

Hachoirs traditionnels

Traditional mincers



DRC 42



DRC 114



DRC ST42



DRC 22



DRC 22L



DRC 32



DRC 22/22L/82 - 32/32L/98 - 114/ST114 - 42/130 - ST42/ST130

HACHOIRS

DRC22, DRC82, DRC32 & DRC98

Machine conforme aux normes de sécurité et d'hygiène européennes.

Réducteur surpuissant entièrement fabriqué par nos soins.

Cette mécanique permet de travailler en continu avec une grande fiabilité.

Alimentation électrique basse tension dans boîtier étanche à glissière (accès SAV simplifié).

- ▶ Entièrement réalisé en INOX 304.
- ▶ Corps extérieur.
- ▶ Facilité de nettoyage.
- ▶ Réducteur ne nécessitant pas de maintenance.
- ▶ Démontage rapide.
- ▶ Plateau amovible de grande capacité.
- ▶ Equipé d'une marche arrière.
- ▶ Disponible en Simple, double ou triple coupe

MINCERS

Machine conform to the european sanitary regulations.

With its high power reduction gear, entirely manufactured by us.

Its tested mechanical system enables the machines to run continuously, with great reliability.

- ▶ Completely made of stainless steel 304.
- ▶ Outside barrel.
- ▶ Easy cleaning.
- ▶ Gear box maintenance free
- ▶ Easy and quick dismantling.
- ▶ Large size removabled tray
- ▶ Reverse gear.
- ▶ Available with Unger or Enterprise

DRC114/114ST, DRC42/42ST, DRC130/130ST

Machine alliant simplicité et robustesse.

Machine de laboratoire pour fabrication industrielle. Réducteur surpuissant entièrement fabriqué par nos soins.

- ▶ Entièrement réalisé en INOX 304.
- ▶ Corps extérieur.
- ▶ Facilité de nettoyage.
- ▶ Réducteur ne nécessitant pas de maintenance.
- ▶ Plateau de grande capacité.
- ▶ Equipé d'une marche arrière.
- ▶ Existe également en triple coupe
- ▶ Disponible en modèle de table

Machine combining simplicity and robustness.

Laboratory machine for industrial production. With its high power reduction gear entirely manufactured by us.

- ▶ Completely made of stainless steel 304.
- ▶ Outside barrel.
- ▶ Easy cleaning.
- ▶ Gear box maintenance free.
- ▶ Large size tray.
- ▶ Equipped with reverse gear.
- ▶ Full UNGER available.
- ▶ Table top machine available

Modèle	Encombrement (Ll / mm)	Colisage (Llh/mm)	Poid (kg)	Débit théorique	Puissance moteur	Tension	Système coupe	Équipement standard	Options
Model	Dimensions (Lwh/mm)	Shipping size (Lwh/mm)	Weight (kg)	Capacity	Power	Voltage	Cutting system	Standard equipment	Options
DRC22L	442 x 315 x 415	650 X 445 X 615	28	170 KG/H	1CV/HP 0,75 KW	1 phase 230V	ENTERPRISE 22	Plaque ø 3.5 mm Plate ø 3.5 mm	
DRC22	E : 520x340x445	670 X 500 X 615	36	350 KG/H	1,5CV/HP 1,1KW		UNGER H82	Plaque ø 3 mm Plate ø 3 mm	1 phase 230V
DRC82	U : 560x340x445		38				ENTERPRISE 22		
DRC32L	520x340x445	670 X 500 X 615	36	350 KG/H	1,5CV/HP 1,1KW		ENTERPRISE 32	Plaque ø 5 mm Plate ø 5 mm	
DRC32	E : 620x425x500	780 X 670 X 705	55	600 KG/H	3CV/HP 2,2KW		UNGER H98	Plaque ø 5 mm Plate ø 5 mm	1 phase 230V
DRC98	U : 670x425x500		58				ENTERPRISE 32		
DRC114ST	846 x 605 x 554	900 x 720 x 705	86	900KG/H	5,5CV/HP 4,1KW	3 phases 380V	UNGER D114	Plaque ø 5 mm Plate ø 5 mm	
DRC114	1000x760x1150	1200 x 800 x 1350	119	900KG/H	5,5CV/HP 4,1KW		UNGER D114		
DRC 42	E : 900x870x1275	1150x910x1475	130	1400KG/H	7,5CV/HP 5,5KW		UNGER E130	Plaque ø 5 mm Plate ø 5 mm	Triple coupe - Full UNGER
DRC 130	U : 50x870x1275		132				ENTERPRISE N° 42		
DRC 42ST	E : 785x635x595	1035x675x795	86	1400KG/H	7,5CV/HP 5,5KW		UNGER E130	Plaque ø 5 mm Plate ø 5 mm	
DRC 130ST	U : 835x635x595		90				ENTERPRISE N° 42		

Hachoirs Réfrigérés

Refrigerated mincers



DRC H2010



DRC H2010 - DRC C10 - DRC C32/C98

DRC C10



**DRC C32
DRC C98**



DRC C10 / C32 et C98

- ▶ Système de froid de type classique (groupe R134a).
- ▶ Dégivrage automatique.
- ▶ Température autorégulée à 3°C. (Toute nouvelle conception du système de régulation).
- ▶ Poignée de démontage du corps en Inox.
- ▶ Le reconstituteur de steaks réglable (en standard) permet de former des steaks de 100 à 200g avec une mise en route et arrêt automatique
- ▶ Le DRC C10 bénéficie d'un très faible encombrement. Idéale pour les marchés forains et la restauration. Poignée de transport sur l'arrière de la machine.



C10 avec reconstitueur



DRC C98

- ▶ Traditional cooling system (group R134a).
- ▶ 3°C constant auto-regulated temperature. (New conception of the regulation system).
- ▶ Meat tray in stainless steel.
- ▶ Disassembling body handle in stainless steel.
- ▶ The adjustable burger former, allow the production of burger between 100 and 200 grams, with an automatic start and stop button (DRC C10 only).

Plateau de grande capacité



Commande électro-mécanique



DRC H2010

- ▶ Système de froid de type classique (groupe R134a).
- ▶ Dégivrage automatique.
- ▶ Vitrine réfrigérées en froid ventilé.
- ▶ Température autorégulée à 3°C. (Toute nouvelle conception du système de régulation).
- ▶ Réceptacle à viande en Inox.
- ▶ Poignée du démontage du corps en Inox.
- ▶ Carte d'alimentation électrique de nouvelle génération montée sur glissière (SAV facilité).
- ▶ Le reconstituteur de steak réglable (en standard) permet de former des steaks de 100g à 200g avec une mise en route et arrêt automatique.

- ▶ Traditional cooling system (group R134a).
- ▶ 3°C constant auto-regulated temperature. (New conception of the regulation system).
- ▶ Meat tray in stainless steel.
- ▶ Disassembling body handle in stainless steel.
- ▶ The adjustable burger former, allow the production of burger between 100 and 200 grams, with an automatic start and stop button

Modèle	Encombrement (L/mm)	Colisage (Lh/mm)	Poids (kg)	Débit théorique	Puissance moteur	Tension	Système de coupe	Équipement Standard	Options
Model	Dimensions (Lw/mm)	Shipping size (Lwh/mm)	Weight (kg)	Capacity	Power	Voltage	Cutting system	Standard equipment	Option
DRC C10	396.5x330x504	655x460x705	52	300 Kg/h	1,5 CV / 1,1 Kw		UNGER H82	Plaque 3 mm Plate 3 mm	1 phase - 230V ENTERPRISE n°22 Reconstitueur / Burger former
DRC H2010	567 x 567 x 504	900 x 720 x 705	68			Tri 400 V	UNGER H82	Plaque 3 mm Plate 3 mm	ENTERPRISE n°22
DRC C32	610 x 510 x 560	900 x 720 x 705	75				ENTERPRISE n° 32	Plaque 4 mm Plate 4 mm	1 phase - 230V
DRC C98	640 x 510 x 560	900 x 720 x 705	78	600 Kg/h	3 CV / 2,2 Kw		UNGER B98	Plaque 4 mm Plate 4 mm	1 phase - 230V

Poussoirs Hydrauliques sur socle

Hydraulic Standing Fillers



VILLA 13

VILLA 25

VILLA 40

VILLA 13 - 25 - 40

Sa conception, sa finition et la qualité des matériaux utilisés lui confèrent une longévité et une fiabilité exceptionnelle.

Cette machine, proposée en trois capacités - **13, 25 ou 40 litres** - est fabriquée entièrement en acier inoxydable. Son encombrement au sol, des plus réduits, lui permet de trouver place dans la plupart des laboratoires modernes en quête de performance.

Notre expérience dans la fabrication nous a permis de doter ce poussoir de qualités indéniables qui font sa différence et son succès.

Groupe hydraulique indépendant, à circuit fermé, avec réservoir en inox.

Ce système comporte de nombreux avantages : l'huile ne se dégrade pas, La vidange régulière n'est donc plus indispensable, la pompe est préservée et sa durée de vie prolongée, le silence de fonctionnement est accru. La machine sera livrée avec le plein d'huile, Elle pourra être déplacée et lavée à grande eau sans problème.

Couvercle inox à double serrage et équipé d'un joint torique permettant d'éviter tous risques de fuite de chair.

Piston inox, équipé d'un joint torique, démontable qui s'accouple sur la tige de vérin par l'intermédiaire d'un embout en inox.

Poignée en façade permettant la double fonction de protection des organes de commande et de déplacement.

Deux roulettes et deux pieds réglables facilitent les déplacements.

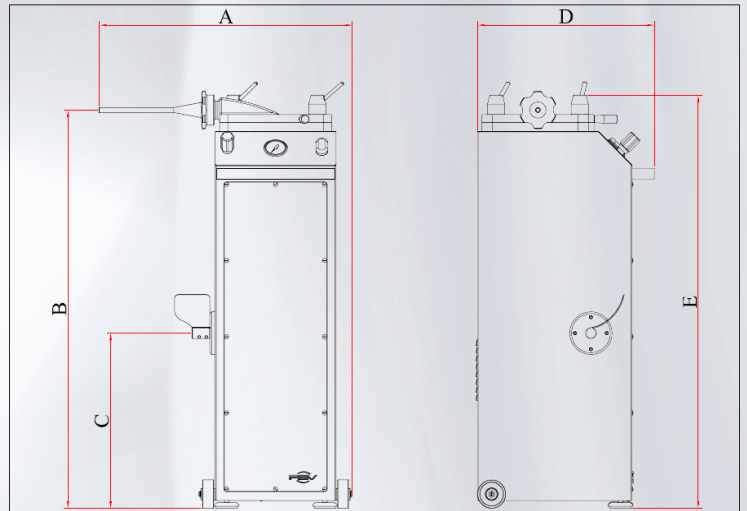
Dosificateur (en option) : transforme la machine en véritable doseuse de 20 à 500 grammes.



Dosificateur (option) / Dosing device (option)

DIMENSIONS

mm	VILLA 13	VILLA 25	VILLA 40
A	605	660	730
B	975	1103	1210
C	497	497	497
D	430	500	590
E	1014	1148	1270



Power Fillers

The design, finish and the quality of materials give an exceptional reliability and long life.

This machine is available in three capacities - 13, 25, 40 liters - and is made completely in stainless steel. The base floor area of the machine is one of the smallest available, which makes it ideal for the majority of modern shops and processing outlets.

These fillers are provided with features that make it different from others and ensure its success in the market place.

Hydraulic power unit. *This is a self-contained stainless steel oil tank with the advantage that the oil does not get contaminated and regular oil changes are not essential. The pump is also safeguarded; its working life extended and noise levels are reduced. Finally the machine is delivered filled with oil and can be put into operation immediately, and later can be washed without inconvenience.*

Stainless steel head cover *has twin-locking handles and is completely removable for an easy cleaning. An o-ring seals is also fitted to reduce any risk of leaking.*

The piston *is fully stainless steel fitted with o-ring seal, is detachable and connects to a stainless steel ram.*

A handle *on the front of the machine serves a dual purpose.*

- ▶ *Aids moving the machine.*
- ▶ *Protecting the controls*

Two castors *and two adjustable feet enable the machine to be moved and positioned easily.*

Modèle	Cont. (l) et cap. (kg)	Encombrement (Plh/mm)	Haut. cornet	Poids (kg)	Colisage (mm)	Tension	Capacité réservoir d'huile	Puissance moteur	Equipement standart	Options
Model	Capacity (l and kg)	Dimensions (Lw/mm)	Cones Height	Weight (kg)	Shipping size (mm)	Voltage	Oil tank capacity	Power	Standard equipments	Options
VILLA 13	13l - 10 kg	430x605x1014	975	87	500x670x1300	Tri 400V 50Hz	6 litres	0,55KW 0.75 CV	3 cornets inox 14,22,30 mm	Mono 240V (1CV / 0.75 Kw)
VILLA 25	25l - 20 kg	500x660x1148	1103	137.50	780x700x1460	Tri 400V 50Hz	9 litres	0,75KW 1 CV	3 cornets inox 14,22,30 mm	Mono 240V (1,5CV / 1,1KW)
VILLA 40	40l - 35 kg	590x730x1270	1210		780x700x1460	Tri 400V 50Hz	15 litres	1,1KW 1,5CV	3 cornets inox 14,22,30 mm	-

Trancheurs à pignon INOX

Gear drive stainless steel slicer



PSX350SA NR



PSX350 - PSX350SA NR



PSX350

PSX350 - PSX350SA NR

Trancheur de haute qualité

Grâce à une conception ergonomique et un design basé sur la fiabilité, nos trancheurs inox de la gamme PSX garantissent une coupe précise et efficace.

- ▶ Entièrement réalisé en INOX304
- ▶ Réglage précis de l'épaisseur des tranches
- ▶ Nettoyage facile
- ▶ Transmission à pignon
- ▶ Simple d'utilisation
- ▶ Compteur de tranches et réglage de la course de chariot pour le PSX350SA NR

High quality slicer

Due to ergonomic and reliable design, the PSX350 provides an accurate and efficient slicing system

- ▶ Made of Stainless Steel AISI 304
- ▶ Easy thickness control
- ▶ Easy cleaning
- ▶ Gear driven transmission
- ▶ Easy to use
- ▶ Slices counter and trolley frequency control for PSX350SA NR



Option "NR" : **Extraction rapide de la lame** Quick blade extraction

Modèle	encombrement (Llh/mm)	Poids (kg)	Diamètre de la lame	Puissance	Epaisseur de coupe	Capacité de coupe	Option
Model	Dimensions Lwh/mm)	Weight (kg)	Blade diameter	Power	Thickness	Cutting capacity	Option
PSX350	580x740x500 mm	52 kg	350 mm	0,26kW / 1 phase 230V	0 - 15 mm	310 x 260 mm	NR TEFLON
PSX350 SA NR	580x740x500 mm	60 kg	350 mm	0,26kW / 1phase 230V	0 - 15 mm	310 x 260 mm	TEFLON