



CONCEPTEUR

CONSTRUCTEUR

INTEGRATEUR

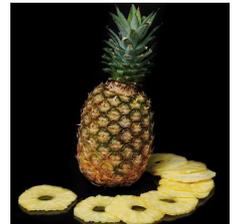
Assistance à opérateur



Plus de 40 ans d'innovation et toujours une longueur d'avance

En partenariat avec les plus performants nous proposons, entre autres, les machines suivantes :

- Cutters
- Hachoirs
- Poussoirs
- Barattes / Malaxeurs
- Injecteurs
- Cubeuses / Grignoteuses
- Scies à ruban
- Trancheurs rapides
- Tranchage
- Formeuses à steaks
- Mélangeurs
- Cuiseurs / rissolage
- Cellules de cuisson / fumage
- Tunnels de cuisson / braisage
- Enrobeuses / Paneuses
- Enrobage cryogénique
- Machines à brochettes
- Machine à rouler
- Pompes
- Lavage
- Transfert
- Etc...



CUTTERS industrielles

La gamme complète de 75 à 750 litres

Existent en version :

- Atmosphériques
- Sous vide
- Avec / sans cuisson



Une cutter est la machine la plus polyvalente qui soit car, en fonction du type de lames et leurs positions sur l'arbre, elle permet de réaliser :

- des pâtes fines
- des émulsions
- Un hachage au grain bien tranché



Toutes les lames de rechange
(voir notre catalogue de petites fournitures)





HACHOIRS



- Nombreux modèles
- Ø grilles de 98 à 400 mm
- Type en ligne ou en angle

Ces machines sont le reflet de la robustesse



Têtes d'extrusion



Toutes les grilles et couteaux de rechange
(voir notre catalogue de petites fournitures)



POUSSOIRS

3 modèles principaux
Accessoires divers en option

Mécanique très aboutie
Précision de dosage
Utilisation et réglage simples





Chargeur



De 1 200 à 12 000 litres

du massage en douceur ...

BARATTES

Également :

- Sous vide
- Réfrigéré



Préparation de saumures



OGALSA

De 300 à 8 000 litres

... au malaxage le plus énergique



MALAXEURS

De 60 à 1800 litres

Options :

- Sous vide
- Réfrigéré

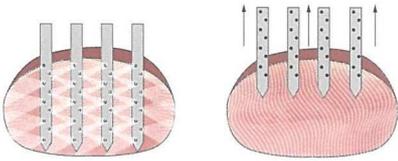
C'est aussi le mélange...



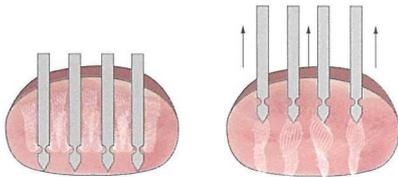
INJECTEURS

de 17 à 560 aiguilles

Injection haute pression



Injection basse pression



On croyait avoir tout dit sur les injecteurs et pourtant...



Injecteurs haute pression



Injecteurs basse pression



Toutes les aiguilles de rechange
(voir notre catalogue de petites fournitures)



Attendrisseur





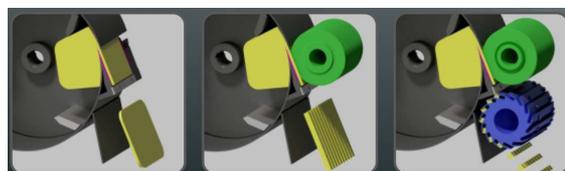
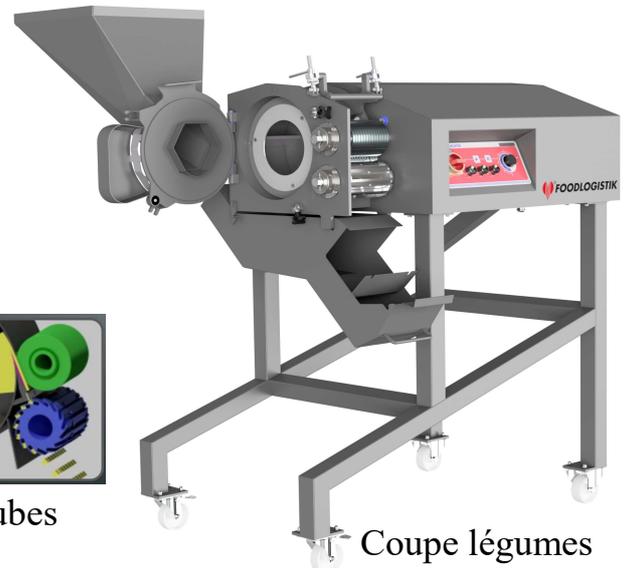
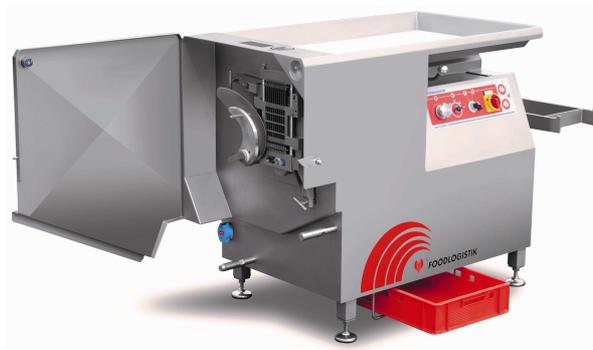
Cubeuse pour produits congelés (lardons, etc...)

Une première du genre



CUBEUSES

Plus de 16 modèles pour tous types de produits



Tranches

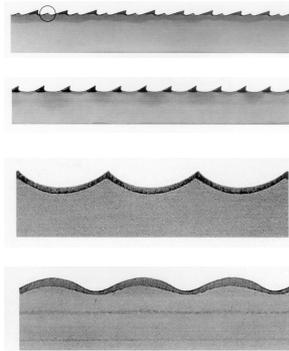
Lamelles

Cubes

Coupe légumes

SCIES à Ruban

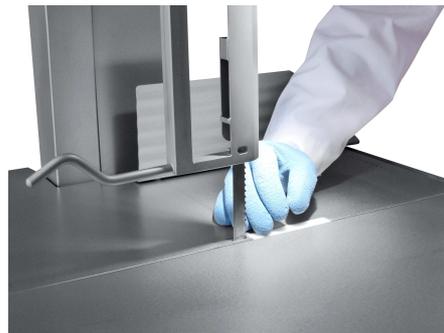
LA référence en la matière



Négoce de tous types de rubans
(voir notre catalogue de petites fournitures)



Toute la gamme de scies à ruban industrielles



**Versions « sécurité »
avec détection du gant**



Version automatique sur demande

- Longes congelées
- Pains de poisson congelés

TRANCHEURS RAPIDES



Lignes complètes de tranchage

5 modèles principaux :

- 300 à 650 coupes / minute
- Section produit maxi 250 x 150 mm
- Longueur produit maxi 1200 mm
- Différentes possibilités de dépose



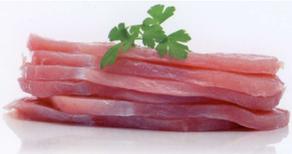
Affûteuse



TRANCHAGE



Trancheurs à ruban



Trancheur à lames oscillantes



Coupes côtelettes (15 modèles)



FORMEUSES à Steaks - basse pression

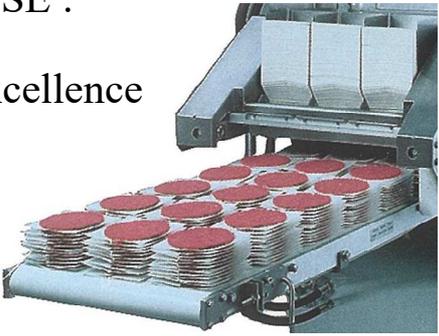


FORMEUSES grande cadence



Une Mécanique SUISSE :

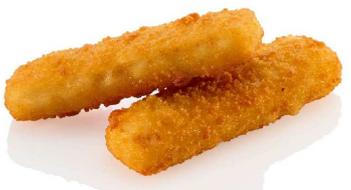
- La Robustesse
- La Précision par excellence



600 / 800 mm



Le fromage industriel sous toutes ses formes



Machine à Aplatir / attendrir les steaks ou escalopes



MELANGEURS



à pales



avec raclers



à ruban

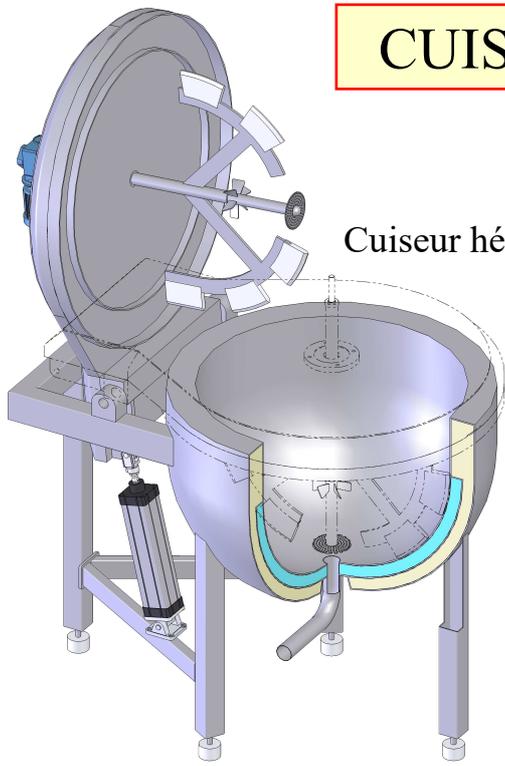


Nombreux modèles :

- de 50 à 3000 litres
- atmosphérique
- sous vide



CUISSON / RISSOLAGE



Cuiseur hémisphérique



Marmites jusqu'à 3000 litres

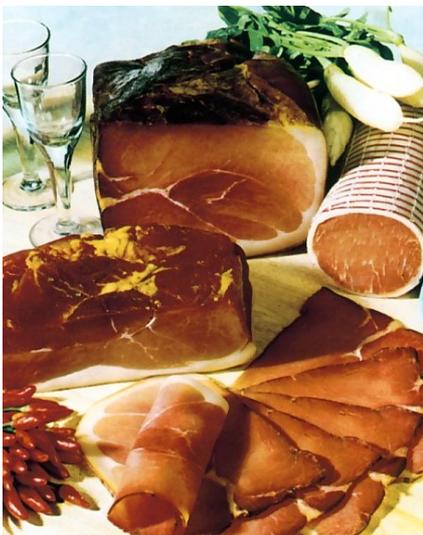


Chauffage :

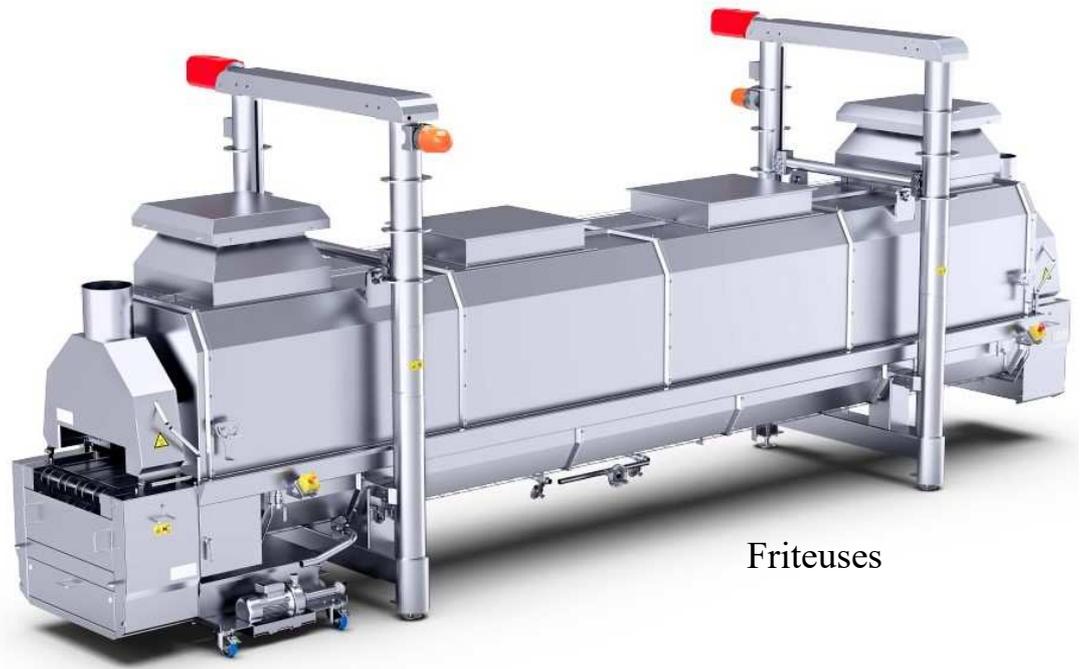
- Electrique
- Gaz
- Vapeur



CELLULE DE CUISSON / FUMAGE



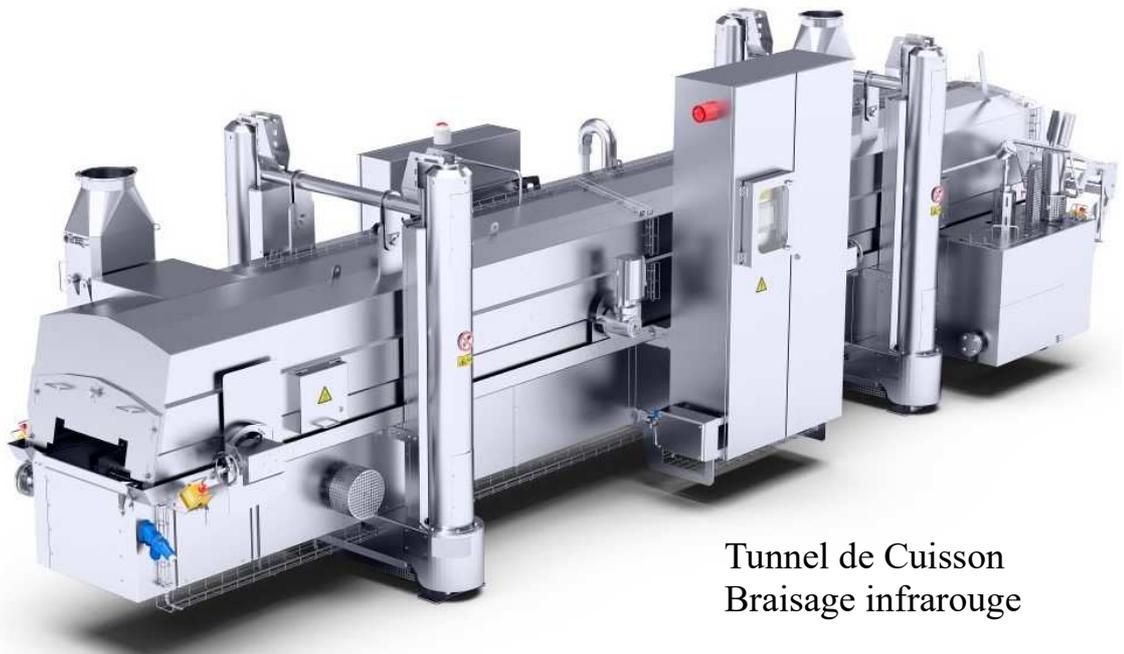
CUISSON / BRAISAGE



Friteuses



Braisage par contact

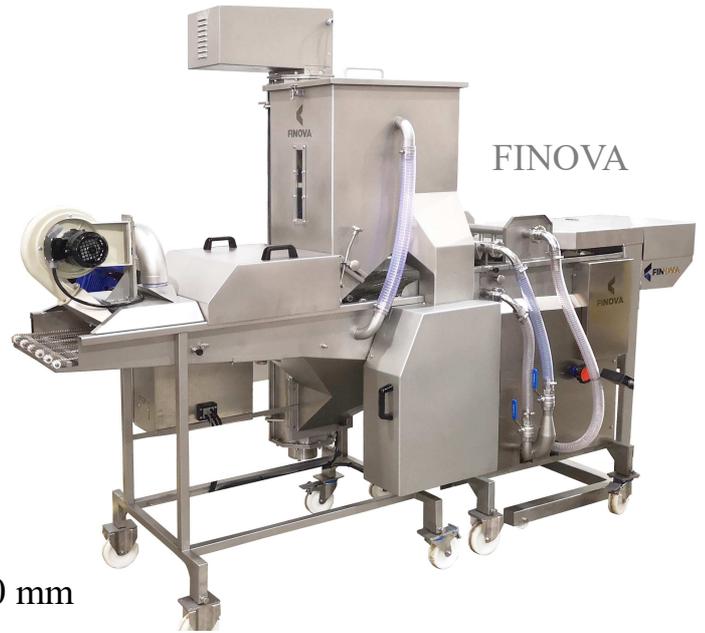


Tunnel de Cuisson
Braisage infrarouge

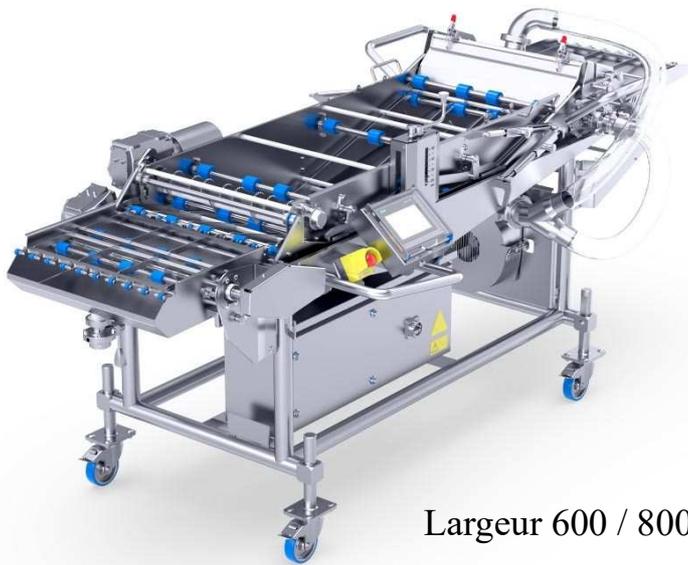
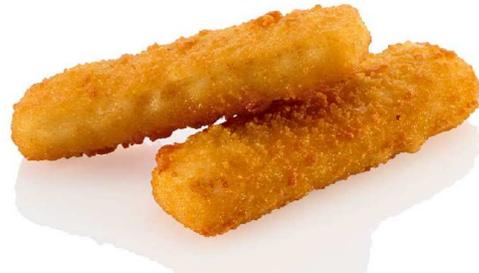
ENROBEUSES - PANEUSES



Largueur 200 / 300 mm



FINOVA



Largueur 600 / 800 mm

Et aussi l'enrobage cryogénique



ALCO

Machine à Brochettes



Capacité : 6 postes

Cadence : 1500 / heure



Machine à Rouler





Ecarteur de filets



Embosseur de filets



Boucleuses

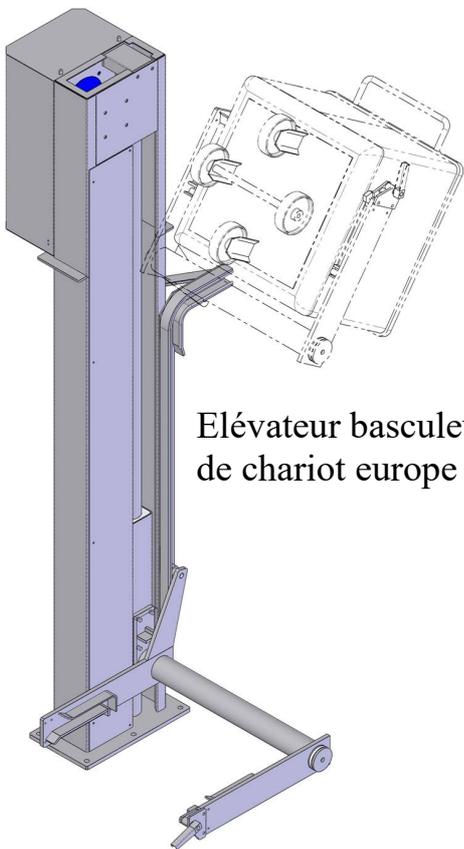


Noueuses

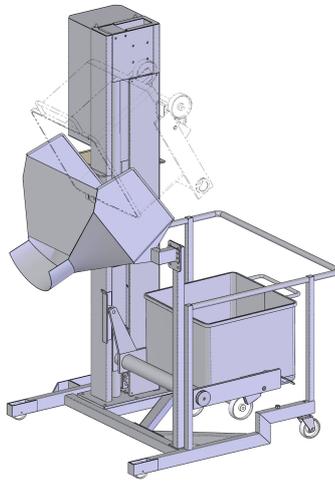


Embosseuse hydraulique pour Bacon, Coppa, etc...





Elévateur basculeur
de chariot europe



Minilift



Mise à hauteur
de caisses



Basculeur de palbox



Basculeur de
chariot europe

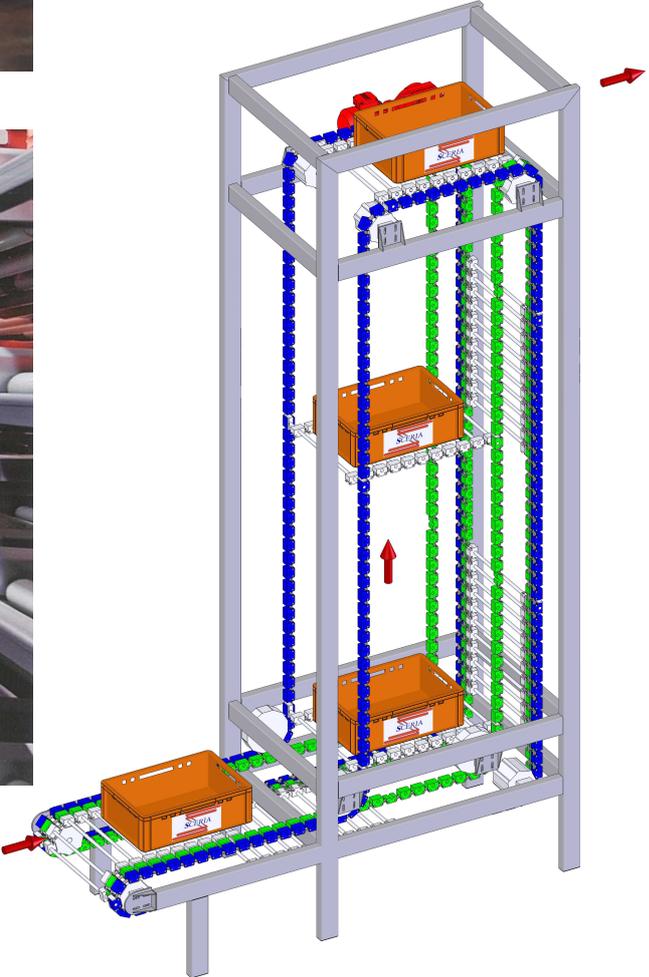


Basculeur mobile
de palbox

Empileur / dépileur
de palettes



Manutention / Stockage de bacs



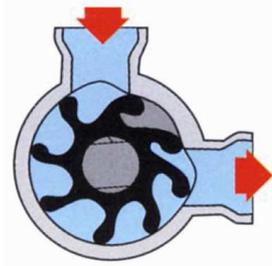
Transfert par pompage



Membrane
(agrée USDA)



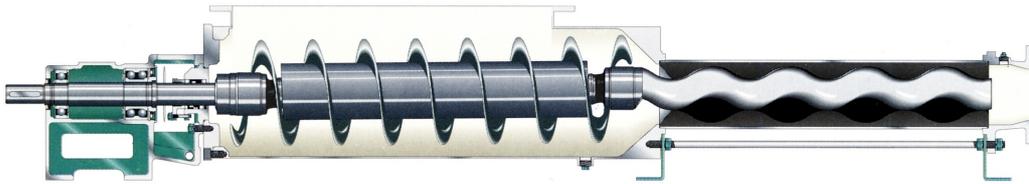
Vide fût avec compteur pistolet



Rotor souple



Centrifuge



Rotor excentré avec ou sans vis de gavage



Dissolution



Doseuse



Lobes



Double vis



Dispersion mélange



Péristaltique



Vis centrifuge



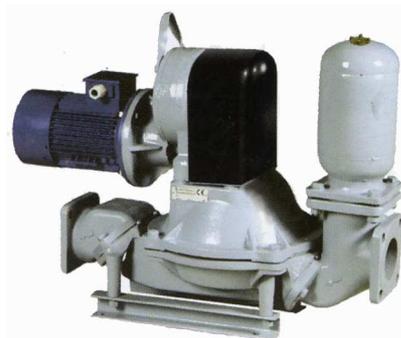
Relevage



Sinusoïdale



Eau chargée



à piston

Hygiène, Lavage : c'est forcément SCERIA



Lavage des couteaux à 65°C et non « stérilisation »



Lavage des chariots europe



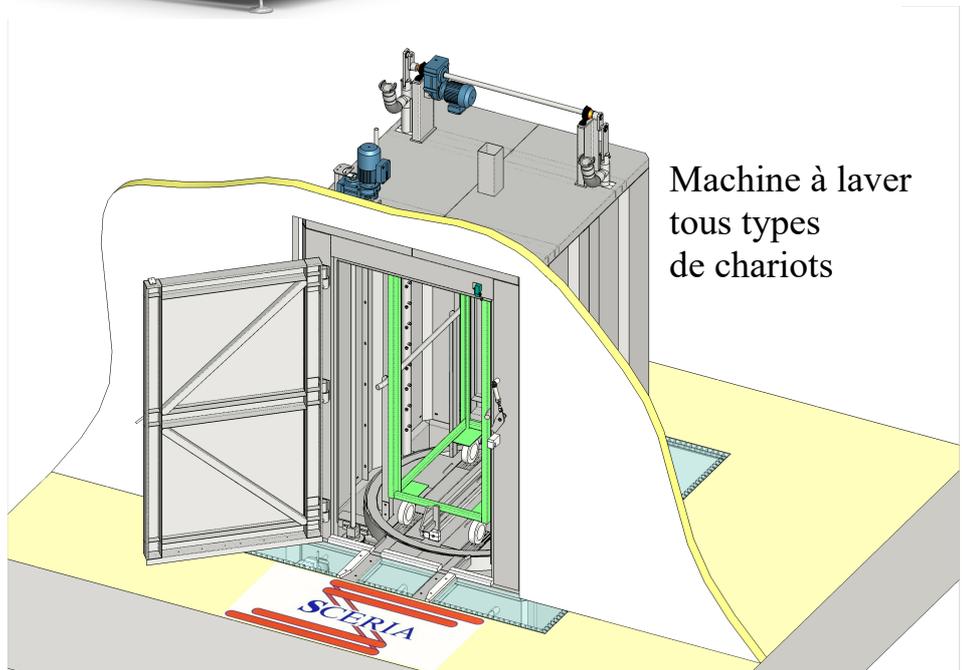
Lavage moyenne pression



Tunnels de lavage de caisses



Satellites de lavage



Machine à laver tous types de chariots



Z.A. la Fouquerie 72300 Sablé sur Sarthe
 Tél. 02 43 92 16 22 - info@sceria.fr - www.sceria.fr