



# *Technocarne*

ÉQUIPEMENTS ET CONSOMMABLES POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

## CATALOGUE GÉNÉRAL



4
7
8
10
14
18
22
24
30
32
34
36
39
40
44
49
50
55
56
60
64
67
68
72
74
77
78
78
79
79
79

## Le mot des dirigeants

### Bienvenue chez Technocarne,

Nous sommes heureux de vous présenter les produits et services qui constituent le cœur de notre activité.

Depuis plus de 30 ans, Technocarne s'adresse aux acteurs de la transformation agro-alimentaire partout en France et même au-delà. Nous vous proposons des gammes complètes de machines, pièces détachées et consommables qui s'adaptent en permanence à vos besoins. Nous assurons également un SAV complet pour vous permettre l'optimisation de vos capacités de production.

Vous avez une idée, un projet, une question? Vous recherchez une machine ou une ligne complète? Vous souhaitez un conseil? Vous êtes un artisan ou un industriel? L'ensemble de nos équipes, au siège ou sur le terrain, est disponible pour vous accompagner dans les différentes phases de votre réflexion et la mise en application de vos décisions.

On se connaît déjà ou vous nous découvrez peut-être aujourd'hui, toujours est-il que ce catalogue est le vôtre. N'hésitez pas à le parcourir et à rechercher des informations. Il est destiné à piquer votre curiosité.

Les opportunités de nous rencontrer sont multiples : chez vous, dans votre atelier ou votre usine ; lors des salons professionnels où nous sommes présents en tant qu'exposant ; chez Technocarne, en Alsace, une région qui sait allier spécialités culinaires et convivialité. Nous pouvons également aller visiter ensemble l'un ou l'autre de nos fournisseurs afin de vous convaincre de la pertinence des solutions que nous mettons en avant.

Bonne lecture, portez-vous bien et à bientôt !



Jean Marx



Mathieu Trapp

Technocarne accompagne vos projets agro-alimentaires dans le domaine de la viande, du poisson ou du fromage quels que soient les produits que vous transformez, frais ou congelés.

L'expertise reconnue de Technocarne trouve sa pleine expression dans l'optimisation des lignes de production, l'automatisation des process et le suivi technique personnalisé.

À l'écoute permanente des évolutions du marché, nous vous proposons une large gamme de machines (poussoirs, clippeuses, hachoirs, cutters, mélangeurs, affineurs, injecteurs, barattes, cellules de cuisson, machines sous-vide, liste non exhaustive), de matériels de manutention (basculeurs, élévateurs, bacs etc...), de pièces détachées multimarques, d'outils tranchants (grilles, couteaux, lames diverses) et de consommables universels (clips, boucles, ficelle, bûchettes etc...)



PRÉPARATION

POUSOIRS SOUS VIDE - À PISTON | ACCESSOIRES | ENFILEUR À BOYAUX | LIGNE COMPLÈTE | CLIPPEUSES | HACHOIRS | CUTTERS | MÉLANGEURS | AFFINEURS | GUILLOTINES & CONCASSEURS | GRIGNOTEUSES | DÉCOUENNEUSES | MULTICOUPEUSES LARDONNEUSES | PELEUSES À SAUCISSE | ATTACHEUSES-FICELEUSES |

SALAIION

INJECTEURS | BARATTES | BARATTES / MÉLANGEURS | MÉLANGEURS À SAUMURE | MACHINES À GLACE | POMPES DE TRANSFERT |

CUISSON ET FUMAGE

CELLULES DE CUISSON / FUMAGE | GÉNÉRATEURS DE FUMÉE | MARMITES DE CUISSON | AUTOCLAVES |

EMBALLAGE

EMBALLAGE SOUS VIDE | OPERCULEUSES | SYSTÈMES DE RÉTRACTION |

MATÉRIEL ET MANUTENTION

BASCULEURS | ÉLÉVATEURS À COLONNE FIXES OU MOBILES | BACS EUROPE 120 / 200 / 300 LITRES |

MACHINES & MATÉRIELS

Large gamme de machines de production, transformation et équipements de manutention.

PIÈCES DÉTACHÉES CONSOMMABLES

Pièces détachées multimarques, consommables, clips, boucles, ficelle...

SERVICES

S.A.V. multimarques, audit, conseil...

PIÈCES DÉTACHÉES MULTIMARQUES

OUTILS TRANCHANTS

CONSOMMABLES

SERVICE APRÈS VENTE



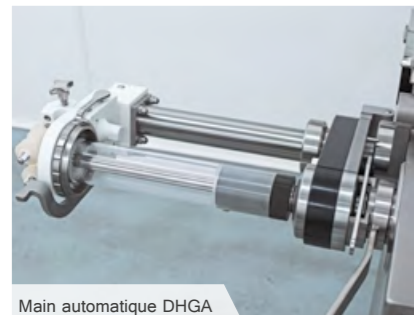




F40 | F52 | F60R

F100R | F160R | F190R | 200R

F222R | F260R



Main automatique DHGA

- Poussoirs sous-vide et poussoirs à pistons
- Capacité allant de 40 à 300 litres
- Poussage direct, portion et/ou torsion
- Régularité de poids
- Possibilité d'intégration complète en ligne
- Gamme d'accessoires (main automatique, dosage, formage, coupe saucisses...)



Chariot porte accessoires



Trémie



Tête de hachage



Technologie rotor

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.



K2-30

KK500



KK500 ET KK500-DV, pistons rotatifs



KK500-DV



F260A et ligne F-LINE



Tous les modèles de poussoirs FREY sont équipés de la portion (modèle P) et peuvent être équipés sur demande de la portion et de la torsion (modèle A)



Station de dosage



Pistolet doseur

- Portionnement direct dans barquettes, conserves ou sur convoyeur
- Dispositifs de formage (cheveux d'ange, burgers, steaks hachés, boulettes, sticks...)
- Dispositifs de dosage (pistolet doseur manuel ou station multivoies)
- Lignes d'accrochages
- Coupe saucisses
- Guillotine
- Dépose steaks hachés sur papiers et barquettes



Coupe saucisse



Formage burgers



Ligne de formage (burgers, steaks hachés, boulettes...)

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

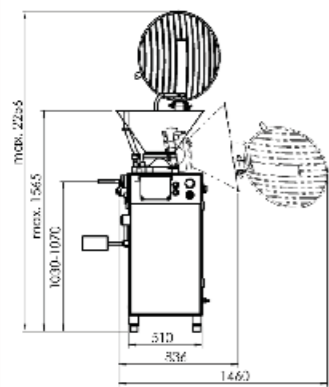


Les machines FREY sont conçues aussi bien pour fonctionner de manière indépendantes qu'en ligne complète. Les lignes FREY permettent de répondre à l'ensemble des demandes de l'industrie agroalimentaire: fabrication de saucisses, burgers, steak hachés, boulettes, sticks, produits vegans, sauces...

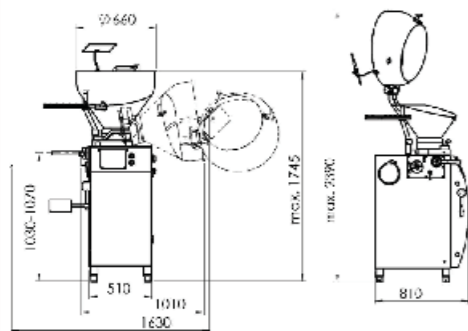


POUSOIRS SOUS VIDE	F40	F52	F60R	F100R	F160R	F190R	F200R	F222R	F260R
CONTENANCE DE LA TRÉMIE [L]	40	25/90	25/90	120	40/160	40/300	300	300	300
RENDEMENT THÉORIQUE [KG/H]	1900	2500	2900	3600	3600	3600	4800	6300	8000
PRESSION MAX. DE REMPLISSAGE [BAR]	30	40	40	55	55	55	55	50	50
CAPACITÉ DE LA CHAMBRE [G]	82	82	82	82	82	82	82	76	102
NOMBRE D'AILETTES	8	8	8	14	14	14	14	16	16
PORTIONNEMENT [G]	0,1 à 99 999	0,1 à 99 999	5 à 99 999	5 à 99 999	5 à 99 999	5 à 99 999	5 à 99 999	5 à 99 999	5 à 99 999
RENDEMENT MAXIMAL [PORT/MIN]	300	450	530	600	600	600	600	1000	1120
PUISSANCE [KW]	3,9	5,3	4,3	9,1	9,5	12	10,5	19	18,3
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	400	400	400	400	400	400	400	400	400
PUPITRE DE COMMANDE	TC 101	TC 266	TC 1000	TC 1000	TC 1000	TC 1000	TC 1000	TC 1000	TC 1000
DÉBIT POMPE À VIDE [M <sup>3</sup> /H]	16	16	16	21	21	21	21	40	21
POIDS [KG]	380	430	430	650	885	925	930	1020	1120

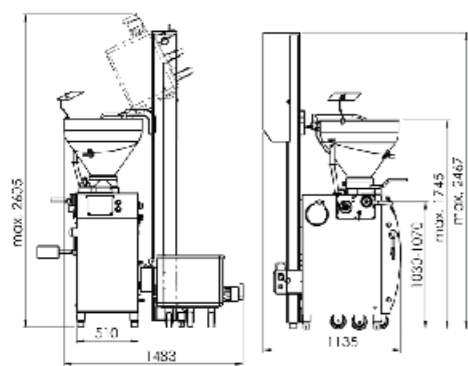
F40 | F40L



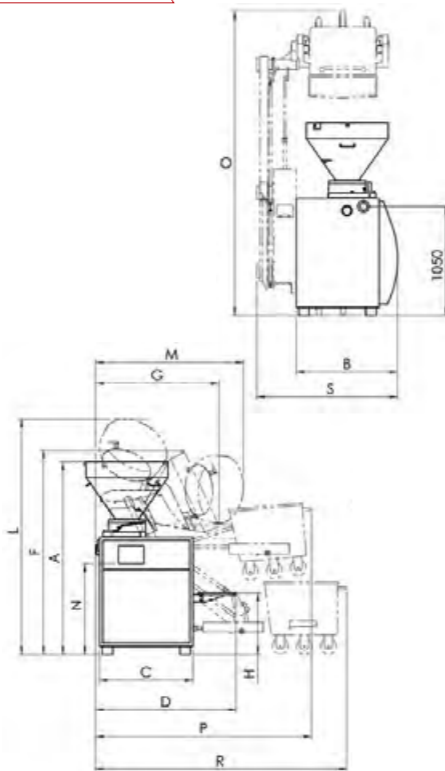
F40 | F52 | F60R | F90R



F52 | F60R AVEC LIFTMAX

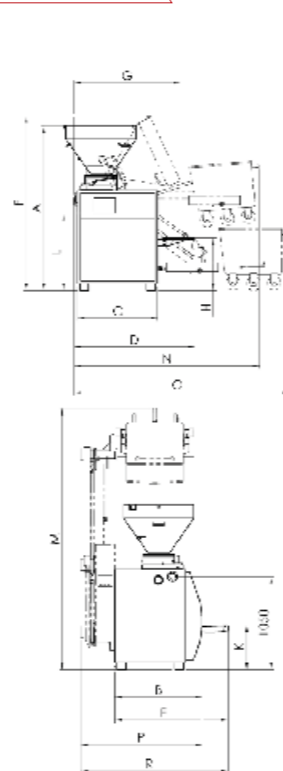


F100R > F260R



	F100R	F160R	F190R > F200R
A [MM]	1720	1820	1920
B [MM]	930	930	930
C [MM]	750	750	850
D [MM]	1240	1240	1340
F [MM]	1820	1930	2070
G [MM]	1110	1230	1360
H [MM]	490	490	760
L [MM]	2230	-	-
M [MM]	1460	-	-
N [MM]	860	860	860
AVEC ÉLÉVATEUR			
O [MM]	-	2770	2950
P [MM]	-	1880	2070
R [MM]	-	-	2400
S [MM]	-	1310	1330

F222R | F260R

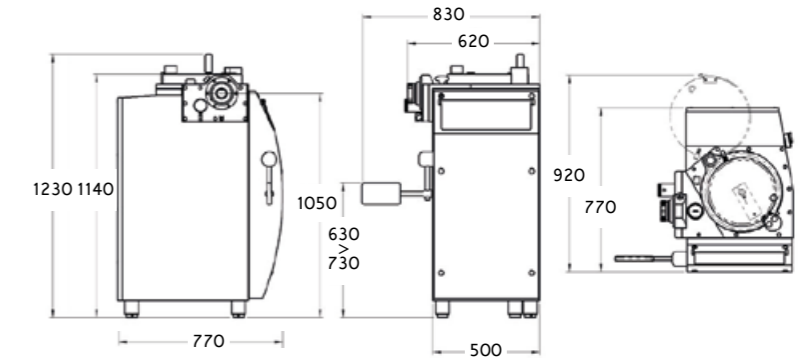


	F222R	F260R
A [MM]	1950	1970
B [MM]	950	950
C [MM]	900	900
D [MM]	1360	1360
E [MM]	1250	1250
F [MM]	2100	2100
G [MM]	1410	1460
H [MM]	790	790
K [MM]	400	400
L [MM]	860	860
M [MM]	2950	2950
N [MM]	2090	2090
O [MM]	2430	2430
P [MM]	1330	1340
R [MM]	1630	1640

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

POUSOIR À PISTON	K2-30
CAPACITÉ CYLINDRE [LT]	30
RENDEMENT THÉORIQUE [KG/H]	jusqu'à 1900
PORTIONNEMENT [G]	0,5 à 10 000
CYLINDRE	Acier inoxydable
RETOUR DU PISTON [S]	9
PRESSION REMPLISSAGE [BAR]	12
PUISSANCE [KW]	3,3
RACCORDEMENT ÉLEC. [V]	400
PUPITRE [KW]	LCD3 ou C60H
CHÂSSIS	Acier inoxydable poli

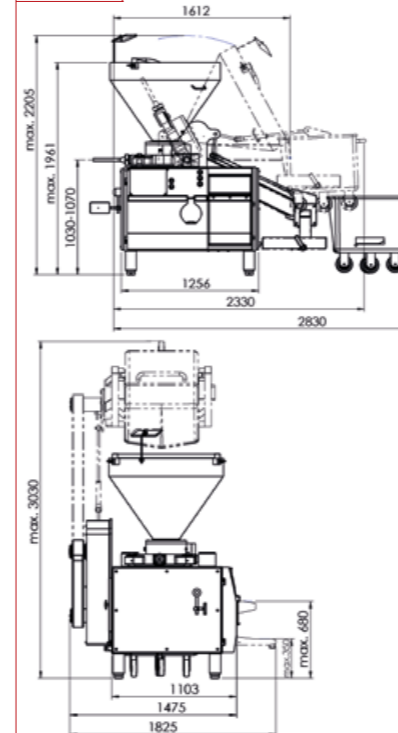


POUSOIRS À PISTONS ROTATIFS

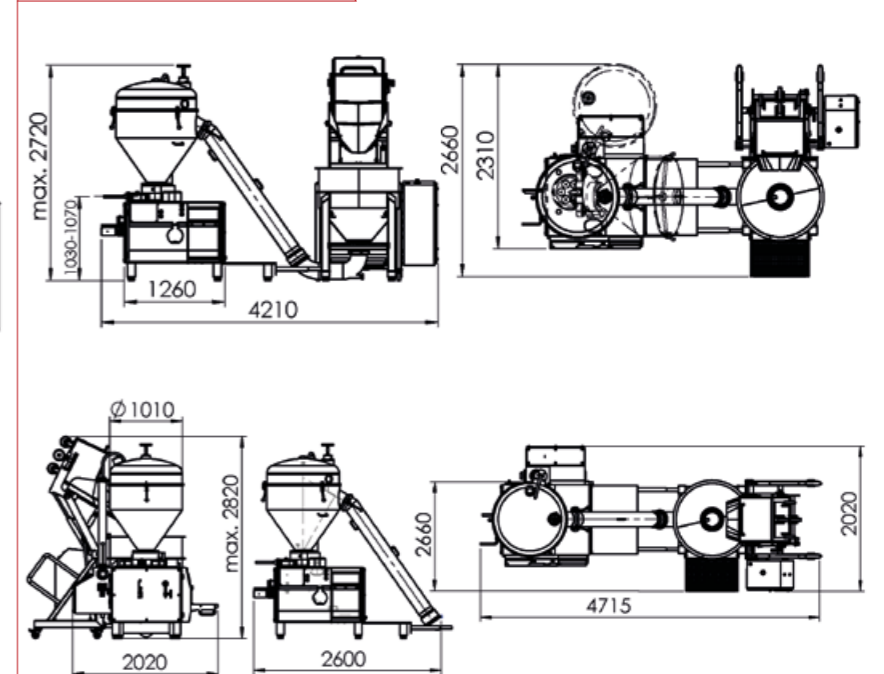
	KK500	KK500-DV (SOUS-VIDE)
CONTENANCE DE LA TRÉMIE [L]	250	500 (avec chargement d'aspiration automatique)
RENDEMENT THÉORIQUE [KG/H]	Jusqu'à 7000	8500
PRESSION MAXIMALE DE POUSSAGE [BAR]	25	25
VOLUME MAXIMAL DU PISTON DE POUSSAGE [CM]	500	500
NOMBRE DE CYLINDRES	6	6
PORTIONNEMENT [G]	50 à 100 000	50 à 100 000
RENDEMENT MAX [PORT/MIN]	350	350
ENTRAÎNEMENT DU ROTOR	Servomoteur	Servomoteur
ENTRAÎNEMENT DU DÉVOÛTEUR	Moteur AC	Moteur AC
PUISSANCE [KW]	10,9	13,2
ALIMENTATION [V]	400	400
COMMANDE	TC-733	TC-733
INTERFACE	VNC	VNC
DÉBIT DE LA POMPE À VIDE INTERNE [M <sup>3</sup> /H]	40	40
BLOC DE DISTRIBUTION DU VIDE [M <sup>3</sup> /H]	-	100
BLOC DE DISTRIBUTION DU VIDE [KW]	-	2,2
POIDS [KG]	2000	2500

Les poussoirs KK500 à pistons rotatifs permettent de conserver l'intégrité du produit travaillé sans farcissage.

KK500



KK500-DV - SILO ET CHARGEMENT



Tous les modèles de poussoirs FREY sont équipés de la portion (modèle P) et peuvent être équipés sur demande de la portion et de la torsion (modèle A)



Clippeuse SK4-120



Clippeuse K4-N (boyaux naturels)



Clippeuse K4-60



Simple clippeuse H2 et double clippeuse HD2

- Clippeuses de table simple ou double
- Clippeuses semi-automatiques
- Clippeuses automatiques
- Boyaux naturels et collagènes
- **Véritable spécialiste du boyaux naturel**
- Pose boucles et tire-ficelle
- Attacheuses pour produits droits ou courbes
- Clips en barettes (clippeuses manuelles)
- Clips en rouleaux (clippeuses semi-automatiques et automatiques)

**Technocarne fournit des clips en U et Ω et des boucles pour l'ensemble des marques du marché**



Attacheuse DAS (saucisse courbe)



Attacheuse NUDO (saucisse droite)



Clips en barettes



Boucles et ficelles



Clips en rouleaux

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

CLIPPEUSES DE TABLE

LORENZO BARROSO	HEMGRAP	H1	H2	H3	E3	HD2	HD3
TYPE	Clippeuse simple	Clippeuse simple	Clippeuse simple	Clippeuse simple	Clippeuse étireuse	Clippeuse double	Clippeuse double
FONCTIONNEMENT	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel
PRESSION DE TRAVAIL [BAR]	-	6	6	6	6	6	6
RACCORD AIR COMPRIMÉ	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
CALIBRES [MM]	Jusqu'à 60	Jusqu'à 60	Jusqu'à 80	Jusqu'à 120	Jusqu'à 120	Jusqu'à 120	Jusqu'à 110
LARGEUR A [MM]	290	290	240	350	663	350	345
LARGEUR B [MM]	-	-	-	-	490	271	-
PROF. C [MM]	310	290	430	510	460	495	490
PROF. D [MM]	-	-	-	310	365	373	-
HAUTEUR H1 [MM]	810	830	865	970	965	850	960
POIDS [KG]	9	10	23	28	34	32	36

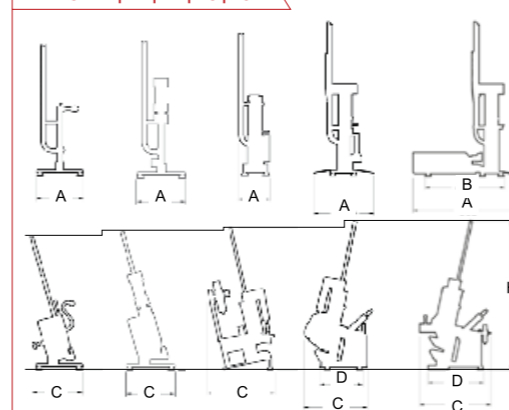
CLIPPEUSES CONNECTÉES À UN POUSSOIR

LORENZO BARROSO	K4-N	K4-60	K4-120	SK4-120
TYPE	Clippeuse double	Clippeuse double	Clippeuse double	Clippeuse double
FONCTIONNEMENT	Automatique	Automatique	Automatique	Semi-auto.
PRESSION DE TRAVAIL [BAR]	6	6	6	6
RACCORD AIR COMPRIMÉ	oui	oui	oui	oui
CONSOMMATION D'AIR [L/CYCLE]	7,2	7,2	17,5	8,2
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE [W]	150	150	150	20
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	230	230	230	230
CALIBRES [MM]	Jusqu'à 50	Jusqu'à 60	Jusqu'à 140	Jusqu'à 135
LARGEUR A [MM]	1223	1223	1510	1510
LARGEUR B [MM]	802	802	1100	1100
PROFONDEUR C [MM]	931	931	900	900
PROFONDEUR D [MM]	-	-	-	-
HAUTEUR H1 [MM]	1667	1667	1800	1800
HAUTEUR H2 [MM]	926	926	-	-
POIDS [KG]	98	98	160	135

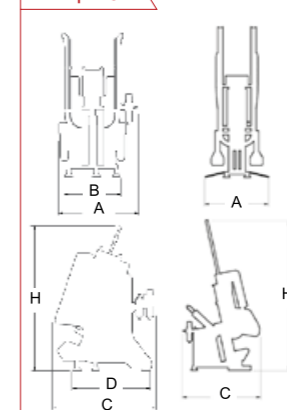
ATTACHEUSES

	DAS	NUDO
TYPE	Attacheuse 2 extrémités saucisse courbe	Attacheuse 1 extrémité saucisse droite
FONCTIONNEMENT	Semi-automatique	Semi-automatique
PRESSION DE TRAVAIL [BAR]	-	6
RACCORD AIR COMPRIMÉ	oui	oui
CONSOMMATION D'AIR [L/CYCLE]	2,7	17,5
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE [W]	-	-
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	-	-
CALIBRES [MM]	Jusqu'à 35	Jusqu'à 75
LARGEUR A [MM]	1200	1000
LARGEUR B [MM]	-	1110
PROFONDEUR C [MM]	600	990
PROFONDEUR D [MM]	-	500
HAUTEUR H1 [MM]	1130	480
HAUTEUR H2 [MM]	860	-
POIDS [KG]	107	145

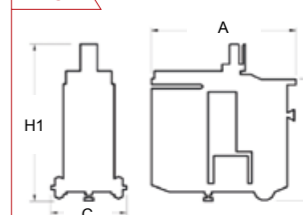
HEMGRAP | H1 | H2 | H3 | E3



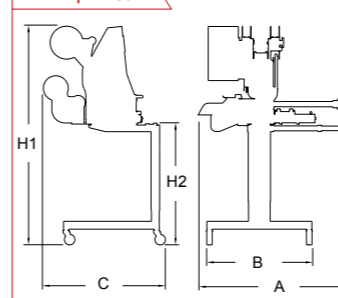
HD2 | HD3



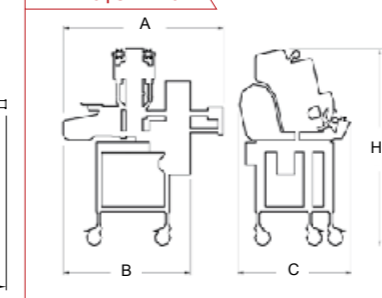
DAS



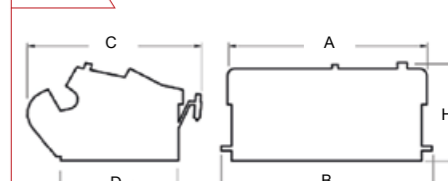
K4-N | K4-60



K4-120 | SK4-120



NUDO





Clippeuse IC-700S



Clippeuse IC-SA700



Clippeuse IC-AU700



Clippeuse IC-15/12

- Clippeuses de table simples
- Clippeuses semi-automatiques
- Clippeuses automatiques
- Pose boucles et tire-ficelle
- Clips en U et clips Omega

**Technocarne fournit des clips en U et Ω pour l'ensemble des marques du marché**



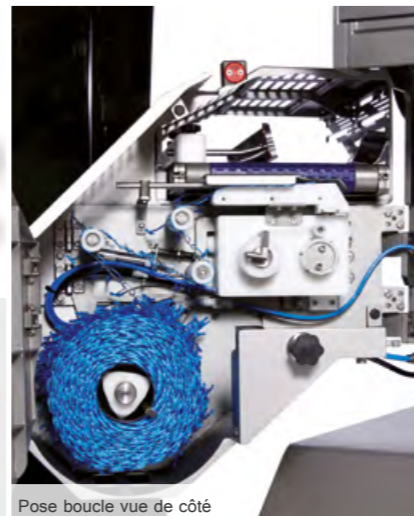
Clippeuse IC-18/15



Système de fermeture IC 15/12 et 18/15



Clips en rouleaux et boucles



Pose boucle vue de côté

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

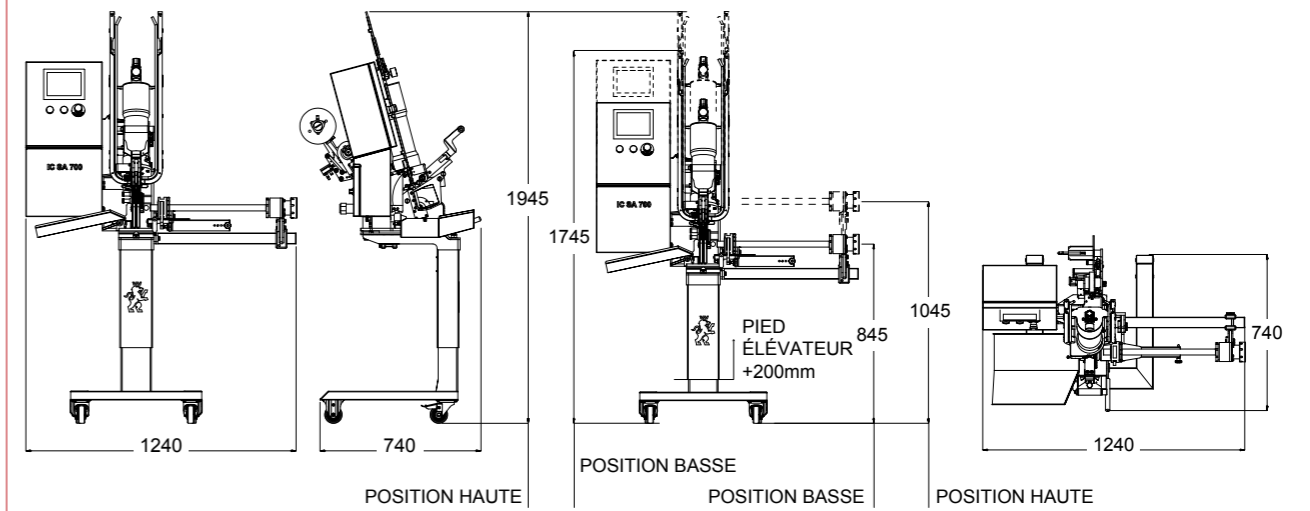
CLIPPEUSES DE TABLE

INTERNATIONAL CLIP	IC-600S	IC-700S
FONCTIONNEMENT	Manuel	Manuel
PRESSION DE TRAVAIL [BAR]	7	7
CALIBRE [MM]	Jusqu'à 80	Jusqu'à 130
TYPES DE CLIPS	CLIPS EN U série 600	CLIPS EN U série 700
POIDS [KG]	12	12

CLIPPEUSES CONNECTÉES À UN POUSSOIR

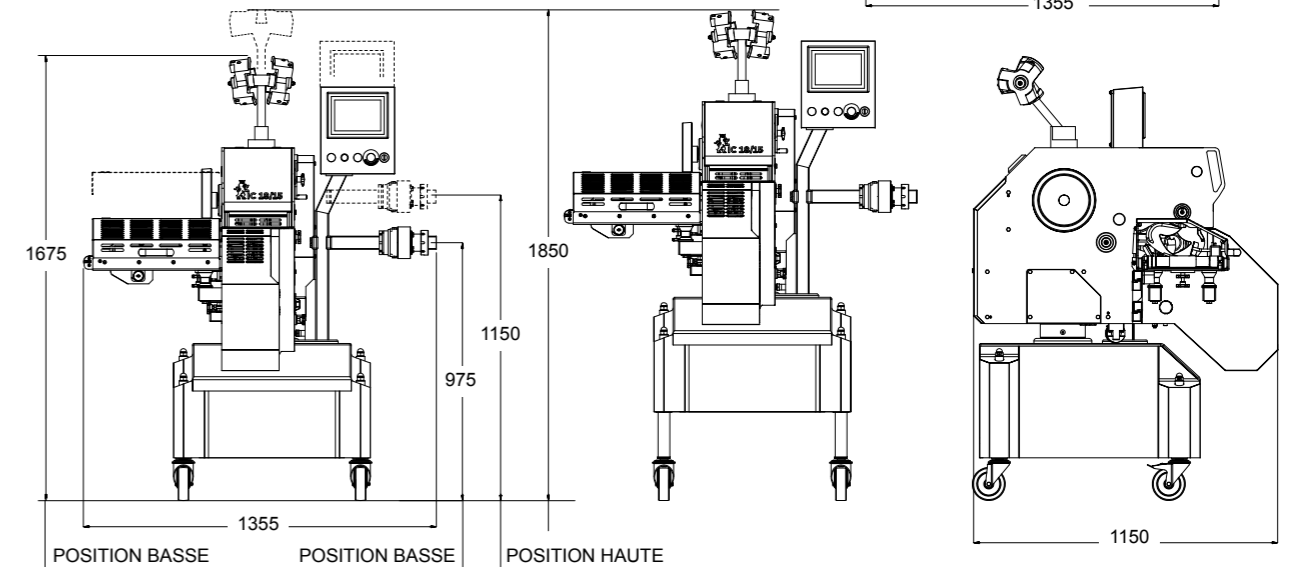
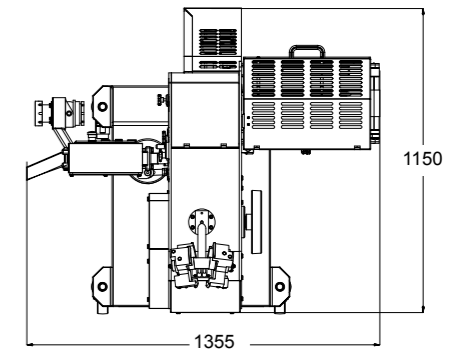
INTERNATIONAL CLIP	IC-SA600   SA700	IC-AU600   AU700
FONCTIONNEMENT	Semi automatique	Automatique
PRESSION DE TRAVAIL [BAR]	7	7
ALIMENTATION [V]	220	220
CALIBRE [MM]	Jusqu'à 80   Jusqu'à 115	Jusqu'à 80   Jusqu'à 100
TYPES DE CLIPS	CLIPS EN U série 600   série 700	CLIPS EN U série 600   série 700
POIDS [KG]	115	115

IC-SA700 | IC-AU700



CLIPPEUSES CONNECTÉES À UN POUSSOIR

INTERNATIONAL CLIP	IC-15/12	IC-18/15
FONCTIONNEMENT	Automatique	Automatique
PRESSION DE TRAVAIL [BAR]	7	7
RENDEMENT THÉORIQUE [CYCLES/MIN]	Jusqu'à 180	Jusqu'à 130
CONNEXION ÉLECTRIQUE [V]	400	400
CALIBRE [MM]	20 > 90 option 110 (boyaux plastiques)	30 > 140 (option 250)
TYPES DE CLIPS	CLIPS OMEGA série 15 - série 12	CLIPS OMEGA série 18 - série 15
POIDS [KG]	500	530





WWB200-H

WWB300-H

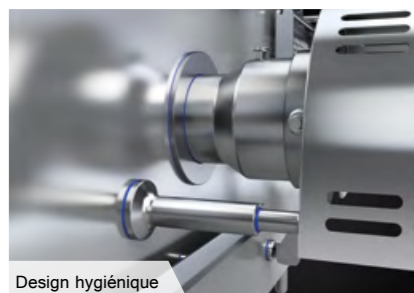


W130

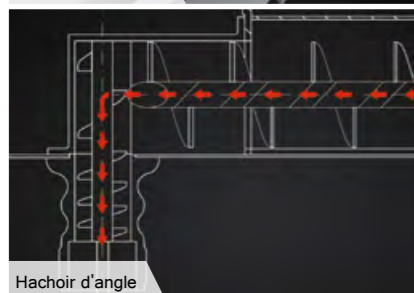
WW130

WW160-H

WW200-H



Design hygiénique



Hachoir d'angle



Grille de sortie

- Hachoirs d'angle
- Viande fraîche et congelée
- Version dédiée broyage des blocs congelés (WWB)
- Capacité trémie allant de 48 à 1000 litres
- Capacité de production de 500 à 21 000 kg/h
- Extraction aisée de l'ensemble des vis et des outils de coupe
- Fonctionnement indépendant ou intégration en ligne complète
- Alimentation Bac Europe, pallox ou via convoyeur de chargement
- Conception hygiénique
- Séparateur - dénerveur

**Technocarne fournit des outils tranchants pour l'ensemble des marques du marché**



Éjecteur hydraulique



Vis d'amenée



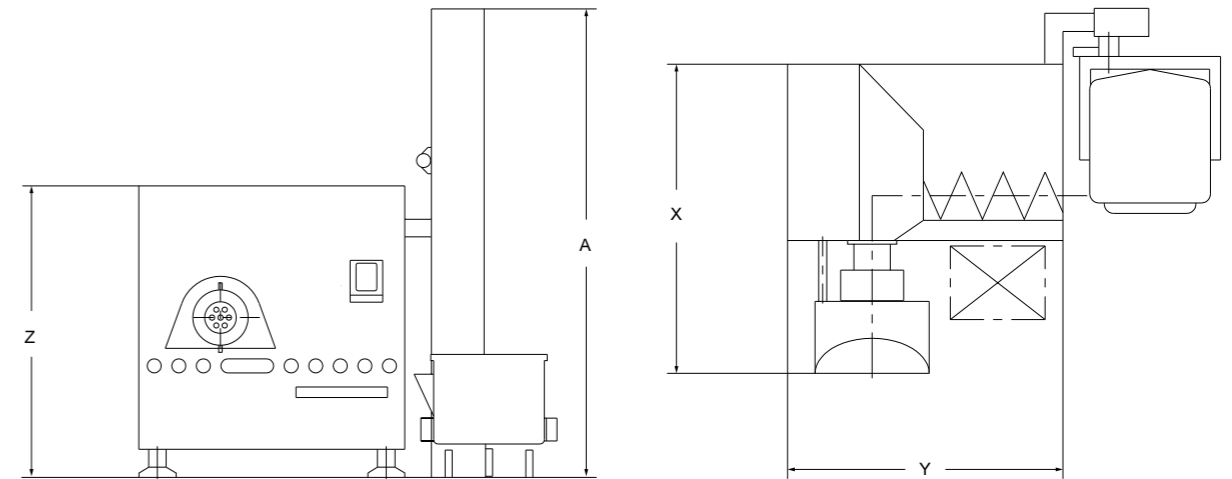
Chariot porte accessoires

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

HACHOIRS LASKA	W130	WW130-H	WW160-H	WW200-H	WWB200-H	WWB300-H
VITESSE	1   2   1G   2G	1   2   1G   2G	1   2   1G   2G	1   2   1G   2G	Vitesse Variable	Vitesse Variable
TYPE DE HACHOIR [Ø MM]	DROIT	EN ANGLE	EN ANGLE	EN ANGLE	EN ANGLE	EN ANGLE
TYPE DE MATIÈRE [L]	Frais	Frais & congelé	Frais & congelé	Frais & congelé	Blocs congelés	Blocs congelés
DIAMÈTRE DE SORTIE [Ø MM]	130	130	160	200	200	300
CONTENANCE TRÉMIE [L]	48	175	385	385	650	800
PUISSANCE DU MOTEUR [KW]	7,5	11   12,5   15	34     38	38     55	55	132
ÉLÉVATEUR À COLONNE	-	Option	Option	Option	Option	Option
CONVOYEUR DE CHARGEMENT	-	Option	Option	Option	Option	Option

1 - FRAIS = Broyeur à 1 vitesse, viande fraîche | 2 - FRAIS = Broyeur à 2 vitesses, viande fraîche  
 1G (CONGELÉ) = Broyeur à 1 vitesse, viande congelée | 2G (CONGELÉ) = Broyeur à 2 vitesses, viande congelée



HACHOIRS LASKA	W130	WW130-H	WW160-H	WW200-H	WWB200-H	WWB300-H
LARGEUR X [MM]	1252	1260	1650	1650	2300	2560
PROFONDEUR Y [MM]	780	1360	1760	1850	1800	2270
HAUTEUR Z [MM]	1158	1661	1710	1710	1950	2130
HAUTEUR A [MM]	-	-	2700	2700	2900	3150
POIDS [KG]	env. 385	env. 820	1560	1650	2900	5000

**D'autres dispositifs peuvent équiper les hachoirs LASKA, nous consulter**



Détecteur de métaux

Vis d'amenée

Bras de pré-mélange



WP130

WW130N



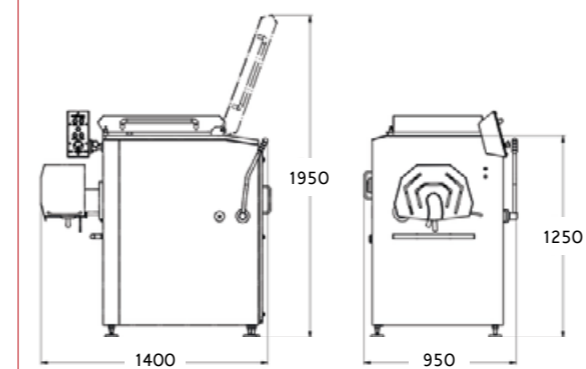
WW160N

WW200

WW280

HACHOIRS EKOMEX	WP130	WW130N	WW160N	WW200	WW280
TYPE DE HACHOIR	DROIT	EN ANGLE	EN ANGLE	EN ANGLE	EN ANGLE
CONTENANCE TRÉMIE [L]	70	350 / 500	350 / 500	500 / 800	480 / 760
DIAMÈTRE DE COUPE [MM]	130	130	160	200	280
PUISSANCES ÉLECTRIQUE MOTEUR DE BROYAGE [KW]	1 <sup>ère</sup> vitesse : 13 2 <sup>ème</sup> vitesse : 17	1 <sup>ère</sup> vitesse : 13 2 <sup>ème</sup> vitesse : 17	37	55 (option 75)	90 kW (option 110kW)
PUPITRE OPÉRATEUR	Boutons poussoirs	Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile
RENDEMENTS THÉORIQUES	VIANDE FRAÎCHE [KG/H]	Jusqu'à 2000	Jusqu'à 3000	Jusqu'à 5000	Jusqu'à 10 000
	VIANDE CONGELÉE [KG/H]	-12°C env. 1000	-12°C env. 1000	-18°C 2000 à 3500	-18°C 2000 à 3500
SORTIE PRODUIT	Bacs de 200 L	Bacs de 200 L	Bacs de 200 L	Bacs de 200 L	Bacs de 200 L
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	400	400	400	400	400
DIMENSIONS [L x P x H] - [MM]	1400 x 950 x 1950	1400 x 1450 x 2400	1550 x 1650 x 2450	1850 x 1800 x 2600	2000 x 2300 x 2800

EKOMEX WP130



La gamme de hachoirs EKOMEX peut recevoir différents équipements (élévateur à colonne, convoyeur pour le chargement des matières, chariot porte accessoires). Il est possible d'ajouter 2 types de rotor :

- **VERTICUT (rotor de pré-broyage)** pour le broyage des blocs congelés directement en une étape

- **VERTIMIX (rotor de mélange)** pour le pré-mélange des mées



Convoyeur de chargement

- Hachoir avec chargement pour Bac E2
- Hachoirs d'angle
- Capacité de production de 500 à 10 000 kg/h
- Viande fraîche et congelée
- Option rotor VERTICUT pour le broyage des blocs congelés
- Option rotor VERTIMIX pour un prémélange dans la trémie



Extraction des vis

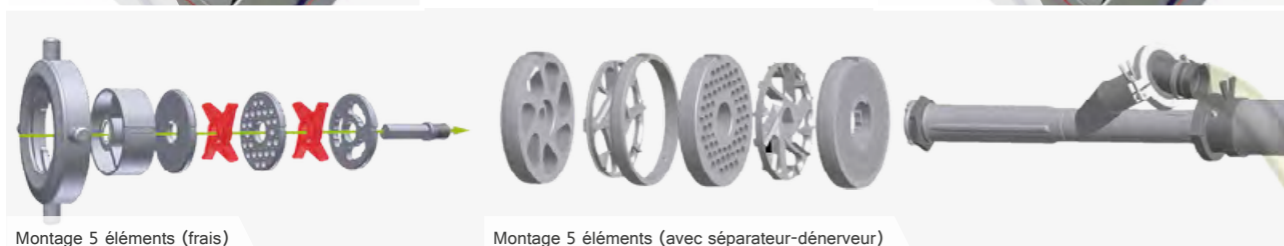


Rotor VERTICUT



Rotor VERTIMIX

**Technocarne fournit des outils tranchants pour l'ensemble des marques du marché**



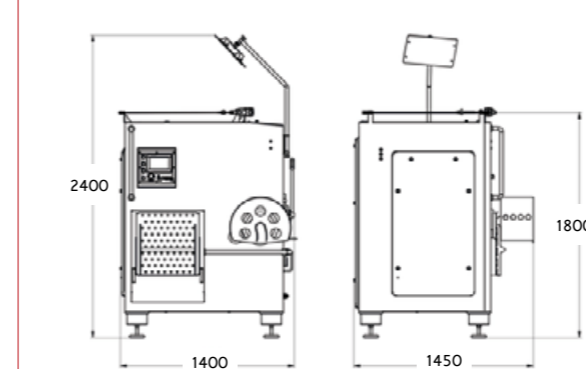
Montage 5 éléments (frais)

Montage 5 éléments (avec séparateur-dénervure)

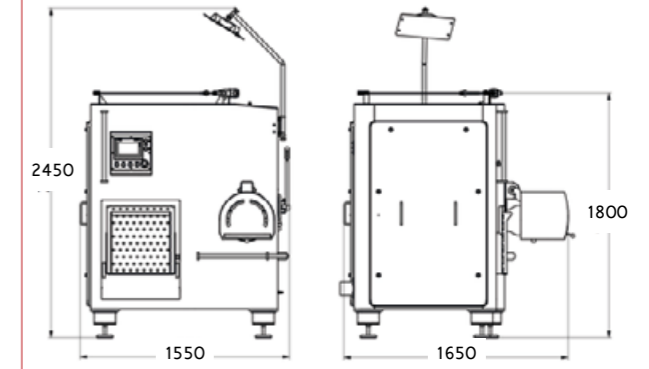
Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

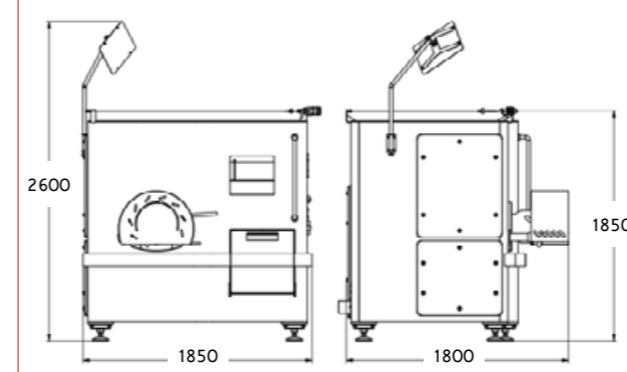
EKOMEX WW130N



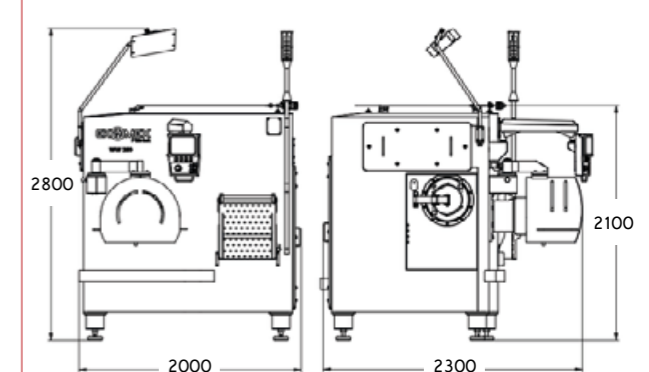
EKOMEX WW160N



EKOMEX WW200



EKOMEX WW280





KU330

KU750



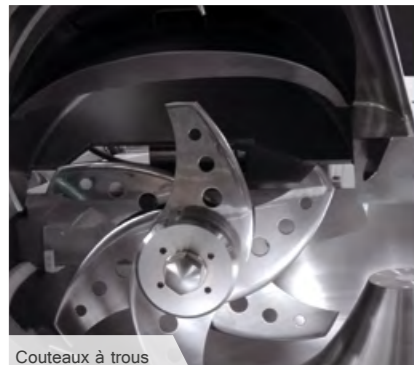
KU65

KU130

KU200



Équilibrage couteaux



Couteaux à trous

- Bâti avec fond fermé
- Conception hygiénique en acier inoxydable
- Capacité allant de 60 à 750 litres
- Modèles atmosphériques ou sous-vide
- Intégration de programmes automatisés
- Dispositif addition eau ou huile
- Cuisson et/ou refroidissement
- Dispositif d'équilibrage des couteaux

**Technocarne fournit des couteaux cutters pour l'ensemble des cutters du marché**



Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

CUTTERS LASKA	KU65	KU130	KU200	KU330	KU500	KU750
CONTENANCE CUVE [L]	65	130	200	330	500	750
PUISSANCE ARBRE PORTE COUTEAUX [KW]	22	60	104	142	182	250
VITESSES ROTATION CUVE [TR/MIN]	7   14	7   14	2   16	2   16	2   16	2   16
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	400	400	400	400	400	400
COMMANDE	Clavier à membrane	Clavier à membrane	Pupitre tactile 15,6" Clavier à membrane	Pupitre tactile 15,6" Joysticks	Pupitre tactile 15,6" Joysticks	Pupitre tactile 15,6" Joysticks
COUVERCLE ANTI BRUIT	Oui Rotation auto à 50% de Vmax	Oui Rotation auto à 50% de Vmax	Oui Rotation auto à 50% de Vmax	Oui Rotation auto à 50% de Vmax	Oui Rotation auto à 50% de Vmax	Oui Rotation auto à 50% de Vmax
VITESSE DE ROTATION ARBRE DE COUPE	Vitesse variable	Vitesse variable	Vitesse variable	Vitesse variable	Vitesse variable	Vitesse variable
TÊTE DE COUPE	1+LC	1+LC	1+LC	1+LC	1+LC	1+LC
NOMBRE DE COUTEAUX	6	6	6	6	6	6
ÉQUILIBRAGE DES COUTEAUX	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
SONDE TEMPÉRATURE INTERNE	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
CHARGEMENT BAC EUROPE	Non	Option	Oui   200L	Oui   200L	Oui   200L	Oui   2+200L
VIDE CUVE	Option	Option	Oui	Oui	Oui	Oui
POIDS APPROX. [KG]	980	1650	4250	5550	6200	8000

La gamme de cutters LASKA peut être équipée de différents équipements en fonction des besoins de production comme le sous-vide, l'addition automatique d'eau et d'huile, une programmation automatique, des joysticks de commande ou encore un dispositif de cuisson ou refroidissement dans la double enveloppe ou en injection directe.



Clavier à membrane

Programmation avec joysticks et écran tactile

Couvercle anti-bruit

Dispositif d'addition d'eau

Cuve double paroi, cuisson en circuit fermé

Cuve

Centrale de lubrification

Refroidissement direct à l'azote

Ajustement d'épices



ME500N 



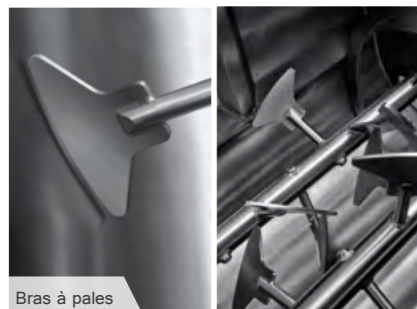
ME1000V  



ME750  



ME3000V sous vide  

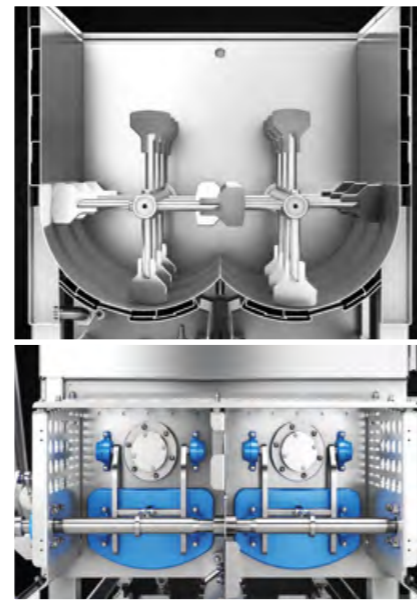


Bras à pales



Bras en Z

- Bâti avec fond fermé
- Bras à pales ou en Z
- Capacité de 130 à 6000 litres
- Modèles atmosphériques ou sous-vide
- Intégration de programmes automatisés
- Dispositif addition d'eau ou d'huile
- Fonctionnement indépendant ou intégration en ligne complète
- Cuisson double paroi ou injection directe vapeur
- Refroidissement double paroi ou injection directe CO<sub>2</sub> ou N<sub>2</sub>



Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

MÉLANGEURS LASKA cuve basculante	ME130N	ME250N	ME500N	ME1000N
CONTENANCE DE LA TRÉMIE [L]	130	250	500	1000
REPLISSAGE MAXIMAL [KG]	110	200	400	800
ARBRE DE MÉLANGE	Bras à pales (option bras en Z)	Bras à pales (option bras en Z)	Bras à pales (option bras en Z)	Bras à pales (option bras en Z)
DÉCHARGEMENT	Basculement trémie	Basculement trémie	Basculement trémie	Basculement trémie
PUISSANCE MOTEUR STANDARD [KW]	4	4	7,5	11
VITESSE VARIABLE EN CONTINU [TR/MIN]	55	55	35	35
FONCTION SOUS-VIDE	o	o	o	o
CAPACITÉ D'ASPIRATION DE LA POMPE SOUS VIDE [M <sup>3</sup> /H]	63	63	63	160
DISPOSITIF DE REFROIDISSEMENT INJECTION DIRECTE PAR LE COUVERCLE (CO <sub>2</sub> OU AZOTE)	o	o	o	o
DISPOSITIF DE REFROIDISSEMENT PAR LE DESSOUS VIA BUSES	o	o	o	o
DISPOSITIF DE CUISSON DOUBLE PAROI (CIRCUIT FERMÉ)	o	o	o	o
ÉLÉVATEUR À COLONNE	o	o	o	o
DISPOSITIF D'ADDITION AUTOMATIQUE D'EAU	o	o	o	o
MACHINE SUR PESONS	o	o	o	o
AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE	o	o	o	o

MÉLANGEURS LASKA déchargement frontal	ME500	ME750	ME1000	ME1500	ME2000	ME3000	ME4500	ME6000
CONTENANCE DE LA TRÉMIE [L]	500	750	1000	1500	2000	3000	4500	6000
REPLISSAGE MAXIMAL [KG]	400	600	800	1200	1600	2400	3600	4800
ARBRE DE MÉLANGE	Bras en Z ou à pales	Bras en Z ou à pales	Bras en Z ou à pales	Bras en Z ou à pales	Bras en Z ou à pales	Bras en Z ou à pales	Bras en Z ou à pales	Bras en Z ou à pales
DÉCHARGEMENT	Trappe de vidange	Trappe de vidange	Trappe de vidange	Trappe de vidange	Trappe de vidange	Trappe de vidange	Trappe de vidange	Trappe de vidange
PUISSANCE MOTEUR STANDARD [kW]	4,4 (2x 2,2)	6 (2x 3)	8 (2x 4)	11 (2x 5,5)	11 (2x 5,5)	15 (2x 7,5)	22 (2x 11)	30 (2x 15)
VITESSE VARIABLE CONTINUE [TR/MIN]	25	25	25	25	25	25	25	25
DISPOSITIF DE REFROIDISSEMENT INJECTION DIRECTE PAR LE COUVERCLE (CO <sub>2</sub> OU AZOTE)	o	o	o	o	o	o	o	o
DISPOSITIF DE REFROIDISSEMENT PAR LE DESSOUS VIA BUSES	o	o	o	o	o	o	o	o
DISPOSITIF DE CUISSON DOUBLE PAROI (CIRCUIT FERMÉ)	o	o	o	o	o	o	o	o
ÉLÉVATEUR À COLONNE	o	o	o	o	o	o	o	o
DOSAGE DE L'EAU PAR ADDITION AUTOMATIQUE DE L'EAU	o	o	o	o	o	o	o	o
MODULE DE PESÉE PAR PESONS	o	o	o	o	o	o	o	o
AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE	o	o	o	o	o	o	o	o
CONVOYEUR DE CHARGEMENT	o	o	o	o	o	o	o	o

\* = standard | o = option | - = indisponible

La gamme de mélangeurs LASKA se décline en différentes versions allant de 130 à 6000 litres, déchargement via cuve basculante ou via trappe de vidange, installation soit en machine individuelle soit en ligne automatisée.

Les caractéristiques de dimensions, poids, tensions, ampérages et puissances dépendent des options choisies, consultez-nous pour configurer votre machine.

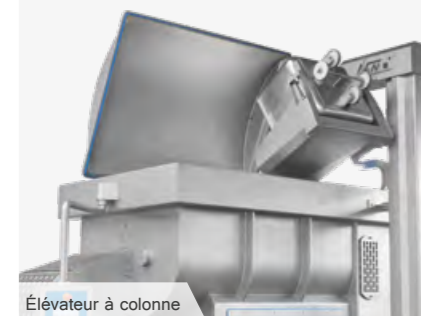


MIX-V - Bras à pales, 

MIX-ZV - Bras en Z 



Trappe de déchargement



Élévateur à colonne



Bras à pales

- Conception robuste, bâti avec fond fermé
- Bras à pales ou en Z
- Déchargement via trappe de vidange ou cuve basculante
- Capacité de 180 à 6000 litres
- Modèles atmosphériques ou sous-vide
- Intégration de programmes automatisés
- Dispositif d'addition d'eau ou d'huile
- Fonctionnement indépendant ou intégration en ligne complète
- Cuisson et/ou refroidissement



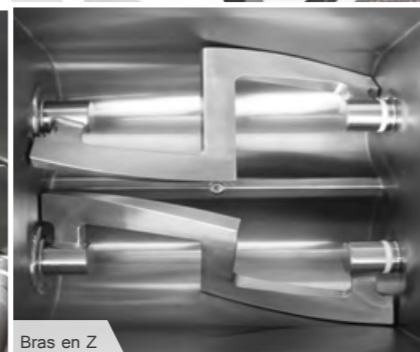
Cuve basculante



Refroidissement azote



Dispositif d'addition d'eau



Bras en Z

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

N&N MIX BRAS À PALES	180 180V	300 300V	450 450V	650 650V	900 900V	1200 1200V	1500 1500V	2000 2000V	2400 2400V	3000 3000V	3600 3600V	4500 4500V	6000 6000V
CAPACITÉ TOTALE [L]	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
REPLISSAGE MAXIMAL [L]	135	225	338	488	675	900	1125	1500	1800	2250	2700	3375	4500
PUISSANCE MOTEUR [KW]	1,8/2,4 2,5	3,7/4,4 4,0	4,5/5,5 5,5	6,5/8,5 11,0	9,3/11,5 11,0	15,0	15,0	22,0	22,0	30,0	37,0	45,0	45,0
VITESSE DE ROTATION DE L'ARBRE [TR/MIN]	30/60 6-60	24/48 5-48	20/40 5-40	18/36 4-36	16/32 4-30	15/30 4-30	14/28 3-28	3-25	3-25	2-22	2-22	2-22	2-22
INTERFACE	Boutons Écran	Boutons Écran	Boutons Écran	Boutons Écran	Boutons Écran	Boutons Écran	Boutons Écran	Écran	Écran	Écran	Écran	Écran	Écran
POMPE SOUS VIDE [M³/H]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
AMPÉRAGE [A]	21 20	21 20	21 25	40 25	40 50	63 50	63 63	100 100	100 100	160 120	160 140	205 160	305 160
CHARGEUR (OPTION)	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000	PZ 2/250 ou PW 2/1000
BAC DE DÉVERSEMENT DIN 9797	200 L	200 L	200 L	200 L	200 L	1*200 L DOLAV	1*200 L DOLAV	2*200 L DOLAV	2*200 L DOLAV	2*200 L DOLAV	2*200 L DOLAV	DOLAV	DOLAV
OUVERTURE CAPOT (*)	Manuelle Pneu- matique	Manuelle Pneu- matique	Manuelle Pneu- matique	Pneu- matique	Pneu- matique	Pneu- matique	Pneu- matique	Pneu- matique	Pneu- matique	Pneu- matique	Pneu- matique	Pneu- matique	Hydrau- lique
PRESSION NÉCESSAIRE [BAR]	- 6	- 6	- 6	- 6	6	6	6	6	6	6	6	6	- 6
POIDS NET [KG]	388 460	520 620	570 720	930 1150	1100 1300	1560 1810	1920 2320	2460 2940	3080 3630	3920 4560	4580 5550	5100 6250	6450 7800

V = sous-vide

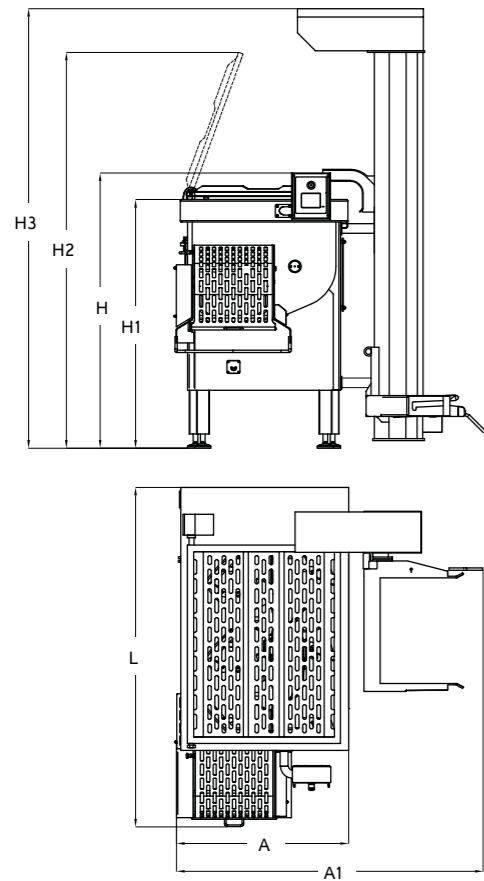
(\*) Les mélangeurs sous-vide (MIX-V) sont équipés en standard de l'ouverture pneumatique du capot.

N&N MIX BRAS À PALES	180 180V	300 300V	450 450V	650 650V	900 900V	1200 1200V	1500 1500V	2000 2000V	2400 2400V	3000 3000V	3600 3600V	4500 4500V	6000 6000V
ÉLÉVATEUR À COLONNE	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
PLC ET HMI	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
VITESSE VARIABLE	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
SONDE DE TEMPÉRATURE	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
SYSTÈME DE DOSAGE D'EAU	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
SYSTÈME DE PESÉE	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
JOINTS D'ARBRE EASY CLEAN	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
GRILLE SUPPLÉMENTAIRE	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
SURFACES POLIES	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
DOUBLE ENVELOPPE PRESSION MAX 2 BARS	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
JOINT DE COUVERCLE ANTI-POUSSIÈRE	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o

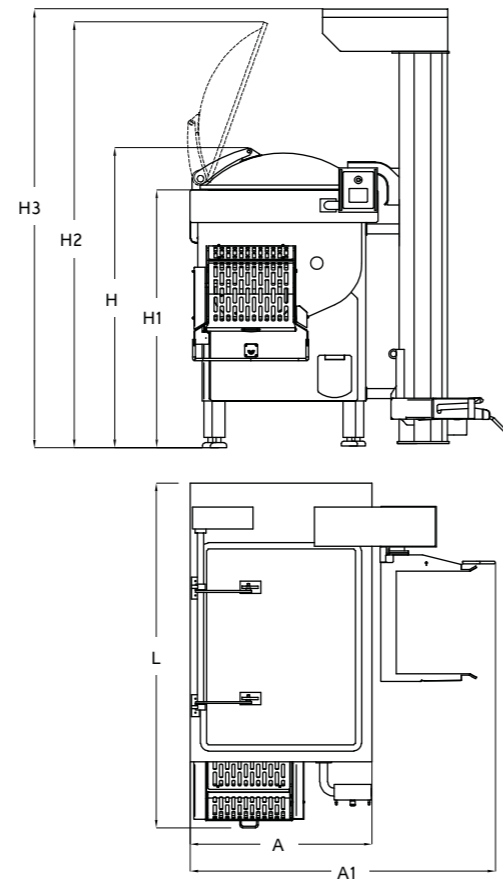
o = standard | o = option | - = indisponible

L'ensemble de la gamme de mélangeurs N&N se décline en différentes versions : bras de mélange à pales ou en Z, cuisson ou refroidissement en injection directe ou via buses, addition d'eau, machine sur pesons...

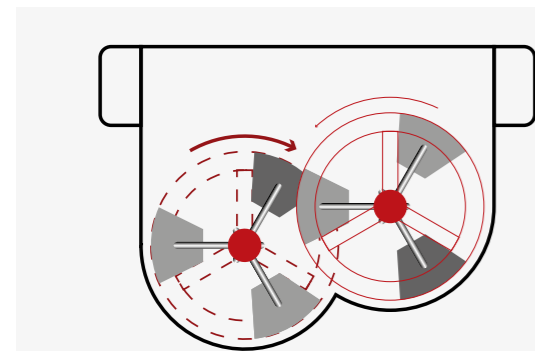
MIX - BRAS À PALES



MIX-V - BRAS À PALES



N&N MACHINES MIX	180	300	450	650	900	1200	1500	2000	2400	3000	3600	4500	6000
	180V	300V	450V	650V	900V	1200V	1500V	2000V	2400V	3000V	3600V	4500V	6000V
H [MM]	1400	1520	1620	1770	1860	1910	2050	2230	2400	2520	2640	2940	3150
H1 [MM]	1250	1330	1420	1530	1600	1650	1770	1900	2060	2120	2240	2500	2500
H2 [MM]	1880	2070	2260	2500	2640	2810	3010	3280	3460	3620	3880	4220	4300
H3 [MM]	2260	2510	2510	2710	2710	2820	2820	3250	3250	3580	3580	4380	4380
L [MM]	1720	1800	1950	2280	2210	2430	2650	3110	3500	3700	4020	4430	4550
A [MM]	780	860	1000	1100	1130	2110	1370	1620	1880	1910	2000	2080	2180
	850	930	1000	1100	1180	1310	1410	1620	1880	1910	2000	2080	2180
A1 [MM]	1580	1660	1800	1900	1930	2910	2170	2420	3590	3610	3740	3780	3880
	1650	1730	1800	1900	1980	2110	2210	2420	3590	3610	3740	3780	3880



**PALES INTERSÉCANTES**

Le mélange a lieu à l'aide de deux arbres à pales synchronisés, placés à deux hauteurs différentes. Le mélange est effectué en faisant tourner les deux arbres toujours dans le sens opposé à la même vitesse réglée vers l'intérieur ou vers l'extérieur.

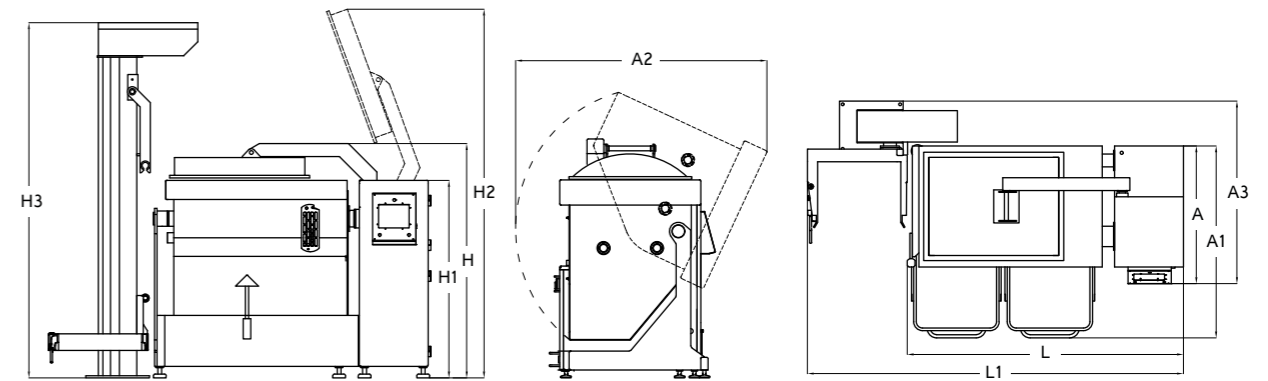
L'ensemble de la gamme de mélangeurs N&N se décline en différentes versions : bras de mélange à pales ou en Z, cuisson ou refroidissement en injection directe ou via buses, addition d'eau, machine sur pesons...

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

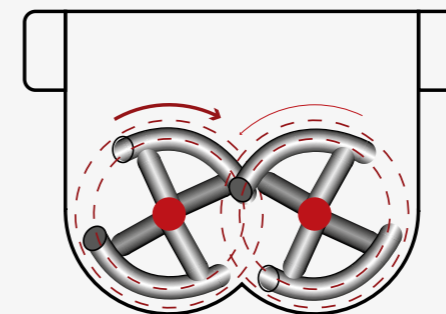
N&N MIX-Z BRAS EN Z ET CUVE BASCULANTE	300-Z   300-ZV	500-Z   500-ZV	1000-Z   1000-ZV	1500-Z   1500-ZV
CAPACITÉ TOTALE [L]	300	500	1000	1500
REMPLISSAGE MAXIMAL [L]	180	300	600	900
PUISSANCE MOTEUR [KW]	7,5	11	22	30
VITESSE DE ROTATION DE L'ARBRE [TR/MIN]	5-48	4-40	4-30	3-28
INTERFACE	Écran	Écran	Écran	Écran
POMPE SOUS VIDE [M³/H]	-   21	-   21	-   40	-   63
AMPÉRAGE [A]	32	50	100	120
CHARGEUR (OPTION)	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250	PW 2/250
BAC DE DÉVERSEMENT	1+200 L	2+200 L	2+200 L	2+200 L
MANIPULATION CAPOT	Hydraulique	Hydraulique	Hydraulique	Hydraulique
POIDS NET [KG]	1100   1180	1420   1550	2850   3020	4050   4250
ÉLÉVATEUR À COLONNE	o	o	o	o
PLC ET HMI	•	•	•	•
VITESSE VARIABLE	•	•	•	•
SONDE DE TEMPÉRATURE	o	o	o	o
SYSTÈME DE DOSAGE D'EAU	o	o	o	o
SYSTÈME DE PESÉE	o	o	o	o
JOINTS D'ARBRE EASY CLEAN	o   -	o   -	o   -	o   -
GRILLE SUPPLÉMENTAIRE	-	-	-	-
SURFACES POLIES	•	•	•	•
DOUBLE ENVELOPPE - PRESSION MAX 2 BARS	o	o	o	o
JOINT DE COUVERCLE ANTI-POUSSIÈRE	o   •	o   •	o   •	o   •
ARBRE À PALES	o	o	o	o

• = standard | o = option | - = indisponible

MIX-Z | MIX-ZV - BRAS EN Z



MIX-Z	300-Z / ZV	500-Z / ZV	1000-Z / ZV	1500-Z / ZV	MIX-Z	300-Z / ZV	500-Z / ZV	1000-Z / ZV	1500-Z / ZV
H [MM]	1630	1920	2010	2280	L1 [MM]	2830	2950	3580	4070
H1 [MM]	1400	1540	1700	1950	A [MM]	980	1100	1420	1670
H2 [MM]	2600	2900	3280	3780	A1 [MM]	1580	1660	1830	2140
H3 [MM]	2550	2710	2820	3000	A2 [MM]	1520	1670	2100	2460
L [MM]	2030	2160	2780	3270	A3 [MM]	1330	1450	1760	2010



**BRAS EN Z**

Dans les mélangeurs des séries MIX Z et MIX ZV, le processus de mélange se déroule à l'aide de deux bras en Z chevauchants, placés à la même hauteur. La vitesse de rotation des 2 bras de mélange est synchronisée avec la possibilité d'inverser le sens de rotation.

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

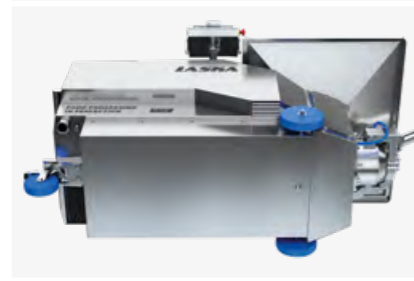
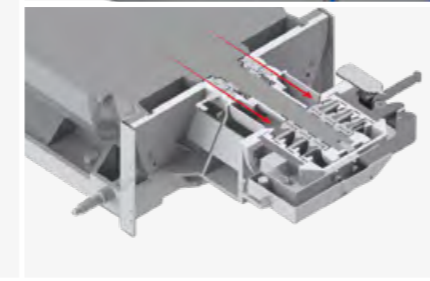


FZ175-H

FZ225-H



- Bâti avec fond fermé
- Diamètre de coupe jusqu'à 0,8mm
- Capacité de production jusqu'à 12000 kg/h
- Régulation du débit via vanne
- Gestion de la température
- Conception hygiénique



Outils de coupe

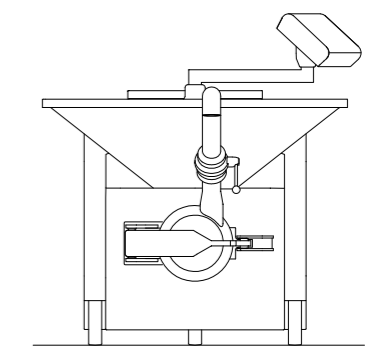
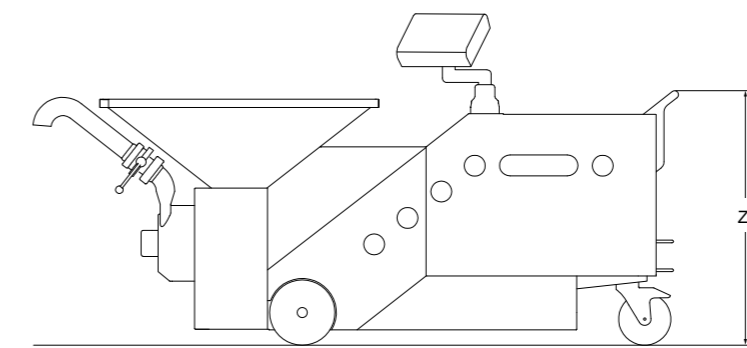
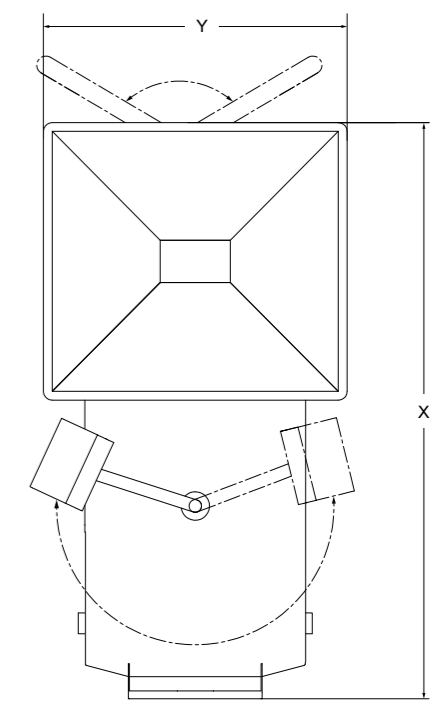


Outillage de coupe



Outillage de coupe

AFFINEURS LASKA		FZ175-H	FZ225-H
DIAMÈTRE DE SORTIE	[MM]	175	225
DIAMÈTRE DES GRILLES	[MM]	0,8 à 8	0,8 à 8
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	[V]	400	400
PUISSANCE MACHINE	[KW]	90	132
VOLUME DE LA TRÉMIE	[L]	200	200
RENDEMENT THÉORIQUE	[KG/H]	5000	12000
NIVEAU SONORE EN FONCTIONNEMENT	[dB(A)]	80	80
PUPITRE OPÉRATEUR		Écran tactile	Écran tactile
RÉGULATION AUTOMATIQUE DE LA TEMPÉRATURE DE SORTIE		Option	Option
LARGEUR X	[MM]	2130	2216
PROFONDEUR Y	[MM]	1168	1168
HAUTEUR DE LA TRÉMIE Z	[MM]	928	972
POIDS	[KG]	1300	1500



Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

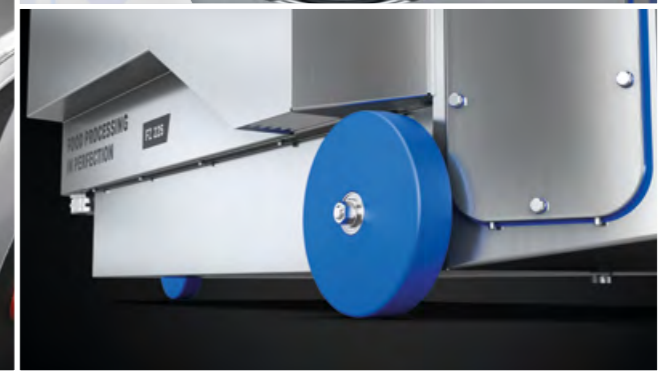
Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.



Trémie



Vérin hydraulique





GUILLOTINE G530



GUILLOTINE G740



CONCASSEUR GFS 620

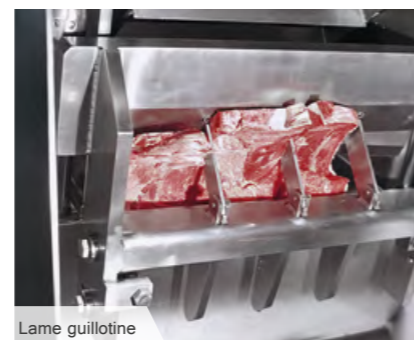


CONCASSEUR GS 510



Rotor de concassage

- Coupe allant de 35 à 80 mm
- Capacité de production allant de 3000 à 12000 kg/h
- Travail matière congelée jusqu'à -25°C
- Rotor de concassage
- Lame guillotine (coupe nette)



Lame guillotine



Rotor de concassage



Table de chargement



Guide

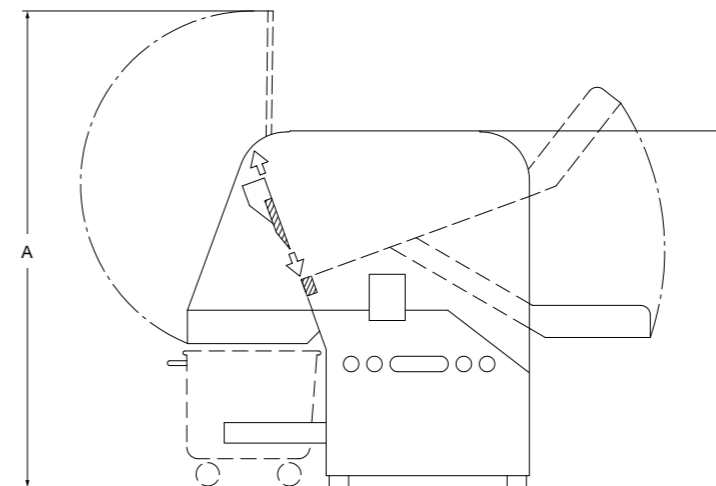
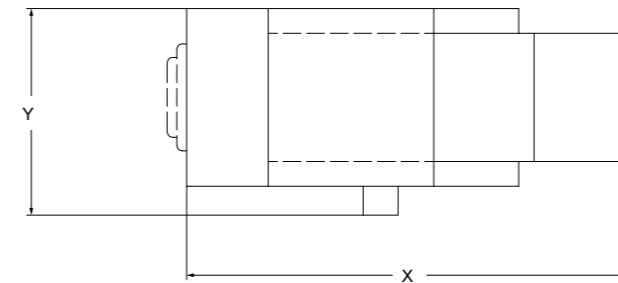
Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

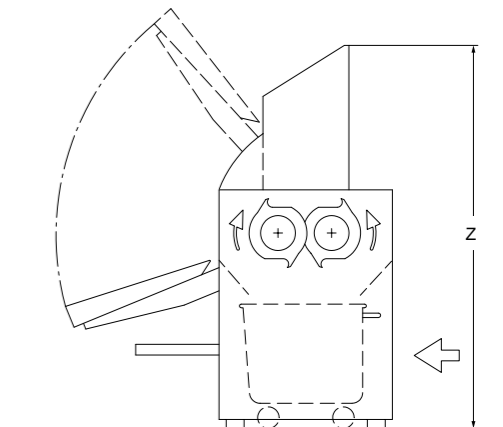
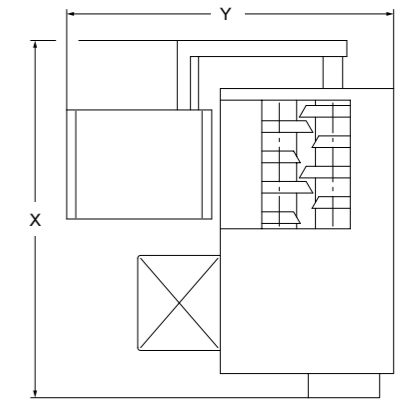
GUILLOTINES ET CONCASSEURS LASKA	G 530	G 740	GS 510	GFS 620
TYPE DE MACHINE	GUILLOTINE	GUILLOTINE	CONCASSEUR	CONCASSEUR
TYPE DE COUTEAUX	Lame guillotine	Lame guillotine	Rotor denté	Rotor denté
RENDEMENT THÉORIQUE [KG/H]	Jusqu'à 5000	Jusqu'à 12000	Jusqu'à 4000	Jusqu'à 10000
ÉPAISSEUR DE COUPE [MM]	28 - 60	27 - 64	130 x 80 x 25	80 x 40 x 35
DIMENSION MAXIMALE DES BLOCS DE MATIÈRE [LARGEUR X LONGUEUR   MM]	520 x 300	700 x 400	500 x 300	600 x 380
TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT [°C]	Jusqu'à -25°C	Jusqu'à -25°C	Jusqu'à -15°C	Jusqu'à -20°C
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	400	400	400	400
PUISSANCE [KW]	4	15	18,5	30
DISPOSITIF DE CHARGEMENT DES BLOCS	-	o	-	-
CONVOYEUR DE CHARGEMENT	o	o	o	o
POIDS [KG]	1000	2600	1360	1500

\* = standard | o = option | - = indisponible

GUILLOTINES G 530 | G 740



CONCASSEURS GS 510 | GFS 620



GUILLOTINES ET CONCASSEURS LASKA	G 530	G 740	GS 510	GFS 620
LARGEUR X [MM]	2400	2700	1580	2020
PROFONDEUR Y [MM]	1100	1350	1620	1900
HAUTEUR Z [MM]	1860	2200	2050	2150
HAUTEUR MAXIMALE A [MM]	2470	-	2470	2350

Les guillotines permettent une découpe nette des blocs congelés.

Les concasseurs permettent de dégrossir les blocs congelés pour la continuité du process en hachoir ou cutter.



FL440



FL330 | FL440 BAC EUROPE



FL660 PALLOX



Lame



Table de chargement

- Travail de blocs congelés
- Tous types de matières (viande, poisson, fromage..)
- Capacité de production allant de 1500 à 8000kg/h
- Sortie Bac Europe (FL330 et 440) ou pallox (FL660)
- Sortie sur convoyeur
- Conception hygiénique



Lame



Rotor de concassage

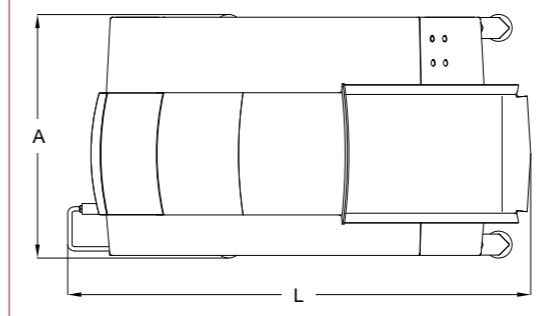
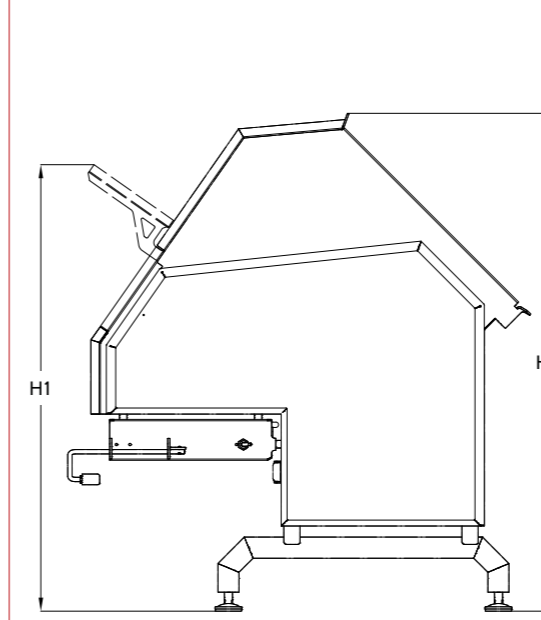
Les grignoteuses permettent de dégrossir les blocs congelés en copeaux

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

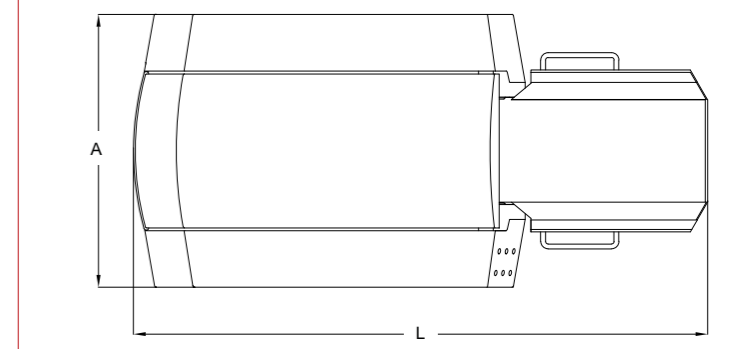
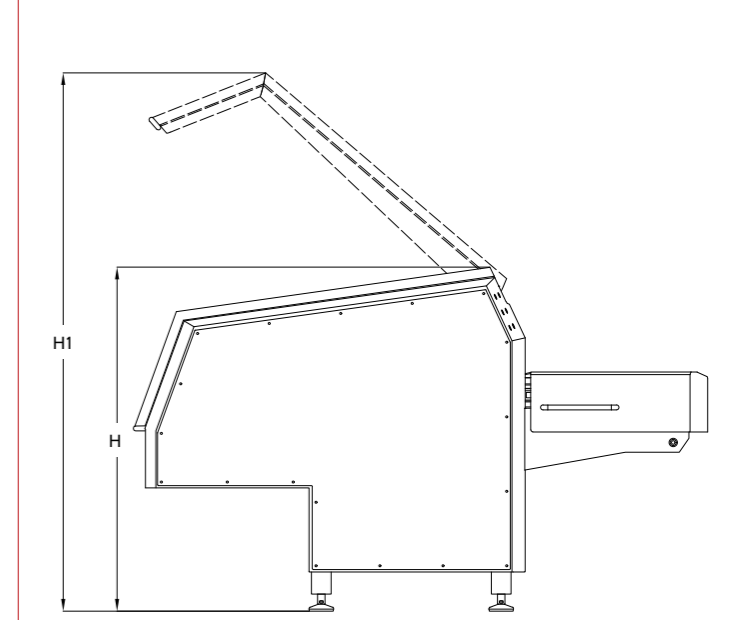
Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

N&N GRIGNOTEUSES	FL330	FL440	FL660
RENDEMENT THÉORIQUE [KG/H]	1500	4000	8000
ÉPAISSEURS DE COUPE [MM]	3   6   9	3   6   9	3   6   9
ÉPAISSEURS DE COUPE [MM]	14   17   20	14   17   20	14   17   20
NOMBRES DE LAMES	4	4	7
VITESSE DE ROTATION DU ROTOR [TR/MIN]	130	vitesse 1 : 70 vitesse 2 : 140	112
PUISSANCE MOTEUR [KW]	7,5	9,2 / 11,5	18,5
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	400	400	400
AMPÉRAGE [A]	20	32	50
POIDS NET [KG]	590	980	1860
PUITRE OPÉRATEUR	Boutons poussoirs	Boutons poussoirs	Boutons poussoirs
DÉCHARGEMENT	Bac Europe 200L	Bac Europe 200L	Pallox
OUVERTURE DU CAPOT [KG/H]	Manuelle	Pneumatique	Pneumatique
PRESSION NÉCESSAIRE [KG/H]	-	6	6
TEMPÉRATURE DU BLOC ADMISSIBLE [°C]	-20	-20	-20

FL330



FL440 | FL660



N&N GRIGNOTEUSES	FL330	FL440	FL660
HAUTEUR MACHINE FERMÉE H [MM]	1850	1410	1780
HAUTEUR MACHINE OUVERTE H1 [MM]	1660	2110	2690
LONGUEUR L [MM]	1720	2360	2950
LARGEUR A [MM]	900	1120	1600



FRS (modèle de table)

FRT MF (rôtis)

FRT S (produits marins)



FRT A (système automatisé convoyeur)



- Jusqu'à 70 cycles par minute
- Grande bobine pour minimiser les temps d'arrêt
- Bac à déchets intégré et amovible pour éviter l'accumulation de résidus de produits
- Enroulement multiple sélectionnable
- Différents modes de nouage

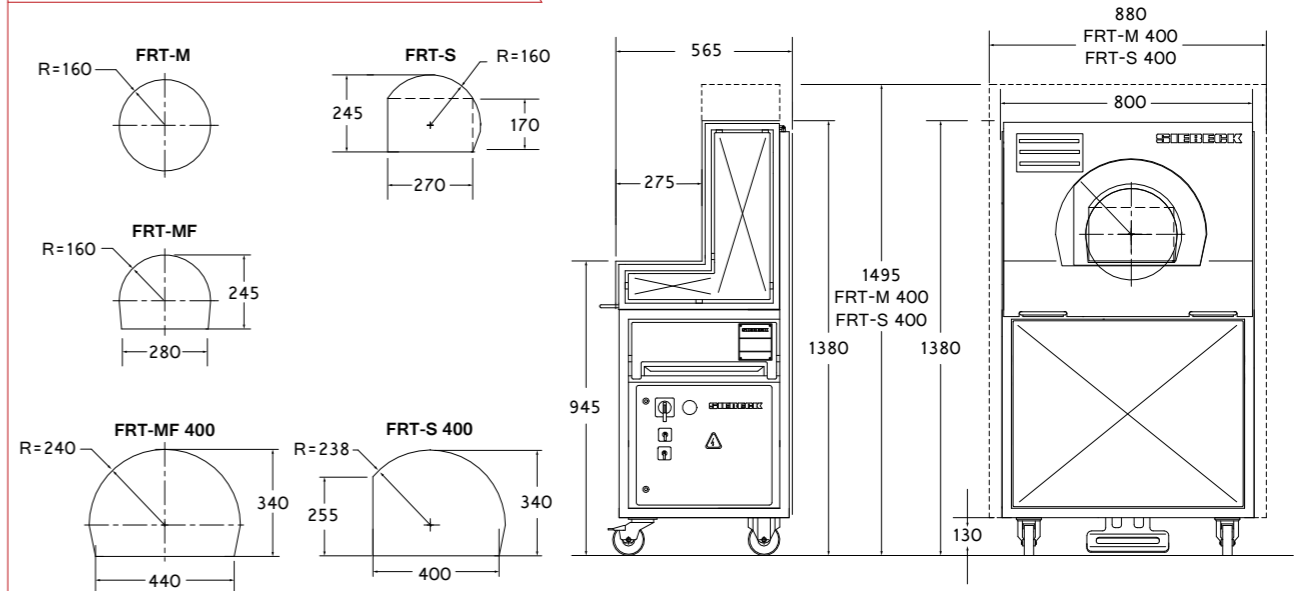


Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

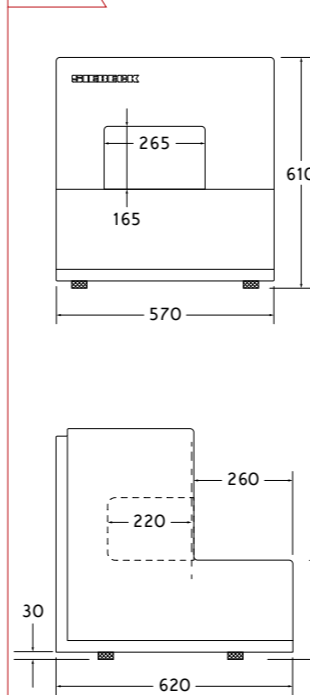
Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

FICELEUSES SIEBECK	FRS modèle de table	FRT-S   FRT-S 400	FRT-M   FRT-MF   FRT-MF 400	FRT-A   FRT-AS
RENDEMENT THÉORIQUE [CYCLES/MIN]	Jusqu'à 37	Jusqu'à 63	Jusqu'à 63	Jusqu'à 70
NOUAGE	1,2,3 - ligature croisée ou continue	1,2,3,4 ligature croisée ou continue	1,2,3,4 ligature croisée ou continue	-
DIMENSION PASSAGE PRODUIT [MM]	265	R = 160   R = 238	R = 160   R = 160   R = 240	
ENROULEMENT	Nombre de tours sélectionnable	Nombre de tours sélectionnable	Nombre de tours sélectionnable	Nombre de tours sélectionnable
PUISSANCE [KW]	0,3	1,3	1,3	1,6
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	230	170-260	170-26	170-260
POIDS NET [KG]	80	160   165	160   160   165	340

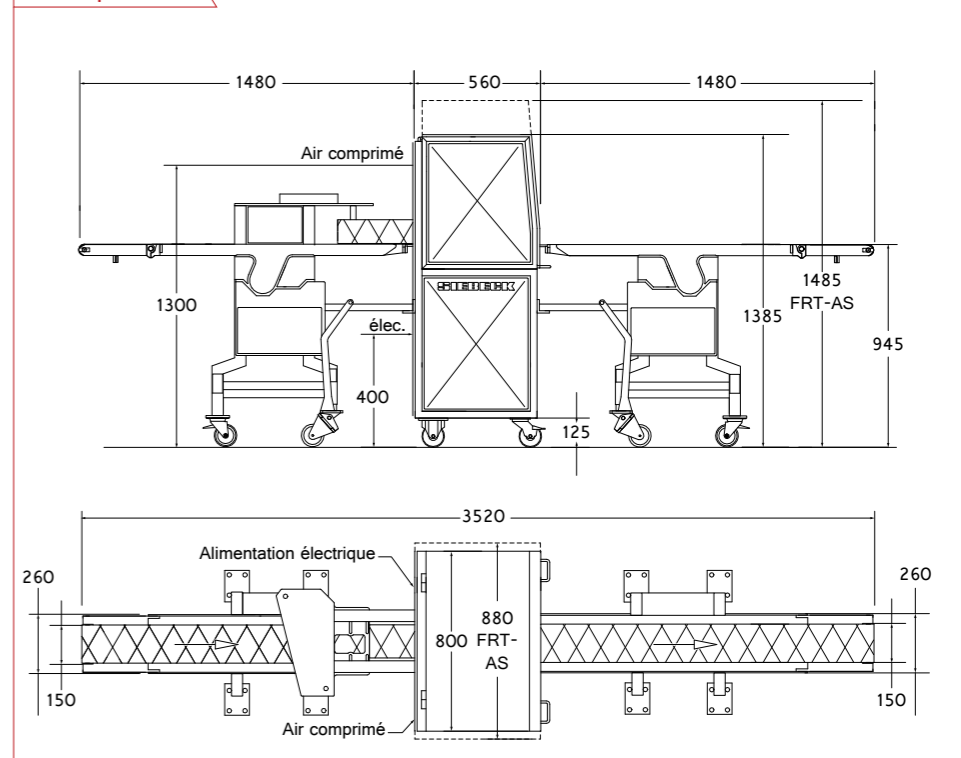
FRT-M | FRT-MF | FRT-MF 400 | FRT-S | FRT-S 400

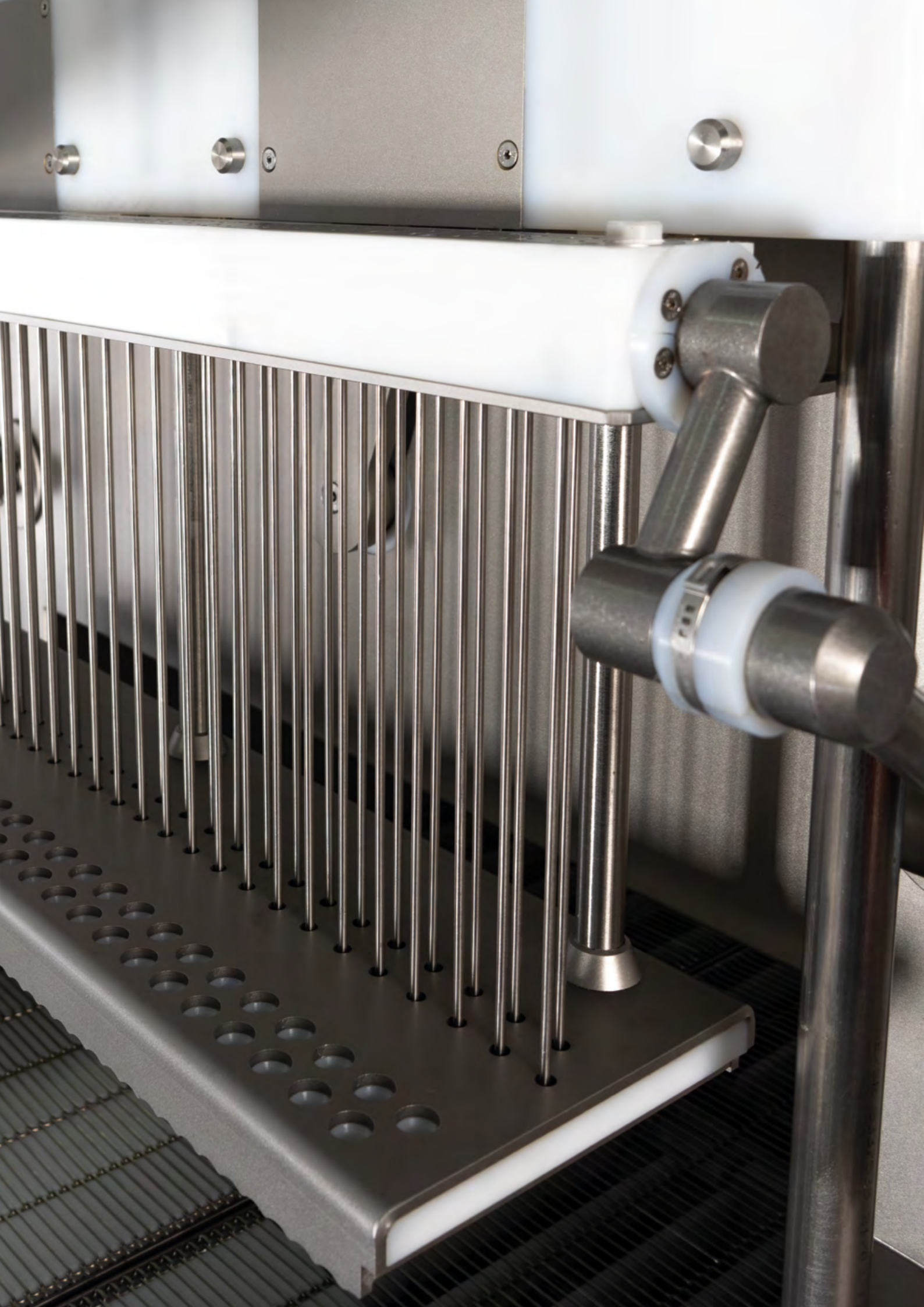


FRS



FRT-A | FRT-AS





| SALAISON |

---

---

---

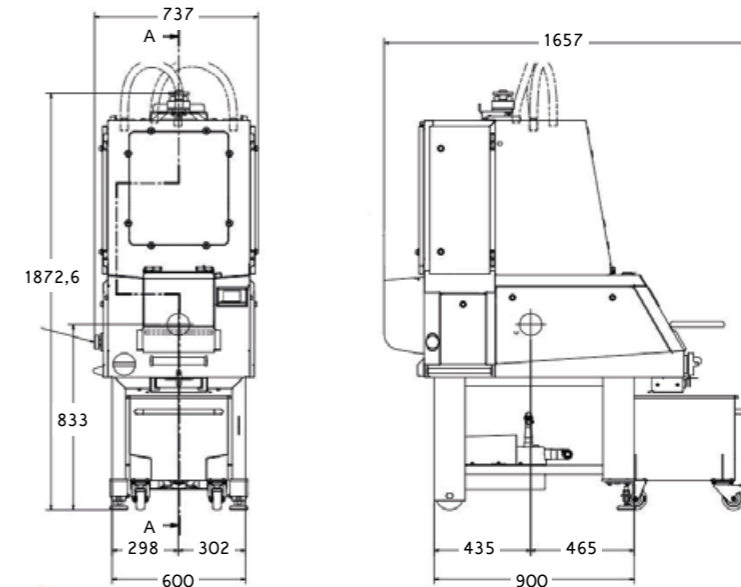


RPI-46

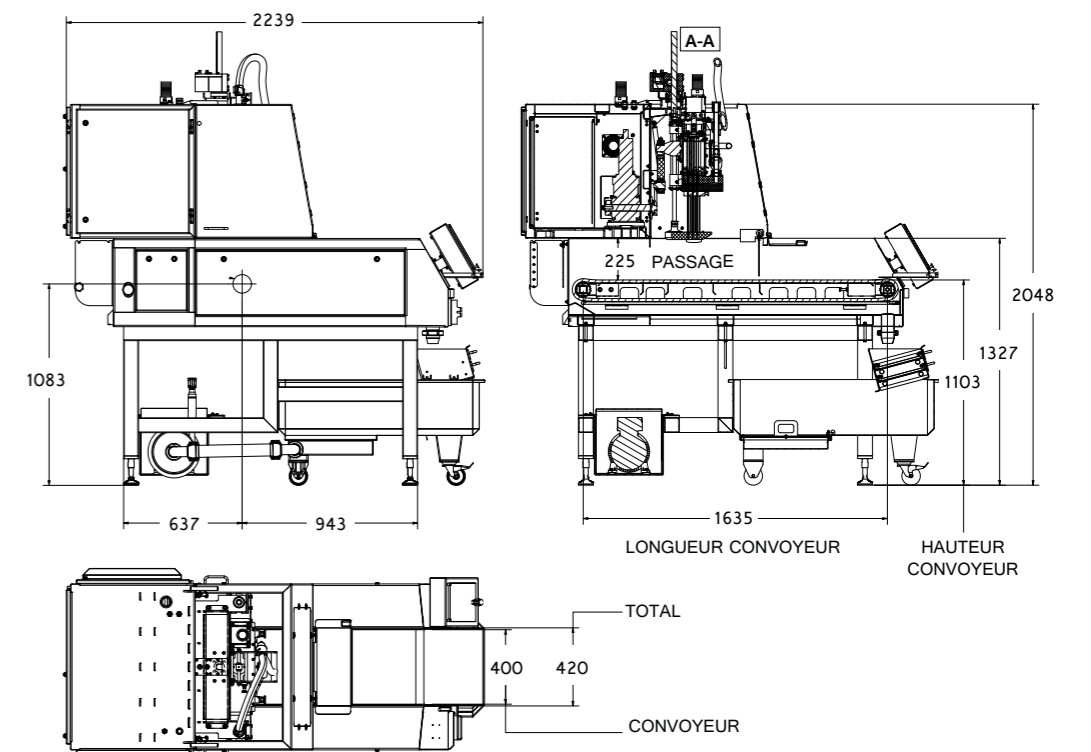
RPI-62/123

INJECTEURS REISCHL RPI	RPI-46	RPI-62	RPI-123
NOMBRE D'AIGUILLES [U]	46	62	123
CAPACITÉ DE PRODUCTION [KG/H]	1500	5000	5000
LARGEUR DE PASSAGE [L X H   MM]	310 x 220	420 x 225	420 x 225
LONGUEUR D'APPUI DE LA BANDE [MM]	1010	1010	1010
DIAMÈTRE DES AIGUILLES [MM]	4	4	4
AVANCE DE LA BANDE [MM]	30	30	30
PRESSIION DE POMPE [BAR]	5	5	5
TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT [°C]	-5 à +30	-5 à +30	-5 à +30
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	400	400   50	400
PUISSANCE NOMINALE [KW]	7	7	7

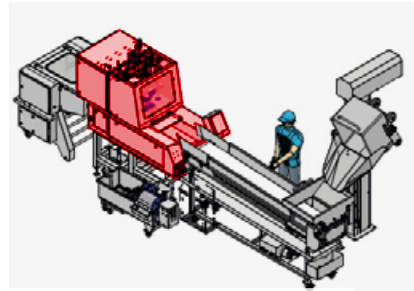
RPI-46



RPI-62 | RPI-123



Attendrisseur



Unité RPI intégrée dans un ligne complète

- Construction hygiénique en acier inoxydable
- Capacité de production allant de 1500 à 5000 kg/h
- Modèles 46, 62, 123 et 248 aiguilles
- Convoyeur modulaire
- Système de filtration double
- Maintenance aisée avec la tête d'injection démontable sans outils
- Possibilité d'intégration en ligne complète
- Modules complémentaires (attendrisseur, mélangeur, convoyeur...) disponibles



Mélangeur à saumure RMA

Version 1/2503 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2503 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.



IR-17

IR-29 | IR-43

IR-59 | IR-118



Aiguilles à commande individuelle



Évacuation des impuretés de la saumure



Mélangeur à saumure

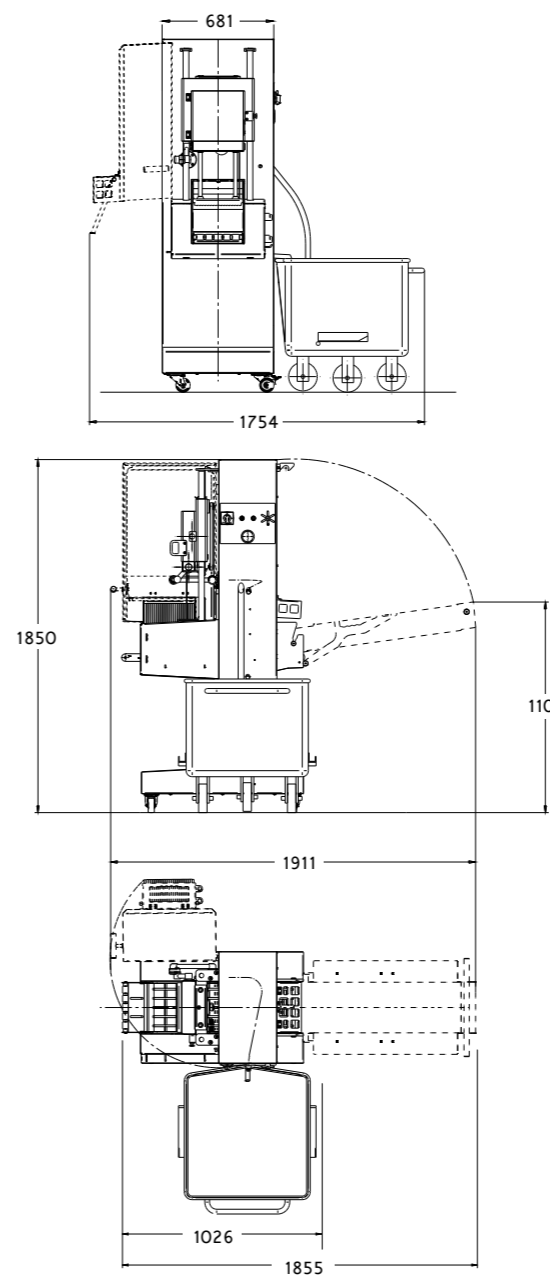
- Construction hygiénique en acier inoxydable
- Machine sur châssis mobile
- Capacité de production allant de 1000 à 5000 kg/h
- Modèles 17 à 112 aiguilles
- Option steaker
- Système de filtration via bac du client

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

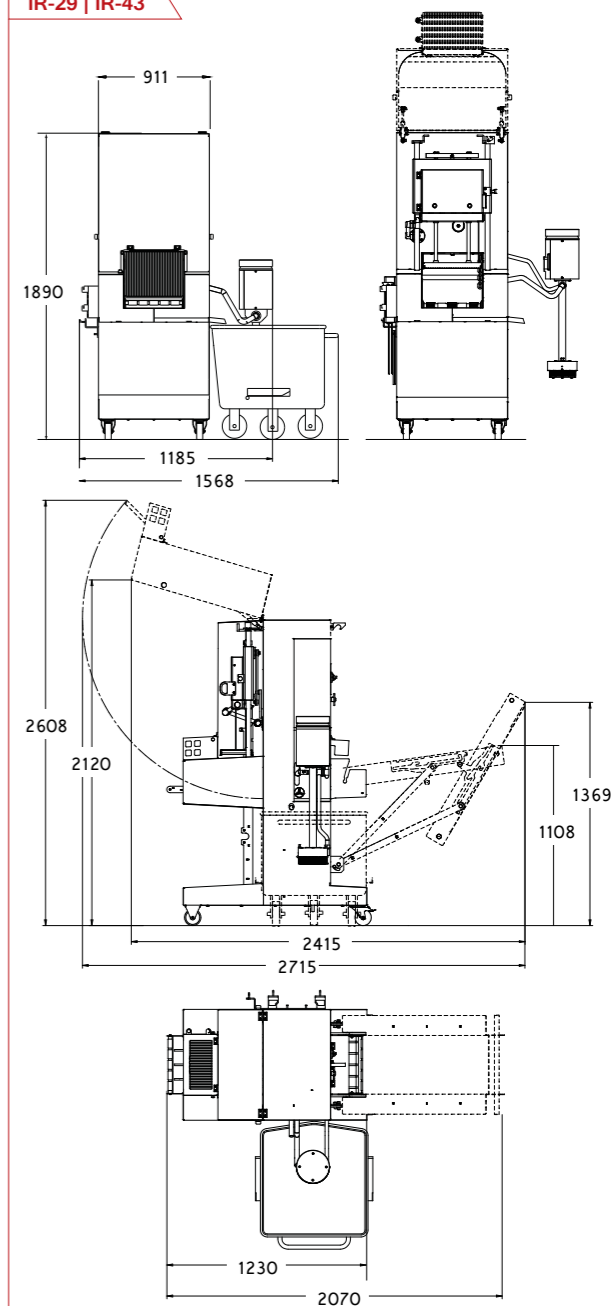
Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

INJECTEURS RÜHLE IR	IR-17	IR-29	IR-43	IR-59	IR-118
NOMBRE D'AIGUILLES [U]	17	29	43	59	118
RENDEMENT THÉORIQUE [KG/H]	1000	2000	3000	4000	5000
DIMENSION DE PASSAGE [L X H   MM]	265 x 280	360 x 280	360 x 280	720 x 280	720 x 280
DIAMÈTRE DES AIGUILLES [MM]	4	4	4	4	4
AVANCE DE LA BANDE [MM]	20	20 / 30 / 40	30 / 45 / 60	20 / 30 / 40	40 / 60 / 80
NOMBRE DE RANGÉES D'AIGUILLES [U]	2	2	3	2	4
PRESSION DE POMPE MAXIMALE [BAR]	0,3 à 4,2	0,3 à 4,2	0,3 à 4,2	0,3 à 4,2	0,3 à 4,2
TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT [°C]	-5 à +30	-5 à +30	-5 à +30	-5 à +30	-5 à +30
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	400	400	400	400	400
PUISSANCE NOMINALE [KW]	5,3	6,1	6,1	8,5	8,5
POIDS [KG]	250	440	440	760	760

IR-17



IR-29 | IR-43



INJECTEURS RÜHLE IR	IR-17	IR-29	IR-43	IR-59	IR-118
HAUTEUR [MM]	1850	1890	1890	1954	1954
LONGUEUR [MM]	1026 à 1855	1230 à 2070	1230 - 2070	1320 à 2170	1026 à 1855
LARGEUR [MM]	681	911	911	1321	1321



MPR-150

MPR-220 TURBO

MPR-300



MPR-900

MPR-1500



Bras de mélange soc de charrue



Bras de barattage double

- Machine sur châssis mobile ou fixe
- Capacité allant de 150 à 1500 litres
- Sous-vide et réfrigérée de série
- Bras de mélange avec racleur
- Bras spécial et bras de barattage double selon applications
- Tablette tactile avec intégration programmes
- Versions avec systèmes de chargement pour Bacs Europe 120 et 200 litres



Bras de mélange spécial



Bras racleur

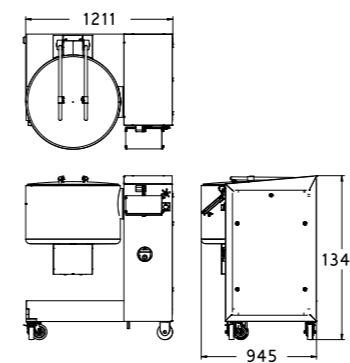


Pupitre opérateur

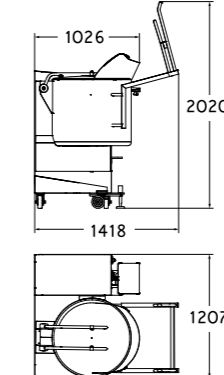
Version 1/2603 — Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

BARATTES MÉLANGEURS MPR	150	220 220T	300	400	500	600	900	1500
CUVE [L]	150	220	300	400	500	600	900	1500
REPLISSAGE MAXIMAL [L]	110	160	220	300	375	410	675	900
VITESSE DE ROTATION DES BRAS [TR/MN]	0 à 50	0 à 50	0 à 30	0 à 25	0 à 25	0 à 30	0 à 25	0 à 16
FLUIDE FRIGORIGÈNE [TYPE]	R452a	R452a	R452a	R452a	R452a	R452a	R452a	R452a
SYSTÈME DE VIDE [%]	0 à 90	0 à 90	0 à 90	0 à 90	0 à 90	0 à 90	0 à 90	0 à 90
CHÂSSIS	4 roues	4 roues	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	400	400	400	400	400	400	400	400
PUISSANCE NOMINALE [KW]	4,2	4,2 720	6,4	8,8	8,8	6,8	11,9	14,6
POIDS [KG]	620	655 720	1200	1360	1540	1760	1920	2920
CHARGEUR BAC EUROPE	-	- Bac 120L	Bac 200L	Bac 200L	Bac 200L	Bac 200L	Bac 200L	Bac 200L

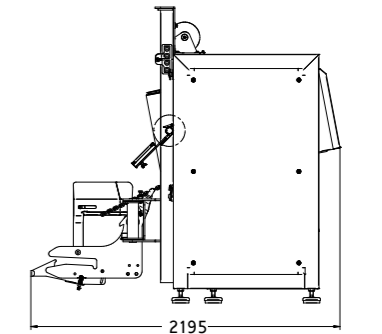
MPR-150



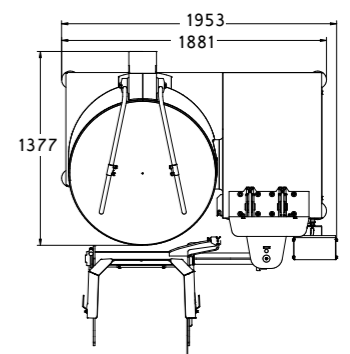
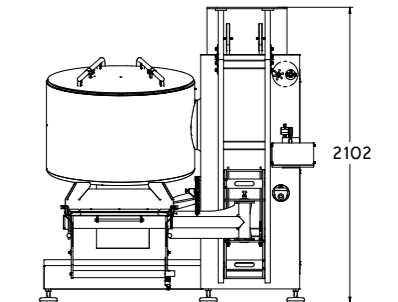
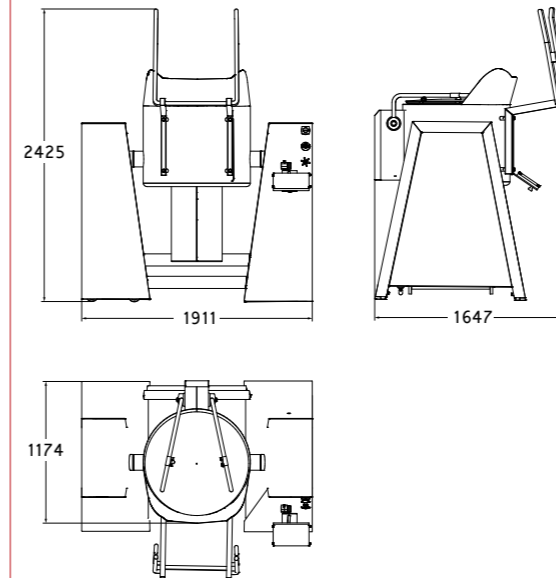
MPR-220T



MPR-400



MPR-300



BARATTES MÉLANGEURS MPR	150	220 220T	300	400	500	600	900	1500
LONGUEUR [MM]	1211	1357 1207	1911	1881 à 2927	1881 à 2846	2200	1881 à 2844	2485 à 4667
PROFONDEUR [MM]	945 à 1196	979 à 1196 1026 à 1418	1174 à 2789	1377 à 3098	1793 à 3119	1350 à 2995	2153 à 3219	2494 à 4046
HAUTEUR [MM]	1345 à 2252	1347 à 2252 1511 à 2020	1922 à 2425	2102 à 2846	2310 à 3141	2000 à 2930	2444 à 3229	2651 à 3753

Version 1/2603 — Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.



FM-60 à FM-250

FM-300 à FM-500

FM-750 à FM-1800



VM-60 à VM-220

VM-250 à VM-500

VM-750 à VM-1800



ESK-100 à ESK-250

- Modèles sur châssis mobile ou fixe
- Capacité de 60 à 1500 litres
- Mélangeurs simples, sous-vide et/ou réfrigérés
- Bras de mélange avec racleur
- Pupitre opérateur via boutons poussoirs (écran tactile en option)
- Versions avec chargeur pour Bacs Europe



ESK-550 à ESK-850



ESK-300 à ESK-400



Bras racleur



ESK-1200 à ESK-1500

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

MÉLANGEURS FM

VAKONA FM	60	100	125	150	220	250	300	350	400	500	750	850	1200	1500	1800
CUVE [L]	60	100	125	150	220	250	300	350	400	500	750	850	1200	1500	1800
CAPACITÉ MAXIMALE [KG]	5 > 40	10 > 75	10 > 90	15 > 110	25 > 160	25 > 180	25 > 210	25 > 245	25 > 280	50 > 350	50 > 525	50 > 600	100 > 950	150 > 1150	200 > 1350
VITESSE VARIABLE	o	o	o	o	o	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CHÂSSIS	Mobile	Mobile	Mobile	Mobile	Mobile	Mobile	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe
BASCULEMENT CUVE	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
CHARGEUR BAC EUROPE 200L	-	-	-	-	-	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o

MÉLANGEURS SOUS VIDE VM

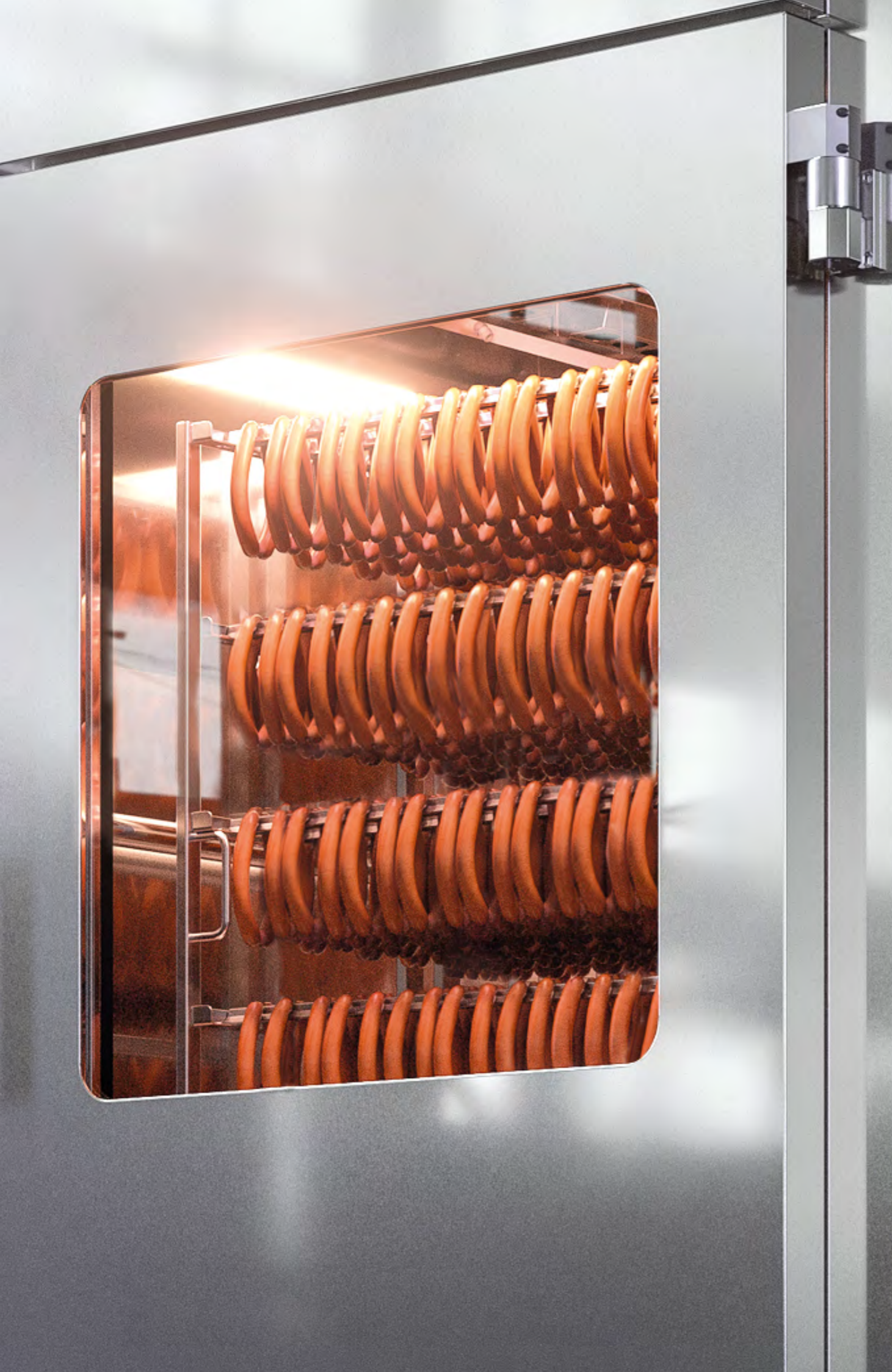
VAKONA VM	60	100	125	150	220	250	300	350	400	500	750	850	1200	1500	1800
CUVE [L]	60	100	125	150	220	250	300	350	400	500	750	850	1200	1500	1800
CAPACITÉ MAXIMALE [KG]	5 > 40	10 > 75	10 > 90	15 > 110	25 > 160	25 > 160	25 > 210	25 > 245	25 > 280	50 > 350	50 > 525	50 > 600	100 > 950	150 > 1150	200 > 1350
VITESSE VARIABLE	o	o	o	o	o	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CHÂSSIS	Mobile	Mobile	Mobile	Mobile	Mobile	Mobile	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe
POMPE SOUS VIDE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
BASCULEMENT CUVE	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
CHARGEUR BAC EUROPE 200L	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o

MÉLANGEURS SOUS VIDE AVEC REFOUILLISSEMENT ESK

VAKONA ESK	100	150	220	250	300	400	500	850	1200	1500
CUVE [L]	100	150	220	250	300	400	500	850	1200	1500
CAPACITÉ MAXIMALE [KG]	10 > 70	10 > 110	25 > 160	25 > 180	25 > 210	25 > 280	50 > 385	50 > 600	100 > 950	150 > 1150
VITESSE VARIABLE DE ROTATION DU BRAS	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
POMPE SOUS VIDE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CHÂSSIS	Mobile	Mobile	Mobile	Mobile	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe
BASCULEMENT CUVE ÉLECTRIQUE	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
CHARGEUR BAC EUROPE 200L	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
MANOEUVRE ÉLECTRIQUE DU COUVERCLE	o	o	o	o	o	o	o	*	*	*

\* = standard | o = option | - = indisponible

Les caractéristiques de dimensions, poids, tensions, ampérages et puissances dépendent des options choisies, consultez-nous pour configurer votre machine.



| CUISSON ET FUMAGE |

---

---





SÉRIE AIRMASTER: série UK | série IC | série UKQ



- Cellules de cuisson (électrique, gaz ou vapeur)
- Cellules de fumage (copeaux, sciure ou buchettes)
- Cellules de cuisson / fumage
- Fumage à chaud et à froid
- Homogénéité de fumage exceptionnelle
- Conception en mode cellule ou tunnel
- Programmation avec contrôle précis de la température sur pupitre opérateur
- Traçabilité et extraction des courbes de travail

**Technocarne fournit des buchettes et des copeaux de fumage pour l'ensemble des cellules du marché**



Version 1/2603 — Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 — Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

### AIRMASTER® UK

Cellule de cuisson/fumage à flux d'air vertical pour produits suspendus

VFLOW  
 OPTION FLEX FLOW  
 PRODUITS SUSPENDUS  
 1 PORTE 1 > 16 CHARIOTS  
 2 PORTES 2 > 24 CHARIOTS

### AIRMASTER® IC

Cellule de cuisson/fumage et refroidissement à flux d'air vertical pour produits suspendus

VFLOW  
 OPTION FLEX FLOW  
 PRODUITS SUSPENDUS  
 OPTION PRODUITS À PLAT  
 1 PORTE 1 > 16 CHARIOTS  
 2 PORTES 2 > 24 CHARIOTS

### AIRMASTER® UKQ

Cellule de cuisson/fumage à flux d'air transversal pour produits à plat



### FLUX VERTICAL VFLOW



### FLUX HORIZONTAL HXFLOW



### SYSTÈME EXCLUSIF FLEXFLOW

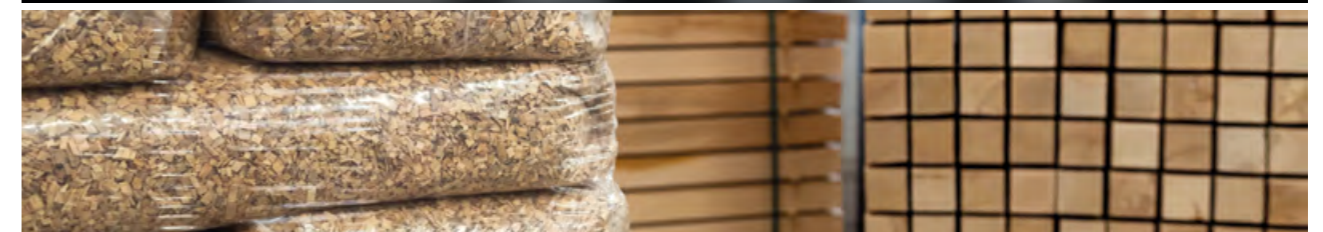


### AIRMASTER® BKQ

Cellule de cuisson/fumage haute température 300°C à flux d'air transversal pour produits à plat



### GÉNÉRATEURS DE FUMÉE



Technocarne fournit des bûchettes et des copeaux de fumage pour l'ensemble des cellules du marché

Version 1/2503 — Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2503 — Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.



| EMBALLAGE |

---

---

---

---



K2 | K3 modèles de table



K2 | K3 | K4 sur châssis mobile



K6S



07S avec éjection via convoyeur



K7S modèle à tapis



K12S double cloche



Ligne de conditionnement sous vide



Disposition contre un mur



Ligne de conditionnement

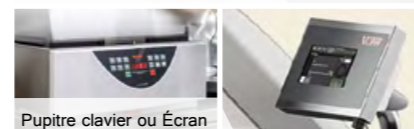
**Vide unique sur le marché jusqu'à 99,9 %**

- Différents modes de vide programmables
- Jusqu'à 3 cycles/minute
- Rapidité de vide exceptionnelle
- Pour tous types de produits (viande, fromage, poisson, épices, sauces, composants électroniques, univers pharmaceutique...)
- Versions avec injection de gaz
- Modèles sur châssis mobile

**Technocarne fournit des sacs sous-vide**



Ligne de conditionnement 07S



Pupitre clavier ou Écran



Viande



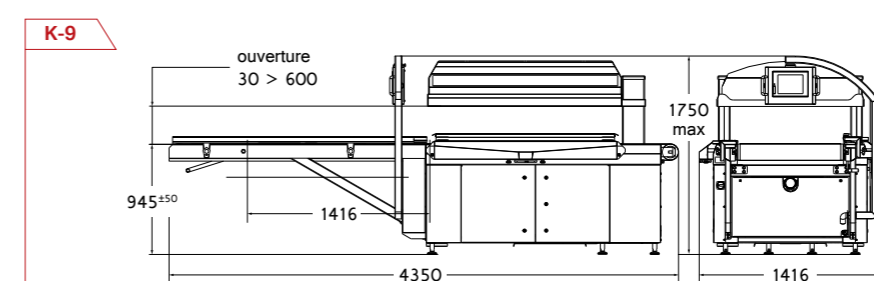
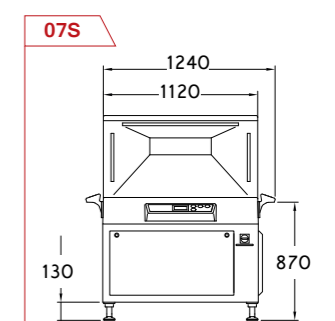
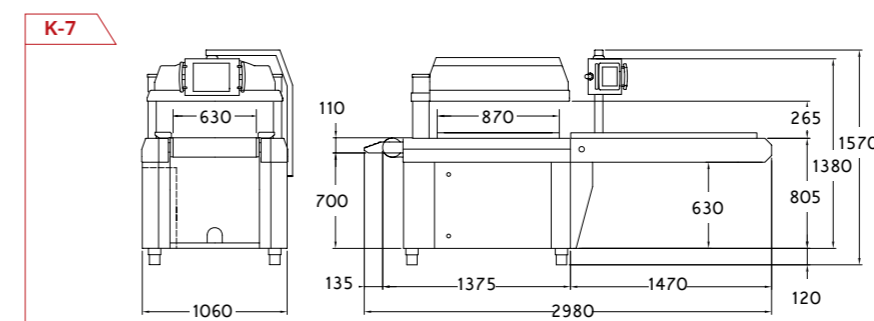
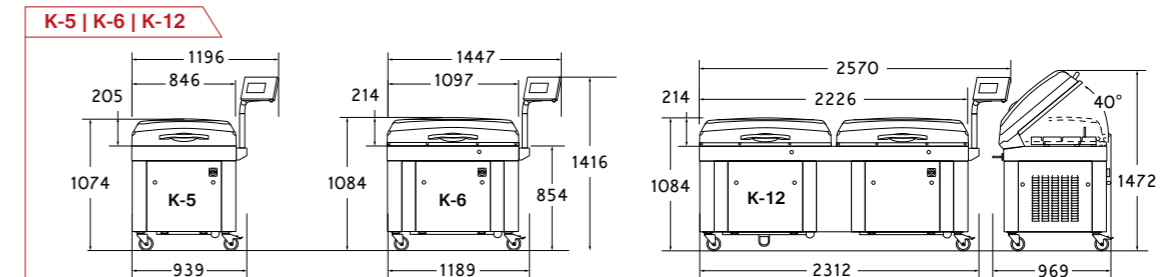
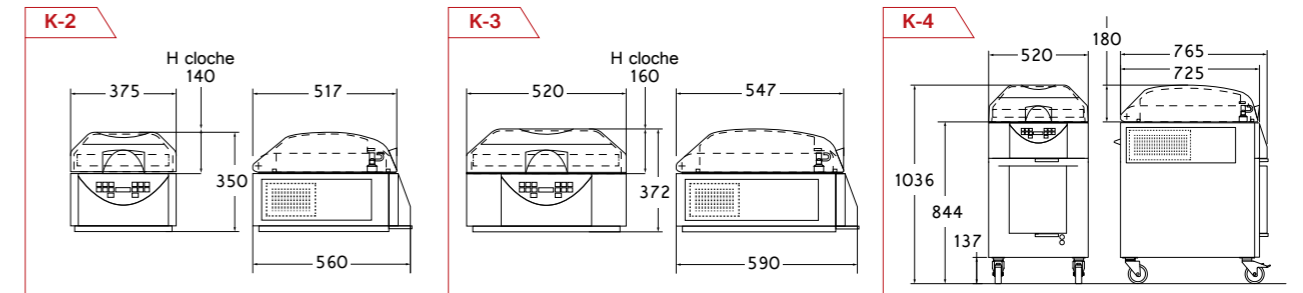
Double cloche K12S



Légumes

MACHINES SOUS-VIDE	K2	K3	K4	K5S	K6S	K12S	07S	K7S	K9S
BARRES DE SOUDURE [U]	1	1	1	2	3	2* 3	3	2	2
LONGUEUR DES BARRES DE SOUDURE [MM]	1* 325	1* 470	1* 470	1* 695 2* 480	1* 920 2* 480	2* 920 4* 480	1* 950 2* 450	2* 860	2* 1500
DIMENSIONS CHAMBRE UTILES L x P x H [MM]	325 x 330 x 130	470 x 380 x 150	470 x 530 x 180	695 x 480 x 205	920 x 480 x 214	920 x 480 x 214	950 x 450 x 160	860 x 640 x 250	1500 x 910 x 285
TYPE DE CLOCHE	Simple	Simple	Simple	Simple	Simple	Double	Éjection tapis	Tapis	Tapis
PUPITRE OPÉRATEUR	Clavier membrane	Clavier membrane	Clavier membrane	Écran	Écran	Écran	Écran	Écran	Écran
TENSION [V]	230	230	400	400	400	400	400	400	400
PUISSANCE [KW]	0,8	1,3	1,5	4	9	9	7	sur demande	sur demande
PRESSION [BAR]	-	-	-	5 - 6	6	6	5 - 6	5	6
DÉBIT NOMINAL [M³/H]	8	20	60	100	200	200	200	sur demande	sur demande
OPTION GAZ INERTE MAP	o	o	o	o	o	o	o	o	o
OUVERTURE COUVERCLE	Manuelle	Manuelle	Manuelle	Manuelle	Automatique	Automatique	Automatique	Automatique	Automatique
POIDS [KG]	50	72	135	348	496	800	610	815	1720

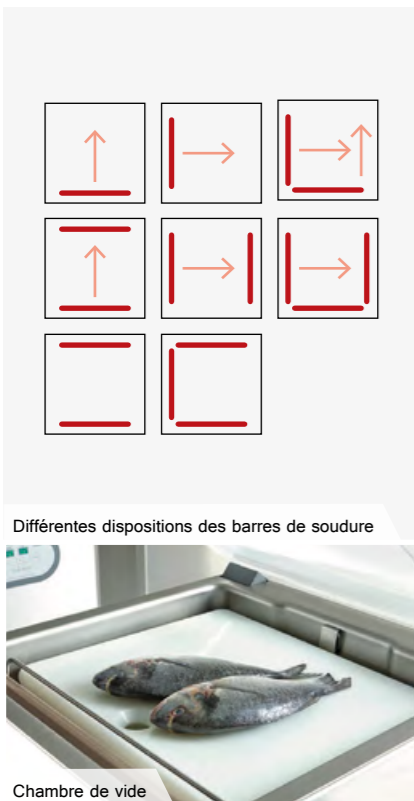
Pour les machines K7S et K9S, configuration de la pompe à vide (puissance, débit nominal) selon besoin.



Les machines sous-vide peuvent être configurées avec une ou plusieurs pompes à vide déportées

Version 1/2603 — Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 — Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.



- Construction acier inoxydable
- Pour les petites et moyennes entreprises
- Modèles de table et sur châssis mobile
- Travail de tous types de produits (viande, fromage, poisson...)

**Technocarne fournit des sacs sous-vide**



Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

MACHINES SOUS-VIDE SIMPLE CLOCHE DE TABLE	MAX 42	MAX 46-S
BARRES DE SOUDURE [U]	1	1 ou 2
LONGUEUR DES BARRES DE SOUDURE [MM]	420	1* 460 2* 460 (espacement 570)
DIMENSIONS CHAMBRE L x P x H [MM]	450 x 460 x 210	650 x 475 x 210
TYPE DE CLOCHE	Simple	Simple
PUPITRE OPÉRATEUR	Z2000	Z2001   Z3000
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	230	230
POMPE À VIDE BUSCH - PUISSANCE MOTEUR [KW]	0,55   0,75	0,75
DÉBIT NOMINAL [M³/H]	16   21	21
LARGEUR [MM]	540	750
PROFONDEUR [MM]	560	630
HAUTEUR [MM]	990	410
POIDS [KG]	70   72	95

MACHINES SOUS-VIDE SIMPLE CLOCHE SUR CHÂSSIS MOBILE	MAX F-42	MAX F-46	MAX F-50	MAX F-800	MAX F-1000	MAX F-1000XL
BARRES DE SOUDURE [U]	1	1 ou 2	1	2 ou 3	2 ou 3	2 ou 3
LONGUEUR DES BARRES DE SOUDURE [MM]	420	1* 460 2* 460 (espacement 570)	500	1* 480 et 1* 810 2* 810 2* 550 2* 480 et 1* 810	1* 550 et 1* 980 2* 980 2* 630 2* 550 et 1* 980	1* 680 et 1* 980 2* 980 2* 760 2* 680 et 1* 980 1* 600 et 2* 980
DIMENSIONS CHAMBRE L x P x H [MM]	450 x 460 x 210	650 x 475 x 210	530 x 545 x 180	845 x 600 x 210   280	1015 x 675 x 210   280	1015 x 815 x 210   280
TYPE DE CLOCHE	Simple	Simple	Simple	Simple	Simple	Simple
PUPITRE OPÉRATEUR	Z2001   Z3000	Z2001   Z3000	Z2001   Z3000	Z3000	Z3000	Z3000
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
POMPE À VIDE BUSCH PUISSANCE MOTEUR [KW]	0,75   1	1   2	1   2	2   2,7	2,7   4   5,5   7,5	4   5,5   7,5
DÉBIT NOMINAL [M³/H]	21   25	25   63	25   63	63   100	100   160   250   300	160   250   300
LARGEUR [MM]	540	750	650	900	1100	1100
PROFONDEUR [MM]	560	630	700	900	1000	1170
HAUTEUR [MM]	990	990	1000	1100	1070	1100
POIDS [KG]	89   104	130   150	125   145	252   270	325   395	355   425

MACHINES SOUS-VIDE DOUBLE CLOCHE SUR CHÂSSIS MOBILE	TITAN X-480	TITAN X-630	TITAN X-630S	TITAN X-850	TITAN X-950
BARRES DE SOUDURE [U]	4	4	4	4	4
LONGUEUR DES BARRES DE SOUDURE [MM]	4* 480	4* 630	4* 630	4* 850	4* 950
ESPACEMENT DES BARRES DE SOUDURE [MM]	600	700	500	800	700
DIMENSIONS CHAMBRE L x P x H [MM]	610 x 760 x 200	740 x 860 x 230	740 x 660 x 230	960 x 960 x 230	1060 x 860 x 230   280
TYPE DE CLOCHE	Double	Double	Double	Double	Double
PUPITRE OPÉRATEUR	Z3000	Z3000	Z3000	Z3000	Z3000
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
POMPE À VIDE BUSCH PUISSANCE MOTEUR [KW]	2   2,7	2,7   4	2   2,7   4	4   5,5   7,5	4   5,5   7,5
DÉBIT NOMINAL [M³/H]	63   100	100   160	63   100   160	160   250   300	160   250   300
LARGEUR [MM]	1350	1600	1600	2050	2250
PROFONDEUR [MM]	1110	1210	1010	1310	1210
HAUTEUR [MM]	1090	1130	1130	1130	1130
POIDS [KG]	330   350	410   480	385   405   475	600   650	610   660



TS-200S

TS-500



Rouleau film supérieur



Outillage TS-200S



Empreinte



Barquettes



Tous types de produits

**Vide unique sur le marché jusqu'à 99,9 %**

- Différents modes de vide programmables
- Jusqu'à 3 cycles/minute
- Rapidité de scellage exceptionnelle
- Versions avec injection de gaz
- Changement facile des empreintes
- Modèles de table et sur châssis mobile



Ligne de conditionnement



Outillage TS-500



Fonction Skin

OPERCULEUSES	TS-200S	TS-500
TEMPS DE SCELLAGE RÉGLABLE [S]	0,1 - 9,9	0 à 5
RÉGLAGE DES VALEURS DE VIDE	Électronique	Électronique
RENDEMENT [CYCLES/MIN]	Jusqu'à 5	Jusqu'à 6
RACCORDEMENT D'AIR COMPRIMÉ [BAR]	-	5,5 - 6,5
CONSOMMATION D'AIR/CYCLE [NI]	-	± 12
POMPE À VIDE	DVP LC.8	DVP LC.60
DÉBIT NOMINAL [M³/H]	8	60
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	230	400
PUISSANCE STANDARD (variable selon les options) [KW]	1,6	4
POIDS [KG]	75	430

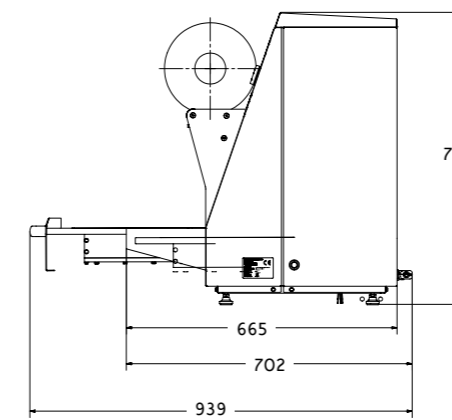
ACCESSOIRES	TS-200S	TS-500
TIROIR AUTOMATIQUE	o	•
HAUSSEMENT DES BARQUETTES	o	o
«SKIN» (TROU EUROPÉEN)	-	o
COMMANDE PAR CELLULE PHOTO-ELECTRIQUE POUR FILM IMPRIMÉ	o	o
INTERRUPTEUR SÉLECTEUR DE GAZ	o	o
SUPPORT BOUTEILLE À GAZ	o	o
FILM	TS-200S	TS-500
LARGEUR MAXIMALE [MM]	380	380
Ø ROULEAU MAXIMAL [MM]	250	250
Ø MANDRIN [MM]	76	76

• | o | - = standard, option, indisponible

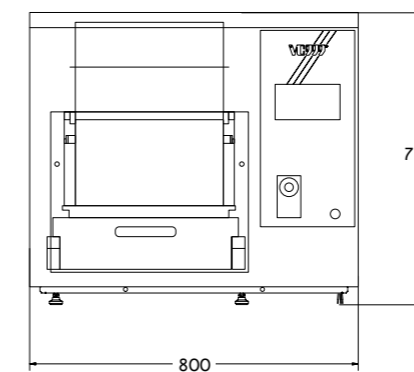
TS-200S		TS-500	
	325 x 265		500 x 314
	204 x 204		314 x 240
	187 x 187		250 x 143
	187 x 187		240 x 147
DIMENSIONS MAXIMALES DES BARQUETTES		DIMENSIONS MAXIMALES DES BARQUETTES	
1 BARQUETTE [L X P X H   MM]	325 x 265 x 100	1 BARQUETTE [L X P X H   MM]	500 x 314 x 130
2 BARQUETTES [L X P X H   MM]	147 x 204 x 100	2 BARQUETTES [L X P X H   MM]	240 x 314 x 130
3 BARQUETTES [L X P X H   MM]	-	3 BARQUETTES «SKIN» [L X P X H   MM]	143 x 250 x 45
4 BARQUETTES [L X P X H   MM]	-	4 BARQUETTES [L X P X H   MM]	240 x 147 x 130

AUTRES DIMENSIONS, FORMES ET FORMES SPÉCIALES SUR DEMANDE.

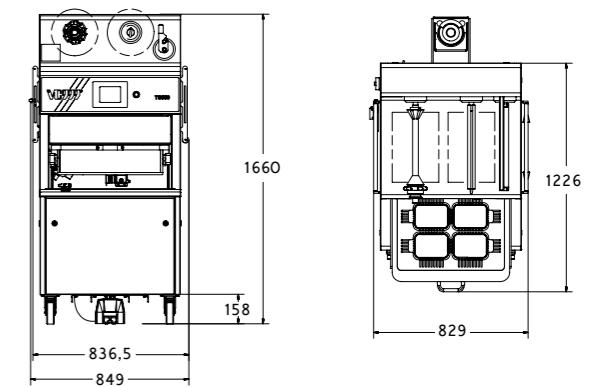
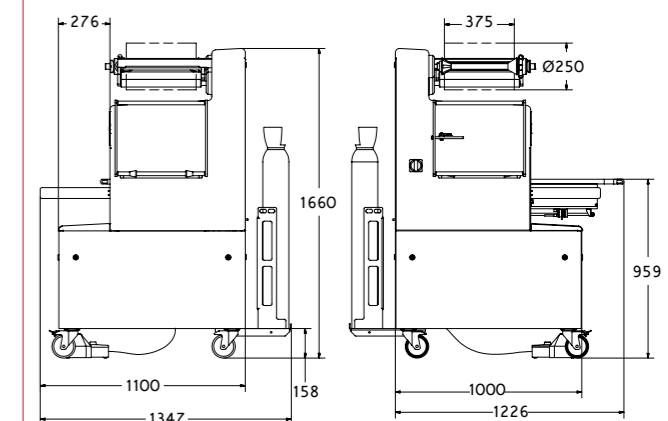
TS-200S



Avec tiroir ouvert



TS-500



Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.



BS5 ECO

BS10 ECO

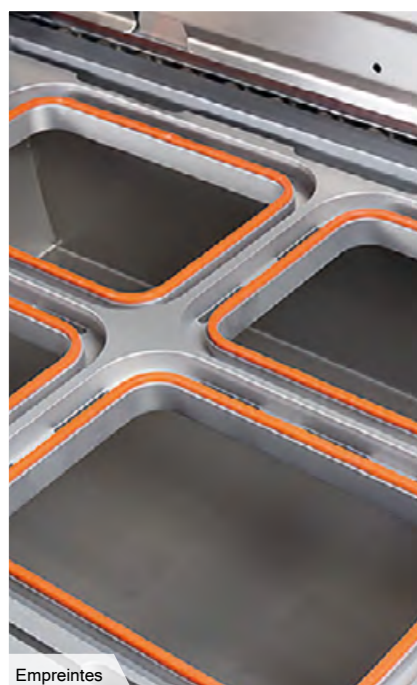
BS25 BASIC



BS40 BASIC

BS40 MAXI PRO

BS47 AUTO



Empreintes

- Construction acier inoxydable
- Pour les petites et moyennes entreprises
- Modèles de table et sur châssis fixe ou mobile
- Travail de tous types de produits (viande, fromage, poisson..)



Utilisation en cuisine



Pompe à vide

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

OPERCULEUSES DE TABLE ET SUR CHÂSSIS FIXE OU MOBILE	BS-5 ECO	BS-10 ECO	BS-25 BASIC	BS-40 BASIC	BS-25 PRO	BS-40 MAXI PRO	BS-47 AUTO
<b>TYPE DE CHÂSSIS</b>	De table	De table	Mobile	Mobile	Mobile	Mobile	Fixe
<b>LARGEUR MAXIMALE DU FILM</b> [MM]	420	420	380	470	410	470	470
<b>HAUTEUR MAXIMALE DES BARQUETTES</b> [MM]	150	115	115	115	115 <sup>(1)</sup>	115 <sup>(1)</sup>	sur mesure
<b>RÉCUPÉRATION DU FILM</b>	Manuelle	Manuelle	Manuelle	Manuelle	Automatique	Automatique	Automatique
<b>POMPE À VIDE</b>	-	-	Busch	Busch	Busch	Busch	Busch
<b>DÉBIT NOMINAL</b> [M <sup>3</sup> /H]	-	-	25	40	40	63	100
<b>PRESSIION D'AIR COMPRIMÉ</b> [BAR]	6	6	6	6	6	6	6
<b>PRESSIION DE GAZ</b> [BAR]	-	-	3 - 5	3 - 5	3 - 5	3 - 5	3 - 5
<b>PUISSANCE</b> [KW]	-	-	1	2	2	2	2,2
<b>RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE</b> [V]	230	230	230	230/400	230/400	230/400	230/400
<b>PUISSANCE TOTALE</b> [KW]	1,25	1,25	2,1	2,7	2,3	3	3,9
<b>LARGEUR</b> [MM]	580	516	560	645	640	790	2500
<b>PROFONDEUR</b> [MM]	855	970	970	990	1140	1140	990
<b>HAUTEUR</b> [MM]	570	790	140	1450	1500	1500	1660
<b>POIDS</b> [KG]	58	74	180	205	205	250	550

(1) 110mm avec le système de levage pour plateaux

**DIMENSIONS DE SCELLEMENT MAXIMALE [MM] AVEC SANS DÉCOUPE DES CONTOURS**

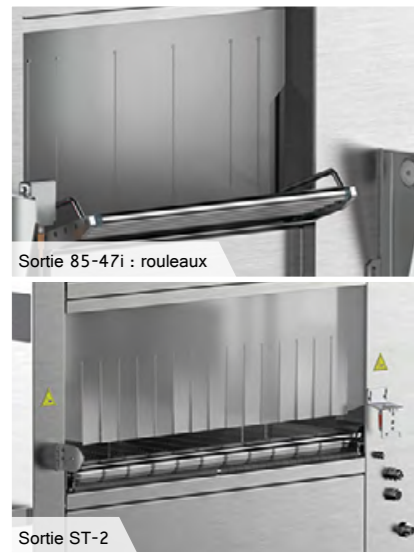
<b>BS-5 ECO</b>	380 x 275 400 x 280	175 x 275 195 x 280	112 x 275 127 x 280	80 x 275 95 x 280	380 x 130 400 x 140	175 x 130 195 x 140	112 x 130 127 x 140	- 95 x 140	Ø 275 Ø 280	Ø 175 Ø 200	Ø 112 Ø 127	Ø 90 Ø 125
<b>BS-10 ECO</b>	350 x 275 365 x 280	175 x 275 180 x 280	95 x 275 115 x 280	75 x 275 85 x 280	350 x 130 365 x 140	170 x 130 180 x 140	95 x 95 115 x 140	- -	Ø 270 Ø 280	Ø 175 Ø 180	Ø 95 Ø 115	Ø 95 Ø 115
<b>BS-25 BASIC</b>	350 x 275 365 x 280	175 x 275 180 x 280	95 x 275 115 x 280	75 x 275 85 x 280	350 x 130 365 x 140	170 x 130 180 x 140	95 x 95 115 x 140	- -	Ø 270 Ø 280	Ø 170 Ø 180	Ø 95 Ø 115	Ø 95 Ø 125
<b>BS-40 BASIC</b>	400 x 285 -	280 x 190 -	130 x 280 -	285 x 87 -	400 x 137 -	187 x 137 -	100 x 100 -	- -	Ø 280 -	Ø 180 -	Ø 130 -	Ø 100 -
<b>BS-25 PRO</b>	350 x 275 325 x 265	175 x 275 160 x 265	95 x 275 -	75 x 275 -	350 x 130 -	170 x 130 -	95 x 95 -	- -	Ø 270 -	Ø 170 -	Ø 95 -	Ø 95 -

**DIMENSIONS DE SCELLEMENT MAXIMALE [MM] AVEC DÉCOUPE DES CONTOURS FONCTION SKIN**

<b>BS-40 MAXI PRO</b>	400 x 285 380 x 270	280 x 190 175 x 275	130 x 280 -	285 x 87 -	400 x 137 -	187 x 137 187 x 137	100 x 100 -	- -	Ø 280 -	Ø 180 -	Ø 130 -	Ø 100 -
<b>BS-47 AUTO</b>	400 x 275 380 x 270	190 x 275 180 x 270	125 x 175 -	- -	- -	- -	- -	- -	Ø 275 option	Ø 190 option	Ø 125 option	- -

ACCESSOIRES OPERCULEUSES	BS-5 ECO	BS-10 ECO	BS-25 BASIC	BS-40 BASIC	BS-25 PRO	BS-40 MAXI PRO	BS-47 AUTO
<b>COMMANDE</b>	ECO	ECO	BASIC	BASIC	PRO	PRO	PLC
<b>TIROIR MANUEL</b>	•	•	•	•	•	•	-
<b>TIROIR AUTOMATIQUE</b>	-	-	-	-	o	o	-
<b>HAUTEUR CHAMBRE AUGMENTÉE</b> [MM]	o (270)	o (145)	o (135   155)	o (140)	o (135   155)	o (140)	-
<b>SUPPORT MOBILE</b>	o	o	•	•	•	•	-
<b>SYSTÈME DE LEVAGE POUR PLATEAUX</b>	-	-	-	-	o	o	-
<b>RÉDUCTEUR DE BRUIT</b>	o	o	o	-	o	-	-
<b>FONCTION SKIN</b>	-	-	-	-	o	o	o
<b>INJECTION D'OXYGÈNE</b>	-	-	o	o	o	o	•

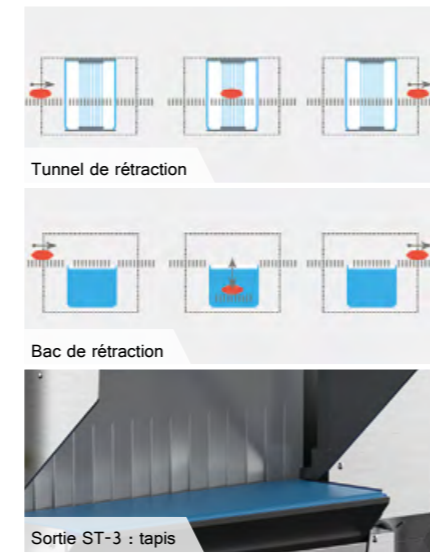
• | o | - = standard, option, indisponible



Sortie 85-47i : rouleaux

Sortie ST-2

- Construction en acier inoxydable
- Fonctionnement par immersion ou en mode tunnel
- Détection de produit pour une économie d'énergie
- Énergie électrique ou vapeur
- Solutions indépendantes ou en ligne



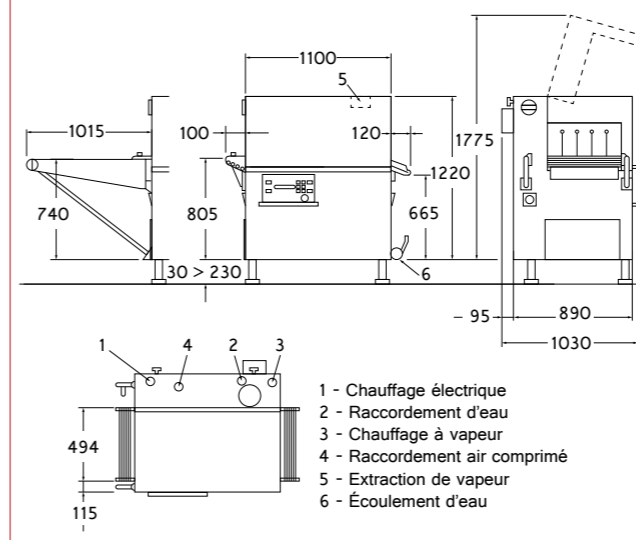
Sortie ST-3 : tapis



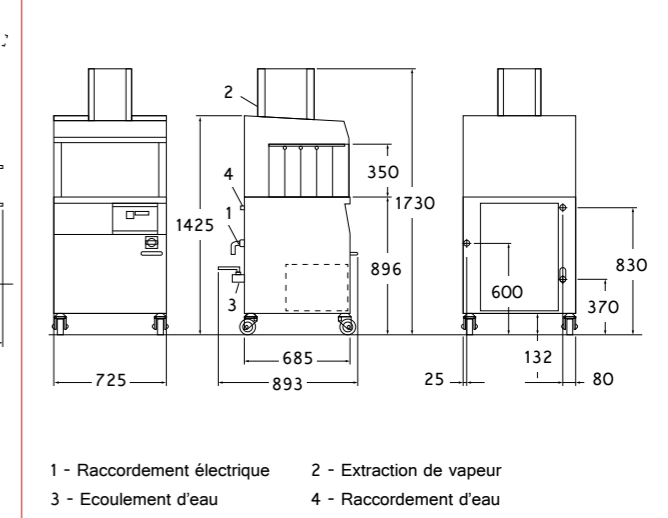
Ligne de conditionnement

SYSTÈMES DE RÉTRACTION	85-47i ELEC 85-47i VAPEUR	ST-62	ST-2 ELEC ST-2 VAPEUR	ST-3
TYPE DE RÉTRACTION	Bac avec immersion	Bac avec immersion	Tunnel	Bac avec immersion
TAILLE DE LA ZONE PRODUIT [L X P X H]	900 x 460 x 250	620 x 410 x 250	1120 x 850 x 330	900 x 890 x 250
POIDS MAXIMAL DU PRODUIT [KG]	50	40	60	75
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	400	400	400	400
PUISSANCE [KW]	20,5 - 30,5 0,5	12,5	42,7 - 52,3 2,3	53
CHAUFFAGE STANDARD	Électrique ou Vapeur	Électrique	Électrique ou Vapeur	Électrique
RACCORD CHAUFFAGE À VAPEUR [POUCES]	R 1/2"	-	R 1/2"	-
EXTRACTION VAPEUR [MM]	Ø 160   Externe	Ø 90   Externe	Ø 160   Interne	2* Ø 110
RACCORDEMENT D'EAU [POUCES]	R 1/2"   Externe	R 1/2"   Externe	R 1/2"   Externe	R 1/2"   Externe
ÉCOULEMENT DE L'EAU [MM   POUCES]	R 1 1/4"	R 1"   Interne	Ø 48	Ø 42,4
CAPACITÉ DU BAC [L]	210	70	155	500
RENDEMENT [CYCLES / MIN]	8	-	Continu	6
VITESSE CONVOYEUR [M/S]	Unique	-	0,15 - 0,5	0,1 - 0,8
LARGEUR CONVOYEUR [MM]	-	-	850	-
POIDS [KG]	400	150	480 (sans convoyeur)	1025 (sans eau)

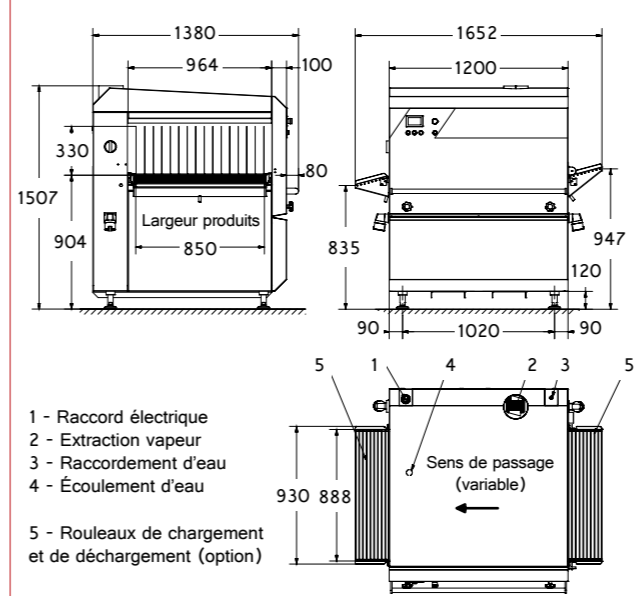
85-47i



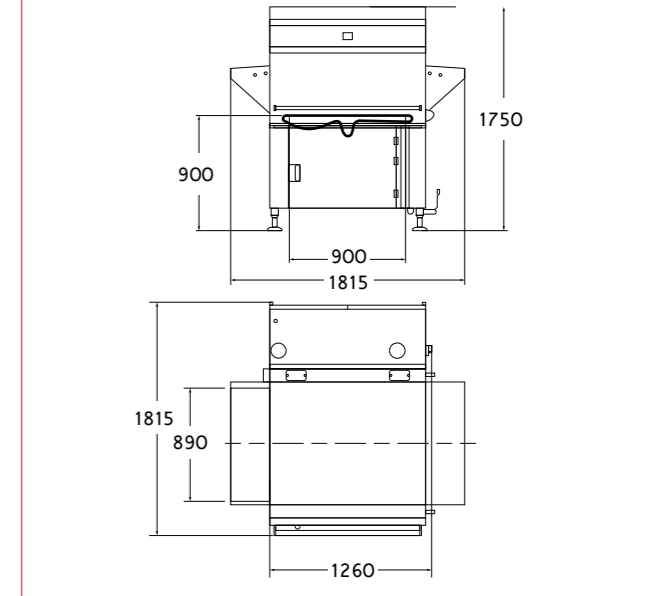
ST-62



ST-2



ST-3



Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.



| MATÉRIEL & MANUTENTION |

---

---

---

---

---



BSMST (pour pallox)



BSMNT (pour bac Europe)

**Basculeurs mobiles ou fixes, sur batterie 12V ou sur secteur (230 ou 400V)**

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Entraînement par vérin hydraulique avec sécurité stop chute
- Commande par pression continue
- Hauteur de déversement fixe configurable
- Tous types de contenants (bacs Europe 200 et 300 litres, pallox, fûts, palettes...)
- Avertisseur sonore en descente
- Options goulotte rétrécie, commande bi-manuelle, cales amovibles...



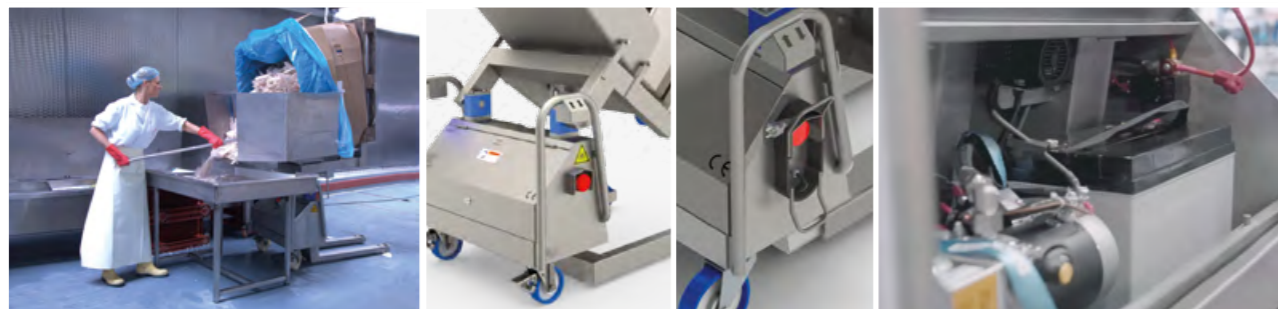
BSMFTD télescopique



BSMBRL | BSMBRL avec fût



**Adaptation possible selon vos contenants**



**BSMST**

**CHARGE MAXI. 800 KG**

**BATTERIE 12V**

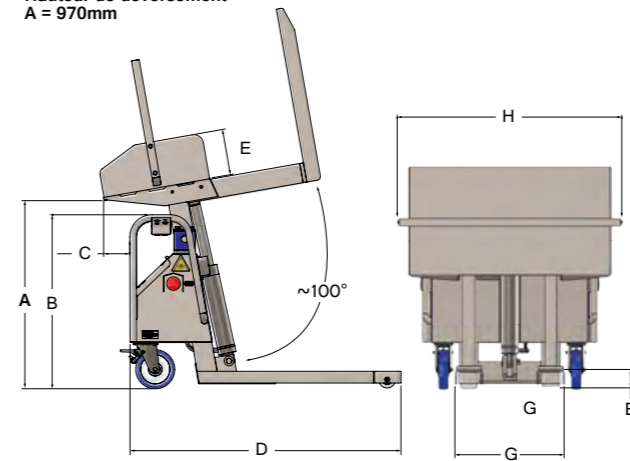
OPTION ALIM. SECTEUR

A [MM]	970
B [MM]	890
C [MM]	130
D [MM]	1390
E [MM]	235
F [MM]	100
G [MM]	560
H [MM]	L <sub>bac</sub> +153

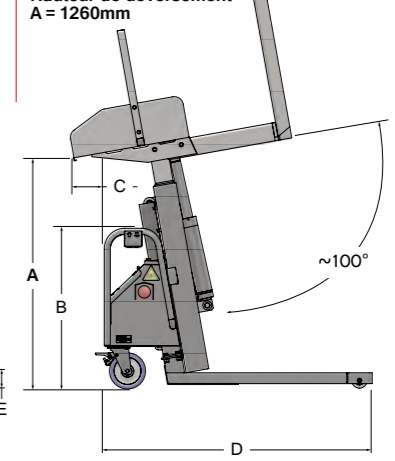
**BSMLT**

A [MM]	1260
C [MM]	170
D [MM]	1490

**VERSION BSMST**  
Hauteur de déversement A = 970mm



**VERSION BSMLT**  
Hauteur de déversement A = 1260mm



**BSMNT**

**CHARGE MAXI. 400 KG**

**BATTERIE 12V**

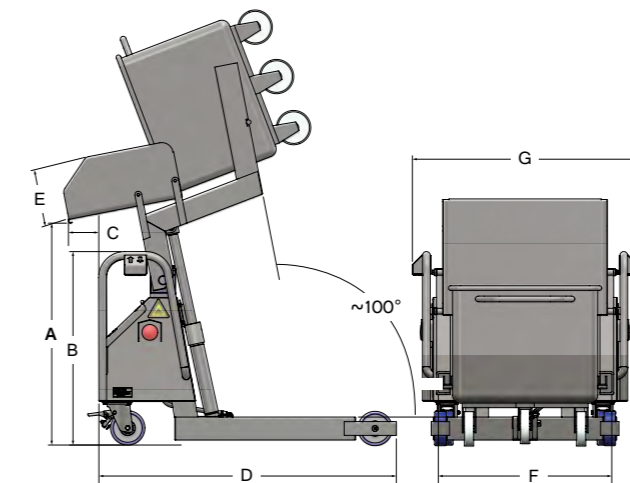
OPTION ALIM. SECTEUR

A [MM]	970
B [MM]	850
C [MM]	130
D [MM]	1300
E [MM]	250
F [MM]	755
G [MM]	985

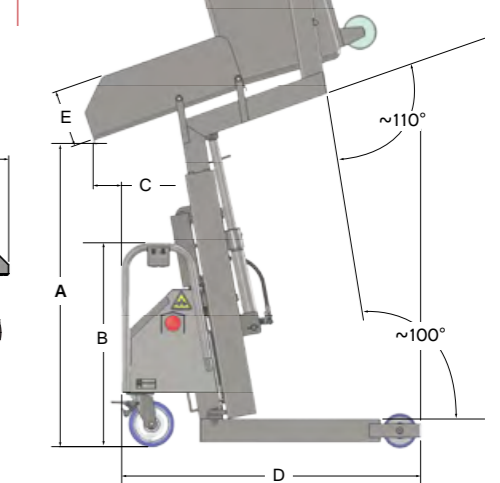
**BSMNTLT**

A [MM]	1325
B [MM]	895

**VERSION BSMNT :**  
Hauteur de déversement A = 970mm



**VERSION BSMNTLT :**  
Hauteur de déversement A = 1325mm



**BSMBR**

**CHARGE MAXI. 800 KG**

**BATTERIE 12V**

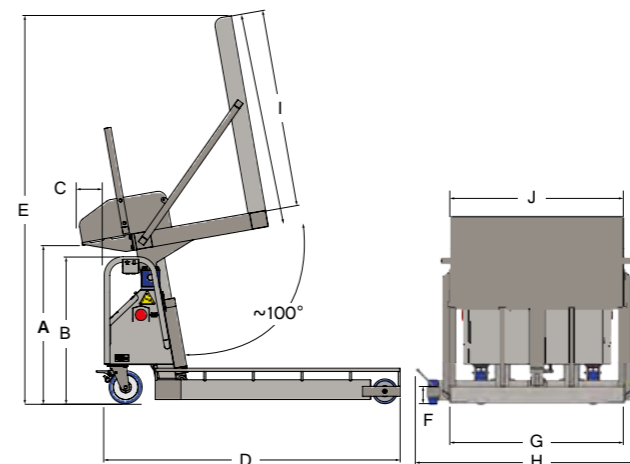
OPTION ALIM. SECTEUR

A [MM]	970
B [MM]	890
C [MM]	135
D [MM]	1820
E [MM]	2360
F [MM]	100
G [MM]	L <sub>bac</sub> +50
H [MM]	L <sub>bac</sub> +470
I [MM]	1200
J [MM]	L <sub>bac</sub> +50

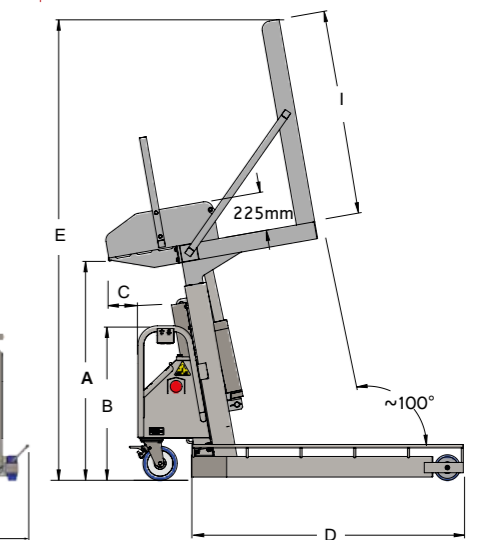
**BSMBRLT**

A [MM]	1270
C [MM]	175
D [MM]	1900
E [MM]	2695
H [MM]	L <sub>bac</sub> +510

**VERSION BSMBR**  
Hauteur de déversement A = 970mm



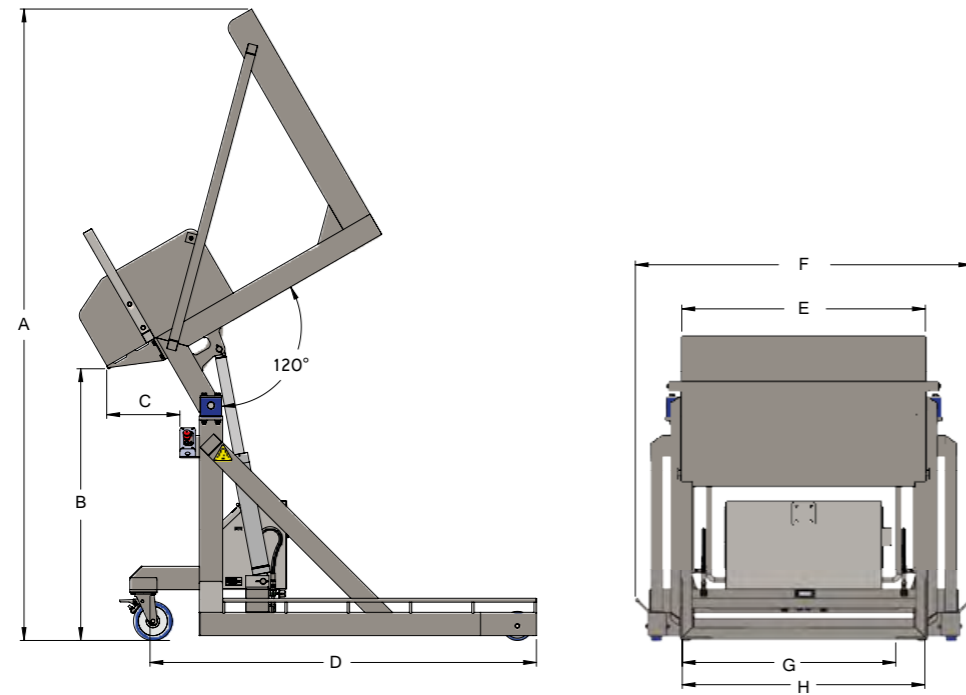
**VERSION BSMBRLT**  
Hauteur de déversement A = 1270mm



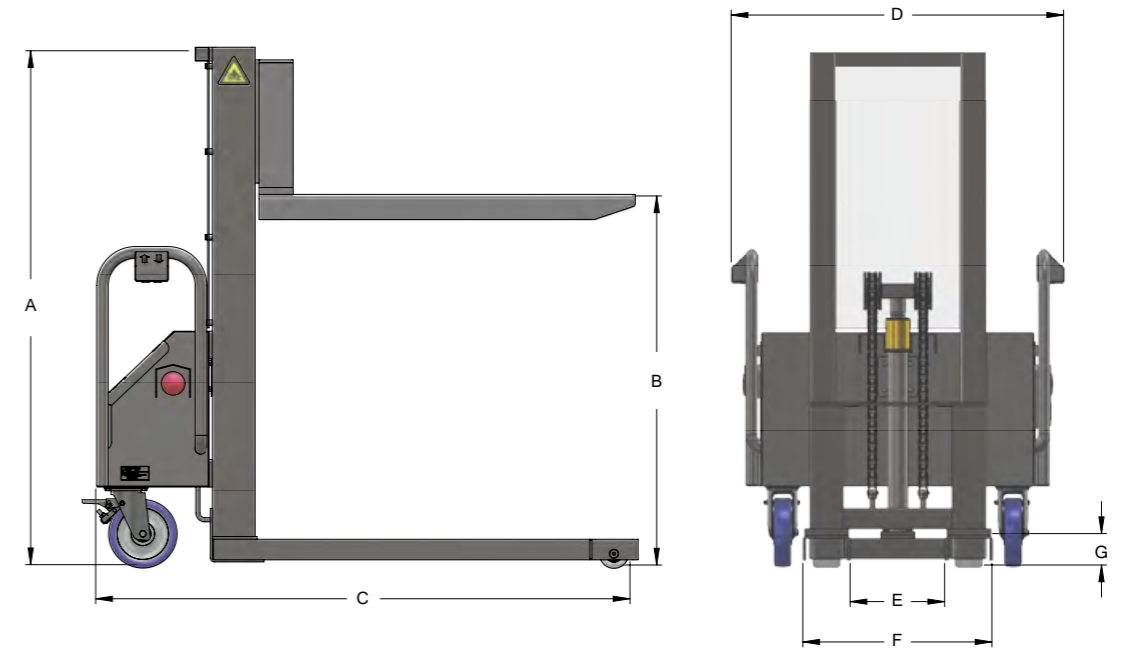
Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

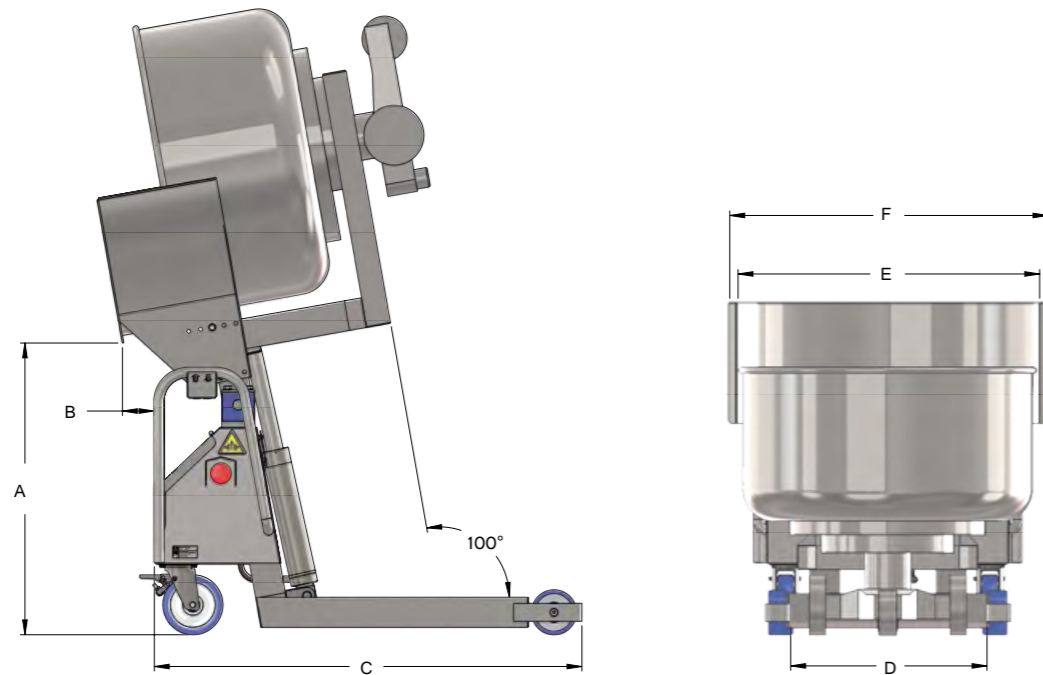
<b>BSMCD</b>
<b>CHARGE MAXI. 1500KG</b>
<b>BATTERIE 12V</b>
OPTION ALIM. SECTEUR
OPTION HAUTEUR DE DÉVERSEMENT B = 1565MM
A [MM] 3255
B [MM] 1400
C [MM] 375
D [MM] 1990
E [MM] L <sub>bac</sub> +55
F [MM] L <sub>bac</sub> +535
G [MM] 1100
H [MM] 1250



<b>BSMPL</b>
<b>CHARGE MAXI. 800 KG</b>
<b>BATTERIE 12V</b>
OPTION ALIM. SECTEUR
A [MM] 1525
B [MM] 1095
C [MM] 1585
D [MM] 985
E [MM] 280
F [MM] 560
G [MM] 95

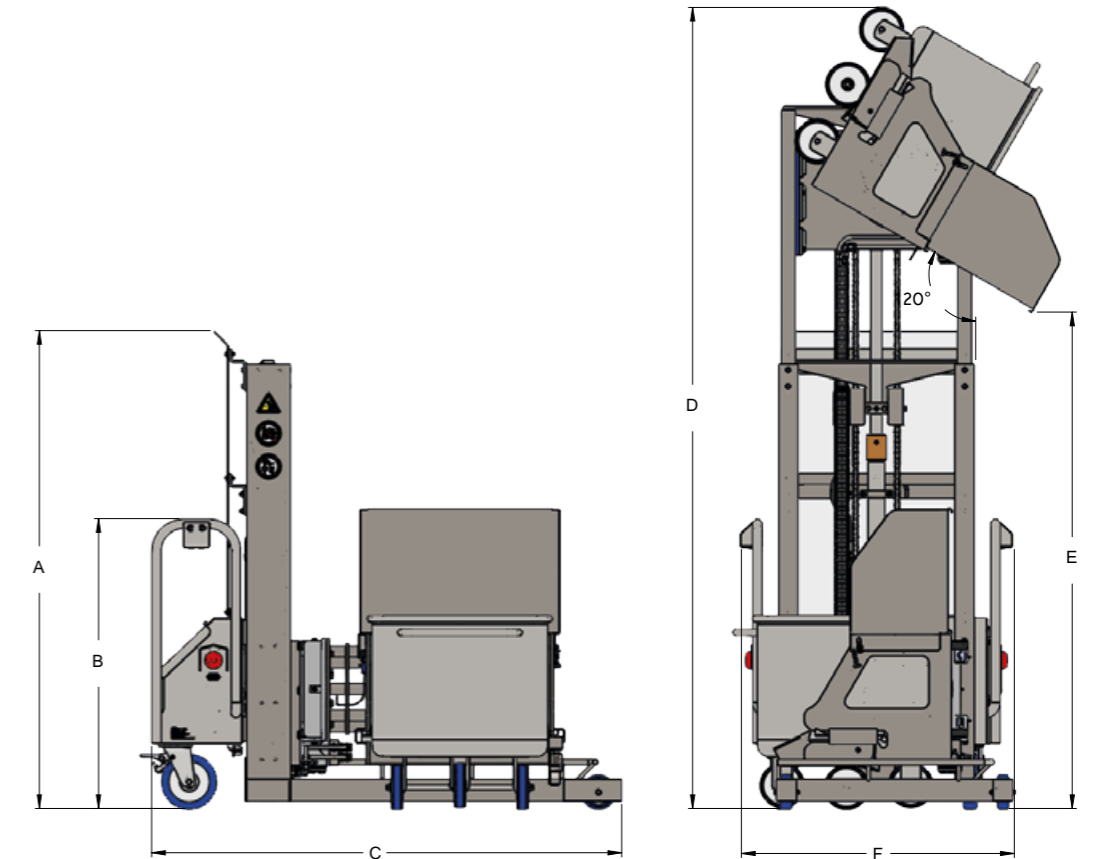


<b>BSMDB</b>
<b>CHARGE MAXI. 600KG</b>
<b>BATTERIE 12V</b>
OPTION ALIM. SECTEUR
A [MM] 970
B [MM] 105
C [MM] 1425
D [MM] 655
E [MM] Ø <sub>pétrin</sub> +12,5
D [MM] Ø <sub>pétrin</sub> +70



ADAPTATION POSSIBLE SELON VOS CONTENANTS. NOUS CONSULTER.

<b>BSMFTD</b>
<b>CHARGE MAXI. 300 KG</b>
<b>BATTERIE 12V</b>
OPTION ALIM. SECTEUR
A [MM] 1730
B [MM] 1050
C [MM] ~ 1700
D [MM] 2900
E [MM] 1800
F [MM] 990
G [MM] 95



Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.



PM-2/250 MOBILE



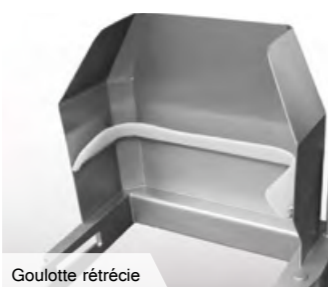
ÉLÉVATEUR À COLONNE FIXE PW-2/250 | PW-2/1000



Élévateur à colonne fixe

- Construction en acier inoxydable
- Elévateurs à colonne pour bacs Europe 120, 200 ou 300 litres
- Différents sens de déversement
- Sécurité antichute
- Matériel extrêmement robuste

**Hauteur de déversement réglable à partir de 1050mm**



Goulotte rétractée



Sécurité anti-chute

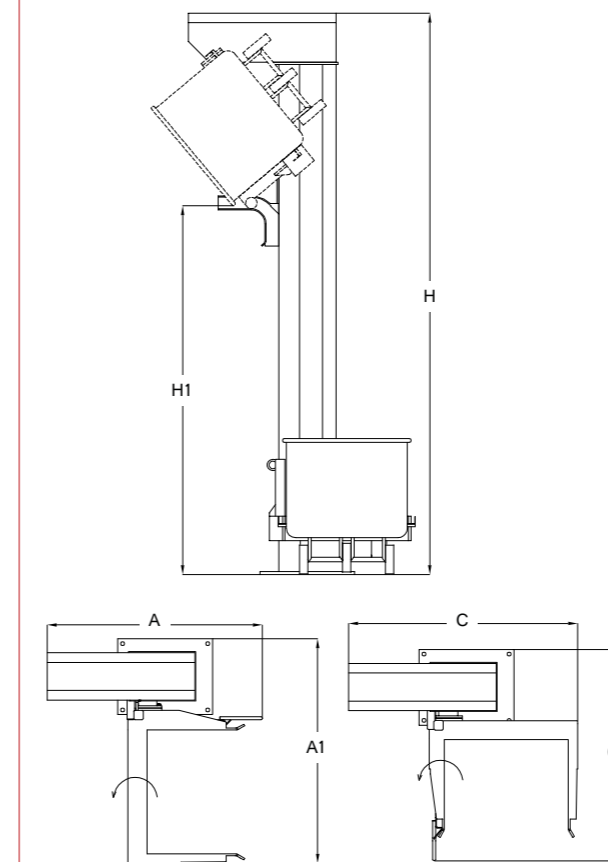
Individualisation avec accessoires

Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

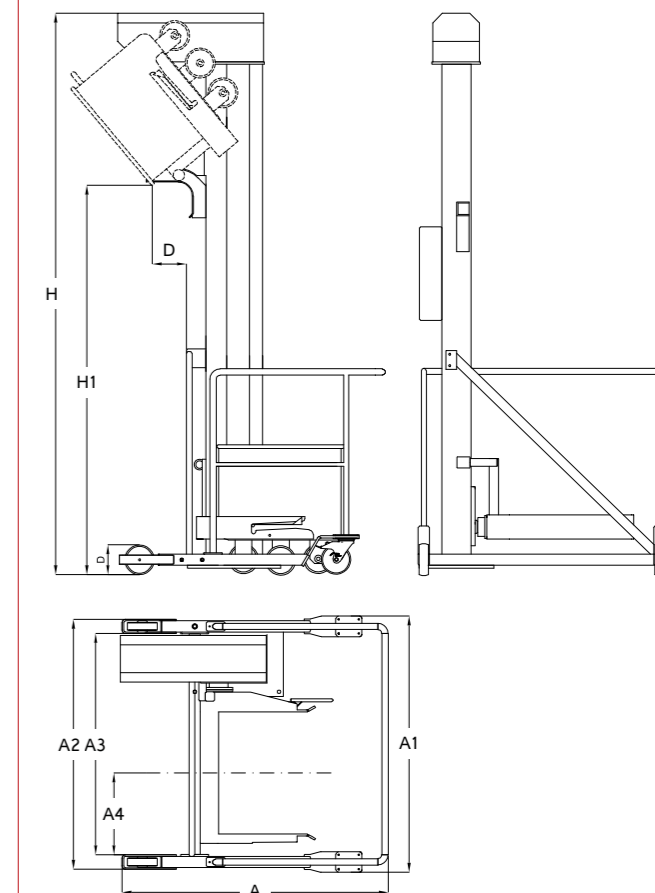
Version 1/2603 - Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

N&N ÉLÉVATEURS À COLONNE	PW-2/250 version fixe	PM-2/250 version mobile	PW-2/600 version fixe	PW-2/1000 version fixe
TYPE DE CONTENANTS STANDARDS	Bac Europe	Bac Europe	Pallox	Pallox
CAPACITÉ DE CHARGE MAXIMALE [KG]	380	380	600	1000
PUISSANCE [KW]	0,75	0,75	1,5	2,2
AMPÉRAGE [A]	10	10	10	10
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE [V]	400	400	400	400
VITESSE DE LEVAGE [M/S]	0,1	0,1	0,1	0,1
HAUTEUR DE BASCULEMENT	H 1	H 1	H 1	H 1
POIDS NET [KG]	330 (version III)	380 (version III)	605 (version I)	1100 (version I)

PW-2/250



PM-2/250



ÉLÉVATEURS À COLONNE PW-2/250, VERSION FIXE

[MM]	I	II	III	IV
H	2490	2790	2970	3220
H1	1050 - 1550	1350 - 1850	1550 - 2050	1750 - 2250
A	1140	1140	1140	1140
A1	1190	1190	1190	1190
C	1210	1210	1210	1210
C1	1120	1120	1120	1120
[MM]	V	VI	VII	VIII
H	3380	3580	3780	4060
H1	1950 - 2450	2150 - 2650	2350 - 2850	2650 - 3150
A	1140	1140	1140	1140
A1	1190	1190	1190	1190
C	1210	1210	1210	1210
C1	1120	1120	1120	1120

**CARACTÉRISTIQUES PW-2/600 ET PW-2/1000, NOUS CONSULTER.**

ÉLÉVATEURS À COLONNE PM-2/250, VERSION MOBILE

[MM]	I	II	III
H	2530	2830	3010
H1	1050 - 1550	1350 - 1850	1550 - 2050
A	1450	1450	1450
A1	1370	1370	1370
A2	1340	1340	1340
A3	1180	1180	1180
A4	440	440	440
D	160	160	160
[MM]	IV	V	VI
H	3260	3420	3620
H1	1750 - 2250	1950 - 2450	2150 - 2650
A	1450	1670	1670
A1	1370	1590	1590
A2	1340	1590	1590
A3	1180	1370	1370
A4	440	540	540
D	160	160	160



Fond perforé

**Bacs Europe  
120, 200 ou 300 litres**

- Construction en acier inoxydable
- Bords à bourrelets périphériques, angles renforcés
- 4 roues en PP, Ø150 mm
- Options: bac perforé, vanne de vidange, couvercle...



Vanne de vidange



Bac perforé



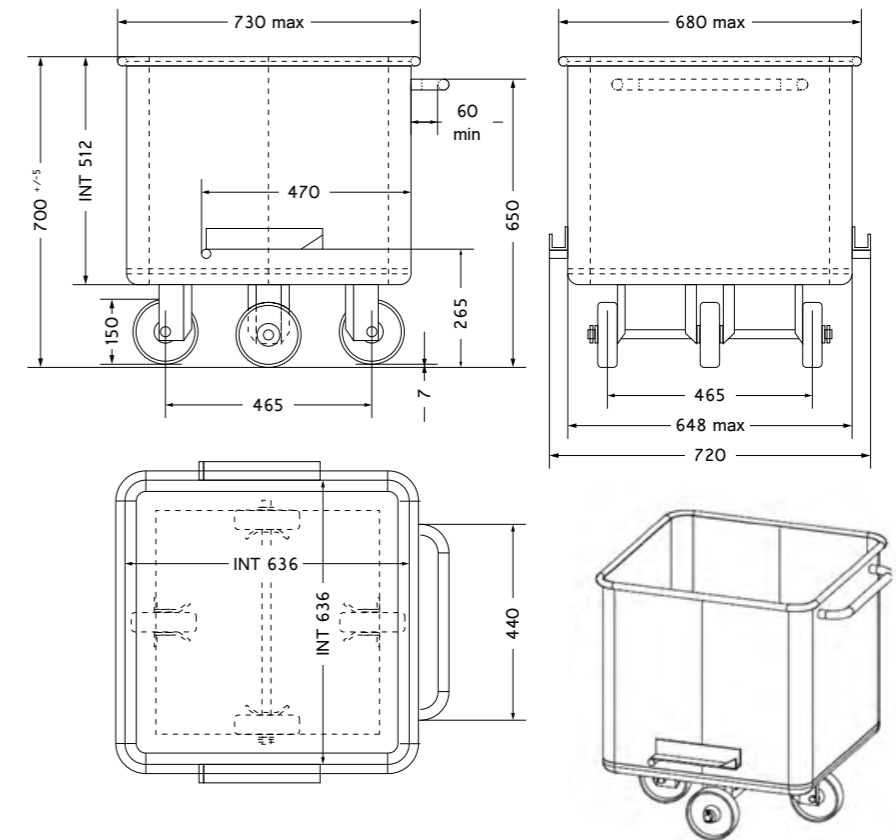
Couvercle

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

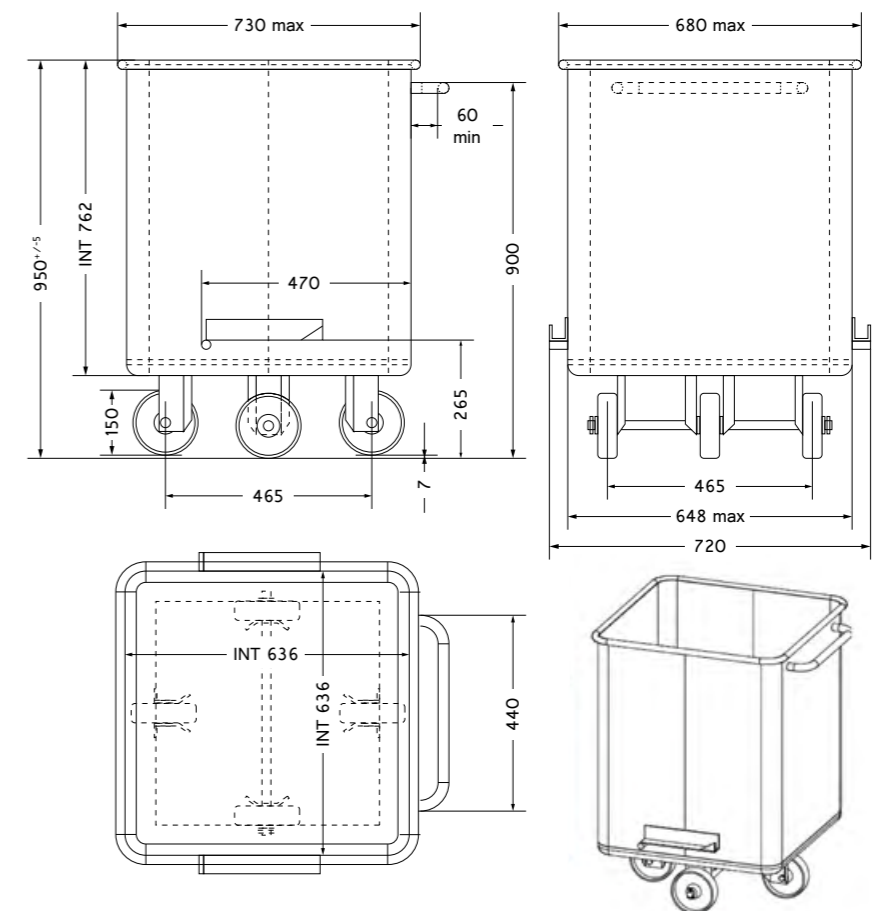
**BAC EUROPE 200L**

- POIDS 40 KG
- CHARGE UTILE 300 KG
- INOX 304/316



**BAC EUROPE 300L**

- POIDS 50 KG
- CHARGE UTILE 400 KG
- INOX 304/316








Pièces détachées pour  
l'ensemble des marques  
du marché



Technocarne vous  
accompagne tout le long  
de votre projet: audit  
de vos besoins, conseil,  
entretien, contrat de  
service et assistance



Outils tranchants pour  
l'ensemble des marques  
du marché



Consommables pour  
l'ensemble des marques  
du marché : clips,  
boucles, ficelle, fumage...

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.

Version 1/2603 – Les images et les données présentées sont non contractuelles et n'engagent pas Technocarne.







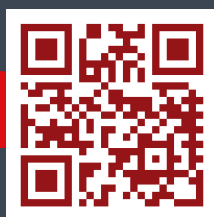
Création : DASCALY - Damien BOUTANT | Photographies : FOTOGAPHE - Florian STEINMETZ

Images : photographies fournisseurs, Adobe Stock | Impression : Parmentier Imprimeur (67)



# Technocarne

RETROUVEZ NOTRE GAMME DE MACHINES  
ET DES VIDÉOS SUR TECHNOCARNE.COM



TECHNOCARNE | 1, Route du Golf - 67610 LA WANTZENAU  
Tél : +33(0)3 88 33 09 33 | [info@technocarne.com](mailto:info@technocarne.com)

[www.technocarne.com](http://www.technocarne.com)