎTES

Réduit le volume des déchets jusqu'à 80 % en une seule opération

Fabrication en inox

Hauteur bras relevé : 1,12 m

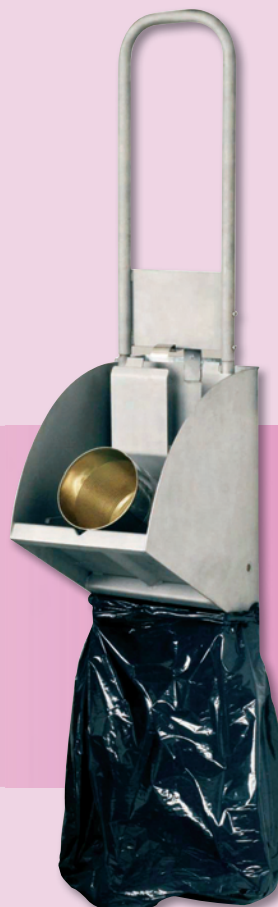
Hauteur bras abaissé : 55 cm

Largeur : 28,5 cm

Profondeur : 40,5 cm

Profondeur bras abaissé : 96 cm

Poids net : 20 kg



Presse manuelle pour boîtes cylindrique de 3 et 5 kg (inox) N8019



