

FABRICATION DE PRODUIT EN ACIER INOXYDABLE
STAINLESS STEEL PRODUCT MANUFACTURING



DES **SOLUTIONS INOX** — SUR MESURE —

VOTRE PARTENAIRE POUR
VOS PROJETS D'INOX



SOMMAIRE

CONTENTS

Produits inox sur mesure / Custom stainless steel products

1

01 Équipement de boulangerie / Bakery Equipment

02 Collations, confiseries et crème glacée / Snacks, Confectionery & Ice Cream

03 Transformation des fruits et légumes / Fruit & Vegetable Processing

04 Produits céréaliers et pâtes / Grain Products & Pasta

05 Transformation de la viande / Meat Processing

06 Autres équipements agroalimentaires / Other Food Processing Equipment

07 Emballage et conditionnement / Packaging Machines

08 Hygiène, lavage et aménagement d'atelier / Hygiene, Washing & Workshop Fittings

Tous les équipements présentés sont fabriqués ou fournis sous la marque Rhynox. Dimensions, matériaux et configurations sur mesure disponibles sur demande.

All equipment shown is manufactured or supplied under the Rhynox brand. Custom dimensions, materials and configurations available on request.



PLAQUE DE CUISSON POUR SÉCHAGE



Dimensions sur mesure
Acier inoxydable 304 ou aluminium

SHEET PAN FOR BAKING DRYING



Custom size
Stainless steel 304 or aluminium



QUALITÉ SUPÉRIEURE
SUPERIOR QUALITY



RÉSISTANT À LA CORROSION
CORROSION RESISTANT



RÉSISTANT À LA CHALEUR
HEAT RESISTANT



FACILÉ À NETTOYER
EASY TO CLEAN



RHYNEX

PLATEAU GRILLAGÉ

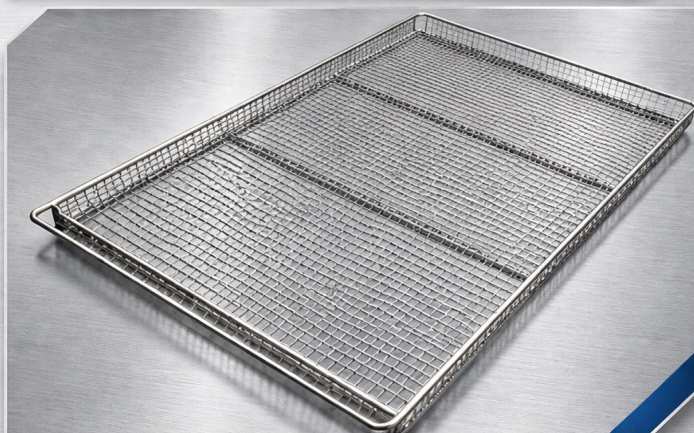
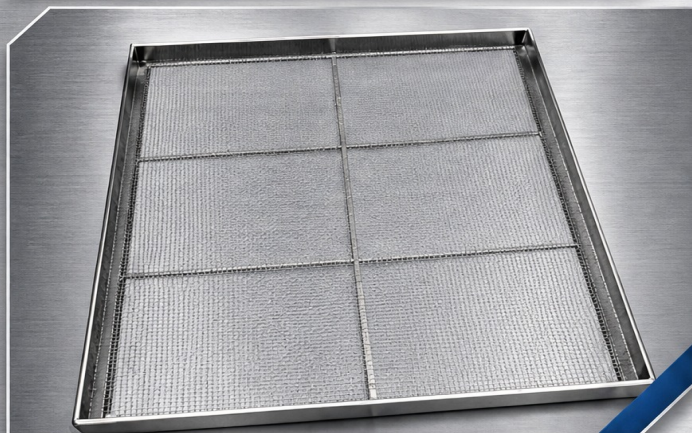
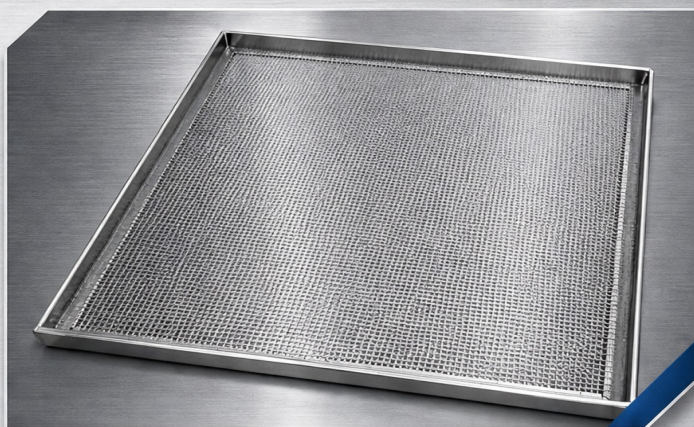


Dimensions sur mesure
Acier inoxydable 304

WIRE MESH TRAY



custom size
Stainless steel 304



GRILLE SUR MESURE

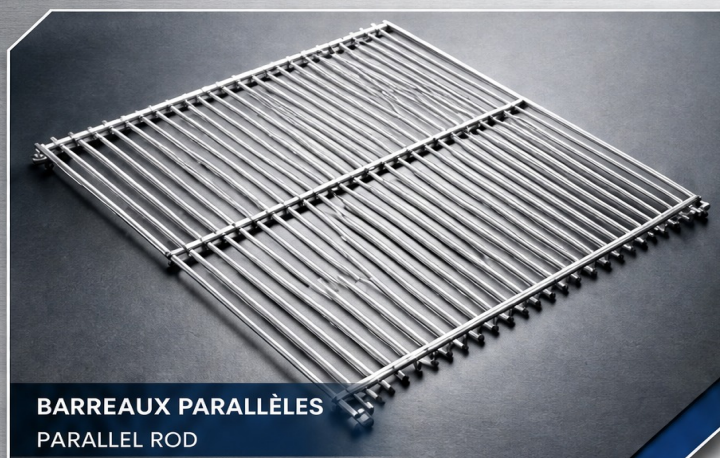


Dimensions sur mesure
Acier inoxydable 304

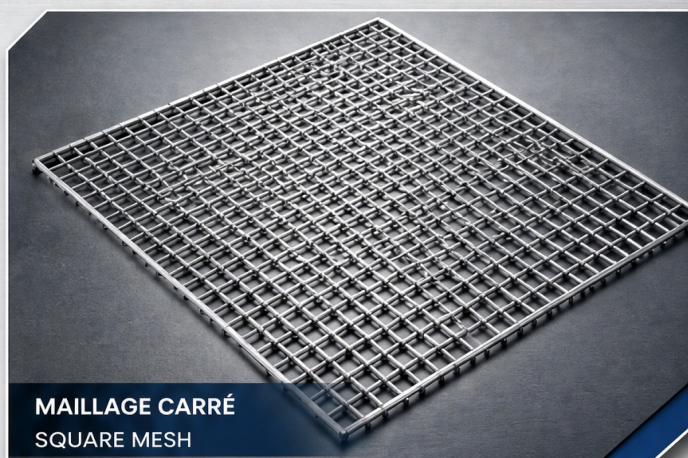
WIRE MESH GRILL



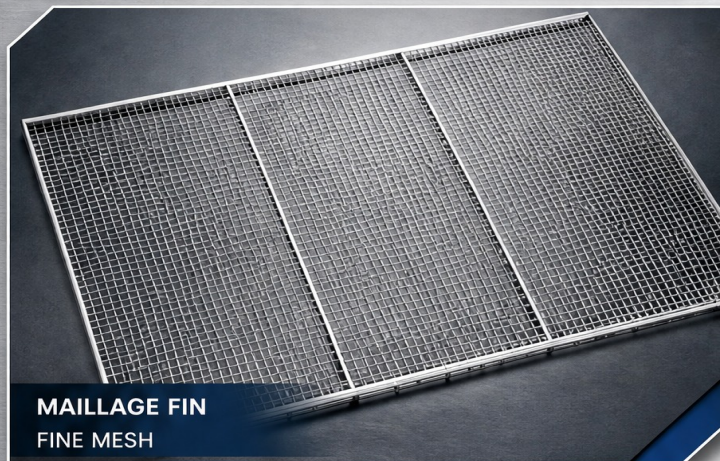
custom size
Stainless steel 304



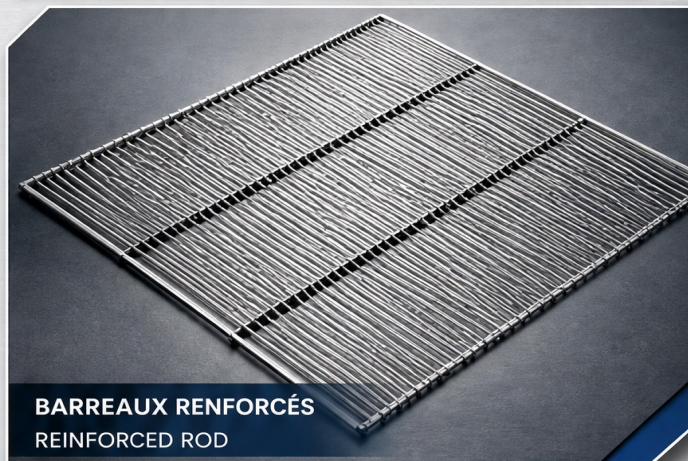
BARREAUX PARALLÈLES
PARALLEL ROD



MAILLAGE CARRÉ
SQUARE MESH



MAILLAGE FIN
FINE MESH



BARREAUX RENFORCÉS
REINFORCED ROD



FR

MATÉRIAU : acier inoxydable, acier au carbone.

LARGEUR : sur mesure.

LONGUEUR : sur mesure.

**DIAMÈTRE DU FIL SPIRALÉ / TRANSVERSAL /
DE LA TIGE DE SUPPORT :** sur mesure.

FIL SPIRALÉ / TRANSVERSAL : sur mesure.

CHAÎNE : 9,525 ; 12,7 ; 15,88 ; 19,05 ; 25,4 ; 31,75 ; etc.

TIGE : sur mesure.

EN

MATERIAL: stainless steel, carbon steel

WIDTH: customized

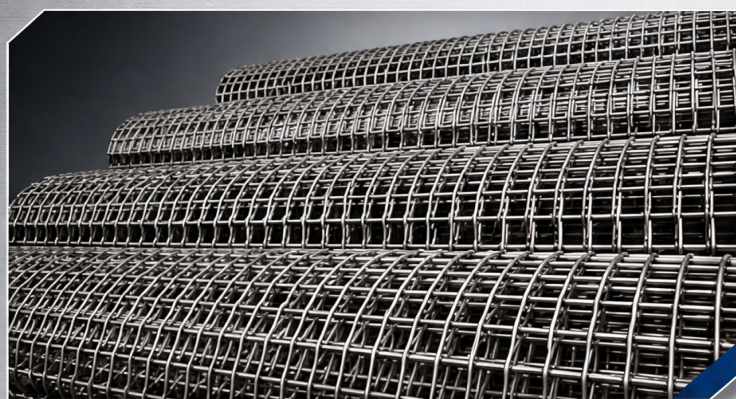
LENGTH: customized

SPIRAL / CROSS / SUPPORT ROD WIRE DIAMETER: customized

SPIRAL / CROSS WIRE PITCH: customized

CHAIN PITCH: 9.525 ; 12.7 ; 15.88 ; 19.05 ; 25.4 ; 31.75 ; etc.

ROD PITCH: customized



BANDE TRANSPORTEUSE

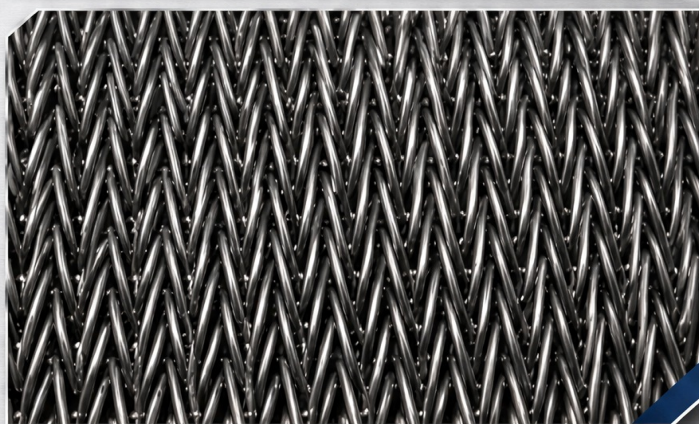
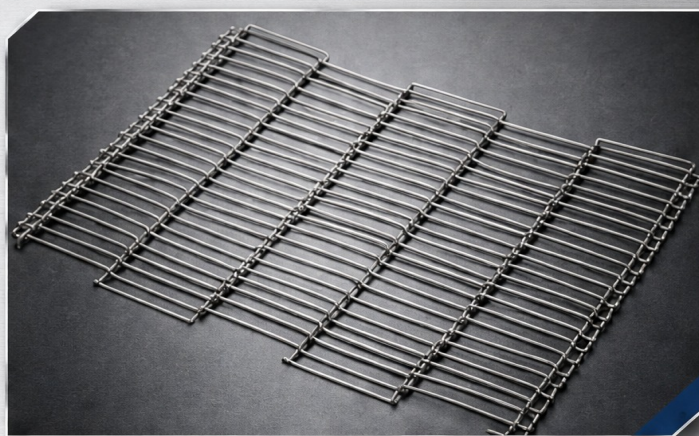


Dimensions sur mesure
Acier inoxydable 304 ou fer

CONVEYOR BELT



custom size
Stainless steel 304 or iron



BANDE TRANSPORTEUSE

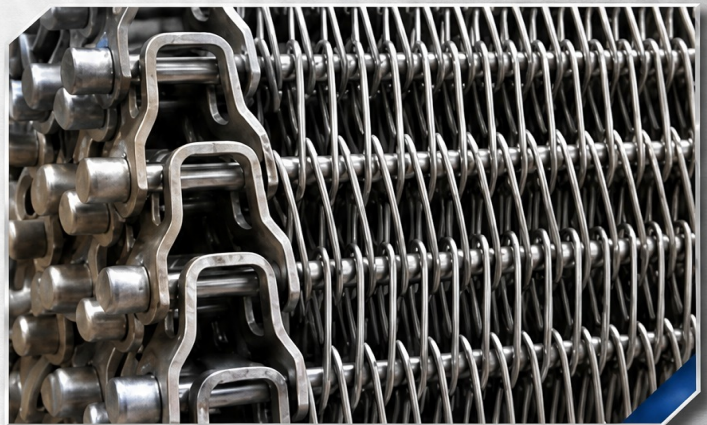
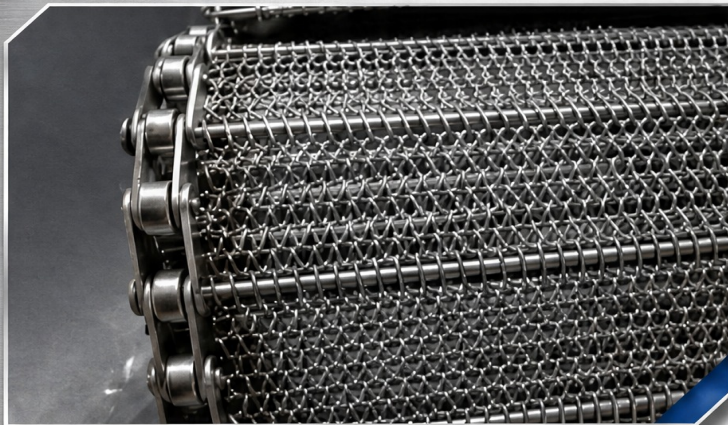
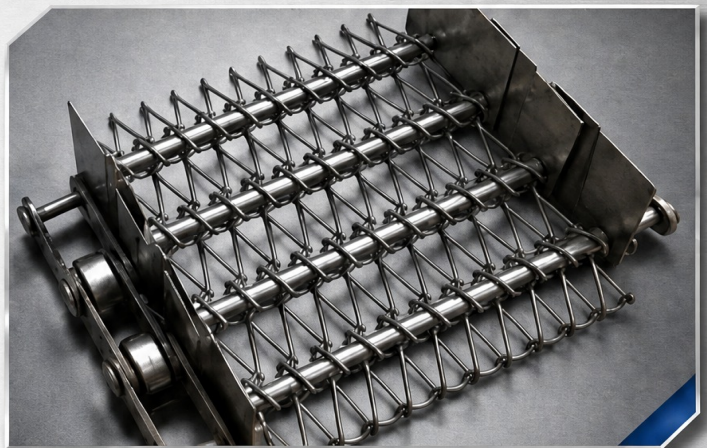
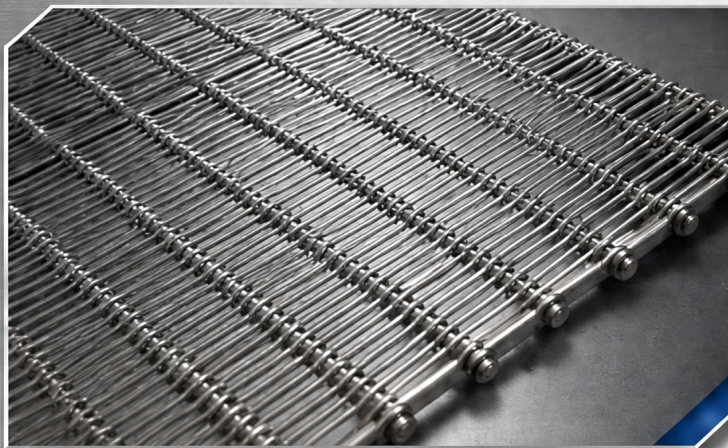


Dimensions sur mesure
Acier inoxydable 304 ou fer

CONVEYOR BELT



custom size
Stainless steel 304 or iron



CHARIOT ÉCHELLE À PÂTISSERIE

Dimensions sur mesure

Acier inoxydable 201, acier inoxydable 304 ou aluminium

PAN RACK TROLLEY

custom size

Stainless steel 201 Stainless steel 304 or aluminium



CHARIOT ÉCHELLE À PÂTISSERIE

Dimensions sur mesure

Acier inoxydable 201, acier inoxydable 304 ou aluminium

PAN RACK TROLLEY

custom size

Stainless steel 201 Stainless steel 304 or aluminium



PANIER GRILLAGÉ

Dimensions sur mesure

WIRE MESH BASKET

custom size



RHYNEX

TABLE DE TRAVAIL

en acier inoxydable sur mesure 201 et 304.

WORK TABLE

Custom made 201 and 304 stainless steel



SECTION 01

ÉQUIPEMENT DE BOULANGERIE

BAKERY EQUIPMENT

● **Mélangeur planétaire**
Planetary Mixer

● **Mélangeur spirale**
Spiral Mixer

● **Mélangeur spirale à bol amovible**
Removable Bowl Spiral Mixer

● **Releveur de bol**
Bowl Lifter

● **Diviseuse à pâte**
Dough Divider

● **Bouleuse à pâte**
Dough Rounder

● **Diviseuse-bouleuse à pâte**
Dough Divider Rounder

● **Diviseuse-bouleuse volumétrique**
Volumetric Divider Rounder

● **Laminoir de table à pâte**
Table Top Dough Sheeter

● **Laminoir sur pied à pâte**
Floor Type Dough Sheeter

● **Laminoir à pâtisserie**
Pastry Sheeter

● **Façonneuse à pâte**
Dough Moulder

● **Façonneuse à pâte — Série courroie longue**
Dough Moulder — Long Belt Series

● **Façonneuse à pâte — SH-205**
Dough Moulder — SH-205

● **Façonneuse à pâte — RX-750**
Dough Moulder — RX-750

● **Retardateur-étuveur**
Retarder Proofer

● **Étuveur**
Proofer

● **Four à sole — Série une plaque**
Deck Oven — Single-Pan Series

● **Four à sole — Série multi-plaques**
Deck Oven — Multi-Pan Series

● **Four rotatif**
Rotary Oven

● **Four à convection**
Convection Oven

● **Four à tapis**
Conveyor Oven

● **Trancheuse à pain**
Bread Slicer

● **Dépositeur biscuit / gâteau**
Biscuit / Cake Depositor

● **Machine à découper les gâteaux**
Cake Cutting Machine

● **Mélangeur-cuiseur chauffant — Cuve fixe**
Heated Cooking Mixer — Fixed Bowl

● **Machine à torréfier les noix et graines**
Nut and Seed Roasting Machine

● **Torréfactrice rotative multifonction**
Multi-Function Rotary Drum Roaster

● **Four rotatif à gaz pour pain plat**
Gas-Fired Rotary Flatbread Oven

● **Four rotatif industriel**
Industrial Rotary Oven

● **Four à convection**
Convection Oven

● **Four à sole au gaz**
Gas Deck Oven

● **Four à sole électrique**
Electric Deck Oven

● **Mélangeur à pâte spiral commercial**
Commercial Spiral Dough Mixer



MÉLANGEUR PLANÉTAIRE

PLANETARY MIXER

CARACTÉRISTIQUES

- Manette de changement de vitesse à 3 régimes : haute, moyenne et basse
- Boutons-poussoirs de démarrage et d'arrêt
- Protecteur de sécurité avec arrêt automatique à l'ouverture quelle que soit la vitesse
- Poignée de montée/descente du bol pour le changement d'accessoires et le retrait du bol
- Support de bol
- Bol en acier inoxydable
- Convient pour le pain, la pâtisserie, les crèmes, les glaçages et les pâtes liquides
- Transmission par courroie sur tous les modèles
- 3 vitesses de fonctionnement
- Capacités de bol de 8 L à 80 L
- Capacité de farine de 1 kg à 21 kg par fournée
- Capacité de pâte de 1,6 kg à 35 kg par fournée
- Modèle RX-80 robuste pour les environnements de production exigeants
- RX-60 et RX-80 disponibles avec roue à main pour la levée manuelle du bol

FEATURES

- Shift speed handle with 3 stirring speeds: high, medium, and low
- Start and stop push buttons
- Safety guard with automatic machine shut-off when opened at any speed
- Bowl up/down handle for simple hand-lift tool change and bowl removal
- Bowl bracket
- Stainless steel bowl
- Suitable for bread, pastry, cream, frosting, and batter applications
- Belt-drive transmission on all models
- 3 operating speeds
- Bowl capacities from 8 L to 80 L
- Flour capacity from 1 kg to 21 kg per batch
- Dough capacity from 1.6 kg to 35 kg per batch
- RX-80 heavy-duty model for demanding production environments
- RX-60 and RX-80 available with hand wheel for manual bowl lifting



MÉLANGEUR PLANÉTAIRE – SUITE / CONTINUED

DESCRIPTION

Ce mélangeur planétaire offre des performances fiables et polyvalentes pour l'ensemble des applications en boulangerie et pâtisserie. Muni d'une manette de changement de vitesse à trois régimes (haute, moyenne et basse), il accepte des accessoires interchangeables : fouet plat, crochet pétrisseur et fouet en acier inoxydable. Le protecteur de sécurité coupe automatiquement la machine à l'ouverture, quelle que soit la vitesse, assurant la protection de l'opérateur en tout temps. Une poignée de montée/descente du bol permet un accès facile pour le changement d'accessoires et le retrait du bol, tandis que le support de bol maintient le bol solidement en place pendant le fonctionnement.

DESCRIPTION

This planetary mixer delivers reliable, versatile performance across a full range of bakery and pastry applications. Equipped with a three-speed shift handle (high, medium, and low), it accepts interchangeable attachments including a flat beater, dough hook, and stainless steel whip. The safety guard shuts off the machine automatically when opened at any speed, ensuring operator protection at all times. A bowl up/down handle provides simple hand-lift access for tool changes and bowl removal, while the bowl bracket keeps the bowl firmly secured during operation.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model No.	Bol Bowl	Farine Flour	Pâte Dough	Entraînement Driven	Vitesses Speed	Moteur Motor	Dimensions Dimension
RX-108	8 L	1 kg	1.6 kg	Belt	3	1/3 HP / 0.2 kW	40 x 30 x 55 cm
RX-10	10 L	1 kg	1.6 kg	Belt	3	1/3 HP / 0.2 kW	42 x 41 x 65 cm
RX-20	20 L	3 kg	5 kg	Belt	3	1.5 HP / 0.4 kW	53 x 48 x 86 cm
RX-30	30 L	6 kg	10 kg	Belt	3	1 HP / 0.75 kW	65 x 62 x 100 cm
RX-40	40 L	10 kg	16 kg	Belt	3	1.5 HP / 1.13 kW	66 x 55 x 107 cm
RX-50	50 L	12 kg	20 kg	Belt	3	2 HP / 1.5 kW	67 x 57 x 108 cm
RX-60	60 L	15 kg	25 kg	Belt	3	3 HP / 2.2 kW	88 x 56 x 132 cm
RX-80	80 L	21 kg	35 kg	Belt	3	3 HP / 2.2 kW (heavy duty)	93 x 66 x 139 cm

Modèle Model No.	Bol Bowl	Farine Flour	Pâte Dough	Entraînement Driven	Vitesses Speed	Moteur Motor	Dimensions Dimension
AV-01	10 L	1 kg	1.6 kg	Belt	3	1/3 HP / 0.2 kW	43 x 31 x 58 cm
AV-02	20 L	3 kg	5 kg	Gear	3	1.5 HP / 0.4 kW	58 x 47 x 78 cm
HUB-30	30 L	6 kg	10 kg	Gear	3	1 HP / 0.75 kW	66 x 55 x 120 cm
HUB-40	40 L	10 kg	16 kg	Gear	3	1.5 HP / 1.13 kW	68 x 60 x 125 cm
HUB-50	50 L	12 kg	20 kg	Gear	3	2 HP / 1.5 kW	68 x 60 x 125 cm
V-60	60 L	15 kg	25 kg	Belt	3	3 HP / 2.2 kW	88 x 56 x 143 cm
V-80	80 L	21 kg	35 kg	Belt	3	3 HP / 2.2 kW (heavy duty)	88 x 56 x 150 cm
M-140W	140 L	50 kg	90 kg	Belt	4	6.5 HP / 4.8 kW	122 x 86 x 171 cm
M-200W	200 L	65 kg	105 kg	Belt	4	7.5 HP / 5.6 kW	122 x 86 x 192 cm



MÉLANGEUR SPIRALE

SPIRAL MIXER

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande avec voyant d'alimentation et sélection automatique/manuel
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Protecteur de sécurité avec arrêt automatique à l'ouverture quelle que soit la vitesse
- Bol en acier inoxydable réversible
- Roue d'assistance et roue mobile pour l'ergonomie de l'opérateur
- Minuteries indépendantes pour la basse vitesse et la haute vitesse
- Boutons de démarrage et d'arrêt dédiés pour basse vitesse et haute vitesse
- Rotation de bol réversible pour un développement optimal de la pâte
- Capacités de bol de 6 L à 100 L
- S-6 et S-9 : vitesse variable pour un contrôle précis de la pâte
- R-9 : tête basculante avec bol amovible pour faciliter l'extraction de la pâte
- S-30 à S-100 : fonctionnement à 2 vitesses avec rotation de bol réversible
- Capacité de farine de 1,5 kg à 35 kg par fournée
- Capacité de pâte de 3 kg à 60 kg par fournée

FEATURES

- Control panel with power lamp and auto/manual selection
- Emergency stop button
- Safety guard with automatic shut-off when opened at any speed
- Reversible stainless steel bowl
- Assist wheel and moving wheel for operator ergonomics
- Independent slow speed and quick speed timers
- Dedicated slow speed and quick speed start/stop buttons
- Bowl reversible rotation for thorough dough development
- Bowl capacities from 6 L to 100 L
- S-6 and S-9: variable speed for precise dough control
- R-9: tilthead design with removable bowl for easy dough extraction
- S-30 to S-100: 2-speed operation with reversible bowl rotation
- Flour capacity from 1.5 kg to 35 kg per batch
- Dough capacity from 3 kg to 60 kg per batch



MÉLANGEUR SPIRALE – SUITE / CONTINUED

DESCRIPTION

Ce mélangeur spirale utilise un crochet spirale dédié et un bol rotatif pour un pétrissage efficace et homogène de la pâte à pain, avec un échauffement minimal. Deux circuits de vitesse indépendants — lente et rapide — disposent chacun de leur propre minuterie et commandes de démarrage/arrêt, permettant une programmation précise des séquences de pétrissage. Le bol en acier inoxydable réversible assure un développement optimal du gluten de tous côtés. Un protecteur de sécurité déclenche l'arrêt automatique à l'ouverture, et un bouton d'arrêt d'urgence permet l'arrêt instantané de la machine.

DESCRIPTION

This spiral mixer uses a dedicated spiral hook and a rotating bowl to deliver efficient, thorough kneading of bread dough with minimal heat buildup. Two independent speed circuits — slow and quick — each have their own timer and start/stop controls, allowing precise programming of mixing sequences. The reversible stainless steel bowl ensures consistent gluten development from all sides. A safety guard triggers automatic shut-off when opened, and an emergency stop button provides instant machine halt when required.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Bol Bowl	Farine Flour	Pâte Dough	Vitesses Speed	Moteur Motor	Dimensions Dimension	Remarque Note
S-6	6 L	1.5 kg	3 kg	variable	1/2 HP / 375 W	45 x 30 x 45 cm	—
S-9	9 L	3 kg	6 kg	variable	1/2 HP / 375 W	54 x 30 x 45 cm	—
R-9	9 L	3 kg	6 kg	variable	1/2 HP / 375 W	49 x 30 x 57 cm	Tilthead, Removable Bowl
S-30	30 L	6 kg	10 kg	2	1.5 HP / 1.13 kW	72 x 40 x 98 cm	Bowl Reversible
S-40	40 L	15 kg	24 kg	2	2.5 & 0.5 HP	91 x 55 x 97 cm	Bowl Reversible
S-80	85 L	25 kg	38 kg	2	5 & 0.5 HP	100 x 59 x 108 cm	Bowl Reversible
S-100	100 L	35 kg	60 kg	2	5 & 0.5 HP	109 x 65 x 108 cm	Bowl Reversible

Modèle Model	Bol Bowl	Farine Flour	Pâte Dough	Vitesses Speed	Moteur Motor	Dimensions Dimension	Remarque Note
S-150	140 L	50 kg	80 kg	2	6 & 0.75 HP	122 x 72 x 119 cm	Bowl Reversible
S-200	200 L	75 kg	120 kg	2	7.5 & 0.75 HP	126 x 72 x 119 cm	Bowl Reversible
S-250	255 L	100 kg	160 kg	2	12 & 2 HP	145 x 88 x 140 cm	Bowl Reversible
S-300	285 L	100 kg	160 kg	2	12 & 2 HP	156 x 95 x 140 cm	Bowl Reversible
S-350	310 L	120 kg	200 kg	2	15 & 3 HP	160 x 111 x 145 cm	Bowl Reversible
S-400	350 L	130 kg	220 kg	2	15 & 3 HP	165 x 115 x 145 cm	Bowl Reversible
S-450	390 L	150 kg	240 kg	2	16 & 3 HP	175 x 125 x 155 cm	Bowl Reversible



MÉLANGEUR SPIRALE À BOL AMOVIBLE

REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXER

CARACTÉRISTIQUES

- Tête basculante permettant le détachement complet du bol de la machine
- Capacités de bol de 200 L à 390 L
- Capacité de farine de 75 kg à 150 kg par fournée
- Capacité de pâte de 120 kg à 240 kg par fournée
- Fonctionnement à 2 vitesses sur tous les modèles
- Bol amovible simplifiant le transfert de pâte et le nettoyage
- Trois moteurs par modèle : moteur de pétrissage principal, moteur de bol et moteur auxiliaire

FEATURES

- Tilthead design allows complete bowl detachment from the machine
- Bowl capacities from 200 L to 390 L
- Flour capacity from 75 kg to 150 kg per batch
- Dough capacity from 120 kg to 240 kg per batch
- 2-speed operation on all models
- Removable bowl simplifies dough transfer and cleaning
- Three motors per model: main mixing motor, bowl motor, and auxiliary motor



DESCRIPTION

Les mélangeurs spirale à bol amovible de la série S-A associent un pétrissage à haute capacité à une tête basculante permettant de détacher entièrement le bol de la machine. Les capacités de bol vont de 200 L à 390 L, permettant de traiter jusqu'à 150 kg de farine et 240 kg de pâte par fournée. Le bol détachable facilite considérablement le transfert de la pâte vers les diviseuses ou les chambres de fermentation et simplifie les procédures de nettoyage quotidien. Chaque modèle dispose de trois moteurs distincts — un pour le pétrissage, un pour la rotation du bol et un auxiliaire — afin d'assurer des performances constantes aux deux régimes de vitesse.

DESCRIPTION

The S-A series removable bowl spiral mixers combine high-capacity kneading with a tilthead design that allows the bowl to be completely detached from the machine. Bowl capacities range from 200 L to 390 L, handling up to 150 kg of flour and 240 kg of dough per batch. The detachable bowl significantly eases dough transfer to dividers or proofers and simplifies daily cleaning procedures. Each model features three separate motors — one for the mixing action, one for bowl rotation, and one auxiliary — to deliver consistent performance across both speed settings.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Bol Bowl	Farine Flour	Pâte Dough	Vitesses Speed	Moteur Motor	Dimensions Dimension	Remarque Note
S-200A	200 L	75 kg	120 kg	2	10, 2&1 HP	190 x 90 x 135 cm	Tilthead, Removable Bowl
S-250A	255 L	100 kg	160 kg	2	10, 2&1 HP	195 x 95 x 139 cm	Tilthead, Removable Bowl
S-300A	285 L	100 kg	160 kg	2	12, 2&1 HP	200 x 110 x 144 cm	Tilthead, Removable Bowl
S-350A	310 L	120 kg	200 kg	2	12, 2&1 HP	205 x 110 x 145 cm	Tilthead, Removable Bowl
S-400A	350 L	130 kg	220 kg	2	15, 2&1 HP	210 x 115 x 145 cm	Tilthead, Removable Bowl
S-450A	390 L	150 kg	240 kg	2	15, 3&1 HP	215 x 120 x 150 cm	Tilthead, Removable Bowl



RELEVEUR DE BOL

BOWL LIFTER

CARACTÉRISTIQUES

- Soulève et bascule en toute sécurité les grands bols de mélange en acier inoxydable
- Élimine la manutention manuelle des bols lourds
- S-208 : modèle compact avec une hauteur de levée maximale de 1 200 mm
- S-208H : modèle haut avec une hauteur de levée de 1 650 à 1 750 mm pour les points de déchargement élevés
- Les deux modèles entraînés par un moteur de 1 HP

FEATURES

- Safely lifts and tilts large stainless steel mixing bowls
- Eliminates manual handling of heavy bowl loads
- S-208: low-profile model with 1,200 mm maximum lift height
- S-208H: tall model with 1,650–1,750 mm lift height for high discharge points
- Both models powered by 1 HP motor



DESCRIPTION

Le releveur de bol soulève et bascule en toute sécurité les grands bols de mélange en acier inoxydable, éliminant le risque de blessure liée à la manutention manuelle dans les boulangeries à volume élevé. Le S-208 est un modèle compact avec une hauteur de levée maximale de 1 200 mm, adapté au déchargement standard dans des pétrins ou des diviseuses. Le modèle S-208H, plus haut, s'étend de 1 650 mm à 1 750 mm, permettant le déchargement dans des équipements en hauteur. Les deux modèles sont entraînés par un moteur de 1 HP.

DESCRIPTION

The bowl lifter safely raises and tilts large stainless steel mixing bowls, eliminating the risk of manual handling injury in high-volume bakery environments. The S-208 is a low-profile unit with a maximum lift height of 1,200 mm, suited for standard discharge into mixing troughs or dividers. The taller S-208H model extends from 1,650 mm to 1,750 mm, enabling discharge into elevated equipment. Both models are driven by a 1 HP motor.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Hauteur Height	Puissance Power	Dimensions Dimension
S-208	1,200 mm	1 HP	102 x 152 x 117 cm
S-208H	1,650-1,750 mm	1 HP	122 x 142 x 360 cm



DIVISEUSE À PÂTE

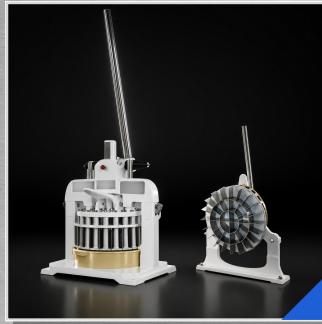
DOUGH DIVIDER

CARACTÉRISTIQUES

- SH-403 : diviseuse à presse manuelle, 36 pièces par fournée, sans moteur
- SH-336 : diviseuse motorisée, 36 pièces par fournée, cadence régulière
- RX-20D : diviseuse automatisée, 20 ou 10 pièces par cycle, large plage de poids
- Plage de poids des pâtons : 30 g à 100 g (SH-403/SH-336) ou 150 g à 1 600 g (RX-20D)
- Capacité de fournée RX-20D : 3 à 16 kg par cycle

FEATURES

- SH-403: manual press divider, 36 pieces per batch, no motor required
- SH-336: motor-driven divider, 36 pieces per batch, consistent throughput
- RX-20D: automated divider, 20 or 10 pieces per cycle, wide weight range
- Dough piece weight range: 30 g to 100 g (SH-403/SH-336) or 150 g to 1,600 g (RX-20D)
- RX-20D batch capacity: 3 to 16 kg per cycle



DESCRIPTION

La gamme de diviseuses à pâte propose des solutions manuelles et motorisées pour portionner précisément la pâte en pièces de poids égal. La presse manuelle SH-403 produit 36 pièces par fournée sans nécessiter de moteur, ce qui la rend idéale pour les petites productions. La version motorisée SH-336 offre la même capacité de 36 pièces avec une cadence régulière. La diviseuse automatisée RX-20D gère des volumes de production plus importants, en portionnant 10 ou 20 pièces par cycle sur une large plage de poids de 150 g à 1 600 g et des tailles de fournée de 3 à 16 kg.

DESCRIPTION

The dough divider range offers manual and motorized solutions for accurately portioning dough into equal-weight pieces. The SH-403 manual press produces 36 pieces per batch without requiring a motor, making it ideal for smaller operations. The SH-336 motor-driven version provides the same 36-piece capacity with consistent speed. The RX-20D automated divider handles larger production volumes, portioning into 10 or 20 pieces per cycle across a wide weight range from 150 g to 1,600 g and batch sizes from 3 to 16 kg.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Nombre de pièces Dividing part	Pâte Dough	Quantité par fournée Dividing batch	Dimensions Dimension
SH-403	Manual	36 pcs	30-100 g	1-3.8 kg / per	51 x 51 x 38 cm
SH-336	1/4 HP	36 pcs	30-100 g	1-3.8 kg / per	41 x 51 x 131 cm
RX-20D	2 HP	20 pcs / 10 pcs	150-800 g / 300-1600 g	3-16 kg	64 x 66 x 120 cm



BOULEUSE À PÂTE

DOUGH ROUNDER

CARACTÉRISTIQUES

- Façonne les pâtons en boules lisses et uniformes
- Plage de poids des pâtons : 30 g à 350 g
- Débit jusqu'à 400 kg par heure
- Conception compacte en acier inoxydable
- S'intègre directement après une diviseuse dans la ligne de production

FEATURES

- Rounds dough pieces into smooth, uniform balls
- Dough piece weight range: 30 g to 350 g
- Throughput up to 400 kg per hour
- Compact stainless steel design
- Integrates directly after a dough divider in the production line



DESCRIPTION

La bouleuse SH-502 façonne les pâtons en boules lisses et uniformes prêtes pour la fermentation. Compatible avec des poids de pâton de 30 g à 350 g et capable de traiter jusqu'à 400 kg par heure, elle s'intègre parfaitement dans une ligne de production directement en aval d'une diviseuse. Sa construction compacte en acier inoxydable minimise l'encombrement sur le plan de travail et au sol, tout en offrant une qualité de boulage constante à haute cadence.

DESCRIPTION

The SH-502 dough rounder forms dough pieces into smooth, uniform balls ready for proofing. Compatible with dough weights from 30 g to 350 g and capable of processing up to 400 kg per hour, it fits seamlessly into a production line immediately downstream of a dough divider. Its compact stainless steel construction minimises bench and floor space requirements while delivering consistent rounding quality at high throughput.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Poids de boulage Rounding weight	Capacité Capacity	Dimensions Dimension	Remarque Note
SH-502	1/2 HP	30-350 g	400 kg / hour	73 x 67 x 52 cm	—



DIVISEUSE-BOULEUSE À PÂTE

DOUGH DIVIDER ROUNDER

CARACTÉRISTIQUES

- Combine le divisage et le boudage de la pâte en une seule opération
- Plateaux de boudage interchangeables pour plusieurs configurations de poids et de nombre de pièces
- Nombre de pièces : 22, 30 ou 36 pièces par cycle selon le plateau sélectionné
- Plages de poids : 10-40 g, 30-100 g, 40-120 g ou 50-150 g par pièce
- 2 plateaux de boudage fournis de série
- L'RX-3630A offre un encombrement plus compact avec des spécifications de production identiques

FEATURES

- Combines dough dividing and rounding in a single operation
- Interchangeable rounding plates for multiple weight and piece-count configurations
- Piece counts: 22, 30, or 36 pieces per cycle depending on plate selected
- Weight ranges: 10-40 g, 30-100 g, 40-120 g, or 50-150 g per piece
- 2 rounding plates included as standard
- RX-3630A offers a more compact footprint with identical output specifications



DESCRIPTION

Les diviseuses-bouleuses RX-3630 et RX-3630A réalisent le divisage et le boudage en une seule passe, réduisant les temps de manutention et maintenant une qualité de boudage homogène. Des plateaux de boudage interchangeables permettent de sélectionner quatre combinaisons différentes de poids et de nombre de pièces, de 10 g à 150 g par pièce avec 22 à 36 pièces par cycle. Deux plateaux de boudage sont fournis de série avec chaque machine. L'RX-3630A offre la même production dans un châssis plus compact, adapté aux boulangeries disposant d'un espace limité.

DESCRIPTION

The RX-3630 and RX-3630A dough divider rounders perform dividing and rounding in a single pass, reducing handling time and maintaining consistent dough ball quality. Interchangeable rounding plates allow selection of four different weight-and-count combinations, from 10 g to 150 g per piece with 22 to 36 pieces per cycle. Two rounding plates are included as standard with each machine. The RX-3630A delivers the same production output in a more compact chassis, making it suitable for space-constrained bakery layouts.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Nombre de pièces Dividing part	Dimensions Dimension	Accessoire Accessory
RX-3630	1 HP	30-100 g / 36 pcs 40-120 g / 30 pcs 10-40 g / 36 pcs 50-150 g / 22 pcs	64 x 78 x 205 cm	2 x Rounding Plate
RX-3630A	1 HP	30-100 g / 36 pcs 40-120 g / 30 pcs 10-40 g / 36 pcs 50-150 g / 22 pcs	71 x 70 x 164 cm	2 x Rounding Plate



DIVISEUSE-BOULEUSE VOLUMÉTRIQUE

VOLUMETRIC DIVIDER ROUNDER

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis, piston et trémie de construction robuste
- Tambour de division en acier inoxydable avec cylindre chromé
- Piston d'aspiration anticorrosion avec tableau de bord numérique 24 V et affichage numérique
- Réglage progressif de la vitesse de production avec comptage standard des pâtons
- Système de lubrification en circuit fermé alimenté directement depuis le réducteur
- Démarrage/arrêt individuel du moteur de farinage
- Tapis convoyeur pour un doublage délicat de la pâte
- Roulettes robustes pour un repositionnement facile
- Production jusqu'à 2 400 pièces par heure
- Quatre tailles de pièces interchangeables : 40-400 g, 60-600 g, 100-1 000 g, 140-1 400 g

FEATURES

- Heavy-duty frame, piston, and hopper construction
- Stainless steel dividing drum with chromium-plated cylinder
- Corrosion-resistant sucking piston with 24 V digital control board and digital readout
- Stepless output speed adjustment with standard dough counting
- Closed-circuit oiling system powered directly from the gear reducer
- Individually controlled flouring motor start/stop
- Dough doubling conveyor belt for gentle handling
- Heavy-duty casters for easy repositioning
- Output up to 2,400 pieces per hour
- Four interchangeable piece sizes: 40-400 g, 60-600 g, 100-1,000 g, 140-1,400 g



DESCRIPTION

La diviseuse-bouleuse volumétrique RX-1PD divise, boule et transporte automatiquement les pâtons à une cadence pouvant atteindre 2 400 pièces par heure. Quatre tailles de portion interchangeables — de 40 g à 1 400 g par pièce — la rendent adaptable à une large gamme de pains et de petits pains. Le tambour de division en acier inoxydable chromé et le piston anticorrosion assurent une précision durable, tandis que le tableau de bord numérique 24 V avec réglage progressif de vitesse permet d'affiner le rythme de production. Un moteur de farinage indépendant et un système de lubrification en circuit fermé minimisent les besoins d'entretien, et des roulettes robustes permettent de déplacer la machine sans outils.

DESCRIPTION

The RX-1PD volumetric divider rounder automatically portions, rounds, and conveys dough pieces at up to 2,400 pieces per hour. Four interchangeable portion sizes — from 40 g to 1,400 g per piece — make it adaptable to a broad range of bread and roll products. The chromium-plated stainless steel dividing drum and corrosion-resistant piston ensure lasting precision, while the 24 V digital control board with stepless speed adjustment allows fine-tuning of production rate. An independent flouring motor and closed-circuit lubrication system minimise maintenance requirements, and heavy-duty casters allow the machine to be repositioned without tools.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Capacité de pâte Dough Capacity	Production Output	Dimensions Dimension
RX-1PD	2 HP	40-400 g / pcs 60-600 g / pcs 100-1000 g / pcs 140-1400 g / pcs	up to 2,400 pcs per hour	72 x 180 x 160 cm



LAMINOIR DE TABLE À PÂTE

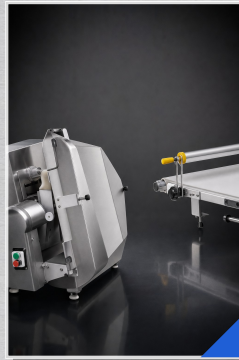
TABLE TOP DOUGH SHEETER

CARACTÉRISTIQUES

- Conception compacte pour installation sur comptoir ou table
- Rouleaux en acier inoxydable
- Épaisseur maximale de feuille : 40 mm
- Poids maximal de fournée : 4 kg
- Disponible en largeurs de courroie de 430 mm et 515 mm
- Longueur du tapis convoyeur : 1 700 mm sur les deux modèles

FEATURES

- Compact design for counter or table installation
- Stainless steel rollers
- Maximum sheet thickness: 40 mm
- Maximum batch weight: 4 kg
- Available in 430 mm and 515 mm belt widths
- Conveyor belt length: 1,700 mm on both models



DESCRIPTION

Le laminoir de table de la série ST est un appareil compact pour installation sur comptoir ou table, conçu pour le laminage en petites quantités de pâte à pain, de pâtisserie et de pâtes feuilletées. Les rouleaux en acier inoxydable produisent des feuilles jusqu'à 40 mm d'épaisseur avec un poids maximal de 4 kg par passe. Le ST-450 offre une largeur de courroie de 430 mm et le ST-520 de 515 mm, avec une longueur de convoyeur de 1 700 mm sur les deux modèles.

DESCRIPTION

The ST series table top dough sheeter is a compact unit for counter or table mounting, designed for small-batch sheeting of bread dough, pastry, and laminated dough products. Stainless steel rollers produce sheets up to 40 mm thick with a maximum batch weight of 4 kg per pass. The ST-450 offers a 430 mm belt width and the ST-520 a 515 mm belt width, both with a 1,700 mm conveyor length.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Laminoir de table / Table Top Dough Sheeter

Modèle Model	Puissance Power	Tapis convoyeur Conveyor Belt	Épaisseur max. Max. thickness	Fournée max. Max. batch	Dimensions Dimension
ST-450	0.5 HP	W430 x L1700 mm	40 mm	4 kg	180 x 76 x 60 cm
ST-520	0.5 HP	W515 x L1700 mm	40 mm	4 kg	180 x 85 x 60 cm



LAMINOIR SUR PIED À PÂTE

FLOOR TYPE DOUGH SHEETER

CARACTÉRISTIQUES

- Conception sur pied pour des volumes de production moyens à élevés
- Largeurs de courroie de 430 mm à 630 mm
- Longueurs de convoyeur de 2 000 mm à 2 900 mm
- Épaisseur maximale de feuille : 40 mm sur tous les modèles
- Poids maximal de fournée : 5 kg
- Les modèles SL disposent d'un convoyeur allongé pour des zones de sortie plus grandes

FEATURES

- Floor-standing design for medium to high production volumes
- Belt widths from 430 mm to 630 mm
- Conveyor lengths from 2,000 mm to 2,900 mm
- Maximum sheet thickness: 40 mm on all models
- Maximum batch weight: 5 kg
- SL models feature extended conveyor length for larger output areas



DESCRIPTION

Les laminoirs sur pied des séries S et SL offrent une capacité de laminage en continu pour les environnements de production moyens à élevés. Des largeurs de courroie de 430 mm à 630 mm et des longueurs de convoyeur de 2 000 mm à 2 900 mm s'adaptent à une grande variété de types et de formats de pâte. Tous les modèles permettent un laminage jusqu'à 40 mm d'épaisseur et traitent des fournées pouvant atteindre 5 kg par passe. Les variantes SL offrent des convoyeurs plus longs que les modèles S standard, procurant un espace de travail supplémentaire pour la manipulation des feuilles de pâte plus longues.

DESCRIPTION

The S and SL series floor-type dough sheeters deliver continuous sheeting capacity for medium to high production environments. Belt widths from 430 mm to 630 mm and conveyor lengths from 2,000 mm to 2,900 mm accommodate a wide variety of dough types and formats. All models sheet to a maximum thickness of 40 mm and handle batch weights up to 5 kg per pass. The SL variants offer extended conveyor lengths compared to the standard S models, providing additional working space for handling longer dough sheets.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Laminoir sur pied / Floor Type Dough Sheeter

Modèle Model	Puissance Power	Tapis convoyeur Conveyor Belt	Épaisseur max. Max. thickness	Fournée max. Max. batch	Dimensions Dimension
S-450	0.5 HP	W430 x L2000 mm	40 mm	5 kg	210 x 76 x 110 cm
S-520	0.5 HP	W515 x L2000 mm	40 mm	5 kg	210 x 85 x 110 cm
SL-520	1 HP	W515 x L2400 mm	40 mm	5 kg	250 x 85 x 110 cm
S-650	1 HP	W630 x L2400 mm	40 mm	5 kg	250 x 96 x 110 cm
SL-650	1 HP	W630 x L2900 mm	40 mm	5 kg	300 x 96 x 110 cm



LAMINOIR À PÂTISSERIE

PASTRY SHEETER

CARACTÉRISTIQUES

- Mécanisme d'engrenage en alliage d'acier traité thermiquement pour une durabilité à long terme
- Construction en acier inoxydable à paroi épaisse
- Faible encombrement adapté à une installation sur comptoir
- Grand réservoir pour les morceaux de pâte de grande taille
- Commandes à boutons-poussoirs pour une utilisation simple
- Rouleaux synthétiques antiadhésifs de série
- Réglage simple à la poignée pour une épaisseur de feuille précise de 1 mm à 20 mm
- Production jusqu'à 600 pièces par heure
- Longueur des rouleaux : 20,4 po (51,80 cm)
- Convient pour la pizza, les pâtes, la focaccia, le roti, les calzones, les fonds de tarte, les tortillas de blé et le pain pita

FEATURES

- Heat-treated steel alloy gear mechanism for long-term durability
- Heavy-gauge stainless steel construction
- Compact footprint suitable for countertop installation
- Large hopper accommodates oversized dough pieces
- Push-button controls for one-touch convenience
- Synthetic non-stick rollers as standard
- Simple handle adjustment for precise sheet thickness from 1 mm to 20 mm
- Output up to 600 pieces per hour
- Roller length: 20.4 in (51.80 cm)
- Suitable for pizza, pasta, focaccia, roti, calzones, dessert pie crusts, flour tortillas, and pita bread



DESCRIPTION

Le laminoir à pâtisserie SH-500 associe un mécanisme d'engrenage en alliage d'acier traité thermiquement à une construction en acier inoxydable à paroi épaisse pour des performances fiables sur le long terme. Son faible encombrement permet une installation sur comptoir, et un grand réservoir accepte des morceaux de pâte de grande taille sans découpe préalable. Des rouleaux synthétiques antiadhésifs et un simple réglage de l'épaisseur à la poignée — de 1 mm à 20 mm — facilitent son utilisation à une cadence pouvant atteindre 600 feuilles par heure. Convient aux fonds de pizza, aux pâtes fraîches, à la focaccia, au roti, aux calzones, aux fonds de tarte, aux tortillas de blé et au pain pita.

DESCRIPTION

The SH-500 pastry sheeter combines a heat-treated steel alloy gear mechanism with heavy-gauge stainless steel construction for dependable long-term performance. Its compact footprint allows countertop placement, and a large hopper accepts oversized dough pieces without pre-cutting. Synthetic non-stick rollers and a simple handle thickness adjustment — covering 1 mm to 20 mm — make it straightforward to operate at up to 600 sheets per hour. Suited to pizza bases, fresh pasta, focaccia, roti, calzones, dessert pie crusts, flour tortillas, and pita bread.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Rouleaux Rollers	Épaisseur de feuille Sheet thickness	Production Output	Dimensions Dimension
SH-500	1.5 HP	20.4" (51.80 cm) length	1-20 mm	600 pcs / hour	83 x 70 x 83 cm



FAÇONNEUSE À PÂTE

DOUGH MOULDER

CARACTÉRISTIQUES

- Aplatit la pâte et expulse l'air emprisonné
- Étirement automatique de la pâte pendant l'aplatissement
- Utilisation par un seul opérateur
- Courroie transporteuse réversible
- Jeux de racleurs réglables, faciles à nettoyer
- RX-320N : entrée de pâte surélevée, courroie réversible, racleurs réglables faciles à nettoyer
- RX-320B : entrée de pâte surélevée
- Deux jeux de rouleaux sur tous les modèles

FEATURES

- Flattens dough and expels trapped air
- Automatic dough stretching during flattening
- Single-operator use
- Reversible conveyor belt
- Adjustable scraper sets, easy to clean scrapers and rollers
- RX-320N: heightened dough inlet, reversible conveyor, adjustable scrapers easy to clean
- RX-320B: heightened dough inlet
- Two sets of rollers on all models



DESCRIPTION

Les façonneuses à pâte de la série RX-320 traitent des pâtons de 30 à 800 g grâce à deux jeux de rouleaux pour un dégazage et un façonnage efficaces. L'RX-320A est le modèle de base sur socle ; l'RX-320B ajoute une entrée de pâte surélevée pour un chargement facilité ; l'RX-320N combine l'entrée surélevée à une courroie réversible et des racleurs entièrement réglables et faciles à nettoyer. Tous les modèles conviennent au pain de mie, au pain, aux petits pains et aux baguettes.

DESCRIPTION

The RX-320 series dough moulders handle dough pieces from 30 to 800 g with dual roller sets for thorough degassing and shaping. The RX-320A is a standard floor-standing unit; the RX-320B adds a heightened dough inlet for easier loading; the RX-320N combines a heightened inlet with a reversible conveyor and fully adjustable, easy-clean scrapers. All models accept a 350 mm wide belt and are suitable for toast, bread, buns, and baguettes.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Courroie Conveyor Belt	Capacité pâte Dough Capacity	Rouleau Roller	Dimensions Dimension
AST-300	¼ HP	W298 x L1350 mm	30-400 g	1 set roller	87 x 55 x 46 cm
ASK-300	0.5 HP	W298 x L1350 mm	30-400 g	1 set roller	82 x 56 x 108 cm
ASK-400	0.5 HP	W298 x L1350 mm	30-400 g	2 set roller	82 x 56 x 118 cm
Modèle Model	Puissance Power	Courroie Conveyor Belt	Capacité pâte Dough Capacity	Rouleau Roller	Dimensions Dimension
RX-320A	0.5 HP	W350 x L1435 mm	30-800 g	2 set roller	87 x 55 x 46 cm
RX-320B	0.5 HP	W350 x L1435 mm	30-800 g	2 set roller	82 x 56 x 108 cm
RX-320N	0.5 HP	W350 x L1435 mm	30-800 g	2 set roller	82 x 56 x 118 cm



FAÇONNEUSE À PÂTE – SÉRIE COURROIE LONGUE

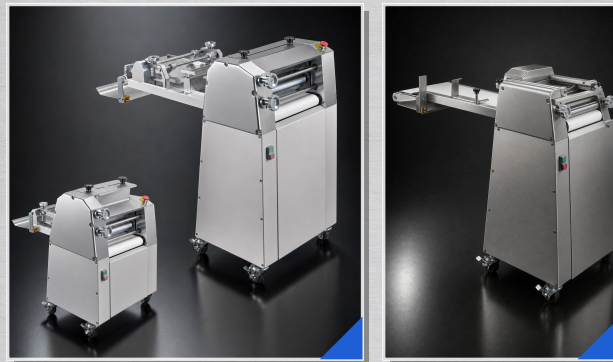
DOUGH MOULDER – LONG BELT SERIES

CARACTÉRISTIQUES

- Aplatit la pâte et expulse l'air emprisonné
- Étirement automatique de la pâte pendant l'aplatissement
- RX-320LB / RX-420LB : entrée de pâte surélevée
- Courroie transporteuse allongée de 2 200 mm pour une production continue
- Deux jeux de rouleaux sur tous les modèles

FEATURES

- Flattens dough and expels trapped air
- Automatic dough stretching during flattening
- RX-320LB / RX-420LB: heightened dough inlet
- Extended 2 200 mm conveyor belt for continuous production
- Two sets of rollers on all models



DESCRIPTION

Les façonneuses à pâte à courroie longue RX-320L / RX-420L / RX-320LB / RX-420LB sont équipées d'une courroie de 2 200 mm pour un débit élevé en ligne de boulangerie continue. La courroie de 350 mm (RX-320L/LB) et de 450 mm (RX-420L/LB) accueille des pâtons jusqu'à 800 g et 1 000 g respectivement. Les variantes LB ajoutent une entrée de pâte surélevée pour un chargement ergonomique. Convient au pain de mie, au pain, aux petits pains et aux baguettes.

DESCRIPTION

The long-belt RX-320L / RX-420L / RX-320LB / RX-420LB dough moulders feature an extended 2 200 mm conveyor for higher throughput in continuous baking lines. The 350 mm wide (RX-320L/LB) and 450 mm wide (RX-420L/LB) belts accommodate dough pieces up to 800 g and 1 000 g respectively. The LB variants add a heightened dough inlet for ergonomic loading. All models are suitable for toast, bread, buns, and baguettes.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Courroie Conveyor Belt	Pâte Dough	Rouleau Roller	Dimensions Dimension
RX-320L	0.5 HP	W350 x L2200 mm	30-800 g	2 set roller	130 x 58 x 108 cm
RX-420L	1 HP	W450 x L2200 mm	30-1000 g	2 set roller	130 x 68 x 108 cm
RX-320LB	0.5 HP	W350 x L2200 mm	30-800 g	2 set roller	130 x 58 x 120 cm
RX-420LB	1 HP	W450 x L2200 mm	30-1000 g	2 set roller	130 x 68 x 120 cm



FAÇONNEUSE À PÂTE – SH-205

DOUGH MOULDER – SH-205

CARACTÉRISTIQUES

- Entrée de pâte surélevée pour un chargement ergonomique
- Courroie transporteuse en polyester alimentaire
- Barre de sécurité à l'entrée avec arrêt automatique
- Roulements à billes blindés de haute résistance
- Rouleaux synthétiques de 3,4" de diamètre avec racleurs en nylon

FEATURES

- Heightened dough inlet for ergonomic loading
- Food-grade polyester conveyor belt
- Infeed safety guard bar with automatic shut-off
- All sealed heavy-duty ball bearings
- 3.4" diameter synthetic dough rollers with nylon scrapers



DESCRIPTION

Le SH-205 est une façonneuse à pâte en ligne haute capacité conçue pour les environnements de production exigeants. Sa courroie en polyester alimentaire et sa barre de sécurité à l'entrée avec arrêt automatique assurent une protection fiable de l'opérateur. Les roulements blindés haute résistance et les rouleaux synthétiques de 3,4 pouces équipés de racleurs en nylon garantissent un laminage régulier jusqu'à 3 000 pièces par heure.

DESCRIPTION

The SH-205 is a high-capacity inline dough moulder designed for demanding production environments. Its food-grade polyester belt and infeed safety guard with automatic shut-off provide reliable operator protection. Heavy-duty sealed ball bearings and 3.4-inch synthetic rollers fitted with nylon scrapers ensure consistent dough sheeting at up to 3 000 pieces per hour.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Courroie Conveyor Belt	Pâte Dough	Débit Output	Dimensions Dimension
SH-205	1 HP	W380 x L2280 mm	30-400 g	3000 pcs / hour	136 x 68 x 110 cm



FAÇONNEUSE À PÂTE — RX-750

DOUGH MOULDER — RX-750

CARACTÉRISTIQUES

- Façonneuse automatique à haut débit
- Convient à une large gamme de grammages de pâte
- Débit variable de 1 200 à 3 000 pièces par heure

FEATURES

- High-output automatic dough moulder
- Suitable for a wide range of dough weights
- Variable output from 1 200 to 3 000 pieces per hour



DESCRIPTION

Le RX-750 est une façonneuse automatique robuste capable de traiter des pâtons de 50 à 1 000 g à des cadences de 1 200 à 3 000 pièces par heure, ce qui le destine aux lignes de production de pain et de petits pains à grande échelle.

DESCRIPTION

The RX-750 is a robust automatic dough moulder capable of handling dough pieces from 50 to 1 000 g at throughputs of 1 200 to 3 000 pieces per hour, making it well suited for large-scale bread and bun production lines.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Courroie Conveyor Belt	Pâte Dough	Débit Output	Dimensions Dimension
RX-750	1 HP	X	50-1000 g	1200-3000 pcs / hour	98 x 85 x 154 cm



RETARDATEUR-ÉTUEVEUR

RETARDER PROOFER

CARACTÉRISTIQUES

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Isolation en mousse dans les parois, plafond et portes
- Système de chaleur et d'humidité à circulation d'air à réponse rapide
- Charnières en acier inoxydable soudées haute résistance
- Composants de réfrigération compatibles réfrigérant R134A
- Condenseur R-22 inclus en standard
- Double fonction : étuvage et retardement dans un seul appareil
- Commandes numériques de température, d'humidité et de durée

FEATURES

- Stainless steel exterior and interior
- Foamed insulation in walls, ceilings, and doors
- Rapid-response air-wash heat and humidity system
- Heavy-duty welded stainless steel hinges
- Refrigeration components compatible with R134A refrigerant
- Includes R-22 condenser standard
- Dual purpose: proofing and retarding in one cabinet
- Digital set temperature, humidity, and time controls



DESCRIPTION

Ce retardateur-étuveur combine la fonction de retardement réfrigéré et d'étuvage contrôlé dans une seule armoire entièrement isolée. La construction en acier inoxydable, le système climatique à circulation d'air rapide et les commandes numériques assurent une gestion précise de la température et de l'humidité pour toute la capacité en plaques. Disponible en configuration 18 ou 36 plaques, en version à chargement par claies ou par chariot porte-plaques.

DESCRIPTION

This retarder proofer combines refrigerated retarding and controlled proofing in a single fully insulated cabinet. The stainless steel construction, rapid air-wash climate system, and digital controls ensure precise management of temperature and humidity across the entire pan capacity. Available in 18-pan and 36-pan configurations with tray-insert or rack-trolley loading.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Plaques Pans	Type	Température Temperature	Dimensions Dimension
RX-18F	1.0 kW	18 pans	Tray insert	1 - 35°C	74 x 90 x 211 cm
RX-36F	2.0 kW	36 pans	Tray insert	1 - 35°C	90 x 96 x 211 cm
RX-18R	1.0 kW	18 pans	Rack Trolley	1 - 35°C	75 x 90 x 211 cm
RX-36R	2.0 kW	36 pans	Rack Trolley	1 - 35°C	150 x 96 x 211 cm



ÉTUVEUR

PROOFER

CARACTÉRISTIQUES

- Bac à eau et corps en acier inoxydable
- Circulation d'air forcée par ventilateur pour une température et une humidité uniformes dans toute l'armoire
- Cheminée large et peu profonde qui homogénéise la circulation d'air et économise l'espace
- Bac à eau inclus pour maintenir l'humidité et éviter le dessèchement des produits
- Température réglable de 60 °F (15,6 °C) à 120 °F (48,9 °C)
- Système d'humidité intégré qui protège l'élément chauffant des débordements d'eau

FEATURES

- Stainless steel water pan and construction body
- Blower-forced air circulation for uniform temperature and humidity throughout the cabinet
- Wide, shallow chimney equalizes air circulation and saves space
- Included water pan provides humidity to prevent product drying
- Temperature adjustable from 60 °F (15.6 °C) to 120 °F (48.9 °C)
- Cast-in humidity system prevents element burnout from water spills



DESCRIPTION

Cette gamme d'étuveurs offre des conditions d'étuvage constantes et uniformes grâce à la circulation d'air forcée et à un système de bac à eau en acier inoxydable. La cheminée large et peu profonde répartit l'humidité de manière homogène dans toute l'armoire, tandis que l'élément d'humidité intégré est protégé contre les débordements. Disponible en modèles à claies 18 et 36 plaques, et en version chariot 36 plaques.

DESCRIPTION

This proofer range delivers consistent, uniform proofing conditions through blower-forced air circulation and a stainless steel water pan system. The wide, shallow chimney distributes humidity evenly throughout the cabinet, while the cast-in humidity element prevents burnout. Available in 18-pan and 36-pan tray-insert models and a 36-pan rack-trolley configuration.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Plaques Pans	Type	Température Temperature	Dimensions Dimension
SH-18	0.8 kW	18 pans	Tray insert	1 - 45°C	59 x 90 x 192 cm
SH-36	1.6 kW	36 pans	Tray insert	1 - 45°C	117 x 96 x 192 cm
SH-2C	2.9 kW	36 pans	Rack Trolley	1 - 45°C	160 x 93 x 205 cm



FOUR À SOLE — SÉRIE UNE PLAQUE

DECK OVEN — SINGLE-PAN SERIES

CARACTÉRISTIQUES

- Disponible en version électrique ou gaz
- Une plaque de cuisson par sole
- Chambres de cuisson indépendantes par sole
- Puissance de 4 KW par sole
- Empilable : 1, 2 ou 3 soles

FEATURES

- Available in electric or gas versions
- One baking pan per deck
- Independent baking chambers per deck
- 4 KW heating power per deck
- Modular stacking: 1, 2, or 3 decks



DESCRIPTION

Les fours à sole SH-101E(G) / SH-202E(G) / SH-303E(G) offrent une plaque par sole avec des chambres indépendantes et 4 kW par sole, disponibles en électrique ou gaz. Les configurations modulaires 1, 2 et 3 soles permettent d'adapter précisément la capacité du four aux besoins de production.

DESCRIPTION

The SH-101E(G) / SH-202E(G) / SH-303E(G) deck ovens offer one baking pan per deck with independent chambers and 4 kW per deck, available in electric or gas. The modular 1-, 2-, and 3-deck configurations allow operators to match oven capacity precisely to production requirements.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Source d'énergie Power Source	Description	Plaque de cuisson Baking Pan	Puissance Power	Dimensions Dimension
SH-101E(G)	Electric / Gas	1 Deck 1 Pan	1 pan per deck	4 kW per deck	118 x 66 x 50 cm / per deck
SH-202E(G)	Electric / Gas	2 Deck 2 Pans	1 pan per deck	4 kW per deck	118 x 66 x 50 cm / per deck
SH-303E(G)	Electric / Gas	3 Deck 3 Pans	1 pan per deck	4 kW per deck	118 x 66 x 50 cm / per deck



FOUR À SOLE — SÉRIE MULTI-PLAQUES

DECK OVEN — MULTI-PAN SERIES

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande numérique à LED
- Extérieur en acier inoxydable 304 haute résistance
- Chambres de cuisson indépendantes ; température de cuisson jusqu'à 380 °C
- Compatible avec diverses tailles de plaques (600×400 mm, 720×460 mm, 660×460 mm, etc.)
- Parois intérieures en ALUSTAHL
- Allumage automatique contrôlé par thermostat (modèles gaz)
- Disponible en version électrique ou gaz
- Empilable : 1, 2 ou 3 soles

FEATURES

- LED digital display panel
- Heavy-duty 304 stainless steel exterior
- Independent baking chambers; baking temperature up to 380 °C
- Compatible with various sheet pan sizes (600×400 mm, 720×460 mm, 660×460 mm, etc.)
- Inside wall chamber made of ALUSTAHL
- Automatic ignition controlled by thermostat (gas models)
- Available in electric or gas versions
- Modular stacking: 1, 2, or 3 decks



DESCRIPTION

Les fours à sole SH-100/200/300E(G) et SH-100/200/300ET(GT) offrent 2 ou 3 plaques par sole avec des chambres indépendantes atteignant jusqu'à 380 °C. L'extérieur en acier inoxydable 304 haute résistance, les parois intérieures en ALUSTAHL et les commandes numériques LED garantissent des résultats de cuisson constants et reproductibles. Compatible avec de nombreux formats standard de plaques. Les versions gaz disposent d'un allumage automatique contrôlé par thermostat.

DESCRIPTION

The SH-100/200/300E(G) and SH-100/200/300ET(GT) deck ovens provide 2 or 3 baking pans per deck with independent chambers reaching up to 380 °C. The heavy-duty 304 stainless steel exterior, ALUSTAHL inner chamber walls, and LED digital controls ensure consistent, repeatable baking results. Compatible with a wide range of standard sheet pan sizes. Gas versions feature automatic thermostat-controlled ignition.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèles 2 plaques par sole / 2-pan per deck models

Modèle Model	Source	Description	Plaque de cuisson Baking Pan	Puissance Power	Dimensions Dimension
SH-100E(G)	Electric / Gas	1 Deck 2 Pans	2 pans per deck	6 kW per deck	140 x 111 x 50 cm / per deck
SH-200E(G)	Electric / Gas	2 Deck 4 Pans	2 pans per deck	6 kW per deck	140 x 111 x 50 cm / per deck
SH-300E(G)	Electric / Gas	3 Deck 6 Pans	2 pans per deck	6 kW per deck	140 x 111 x 50 cm / per deck

Modèles 3 plaques par sole / 3-pan per deck models

Modèle Model	Source	Description	Plaque de cuisson Baking Pan	Puissance Power	Dimensions Dimension
SH-100ET(GT)	Electric / Gas	1 Deck 3 Pans	3 pans per deck	9 kW per deck	198 x 106 x 55 cm / per deck
SH-200ET(GT)	Electric / Gas	2 Deck 6 Pans	3 pans per deck	9 kW per deck	198 x 106 x 55 cm / per deck
SH-300ET(GT)	Electric / Gas	3 Deck 9 Pans	3 pans per deck	9 kW per deck	198 x 106 x 55 cm / per deck



FOUR ROTATIF

ROTARY OVEN

CARACTÉRISTIQUES

- Température de cuisson jusqu'à 400 °C
- HS-108 : modèle compact électrique, capacité 8 plaques
- HS-60 / HS-100 / HS-120 : alimentation électrique, gaz ou diesel
- Les grands modèles accueillent de 10 à 36 plaques
- Chariot rotatif pour une cuisson uniforme sur toutes les faces

FEATURES

- Baking temperature up to 400 °C
- HS-108: electric-only compact model, 8-pan capacity
- HS-60 / HS-100 / HS-120: electric, gas, or diesel fuel options
- Large-capacity models accommodate 10 to 36 pans
- Rotating rack for uniform all-around baking



DESCRIPTION

Cette gamme de fours rotatifs assure une cuisson uniforme grâce à un chariot en rotation continue, éliminant la nécessité de tourner les plaques manuellement. Le compact HS-108 fonctionne à l'électricité pour 8 plaques, tandis que les HS-60, HS-100 et HS-120 supportent l'électricité, le gaz ou le diesel et accueillent de 10 à 36 plaques. Tous les modèles atteignent des températures de cuisson jusqu'à 400 °C, les rendant adaptés au pain, aux viennoiseries et aux spécialités de boulangerie.

DESCRIPTION

This rotary oven range delivers uniform baking through a continuously rotating rack system, eliminating the need for manual tray rotation. The compact HS-108 runs on electric power for 8 pans, while the HS-60, HS-100, and HS-120 support electric, gas, or diesel operation and accommodate 10 to 36 pans. All models reach baking temperatures up to 400 °C, making them suitable for bread, pastries, and specialty baked goods such as pineapple cakes.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Source d'énergie Power Source	Description	Température Temperature	Puissance électrique Electric Power	Dimensions Dimension
HS-108	Electric	8 pans	1 - 400°C	0.25 HP	142 x 112 x 215 cm
HS-60	Electric / Gas / Diesel	10, 16, 18 pans	1 - 400°C	3 HP	222 x 125 x 243 cm
HS-100	Electric / Gas / Diesel	20, 32, 36 pans	1 - 400°C	4.5 HP	266 x 160 x 243 cm
HS-120	Electric / Gas / Diesel	20, 32, 36 pans	1 - 400°C	4.5 HP	266 x 160 x 243 cm



FOUR À CONVECTION

CONVECTION OVEN

CARACTÉRISTIQUES

- Disponible en version électrique ou gaz
- Température de cuisson jusqu'à 400 °C
- Convection à air forcé pour une distribution uniforme de la chaleur
- Disponible en capacités 4, 6 et 10 plaques

FEATURES

- Available in electric or gas versions
- Baking temperature up to 400 °C
- Forced-air convection for uniform heat distribution
- Available in 4-pan, 6-pan, and 10-pan capacities



DESCRIPTION

Les fours à convection RX-604E(G), RX-606E(G) et RX-610E(G) utilisent la circulation d'air forcée pour assurer une distribution uniforme de la chaleur et des résultats de cuisson constants. Disponibles en versions électrique et gaz, ils accueillent 4, 6 ou 10 plaques et atteignent des températures jusqu'à 400 °C. Les variantes électrique et gaz diffèrent par leur encombrement extérieur pour s'adapter à différentes configurations de cuisine.

DESCRIPTION

The RX-604E(G), RX-606E(G), and RX-610E(G) convection ovens use forced-air circulation to ensure even heat distribution for consistent baking results. Available in electric and gas configurations, they accommodate 4, 6, or 10 pans and reach temperatures up to 400 °C. The electric and gas variants differ in external footprint to suit different kitchen layouts.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Source	Description	Température Temperature	Puissance électrique Electric Power	Dimensions Dimension
RX-604E(G)	Electric / Gas	4 pans	1 - 400°C	5 kW	Electric: 76 x 102 x 50 cm / Gas: 98 x 82 x 69 cm
RX-606E(G)	Electric / Gas	6 pans	1 - 400°C	7.5 kW	Electric: 76 x 112 x 72 cm / Gas: 76 x 102 x 87 cm
RX-610E(G)	Electric / Gas	10 pans	1 - 400°C	15 kW	Electric: 76 x 112 x 110 cm / Gas: 82 x 116 x 125 cm



FOUR À TAPIS

CONVEYOR OVEN

CARACTÉRISTIQUES

- Alimentation électrique, cuisson en continu sur tapis transporteur
- Température de cuisson jusqu'à 350 °C
- Trois largeurs de tapis : 410 mm et 660 mm
- Options de puissance variables sur certains modèles pour un débit flexible
- Conception compacte et peu encombrante en hauteur

FEATURES

- Electric powered, continuous conveyor belt baking
- Baking temperature up to 350 °C
- Three belt widths: 410 mm and 660 mm
- Variable power options on select models for flexible throughput
- Compact low-profile design



DESCRIPTION

Les fours à tapis SH-519, SH-520 et SH-529 assurent une cuisson continue et uniforme sans intervention de l'opérateur. Les modèles à tapis de 410 mm (SH-519 et SH-520) diffèrent par la longueur du tapis et la puissance consommée, tandis que le SH-529 propose un tapis plus large de 660 mm pour des produits volumineux comme les pizzas et les pains plats. Tous les modèles atteignent jusqu'à 350 °C avec chauffage électrique.

DESCRIPTION

The SH-519, SH-520, and SH-529 conveyor ovens provide continuous, even baking without operator intervention. The 410 mm wide belt models (SH-519 and SH-520) differ in belt length and power draw, while the SH-529 offers a wider 660 mm belt for larger products such as pizzas and flatbreads. All models reach up to 350 °C with electric heating.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Source	Tapis Conveyor Belt	Température Temperature	Puissance électrique Electric Power	Dimensions Dimension
SH-519	Electric	W410 x L1100 mm	1 - 350°C	9600 W	161 x 56 x 57 cm
SH-520	Electric	W410 x L815 mm	1 - 350°C	6400 W / 9000 W	132 x 56 x 57 cm
SH-529	Electric	W660 x L1100 mm	1 - 350°C	10500 W / 12000 W	167 x 82 x 57 cm



TRANCHEUSE À PAIN

BREAD SLICER

CARACTÉRISTIQUES

- Épaisseur de tranche standard 12 mm, personnalisable sur demande
- Modèle compact de table (S-204) et grand modèle de sol haute capacité (RX-300)
- S-204 : adapté aux volumes de production petits à moyens
- RX-300 : tranchage à haut débit pour lignes de boulangerie industrielle

FEATURES

- Standard 12 mm slice thickness, customizable on request
- Compact tabletop model (S-204) and high-capacity floor model (RX-300)
- S-204: suitable for small to medium production volumes
- RX-300: high-throughput slicing for industrial bakery lines



DESCRIPTION

Ces trancheuses à pain coupent les pains en tranches standard de 12 mm, avec des épaisseurs personnalisées disponibles sur demande. La compacte S-204 traite de 150 à 300 pains par heure et convient aux boulangeries de petite et moyenne taille. Le grand modèle sur socle RX-300 monte jusqu'à 1 800 pains par heure pour les environnements de production à fort volume.



DESCRIPTION

These bread slicers cut loaves to a standard 12 mm thickness, with custom thicknesses available on request. The compact S-204 handles 150 to 300 loaves per hour and is suitable for small to medium bakeries. The floor-standing RX-300 scales up to 1 800 loaves per hour for high-volume production environments.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Épaisseur de tranche Bread Thickness	Puissance Power	Capacité Capacity	Dimensions Dimension
S-204	12 mm or customization	0.25 HP	150-300 loaves per hour	161 x 56 x 57 cm
RX-300	12 mm or customization	3 HP	1800 loaves per hour	132 x 56 x 57 cm



DÉPOSITEUR BISCUIT / GÂTEAU

BISCUIT / CAKE DEPOSITOR

CARACTÉRISTIQUES

- RX-502 : pour biscuits, sablés et pâte feuilletée ; 25 rangées/min, 6 pièces par course
- RX-510 : pour muffins, choux et gâteaux ronds ; 4 000 muffins/h ou 800 gâteaux ronds/h
- Poids et forme constants pour chaque pièce déposée
- Commande par écran tactile pour une gestion aisée des recettes

FEATURES

- RX-502: for cookies, biscuits, and puff pastry; 25 rows per minute, 6 pieces per stroke
- RX-510: for cupcakes, puffs, and round cakes; 4 000 cupcakes/hr or 800 round cakes/hr
- Consistent weight and shape for each deposited piece
- Touchscreen control for easy recipe management



DESCRIPTION

Les dépositeurs RX-502 et RX-510 automatisent le dosage et le dépôt des pâtes et appareils sur les plaques de cuisson. L'RX-502 cible les biscuits, sablés et produits feuilletés à raison de 25 rangées par minute avec 6 pièces par course. L'RX-510 traite les muffins, choux et gâteaux ronds, atteignant jusqu'à 4 000 muffins par heure ou 800 gâteaux ronds de 8 pouces par heure. Les deux modèles sont équipés de commandes tactiles pour une gestion précise des recettes.

DESCRIPTION

The RX-502 and RX-510 depositors automate the portioning and depositing of batters and doughs onto baking pans. The RX-502 targets cookies, biscuits, and puff products at 25 rows per minute with 6 pieces per stroke. The RX-510 handles cupcakes, puffs, and round cakes, reaching up to 4 000 cupcakes per hour or 800 8-inch round cakes per hour. Both models feature touchscreen controls for precise recipe management.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Application	Puissance Power	Capacité Capacity	Dimensions Dimension
RX-502	Cookies, Biscuit, Puff	0.9 kW	25 rows / min — 1 stroke = 6 pcs	150 x 93 x 140 cm
RX-510	Cup cake, Puff, Round Cake	1.2 kW	Cup cake (4x6): 4000 pcs/hr — 8" round cake: 800 pcs/hr	150 x 93 x 140 cm



MACHINE À DÉCOUPER LES GÂTEAUX

CAKE CUTTING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Découpe des portions rondes, carrées et triangulaires
- Plage de découpe gâteaux ronds : 6" à 12" de diamètre
- Gâteau carré 660×660 mm : découpe en tranches carrées égales
- Gâteau carré 600×400 mm : découpe en tranches triangulaires
- Commande tactile pour des programmes de découpe paramétrables
- Portionnage précis et constant pour la production de pâtisserie à grand volume

FEATURES

- Cuts round, square, and triangle cake portions
- Round cake cutting range: 6" to 12" diameter
- Square cake 660×660 mm: cutting into equal square slices
- Square cake 600×400 mm: cutting into triangular slices
- Touchscreen control for programmable cutting patterns
- Consistent, precise portioning for high-volume pastry production



DESCRIPTION

La machine à découper RX-630 automatise le portionnage précis des gâteaux ronds, carrés et triangulaires. Un écran tactile programmable permet à l'opérateur de sélectionner les programmes de découpe pour des gâteaux ronds de 6 à 12 pouces, ou pour des formats carrés jusqu'à 660×660 mm en tranches carrées et 600×400 mm en tranches triangulaires. Les découpes régulières réduisent les pertes de produit et accélèrent la préparation en pâtisserie à fort volume.

DESCRIPTION

The RX-630 cake cutting machine automates precise portioning of round, square, and triangular cakes. A programmable touchscreen lets operators select cutting patterns for round cakes from 6 to 12 inches, or for square formats up to 660×660 mm in square slices and 600×400 mm in triangular slices. Consistent cuts reduce product waste and speed up pastry preparation for high-volume environments.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Application	Puissance Power	Plage de découpe Cutting Range	Dimensions Dimension
RX-630	Round, Square, Triangle Cakes	0.8 kW	Round Cake: 6~12" / Square Cake: 660×660 mm (square slices) / Square Cake: 600×400 mm (triangular slices)	120×111×147 cm



MÉLANGEUR-CUISEUR CHAUFFANT — CUVE FIXE

HEATED COOKING MIXER — FIXED BOWL

CARACTÉRISTIQUES

- Trois modes de chauffage : gaz, vapeur ou huile thermique électrique
- Capacité de cuve : 20 L (vapeur et électrique) ou 20 L / 50 L (gaz)
- Palette mélangeuse revêtue de téflon sur toutes les versions
- Déchargement fixe sur toutes les versions
- Version gaz : cuve en acier inoxydable simple paroi
- Versions vapeur et électrique : cuve en acier inoxydable double paroi
- Corps extérieur en acier inoxydable
- Triphasé, 220 V à 440 V

FEATURES

- Three heating methods: gas, steam, or electric thermal oil
- Bowl capacity: 20 L (steam and electric) or 20 L / 50 L (gas)
- Teflon-coated stirrer blade on all versions
- Fixed unloading method on all versions
- Gas version: single-layer stainless steel bowl
- Steam and electric versions: double-layered stainless steel bowl
- Stainless steel exterior body
- 3-phase power, 220 V-440 V



DESCRIPTION

Le mélangeur-cuiseur chauffant fixe RX-235 est disponible en versions gaz, vapeur et huile thermique électrique pour s'adapter à différentes exigences de production. Toutes les versions sont équipées d'une palette mélangeuse revêtue de téflon pour un mélange homogène antiadhésif et d'un corps extérieur en acier inoxydable. Les modèles vapeur et électrique utilisent une cuve double paroi en acier inoxydable pour un contrôle précis de la température jusqu'à 100 °C et 150 °C respectivement. Idéal pour les confitures, les fourragères, les préparations braisées et les sauces.

DESCRIPTION

The RX-235 fixed heated cooking mixer is available in gas, steam, and electric thermal-oil versions to suit different production requirements. All versions feature a Teflon-coated stirrer blade for smooth, non-stick mixing and a stainless steel exterior. The steam and electric models use a double-layered stainless steel bowl for precise temperature control up to 100 °C and 150 °C respectively. Ideal for jams, dessert fillings, braised preparations, and sauces.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

RX-235 Mélangeur-cuiseur chauffant fixe — caractéristiques par mode de chauffage / RX-235 Fixed Heated Cooking Mixer — specifications by heating method

Paramètre Parameter	Gaz Gas	Vapeur Steam	Électrique (huile thermique) Electricity (thermal oil)
Bowl Capacity	20L / 50L	20L	20L
Temp. Limit	Varies for different products	100°C	150°C
Stirrer blade	Teflon	Teflon	Teflon
Unloading method	Fixed	Fixed	Fixed
Steel	Single-layered stainless steel	Double-layered S/S	Double-layered S/S
Exterior body	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Power	3Phase, 220 V-440 V	3Phase, 220 V-440 V	3Phase, 220 V-440 V



MACHINE À TORRÉFIER LES NOIX ET GRAINES

NUT AND SEED ROASTING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement pratique
- Grande capacité
- Haute efficacité
- Chauffage électrique ou au gaz

FEATURES

- Convenient operation
- Large capacity
- High efficiency
- Electric or gas heating



DESCRIPTION

Cette machine commerciale de torréfaction de noix et de graines est conçue pour les opérations de transformation alimentaire traitant les arachides, les noix de cajou, les amandes, les châtaignes, les fèves, les grains de café, les graines de melon, le sésame et des produits similaires. Elle réduit la teneur en humidité par une chaleur contrôlée pour livrer une production uniformément torréfiée. Disponible en versions à chauffage électrique (série DGD) et à chauffage au gaz (série QGD).

DESCRIPTION

This commercial nut and seed roasting machine is designed for food processing operations handling peanuts, cashews, almonds, chestnuts, broad beans, coffee beans, melon seeds, sesame and similar products. It reduces moisture content through controlled heat to deliver consistently dry, evenly roasted output. Available in electric heating (DGD series) and gas heating (QGD series) versions.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance de chauffe Heat Power	Moteur Motor	Dimensions machine (mm) Machine Size (mm)	Capacité Capacity	Poids Weight
DGD-1	380 V 22.5 kW	1.1 kW	2900x1450x1650	100 kg/H	700 kg
QGD-1	Gas 2-3 kg/h	1.1 kW	2900x1250x1750	100 kg/H	700 kg
DGD-2	380 V 36-44 kW	2.2 kW	2900x2100x1650	200 kg/H	1300 kg
QGD-2	Gas 4-5 kg/h	2.2 kW	2900x2100x1700	200 kg/H	1300 kg



TORRÉFACTRICE ROTATIVE MULTIFONCTION

MULTI-FUNCTION ROTARY DRUM ROASTER

CARACTÉRISTIQUES

- Distribution uniforme de la chaleur
- Facile à utiliser
- Facile à déplacer

FEATURES

- Even heat distribution
- Easy to use
- Easy to move



DESCRIPTION

Cette torréfactrice rotative multifonction est construite autour d'une structure à tambour horizontal qui distribue la chaleur uniformément dans toute la charge tout en retenant la chaleur efficacement. Le tambour tourne en continu pendant le fonctionnement, faisant tourner le produit dans toutes les directions pour une torréfaction uniforme sans collage. Disponible en versions à chauffage au gaz et électrique dans une large gamme de capacités.

DESCRIPTION

This multi-function rotary drum roaster features a horizontal drum structure that distributes heat evenly throughout the batch while retaining heat efficiently. The drum rotates continuously during operation, tumbling the product in all directions for uniform, non-stick roasting. Available in gas and electric heating versions across a wide range of capacities.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions machine (mm) Machine size (mm)	Dimensions emballage (mm) Package size (mm)	Volume / poids Volume / weight	Puissance Power	Tension Voltage	Débit unitaire / châtaigne Single output / chestnut
15Gas	860×430×690	920×490×890	0.4m³/45 kg	90w	12 V/220 V	3-5 kg
15Electricity	860×430×690	920×490×890	0.4m³/45 kg	3.6 kW	220 V/50 Hz	3-5 kg
25Gas	1060×460×730	1120×520×940	0.65m³/70 kg	90w	12 V/220 V	7-10 kg
25Electricity	1060×460×730	1120×520×940	0.65m³/70 kg	4.1 kW	220 V/380 V/50 Hz	7-10 kg
25Gas	960×470×900	1130×540×960	0.65m³/70 kg	90w	220 V/50 Hz	7-10 kg
25Electricity	960×470×900	1130×540×960	0.65m³/70 kg	4.1 kW	220 V/380 V/50 Hz	7-10 kg
50Gas	1250×600×970	1320×670×1050	1.1m³/100 kg	120w	220 V/50 Hz	15-20 kg
50Electricity	1250×600×970	1320×670×1050	1.1m³/100 kg	7.32 kW	220/380 V/50 Hz	15-20 kg
100Gas	1430×720×1280	1510×800×1380	1.8m³/180 kg	250w	220 V/50 Hz	30-40 kg
100Electricity	1430×720×1280	1510×800×1380	1.8m³/180 kg	13.5 kW	380 V/50 Hz	30-40 kg
200Gas	1800×1000×1550	1900×1100×1700	3.5m³/300 kg	400w	220 V/50 Hz	50-70 kg
200Electricity	1800×1000×1550	1900×1100×1700	3.5m³/300 kg	20 kW	380 V/50 Hz	50-70 kg
300Gas	2000×1100×1650	2100×1200×1800	4.5m³/450 kg	750W	220 V/50 Hz	70-100 kg
300Electricity	2000×1100×1650	2100×1200×1800	4.5m³/450 kg	30 kW	380 V/50 Hz	70-100 kg
500Gas	2100×1200×1700	2200×1300×1850	6.3m³/650 kg	3 kW	220 V/50 Hz	100-160 kg
500Electricity	2100×1200×1700	2200×1300×1850	6.3m³/650 kg	42 kW	380 V/50 Hz	100-160 kg



FOUR ROTATIF À GAZ POUR PAIN PLAT

GAS-FIRED ROTARY FLATBREAD OVEN

CARACTÉRISTIQUES

- Vitesse réglable
- Allumage automatique
- Contrôle automatique de la température
- Structure entièrement en acier inoxydable

FEATURES

- Adjustable speed
- Automatic ignition
- Automatic temperature control
- All stainless steel structure



DESCRIPTION

Ce four rotatif entièrement automatique à gaz est construit en acier inoxydable avec des composants électriques de haute qualité et des moteurs à fil de cuivre pour une longue durée de service. Capable de bouillir, cuire au four et frire dans une seule unité, il peut être personnalisé selon les spécifications du client. Idéal pour la production de pains plats, de pitas et de produits de boulangerie similaires à haut débit.

DESCRIPTION

This fully automatic gas-fired rotary oven is constructed from stainless steel with high-standard electrical components and copper-wire motors for extended service life. Capable of boiling, baking and frying in a single unit, it can be customized to customer specifications. Ideal for producing flatbreads, pita and similar baked goods at high throughput.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Size	Poids Weight
G70	100-150pcs/h	860×860×1080 mm	85 kg
G90	150-240pcs/h	980×1050×1130 mm	97 kg
G110	240-405pcs/h	1180×1250×1130 mm	120 kg
RX-750	200-400pcs/h	900×900×1100 mm	110 kg
RX-1050	200-600pcs/h	1180×1180×1100 mm	180 kg
RX-1300	200-800pcs/h	1450×1450×1100 mm	260 kg



FOUR ROTATIF INDUSTRIEL

INDUSTRIAL ROTARY OVEN

CARACTÉRISTIQUES

- Protection contre la surchauffe
- Protection contre les surcharges
- Protection contre les courts-circuits
- Contrôle précis de la température

FEATURES

- Over-temperature protection
- Overload protection
- Short circuit protection
- Precise temperature control



DESCRIPTION

Ce four rotatif industriel convient à la cuisson d'une large gamme de produits, notamment les gâteaux de lune, les biscuits, le pain, les gâteaux, les croustillants aux pêches, les pâtisseries et autres produits de boulangerie. Construit en acier inoxydable avec une excellente isolation thermique, il utilise la circulation d'air chaud pour assurer une distribution uniforme de la chaleur dans toute la chambre de cuisson. Disponible en configurations de chauffage électrique, diesel et gaz pour des capacités de 16, 32 et 64 plateaux.

DESCRIPTION

This industrial rotary oven is suitable for baking a wide range of products including moon cakes, cookies, bread, cakes, peach crisps, pastries and other baked goods. Constructed from stainless steel with excellent thermal insulation, it uses hot air circulation to ensure uniform heat distribution throughout the baking chamber. Available in electric, diesel and gas heating configurations across 16, 32 and 64 tray capacities.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Description Item	Tension (V) Voltage (V)	Puissance (kW) Power (KW)	Dimensions (mm) Dimension (MM)	Poids net (kg) N.W. (Kgs)	Dimension plateau (mm) Tray size (mm)
HX-16D-01	16 trays Electric rotary oven	380 V 50 Hz 3N	35	190×140×250	1600	400x600
HX-16Y-01	16 trays Diesel rotary oven	380 V 50 Hz 3N	5	190×140×250	1600	400x600
HX-16Q-01	16 trays Gas rotary oven	380 V 50 Hz 3N	5	190×140×250	1600	400x600
HX-32D-01	32 trays Electric rotary oven	380 V 50 Hz 3N	51	255×160×250	1800	400×600×600×800
HX-32Y-01	32 trays Diesel rotary oven	380 V 50 Hz 3N	5	255×160×250	1800	400×600×600×800
HX-32Q-01	32 trays Gas rotary oven	380 V 50 Hz 3N	5	255×160×250	1800	400×600×600×800
HX-64D-01	64 trays Electric rotary oven	380 V 50 Hz 3N	76	280×260×250	2900	400×600×600×800
HX-64Y-01	64 trays Diesel rotary oven	380 V 50 Hz 3N	7	280×260×250	2900	400×600×600×800
HX-64Y-01	64 trays Gas rotary oven	380 V 50 Hz 3N	7	280×260×250	2900	400×600×600×800



FOUR À CONVECTION

CONVECTION OVEN

CARACTÉRISTIQUES

- Protection contre la surchauffe
- Protection contre les surcharges
- Protection contre les courts-circuits
- Contrôle précis de la température

FEATURES

- Over-temperature protection
- Overload protection
- Short circuit protection
- Precise temperature control



DESCRIPTION

Ce four à convection commercial utilise la chaleur rayonnante d'éléments chauffants électriques ou d'un système à vapeur automatique au gaz pour cuire une variété de produits, notamment le pain, la pizza, les tartelettes aux œufs, les petits biscuits et autres collations. Équipé de systèmes de protection contre la surchauffe, les surcharges et les courts-circuits, avec un contrôle précis de la température pour des résultats de cuisson constants. Disponible en configurations de 3 à 10 plateaux en versions électrique et gaz.

DESCRIPTION

This commercial convection oven uses radiant heat from electric heating elements or a gas automatic steam system to bake a variety of products including bread, pizza, egg tarts, small biscuits and other snacks. Equipped with over-temperature, overload and short circuit protection systems and precise temperature control for consistent baking results. Available in 3 to 10 tray configurations in both electric and gas versions.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Électrique / Electric

Modèle Model	Description Item	Tension (V) Voltage (V)	Puissance (kW) Power (KW)	Dimensions (mm) Dimension (MM)	Température (°C) Temperature (°C)	Dimension plateau (mm) Tray size (mm)
WGD-3C	3 trays	220/380	6.5	900×1290×560	20-300	400x600
WGD-4C	4 trays	220/380	6.5	900×1290×670	20-300	400x600
WGD-5C	5 trays	220/380	6.5	900×1290×780	20-300	400x600
WGD-6C	6 trays	380	6.5	900×1290×890	20-300	400x600
WGD-8C	8 trays	380	13	900×1290×1250	20-300	400x600
WGD-10C	10 trays	380	13	900×1290×1470	20-300	400x600

Gaz (système vapeur automatique) / Gas (Automatic steam system)

Modèle Model	Description Item	Tension (V) Voltage (V)	Puissance (kW) Power (KW)	Dimensions (mm) Dimension (MM)	Température (°C) Temperature (°C)	Dimension plateau (mm) Tray size (mm)
WGD-3C	3 trays	220	0.65	900×1375×560	20-300	400x600
WGD-4C	4 trays	220	0.65	900×1375×670	20-300	400x600
WGD-5C	5 trays	220	0.65	900×1375×780	20-300	400x600
WGD-6C	6 trays	220	0.65	900×1375×890	20-300	400x600
WGD-8C	8 trays	220	1.2	900×1375×1250	20-300	400x600
WGD-10C	10 trays	220	1.2	900×1375×1470	20-300	400x600



FOUR À SOLE AU GAZ

GAS DECK OVEN

CARACTÉRISTIQUES

- Protection contre la surchauffe
- Protection contre les surcharges
- Protection contre les courts-circuits
- Contrôle précis de la température

FEATURES

- Over-temperature protection
- Overload protection
- Short circuit protection
- Precise temperature control



DESCRIPTION

Ce four à sole au gaz convient à la cuisson d'une large gamme de produits, notamment le pain, la pizza, les tartelettes aux œufs, les petits biscuits et autres collations. Équipé de systèmes de protection contre la surchauffe, les surcharges et les courts-circuits, et d'un contrôle précis de la température. Disponible en configurations à 1, 2 et 3 soles. La couche vapeur peut être personnalisée sur demande.

DESCRIPTION

This gas deck oven is suitable for baking a wide range of products including bread, pizza, egg tarts, small biscuits and other snacks. Equipped with over-temperature, overload and short circuit protection systems and precise temperature control. Available in 1, 2 and 3 deck configurations. The steam layer can be customized on request.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Gaz (couche vapeur personnalisable sur demande) / Gas (customize the steam layer as request)

Modèle Model	Spécification Specification	Dimensions (mm) Size (mm)	Puissance (kW) Power (kw)	Tension (V) Voltage (v)	Poids (kg) Weight (kg)	Température (°C) Temperature (°C)	Dimension plateau (mm) Tray size (mm)
HGA-20Q	1 deck 2 tray	1330×890×650	0.1	220v50 Hz	93.5	20-400	400x600
HGA-40Q	2 deck 4 tray	1330×890×1420	0.2	220v50 Hz	164	20-400	400x600
HGA-60Q	3 deck 6 tray	1330×890×1705	0.2	220v50 Hz	231.5	20-400	400x600



FOUR À SOLE ÉLECTRIQUE

ELECTRIC DECK OVEN

CARACTÉRISTIQUES

- Protection contre la surchauffe
- Protection contre les surcharges
- Protection contre les courts-circuits
- Contrôle précis de la température

FEATURES

- Over-temperature protection
- Overload protection
- Short circuit protection
- Precise temperature control



DESCRIPTION

Ce four à sole électrique utilise la chaleur rayonnante d'éléments chauffants électriques pour cuire une variété de produits, notamment le pain, la pizza, les tartelettes aux œufs, les petits biscuits et autres collations. Équipé de systèmes de protection contre la surchauffe, les surcharges et les courts-circuits et d'un contrôle précis de la température. Disponible en configurations à 1, 2 et 3 soles accueillant de 1 à 12 plateaux.

DESCRIPTION

This electric deck oven uses radiant heat from electric heating elements to bake a variety of products including bread, pizza, egg tarts, small biscuits and other snacks. Equipped with over-temperature, overload and short circuit protection systems and precise temperature control. Available in 1, 2 and 3 deck configurations accommodating 1 to 12 trays.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Spécification Specification	Dimensions (mm) Size (mm)	Puissance (kW) Power (kw)	Tension (V) Voltage (v)	Poids (kg) Weight (kg)	Température (°C) Temperature (°C)	Dimension plateau (mm) Tray size (mm)
DKL-101	1 deck 1 tray	925x570x430	3.2	220	38.5	20-300	400x600
DKL-20	1 deck 2 tray	1260x805x535	6.6	220/380	75.5	20-400	400x600
DKL-13	1 deck 3 tray	1700x805x580	8.4	380	105	20-400	400x600
DKL-202	2 deck 2 tray	925x570x760	6.4	220	89	20-300	400x600
DKL-40	2 deck 4 tray	1260x805x1100	13.2	380	135	20-400	400x600
DKL-26	2 deck 6 tray	1700x805x1100	16.8	380	190	20-400	400x600
DKL-303	3 deck 3 tray	925x570x1160	9.6	380	135	20-300	400x600
DKL-60	3 deck 6 tray	1260x805x1515	19.8	380	206	20-400	400x600
DKL-90	3 deck 9 tray	1700x805x1515	25.2	380	290	20-400	400x600
DKL-120	3 deck 12 tray	1700x1055x1515	38	380	380	20-400	400x600



MÉLANGEUR À PÂTE SPIRAL COMMERCIAL

COMMERCIAL SPIRAL DOUGH MIXER

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement facile
- Fonctionnement à deux vitesses
- Grande capacité
- Protège-bol de sécurité

FEATURES

- Easy operation
- Two-speed operation
- Large capacity
- Safety protection guard



DESCRIPTION

Ce mélangeur à pâte spiral commercial présente un corps au profil en arc redessiné pour un fonctionnement moderne et silencieux. Le bol en acier inoxydable 304 alimentaire est solide, durable et facile à nettoyer. Un protège-bol assure la sécurité de l'opérateur. Le fonctionnement à deux vitesses s'adapte à une large gamme de types et de consistances de pâte, ce qui en fait le choix privilégié des boulangeries à fort rendement.

DESCRIPTION

This commercial spiral dough mixer features a redesigned arc-profile body for modern, low-noise operation. The food-grade 304 stainless steel bowl is solid, durable and easy to clean. A protective guard above the bowl ensures operator safety. Two-speed operation accommodates a wide range of dough types and consistencies, making it the preferred choice for high-output bakeries.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Tension Voltage	Puissance Power	Vitesse de malaxage Mixing speed	Capacité du bol Bowl capacity	Vitesse du bol Bowl speed	Dimensions Size	Poids Weight
HF10	220 V/50 Hz	0.55 kW	185r/min	12L	16r/min	680×360×750 mm	68 kg
HF20	220 V/50 Hz	0.75 kW	185r/min	22L	16r/min	690×400×740 mm	76 kg
HF20A	380 V/50 Hz	0.75/0.85 kW	101/202r/min	22L	16r/min	690×400×740 mm	76 kg
HF30	380 V/50 Hz	1.1 kW	185r/min	35L	15r/min	800×445×790 mm	91 kg
HF30A	380 V/50 Hz	0.85/1.1 kW	101/200r/min	35L	15r/min	800×445×790 mm	91 kg
HF40	220 V/50 Hz	2.2 kW	185r/min	40L	16r/min	900×500×960 mm	128 kg
HF40A	380 V/50 Hz	1.1/2.2 kW	101/200r/min	40L	16r/min	900×500×960 mm	128 kg
HF50	220 V/50 Hz	2.2 kW	185r/min	50L	16r/min	950×530×970 mm	135 kg
HF50A	380 V/50 Hz	1.2/2.2 kW	185r/min	50L	16r/min	950×530×970 mm	135 kg
HF60	220 V/50 Hz	2.4 kW	185r/min	60L	16r/min	980×560×1060 mm	185 kg
HF60A	380 V/50 Hz	1.5/2.4 kW	101/200r/min	60L	16r/min	980×560×1060 mm	185 kg
HF80	380 V/50 Hz	1.5/2.4 kW	101/200r/min	80L	16r/min	1100×660×1300 mm	429 kg
HF100	380 V/50 Hz	3/4.5 kW	107/210r/min	100L	16r/min	1160×700×1340 mm	470 kg
HF120	380 V/50 Hz	3/4.5 kW	107/210r/min	120L	16r/min	1160×700×1400 mm	530 kg
HF130	380 V/50 Hz	2.8/5.6 kW	107/210r/min	130L	16r/min	1250×830×1450 mm	570 kg
HF200L	380 V/50 Hz	4/9 kW	107/210r/min	200L	16r/min	1400×970×1580 mm	675 kg
HF240L	380 V/50 Hz	5/7.5 kW	107/210r/min	248L	16r/min	1347×1000×1650 mm	735 kg
HF300L	380 V/50 Hz	6.5/13 kW	113/220r/min	300L	16r/min	1000×1550×1750 mm	1000 kg



SECTION 02

COLLATIONS, CONFISERIES ET CRÈME GLACÉE

SNACKS, CONFECTIONERY & ICE CREAM

● Dépositeur automatique de
pâte à gâteau
Automatic Cake Batter Depositor

● Ligne de production de pain
Bread Production Line

● Machine à biscuits
Biscuit Making Machine

● Machine de moulage de
biscuits
Cookie Molding Machine

● Machine à crème glacée molle
de comptoir
Desktop Soft Serve Ice Cream Machine

● Machine à crème glacée molle
verticale
Vertical Soft Serve Ice Cream Machine

● Machine à granité
Slush Machine

● Machine à crème glacée dure
de comptoir
Desktop Hard Ice Cream Machine

● Machine à crème glacée dure
verticale
Vertical Hard Ice Cream Machine

● Étireuse à masse et formeuse
de cordons
Batch Roller and Rope Sizer

● Machine à cornets de crème
glacée
Ice Cream Cone Maker

● Ligne de production de cornets
à crème glacée
Ice Cream Cone Production Line

● Machine à cornets de crème
glacée (rotative)
Ice Cream Cone Machine

● Machine de lavage à
rouleaux-brosses
Brush Roller Washing Machine

● Machine à brosses à arbre
hélicoïdal
Spiral Shaft Brush Machine

● Machine de déshydratation
centrifuge
Centrifugal Dehydrator Machine

● Ligne de production
automatique de chips et de frites
Automatic Potato Chips and French
Fries Production Line

● Ligne de production
automatique de frites surgelées
semi-frites
Automatic Half-Fried Frozen French
Fries Production Line

● Mélangeur octogonal
Octagonal Mixer

● Machine à crêpes millefeuille
Crepe Cake Machine

● Machine à gâteaux taiyaki
Taiyaki Cake Machine

● Machine à beignes automatique
Automatic Donut Machine

● Machine à maïs soufflé
Popcorn Machine

● Machine de soufflage
alimentaire
Food Puffing Machine

● Machine de découpe chin chin
Chin Chin Cutting Machine

● Machine de formage de fonds
de tartelettes aux œufs
Egg Tart Crust Forming Machine

● Machine d'aromatisation à
tambour
Drum Flavoring Machine



COLLATIONS, CONFISERIES ET CRÈME GLACÉE – SUITE / CONTINUED

● **Machine de coulage de bonbons**

Candy Pouring Machine

● **Ligne de production automatique de guimauves**

Automatic Marshmallow Production Line

● **Machine à former les sucettes**

Lollipop Forming Machine

● **Friteuse carrée industrielle**

Square Fryer Machine

● **Friteuse à cadre rond**

Round Frame Fryer Machine

● **Friteuse alimentaire continue automatique**

Automatic Continuous Food Frying Machine

● **Machine de tempérage du chocolat**

Chocolate Tempering Machine

● **Broyeur à billes pour chocolat**

Chocolate Ball Mill

● **Mélangeuse à chocolat**

Chocolate Melanger



DÉPOSITEUR AUTOMATIQUE DE PÂTE À GÂTEAU

AUTOMATIC CAKE BATTER DEPOSITOR

CARACTÉRISTIQUES

- Usinage CNC de précision
- Efficace et économe en main-d'œuvre
- Facile à utiliser
- Composants clés importés

FEATURES

- Precision CNC machining
- Efficient and labor-saving
- Easy to use
- Imported core components



DESCRIPTION

Cette machine intègre un automate PLC complet avec interface à écran tactile, alliant fiabilité et facilité d'utilisation. Le débit de dépôt de pâte est stable et le volume de dépôt est entièrement réglable selon les besoins de production.

DESCRIPTION

This machine integrates a full PLC controller with a touchscreen interface, combining reliability and ease of operation. The batter depositing output is stable, and the depositing quantity is fully adjustable to meet production requirements.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Poids Weight	Dimensions Dimension	Débit Output	Tension Voltage
RX-400	350 kg	1700×1000×1300 mm	4-6 disk/min	220 V/50 Hz (single phase)
RX-600	550 kg	1700×1200×1300 mm	5-8 disk/min	220 V/50 Hz (single phase)



LIGNE DE PRODUCTION DE PAIN

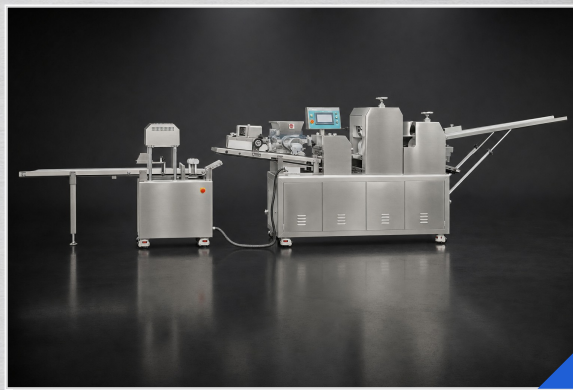
BREAD PRODUCTION LINE

CARACTÉRISTIQUES

- Multifonction
- Haute automatisation
- Réglage précis
- Utilisation simple

FEATURES

- Multi-function
- High automation
- Precise adjustment
- Simple operation



DESCRIPTION

Cette ligne de production de pain polyvalente peut être associée à une grande variété de machines, appareils et moules pour produire plus de 100 types de pain. La forme et la taille du pain sont réglables directement depuis l'écran tactile. La ligne s'adapte aux configurations allant d'une seule machine à des solutions de production intégrées complètes.

DESCRIPTION

This versatile bread production line can be paired with a variety of machines, devices, and molds to produce more than 100 types of bread. Bread shape and size are adjustable directly from the touchscreen. The line accommodates everything from single machines to complete integrated production solutions.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	Valeur Value	Paramètre Parameter	Valeur Value
Name	Multi-function bread production line	Capacity	30-280 Pcs/min
Material	304 stainless steel	Roller width	80-300
Color	Silver	Voltage	220 V
Shape	Irregular	Power	4 kW
Product weight	30-300 g	Other Property	Food grade standard



MACHINE À BISCUITS

BISCUIT MAKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Changement rapide de moule
- Grande variété de formes de moules
- Facile à utiliser

FEATURES

- Quick mold changeover
- Wide variety of mold shapes
- Easy to operate



DESCRIPTION

Cette machine à biscuits dose et façonne la pâte dans une large gamme de formes de biscuits et de gâteaux secs. Elle convient parfaitement aux pâtisseries, traiteurs, hôtels et établissements de restauration ayant besoin de produits cuits réguliers et attrayants.

DESCRIPTION

This biscuit making machine deposits and shapes dough into a wide range of cookie and biscuit forms. It is well suited for dessert shops, catering operations, hotels, and food-service establishments requiring consistent and attractive baked goods.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Size	Poids Weight
RX-300	300 kg/h	1030×550×1150 mm	95 kg
RX-500	500 kg/h	1030×550×1150 mm	120 kg



MACHINE DE MOULAGE DE BISCUITS

COOKIE MOLDING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Formage automatique
- Moules personnalisables
- Opérable par une seule personne

FEATURES

- Automatic forming
- Customizable molds
- Single-operator capable



DESCRIPTION

Cette machine de moulage de biscuits lamine et imprime la pâte à biscuits, puis démoule les biscuits façonnés. La pâte mélangée est chargée dans la trémie d'alimentation ; la machine produit des biscuits de différentes formes et grammages avec des résultats constants. Des moules de différentes tailles et formes peuvent être fabriqués sur mesure.

DESCRIPTION

This cookie molding machine rolls and prints biscuit dough, then demolds the shaped biscuits. Mixed dough is loaded into the feed hopper; the machine produces biscuits in various shapes and weights with consistent results. Molds of different sizes and shapes can be custom-made to order.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Rendement Yield	Puissance Power	Tension Voltage	Taille plaque cuisson Baking tray size	Dimensions machine Equipment	Poids Weight
RX-400	100-200 kg/h	1.5 kW	380-220 V /50 Hz	400×600 mm	2350×850×1350	500 kg
RX-600	250-300 kg/h	2.2 kW	380-220 V /50 Hz	600×600 mm	2350×1050×1350	850 kg
RX-800	500-600 kg/h	4.5 kW	380-220 V /50 Hz	800×600 mm	2500×1350×1350	1300 kg
RX-1000	800-1000 kg/h	5.5 kW	380-220 V /50 Hz	1000×600 mm	2500×1550×1600	1500 kg
RX-BG400	50-180 kg/h	2.2 kW	380 V/50 Hz	400×600 mm	2900×850×1350	580 kg



MACHINE À CRÈME GLACÉE MOLLE DE COMPTOIR

DESKTOP SOFT SERVE ICE CREAM MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Faible encombrement sur comptoir
- Faible consommation d'énergie
- Haute capacité de production
- Système de contrôle intelligent

FEATURES

- Compact countertop footprint
- Low energy consumption
- High output capacity
- Intelligent control system



DESCRIPTION

Équipée de deux trémies alimentaires conformes aux normes alimentaires, cette machine à crème glacée molle produit simultanément trois saveurs : deux saveurs individuelles et un mélange tourbillonnaire attractif. Son format compact de comptoir la rend idéale pour une utilisation commerciale dans les restaurants, cafés et boutiques de desserts.

DESCRIPTION

Built with two food-grade hoppers, this soft serve machine simultaneously produces three flavors — two single flavors and one blended mix with an attractive swirl. Its compact countertop design makes it ideal for commercial use in restaurants, cafés, and dessert shops.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité cylindre Cylinder capacity	Débit Output	Dimensions Size	Puissance Power	Poids Weight	Tension Voltage
XQ-8L	8.5LX1	8-10 L/H	250X600X680 mm	1100 w	46 kg	220V50 Hz
XQ-10L	8.5LX1	10-12 L/H	250X600X680 mm	1200 W	46 kg	220V50 Hz
XQ-16L	8.5LX1	16-22 L/H	410X700X755 mm	1800 W	80 kg	220V50 Hz
XQ-18L	8.5LX1	22-28 L/H	410X700X755 mm	2000 W	80 kg	220V50 Hz
XQ-22LT	7.2LX2	22-28 L/H	450X700X755 mm	2100 W	90 kg	220V50 Hz
XQ-30LT	7.2LX2	30-45 L/H	450X700X755 mm	2500 W	120 kg	220V50 Hz
CY-826T	6Lx2	20L-28 L/H	540x710x780 mm	2200 W	96.5 kg	220V50 Hz
BQL-7255T	5.8Lx2	18 L/H	520X695X750 mm	2200 W	90 kg	220V50 Hz



MACHINE À CRÈME GLACÉE MOLLE VERTICALE

VERTICAL SOFT SERVE ICE CREAM MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Technologie avancée de haute expansion
- Cycle de nettoyage en un seul bouton
- Démarrage rapide

FEATURES

- Advanced high-expansion technology
- One-touch cleaning cycle
- Rapid start-up



DESCRIPTION

Cette machine à crème glacée molle sur pied est dotée de deux trémies conformes aux normes alimentaires et produit simultanément trois saveurs : deux saveurs individuelles et un mélange tourbillonnaire. La technologie d'expansion améliorée garantit une texture excellente et des couleurs attractives.

DESCRIPTION

This floor-standing soft serve machine features two food-grade hoppers and produces three flavors simultaneously — two individual flavors and one blended swirl. Upgraded expansion technology delivers excellent texture and mix color.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité cylindre Cylinder capacity	Débit Output	Dimensions Size	Puissance Power	Poids Weight	Tension Voltage
XQ-20L	7.2LX2	20-25 L/H	540x675x1300 mm	1100 w	46 kg	220V50 Hz
XQ-25L	7.2LX2	25-30 L/H	540x675x1300 mm	1200 W	46 kg	220V50 Hz
XQ-22L	7.2LX2	22-28 L/H	540X650X1300 mm	1800 W	80 kg	220V50 Hz
XQ-30L	7.2LX2	22-28 L/H	540X700X1350 mm	2000 W	80 kg	220V50 Hz
XQ-40X	9LX2	30-35 L/H	580x780x1450 mm	2100 W	90 kg	220V50 Hz
XQ-60s	9LX2	40-50 L/H	540x740x1380 mm	2500 W	120 kg	220V50 Hz
BQL-830B	5.8Lx2	25 L/H	540X615X1410 mm	2200 W	96.5 kg	220V50 Hz



MACHINE À GRANITÉ

SLUSH MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement silencieux et peu bruyant
- Multiples configurations de capacité
- Construction en acier inoxydable alimentaire

FEATURES

- Quiet low-noise operation
- Multiple capacity configurations
- Food-grade stainless steel construction



DESCRIPTION

Cette machine à granité polyvalente produit des boissons glacées, des jus et des boissons froides. Équipée d'un compresseur importé pour un refroidissement efficace et une distribution rapide du granité.

DESCRIPTION

This multi-purpose slush machine produces frozen slush beverages, juices, and cold drinks. Equipped with an imported compressor for high cooling efficiency and rapid slush dispensing.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Size	Poids Weight
RX-15L	15L	300×520×730 mm	48 kg
RX-15L *2	15L *2	400×520×730 mm	64 kg
RX-15L *3	15L *3	580×520×730 mm	73 kg
RX-12L	12L	230×550×800 mm	45 kg
RX-12L *2	12L *2	430×550×800 mm	55 kg
RX-12L *3	12L *3	630×550×800 mm	65 kg
RX-10L	10L	300×570×730 mm	48 kg
RX-10L *2	10L *2	400×520×730 mm	64 kg
RX-10L *3	10L *3	580×520×730 mm	73 kg



MACHINE À CRÈME GLACÉE DURE DE COMPTOIR

DESKTOP HARD ICE CREAM MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Multiples configurations d'agitateur
- Hublot d'inspection visuel
- Compresseur de haute qualité
- Système de décharge automatique

FEATURES

- Multiple stirring shaft configurations
- Visual inspection window
- Premium-grade compressor
- Automatic discharge system



DESCRIPTION

Cette machine à crème glacée dure de comptoir est dotée d'un compresseur haut de gamme et d'un moteur à noyau en cuivre pur pour des performances stables et constantes. Elle produit de la crème glacée dure dans une grande variété de saveurs et convient également à la fabrication de divers desserts glacés.

DESCRIPTION

This countertop hard ice cream machine features a premium compressor and pure copper-core motor for stable, consistent performance. It produces hard ice cream in a wide range of flavors and is equally suited for crafting various frozen desserts.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions (mm) Size (mm)	Poids (kg) Weight (kg)	Tension (V) Voltage (V)	Puissance (W) Power (W)	Capacité cylindre (L) Cylinder capacity (L)	Rendement (L/H) Yield (L/H)
H16T	550×500×750	70	220/110	1300	4.5	12-16
CY-618	530×500×700	60	220	1400	4.3L*1	16-20
CY-116	525×490×640	60	220	1400	4.3L*1	16-20
BQ12T	500×705×800	100	220	1000	5.1L*1	10-14
BQ18T	500×705×800	110	220	1500	5.1L*1	16-18



MACHINE À CRÈME GLACÉE DURE VERTICALE

VERTICAL HARD ICE CREAM MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Multiples configurations d'agitateur
- Hublot d'inspection visuel
- Compresseur de haute qualité
- Système de décharge automatique

FEATURES

- Multiple stirring shaft configurations
- Visual inspection window
- Premium-grade compressor
- Automatic discharge system



DESCRIPTION

Cette machine à crème glacée dure sur pied est équipée d'un compresseur haut de gamme et d'un moteur à noyau en cuivre pur pour garantir des performances stables et fiables. Elle gère une large gamme de saveurs et convient à la production de divers desserts glacés dans des environnements commerciaux à volume élevé.

DESCRIPTION

This floor-standing hard ice cream machine is equipped with a premium compressor and pure copper-core motor to ensure stable and reliable performance. It handles a wide range of flavors and is suitable for producing various frozen desserts in high-volume commercial settings.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions (mm) Size (mm)	Poids (kg) Weight (kg)	Tension (V) Voltage (V)	Puissance (W) Power (W)	Capacité cylindre (L) Cylinder capacity (L)	Rendement (L/H) Yield (L/H)
H16C	550×500×1260	80	220/110	1300	4.5	12-16
H32C	550×500×1260	90	220/110	2800	9.5	28-32
CY-N28	605×765×1370	100	220	2300	10×1	28-32
CY-N45	605×765×1370	120	220	2800	15×1	38-45
CY-N60	605×765×1370	140	220	3550	15×1	50-60
CY-N80	605×1000×1370	160	220/380	3750	30×1	80-90
BQ26	500×700×1350	135	220	2400	9.5×1	24-26
BQ32	500×770×1350	140	220	2800	10.6×1	28-32
BQ40	500×770×1350	150	220	3200	10.6×1	36-42



MACHINE DE COULAGE DE BONBONS

CANDY POURING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Auto-nettoyage automatique
- Moules personnalisables
- Composants de marque haut de gamme
- Haute précision de dosage

FEATURES

- Automatic self-cleaning
- Customizable molds
- Premium-brand components
- High depositing accuracy



DESCRIPTION

Cette machine de dosage de bonbons à servo-moteur est conçue pour les essais en laboratoire ou la production de confiseries en petites séries. Entièrement pilotée par menu tactile, elle permet un réglage précis du volume et de la vitesse de coulage avec un haut niveau d'automatisation. Compatible avec les bonbons durs, bonbons mous, caramels et autres confiseries.

DESCRIPTION

This servo-driven candy depositing machine is designed for laboratory trials or small-batch confectionery production. Fully controlled via a touchscreen menu, it allows precise adjustment of pouring volume and speed with a high degree of automation. Compatible with hard candy, soft candy, toffee, and other confections.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Fréquence de dépôt Deposit Times	Productivité Productivity	Tension Voltage	Puissance Power	Buse/Piston Nozzle/Piston	Dimensions machine Machine Size	Poids Weight
RX-D	30-60 times/min	60-100 kg/h	220 V/50 Hz	4.2 kW	10 pcs	1000×760×870 mm	100 kg
RX-V	20-35 times/min	40-150 kg/h	220 V/50 Hz	1.2 kW	20 pcs	804×660×1300 mm	320 kg



LIGNE DE PRODUCTION AUTOMATIQUE DE GUIMAUVES

AUTOMATIC MARSHMALLOW PRODUCTION LINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement entièrement automatique
- Méthodes d'extrusion et de coulage disponibles
- Couleurs et formes personnalisables

FEATURES

- Fully automatic operation
- Extrusion and pouring methods available
- Custom colors and shapes



DESCRIPTION

Cette ligne de production automatique de guimauves peut fabriquer des guimauves en bandes quatre couleurs, carrées, pastèque, animaux et en forme de quatre torsades. La ligne fonctionne avec un système de contrôle simple et offre un débit élevé grâce à des formules de procédé standardisées.

DESCRIPTION

This automatic marshmallow production line is capable of producing four-color strip, square, watermelon, animal, and four-twist shape marshmallows. The line operates with a simple control system and delivers high output using standardized process formulas.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Matériau Material	Capacité Capacity	Tension Voltage	Couleur guimauve Marshmallow color
RX-XMHTM	Stainless steel	100-150 kg/h	380 V/220 V	As your request



MACHINE À FORMER LES SUCETTES

LOLLIPOP FORMING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à nettoyer
- Structure compacte
- Haute précision de moulage
- Débit 100-300 kg/h

FEATURES

- Easy to clean
- Compact structure
- High molding accuracy
- Output 100-300 kg/h



DESCRIPTION

Cette machine à former les sucettes convient à une large gamme d'opérations de fabrication de bonbons. Elle améliore l'efficacité de production et la constance de la qualité tout en réduisant l'intensité du travail et les coûts de production globaux. Peut être utilisée seule ou intégrée dans une ligne complète de production de bonbons.

DESCRIPTION

This lollipop forming machine is suitable for a wide range of candy manufacturing operations. It improves production efficiency and quality consistency while reducing labor intensity and overall production costs. Can be used as a standalone unit or integrated into a complete candy production line.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions extérieures Outer Size	Tension Voltage	Puissance Power	Taille bonbon Candy size	Poids boule Ball weight	Capacité Capacity	Poids machine Weight
RX-400	100×900×1200 mm	220 V/380 V	1.5 kW	18-35 mm	6-18 g	100-300 kg/h 600-800 pcs/min	600 kg



ÉTIREUSE À MASSE ET FORMEUSE DE CORDONS

BATCH ROLLER AND ROPE SIZER

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à utiliser
- Faible bruit
- Haute efficacité
- Formation polyvalente de bonbons

FEATURES

- Easy to operate
- Low noise
- High efficiency
- Multifunctional candy forming



DESCRIPTION

Cet équipement spécialisé maintient la masse de sucre à la bonne température de travail et l'étire en bandes uniformes. La masse de sucre est placée sur un lit de rouleaux chauffants où elle est tirée en colonne conique ; sous l'action des rouleaux d'entraînement, la colonne est étirée en bandes minces prêtes pour la machine de formage. L'écartement des rouleaux et la vitesse sont réglables et compatibles avec tout équipement de moulage en aval.

DESCRIPTION

This specialized equipment maintains the sugar mass at the correct working temperature and stretches it into uniform strips. The sugar mass is placed on a heated roller bed where it is pulled into a conical column; under the action of the pulling rollers, the column is drawn into thin strips ready for the forming machine. Pull roller gap and speed are adjustable and compatible with any downstream molding equipment.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nom Name	Puissance Power	Poids Weight	Dimensions extérieures Outer size	Capacité Capacity
The batch roller	4.75 kW	450 kg	2100×600×1150 mm	150-300 pieces/min
The rope sizer	3.3 kW	430 kg	1400×800×1300 mm	150-300 pieces/min



MACHINE À CORNETS DE CRÈME GLACÉE

ICE CREAM CONE MAKER

CARACTÉRISTIQUES

- Formats cornet fond plat et fond pointu
- Types cornet gaufrette et croustillant
- Protection contre la surchauffe



FEATURES

- Flat-bottom and pointed-bottom cone formats
- Wafer and crispy cone types
- Overheat protection



DESCRIPTION

Cette machine produit des cornets à crème glacée en configurations fond plat et fond pointu, couvrant les variétés gaufrette et croustillante. Plusieurs configurations de moules sont disponibles, de 4 à 60 empreintes par cycle pour répondre à une large gamme d'exigences de production.

DESCRIPTION

This machine produces ice cream cones in both flat-bottom and pointed-bottom configurations, covering wafer and crispy varieties. Multiple mold configurations are available from 4 to 60 molds per cycle for a wide range of output requirements.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Type	Dimensions (mm) Size (mm)	Poids Weight	Dimensions emballage (mm) Packaging size (mm)	Poids emballage Packaging weight	Puissance Power	Capacité Capacity
RX-4	530x430x700	80 kg	570x520x770	95 kg	3.6 kW	100-200 pieces per hour
RX-10	760x600x1050	200 kg	970x680x1200	230 kg	5 kW	250-300 pieces per hour
RX-24	730x800x1370	350 kg	890x820x1500	400 kg	12 kW	600-800 pieces per hour
RX-32	880x880x1380	450 kg	900x1000x1540	510 kg	15 kW	800-1000 pieces per hour
RX-40	1080x890x1465	660 kg	1120x930x1620	720 kg	18 kW	1200-1400 pieces per hour
RX-60	1120x1180x1550	1046 kg	1240x1180x1660	1130 kg	21 kW	2400-3000 pieces per hour



LIGNE DE PRODUCTION DE CORNETS À CRÈME GLACÉE

ICE CREAM CONE PRODUCTION LINE

CARACTÉRISTIQUES

- Haute automatisation avec contrôle PLC
- Longue durée de vie
- Faible coût de maintenance
- Configurations personnalisables

FEATURES

- High automation with PLC control
- Long service life
- Low maintenance cost
- Customizable configurations



DESCRIPTION

Cette ligne de production automatique de cornets à crème glacée à contrôle PLC offre une haute efficacité et une production stable. Elle produit des cornets roulés au sucre, rouleaux aux œufs, biscuits ronds minces, biscuits gaufrette et coupes en forme de bol. Disponible en configurations machine à cornets gaufrés et machine à cornets gaufrette.

DESCRIPTION

This PLC-controlled automatic ice cream cone production line delivers high efficiency and stable output. It produces sugar rolled cones, egg rolls, round thin biscuits, wafer biscuits, and bowl-shaped cups. Available in waffle cone and wafer cone machine configurations.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nom Name	Puissance (kw) Power (kw)	Tension (V) Voltage (V)	Poids (kg) Weight (kg)	Dimensions (mm) Size (mm)	Capacité Capacity
Heating mixing drum	4	220/380	200	800×1650	200 L
Ice cream cone baking machine	3.37	220/380	4300	7600×2100×2000	3500-4000 pcs/h
Conveyor belt machine	0.75	220/380	250	5000×800×500	200/h
Automatic bagging machine	0.75	220/380	200	2400×1100×1200	5000 pcs/h



MACHINE À CORNETS DE CRÈME GLACÉE (ROTATIVE)

ICE CREAM CONE MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Production constante et efficace
- Opérable par une seule personne
- Moules personnalisables
- Contrôle précis de la température

FEATURES

- Consistent and efficient output
- Single-operator capable
- Customizable molds
- Precise temperature control



DESCRIPTION

Cette machine rotative à cornets à crème glacée produit des cornets gaufrette et peut également être utilisée pour fabriquer des rouleaux croustillants et d'autres produits de boulangerie tubulaires. Le système gère l'alimentation quantitative en pâte, la cuisson de crêpes et la rotation automatique du plateau dans un cycle intégré unique.

DESCRIPTION

This rotary ice cream cone machine produces wafer cones and can also be used to make crispy rolls and other tube-shaped baked products. The system handles quantitative batter feeding, pancake baking, and automatic pan rotation in a single integrated cycle.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Nombre de moules Molds number	Puissance Power	Poids Weight	Dimensions Size	Dimensions emballage Package size	Tension Voltage
RX-6	300 pcs/h	6 sets	10.5 kW	300 kg	D1700×1250 mm	D2000×1350 mm	220/380 V
RX-9	400-500 pcs/h	9 sets	12.6 kW	700 kg	D1600×1280 mm	D1700×1400 mm	220/380 V
RX-12	700-800 pcs/h	12 sets	16.8 kW	750 kg	D1700×1280 mm	D2000×1350 mm	220/380 V
RX-15	800-900 pcs/h	15 sets	21 kW	800 kg	D1800×1280 mm	D2030×1350 mm	220/380 V
RX-18	1000-1200 pcs/h	18 sets	25.2 kW	850 kg	D1920×1280 mm	D2100×1350 mm	220/380 V



MACHINE DE LAVAGE À ROULEAUX-BROSSES

BRUSH ROLLER WASHING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement entièrement automatique
- Facile à utiliser
- 3 à 5 opérateurs pour toute la ligne

FEATURES

- Fully automatic operation
- Easy to operate
- 3-5 workers manage the entire line



DESCRIPTION

Cette machine de lavage à rouleaux-brosses est conçue pour le tri et le lavage des légumes-racines et des agrumes tels que les carottes et les pommes de terre. Elle utilise des courroies transporteuses et des brosses conformes aux normes alimentaires, combinées à un système de pulvérisation haute pression pour éliminer en profondeur les saletés de surface.

DESCRIPTION

This brush roller washing machine is designed for sorting and washing root vegetables and citrus fruits such as carrots and potatoes. It uses food-grade conveyor belts and food-grade brushes combined with a high-pressure spray system to thoroughly remove surface dirt.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle vertical / Vertical model

Modèle Model	Puissance (kw) Power (kw)	Dimensions Size	Poids (kg) Weight (kg)
600	1.1	1000×850×1200	220
800	1.5	1200×850×1200	235
1000	1.5	1400×850×1200	260
1200	1.5	1600×850×1200	270
1500	2.2	1900×850×1200	315
1800	3	2200×850×1200	350
2000	4	2400×850×1200	380

Modèle horizontal / Horizontal model

Modèle Model	Puissance (kw) Power (kw)	Dimensions Size	Poids (kg) Weight (kg)
600	1.1	1450×850×1000	205
800	1.5	1650×850×1000	225
1000	1.5	1850×850×1000	250
1200	1.5	2050×850×1000	260
1500	2.2	2350×850×1000	300
1800	3	2650×850×1000	320
2000	4	2850×850×1000	350



MACHINE À BROSSES À ARBRE HÉLICOÏDAL

SPIRAL SHAFT BRUSH MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement entièrement automatique
- Facile à utiliser
- 3 à 5 opérateurs pour toute la ligne

FEATURES

- Fully automatic operation
- Easy to operate
- 3-5 workers manage the entire line



DESCRIPTION

Cette machine utilise une lame hélicoïdale entraînée par moteur pour pousser les produits ronds dans la cuve de lavage. Au contact des brosses, les produits sont pelés et brossés, puis rincés par un système de pulvérisation haute pression avant de sortir de la machine. Les eaux usées sont filtrées et évacuées automatiquement.

DESCRIPTION

This machine uses a motor-driven spiral blade to push round produce through the cleaning tank. As the product rubs against the brushes it is peeled and scrubbed, then rinsed by an overhead high-pressure spray head before exiting the machine. Wastewater is filtered and discharged automatically.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dimensions Size	Matériau Material	Nombre de brosses Quantity of brushes	Longueur brosse Brush length	Poids machine Machine weight
3100×960×1600 mm	Stainless steel	7-9 pcs	2300 mm	300 kg



MACHINE DE DÉSHYDRATATION CENTRIFUGE

CENTRIFUGAL DEHYDRATOR MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Utilisation simple
- Construction en acier inoxydable
- Réducteur de vitesse efficace
- Minuterie de déshydratation programmable

FEATURES

- Simple operation
- Stainless steel construction
- Efficient gear reducer
- Programmable dehydration timer



DESCRIPTION

Cette déshydrateuse centrifuge est utilisée dans la transformation des fruits et légumes pour éliminer l'excès d'humidité après le lavage ou le blanchiment. Le moteur entraîne le tambour intérieur à grande vitesse ; l'humidité est expulsée par centrifugation à travers les perforations du panier intérieur, séchant efficacement le produit.

DESCRIPTION

This centrifugal dehydrator is used in fruit and vegetable processing to remove excess moisture after washing or blanching. The motor drives the inner drum at high speed; moisture is expelled centrifugally through the perforations in the inner basket, efficiently drying the product.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions Size	Tension Voltage	Puissance Power
RX-400	900×550×700 mm	220 V/380 V	0.75 kW
RX-500	950×650×800 mm	220 V/380 V	1.1 kW
RX-600	1000×750×850 mm	220 V/380 V	1.5 kW
RX-800	1250×900×1050 mm	220 V/380 V	2.2 kW



LIGNE DE PRODUCTION AUTOMATIQUE DE CHIPS ET DE FRITES

AUTOMATIC POTATO CHIPS AND FRENCH FRIES PRODUCTION LINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement entièrement automatique
- Facile à utiliser
- 3 à 5 opérateurs pour toute la ligne

FEATURES

- Fully automatic operation
- Easy to operate
- 3-5 workers manage the entire line



DESCRIPTION

Cette ligne de production intégrée gère automatiquement le lavage, l'épluchage, la découpe, le contrôle de l'humidité, la friture, l'égouttage de l'huile, l'assaisonnement et d'autres processus pour produire des chips et des frites standardisées de qualité constante.

DESCRIPTION

This integrated production line automatically handles washing, peeling, cutting, moisture control, frying, oil drainage, seasoning, and other processes to deliver consistently standardized potato chips and french fries.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nom de l'appareil Device name	Puissance (kw) Power (kw)	Tension (V/Hz) Voltage (V/Hz)	Dimensions (mm)
Hoist	0.75	380/50	1500x1800x1500
Washing and peeling machine	4.75	380/50	3000x900x1500
Picking line	0.75	380/50	4000X1000X900
In addition to water machine vibration	1.5	380/50	2000x1000x1300
Fries machine potato chips	1.5	380/50	1300X900X1500
Washing machine	5.5	380/50	4000X1200X900
Blanching Line	125	380/50	5000X1200X950
Air-dryer	15	380/50	5000X1200X1400
Electrically heated frying line	203	380/50	5000X1200X2400
Wind-blown leacher	15	380/50	4000X1200X1500
Vibration degreasing machine	1.5	380/50	2000X1000X1300
Roller seasoning machine	0.75	380/50	3500X1200X1000



LIGNE DE PRODUCTION AUTOMATIQUE DE FRITES SURGELÉES SEMI-FRITES

AUTOMATIC HALF-FRIED FROZEN FRENCH FRIES PRODUCTION LINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement semi-automatique
- Configurations personnalisables
- Capacité jusqu'à 50-1000 kg/h

FEATURES

- Semi-automatic operation
- Customizable configurations
- Capacity up to 50-1000 kg/h



DESCRIPTION

Cette ligne de production gère automatiquement le lavage, l'épluchage, la découpe, le contrôle de l'humidité, la friture, l'égouttage de l'huile, l'assaisonnement et l'emballage pour produire des frites surgelées et des chips de pomme de terre standardisées prêtes pour le marché de détail.

DESCRIPTION

This production line automatically handles washing, peeling, cutting, moisture control, frying, oil drainage, seasoning, and packaging to produce standardized frozen french fries and potato chips ready for the retail market.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nom de l'appareil Device name	Puissance (kw) Power (kw)	Dimensions (mm)
Cleaning and peeling machine	1.5	1750x900x900
Potato cutting machine	0.75	850x850x1000
Blanching machine	24	1400X600X1050
Potato dehydrating machine	0.75	850x500x600
Chips frying machine	24	1400X600X1050
Chips de-oiling machine	0.75	850X500X600
Seasoning machine	1.1	1400X900X1700
Packing machine	1.5	800X500x100



FRITEUSE CARRÉE INDUSTRIELLE

SQUARE FRYER MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Multifonction
- Large champ d'application
- Contrôle automatique de la température
- Système de séparation huile-eau

FEATURES

- Multi-function
- Wide application range
- Automatic temperature control
- Oil-water separation system



DESCRIPTION

Cette friteuse semi-automatique à économie d'énergie huile-eau — également appelée friteuse à séparation huile-eau — prend en charge les modes de chauffage électrique, charbon et gaz. La conception à séparation huile-eau empêche la dégradation de l'huile par les résidus alimentaires, prolongeant ainsi la durée de vie de l'huile et améliorant la qualité des produits.

DESCRIPTION

This semi-automatic oil-water energy-saving fryer — also known as an oil-water separation fryer — supports electric, coal, and gas heating methods. The oil-water separation design prevents oil degradation from food residues, extending oil life and improving product quality.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Capacité (tension/fréq.) Capacity	Taille panier de friture Frying basket size	Dimensions machine Machine size
RX-F100	12 kW	380 V 50 Hz	500×500	750×800×1000
RX-F200	24 kW	380 V 50 Hz	1000×500	1250×800×1000
RX-F300	36 kW	380 V 50 Hz	1500×500	1750×800×1000
RX-F400	48 kW	380 V 50 Hz	2000×500	2250×800×1000



FRITEUSE À CADRE ROND

ROUND FRAME FRYER MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Multifonction
- Large domaine d'application
- Contrôle automatique de la température
- Séparation huile-eau

FEATURES

- Multi-function
- Wide application
- Automatic temperature control
- Oil-water separation



DESCRIPTION

Cette friteuse semi-automatique, également appelée friteuse à économie d'énergie huile-eau, prend en charge plusieurs modes de chauffage : électrique, charbon et gaz. Le système de séparation huile-eau prolonge la durée de vie de l'huile et réduit les coûts d'exploitation, ce qui la rend adaptée à la friture d'une grande variété de produits de collation.

DESCRIPTION

This semi-automatic frying machine, also known as an oil-water energy-saving fryer, supports multiple heating methods including electric, coal, and gas heating. The oil-water separation system extends oil life and reduces operating costs, making it suitable for frying a wide variety of snack foods.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Tension Voltage	Diamètre du panier de friture Frying Basket Diameter	Dimensions Size
RX-400	36 kW	380 V 50 Hz	800 mm	1050×1000×1700 mm
RX-500	48 kW	380 V 50 Hz	1000 mm	1050×1000×1700 mm
RX-600	60 kW	380 V 50 Hz	1200 mm	1450×1400×1700 mm
RX-800	78 kW	380 V 50 Hz	1500 mm	1750×1700×1700 mm



FRITEUSE ALIMENTAIRE CONTINUE AUTOMATIQUE

AUTOMATIC CONTINUOUS FOOD FRYING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Performance stable
- Construction en acier inoxydable
- Personnalisable
- Plusieurs modes de chauffage

FEATURES

- Stable performance
- Stainless steel construction
- Customizable
- Multiple heating methods



DESCRIPTION

Fabriquée en acier inoxydable SUS304 et assemblée en une seule étape de transformation des matériaux, cette friteuse continue intègre une hotte de captage de fumée, un système de convoyage à bande maillée, un chauffage électrique, un réservoir d'huile à isolation renforcée, un double système de filtration, un mécanisme de levage et un panneau de commande électrique. Sa structure compacte assure une haute précision de production, une faible consommation d'huile et un encombrement minimal. Le système de convoyage et le réservoir d'huile sont séparables pour un nettoyage facile. Un panneau de commande équipé d'alarmes surveille en permanence le statut de fonctionnement, garantissant une production sûre et stable pour une grande variété d'applications alimentaires.

DESCRIPTION

Constructed from SUS304 stainless steel and assembled in a single material processing step, this continuous frying machine integrates a smoke collection hood, mesh-belt conveying system, electric heating, reinforced insulation oil tank, dual filtration system, lifting mechanism, and electrical control panel. Its compact structure delivers high production accuracy, low oil consumption, and a minimal footprint. The conveying system and oil tank are separable for easy cleaning. An alarm-equipped control panel continuously monitors operating status, ensuring safe and stable production across a variety of food processing applications.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Largeur de bande Width of belt	Longueur Length	Mode de chauffage Heating method	Température Temperature
RX-CFM400	400 mm	2m-8.5m (Customizable)	Electricity / Gas	Within 300°C
RX-CFM600	600 mm	2m-8.5m (Customizable)	Electricity / Gas	Within 300°C
RX-CFM800	800 mm	2m-8.5m (Customizable)	Electricity / Gas	Within 300°C
RX-CFM1000	1000 mm	2m-8.5m (Customizable)	Electricity / Gas	Within 300°C
RX-CFM1200	1200 mm	2m-8.5m (Customizable)	Electricity / Gas	Within 300°C



MÉLANGEUR OCTOGONAL

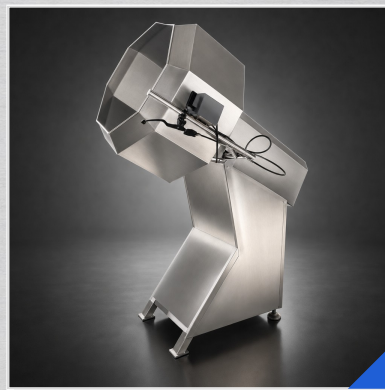
OCTAGONAL MIXER

CARACTÉRISTIQUES

- Mélange automatique
- Facile à utiliser
- Construction robuste
- Acier inoxydable 304

FEATURES

- Automatic stirring
- Easy to operate
- Durable construction
- 304 stainless steel



DESCRIPTION

Le mélangeur octogonal est conçu pour les usines de transformation alimentaire et sa géométrie est adaptée aux aliments frits afin d'éviter tout bris lors de l'assaisonnement. Il mélange et enrobe automatiquement les ingrédients, assurant une répartition uniforme des assaisonnements, sauces et épices sur les collations telles que les croustilles, les frites, les viandes frites et les noix.

DESCRIPTION

The octagonal mixer is designed for food processing plants and is engineered around the geometry of fried foods to ensure that products are not broken during seasoning. It automatically stirs and mixes ingredients, delivering uniform coating of seasonings, sauces, and spices on snack foods such as chips, fries, fried meat, and nuts.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions Size	Poids Weight	Tension Voltage	Puissance Power	Volume
RX-800	1200×800×1600 mm	120 kg	380 V	0.75 kW	0.18CBM
RX-1000	1400×1300×1800 mm	150 kg	380 V	1.1 kW	0.3CBM
RX-1200	1900×1400×2200 mm	240 kg	380 V	2.2 kW	0.52CBM



MACHINE À CRÊPES MILLEFEUILLE

CREPE CAKE MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Vitesse réglable
- Moteur à noyau de cuivre
- Multifonction
- Protection contre la surchauffe

FEATURES

- Adjustable speed
- Copper-core motor
- Multi-purpose
- Overheat protection



DESCRIPTION

Cette machine à crêpes millefeuille est utilisée pour produire des feuilles minces pour les gâteaux mille-crêpes. En changeant les moules, elle permet de produire des disques de 6 à 10 pouces de diamètre. Son débit élevé et sa polyvalence la rendent adaptée aux pâtisseries, aux usines de transformation alimentaire et aux restaurants.

DESCRIPTION

This crepe cake machine is used to produce thin skins for mille-crepe cakes. By changing molds, it can produce rounds from 6 to 10 inches in diameter. High output and versatility make it suitable for cake shops, food processing plants, and restaurants.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Tension Voltage	Puissance Power	Débit Output	Plage de température Temperature range	Plage de temps Time range	Poids Weight	Dimensions Dimension
RX-65	220 V	2.2 kW	100-300pcs/h	125-190°C	4-15 S	30 kg	500×350×350 mm



MACHINE À GÂTEAUX TAIYAKI

TAIYAKI CAKE MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Vitesse contrôlable
- Volume d'injection réglable
- Moules personnalisables

FEATURES

- Speed controllable
- Adjustable injection volume
- Customizable molds



DESCRIPTION

Cette machine à gâteaux taiyaki entièrement automatique intègre l'ensemble du processus de remplissage, de moulage et de cuisson des gâteaux fourrés en une seule unité. Sa structure compacte et flexible ainsi que son haut niveau d'automatisation permettent un service immédiat au point de vente ou une vente au détail emballée. Disponible en version chauffage électrique et gaz. Le jeu de moules comprend 22 petits moules interchangeables ; des formes de moules personnalisées sont disponibles sur demande.

DESCRIPTION

This fully automatic taiyaki cake machine integrates the complete process of filling, forming, and baking filled sandwich cakes in a single unit. Its compact, flexible structure and high degree of automation enable immediate point-of-sale service or packaged retail. Available in electric and gas heating versions. Mold set includes 22 interchangeable small molds; custom mold shapes are available on request.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions extérieures Outer size	Tension Voltage	Puissance Power	Vitesse de production Production speed	Poids brut Gross weight	Matériau de la machine Machine material
RX-E80 O	1100×800×1150 mm	220 V	4.2 kW Electric heating	700-800pcs/min	190 kg	304 stainless steel
RX-G80 O	1100×800×1150 mm	220 V	150w Gas heating	700-800pcs/min	190 kg	304 stainless steel
—	Special mold can be made according to customer request					
—	1 set of mold system including 22 pcs small molds					



MACHINE À BEIGNES AUTOMATIQUE

AUTOMATIC DONUT MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Contrôle de la température
- Contrôle de la vitesse
- Formage automatique
- Propulsion automatique

FEATURES

- Temperature control
- Speed control
- Automatic forming
- Automatic propulsion



DESCRIPTION

Cette machine à beignes automatique est facile à utiliser et offre un débit élevé, ce qui en fait un choix idéal pour les franchises et les usines alimentaires. Ses caractéristiques principales incluent un contrôle automatique de la température, un système de protection contre les températures extrêmes, un convoyeur à chenilles, un réglage de l'épaisseur des beignes et une vanne de vidange d'huile de sécurité. Comprend trois tailles de matrice interchangeables : 3-5 cm, 6-7 cm et 8-9 cm.

DESCRIPTION

This automatic donut machine is easy to operate and delivers high throughput, making it an ideal choice for franchise stores and food factories. Key features include automatic temperature control, an ultra-high-temperature protection system, a chain crawler conveyor, donut thickness adjustment, and a safety oil drain valve. Includes three interchangeable die sizes: 3-5 cm, 6-7 cm, and 8-9 cm.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Poids net Net weight	Puissance Power	Tension Voltage	Mode de chauffage Heating method	Dimensions Size	Taille de la matrice Die size
SK-T1	43 kg	6 kW	220 V/50-60 Hz	Electric heating	1050×540×670 mm	20 mm/36 mm/40 mm



MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ

POPCORN MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à utiliser
- Acier inoxydable sélectionné
- Fonctionnement entièrement automatique

FEATURES

- Easy to operate
- Selected stainless steel
- Fully automatic operation



DESCRIPTION

La cuve est une enceinte hémisphérique en acier inoxydable formée par emboutissage monobloc. Le transfert de chaleur est assuré par un chauffage à l'huile par résistance électrique, offrant un rendement élevé et un chauffage uniforme. La régulation de vitesse à fréquence variable permet un réglage arbitraire pour un fonctionnement stable. Contrôle automatique de la température avec affichage numérique, absence de zones mortes lors du chargement des matières, facile à nettoyer et économique en main-d'œuvre.

DESCRIPTION

The pot body is a hemispherical stainless steel vessel formed by one-time stamping. Heat transfer is achieved through an oil heating method using electric resistance, providing high efficiency and uniform heating throughout. Variable-frequency speed control allows arbitrary speed adjustment for stable operation. Automatic temperature control with digital temperature display, no dead zones when loading materials, easy to clean, and labor-saving.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Volume de cuve Pot volume	Diamètre Diameter	Puissance moteur + station hydraulique Motor power + Hydraulic station	Vitesse de rotation Rotate speed	Mode d'agitation Stirring form	Forme de bras/cuve Boom/pan form	Dimensions Size	Tension Voltage
100L	800 mm	1.5+1.5	Adjustable	Planet / Scrape the bottom	Automatic / Hydraulic pressure	1650×1250×1550	220 V-380 V
200L	900 mm	1.5+1.5	Adjustable	Planet / Scrape the bottom	Automatic / Hydraulic pressure	1800×1650×1550	220 V-380 V
300L	1000 mm	1.5+1.5	Adjustable	Planet / Scrape the bottom	Automatic / Hydraulic pressure	1840×1850×1670	220 V-380 V



MACHINE DE SOUFFLAGE ALIMENTAIRE

FOOD PUFFING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à utiliser
- Grande variété de moules disponibles
- Construction en acier inoxydable
- Sûre et stable

FEATURES

- Easy to use
- Various molds available
- Stainless steel construction
- Safe and stable



DESCRIPTION

Cette machine de soufflage alimentaire utilise une technologie avancée d'extrusion à double vis pour mélanger uniformément une large gamme de céréales brutes avant de les soumettre à haute température et haute pression dans l'extrudeuse. Les aliments soufflés peuvent être produits en différentes formes en changeant la filière. L'extrudeuse prend en charge une large gamme de matières premières, offre une exploitation et un entretien pratiques, une faible consommation d'énergie et un débit élevé. Les collations soufflées obtenues ont une texture croustillante, sont faciles à digérer et sont idéales pour le marché des collations.

DESCRIPTION

This food puffing machine uses advanced twin-screw extrusion technology to uniformly blend a wide range of grain raw materials before subjecting them to high temperature and pressure in the extruder. Puffed foods can be produced in various shapes by changing the die. The extruder supports a broad range of raw materials, offers convenient operation and maintenance, low energy consumption, and high output. The resulting puffed snacks have a crispy texture, are easy to digest, and are ideal for consumer snack markets.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance du moteur principal Main motor power	Diamètre de la vis Screw diameter	Débit Output	Dimensions Size	Poids Weight
RX-65	22 kW	Φ65	100-150 kg/h	2500×1000×1800 mm	1.2 t
RX-70	30 kW	Φ70	200-360 kg/h	4100×1000×1800 mm	1.8 t
RX-85	55 kW	Φ85	300-550 kg/h	4100×1000×1800 mm	2.5t
RX-95	110 kW	Φ95	800-1200 kg/h	5800×1700×2000 mm	6t



MACHINE DE DÉCOUPE CHIN CHIN

CHIN CHIN CUTTING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Structure simple
- Faible encombrement
- Longueur de coupe réglable
- Plusieurs formes disponibles

FEATURES

- Simple structure
- Small footprint
- Adjustable cutting length
- Various shapes available



DESCRIPTION

Cette machine de découpe chin chin aplatit et façonne légèrement la pâte reposée, la fait passer dans un rouleau presseur, puis dans le couteau de moule pour découper des pièces uniformes. Le produit fini est homogène en longueur, largeur et épaisseur, ne colle pas au couteau et génère très peu de chutes.

DESCRIPTION

This chin chin cutting machine slightly flattens and shapes the rested dough, feeds it through a pressing roller, and passes it through the mold knife to cut uniform pieces. The finished product is consistent in length, width, and thickness, does not stick to the knife, and produces minimal scrap.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	Valeur Value
Model	RX-CCCM-350
Power	1.5 kW
Voltage	220 V
Capacity	300-1000 kg/h
Size	1700×600×1050 mm
Weight	200 kg



MACHINE DE FORMAGE DE FONDS DE TARTELETTES AUX ŒUFS

EGG TART CRUST FORMING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement simple
- Découpe automatique
- Moules personnalisés
- Écran de commande PLC

FEATURES

- Simple operation
- Automatic cutting
- Custom molds
- PLC control screen



DESCRIPTION

Conçue spécifiquement pour le formage de fonds de tartelettes aux œufs, cette machine utilise un système pneumatique professionnel pour garantir une qualité de coque constante. Elle accepte une gamme de tailles de moules pour produire des fonds de tartelettes en différents diamètres et formes, avec un rendement élevé et des résultats reproductibles.

DESCRIPTION

Designed specifically for egg tart crust forming, this machine uses a professional pneumatic system to ensure consistent shell quality. It accommodates a range of mold sizes to produce egg tart crusts in various diameters and shapes, with high efficiency and repeatable results.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	Valeur Value
Model	RX-ETCF-E030
Power	2.5 kW
Capacity	About 1500pcs/h
Diameter range	30-100 mm
Voltage	220 V / 380 V
Size	1700×850×1300 mm
Weight	300 kg



MACHINE D'AROMATISATION À TAMBOUR

DRUM FLAVORING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Faible niveau sonore
- Mélange uniforme
- Sûre et durable

FEATURES

- Low noise
- Even mixing
- Safe and durable



DESCRIPTION

Cette machine d'aromatisation à tambour comprend un tambour d'assaisonnement, un réservoir de pulvérisation de liquide et un ensemble de pistolets de pulvérisation. Elle est conçue pour assaisonner les aliments en cours de production en mélangeant uniformément des enrobages liquides — tels que l'huile, le miel ou le sirop — avec des collations, des haricots, des arachides, des croustilles, des thés et d'autres produits. Le corps du tambour est équipé de palettes internes pour un culbutage optimal. Le réservoir de liquide est muni d'un tuyau de chauffage pour réchauffer l'agent aromatisant et améliorer l'adhérence. Construit en acier inoxydable alimentaire conforme aux exigences d'hygiène. Disponible en configurations à tambour cylindrique (série GG) et à tambour octogonal (série LG).

DESCRIPTION

This drum flavoring machine comprises a seasoning drum, a liquid spraying tank, and a spraying gun assembly. It is designed to season food during the production process by evenly mixing liquid coatings—such as oil, honey, or syrup—with snack foods, beans, peanuts, chips, teas, and other products. The drum body is shaped with internal paddles for optimal tumbling. The liquid tank is fitted with a heating pipe to warm the flavoring agent for better adhesion. Constructed from food-grade stainless steel to meet hygiene requirements. Available in cylindrical drum (GG series) and octagonal drum (LG series) configurations.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Type à tambour cylindrique / Drum Type (Cylindrical)

Type de tambour Drum Type	Puissance Power	Dimensions de la machine Machine's size	Poids Weight	Longueur du tambour Drum length
GG1500	0.75 kW	1800×700×1600 mm	180 kg	1500 mm
GG2000	1.1 kW	2300×800×1700 mm	220 kg	2000 mm
GG2400	1.1 kW	2700×900×1700 mm	260 kg	2400 mm
Remark	With automatic sprinkling, mainly used in continuous production line			

Type octogonal / Octagonal Type

Type octogonal Octagonal Type	Puissance Power	Dimensions de la machine Machine's size	Poids Weight	Longueur du tambour Drum length
LG800	1.1 kW	1000×800×1300 mm	130 kg	800 mm
LG1000	1.5 kW	1100×1000×1300 mm	150 kg	1000 mm



MACHINE DE TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT

CHOCOLATE TEMPERING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Agitation uniforme
- Facile à utiliser
- Contrôle précis de la température
- Facile à nettoyer et à entretenir

FEATURES

- Uniform stirring
- Easy to operate
- Precise temperature control
- Easy to clean and maintain



DESCRIPTION

Cette machine de tempérage du chocolat est spécialement conçue pour la production de chocolat. Son système de contrôle précis de la température maintient le chocolat à une température constante tout au long du processus de fabrication, ce qui confère au produit final une texture lisse et uniforme. Un système d'agitation efficace garantit que le chocolat est mélangé uniformément pendant les phases de chauffage et de refroidissement, préservant une saveur constante et assurant un support fiable pour la production de chocolat haut de gamme.

DESCRIPTION

This chocolate tempering machine is specifically engineered for chocolate production. Its precise temperature control system maintains the chocolate at a constant temperature throughout the entire manufacturing process, resulting in a smooth, uniform texture in the final product. An efficient stirring system ensures that the chocolate is evenly blended during both heating and cooling phases, preserving a consistent taste and providing reliable support for the production of premium chocolate products.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Température de chauffage Heating temperature	Plage de température Temperature range	Capacité Capacity	Dimensions Size	Poids Weight	Puissance Power
RX-CTMV	0-60°C	25-32°C	60L	1150×700×1600 mm	200 kg	8000w
RX-CTMD5.5	10-100°C	28-40°C	5.5L	476×396×800 mm	55 kg	1200w
RX-CTMD6	10-100°C	28-40°C	6L	610×545×730 mm	75 kg	640w
RX-CTMD7	10-100°C	28-40°C	7L	440×605×840 mm	45 kg	1000w
RX-CTMD10	10-100°C	40-60°C	10L	700×500×970 mm	100 kg	1200w



BROYEUR À BILLES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE BALL MILL

CARACTÉRISTIQUES

- Plusieurs modèles disponibles
- Broyage fin par billes d'acier
- Système d'isolation à eau froide
- Compatible avec une grande variété de produits

FEATURES

- Multiple models available
- Fine grinding with steel balls
- Cold water insulation system
- Suitable for a variety of products



DESCRIPTION

Le broyeur à billes pour chocolat est un équipement de broyage fin qui mélange uniformément la poudre de chocolat, le sucre en poudre, le beurre de cacao et d'autres matières premières, les raffinant en un sirop de chocolat lisse. La friction des billes d'acier réduit les particules de chocolat à la taille requise, améliorant la qualité et la constance des produits finis. Disponible en quatre capacités allant de 12 L à 1000 L.

DESCRIPTION

The chocolate ball mill is a fine grinding machine that uniformly blends chocolate powder, powdered sugar, cocoa butter, and other raw materials, refining them into a smooth chocolate syrup. The friction of steel balls reduces chocolate particles to the required size, improving the quality and consistency of finished chocolate products. Available in four capacity sizes from 12 L to 1000 L.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-CBMM12	RX-CBMM50	RX-CBMM500	RX-CBMM1000
Voltage	220 V 1P	220 V 1P	380 V 3P	380 V 3P
Capacity	12L	50L	500L	1000L
Power	750W	3 kW	30 kW	30 kW
Grinding time	3-4h	3-4h	5-6h	6-7h
Weight of grinding ball	20 kg	160 kg	1125 kg-1500 kg	2250 kg-3000 kg
Output fineness	22-25 micron	18-25 micron	18-25 micron	18-25 micron
Diameter of steel ball	10 mm	10 mm	10 mm	10 mm
Packing Size	70×76×74cm	100×65×185cm	125×155×165cm	250×160×265cm
Packing Weight	90 kg	400 kg	1850 kg	2550 kg



MÉLANGEUSE À CHOCOLAT

CHOCOLATE MELANGER

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement simple
- Facile à déplacer
- Nettoyage et vidange faciles
- Haut rendement et économie d'énergie

FEATURES

- Simple operation
- Easy to move
- Easy cleaning and emptying
- High efficiency and energy saving



DESCRIPTION

La mélangeuse à chocolat est conçue pour les producteurs alimentaires artisanaux et les applications en laboratoire. Le processus de raffinage maximise la valeur nutritive, libère l'arôme du cacao et prolonge la durée de conservation du produit. Grâce à ses meules en granit, elle peut réduire les particules de cacao à 20 µm ou moins, produisant une pâte de chocolat soyeuse et lisse.

DESCRIPTION

The chocolate melanger is designed for artisanal food producers and laboratory applications. The refining process maximizes nutritional value, releases cocoa aroma, and extends product shelf life. Using granite grinding stones, it can reduce cocoa particles to 20 µm or less, yielding a silky-smooth chocolate paste.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-CM10	RX-CM25	RX-CM60	RX-CM100
Motor power	0.37 kW	0.75 kW	1.5 kW	3 kW
Fineness	<25µm	<25µm	<25µm	<25µm
Capacity	10L	25L	60L	100L
Grinding time	24-48 hours	24-48 hours	24-48 hours	24-48 hours
Machine size	500×508×872 mm	686×797×1029 mm	680×826×1065 mm	675×742×1288 mm
Packing	730×720×1100 mm	890×840×1180 mm	1240×1040×1310 mm	1290×1200×1420 mm
weight	98 kg	198 kg	385 kg	505 kg



SECTION 03

TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES

FRUIT & VEGETABLE PROCESSING

- **Machine à éplucher et trancher les pommes de terre**

Potato Peeling and Slicing Machine

- **Machine à couper les légumes YQC 180**

YQC 180 Vegetable Cutting Machine

- **Machine à couper les légumes YQC850**

YQC850 Vegetable Cutting Machine

- **Machine à couper les légumes YQC-660/1000**

YQC-660/1000 Vegetable Cutting Machine

- **Machine à couper les légumes CHD100**

CHD100 Vegetable Cutting Machine

- **Machine à couper les légumes YST-100 (coupe-frites)**

YST-100 Vegetable Cutting Machine (French Fry Cutter)

- **Machine à couper les légumes CHD20/80**

CHD20/80 Vegetable Cutting Machine

- **Machine à jus de canne à sucre**

Sugarcane Juicer Machine

- **Extracteur de jus à vis**

Screw Juicer

- **Extracteur-broyeur à spirale**

Spiral Crusher Juicer

- **Séchoir à plateaux**

Tray Dryer

- **Machine de nettoyage à bulles pour fruits et légumes**

Fruit and Vegetable Bubble Cleaning Machine

- **Machine à broyer l'ail**

Garlic Grinding Machine

- **Machine à éplucher l'ail**

Garlic Peeling Machine

- **Machine à éplucher la noix de coco**

Coconut Peeling Machine

- **Machine à éplucher l'ananas**

Pineapple Peeling Machine

- **Machine à broyer la chair de noix de coco**

Coconut Meat Grinding Machine

- **Machine à éplucher et à évider les pommes**

Apple Peeling and Coring Machine

- **Ligne de lavage et de traitement des légumes-feuilles**

Leaf Vegetable Washing and Processing Line

- **Ligne de traitement des légumes-racines et tiges**

Root and Stem Vegetable Processing Line



MACHINE À ÉPLUCHER ET TRANCHER LES POMMES DE TERRE

POTATO PEELING AND SLICING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Lavage, épluchage et découpe automatiques
- Acier inoxydable SUS 304
- Fonctionnement stable des lames

FEATURES

- Automatic washing, peeling, and cutting
- SUS 304 stainless steel
- Stable blade operation



DESCRIPTION

Cette machine à éplucher et trancher les pommes de terre offre un taux d'élimination des impuretés élevé avec un minimum de casse, produisant des résultats propres et hygiéniques. Elle prend en charge automatiquement le processus complet de lavage, d'épluchage et de découpe en séquence, avec une exploitation simple et un entretien facile. Convient aux pommes de terre, carottes, patates douces et légumes-racines similaires.

DESCRIPTION

This potato peeling and slicing machine delivers a high inorganic removal rate with minimal breakage, providing clean and hygienic results. It automatically handles the complete process of washing, peeling, and cutting in sequence, offering simple operation and easy maintenance. Suitable for potatoes, carrots, sweet potatoes, and similar root vegetables.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Size	Poids Weight
RX-200	200 kg/h	1100×500×850 mm	100 kg
RX-300	300 kg/h	1030×550×1150 mm	95 kg
RX-500A	500 kg/h	1350×700×1250 mm	150 kg
RX-500B	500 kg/h	1200×600×1050 mm	120 kg



MACHINE À COUPER LES LÉGUMES YQC 180

YQC 180 VEGETABLE CUTTING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Haute automatisation
- Excellent rapport performance-coût
- Équivalent à 12 travailleurs manuels

FEATURES

- High automation
- High performance-to-cost ratio
- Equivalent to 12 manual workers



DESCRIPTION

La machine à couper les légumes YQC 180 produit une variété de formes de découpe — morceaux, julienne et dés — en changeant simplement la tête de coupe. Cette machine multifonction et économe en énergie traite les légumes-racines et les tiges, réduisant considérablement les besoins en main-d'œuvre.

DESCRIPTION

The YQC 180 vegetable cutting machine produces a variety of cut shapes—pieces, julienne, and diced—by simply changing the cutter head. This multifunctional, energy-efficient machine handles root and stem vegetables and greatly reduces labor requirements.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	Valeur Value	Paramètre Parameter	Valeur Value
Model	YQC180 (roots & stems)	Weight	70 kg
Roots and stems output	300-1000 kg/h	Slice size	2-100 mm (Customized)
Voltage (adjustable)	220 V 50 Hz	Dice size	6,8,10,12,15,20,25,30mm
Power	1.5 kW	Shred size	2-10 mm (Customized)
Dimension	600×500×900 mm		



MACHINE À COUPER LES LÉGUMES YQC850

YQC850 VEGETABLE CUTTING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inoxydable SUS304
- Double régulateur de fréquence
- Excellent rapport performance-coût

FEATURES

- SUS304 stainless steel construction
- Double frequency regulator
- High performance-to-cost ratio



DESCRIPTION

En changeant les têtes de coupe, cette machine découpe les légumes-racines en tranches, en filaments, en cubes et en losanges, et peut également couper les légumes allongés comme le céleri et les haricots en tronçons, et les légumes feuillus en filaments. Le double variateur de fréquence assure un contrôle précis et stable des vitesses de convoyage et de coupe.

DESCRIPTION

By swapping cutter heads, this machine cuts root vegetables into slices, shreds, cubes, and rhombus shapes, and can also cut slender vegetables such as celery and beans into segments, and leafy vegetables into shreds. The double variable-frequency drive provides precise, stable control of conveying and cutting speeds.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	Valeur Value	Paramètre Parameter	Valeur Value
Model	YQC850 (roots & stems & leafy vegetables)	Weight	140 kg
Roots and stems output	800-1300 kg/h	Slice size	2-100 mm (Customized)
Leafy vegetables output	600-1000 kg/h	Dice size	6,8,10,12,15,20,25,30mm
Voltage (adjustable)	220 V 50 Hz	Shred size	2-10 mm (Customized)
Power	1.1 kW+1.1 kW+0.55 kW	Leafy vegetable sherds size	1-60 mm (adjustable)
Dimension	1160×530×1300 mm		



MACHINE À COUPER LES LÉGUMES YQC-660/1000

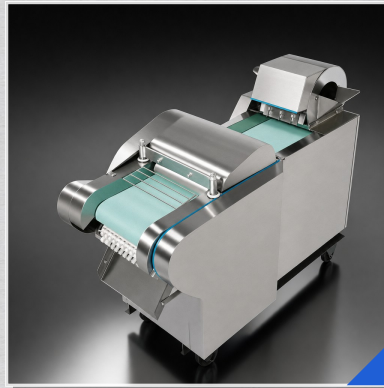
YQC-660/1000 VEGETABLE CUTTING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Corps en acier inoxydable
- Réglage et entretien faciles
- Rendement et efficacité élevés

FEATURES

- Stainless steel body
- Easy adjustment and maintenance
- High yield and high efficiency



DESCRIPTION

Cette machine à couper les légumes est largement utilisée pour le traitement des racines dures et tendres, des tiges, des légumes feuillus et des algues, découpant les aliments en tranches, blocs, filaments, cubes, losanges et formes courbes. L'épaisseur des tranches est d'environ 2-10 mm (réglable) ; la largeur des filaments et des sections est d'environ 2-23 mm (réglable). Disponible en deux capacités de production.

DESCRIPTION

This vegetable cutting machine is widely used for processing soft and hard roots, stems, leafy vegetables, and seaweed, cutting food materials into slices, blocks, silks, cubes, diamond shapes, and curvilinear sharps. Slice thickness is approximately 2-10 mm (adjustable); shred and section widths are approximately 2-23 mm (adjustable). Available in two output capacities.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Tension Voltage	Fréquence Frequency	Rendement Efficiency	Poids Weight	Dimensions Size
YQC-660	750 kW	220 V	50 Hz	200-660 kg/H	100 kg	880x430x750 mm
YQC-1000	1500 kW	220 V	50 Hz	500-1000 kg/H	150 kg	1300x600x1100 mm



MACHINE À COUPER LES LÉGUMES CHD100

CHD100 VEGETABLE CUTTING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Grand orifice d'alimentation
- Facile à nettoyer
- Corps en acier inoxydable

FEATURES

- Large feed port
- Easy to clean
- Stainless steel body



DESCRIPTION

Convient à une large gamme de légumes-racines fermes et de fruits, notamment les pommes de terre, les carottes, les oignons, les patates douces, les tomates, les poivrons, le melon, le cantaloup, l'ananas et la mangue. En changeant les combinaisons de lames, la machine produit des cubes, des tranches, des filaments et des bâtonnets. Des tailles de cubes de 3 mm à 20 mm sont disponibles en standard ; des tailles personnalisées sont disponibles sur demande.

DESCRIPTION

Suitable for a wide range of firm root vegetables and fruits including potatoes, carrots, onions, sweet potatoes, tomatoes, peppers, melon, cantaloupe, pineapple, and mango. By changing different blade combinations, the machine produces cubes, slices, shreds, and sticks. Cube sizes from 3 mm to 20 mm are available as standard; custom sizes are available on request.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	Valeur Value
Model	CHD100
Capacity	600-1000 kg/h
Cube Size	3.4.5.6.8.10.12.15 mm (choose)
Power	0.75 kW
Dimension	710×660×1085 mm
Weight	100 kg



MACHINE À COUPER LES LÉGUMES YST-100 (COUPE-FRITES)

YST-100 VEGETABLE CUTTING MACHINE (FRENCH FRY CUTTER)

CARACTÉRISTIQUES

- Coque en acier inoxydable
- Simple à utiliser
- Gain de temps et de main-d'œuvre

FEATURES

- Stainless steel shell
- Simple to operate
- Time-saving and labor-saving



DESCRIPTION

Ce coupe-frites à grande vitesse découpe les pommes de terre, les patates douces, les radis, le taro, la papaye et des légumes-racines similaires en bâtonnets rectangulaires uniformes. Les bâtonnets obtenus sont homogènes en taille et personnalisables. La machine est facile à utiliser, facile à nettoyer après utilisation et réduit considérablement les coûts de main-d'œuvre.

DESCRIPTION

This high-speed French fry cutter cuts potatoes, sweet potatoes, radishes, taro, papaya, and similar root vegetables into uniform rectangular strips. The finished strips are consistent in size and can be customized. The machine is easy to operate, easy to clean after use, and significantly reduces labor costs.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions Dimension	Capacité Capacity	Poids Weight	Tension Voltage	Puissance Power	Taille de coupe Cutting size	Vitesse de rotation Dialing speed
YST-100	1070×685×1030 mm	500-100 kg/h	120 kg	220 V 50 Hz	1.1 kW	5/8/10 mm (not adjustable)	178r/min



MACHINE À COUPER LES LÉGUMES CHD20/80

CHD20/80 VEGETABLE CUTTING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Grand orifice d'alimentation
- Facile à nettoyer
- Corps en acier inoxydable

FEATURES

- Large feed port
- Easy to clean
- Stainless steel body



DESCRIPTION

Cette machine polyvalente à couper les légumes traite une grande variété de légumes-racines, de tiges, de légumes feuillus et de fruits, les découpant en différentes formes et tailles. Disponible en trois modèles allant de la configuration compacte à faible volume à la configuration industrielle à haut débit. La compatibilité double tension (220 V/50 Hz et 110 V/60 Hz) permet une utilisation internationale.

DESCRIPTION

This versatile vegetable cutting machine handles a wide range of root, stem, leaf vegetables, and fruits, cutting them into various shapes and sizes. Available in three models ranging from compact low-volume to high-throughput industrial configurations. Dual voltage compatibility (220 V/50 Hz and 110 V/60 Hz) supports international use.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions machine Machine Size	Poids Weight	Tension Voltage	Puissance Power
CHD20A	120-350 kg/h	715×455×580 mm	55 kg	220 V/50 Hz 110 V/60 Hz	0.75 kW
CHD20B	400 kg/h	580×580×1000 mm	80 kg	220 V/50 Hz 110 V/60 Hz	0.75 kW
CHD80	500-2000 kg/h	1200×600×1000 mm	155 kg	220 V/50 Hz 110 V/60 Hz	1.65 kW



MACHINE À JUS DE CANNE À SUCRE

SUGARCANE JUICER MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Démarrage rapide du moteur
- Facile à utiliser
- Conception à grande ouverture d'alimentation

FEATURES

- Fast motor start
- Easy to operate
- Wide-mouth feeding design



DESCRIPTION

Cette machine à jus de canne à sucre allie un design soigné à une utilisation intuitive, un investissement limité et un rendement élevé en jus. Elle convient parfaitement aux usines agroalimentaires, aux comptoirs de boissons froides, aux ateliers agricoles, aux fabriques de sucre brun et aux établissements scolaires.

DESCRIPTION

This sugarcane juicer combines an attractive design with straightforward operation, low investment cost and high juice yield. It is well suited for use in food and beverage plants, cold-drink shops, farm workshops, brown-sugar factories and institutional settings such as schools.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Moteur électrique / Electrically-powered engine

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Size	Poids (kg) Weight (kg)
E-0250	500 kg/h	1120×1130×750 mm	400 kg
E-0350	1000 kg/h	1230×1260×860 mm	600 kg
E-500A	2000 kg/h	1420×1440×950 mm	760 kg

Moteur diesel / Diesel power engine

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Size	Poids (kg) Weight (kg)
D-0250	500 kg/h	1120×1130×750 mm	400 kg
D-0350	1000 kg/h	1230×1260×860 mm	600 kg
D-500A	2000 kg/h	1420×1440×950 mm	760 kg



EXTRACTEUR DE JUS À VIS

SCREW JUICER

CARACTÉRISTIQUES

- Propulsion et extrusion par vis
- Force de pressage élevée
- Séparation automatique du jus et de la pulpe

FEATURES

- Screw propulsion and extrusion
- High squeezing force
- Automatic juice and pulp separation



DESCRIPTION

Cet extracteur à vis est conçu pour traiter une vaste gamme de fruits et légumes, notamment les fraises, poires, pommes, citrons, oranges, tomates et autres produits. Le mécanisme à vis assure une compression puissante pour un rendement en jus optimal, tout en séparant proprement le jus de la pulpe.

DESCRIPTION

This screw-type juice extractor is designed to process a wide range of fruits and vegetables, including strawberries, pears, apples, lemons, oranges, tomatoes and other produce. The screw mechanism delivers strong compression for maximum juice yield while cleanly separating juice from residue.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité (kg/h) Capacity (kg/h)	Puissance (kW) Power (kW)	Dimensions (mm) Dimension (mm)	Poids (kg) Weight (kg)
LZ-0.5	300-500	1.5	780×320×860	75
LZ-1.0	800-1000	2.2	880×330×900	114
LZ-1.5	1200-1500	4	1300×520×1300	211
LZ-2.5	2000-2500	11	1500×670×1720	440
LZ-5.0	4000-5000	30	2600×950×1900	1300



EXTRACTEUR-BROYEUR À SPIRALE

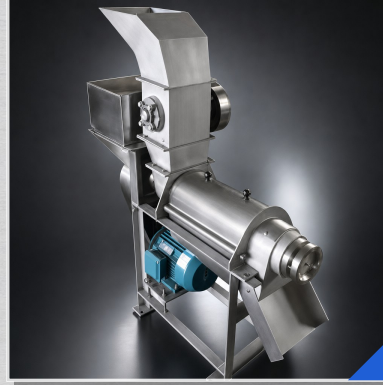
SPIRAL CRUSHER JUICER

CARACTÉRISTIQUES

- Séparation automatique du jus et des résidus
- Force de pressage élevée
- Configurations personnalisables

FEATURES

- Automatic juice and residue separation
- High squeezing force
- Customizable configurations



DESCRIPTION

Cet extracteur-broyeur combiné est conçu pour traiter tous types de fruits et légumes, et s'avère particulièrement efficace pour les matières fibreuses ou denses comme le gingembre, la poire et autres produits similaires. L'appareil intègre un dispositif de broyage monté sur la trémie d'alimentation et une section d'extraction à vis, permettant une extraction continue en un seul passage.

DESCRIPTION

This combined crusher-juicer is designed for processing all types of fruits and vegetables, and is particularly effective for fibrous or dense materials such as ginger, pear and similar produce. The unit integrates a crushing device mounted on the feeding hopper with a screw-press juicing section, delivering continuous juice extraction in a single pass.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité (kg/h) Capacity (kg/h)	Puissance (kW) Power (kW)	Dimensions (mm) Dimension (mm)	Poids (kg) Weight (kg)
PLZ-0.5	300-500	0.75+1.5	1060×420×1430	115
PLZ-1.0	800-1000	1.5+2.2	1220×450×1450	155
PLZ-1.5	1200-1500	1.5+4	1400×510×1550	170
PLZ-2.5	2000-2500	4+11	1750×750×2000	603
PLZ-5.0	4000-5000	5.5+30	3330×950×2370	1500



SÉCHOIR À PLATEAUX

TRAY DRYER

CARACTÉRISTIQUES

- Système de circulation d'air chaud
- Déshydratation rapide des aliments
- Préserve la valeur nutritive des aliments

FEATURES

- Hot-air circulation system
- Rapid food dehydration
- Preserves food nutrition



DESCRIPTION

Ce séchoir à plateaux est conçu pour sécher toutes sortes de légumes, fruits, produits de la mer, céréales, herbes, viandes, noix et autres denrées alimentaires. Il convient aux usines, épicerie de produits secs, pharmacies et marchés. Disponible en quatre configurations — petit, moyen, rotatif et grand — pour s'adapter à différents besoins de production.

DESCRIPTION

This tray dryer is designed for drying all types of vegetables, fruits, seafood, grains, herbs, meat, nuts and other food products. It is suitable for factories, dried goods stores, pharmacies and markets. Available in four configurations — small, medium, rotary and large — to match varying production requirements.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Séchoir à plateaux fixes — série SS / Standard Tray Dryer — SS series

Modèle Model	Tension Voltage	Niveaux Layers	Puissance Power	Dimensions du plateau de séchage Drying Tray Size
SS-06A	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	6	600W-700W	28×30 cm
SS-06C	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	6	700W	28×30 cm
SS-06H	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	6	400W	28×30 cm
SS-08H	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	8	800W	28×30 cm
SS-10H	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	10	800W	28×30 cm
SS-10HB	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	10	1000W	38×40 cm
SS-12H	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	12	1000W	38×40 cm
SS-16H	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	16	1500W	38×40 cm
SS-20H/24H	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	20/24	2000W	38×40 cm
SS-32H	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	32	3000W	38×40 cm
SS-40H/48H	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	40/48	4000W	38×40 cm
SS-80H/96H	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	80/96	6400W	38×40 cm

Séchoir à plateaux rotatifs — série GD / Rotary Tray Dryer — GD series

Modèle Model	Tension Voltage	Niveaux Layers	Puissance Power	Diamètre du plateau Drying Tray Size
RX-10	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	10	1500W	300 mm
RX-15	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	15	3000W	550 mm
RX-20	220-240 V/50 Hz 110 V/60 Hz	20	2000W	375 mm



MACHINE DE NETTOYAGE À BULLES POUR FRUITS ET LÉGUMES

FRUIT AND VEGETABLE BUBBLE CLEANING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Nettoyage en profondeur
- Utilisation simple
- Haute efficacité de production
- Performances stables

FEATURES

- Deep cleaning action
- Simple operation
- High production efficiency
- Stable machine performance



DESCRIPTION

Cette machine de lavage à bulles est un équipement clé dans les lignes de traitement des fruits, légumes et produits aquatiques. L'agitation par aération puissante élimine efficacement les sédiments, les mauvaises herbes et les résidus de pesticides présents à la surface des produits frais. Sa construction en acier inoxydable 304 garantit une hygiène de qualité alimentaire et une durabilité accrue.

DESCRIPTION

This bubble washing machine is a key piece of equipment in fruit, vegetable and aquatic product processing lines. Powerful aeration agitation effectively removes sediment, weeds and pesticide residues from the surface of fresh produce. Its 304 stainless steel construction ensures food-grade hygiene and durability.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Longueur Length	Largeur de la bande Mesh Belt Width	Tension Voltage	Puissance Power	Matériau Material
RX-3	3 m	800 mm	380 V (Customizable)	Convey 0.75 kW + water pump 0.75 kW + air pump 1.5 kW	304 stainless steel
RX-4	4 m	800 mm	380 V (Customizable)	Convey 0.75 kW + water pump 1.5 kW + air pump 2.2 kW	304 stainless steel
RX-5	5 m	800 mm	380 V (Customizable)	Convey 0.75 kW + water pump 1.5 kW + air pump 2.2 kW	304 stainless steel



MACHINE À BROYER L'AIL

GARLIC GRINDING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Utilisation simple
- Broie divers matériaux
- Haute efficacité de production
- Excellentes performances de broyage

FEATURES

- Simple operation
- Crushes various materials
- High production efficiency
- Excellent grinding performance



DESCRIPTION

Ce broyeur à ail se distingue par sa structure simple et robuste et sa facilité d'utilisation. Il est conçu pour broyer et mouler une grande variété de fruits et légumes, notamment l'ail, le gingembre et les piments, répondant aux exigences de débit des opérations de transformation agroalimentaire commerciale.

DESCRIPTION

This garlic crusher features a simple, robust structure and is easy to operate. It is designed to crush and grind a wide variety of fruits and vegetables, including garlic, ginger and peppers, and reliably meets the throughput requirements of commercial food processing operations.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Rendement Yield	Tension Voltage	Puissance Power	Poids Weight	Dimensions Size
RX-40	200-300 kg/h	380 V 50 Hz	2.2 kW	120 kg	750×500×1200 mm
RX-50	300-400 kg/h	380 V 50 Hz	4 kW	150 kg	850×500×1300 mm
RX-60	400-500 kg/h	380 V 50 Hz	7.5 kW	200 kg	950×600×1350 mm
GY-306	200 kg/h	220 V 50 Hz	0.75 kW	35 kg	650×350×700 mm
GY-307	600-800 kg/h	380 V 50 Hz	2.2 kW	95 kg	950×380×1000 mm
GY-306	800-1000 kg/h	380 V 50 Hz	1.5 kW	85 kg	880×400×1100 mm



MACHINE À ÉPLUCHER L'AIL

GARLIC PEELING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Nettoyage en profondeur
- Utilisation simple
- Haute efficacité de production
- Performances stables

FEATURES

- Deep cleaning
- Simple operation
- High production efficiency
- Stable machine performance



DESCRIPTION

Cette machine à éplucher l'ail est conçue pour les usines de transformation alimentaire et les cuisines professionnelles. Sa structure simple lui permet d'éplucher les gousses d'ail efficacement avec une intervention minimale de l'opérateur, répondant aux exigences de débit des opérations industrielles de traitement de l'ail.

DESCRIPTION

This garlic peeling machine is designed for use in food processing plants and commercial kitchens. Its straightforward structure allows it to peel garlic cloves efficiently with minimal operator intervention, meeting the demanding throughput requirements of industrial garlic processing.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions Size	Poids Weight	Tension Voltage	Puissance Power	Rendement Yield
RX-30	500×460×780 mm	40 kg	220 V	0.2 kW	30 kg/h
RX-150	620×600×1300 mm	80 kg	220 V	0.2 kW	150 kg/h
RX-300	700×720×1380 mm	95 kg	220 V	0.2 kW	300 kg/h
RX-300	1000×720×1480 mm	140 kg	220 V	0.2 kW	500 kg/h



MACHINE À ÉPLUCHER LA NOIX DE COCO

COCONUT PEELING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à utiliser
- Facile à nettoyer
- Excellente qualité d'épluchage
- Lames de coupe durables

FEATURES

- Easy to use
- Easy to clean
- Excellent peeling quality
- Durable cutting blades



DESCRIPTION

Cette machine automatique de précision pour l'épluchage de la noix de coco offre une plage de traitement étendue, une haute efficacité, un faible niveau sonore et des dimensions compactes. Elle est conçue pour l'enlèvement rapide et hygiénique de l'écorce des jeunes noix de coco, constituant un choix idéal pour les opérations de transformation de boissons et d'aliments.

DESCRIPTION

This precision automatic coconut peeling machine offers a wide processing range, high efficiency, low noise and compact dimensions. It is designed for fast, hygienic removal of the outer shell of young coconuts and is an ideal choice for beverage and food processing operations.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-25	Paramètre Parameter	RX-25
Model	RX-25	Dimension	300×420×885 mm
Power	0.8 kW	Application	100-240 mm in diameter
Weight	50 kg	Product size	100-160 mm in diameter (Adjustable)
Capacity	6-10 seconds/piece	Air consumption	50 L/min
Voltage	220 V		



MACHINE À ÉPLUCHER L'ANANAS

PINEAPPLE PEELING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Épaisseur d'épluchage réglable
- Convient à divers fruits
- Utilisation simple
- Facile à nettoyer

FEATURES

- Adjustable peeling thickness
- Suitable for various fruits
- Simple operation
- Easy to clean



DESCRIPTION

Cette machine à éplucher l'ananas offre des vitesses d'épluchage rapides, une large gamme d'applications et une utilisation simple et hygiénique. Elle est idéale pour éplucher les ananas, mangues, melons et autres gros fruits ronds, et est disponible en plusieurs configurations selon les volumes de production.

DESCRIPTION

This pineapple peeling machine delivers fast peeling speeds, a wide application range and simple, hygienic operation. It is an ideal unit for peeling pineapples, mangoes, melons and other large round fruits, and is available in several configurations to match different production volumes.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Size	Tension Voltage	Puissance Power	Poids Weight
RX-100A	180 pcs/h	600×700×1700 mm	380 V	0.75 kW	110 kg
RX-100B	150-200 pcs/h	420×590×1030 mm	220 V	0.5 kW	55 kg
RX-100C	150-200 pcs/h	420×590×1030 mm	220 V	0.5 kW	55 kg
RX-200A	150-240 pcs/h	1200×720×1800 mm	380 V	1.5 kW	190 kg



MACHINE À BROYER LA CHAIR DE NOIX DE COCO

COCONUT MEAT GRINDING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inoxydable 304 pour la sécurité et l'hygiène
- Utilisation et nettoyage simples
- Finesse de broyage uniforme et réglable

FEATURES

- 304 stainless steel construction for safety and hygiene
- Simple operation and cleaning
- Uniform and adjustable discharge fineness



DESCRIPTION

Ce broyeur automatique de chair de noix de coco est doté d'un corps robuste en acier inoxydable, facile à nettoyer et garantissant la sécurité de l'opérateur. Des lames rotatives à grande vitesse réduisent rapidement la chair de coco à une texture fine et homogène, améliorant l'efficacité du traitement. La machine convient également au broyage de melons, gingembre, rhizomes et autres produits fibreux similaires, avec une finesse de broyage réglable.

DESCRIPTION

This fully automatic coconut meat grinder features a sturdy stainless steel body that is easy to clean and ensures operator safety. High-speed rotating blades quickly reduce coconut meat to a fine, consistent texture, improving processing efficiency. The machine is also suited for grinding melons, ginger, rhizomes and similar fibrous produce, with adjustable discharge fineness.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-6	RX-8
Voltage	380 V/220 V 50 Hz	380 V/220 V 50 Hz
Power	3 kW	7.5 kW
Yield	500 kg/h	1000 kg/h
Net weight	135 kg	180 kg
Gross weight	160 kg	210 kg
Dimension	750×630×1000 mm	900×800×1100 mm
Package size	800×680×1500 mm	950×850×1600 mm



MACHINE À ÉPLUCHER ET À ÉVIDER LES POMMES

APPLE PEELING AND CORING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Utilisation simple
- Nettoyage facile
- Performances stables
- Convient à une variété de fruits

FEATURES

- Simple operation
- Easy cleaning
- Stable performance
- Suitable for a variety of fruits



DESCRIPTION

Cette machine à éplucher et à évider les pommes effectue l'épluchage, l'extraction du cœur et le découpage en une seule opération, livrant une pulpe nette prête pour la mise en conserve, la production de fruits confits et applications similaires. L'épaisseur d'épluchage est réglable, les outils de coupe sont interchangeables rapidement, et la machine offre des performances fiables et stables adaptées à une utilisation industrielle continue.

DESCRIPTION

This apple peeler and corer performs peeling, core removal and splitting in a single operation, delivering clean pulp ready for canning, preserved fruit production and similar applications. The peeling thickness is adjustable, the cutting tools are quick-change, and the machine features reliable, stable performance suitable for continuous industrial use.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité de production Output Capacity	Dimensions Size	Tension Voltage	Puissance Power	Poids Weight
RX-01	600 pc/h (70-100 kg/h)	660×300×400 mm	1-230 V	150 W	40 kg



LIGNE DE LAVAGE ET DE TRAITEMENT DES LÉGUMES-FEUILLES

LEAF VEGETABLE WASHING AND PROCESSING LINE

CARACTÉRISTIQUES

- Flux d'eau hélicoïdal rotatif complété par lavage à bulles — nettoie chaque surface sans endommager les feuilles
- Corps incurvé avec plaque d'élimination du sable entraînée par le flux d'eau
- Sortie d'égout en surface supérieure évacue les impuretés flottantes avec le flux d'eau
- Faible consommation d'eau, recyclable
- Plaque inox 304 épaissie de haute qualité — composants principaux d'importation, taux de défaillance extrêmement faible
- Conception sans angle mort pour un nettoyage aisé après utilisation
- Compatible avec d'autres équipements pour former des lignes d'assemblage de différentes configurations

FEATURES

- Rolling spiral water flow supplemented by bubble cleaning — cleans every surface without damaging leaves
- Arc-shaped machine body with water-driven sand-removal plate for effective sand elimination
- Sewage outlet on upper surface removes floating impurities with water flow
- Low water consumption, recyclable
- High-quality 304 stainless steel thickened plate — main components from original imported parts, extremely low failure rate
- Dead-corner-free design for easy post-operation sanitation
- Easily combined with other devices to form different styles of assembly lines



DESCRIPTION

Ligne de lavage et de traitement en continu pour légumes-feuilles (chou, chou frisé, épinards, etc.). Le système combine un flux d'eau hélicoïdal rotatif et un lavage par bullage pour nettoyer délicatement et efficacement chaque face des feuilles sans les abîmer. Le corps incurvé intègre une plaque d'élimination du sable entraînée par le flux d'eau ; une sortie d'égout en surface évacue en continu les impuretés flottantes. Consommation d'eau réduite et recyclable. La conception intérieure sans angle mort facilite le nettoyage de la machine après utilisation. Convient aux supermarchés, cuisines centrales, services de livraison de légumes, cantines militaires, cafétérias scolaires et d'entreprises, services de garde alimentaire et autres environnements de restauration collective.

DESCRIPTION

A continuous large-scale washing and processing line designed for leafy vegetables such as cabbage, Korean cabbage, and spinach. The system combines rolling spiral water flow with bubble cleaning to gently yet thoroughly clean every surface of vegetable leaves without damage. The arc-shaped machine body uses a water-driven sand-removal plate for effective elimination of sand and sediment. A sewage outlet on the upper surface continuously removes floating debris. Water usage is minimal and can be recycled. The dead-corner-free interior design makes post-operation sanitation straightforward. Suitable for supermarkets, central kitchens, vegetable delivery services, military canteens, school and enterprise cafeterias, food custody operations, and other large-scale catering environments.



LIGNE DE TRAITEMENT DES LÉGUMES-RACINES ET TIGES

ROOT AND STEM VEGETABLE PROCESSING LINE

CARACTÉRISTIQUES

- Séquence de préparation complète : trempage, épluchage continu, élévation, tranchage automatique avec changement de lame, lavage par sédimentation, lavage de conservation et déshydratation continue
- Configuration modulaire — chaque poste adapté au type de légume
- Traite les pommes de terre, carottes, navets, betteraves et légumes-racines similaires
- Produit des juliennes, rondelles, cubes et dés
- Toutes les pièces en contact en acier inoxydable 304 pour un usage industriel continu
- Dispositifs de sécurité intégrés pour la protection des opérateurs
- Réduction de la main-d'œuvre manuelle avec une qualité de production constante

FEATURES

- Full preparation sequence: pre-soak cleaning, continuous peeling, lifting and picking, automatic vegetable cutter switching, sedimentation cleaning, fresh-keeping cleaning, and continuous dehydration
- Modular configuration — each station tailored to specific vegetable type
- Handles potatoes, carrots, turnips, beets, and similar root vegetables
- Produces julienne strips, slices, cubes, and diced cuts
- All contact parts in 304 stainless steel for continuous industrial use
- Integrated safety features to protect operators
- Reduces manual labor while ensuring consistent output quality



DESCRIPTION

Ligne de transformation complète pour légumes-racines et tiges (pommes de terre, carottes, navets, betteraves). Elle assure l'ensemble des étapes de préparation — trempage et élévation, épluchage continu, élévation et tri, découpe automatique à lame interchangeable, lavage par sédimentation, lavage de conservation et déshydratation continue — via des modules dédiés. Chaque poste est adapté au type de légume traité, garantissant une qualité constante et réduisant significativement la main-d'œuvre. Les sorties typiques comprennent juliennes, rondelles, cubes et dés. Toutes les pièces en contact alimentaire sont en acier inoxydable 304 avec dispositifs de sécurité intégrés. Convient aux cuisines industrielles, usines de transformation et cuisines de restauration collective.

DESCRIPTION

A comprehensive processing line engineered for root and stem vegetables such as potatoes, carrots, turnips, and beets. The line handles the full preparation sequence — pre-soak cleaning and lifting, continuous peeling, lifting and picking, automatic vegetable cutter switching, sedimentation cleaning, fresh-keeping cleaning, and continuous dehydration — through a modular arrangement of dedicated machines. Each station is tailored to specific vegetable types, ensuring consistent product quality and significantly reduced manual labor. Typical outputs include julienne strips, round slices, cubed pieces, and diced vegetables. All food-contact parts are constructed from 304 stainless steel to withstand the rigors of continuous industrial use, with integrated safety features protecting operators throughout the line. Suitable for industrial kitchens, food processing plants, and large-scale catering facilities.



SECTION 04

PRODUITS CÉRÉALIERS ET PÂTES

GRAIN PRODUCTS & PASTA

● Machine automatique à nouilles
Automatic Noodle Machine

● Machine à faire les nouilles
Noodle Making Machine

● Machine à pâtes alimentaires
Pasta Making Machine

● Machine à brioches vapeur
farciées
Steamed Stuffed Bun Making Machine

● Machine à raviolis
Dumpling Machine

● Machine automatique à galettes
de raviolis
Automatic Dumpling Wrapper Machine

● Machine de comptoir à galettes
de raviolis
Countertop Dumpling Wrapper Making
Machine

● Machine à former les fonds de
pizza
Pizza Base Making Machine

● Laminier à pâte à pizza
Pizza Dough Sheeter

● Machine automatique à tortillas
Automatic Tortilla Machine

● Petite machine à tortillas
Small Tortilla Machine

● Machine à pain pita
Pita Bread Making Machine

● Machine à pain cuit à la vapeur
Steamed Bread Machine

● Pétrin industriel
Dough Kneading Machine

● Batteur-mélangeur alimentaire
Food Mixer

● Machine à laminier la pâte
Dough Press Machine

● Machine à fabriquer des
feuilles de rouleaux de printemps
Spring Roll Wrapper Making Machine

● Diviseuse à pâte
Dough Divider Machine

● Ligne de production de
mouture
Grinding Production Line

● Moulin broyeur
Mill Grinder



MACHINE AUTOMATIQUE À NOUILLES

AUTOMATIC NOODLE MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Formage automatique en un seul passage
- Réglage intelligent de l'épaisseur de la feuille de pâte
- Production efficace
- Plusieurs options de têtes de coupe

FEATURES

- Automatic single-pass forming
- Intelligent dough-sheet thickness adjustment
- Efficient production
- Multiple cutter head options



DESCRIPTION

Cette machine automatique à nouilles peut produire des nouilles de maïs, de sorgho, de sarrasin, de millet, de haricots, de riz, de blé, de tendons de bœuf et d'autres variétés de nouilles à base de céréales. Elle dispose d'un rouleau principal de 138 mm et d'un rouleau secondaire de 120 mm dans toutes les configurations, disponible en groupes de 5, 6 et 7 rouleaux pour les nouilles sèches et fraîches.

DESCRIPTION

This automatic noodle machine can produce corn noodles, sorghum noodles, buckwheat noodles, millet noodles, bean noodles, rice noodles, wheat noodles, beef-tendon noodles and other grain-based noodle varieties. It features main roller diameter 138 mm and secondary roller diameter 120 mm across all configurations, available in 5-, 6- and 7-roller-group layouts in both dry and fresh noodle versions.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Paramètre Parameter	Puissance Power	Poids Weight	Dimensions machine Machine Size
5 group 250Dry	170 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	550	1700×610×1370
5 group 300Dry	260 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	650	1700×750×1370
5 group 350Dry	280 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	800	1700×780×1370
5 group 250Fresh	170 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	600	1700×610×1370
5 group 300Fresh	260 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	700	1700×750×1370
5 group 350Fresh	280 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	950	1700×780×1370
6 group 260Dry	170 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	860	2000×650×1370
6 group 300Dry	260 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	910	2000×680×1370
6 group 350Dry	280 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	990	2000×730×1370
6 group 260Fresh	170 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	910	2000×650×1370
6 group 300Fresh	260 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	950	2000×680×1370
6 group 350Fresh	280 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	990	2000×790×1370
7 group 260Dry	170 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	980	2600×680×1370
7 group 300Dry	260 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	1060	2600×700×1370
7 group 350Dry	280 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	1200	2600×750×1370
7 group 260Fresh	170 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	980	2600×680×1370
7 group 300Fresh	260 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	1000	2600×700×1370
7 group 350Fresh	280 kg	Main roller diameter 138 other roller diameter 120	3 kW	1100	2600×780×1370



MACHINE À FAIRE LES NOUILLES

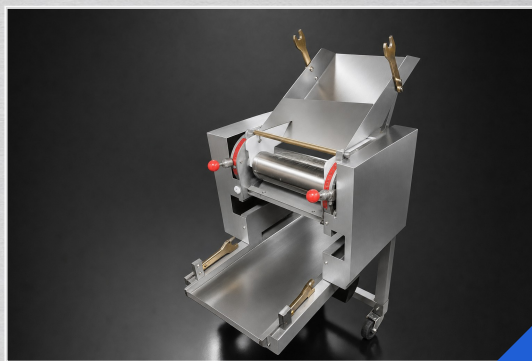
NOODLE MAKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Écartement des rouleaux ajustable avec graduation
- Réglage précis et pratique
- Facile à utiliser
- Sécuritaire et hygiénique

FEATURES

- Scale-adjustable roller gap
- Accurate and convenient adjustment
- Easy to operate
- Safe and hygienic



DESCRIPTION

Cette machine à nouilles fonctionne en pressant la pâte à travers des rouleaux calibrés pour obtenir le profil de ténacité et d'humidité souhaité et former des nouilles homogènes. La transmission est stable et le transfert de puissance est précis et efficace, ce qui la rend adaptée à une variété de types de nouilles fraîches.

DESCRIPTION

This noodle making machine works by pressing dough through calibrated noodle rollers to achieve the desired tenacity and moisture profile for consistent noodle formation. The transmission is stable and power transfer is accurate and efficient, making it suitable for a range of fresh noodle types.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Tension Voltage	Dimensions du rouleau Roller Size	Largeur de la feuille Patch Width	Épaisseur de laminage Rolling Thickness	Dimensions machine Machine Size	Poids Weight
RX-40	30-40 kg/h	1.5 kW/220 V/380 V	88×220 mm	1.25-24 mm	0.5-12 mm	54×43×105 cm	75 kg
RX-60	40-60 kg/h	1.5 kW/220 V/380 V	91×210 mm	1.25-24 mm	0.8-15 mm	65×54×108 cm	105 kg
RX-80	60-80 kg/h	2.5 kW/220 V/380 V	103×250 mm	1.25-24 mm	0.8-15 mm	65×54×118 cm	130 kg
RX-125	70-120 kg/h	2.2 kW/220 V/380 V	120×250 mm	1.25-26 mm	0.8-20 mm	70×60×120 cm	160 kg



MACHINE À PÂTES ALIMENTAIRES

PASTA MAKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Utilisation simple
- Tête de coupe en acier inoxydable
- Large gamme de moules interchangeables
- Produit diverses formes de pâtes

FEATURES

- Simple operation
- Stainless steel cutter head
- Wide range of interchangeable molds
- Produces various pasta shapes



DESCRIPTION

Cette machine à pâtes compacte utilise une structure d'extrusion simple. En changeant la filière, elle peut produire une gamme complète de formes de pâtes — fusilli, conchiglie, rigatoni, farfalle et plus encore — pour répondre à des besoins de production variés. Sa tête de coupe en acier inoxydable garantit une utilisation hygiénique et durable.

DESCRIPTION

This compact pasta machine uses a simple extrusion structure. By swapping the die mold, it can produce a full range of pasta shapes — fusilli, conchiglie, rigatoni, farfalle and more — to meet diverse production requirements. Its stainless steel cutter head ensures hygienic, long-lasting operation.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Tension Voltage	Puissance Power	Dimensions d'emballage Packing Size	Poids Weight	Vitesse de broche Spindle Speed	Rendement Yield
RX60	220 V	2.2-2.5 kW	80×50×65 mm	90 kg	100 r/min	15-30 kg/h
RX80	380 V	3 kW	90×56×78 mm	120 kg	100 r/min	30-60 kg/h
RX100	380 V	4 kW	90×56×78 mm	150 kg	100 r/min	60-90 kg/h
RX130	380 V	11 kW	110×75×120 mm	350 kg	80-90 r/min	150 kg/h



MACHINE À BRIOCHES VAPEUR FARCIES

STEAMED STUFFED BUN MAKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Sécuritaire et hygiénique
- Rendement élevé
- Utilisation facile
- Vitesse de production élevée

FEATURES

- Safe and hygienic
- High yield rate
- Easy operation
- High production speed



DESCRIPTION

Cette machine à brioches vapeur farcies charge automatiquement la farce mélangée par sa trémie et forme des brioches farcies à grande vitesse. Elle offre des cadences de production élevées, un rendement optimal, une réduction des besoins en main-d'œuvre et prend en charge une grande variété de garnitures. Parfaitement adaptée à la restauration collective, aux cantines, aux écoles et à la restauration rapide.

DESCRIPTION

This steamed stuffed bun machine automatically feeds mixed filling through its hopper and forms stuffed buns at high speed. It delivers fast production rates, high yield, reduced labor requirements and supports a wide variety of fillings. Well suited for catering operations, canteens, schools and fast food establishments.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Dimension	Poids Weight	Poids de la brioche Bun Weight	Matériau Material	Puissance Power	Tension Voltage
RX87	500-3000/h	1530×670×1650 mm	300 kg	15-200 g	304 stainless steel	2.4 kW	110 V/220 V
RX-S	500-3000/h	1400×610×1750 mm	200 kg	15-200 g	304 stainless steel	2 kW	110 V/220 V
RX-D	500-3000/h	1400×700×1750 mm	200 kg	15-200 g	304 stainless steel	2 kW	110 V/220 V



MACHINE À RAVIOLIS

DUMPLING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Gain de temps
- Économie de main-d'œuvre
- Utilisation simple
- Démontage facile

FEATURES

- Time-saving
- Labor-saving
- Simple operation
- Easy disassembly



DESCRIPTION

Cette machine à raviolis peut produire des raviolis garnis de toutes sortes de viandes, de mélanges viande-légumes, de garnitures complètes et autres combinaisons. Les produits finis conviennent à la cuisson vapeur, à la cuisson à l'eau, à la friture et à la surgélation, ce qui en fait un équipement polyvalent pour la production industrielle de raviolis.

DESCRIPTION

This dumpling machine can produce dumplings filled with all types of meat, mixed meat-and-vegetable, whole-dish and other stuffing combinations. The finished products are suitable for steaming, boiling, frying and frozen food processing, making it a versatile unit for industrial dumpling production.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Poids du ravioli Dumpling Weight	Poids machine Weight	Tension Voltage	Dimensions machine principale Main Machine Size	Poids net N.W.
RX-80	220 V	2.2-2.5 kW	80×50×65 mm	90 kg	100 r/min	15-30 kg/h	100 kg



MACHINE AUTOMATIQUE À GALETTES DE RAVIOLIS

AUTOMATIC DUMPLING WRAPPER MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Sécuritaire et hygiénique
- Rendement élevé
- Utilisation facile
- Vitesse de production élevée

FEATURES

- Safe and hygienic
- High yield rate
- Easy operation
- High production speed



DESCRIPTION

Cette machine automatique à galettes de raviolis est construite en acier inoxydable de qualité alimentaire et est facile à entretenir et à utiliser. Elle charge automatiquement la pâte, farine pour éviter le collage, forme et transporte les galettes, et récupère et réutilise automatiquement les excédents de pâte. Elle peut produire des galettes de différentes tailles.

DESCRIPTION

This fully automatic dumpling wrapper machine is constructed from food-grade stainless steel and is easy to maintain and operate. It automatically feeds dough, dusts flour to prevent sticking, forms and conveys wrappers, and automatically recovers and reuses excess dough. It can produce dumpling wrappers of various sizes.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions Size	Poids Weight	Production Output	Puissance Power	Diamètre de la galette Dumpling Skin Diameter
RX-160 Single	1250×450×1050 mm	180 kg	3000 pcs/h — Can be adjusted and customized	2.2 kW	D 4-14 cm
RX-260 Double	1250×550×1050 mm	240 kg	6000 pcs/h — Can be adjusted and customized	2.2 kW	D 4-14 cm



MACHINE DE COMPTOIR À GALETES DE RAVIOLIS

COUNTERTOP DUMPLING WRAPPER MAKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Format compact
- Poids léger
- Conception pliable
- Facile à déplacer

FEATURES

- Compact size
- Light weight
- Foldable design
- Easy to move



DESCRIPTION

Cette machine de comptoir compacte à galettes de raviolis est le dernier modèle de petit format, capable de produire des galettes rondes et carrées en changeant simplement la filière. Les tailles non standard peuvent être personnalisées sur demande.

DESCRIPTION

This compact tabletop dumpling skin machine is the latest small-format wrapper maker, capable of producing both round and square dumpling wrappers by simply changing the mold. Non-standard sizes can be customized on request.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Dimensions Size	Poids Weight	Tension Voltage
RX-S	1500-2000 pcs/hour	300 W	220 V	300×520×400 mm	50 kg
RX-M	1500 pcs/hour	140 W	220 V	58×30×30 cm	18 kg



MACHINE À FORMER LES FONDS DE PIZZA

PIZZA BASE MAKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Utilisation simple
- Haute efficacité de production
- Standard de formage homogène
- Produit fini uniforme

FEATURES

- Simple operation
- High production efficiency
- Consistent forming standard
- Uniform finished product



DESCRIPTION

Cette machine à former les fonds de pizza est simple dans sa conception, efficace et facile à utiliser. En changeant la filière, elle peut produire des fonds de différents diamètres jusqu'à 30 cm. Plusieurs configurations de modèles (presse, laminoir, entièrement automatique et orbital) s'adaptent à différents volumes de production et tailles de fond.

DESCRIPTION

This pizza base forming machine is straightforward in structure, efficient and easy to operate. By changing the mold, it can produce bases of different diameters up to 30 cm. Multiple model configurations (press, sheeter, fully automatic and orbital) accommodate varying production volumes and base sizes.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Tension Voltage	Dimensions Size	Poids Weight	Capacité Capacity	Taille de la pizza Size of Pizza
RX-T	400 W	220 V	220×60×130 cm	60 kg	360 piece/h	≤30 cm
RX-SA	170 W	220 V	160×55×120 cm	90 kg	360 piece/h	≤30 cm
RX-FA	400 W	220 V	220×60×130 cm	160 kg	360 piece/h	≤30 cm
RX-O1	250 W	220 V	60×40×46 cm	75 kg	1000-1500 pcs/h	<12 cm
RX-O2	400 W	220 V	70×50×46 cm	95 kg	1000-1500 pcs/h	14-20 cm
RX-O3	400 W	220 V	90×60×46 cm	120 kg	1000-1500 pcs/h	21-30 cm



LAMINOIR À PÂTE À PIZZA

PIZZA DOUGH SHEETER

CARACTÉRISTIQUES

- Rapide et efficace
- Facile à utiliser
- Facile à nettoyer
- Sécuritaire et hygiénique

FEATURES

- Fast and efficient
- Easy to operate
- Easy to clean
- Safe and hygienic



DESCRIPTION

Ce laminoir à pâte à pizza est une machine de formage alimentaire conçue spécifiquement pour la production de pizzas. Il forme des fonds de diverses formes en quelques secondes grâce à une technologie de fabrication avancée, offrant un faible niveau sonore, une opération stable et une haute efficacité. Le système de contrôle précis garantit une production homogène et améliore le débit.

DESCRIPTION

This pizza dough sheeter is a food forming machine designed specifically for pizza production. It forms bases of various shapes in seconds using advanced manufacturing technology, delivering low noise, stable operation and high efficiency. The precise control system ensures consistent output and improves throughput.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Diamètre pizza Pizza Dia	Plage de pâte Dough Range	Puissance Power	Tension Voltage	Dimensions machine Machine Size	Poids Weight
APD-30	10-30 cm (3-12 inches)	50-500 g	370 W	220V50 Hz/110 V	495×490×640 mm	35 kg
APD-40 (Semi-automatic)	10-40 cm (3-15 inches)	50-500 g	370 W	220V50 Hz/110 V	530×530×650 mm	39 kg



MACHINE AUTOMATIQUE À TORTILLAS

AUTOMATIC TORTILLA MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Opération simple
- Haute efficacité de production
- Moulage standardisé
- Produit fini uniforme

FEATURES

- Simple operation
- High production efficiency
- Molding standard
- Finished product standard



DESCRIPTION

Machine à extrusion de surface entraînée par moteur, qui presse et forme la pâte à vitesse uniforme. Un boudin cylindrique de pâte est découpé par le mécanisme de couteau. La plaque de pression inférieure effectue un pré-pressage avant l'entrée dans la plaque de cuisson; une étape de refroidissement à l'air finalise le produit. Un mécanisme intégré de farinage, entraîné par moteur et brosse, saupoudre uniformément la surface pour éviter le collage. Le volet de réglage du débit de farine est ajustable selon les besoins de production.

DESCRIPTION

Motor-driven surface extrusion machine that presses and forms dough at a uniform speed. A cylindrical dough rod is cut to shape by the knife mechanism. The lower pressure plate pre-presses the dough before it enters the baking pan; an air-cooling stage then tempers the finished product. A built-in flour-dusting mechanism, driven by motor and brush, evenly coats the product surface to prevent sticking. The powder-volume valve is adjustable to meet production requirements.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Size	Tension Voltage	Poids Weight	Puissance Power	Épaisseur du produit Finished thickness	Diamètre du produit Finished diameter
RX350	9-10 kg/h	1.5×0.6×1.2m	380 V	100 kg	5—7 kW	0.4—2.5 mm	18—30cm
RX450	35 kg/H	5.3×0.8×1.4m Main machine:2.8m Auxiliary machine:2.5m	380 V	500 kg	20 kW	0.4—2.5 mm	15—40cm
RX650	75 kg/H	5.3×0.8×1.4m Main machine:2.8m Auxiliary machine:2.5m	380 V	75 kg/H	30 kW	0.4—2.5 mm	18—30cm



PETITE MACHINE À TORTILLAS

SMALL TORTILLA MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Faible encombrement au sol
- Utilisation simple
- Vitesse et épaisseur réglables
- Anti-adhérent, sans déchet

FEATURES

- Small footprint
- Easy operation
- Speed and thickness adjustable
- Non-sticky, no waste



DESCRIPTION

Machine commerciale à tortillas de maïs équipée de deux groupes de rouleaux qui aplatissent la grande pâte de maïs en feuilles lisses et uniformes. La feuille de pâte est ensuite découpée aux formes de tortillas par les rouleaux de moulage. Les chutes sont automatiquement récupérées et réutilisées. Conception compacte pour une facilité de déplacement; simple d'utilisation, gain de temps, haute efficacité et entretien aisé. Composants principaux : moteur, rouleaux en acier inoxydable, moules et convoyeur.

DESCRIPTION

Commercial corn tortilla machine equipped with two sets of rollers that press large corn dough into smooth, uniform sheets. The sheet dough is then cut into various tortilla shapes by forming mold rollers. Leftover scraps are automatically recycled and reused. Compact design for easy relocation; features simple operation, time-saving performance, high efficiency, and straightforward maintenance. Main components: motor, stainless steel rollers, molds, and conveyor.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions Size	Poids Weight	Débit Output	Puissance Power	Diamètre du galette Pastry Diameter
Stainless roller-big	880×560×540 mm	85 kg	1000-1500 pcs/h Can be adjusted and customized	400w	D 5-32 cm
Stainless roller-small	680×430×430 mm	50 kg	1000-1500 pcs/h Can be adjusted and customized	250w	D 5-18cm
Alloy iron roller-big	880×560×540 mm	85 kg	1000-1500 pcs/h Can be adjusted and customized	400w	D 5-32 cm
Ally iron roller-small	680×430×430 mm	50 kg	1000-1500 pcs/h Can be adjusted and customized	250w	D 5-18cm



MACHINE À PAIN PITA

PITA BREAD MAKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement entièrement automatique
- Utilisation simple
- Cadence jusqu'à 60-120 pcs/min
- Haute efficacité

FEATURES

- Fully automatic operation
- Easy operation
- Speed up to 60-120 pcs/min
- High efficiency



DESCRIPTION

Machine à pain plat en acier inoxydable alimentaire avec fonctionnement entièrement automatique et entretien simplifié. Convient à la production de tortillas, galettes kebab, pain pita, crêpes, pain arabe et pains plats similaires. Trois groupes de rouleaux aplatissent de grandes portions de pâte en feuilles d'épaisseur constante; des moules découpent ensuite les feuilles à la forme requise. Alimentation automatique en pâte, farinage anti-adhésif, formage automatique et convoyage automatique. Les chutes sont récupérées et réutilisées automatiquement.

DESCRIPTION

Food-grade stainless steel flat bread machine with fully automatic operation and simple maintenance. Suitable for producing tortillas, kebab wrappers, pita bread, crepes, Arabic bread, and similar flatbreads. Three sets of rollers press large dough pieces into flat sheets of consistent thickness; molds then cut the sheets into the required shape. Features automatic dough feeding, flour dusting to prevent sticking, automatic forming, and automatic conveying. Leftover material is automatically recovered and reused.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions Size	Poids Weight	Débit Output	Puissance Power	Diamètre de la galette Dumpling skin Diameter
RX-160	1250×450×1050 mm	180 kg	3000 pcs/h Can be adjusted and customized	2.2 kW	D 7-50 cm



MACHINE À PAIN CUIT À LA VAPEUR

STEAMED BREAD MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Taille des portions de pâte réglable
- Faible niveau sonore
- Produit fini homogène

FEATURES

- Dough portion size adjustable
- Low machine noise
- Uniform finished product



DESCRIPTION

Machine à disque pour la formation de pain cuit à la vapeur, conçue pour la division de la pâte et la production rapide de brioches vapeur uniformes. Convient aux restaurants, cantines institutionnelles, usines, mines et services de restauration collective. Offre une production rapide et régulière, un faible niveau sonore, un fonctionnement propre et hygiénique, des commandes simples et un entretien aisé — un équipement idéal pour la formation de pain vapeur.

DESCRIPTION

Disc-type steamed bread forming machine designed for dough division and rapid production of uniform steamed buns. Suitable for restaurants, institutional canteens, factories, mines, and commercial food service operations. Delivers fast, consistent output with low noise, clean and hygienic operation, simple controls, and easy maintenance — an ideal steamed bread forming solution.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions Size	Tension Voltage	Puissance Power	Capacité Capacity	Poids Weight	Poids unitaire du pain vapeur The weight of each steamed bun
RX-1	560×630×960 mm	220 V	2.2 kW	60/min	400w	60-140g
RX-2	653×602×1011 mm	220 V	1.5 kW	60/min	250w	50-150g
RX-3	630×720×1050 mm	220 V	1.5 kW	60/min	400w	60-140g



PÉTRIN INDUSTRIEL

DOUGH KNEADING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Mélange uniforme de la pâte
- Fonctionnement peu exigeant en main-d'œuvre
- Grande capacité
- Qualité fiable

FEATURES

- Uniform dough mixing
- Labor-saving operation
- Large capacity
- Reliable quality



DESCRIPTION

Pétrin industriel composé d'une cuve de mélange, d'un crochet pétrisseur, d'un ensemble de transmission, d'un coffret électrique et d'un châssis de base. L'agitateur hélicoïdal tourne à vitesse constante tandis que la cuve contre-tourne, poussant, tirant, pétrissant et pressant la pâte en continu. Cela garantit une hydratation uniforme de la farine, un développement complet du gluten et une pâte aux caractéristiques d'élasticité, de souplesse et de fluidité constantes.

DESCRIPTION

Industrial dough mixer composed of a mixing tank, stirring hook, transmission assembly, electrical enclosure, and base frame. The screw agitator rotates at constant speed while the mixing tank counter-rotates, continuously pushing, pulling, kneading, and pressing the dough. This ensures that dry flour is uniformly hydrated, the gluten fully developed, and the resulting dough achieves consistent elasticity, flexibility, and flow characteristics.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Type	Modèle Model	Quantité de farine / durée de pétrissage Kneading flour weight/time	Puissance Power	Dimensions Size
Manual Tipping Bucket	12.5I	12.5kgs	4 kW	640x420x630 mm
Manual Tipping Bucket	20I	20kgs	4 kW	760x600x850 mm
Manual Tipping Bucket	25III	25kgs	4 kW	900x650x900 mm
Manual Tipping Bucket	30	30kgs	4 kW	850x460x950 mm
Manual Tipping Bucket	50III	50kgs	4 kW	1170x850x950 mm
Manual Tipping Bucket	50IV	50kgs	4 kW	980x510x1010 mm
Manual Tipping Bucket	75I	75kgs	4 kW	1100x680x1150 mm
Fully Automatic Tipping Bucket	75III	75kgs	4 kW	1170x720x1400 mm
Fully Automatic Tipping Bucket	100III	100kgs	4 kW	1260x720x1400 mm
Fully Automatic Tipping Bucket	150II	150kgs	4 kW	1420x770x1560 mm



BATTEUR-MÉLANGEUR ALIMENTAIRE

FOOD MIXER

CARACTÉRISTIQUES

- Grand bol de grande capacité
- Moteur en cuivre
- Trois vitesses librement réglables

FEATURES

- Large capacity bowl
- Copper motor
- Three speeds, freely adjustable



DESCRIPTION

Batteur planétaire à transmission intégrale par engrenages, conçu avec un système de transmission de puissance haut de gamme pour un fonctionnement stable et durable. Convient au montage de la crème, au mélange de pâte à gâteau, à la préparation de garnitures, au battage des œufs et au pétrissage de la pâte. Livré avec fouet, feuille plate et crochet pétrisseur.

DESCRIPTION

Planetary food mixer with full gear transmission and a high-standard power transmission system designed for stable, durable operation. Suitable for whipping cream, mixing cake batter, blending fillings, beating eggs, and kneading dough. Comes with whisk, flat beater, and dough hook attachments.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Dimensions Size	Tension Voltage	Puissance Power	Capacité bol Output	Poids Weight	Dimensions emballage Package dimensions	Poids emballage Package weight
YF-B10	45×37×60cm	220 V/50 Hz	500W	1 kg	43 kg	50.8×43.8×68.3cm	48 kg
YF-B15	47×42×63cm	220 V/50 Hz	500W	1.5 kg	46 kg	53.8×43.8×72.2cm	51 kg
YF-B20	53×41×78cm	220 V/50 Hz	1100W	5 kg	62 kg	59.5×48×89cm	70 kg
YF-B30	57×45×78cm	220 V/50 Hz	1500W	6 kg	72 kg	63.5×52×89cm	78 kg



MACHINE À LAMINER LA PÂTE

DOUGH PRESS MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Épaisseur réglable
- Haute capacité de production
- Utilisation facile, économie de main-d'œuvre

FEATURES

- Thickness adjustable
- High production capacity
- Easy to operate, labor-saving



DESCRIPTION

Machine à laminar la pâte en continu, adaptée au traitement des pâtisseries et des pains ainsi qu'au pétrissage et au laminage d'une grande variété de pâtes croustillantes ou fermes. Déposez la pâte sur le tapis convoyeur; la machine la transporte, la pétrit et la lamine automatiquement. Réduit les manipulations manuelles, élimine les risques liés à la sécurité et diminue la pénibilité du travail.

DESCRIPTION

Continuous dough press machine suitable for processing pastries and breads, and for kneading and pressing a wide variety of crisp and tough doughs. Place the dough on the conveyor belt; the machine automatically transports, kneads, and presses it. Reduces manual contact between operator and dough, eliminates safety hazards, and lowers labor intensity.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-350	RX-500
Max. capacity	300 kg/h	500 kg/h
Power	3 kW	4 kW
Roller size	114×350 mm	140×500 mm
Pressing surface width	<350 mm	<500 mm
Rotate speed	75r/min	79r/min
Pressing thickness	5-20 mm	5-20 mm
Dimension	1120×650×1100 mm	1130×800×1100 mm
Weight	160 kg	180 kg



MACHINE À FABRIQUER DES FEUILLES DE ROULEAUX DE PRINTEMPS

SPRING ROLL WRAPPER MAKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Opération simple et sécurisée
- Haute efficacité
- Modes de chauffe multiples
- Personnalisable
- Conception régulièrement actualisée et stable

FEATURES

- Simple and safe operation
- High efficiency
- Multiple heating modes
- Customizable
- Continuously updated and stable design



DESCRIPTION

Moule de cuisson de haute qualité à surface antiadhésive, avec tableau de commande intégré pour une utilisation aisée. Un tapis convoyeur à chaîne en mailles d'acier inoxydable assure la durabilité et évite l'adhérence des feuilles. Un ventilateur de refroidissement assure une dissipation rapide de la chaleur par séchage à l'air. Convient également à la production de crêpes pour canard laqué et galettes fines similaires.

DESCRIPTION

High-quality non-stick cake mould with an integrated control panel for easy operation. A stainless steel mesh chain conveyor belt ensures durability and prevents skin adhesion. A cooling fan provides rapid air-drying heat dissipation. Also suitable for producing roast duck crepe wrappers and similar thin flatbreads.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nom du produit Product name	Dimensions machine Machine size	Puissance de chauffe Heating power	Consommation de gaz Gas consumption	Puissance moteur Motor power	Poids Weight	Diamètre Diameter	Débit Production
Spring roll skin maker / roast duck cake maker	60×110×120cm	8-15 kW	1.5 kg/h	0.3 kW	200 kg	14,18,20,22 customized	2000 pcs/h



DIVISEUSE À PÂTE

DOUGH DIVIDER MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à utiliser
- Trois moules inclus
- Poids des portions réglable
- Construction en acier inoxydable 304

FEATURES

- Easy to operate
- Three molds included
- Dough weight adjustable
- 304 stainless steel construction



DESCRIPTION

Diviseuse à pâte permettant de découper la pâte en portions de poids égal pour biscuits, petits pains, raviolis, pain, gâteaux de lune et produits similaires. La pâte est traitée par extrusion, convoyage et découpe, produisant des portions bien formées et lisses d'excellente qualité de surface. L'effet de traitement des surfaces tendres est particulièrement remarquable.

DESCRIPTION

Dough divider machine for cutting dough into equal-weight portions for biscuits, buns, dumplings, bread, moon cakes, and similar products. Dough is processed by extrusion, conveying, and cutting, producing well-formed, smooth portions with excellent surface quality. The soft-surface processing effect is particularly outstanding.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Tension Voltage	Puissance Power	Production	Poids Weight	Dimensions Size
220 V/50 Hz	2.5 kW	100-200 kg	100 kg	70/46/97cm



LIGNE DE PRODUCTION DE MOUTURE

GRINDING PRODUCTION LINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnalité complète
- Faible niveau sonore
- Fonctionnement sans poussière
- Haute automatisation

FEATURES

- Complete functionality
- Low noise
- Dust-free operation
- High automation



DESCRIPTION

Ligne de production de mouture intégrée adaptée au traitement du blé et du maïs dans les petites minoteries personnelles et commerciales, ainsi que d'autres céréales telles que fèves de cacao, sorgho, soja et avoine dans les usines alimentaires. Le système utilise la manutention pneumatique, des rouleaux de broyage, la distribution par tamis et une technologie d'étanchéité pour une haute efficacité, des performances stables, aucun débordement de poussière, une faible consommation d'énergie et un entretien aisé.

DESCRIPTION

Integrated flour milling production line suitable for processing wheat and corn in small personal and commercial flour mills, as well as other grains such as cocoa beans, sorghum, soybeans, and oats in food factories. The system uses air conveying, grinding rollers, screen distribution, and sealing technology for high efficiency, stable performance, no dust overflow, low energy consumption, and easy maintenance.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Débit (kg/h) Output (kg/h)	Poids (kg) Weight (kg)	Dimensions (mm) Dimension (mm)	Puissance (kW) Power (kw)
6F2235	200~350	800	2200×900×3150	7.5+3
6F2240	300~450	900	2250×1000×3150	11+3
6F2250	400~550	1000	2350×1000×3150	15+4



MOULIN BROYEUR

MILL GRINDER

CARACTÉRISTIQUES

- Corps en acier inoxydable
- Conception démontable
- Facile à utiliser
- Puissant moteur en cuivre

FEATURES

- Stainless steel body
- Removable design
- Easy to operate
- Powerful copper motor



DESCRIPTION

Moulin broyeur en acier inoxydable principalement utilisé pour moulin les céréales, les herbes et les ingrédients secs. Largement utilisé pour le cacao, la noix, le soja, le riz, l'avoine, le maïs et les poudres d'assaisonnement. Convient à la poudre de haricot rouge, la poudre de soja, la poudre de blé, le café, la poudre de maïs et les assaisonnements.

DESCRIPTION

Stainless steel grain mill primarily used for grinding grains, herbs, and dry ingredients. Also widely used for cacao, walnut, soybean, rice, oat, corn, and seasoning powders. Suitable for red bean powder, soy powder, wheat powder, coffee, maize powder, and seasoning.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Moteur Motor	Capacité Capacity	Vitesse axe max Speed of max axis	Dimensions machine Machine size	Poids net machine Machine net weight	Taille d'entrée du produit Input product size	Taille de sortie du produit Output product size
RX-30	2.2 kW	25~50 kg/h	1420r/min	570×270×450 mm	50 kg	10~30 mm	50~200 mesh
RX-60	3 kW	60~70 kg/h	1420r/min	570×270×450 mm	60 kg	10~30 mm	50~200 mesh



SECTION 05

TRANSFORMATION DE LA VIANDE

MEAT PROCESSING

- Machine à former les galettes de hamburger

Hamburger Patty Forming Machine

- Machine à boulettes de viande

Meatball Making Machine

- Trancheuse à viande congelée

Frozen Meat Slicer

- Trancheuse pour viandes cuites

Cooked Meat Slicer Machine

- Machine à couper et rouler le bœuf et le mouton

Beef and Mutton Cutting Roll Machine

- Trancheuse à viande fraîche

Fresh Meat Slicer

- Poussoir à saucisse hydraulique

Hydraulic Sausage Stuffer

- Four de fumage

Smoking Oven

- Machine à embosser les saucisses pneumatique

Pneumatic Sausage Stuffing Machine

- Mélangeur à viande sous vide

Vacuum Meat Mixer

- Mélangeur à viande

Meat Mixer

- Bol-coupeur à viande

Meat Bowl Cutter Machine

- Hachoir à viande congelée

Frozen Meat Grinder

- Machine à couper la viande congelée en dés

Frozen Meat Dicing Machine

- Machine à scie à os

Bone Saw Machine

- Machine à injection de saumure

Brine Injection Machine

- Ligne de production de galettes de hamburger

Burger Patty Production Line

- Ligne de production complète pour la transformation de la viande

Meat Processing Complete Production Line

- Convoyeur pour ligne de transformation de la viande

Meat Processing Conveyor Line

- Scie circulaire — segmentation des carcasses

Circular Saw — Meat Segmentation



MACHINE À FORMER LES GAULETTES DE HAMBURGER

HAMBURGER PATTY FORMING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Grande capacité
- Haut rendement
- Construction en acier inoxydable alimentaire

FEATURES

- Large capacity
- High output
- Food-grade stainless steel construction



DESCRIPTION

Machine automatique à former les galettes, réalisant le remplissage, le moulage, l'interfoliation et l'évacuation en un seul procédé continu. Capable de produire des galettes de hamburger, des nuggets de poulet, des galettes de poisson, des tartes à la citrouille, des brochettes de viande et autres produits moulés similaires. Équipement idéal de formage de viande et légumes pour restaurants fast-food, centres de distribution et installations de transformation alimentaire.

DESCRIPTION

Automatic patty forming machine that handles filling, forming, interleaving, and discharge in a single continuous process. Capable of producing hamburger patties, chicken nuggets, fish burgers, pumpkin pies, meat skewers, and similar formed products. Ideal meat and vegetable forming equipment for fast-food restaurants, distribution centres, and food processing facilities.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	Valeur Value	Paramètre Parameter	Valeur Value
Model	RX-100	Machine weight	100 kg
Voltage	220/380 V	Barrel capacity	30L
Power	0.55 kW	Conveyor belt width	130 mm
Yield	35 pcs/min	Product diameter	30-100 mm
Size	860×600×1400 mm	Product thickness	6-16 mm



MACHINE À BOULETTES DE VIANDE

MEATBALL MAKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Taille des boulettes réglable
- Corps en acier inoxydable
- Moulage efficace
- Moteur haute puissance

FEATURES

- Adjustable ball size
- Stainless steel body
- Efficient molding
- High-power motor



DESCRIPTION

Machine à former les boulettes de viande compacte et facile à utiliser, entièrement fabriquée en acier inoxydable alimentaire. Les composants de moulage sont en cuivre pur; la machine est fournie avec des moules à boulettes de différentes tailles. Convient à la formation de boulettes de bœuf, boulettes de poisson, boulettes de porc et produits similaires pour les entreprises de transformation alimentaire.

DESCRIPTION

Compact, easy-to-use meatball forming machine built entirely from food-grade stainless steel. Molding components are made of pure copper and the machine is supplied with ball molds in various sizes. Suitable for forming beef balls, fish balls, pork balls, and similar products for food processing businesses.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	Valeur Value
Model	RX-604
Weight of balls	8-25g
Production	200-300 kg/h
Voltage	200 V/50 Hz
Power	0.75 kW
Machine net weight	80 kg
Overall dimensions	680×380×120 mm



TRANCHEUSE À VIANDE CONGELÉE

FROZEN MEAT SLICER

CARACTÉRISTIQUES

- Pratique et rapide
- Propre et hygiénique
- Optimise la production alimentaire

FEATURES

- Convenient and fast
- Clean and hygienic
- Supports food production



DESCRIPTION

Équipement essentiel de tranchage de viande congelée utilisant une lame circulaire rotative pour couper la viande. Le dispositif de poussée automatique avance répétitivement la viande vers la lame; la viande congelée tranchée est collectée au bas de la lame. Disponible en versions semi-automatique et entièrement automatique, couvrant des diamètres de lame de 200 mm à 360 mm, pour une large gamme de débits de production.

DESCRIPTION

Essential frozen meat slicing equipment using a circular rotating blade to cut meat. The automatic pushing device repeatedly advances the meat toward the blade; sliced frozen meat is collected at the bottom of the blade. Available in semi-automatic and full-automatic versions, covering blade diameters from 200 mm to 360 mm, for a wide range of production throughputs.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	8 po semi-automatique B200B 8 Inch Semi-automatic B200B	10 po semi-automatique B250B 10 Inch Semi-automatic B250B	12 po entièrement automatique B300B 12 Inch Full-automatic B300B	10 po semi-automatique B320B 10 Inch Semi-automatic B320B	14 po entièrement automatique vertical B360B 14 Inch Full-automatic Vertical B360B
Power	210W	240W	180/370W	750W/370W	750W/750W
Voltage	220 V/50 Hz	220 V/50 Hz	220 V/50 Hz	220 V/50 Hz	220 V/380 V
Net Weight	14 kg	14 kg	46 kg	95 kg	230 kg
Size	41×40×35cm	47×42×39cm	52×45×66cm	78×56×74cm	102×72×145cm
Blade diameter	200 mm	250 mm	300 mm	320 mm	360 mm
Slice thickness	0-13 mm	0-13 mm	0-6 mm	0-15 mm	0-20 mm
Cut off stroke	150 mm	185 mm	170 mm	220 mm	320 mm
Slicing speed	/	/	48 times/min	48 times/min	38-50 times/min



TRANCHEUSE POUR VIANDES CUITES

COOKED MEAT SLICER MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctions polyvalentes
- Découpe uniforme
- Épaisseur réglable
- Corps en acier inoxydable

FEATURES

- Versatile functions
- Uniform cutting
- Adjustable thickness
- Stainless steel body



DESCRIPTION

Trancheuse pour viandes cuites équipée de trois lames spéciales pour trancher porc cuit, bacon, saucisse, jambon, bœuf, steak et autres viandes cuites en lanières et tranches. Le port d'évacuation se connecte directement au tapis convoyeur pour que la viande tranchée soit disposée en ordre et chargée dans les bacs sans manipulation supplémentaire. Convient aux restaurants fast-food, supermarchés, grandes cantines et installations de transformation alimentaire.

DESCRIPTION

Cooked meat slicer equipped with three special blades to cut cooked pork, bacon, sausage, ham, beef, steak, and other cooked meats into strips and slices. The discharge port connects directly to the conveyor belt so that cut meat is placed neatly and can be loaded into trays without further arrangement. Suitable for fast food operations, supermarkets, large canteens, and food processing plants.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	Valeur Value	Paramètre Parameter	Valeur Value
Model	RX-120	Power	1.5 kW
Output	300-800 kg	Cutting thickness	0-20/0-40 mm
Size	1350×680×1250 mm	Feeding belt width	140 mm
Machine weight	160 kg	Discharge belt width	150 mm
Voltage	380 V/50 Hz	Material	Stainless steel 304



MACHINE À COUPER ET ROULER LE BŒUF ET LE MOUTON

BEEF AND MUTTON CUTTING ROLL MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Haute efficacité
- Utilisation simple
- Carrosserie en acier inoxydable
- Bonnes performances de sécurité

FEATURES

- High efficiency
- Simple operation
- Stainless steel casing
- Good safety performance



DESCRIPTION

Machine automatique de coupe et de roulage de bœuf et mouton supportant les configurations 16 rouleaux, 8 rouleaux, 4 rouleaux, 2 rouleaux et 1 rouleau, ainsi que les modes de coupe à plat. Équipée d'une coupe en double pile, d'un écran tactile, d'un automate programmable, d'un servomoteur, d'une double alimentation à vis horizontale et d'une hauteur de coupe de 20 cm. Poussée électrique et réglage d'épaisseur avec arrêt automatique en fin de coupe et retour automatique de la plaque de poussée. Une seule touche commande le tranchage, le réglage d'épaisseur, le convoyage des rouleaux et l'arrêt automatique.

DESCRIPTION

Automated beef and mutton cutting roll machine supporting 16-roll, 8-roll, 4-roll, 2-roll, and 1-roll configurations, as well as flat-cut modes. Features double stack cutting, touch-screen control, PLC system, servo motor drive, dual horizontal screw feeding, and 20 cm cutting height. Electric pushing and thickness adjustment with automatic stop when the cut is complete and automatic return of the push plate. One-button operation covers slicing, thickness adjustment, roll conveying, and automatic shutdown.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Size	Poids Weight	Puissance Power
RX-200	300 kg/h	1500×555×1270 mm	95 kg	2200w
RX-400	600 kg/h	1500×795×1270 mm	100 kg	3000w
RX-600	900 kg/h	1500×1010×1270 mm	150 kg	3000w
RX-800	1200 kg/h	1500×1320×1270 mm	120 kg	4000w



TRANCHEUSE À VIANDE FRAÎCHE

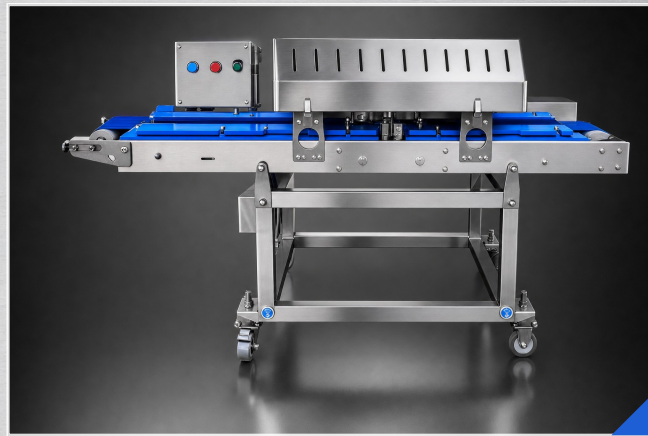
FRESH MEAT SLICER

CARACTÉRISTIQUES

- Nettoyage facile
- Fonctionnement stable
- Vitesse réglable
- Qualité garantie

FEATURES

- Easy to clean
- Stable operation
- Adjustable speed
- Guaranteed quality



DESCRIPTION

Trancheuse à viande fraîche pour la découpe de matières premières brutes telles que le poulet et le bœuf. Convient aux usines de transformation de la viande et aux grandes opérations de restauration collective. Offre un contrôle précis de l'épaisseur, une capacité de tranchage multicouche, une haute efficacité, un débit élevé, une longue durée de vie et une utilisation simple.

DESCRIPTION

Fresh meat slicer for cutting raw materials such as chicken and beef. Suitable for meat processing plants and large catering operations. Delivers accurate thickness control, multi-layer slicing capability, high efficiency, high throughput, long service life, and simple operation.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Épaisseur de coupe Cutting thickness	Dimensions Size	Poids Weight
RX-400	400-500 kg/h	2.25 kW	0.05-20 mm	2000×950×1230 mm	450 kg
RX-500	500-700 kg/h	1.65 kW	2.5-20 mm	2100×680×1300 mm	300 kg



POUSOIR À SAUCISSE HYDRAULIQUE

HYDRAULIC SAUSAGE STUFFER

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à utiliser
- Structure en acier inoxydable
- Manomètre visible
- Plusieurs spécifications disponibles

FEATURES

- Easy to operate
- Stainless steel structure
- Visible pressure gauge
- Multiple specifications available



DESCRIPTION

Poussoir à saucisse hydraulique conçu pour le remplissage et le bourrage des saucisses, jambons et produits carnés similaires. Convient aux entreprises de transformation de la viande, aux installations de production alimentaire et aux opérations commerciales. Disponible en trois capacités pour répondre aux différents besoins de débit.

DESCRIPTION

Hydraulic sausage stuffer designed for filling and stuffing sausages, ham sausages, and similar meat products. Suitable for meat processing enterprises, food production facilities, and commercial operations. Available in three capacities to match various throughput requirements.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Tension Voltage	Puissance Power	Débit Output	Dimensions Dimension	Poids Weight
RX-30	220/380 V	2.2 kW	300 kg/h	800×650×1280 mm	240 kg
RX-32	220/380/110 V	0.75 kW	300 kg/h	1500×565×1300 mm	240 kg
RX-50	220/380/110 V	1.5 kW	500 kg/h	1020×730×1500 mm	400 kg



FOUR DE FUMAGE

SMOKING OVEN

CARACTÉRISTIQUES

- Gain de temps et économe en énergie
- Utilisation simple
- Conception avancée
- Sûr et économique

FEATURES

- Time-saving and fuel-efficient
- Easy operation
- Advanced design
- Safe and economical



DESCRIPTION

Four de fumage multifonction combinant cuisson, séchage, fumage et coloration en une seule unité. Capable de cuire à la vapeur et de fumer une variété de viandes séchées, saucisses, jambons, saucisses sèches, viandes rôties ainsi que diverses volailles et poissons. Alimenté électriquement, disponible en plusieurs configurations de capacité.

DESCRIPTION

Multi-function smoking oven combining cooking, drying, smoking, and colouring processes in a single unit. Capable of steaming and smoking a variety of dried meats, sausages, ham sausages, dried sausages, roast meat, and various poultry and fish products. Electrically powered with multiple capacity configurations.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Source d'énergie Energy source	Dimensions du chariot The car size	Dimensions du corps Body size	Dimensions machine Machine Size
RX-50	50 kg/h	14.2 kW	Electricity	860×705×920 mm	870×880×980 mm	1120×1500×1750 mm
RX-100	100 kg/h	14.2 kW	Electricity	910×910×1430 mm	940×1050×1470 mm	1200×1700×2140 mm
RX-150	150 kg/h	18 kW	Electricity	1050×880×1600 mm	1140×1060×1030 mm	1300×1200×1850 mm
RX-250	250 kg/h	24 kW	Electricity	1250×1050×1700 mm	1300×1200×1850 mm	1500×2100×2650 mm



MACHINE À EMBOSSER LES SAUCISSES PNEUMATIQUE

PNEUMATIC SAUSAGE STUFFING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Remplissage quantitatif automatique
- Processus de remplissage pratique
- Torsion automatique
- Nettoyage facile

FEATURES

- Automatic quantitative filling
- Convenient filling process
- Automatic kinking
- Easy to clean



DESCRIPTION

Machine à embosser les saucisses pneumatique conçue pour le traitement des saucisses et saucisses avec particules. Effectue un remplissage quantitatif avec des poids par boyau compris entre 20 et 500 g; le poids de remplissage est réglable et la précision de dosage est de $\pm 2\%$. Convient à une large gamme de types de saucisses et de diamètres de boyau.

DESCRIPTION

Pneumatic sausage stuffing machine designed for processing sausages and sausages with particles. Performs quantitative filling with single-intestine weights between 20 and 500 g; the filling weight is adjustable and the dosing accuracy is within $\pm 2\%$. Suitable for a wide range of sausage types and casing diameters.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Volume de la trémie Hopper volum	Dimensions Size	Vitesse de torsion Kink Speed	Poids Weight
RX-500	500 kg/h	60 L	1050×600×1500 mm	100 times/ min	180 kg



MÉLANGEUR À VIANDE SOUS VIDE

VACUUM MEAT MIXER

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inoxydable de haute qualité
- Pièces usinées par CNC
- Fonctionnement simple et sécuritaire
- Applicable à de multiples industries

FEATURES

- High-quality stainless steel construction
- CNC machined parts
- Simple and safe operation
- Applicable to multiple industries



DESCRIPTION

Ce mélangeur à viande sous vide se distingue par sa structure simple et son efficacité opérationnelle élevée. Conçu pour l'industrie de la transformation de la viande, il mélange et malaxe uniformément les farces, les ingrédients en vrac et les sauces sous vide — une étape clé dans la production alimentaire. Toutes les surfaces en contact avec le produit sont fabriquées en acier inoxydable de haute qualité pour assurer hygiène et durabilité.

DESCRIPTION

This vacuum meat mixer offers a straightforward structure combined with high operational efficiency. Engineered for the meat processing industry, it uniformly stirs and blends stuffings, bulk ingredients and sauces under vacuum — a critical step in food production. All product-contact surfaces are constructed from high-quality stainless steel for hygiene and durability.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Poids Weight	Dimensions Dimension
RX-50	50 kg	1.1 kW	100 kg	820×380×760 mm
RX-100	100 kg	1.5 kW	200 kg	1300×510×910 mm
RX-150	150 kg	1.75 kW	260 kg	1470×520×910 mm
RX-200	200 kg	2.2 kW	300 kg	1550×690×1140 mm
RX-300	300 kg	3 kW	350 kg	1630×730×1250 mm



MÉLANGEUR À VIANDE

MEAT MIXER

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inoxydable de haute qualité
- Pièces usinées par CNC
- Fonctionnement simple et sécuritaire
- Applicable à de multiples industries

FEATURES

- High-quality stainless steel construction
- CNC machined parts
- Simple and safe operation
- Applicable to multiple industries



DESCRIPTION

Ce mélangeur à viande allie structure simple et efficacité opérationnelle élevée. Conçu pour l'industrie de la transformation de la viande, il mélange et malaxe uniformément les farces, les ingrédients en vrac et les sauces. Disponible en plusieurs capacités pour s'adapter à différents volumes de production.

DESCRIPTION

This meat mixer combines a simple structure with high operational efficiency. Designed for the meat processing industry, it uniformly stirs and blends stuffings, bulk ingredients and sauces. Available in multiple capacities to suit various production volumes.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Poids Weight	Dimensions Dimension
RX-50	50 kg	1.1 kW	100 kg	820×380×760 mm
RX-100	100 kg	1.5 kW	200 kg	1300×510×910 mm
RX-150	150 kg	1.75 kW	260 kg	1470×520×910 mm
RX-200	200 kg	2.2 kW	300 kg	1550×690×1140 mm
RX-300	300 kg	3 kW	350 kg	1630×730×1250 mm



BOL-COUEUR À VIANDE

MEAT BOWL CUTTER MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement pratique et rapide
- Haute efficacité et stabilité
- Répond à de multiples besoins de transformation
- Acier inoxydable SUS 304 de haute qualité

FEATURES

- Convenient and fast operation
- High efficiency and stability
- Meets multiple processing needs
- SUS 304 high-quality stainless steel



DESCRIPTION

Ce bol-coupeur à grande vitesse est un équipement essentiel dans la fabrication de produits carnés. Ses couteaux de hachage et de mélange en rotation rapide émincent finement la viande crue tout en incorporant uniformément les ingrédients auxiliaires. La rotation à haute vitesse réduit le temps de traitement, limite l'échauffement du produit et préserve la couleur naturelle, l'élasticité, le rendement et la durée de conservation de la farce.

DESCRIPTION

This high-speed bowl cutter is a key piece of equipment in meat product manufacturing. Its rapidly rotating chopping and mixing blades finely mince raw meat while evenly incorporating auxiliary ingredients. High-speed rotation minimizes processing time, reduces heat buildup in the material, and preserves the natural colour, elasticity, yield and shelf life of the stuffing.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Capacité Capacity	Poids Weight	Dimensions Dimension
RX-20L	4.1 kW	15 kg/pot	400 kg	780×600×850 mm
RX-40L	5.1 kW	35 kg/pot	1040 kg	1100×830×1080 mm
RX-80L	16.5 kW	70 kg/pot	1450 kg	1820×1380×1260 mm
RX-125L	31 kW	110 kg/pot	1800 kg	2020×1450×1300 mm



HACHOIR À VIANDE CONGELÉE

FROZEN MEAT GRINDER

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inoxydable SUS 304
- Faible bruit, performance stable
- Vitesse et efficacité élevées
- Facile à nettoyer

FEATURES

- SUS 304 stainless steel construction
- Low noise, stable performance
- High speed and efficiency
- Easy to clean



DESCRIPTION

Ce hachoir à viande congelée est un équipement indispensable pour les opérations de transformation de la viande. Il peut mouler la viande non décongelée directement en granules de différentes spécifications, éliminant ainsi la nécessité d'une décongélation préalable et préservant la valeur nutritionnelle et la saveur naturelle de la viande. Il constitue l'étape préparatoire pour les opérations ultérieures de hachage ou de mélange.

DESCRIPTION

This frozen meat grinder is an essential piece of equipment for meat processing operations. It can mince unthawed meat directly into granules of various specifications, eliminating the need for prior defrosting and thus preserving the nutritional value and natural flavour of the meat. It serves as the preparatory step for further chopping or mixing operations.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Dimensions Size	Capacité Capacity
RX-100	5.5 kW	84×84×350 mm	500 kg/h
RX-120	7.5 kW	120×120×550 mm	1500 kg/h
RX-160	18.5 kW	1630×1100×1450 mm	2000-3000 kg/h



MACHINE À COUPER LA VIANDE CONGELÉE EN DÉS

FROZEN MEAT DICING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Corps en acier inoxydable
- Lame dentée à double tranchant
- Mécanisme de découpe latérale
- Facile à nettoyer

FEATURES

- Stainless steel body
- Toothed double-edged blade
- Side slicing mechanism
- Easy to clean



DESCRIPTION

Cette machine à découper la viande congelée en dés est entièrement construite en acier inoxydable alimentaire avec une structure simple et robuste. Le couteau à double tranchant offre une efficacité de travail élevée, et les lames spécialement traitées sont tranchantes et durables. Sa conception simple facilite l'utilisation et le nettoyage, ce qui en fait une excellente solution pour les opérations de transformation alimentaire.

DESCRIPTION

This frozen meat dicing machine is constructed entirely from food-grade stainless steel with a simple and robust structure. The double-edged cutter delivers high working efficiency, and the specially treated blades are sharp and long-lasting. Its straightforward design makes it easy to operate and clean, making it an excellent solution for food processing operations.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Capacité Capacity	Dimension de la rainure de coupe Cutting groove size	Tension Voltage	Dimensions machine Machine size
QD-350	3 kW	500-600 kg	84×84×350 mm	380 V	1480×800×980 mm
QD-550	3.7 kW	700-900 kg	120×120×550 mm	380 V	1940×980×1100 mm



MACHINE À SCIE À OS

BONE SAW MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Plusieurs tailles disponibles
- Levier de sécurité
- Lame de scie stable
- Contrôle précis de la température

FEATURES

- Multiple sizes available
- Safety lever
- Stable saw band
- Precise temperature control



DESCRIPTION

Cette machine à scie à os est composée d'un châssis, d'un moteur, d'une scie circulaire, d'une table de translation et d'un panneau de commande électrique. Elle convient à la découpe de tous types d'os d'animaux de petite et moyenne taille, de viande congelée, d'arêtes de poisson, de poisson congelé, de glace et de sections de côtes. Disponible en quatre modèles pour répondre à un large éventail d'exigences de débit.

DESCRIPTION

This bone sawing machine is composed of a frame, motor, circular saw, translation table and electrical control panel. It is suitable for cutting all types of small and medium-sized animal bones, frozen meat, fish bones, frozen fish, ice and rib sections. Available in four models to accommodate a wide range of throughput requirements.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Table de travail (cm) Operating table (cm)	Vitesse de déplacement de lame Saw moving speed	Poids Weight	Puissance Power	Dimensions Dimension	Tension Voltage	Épaisseur de coupe (cm) Cutting thickness (cm)	Hauteur de sciage (cm) Sawing height (cm)	Aliments applicables Applicable food
QD-J 120	51×35.5cm	12m/s	34 kg	900w	50×40 ×72cm	220/11 0 V	0-12	20	Pork bones, fish, chicken, frozen meat etc
QD-2 80	49×38cm	15m/s	40 kg	1.5 kW	50×50 ×89cm	220/11 0 V	0-18	25	Beef bone, lamb bone, fish, chicken, frozen meat etc
QD-3 10	68×47cm	20m/s	66 kg	1.5 kW	50×40 ×72cm	220/11 0 V	0-20	30	Beef bone, lamb bone, chicken, fish, frozen meat etc
QD-4 00	90×96cm	34m/s	220 kg	2.2 kW	50×40 ×72cm	220/11 0 V	0-36	43.5	Whole pig and whole sheep, frozen meat, etc



MACHINE À INJECTION DE SAUMURE

BRINE INJECTION MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à nettoyer
- Structure rationnelle
- Facile à utiliser
- Large plage d'adaptation

FEATURES

- Easy to clean
- Reasonable structure
- Easy to operate
- Wide range of adaptation



DESCRIPTION

Cette machine à injection de saumure est conçue pour injecter uniformément une solution saline, des protéines de soja, de l'amidon, des graisses et d'autres ingrédients auxiliaires dans la viande pour une pénétration complète et le saumurage. Disponible en configurations semi-automatique et entièrement automatique pour s'adapter à différentes échelles de production.

DESCRIPTION

This brine injection machine is designed to evenly inject saline solution, soy protein, starch, fats and other auxiliary ingredients into meat for full penetration and pickling. Available in semi-automatic and fully automatic configurations to suit different production scales.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Puissance Power	Capacité Capacity	Pression d'injection Injection pressure	Tension Voltage	Vitesse d'injection Injection speed	Dimensions machine Machine size
ZYZ-48	4.1 kW	300 kg	0.45-0.9mpa	380 V	40-70m/min	1350x750x1650 mm
ZYZ-80	5.1 kW	700 kg	0.45-0.9mpa	380 V	40-70m/min	1550x880x1650 mm
ZYZ-120	6.2 kW	900 kg	0.45-0.9mpa	380 V	40-70m/min	1850x1350x1800 mm



LIGNE DE PRODUCTION DE GAULETTES DE HAMBURGER

BURGER PATTY PRODUCTION LINE

CARACTÉRISTIQUES

- Hautement automatisée
- Facile à nettoyer
- Facile à utiliser

FEATURES

- Highly automated
- Easy to clean
- Easy to use



DESCRIPTION

Cette ligne de production de galettes de hamburger entièrement automatisée gère la formation des galettes, le calibrage, le panage et d'autres processus automatiquement. Convient au traitement de la viande, du poisson, des crevettes, des légumes et d'autres matières premières pour produire des galettes de hamburger, des nuggets, des galettes de poisson, des galettes de pommes de terre, des galettes de citrouille, des brochettes de viande et des produits similaires. Une solution idéale pour les opérations de restauration rapide, les centres de distribution et les usines alimentaires.

DESCRIPTION

This fully automated burger patty production line handles patty forming, sizing, breading/coating and other processes automatically. Suitable for processing meat, fish, shrimp, vegetables and other raw materials to produce hamburger patties, nuggets, fish patties, potato patties, pumpkin patties, meat kebabs and similar products. An ideal solution for fast food operations, distribution centres and food factories.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Machine de formage de galettes / Burger patty forming machine

Modèle Model	Tension Voltage	Puissance Power	Débit Yield	Dimensions Size	Poids Weight t	Capacité du cylindre Barrel capacity	Largeur du convoyeur Conveyor belt width	Diamètre du produit Product diameter	Épaisseur du produit Product thickness	Courant maximum Maximum current
RX-100	220/380 V	0.55 kW	35 pcs/min	860×600×1400 mm	100 kg	30L	130 mm	30-100 mm	6-16 mm	16A

Machine de calibrage de galettes / Burger sizing machine

Modèle Model	Tension Voltage	Puissance Power	Dimensions Size	Hauteur d'entrée Input high	Largeur d'entrée Input width	Bande passante réseau Network bandwidth	Débit Yield	Poids Weight
XJT-SJ200	380/220 V	0.86 kW	1720×650×1400 mm	780 mm	780 mm	200 mm	100 kg/h	150 kg

Machine à paner les galettes / Burger breading machine

Modèle Model	Tension Voltage	Puissance Power	Dimensions Size	Hauteur d'entrée Input high	Largeur d'entrée Input width	Bande passante réseau Network bandwidth	Débit Yield	Poids Weight
XJT-SJ200	380/220 V	0.62 kW	1720×650×1400 mm	780 mm	780 mm	200 mm	100 kg/h	100 kg



LIGNE DE PRODUCTION COMPLÈTE POUR LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE

MEAT PROCESSING COMPLETE PRODUCTION LINE

CARACTÉRISTIQUES

- Adapté au découpage fin de bovins, ovins et porcins
- Processus en quatre étapes : transport de pré-découpe, transport de désossage, transport de lavage des bacs de roulement et transport d'emballage
- Équipements clés : scies circulaires, scies à os, convoyeurs, postes de travail, râteliers à bacs et laveuses à bacs
- Ligne dimensionnée selon les besoins de production
- Support projet complet : conception, fabrication, installation, mise en service et service après-vente

FEATURES

- Suitable for fine segmentation of cattle, sheep, and pork
- Four-stage workflow: pre-segmentation transportation, bone segmentation transportation, turnover box cleaning transportation, and packaging transportation
- Key equipment: circular saws, bone saw machines, conveyors, workstations, box racks, and box washing machines
- Line configured and sized according to production capacity requirements
- Full project support: design, manufacturing, installation, commissioning, and after-sales service



DESCRIPTION

Ligne de production complète pour le découpage fin de bovins, ovins et porcins en environnements industriels d'abattage et de boucherie. Le système couvre l'ensemble du processus en quatre étapes séquentielles : transport de pré-découpe, transport de désossage, transport et lavage des bacs de roulement, et transport d'emballage. Les équipements clés intégrés comprennent scies circulaires, scies à os, systèmes de convoyage, postes de travail avec surfaces de découpe, râteliers à bacs et laveuses à bacs automatisées. La ligne est conçue et dimensionnée selon les besoins de production spécifiques du client. Les services complets incluent la conception, la fabrication, l'installation, la mise en service et le suivi après-vente.

DESCRIPTION

A complete meat processing production line designed for the fine segmentation of cattle, sheep, and pork in industrial slaughterhouse and butchery environments. The system covers the entire workflow in four sequential stages: pre-segmentation transportation, bone segmentation transportation, turnover box cleaning and transportation, and packaging transportation. Key equipment integrated into the line includes circular saws, bone saw machines, conveyor systems, workstations with cutting surfaces, box racks, and automated box washing machines. The line is designed and configured according to the customer's specific production capacity requirements. Complete support services encompass design, manufacturing, installation, commissioning, and ongoing after-sales assistance.



CONVOYEUR POUR LIGNE DE TRANSFORMATION DE LA VIANDE

MEAT PROCESSING CONVEYOR LINE

CARACTÉRISTIQUES

- Transporte les carcasses depuis le convoyeur avant et achemine les découpes vers les postes de désossage correspondants après segmentation à la scie circulaire
- Largeurs de bande disponibles : 1500 mm, 1000 mm et 500 mm — longueur faite sur mesure selon la configuration de l'installation
- Bande composée d'acier inoxydable et d'un filet en polypropylène répondant aux normes d'hygiène alimentaire
- Moteur à variation de fréquence pour réglage de la vitesse selon le débit requis

FEATURES

- Transfers carcasses from the front conveyor line and routes cuts to the corresponding boning stations after circular saw segmentation
- Available belt widths: 1500 mm, 1000 mm, and 500 mm — length custom-built to suit facility layout
- Belt composed of food-grade stainless steel and polypropylene mesh meeting food hygiene requirements
- Variable-frequency drive motor for speed adjustment to meet varying throughput requirements



DESCRIPTION

Système de convoyage modulaire pour lignes de transformation de la viande. Les carcasses provenant du convoyeur avant sont successivement découpées en cuissot avant, cuisse médiane et cuissot arrière à l'aide d'une scie circulaire, puis acheminées vers les postes de désossage correspondants. La bande est disponible en largeurs de 1500 mm, 1000 mm et 500 mm ; la longueur de la ligne est fabriquée sur mesure selon la configuration de l'installation. Le convoyeur est composé d'acier inoxydable et d'un filet en polypropylène alimentaire. Un moteur à variation de fréquence permet de régler la vitesse selon le débit de production.

DESCRIPTION

A modular conveyor system for meat processing lines. Carcasses are received from the front conveyor line and successively divided into front leg, middle leg, and hind leg sections using a circular saw, then transferred to the corresponding boning stations. The belt is available in widths of 1500 mm, 1000 mm, and 500 mm; line length is custom-built to the customer's facility layout. The conveyor is composed of food-grade stainless steel and polypropylene mesh belt. A variable-frequency drive motor enables speed adjustment to match varying production throughput requirements.



SCIE CIRCULAIRE — SEGMENTATION DES CARCASSES

CIRCULAR SAW — MEAT SEGMENTATION

CARACTÉRISTIQUES

- Dispositif de positionnement laser pour un placement précis de la carcasse avant la coupe
- Lame importée répondant à toutes les exigences d'hygiène alimentaire — tranchante et durable
- Construction robuste en acier inoxydable

FEATURES

- Laser positioning device for precise placement of the carcass before cutting
- Imported saw blade meeting all food hygiene requirements — sharp and durable
- Heavy-duty stainless steel construction



DESCRIPTION

Scie circulaire industrielle conçue pour la segmentation primaire des carcasses de viande sur la ligne de transformation. Un dispositif de positionnement laser guide l'opérateur pour un placement précis de la carcasse avant chaque coupe. La lame est importée et répond pleinement aux exigences d'hygiène alimentaire, alliant tranchant exceptionnel et durabilité à long terme.

DESCRIPTION

A heavy-duty circular saw designed for the primary segmentation of meat carcasses on the processing line. A laser positioning device guides the operator to place the carcass accurately before each cut. The saw blade is imported and fully complies with food hygiene requirements, combining exceptional sharpness with long-term durability.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres principaux / Main Parameters

Paramètre Parameter	Valeur Value
Dimensions	750×1500×1500 mm
Power	1.5 kW



SECTION 06

AUTRES ÉQUIPEMENTS AGROALIMENTAIRES

OTHER FOOD PROCESSING EQUIPMENT

● Mélangeur à poudre à tambour rotatif
Rotary Drum Powder Mixer

● Presse à huile hydraulique
Hydraulic Oil Press Machine

● Presse à huile à vis sans fin automatique
Automatic Spiral Oil Press Machine

● Broyeur universel à poudre
Universal Powder Grinder Machine

● Machine à enrober les bonbons
Candy Coating Machine

● Machine à extruder les aliments pour animaux de compagnie
Pet Feed Puffing Machine

● Cuve à double enveloppe
Jacketed Kettle

● Machine de classement d'œufs par poids
Egg Grading Machine

● Machine de séparation blanc-jaune d'œuf
Egg White and Yolk Separating Machine

● Machine à granulés pour aliments du bétail
Feed Pellet Processing Machine

● Malaxeur sous vide pour viande
Vacuum Meat Tumbler

● Machine à éplucher les cacahuètes
Peanut Peeling Machine

● Broyeur colloïdal
Colloidal Mill Machine

● Machine à laver les œufs
Egg Washing Machine

● Machine pasteurisatrice pour lait et boissons
Milk Pasteurizer Machine

● Mélangeur horizontal à ruban
Horizontal Ribbon Mixer



MÉLANGEUR À POUDRE À TAMBOUR ROTATIF

ROTARY DRUM POWDER MIXER

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement silencieux
- Rotation à 360 degrés
- Moteur en cuivre
- Stable et durable

FEATURES

- Low noise operation
- 360-degree rotation
- Copper motor
- Stable and durable



DESCRIPTION

Ce mélangeur à poudre à tambour rotatif haute efficacité est conçu pour le mélange uniforme de matériaux en poudre et granulaires. Le récipient tourne à 360 degrés, produisant un mélange complet et homogène sans collage ni zones mortes. Un joint mécanique empêche les fuites de poudre. Avec une faible intensité de travail et une utilisation pratique, il convient aux industries alimentaire, pharmaceutique, chimique, céramique et des aliments pour animaux.

DESCRIPTION

This high-efficiency rotary drum powder mixer is designed for uniform blending of powdery and granular materials. The container rotates through 360 degrees, producing thorough and consistent mixing with no sticking or dead zones. A mechanical seal prevents powder leakage. With low labour intensity and convenient operation, it is suitable for food, pharmaceutical, chemical, ceramic and feed industries.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Volume total Total volume	Volume de chargement Loading volume	Poids de chargement Loading weight	Vitesse de rotation Rotation speed	Puissance moteur Motor power	Dimensions hors tout Overall dimension	Poids Weight
RX-5	5L	2.5L	1-3 kg	18r/min	0.25 kW	650×450×700 mm	70 kg
RX-10	10L	5L	5 kg	15r/min	0.37 kW	700×500×800 mm	80 kg
RX-20	20L	10L	10 kg	15r/min	0.55 kW	800×500×1000 mm	90 kg
RX-30	30L	15L	15 kg	15r/min	0.55 kW	900×500×1000 mm	100 kg
RX-50	50L	25L	25 kg	12r/min	0.75 kW	1200×500×1300 mm	150 kg
RX-100	100L	50L	40 kg	10r/min	0.75 kW	1400×550×1500 mm	180 kg
RX-200	200L	100L	80 kg	10r/min	1.1 kW	1500×700×1600 mm	250 kg
RX-300	300L	150L	120 kg	10r/min	1.5 kW	1700×800×1850 mm	350 kg
RX-500	500L	250L	200 kg	0-9r/min	2.2 kW	2000×950×1950 mm	550 kg
RX-800	800L	400L	300 kg	0-9r/min	3.0 kW	2200×1100×2100 mm	850 kg
RX-1000	1000L	500L	400 kg	0-8r/min	4.0 kW	2400×1200×2200 mm	1000 kg
RX-1500	1500L	750L	600 kg	0-8r/min	5.5 kW	2800×1400×2400 mm	1200 kg
RX-2000	2000L	1000L	800 kg	0-8r/min	7.5 kW	3000×1550×2600 mm	1600 kg
RX-3000	3000L	1500L	1000 kg	0-8r/min	11 kW	3500×1900×2800 mm	2500 kg
RX-4000	4000L	2000L	1500 kg	0-6r/min	15 kW	3900×2000×2900 mm	3200 kg



PRESSE À HUILE HYDRAULIQUE

HYDRAULIC OIL PRESS MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement haute pression
- Haute productivité
- Démarrage en un clic
- Compatible avec de nombreuses matières oléagineuses

FEATURES

- High-pressure operation
- High productivity
- One-click start
- Suitable for multiple oil-bearing materials



DESCRIPTION

Cette presse à huile hydraulique multifonction est capable d'effectuer des pressages à chaud et à froid. Ses principaux composants comprennent le corps de presse, le dispositif de transmission hydraulique et le système de commande électrique. Convient au pressage de plus de 20 variétés de cultures oléagineuses, notamment les olives, les arachides, le sésame, le colza, le soja, le tournesol et le lin. Offre un rendement en huile élevé avec une excellente qualité d'huile finie.

DESCRIPTION

This multi-function hydraulic oil press is capable of both hot and cold pressing. Its main components include the press body, hydraulic transmission device and electrical control system. Suitable for pressing more than 20 varieties of oil crops including olives, peanuts, sesame, rapeseed, soybean, sunflower and flax. Delivers high oil yield with excellent finished oil quality.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Dimensions Dimension	Poids Weight
RX-HOPM-150	12 kg/h	0.75 kW	700×800×780 mm	240 kg
RX-HOPM-180	25-35 kg/h	1.5 kW	800×900×1050 mm	450 kg
RX-HOPM-230	50-60 kg/h	1.5 kW	900×1000×1400 mm	850 kg
RX-HOPM-260	75-85 kg/h	3 kW	1050×1100×1550 mm	1200 kg
RX-HOPM-320	105-115 kg/h	3 kW	1120×1200×1650 mm	1800 kg
RX-HOPM-360	135-150 kg/h	3 kW	1200×1200×1680 mm	2100 kg
RX-HOPM-420	180-200 kg/h	3 kW	1250×1250×1700 mm	2300 kg



PRESSE À HUILE À VIS SANS FIN AUTOMATIQUE

AUTOMATIC SPIRAL OIL PRESS MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable 304 alimentaire
- Rendement en huile élevé avec séparation des résidus
- Stable et durable
- Contrôle automatique de la température

FEATURES

- Food-grade 304 stainless steel
- High oil yield with oil residue separation
- Stable and durable
- Automatic temperature control



DESCRIPTION

Cette presse à huile à vis sans fin automatique extrait l'huile des matières oléagineuses grâce à l'action combinée de l'entraînement par vis sans fin, du changement de volume de la chambre, de la résistance des dents courbes aux anneaux de presse et de la friction d'extrusion. Sous la haute pression générée dans la chambre de presse, l'huile est évacuée à travers les espaces des barres de presse et les rigoles des anneaux de presse. Comprend des composants de commande électrique, de chauffage automatique, de réglage, de transmission et de filtre à huile sous vide.

DESCRIPTION

This automatic spiral oil press extracts oil from oil-bearing materials through the combined action of screw worm drive, chamber volume change, curve-tooth resistance at press rings and extrusion friction. Under the high pressure generated in the press chamber, oil is discharged through the gaps of press bars and oil troughs of the press rings. Features electric control, automatic heating, adjustment, transmission and vacuum oil filter components.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Capacité de traitement Handling capacity	Puissance moteur principal Main engine power	Puissance de chauffe Heater power	Diamètre intérieur de la chambre de pressage Diameter of internal circle of pressing chest	Vitesse des vis d'extrusion Speed of squeezing worms	Diamètre des vis d'extrusion Diameter of squeezing worms	Dimensions Dimension	Poids Weight
RX-6 0	30-40 kg/h	2.2 kW	1.5 kW	55 mm	53 mm	36r/min	1360×950×1170 mm	290 kg
RX-85	80-160 kg/h	5.5-6 kW	3 kW	82 mm	80 mm	60r/min	1700×1300×160 0 mm	590 kg
RX-12 0	260-400 kg/h	6-11 kW	4 kW	122 mm	120 mm	36r/min	2050×1550×18 00 mm	1000 kg
RX-16 88	150-260 kg/h	6-7.5 kW	3.5 kW	102 mm	100 mm	40r/min	2000×1400×17 50 mm	950 kg
RX-15 0	400-500 kg/h	22 kW	5 kW	150 mm	148 mm	36r/min	2200×1460×17 50 mm	1800 kg



BROYEUR UNIVERSEL À POUDRE

UNIVERSAL POWDER GRINDER MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Corps entièrement en acier inoxydable
- Vitesse de production de poudre élevée
- Faible bruit et excellente efficacité de broyage

FEATURES

- All stainless steel body
- High powder output speed
- Low noise and excellent crushing efficiency



DESCRIPTION

Ce broyeur universel à poudre est construit en acier inoxydable 304 de haute qualité et équipé d'un moteur de qualité standard. Il est principalement utilisé pour le broyage de matériaux chimiques, de matériaux végétaux (racines, branches, blocs), de céréales à faible teneur en huile, de céréales complètes et d'autres matériaux durs et cassants. Offre une vitesse de production de poudre élevée avec de faibles niveaux de bruit et une excellente efficacité de broyage.

DESCRIPTION

This universal powder grinder is constructed from high-quality 304 stainless steel and fitted with a standard-grade motor. It is primarily used for grinding chemical materials, herbal materials (roots, branches, blocks), low-oil-content grains, whole grains and other hard, brittle materials. Delivers high powder output speed with low noise levels and excellent crushing efficiency.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Type	Capacité (kg/h) Capacity (kg/h)	Vitesse de broche (tr/min) Spindle speed (rpm)	Taille d'alimentation (mm) Feeding size (mm)	Finesse de broyage (mesh) Crushing fineness (mesh)	Moteur (kW) Motor (kw)	Dimensions hors tout (mm) Overall size (mm)	Poids (kg) Weight (kg)
15B	20-150	6000	<10	20-120	2.2	550x400x850	150
20B	40-200	4500	<10	20-120	4	550x600x1250	280
30B	80-400	3800	<12	20-120	7.5	600x700x1450	340
40B	100-800	3400	<15	20-120	11	800x900x1550	450
50B	150-1000	3000	<18	20-120	15	850x1050x1750	600
60B	250-1500	2800	<20	20-120	22	900x1100x1880	900
80B	350-2000	2400	<25	20-120	30	1200x950x1960	1250
100B	500-3000	2000	<28	20-120	37	1350x1000x2100	1580



MACHINE À ENROBER LES BONBONS

CANDY COATING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Système de pulvérisation automatique de liquide
- Chauffage intérieur et extérieur
- Contrôle de la température réglable

FEATURES

- Automatic liquid spray system
- Heating inside and outside
- Adjustable temperature control



DESCRIPTION

Cette machine à enrober les bonbons est utilisée dans l'industrie alimentaire pour l'enrobage des bonbons et des confiseries, ainsi que dans l'industrie pharmaceutique pour l'enrobage des comprimés et des pilules. Elle applique un enrobage sucré lisse et poli qui empêche l'oxydation et l'absorption d'humidité, masque les odeurs indésirables et facilite l'identification et la dissolution dans le système digestif. Comprend une pulvérisation automatique de liquide, un chauffage intérieur et extérieur, et un contrôle de la température réglable.

DESCRIPTION

This candy coating machine is used in the food industry for candy and confectionery coating and in the pharmaceutical industry for tablet and pill coating. It applies a smooth, polished sugar coating that prevents oxidation and moisture absorption, masks undesirable odours and facilitates identification and dissolution in the digestive system. Features automatic liquid spraying, inside and outside heating, and adjustable temperature control.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèle Model	Diamètre du pot Pot diameter	Vitesse de rotation Rotating speed	Puissance moteur principal Main motor power	Puissance soufflante Blower power	Puissance résistance chauffante Heating wire power	Productivité Productivity	Dimensions Dimension	Poids net Net weight
RXJ-400A	400 mm	50r/min	0.37 kW	40W	1 kW	2-5 kg/batch	770×670×840 mm	70 kg
RXJ-600A	600 mm	50r/min	0.75 kW	120W	2 kW	8-15 kg/batch	930×620×1140 mm	120 kg
RXJ-800A	800 mm	50r/min	1.5 kW	200W	2 kW	30-50 kg/batch	1100×800×1600 mm	180 kg
RXJ-1000A	1000 mm	50r/min	2.2 kW	250W	4 kW	50-70 kg/batch	1200×1200×1600 mm	260 kg
RXJ-1250A	1250 mm	50r/min	2.2 kW	370W	4 kW	80-150 kg/batch	1350×1350×1600 mm	360 kg



MACHINE À EXTRUDER LES ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE

PET FEED PUFFING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Produit des granulés extrudés entièrement cuits
- Excellentes propriétés flottantes pour les aliments aquacoles
- Fonctionnement stable et fiable
- Résultat nutritionnel équilibré

FEATURES

- Produces fully cooked extruded pellets
- Excellent floating properties for aquaculture feeds
- Stable and reliable operation
- Balanced nutritional output



DESCRIPTION

Ce système d'extrusion humide transforme le maïs, la farine de soja, la farine de poisson, les sous-produits animaux et autres matières premières en granulés extrudés pour chiens, chats, poissons, oiseaux, lapins, crevettes, visons, renards et autres animaux de compagnie. La machine produit des particules à la forme régulière et à teneur nutritionnelle élevée. Les granulés restent en surface plus de 12 heures sans troubler l'eau, ce qui convient particulièrement aux aliments aquacoles. Le coût de production maison est généralement inférieur de 60 à 80 % aux aliments commerciaux comparables. Convient aux éleveurs professionnels, aux petites et moyennes usines d'aliments et aux laboratoires de recherche.

DESCRIPTION

This wet-type extrusion system processes corn, soybean meal, fish meal, animal by-products and other raw materials into a wide variety of extruded pellets tailored for dogs, cats, fish, birds, rabbits, shrimp, mink, foxes and other companion animals. The machine delivers consistent particle shape and rich nutritional content. Pellets float on the water surface for over 12 hours without clouding the water, making them well suited for aquaculture feeds. Homemade production cost is typically 60–80% lower than comparable commercial feeds. Suitable for professional breeders, small to medium feed mills and research laboratories.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Modèle Model	Productivité (t/h) Productivity (t/h)	Puissance moteur principal (kW) Main engine power (kw)	Puissance alimentation (kW) Feeding power (kw)	Diamètre de vis (mm) Spiral diameter (mm)	Puissance de coupe (kW) Cutting power (kw)	Dimensions emballage (mm) Packing size (mm)	Poids (kg) Weight (kg)
RX-40	0.04-0.05	5.5 kW (220 V)	0.4	Φ40	0.4	1360×1600×850	350
RX-50	0.08-0.08	11 kW (380 V)	0.4	Φ50	0.4	1360×1600×850	350
RX-60	0.12-0.15	15	0.4	Φ60	0.4	1360×1600×850	450
RX-702	0.12-0.15	18.5	0.4	Φ70	0.4	1360×1600×850	490
RX-703	0.20-0.25	18.5	0.4	Φ70	0.4	1360×1600×850	490
RX-80	0.30-0.35	22	0.55	Φ80	0.55	1360×1950×840	600
RX-100	0.4-0.5	37	1.1	Φ90	1.5	1800×2600×1150	800
RX-135	0.75-0.80	75	1.1	Φ130	2.2	2200×2800×1200	950
RX-120	0.60-0.70	55	1.1	Φ120	2.2	2200×2800×1200	950
RX-160	1.00-1.20	90	1.5	Φ160	2.2	2300×3000×1200	1200
RX-200	1.80-2.00	110	2.2	Φ160	2.2	2400×3200×1400	1450



CUVE À DOUBLE ENVELOPPE

JACKETED KETTLE

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à utiliser
- Performance stable
- Économie de main-d'œuvre
- Adapté à la cuisson d'une large gamme de produits alimentaires

FEATURES

- Easy to operate
- Stable performance
- Labor saving
- Suitable for cooking a wide range of food products



DESCRIPTION

Cette cuve à double enveloppe en acier inoxydable se compose d'un corps de cuve, d'une enveloppe à vapeur, d'un dispositif de basculement, d'un agitateur et d'un bâti de support. L'enveloppe double assure un chauffage indirect pour une répartition uniforme de la chaleur dans le produit. Le mécanisme de basculement motorisé permet à l'opérateur de vider la cuve en toute sécurité et efficacement, sans effort manuel. Conçue pour la cuisson, le mélange et la pasteurisation d'une large gamme de produits alimentaires, dont sauces, confitures, garnitures de confiserie et préparations laitières.

DESCRIPTION

This stainless steel jacketed kettle consists of a pot body, a steam jacket, a tilting mechanism, an agitator and a support frame. The jacketed design enables indirect heating for even temperature distribution throughout the product. The motorized tilting mechanism allows the operator to pour contents safely and efficiently without manual effort. Designed for cooking, blending and pasteurizing a wide range of food products including sauces, jams, confectionery fillings and dairy preparations.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Paramètre Parameter	JK50	JK100	JK200	JK300	JK400	JK500	JK600
Capacity (L)	50	100	200	300	400	500	600
Diameter (mm)	600	700	800	900	1000	1100	1200
Depth (mm)	450	500	550	600	650	700	750
Electric power (kw)	15	18	18	24	27	36	36
Heating area (m ²)	0.53	0.87	1.23	1.65	1.99	2.21	2.43
Mixing speed	24r/min(Customizable)	24r/min(Customizable)	24r/min(Customizable)	24r/min(Customizable)	24r/min(Customizable)	24r/min(Customizable)	24r/min(Customizable)



MACHINE DE CLASSEMENT D'ŒUFS PAR POIDS

EGG GRADING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Normes de classement élevées
- Exigences de précision strictes
- Qualité fiable
- Solution complète de la conception à la fabrication

FEATURES

- High grading standards
- Strict accuracy requirements
- Reliable quality
- Complete solution from design to manufacture



DESCRIPTION

Ce classificateur automatique d'œufs par poids répartit les œufs dans des paniers de collecte distincts en fonction de leur masse individuelle. L'équipement offre des performances fiables et constantes avec une précision de tri élevée et un débit important de 4 000 pièces par heure. Son système d'inspection par lumière LED détecte les défauts, tandis que le mécanisme de manipulation douce minimise la casse durant le processus de tri, garantissant l'intégrité du produit tout au long de la ligne de classement.

DESCRIPTION

This automatic egg weight classifier distributes eggs into separate collection baskets based on their individual weight. The equipment delivers reliable, consistent performance with precise grading accuracy and high throughput of 4,000 pieces per hour. Its LED light inspection system detects defects, while the gentle handling mechanism minimizes breakage during the sorting process, ensuring product integrity throughout the grading line.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Paramètre Parameter	RX-101B	Paramètre Parameter	RX-101B
Material	304SS	Power	0.218 kW
Speed	4000pieces/h	Voltage	220 V, 50 Hz
Accuracy	g	Dimension	1.7×1.45×1m
Grade	7	Function	Manual egg laying, LED light inspection, weight grading



MACHINE DE SÉPARATION BLANC-JAUNE D'ŒUF

EGG WHITE AND YOLK SEPARATING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Pièces démontables pour un nettoyage facile
- Taux de séparation élevé du liquide d'œuf
- Débit de 4 500 à 5 500 pièces/h
- Construction en acier inoxydable alimentaire

FEATURES

- Detachable parts for easy cleaning
- High egg liquid separation rate
- Output of 4,500–5,500 pcs/h
- Food-grade stainless steel construction



DESCRIPTION

Cette machine industrielle de séparation blanc-jaune d'œuf sépare efficacement et proprement les blancs d'œufs liquides des jaunes à cadence élevée. Les pièces en contact avec les aliments sont démontables et faciles à désinfecter, garantissant la pleine conformité aux exigences de sécurité alimentaire. Son taux de séparation constant et sa simplicité d'utilisation en font un équipement idéal pour les boulangeries, les usines de transformation alimentaire et les producteurs de produits à base d'œufs nécessitant une séparation fiable en grande quantité.

DESCRIPTION

This industrial egg white and yolk separator efficiently and cleanly separates liquid egg whites from yolks at high throughput. The detachable contact parts are easy to disassemble and sanitize, ensuring full compliance with food safety requirements. Its consistent separation rate and straightforward operation make it ideal for bakeries, food processing facilities and egg product manufacturers requiring reliable, high-volume separation.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Modèle Model	Tension Voltage	Puissance Power	Débit Output	Poids Weight	Dimensions Size
RX-2.7K	220 V	250W	2700pcs/h	1270×920×1120 mm	380 kg
RX-5.4K	220 V	250W	5400pcs/h	1270×920×1120 mm	380 kg
RX-8.1K	220 V	250W	8100pcs/h	1270×920×1120 mm	380 kg
RX-10.8K	220 V	250W	10800pcs/h	1270×920×1120 mm	380 kg



MACHINE À GRANULÉS POUR ALIMENTS DU BÉTAIL

FEED PELLET PROCESSING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Construction robuste
- Filière usinée avec précision
- Haut rendement
- Moteur tout cuivre

FEATURES

- Durable construction
- Precision-machined die ring
- High efficiency output
- All-copper motor



DESCRIPTION

Cette presse à granulés à filière plate produit des granulés d'alimentation uniformes à partir d'une grande variété de matières premières, notamment les céréales, la paille, le son et d'autres sous-produits agricoles. Elle convient parfaitement à la production d'aliments pour bétail, volailles et aquaculture à l'échelle des petites et moyennes usines d'aliments, des fermes d'élevage ou des exploitations aquacoles. Le moteur tout cuivre et la filière usinée avec précision offrent un rendement élevé avec une faible consommation d'énergie, s'adaptant à une large gamme de formulations de matières premières.

DESCRIPTION

This flat-die pellet mill produces uniform feed pellets from a wide variety of raw materials including grains, straw, bran and other agricultural by-products. It is well suited for livestock, poultry and aquatic feed production at the scale of small to medium feed mills, breeding farms or aquaculture operations. The all-copper motor and precision-machined die ring deliver high efficiency with low energy consumption, accommodating a broad range of raw material formulations.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Modèle Model	Débit (kg/h) Output (kg/h)	Tension (V) Voltage (V)	Puissance (kW) Power (kw)	Poids (kg) Weight (kg)	Dimensions (cm) Size (cm)
RX-125	60-80	220/380	4	0-2	75×32×70
RX-150	90-100	220/380	4	0-2	78×33×77
RX-160	100-150	220/380	4.5	0-2	80×34×78
RX-180	150-200	220/380	4.5	0-2	90×38×85
RX-210	200-300	380	7.5	0-2	100×43×95
RX-230	300-400	380	11	0-2	118×58×112
RX-260	500-600	380	18.5	0-3	126×46×115
RX-300	700-900	380	22	0-3	138×55×125
RX-400	1000-2000	380	30	4-6	160×80×170



MALAXEUR SOUS VIDE POUR VIANDE

VACUUM MEAT TUMBLER

CARACTÉRISTIQUES

- Corps en acier inoxydable
- Grande capacité de roulement
- Fonctionnement stable
- Facile à utiliser

FEATURES

- Stainless steel body
- Large rolling capacity
- Stable operation
- Easy to operate



DESCRIPTION

Ce malaxeur sous vide pour viande accélère la marinade du bœuf, du porc, du mouton, du poulet, du canard, de l'oie, du poisson et d'autres protéines, ainsi que des légumes et des fruits. En travaillant sous vide, il ouvre les fibres musculaires pour maximiser la pénétration des assaisonnements tout en conservant l'humidité naturelle, ce qui confère une texture, une couleur et une saveur uniformes supérieures. Le tambour et le bâti en acier inoxydable garantissent la durabilité, la conformité hygiénique et la facilité de nettoyage sur tous les modèles.

DESCRIPTION

This vacuum meat tumbler accelerates the marination of beef, pork, mutton, chicken, duck, goose, fish and other proteins, as well as vegetables and fruits. Operating under vacuum, it opens the muscle fibres to maximize seasoning penetration while retaining natural moisture, resulting in superior texture, colour and flavour uniformity. The stainless steel drum and frame ensure durability, hygiene compliance and ease of cleaning across all models.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Modèle Model	Capacité (kg/cuve) Capacity (kg/tank)	Puissance (kW) Power (kw)	Poids (kg) Weight (kg)	Dimensions machine (mm) Machine size (mm)
GR-30	15	0.75	70	850×360×780
GR-50	25	0.95	100	906×500×808
GR-100	50	1.3	150	1060×600×980
GR-200	70	2.25	240	1400×800×1280
GR-300	100	2.25	260	1410×1000×1450
GR-500	240	2.25	300	1500×1020×1640
GR-600	225-300	2.25	350	1560×1020×1640
GR-800	300-400	2.95	460	1800×1200×1600
GR-1600	600-800	3.75	975	2150×1330×2000
GR-2000	750-1000	3.75	1090	2200×1440×2010
GR-2400	1200	5	1300	2400×1500×2100



MACHINE À ÉPLUCHER LES CACAHUÈTES

PEANUT PEELING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Haut rendement
- Exploitation propre et hygiénique
- Facile à utiliser

FEATURES

- High efficiency
- Clean and sanitary operation
- Easy to operate



DESCRIPTION

Cette machine de décortilage à sec des cacahuètes enlève la peau rouge des arachides grillées ou séchées par friction à rouleaux associée à une séparation pneumatique. Le processus garantit un faible taux de casse et un résultat de décortilage net sur une large gamme de tailles d'arachides. Sa construction en acier inoxydable assure une exploitation hygiénique et une longue durée de vie. Convient à la transformation des cacahuètes décortiquées pour les aliments snack, la production de beurre de cacahuètes et les applications de confiserie.

DESCRIPTION

This dry-type peanut peeling machine removes the red skin from roasted or dried peanuts by roller friction combined with pneumatic separation. The process ensures a low half-grain rate and a clean peeling result across a wide range of peanut sizes. Its stainless steel construction ensures hygienic operation and long service life. Suitable for processing peeled peanuts for snack foods, peanut butter production and confectionery applications.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Modèle Model	Puissance ventilateur Fan power	Capacité Capacity	Dimensions Size	Poids Weight
RX-1	0.55 kW	200-250 kg/h	1200×500×1200 mm	110 kg
RX-2	0.75 kW	400-500 kg/h	1200×750×1200 mm	200 kg
RX-3	1.1 kW	600-750 kg/h	1200×1050×1200 mm	280 kg
RX-4	1.5 kW	800-1000 kg/h	1200×1400×1200 mm	360 kg



BROYEUR COLLOÏDAL

COLLOIDAL MILL MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Utilisation pratique
- Grande capacité
- Haut rendement
- Utilisation simple

FEATURES

- Convenient operation
- Large capacity
- High efficiency
- Simple operation



DESCRIPTION

Ce broyeur colloïdal broie et disperse les matières alimentaires en pâtes ultra-fines ou en suspensions colloïdales. La rotation à grande vitesse du rotor et du stator en acier inoxydable génère des forces de cisaillement et centrifuges intenses qui réduisent la taille des particules à l'échelle micronique. Entièrement construit en acier inoxydable alimentaire, il est idéal pour la production de beurre de cacahuètes, de pâte de sésame, de confitures de fruits, de lait de soja, de sauce pimentée et d'autres pâtes alimentaires à texture fine. Sa structure compacte et sa facilité d'utilisation conviennent aux environnements de production petits et grands.

DESCRIPTION

This colloidal mill grinds and disperses food materials into ultra-fine pastes or colloidal suspensions. The high-speed rotation of the stainless steel rotor and stator generates intense shear and centrifugal forces that reduce particle size to the micron level. Constructed entirely from food-grade stainless steel, it is ideal for the production of peanut butter, sesame paste, fruit jams, soy milk, chili sauce and other fine-textured food pastes. Compact structure and easy operation suit both small and large production environments.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Modèle Model	Tension Voltage	Dimensions (mm) Size (mm)	Poids Weight	Capacité Capacity
RX-70	3 kW(single-phase,220 V)	650x320x650	70 kg	60-80 kg/H
RX-80	5.5 kW(three-phase ,380 V)	800x350x800	170 kg	100-150 kg/H
RX-130	11 kW(three-phase ,380 V)	1000x350x1000	270 kg	200-300 kg/H
RX-180	30 kW(three-phase ,380 V)	1200x450x1200	470 kg	500-800 kg/H
RX-200	37 kW(three-phase ,380 V)	1250x500x1200	500 kg	800-1000 kg/H



MACHINE À LAVER LES ŒUFS

EGG WASHING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Plusieurs tailles disponibles
- Construction en acier inoxydable
- Réduit l'intensité du travail
- Faible consommation d'énergie

FEATURES

- Multiple sizes available
- Stainless steel construction
- Reduces labor intensity
- Low energy consumption



DESCRIPTION

Ce système automatique de lavage d'œufs nettoie les œufs frais — notamment les œufs de poule, de canard, salés, en conserve et autres variétés — avec un rendement élevé et une casse minimale. La ligne améliore le débit et maintient les normes d'hygiène tout en réduisant les besoins en main-d'œuvre. Disponible en deux configurations : un modèle à brosses à rouleaux (type EG-01) pour le nettoyage général des œufs, et un modèle à circuit d'eau par immersion (RX-1, RX-2) équipé d'une pompe submersible et d'une construction en acier inoxydable pour les applications de lavage plus intensif.

DESCRIPTION

This automatic egg washing system cleans fresh eggs — including chicken, duck, salted, preserved and other varieties — with high efficiency and minimal breakage. The line improves throughput and maintains hygiene standards while reducing labor requirements. Available in two configurations: a roller-brush dry-wash model (EG-01 type) for general egg cleaning, and a water-cycle immersion wash model (RX-1, RX-2) equipped with an immersible pump and stainless steel construction for more intensive washing applications.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Machine à laver les œufs / Egg Washing Machine

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions (mm) Size (mm)	Poids Weight	Puissance Power
RX-70	3 kW(single-phase,220 V)	650x320x650	70 kg	60-80 kg/h

Machine à laver les œufs à circuit d'eau / Water Cycle Egg Washing Machine

Modèle Model	Nombre de rangées de nettoyage Row number of cleaning	Capacité Capacity	Dimensions (mm) Size (mm)	Poids Weight	Puissance Power
RX-1	single row	2000 pcs/h	800×470×710 mm	60 kg	370w
RX-2	double row	4000 pcs/h	720×430×650 mm	77 kg	550w
Note	With immersible pump. Machine with stainless steel materials		—	—	—



MACHINE PASTEURISATRICE POUR LAIT ET BOISSONS

MILK PASTEURIZER MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Préserve les nutriments
- Stérilisation rapide
- Thermostat automatique
- Facile à nettoyer

FEATURES

- Retains nutrition
- Fast sterilization
- Automatic thermostat
- Easy cleaning



DESCRIPTION

Cuves de pasteurisation discontinue appliquant le principe de stérilisation HTLC (haute température, longue courte) ou UHT (ultra-haute température) pour éliminer bactéries, levures et moisissures dans les aliments liquides et les boissons. Le système chauffe rapidement le liquide à la température cible, le maintient à cette température pendant le temps de stérilisation prescrit, puis le refroidit rapidement pour préserver la valeur nutritionnelle, la saveur et la durée de conservation. Convient au lait, aux jus de fruits, au vin, aux œufs liquides et autres produits alimentaires liquides. Disponible en deux configurations : RX-SMPM-A (cuve ouverte) et RX-SMPM-B (cuve fermée avec agitateur).

DESCRIPTION

Batch-type pasteurization tanks applying the HTST (High-Temperature Short-Time) or UHT (Ultra-High Temperature) sterilization principle to eliminate bacteria, yeast and mold in liquid foods and beverages. The system rapidly heats the liquid to the target temperature, holds it for the prescribed sterilization time, then cools it quickly to preserve nutritional value, flavor and shelf life. Suitable for milk, juice, wine, egg liquid and other liquid food products. Available in two configurations: RX-SMPM-A (open-top tank) and RX-SMPM-B (closed tank with agitator).

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Paramètre Parameter	RX-LPSM100L	RX-LPSM150L	RX-LPSM200L
Inner diameter of tank body	630 mm	630 mm	630 mm
Outer diameter of tank body	740 mm	740 mm	740 mm
Height inside the tank	400 mm	600 mm	670 mm
Yield	10-150L/time	10-150L/time	10-150L/time
Sterilization temperature	60-99°C (adjustable)	60-99°C (adjustable)	60-99°C (adjustable)
Sterilization time	10-30min	10-30min	10-30min
Heating cycle	25-35min	25-35min	25-35min
Voltage power	380 V 9 kW/220 V 6 kW	380 V 9 kW/220 V 6 kW	380 V 9 kW/220 V 6 kW
Equipment size	800×750×1230 mm	800×750×1430 mm	800×750×1530 mm



MÉLANGEUR HORIZONTAL À RUBAN

HORIZONTAL RIBBON MIXER

CARACTÉRISTIQUES

- Mélange complet et uniforme
- Bonne étanchéité
- Encombrement réduit

DESCRIPTION

Ce mélangeur horizontal à ruban assure un mélange uniforme de granulés, poudres, flocons et particules sur une large plage de capacités. La conception du réservoir horizontal et de l'agitateur à double ruban spiralé garantit un mélange complet à faible résidu, avec une vibration et une émission de poussière minimales. L'appareil offre une bonne étanchéité, un encombrement réduit et une maintenance simple. Disponible en acier au carbone (cadre 201), acier inoxydable tout 201, cadre 304 avec intérieur 201 ou acier inoxydable tout 304, selon les exigences de l'application.

FEATURES

- Thorough and uniform mixing
- Good sealing
- Compact footprint

DESCRIPTION

This horizontal ribbon blender provides uniform mixing of granules, powders, flakes and particles across a wide range of capacities. The horizontal tank and double-spiral ribbon agitator design ensures thorough, low-residue mixing with minimal vibration and dust generation. The unit features good sealing, a compact footprint and straightforward maintenance. Available in carbon steel (201 bracket), all-201 stainless steel, 304 bracket with 201 inner or all-304 stainless steel construction to suit application requirements.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions cuve de mélange (m) Size of mixing tank (m)	Épaisseur du corps machine Thickness of machine body	Épaisseur du ruban Thickness of the ribbon	Puissance (kW) Power (kw)	Réducteur Reductor
RX-300	300L	1.05×0.5×0.6	2 mm	6 mm	3	200
RX-500	500L	1.2×0.65×0.7	2 mm	6 mm	4	250
RX-700	700L	1.22×0.73×0.85	2 mm	8 mm	5.5	250/350
RX-1000	1000L	1.5×0.8×0.95	2 mm	8 mm	7.5	350
RX-1500	1500L	1.8×0.9×1.05	2 mm	8 mm	7.5	350
RX-2100	2100L	2×1×1.15	2 mm	8 mm	11	350
RX-3200	3200L	2.2×1.2×1.35	2 mm	8 mm	11-15	350
RX-4300	4300L	2.5×1.26×1.45	2 mm	8 mm	15-18.5	350
RX-6400	6400L	2.9×1.5×1.65	4 mm	8 mm	22	500
RX-8000	8000L	—	4 mm	10 mm	37	650
RX-10M	10M ²	3.7×1.6×1.9	4 mm	12 mm	37	650
RX-10M-2	10M ²	—	6 mm	12 mm	37	650
RX-15M	15M ²	4.5×1.85×2.05	6 mm	12 mm	45	750
Note	You can customize 201 bracket carbon steel, all 201, contact 304 bracket 201, all 304 materials		—	—	—	—



SECTION 07

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

PACKAGING MACHINES

● Machine de conditionnement multiposition à sachets prémachés à fermeture glissière
Multiposition Premade Ziplock-Bag Packing Machine

● Machine de conditionnement sachet ordinaire / forme irrégulière — série multi-sorties
General / Irregular Shaped Pouch Packing Machine — Multi-Output Series

● Machine de conditionnement à sachets prémachés rotative
Rotary Premade-Bag Packing Machine

● Machine de conditionnement rotative à sachets prémachés format M
M-Shape Rotary Premade-Bag Packing Machine

● Série de machines de conditionnement rotatives sous vide à sachets prémachés
Vacuum Rotary Premade-Bag Packing Machine Series

● Machine de conditionnement à sachets prémachés mono-poste
Single-Station Premade-Bag Packing Machine

● Série de machines d'emballage flux continu (emballage coussin)
Flow Packing Machine Series (Pillow Pack)

● Machine d'emballage à rétraction thermique et machine de fermeture latérale
Shrink Packing Machine and Line Sealing Packing Machine

● Équipement de dosage à vis sans fin pour poudres
Powder Auger Metering Equipment

● Équipement de dosage à godets volumétriques (remplisseur rotatif à godets)
Volume-Cup Weighing Equipment (Rotary Cup Filler)

● Balance linéaire à 2/4 têtes
2/4 Heads Linear Scale

● Convoyeur en Z (élévateur en Z)
Z-Type Conveyor (Z-Type Elevator)

● Convoyeur élévateur à godets
Bucket Lifting Conveyor

● Convoyeur à chaîne à godets
Bucket Chain Conveyor

● Convoyeur à vis sans fin
Screw Conveyor

● Alimentateur sous vide
Vacuum Feeder

● Machine horizontale de remplissage et d'emballage type cartes
Horizontal Card-Type Filling and Packaging Machine

● Machine verticale de remplissage et d'emballage type cartes
Vertical Card-Type Filling and Packaging Machine

● Machine de remplissage de capsules spatiales ALU-ALU
ALU-ALU Space-Capsule Liquid Filling Machine

● Machine horizontale de conditionnement blister PP
Horizontal PP Blister Filling and Packaging Machine

● Scelleuse en L — gamme standard (RX-7008 / RX-7112 / RX-7212 / RX-7315)
L-Sealer — Standard Range (RX-7008 / RX-7112 / RX-7212 / RX-7315)

● Scelleuse en L à servomoteur et panneau tactile — RX-7315H
L-Sealer with Servo Motor & Touch Panel — RX-7315H

● Scelleuse en L pour produits longs — RX-701-300H / RX-701-3000L
L-Sealer for Long Products — RX-701-300H / RX-701-3000L

● Scelleuse latérale haute vitesse à servomoteur — RX-706-150
High-Speed Side Sealer with Servo Motor — RX-706-150



EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT — SUITE / CONTINUED

● **Machine de mise en boîte carton**

Carton Packing Machine

● **Machine de conditionnement miniature à sachets prémâchés**

Miniature Premade-Bag Packing Machine

● **Machine de conditionnement verticale miniature à former-remplir-sceller (VFFS)**

Mini-Type Vertical Form-Fill-Seal (VFFS) Packing Machine

● **Machine de conditionnement verticale à former-remplir-sceller VFFS (grand modèle)**

VFFS Vertical Form-Fill-Seal Packing Machine (Large)

● **Balance combinée électronique (peseuse multitête)**

Electrical Combined Weighing Equipment (Multihead Weigher)

● **Équipement de dosage liquide**

Liquid Weighing Equipment

● **Machine d'emballage multifonction**

Multi-function Packing Machine

● **Machine d'emballage verticale pour granulés**

Vertical Granules Packing Machine

● **Machine automatique de remplissage et d'opercule de tubes**

Automatic Tube Filling and Sealing Machine

● **Machine de conditionnement blister à double alignement**

Double Alignment Blister Packaging Machine

● **Machine de remplissage de masques oculaires en hydrogel**

Hydrogel Eye Mask Filling Machine

● **Machine de conditionnement blister pour crèmes, lotions et essences**

Cream, Lotion and Essence Blister Packaging Machine

● **Scelleuse en L semi-automatique — RX-601P**

Semi-Automatic L-Sealer — RX-601P

● **Tunnel de rétraction — série POF (polyoléfine)**

Shrink Tunnel — POF (Polyolefin) Series

● **Tunnel de rétraction — série PE (polyéthylène)**

Shrink Tunnel — PE (Polyethylene) Series

● **Machine de comptage et groupage — série RX-106**

Counting & Collating Packaging Machine — RX-106 Series

● **Fardeuse manchon automatique — série RX-117**

Automatic Sleeve Wrapper — RX-117 Series

● **Fardeuse manchon à servomoteur — RX-136**

Servo Motor Sleeve Wrapper — RX-136



MACHINE DE CONDITIONNEMENT MULTIPOSITION À SACHETS PRÉMÂCHÉS À FERMETURE GLISSIÈRE

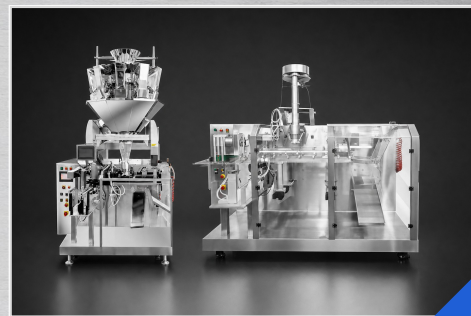
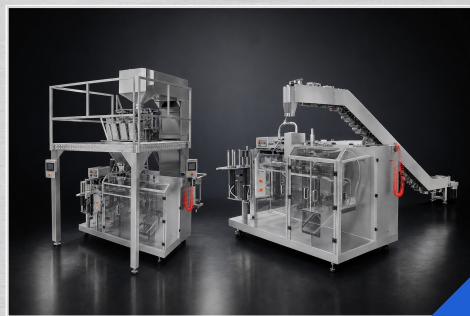
MULTIPOSITION PREMADE ZIPLOCK-BAG PACKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Processus d'emballage entièrement automatique, sans intervention manuelle
- Toutes les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable SUS304, conformes aux normes GMP
- Détection intelligente : scellage pendant le remplissage, arrêt automatique à vide — économie de matériaux
- API Siemens avec composants électriques Schneider (France) pour un fonctionnement stable et durable
- Régulateur de température Omron (Japon) avec compensation automatique pour des soudures nettes et régulières
- Vérins pneumatiques haut de gamme pour une longue durée de vie et un remplacement facile
- Types de sachets : 3/4 côtés soudés, debout, fermeture glissière, debout à glissière, coussin, M, debout latéral, 4 côtés, 8 côtés, 8 côtés à glissière, soufflet, forme irrégulière, debout avec bec verseur

FEATURES

- Automatic packaging process, no manual operation
- All food-contact parts are SUS304 stainless steel, compliant with GMP standards
- Intelligent sensing: seals when filling, stops when empty — saves packaging material
- Siemens PLC with French Schneider electrical components for stable, long-life control
- Japan Omron temperature controller with automatic compensation for clean, consistent seals
- Premium pneumatic cylinders for long service life and easy replacement
- Pouch types: 3/4 sides seal, standup, ziplock, zipper standup, pillow, M shape, side stand up, 4 sides sealing, 8 sides sealing, ziplock 8 sides, gusset, irregular shape, standup with spout



DESCRIPTION

La machine de conditionnement multiposition à sachets prémâchés à fermeture glissière est un système horizontal entièrement automatisé disponible en sept modèles de D-160 à D-450. Elle accepte des largeurs de sachet de 55 mm à 450 mm et des volumes de remplissage de 5 ml à 4 500 ml, pour les collations, noix, aliments pour animaux, épices, fruits séchés, thé, café, produits granulaires, poudres, liquides et pâtes.

DESCRIPTION

The multiposition premade ziplock-bag packing machine is a fully automated horizontal packaging system for pre-made pouches available in seven models from D-160 to D-450. It handles bag widths from 55 mm to 450 mm and fill volumes from 5 ml to 4,500 ml, making it suitable for snacks, nuts, pet food, spices, dried fruit, tea, coffee, granular products, powders, liquids, and pastes.



MACHINE DE CONDITIONNEMENT MULTIPosition À SACHETS PRÉMÂCHÉS À FERMETURE GLISSIÈRE – SUITE / CONTINUED

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	D-160	D-180 (3 servo-moteurs) D-180 (3 servo motors)	D-210	D-260	D-320	D-350	D-450
Bag width	55~160 mm	55~180 mm	100~210 mm	140~260 mm	180~320 mm	220~350 mm	250~450 mm
Bag length	80~260 mm	80~260 mm	100~360 mm	140~380 mm	200~420 mm	220~460 mm	250~500 mm
Machine size	1700×1050×1100 mm	1700×1050×1100 mm	2150×1200×1200 mm	2450×1350×1300 mm	2885×1350×1350 mm	3100×1450×1500 mm	3200×1450×1500 mm
Speed	5~55 bags/min	5~55 bags/min	5~45 bags/min	5~45 bags/min	5~35 bags/min	5~35 bags/min	5~30 bags/min
Measuring range	5~500 ml	5~500 ml	50~1000 ml	200~2000 ml	200~2000 ml	500~3000 ml	500~4500 ml
Power supply	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz
Air consumption	0.35 m³/min	0.35 m³/min	0.45 m³/min	0.55 m³/min	0.55 m³/min	0.65 m³/min	0.75 m³/min
Power	2.5 kW 50 Hz	3.5 kW	3.5 kW 50 Hz	3.5 kW 50 Hz	3.5 kW 50 Hz	4 kW	4.5 kW
Machine weight	600 kg	600 kg	650 kg	750 kg	800 kg	900 kg	1000 kg
Bag types	3/4 sizes, pillow pouch, flat pouch, (ziplock) doypack, irregular pouch	3/4 sizes, pillow pouch, flat pouch, (ziplock) doypack, irregular pouch, M shape pouch, vacuum pouch	3/4 sizes, pillow pouch, flat pouch, (ziplock) doypack, irregular pouch, M shape pouch, vacuum pouch	3/4 sizes, pillow pouch, flat pouch, (ziplock) doypack, irregular pouch, M shape pouch, vacuum pouch	3/4 sizes, pillow pouch, flat pouch, (ziplock) doypack, irregular pouch, M shape pouch, vacuum pouch	3/4 sizes, pillow pouch, flat pouch, (ziplock) doypack, irregular pouch, M shape pouch, vacuum pouch	3/4 sizes, pillow pouch, flat pouch, (ziplock) doypack, irregular pouch, M shape pouch, vacuum pouch



MACHINE DE CONDITIONNEMENT SACHET ORDINAIRE / FORME IRRÉGULIÈRE — SÉRIE MULTI-SORTIES

GENERAL / IRREGULAR SHAPED POUCH PACKING MACHINE — MULTI-OUTPUT SERIES

CARACTÉRISTIQUES

- Processus d'emballage entièrement automatique, sans intervention manuelle
- Toutes les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable SUS304, conformes aux normes GMP
- Détection intelligente : scellage pendant le remplissage, arrêt automatique à vide — économie de matériaux
- API Siemens avec composants électriques Schneider (France) pour un fonctionnement stable et durable
- Régulateur de température Omron (Japon) avec compensation automatique pour des soudures nettes et régulières
- Vérins pneumatiques haut de gamme pour une longue durée de vie et un remplacement facile
- Disponible en configurations double, triple et quadruple sortie
- Types de sachets : 3/4 côtés soudés, debout, fermeture glissière, debout à glissière, coussin, M, debout latéral, 4 côtés, 8 côtés, 8 côtés à glissière, soufflet, forme irrégulière, debout avec bec verseur

FEATURES

- Automatic packaging process, no manual operation
- All food-contact parts are SUS304 stainless steel, compliant with GMP standards
- Intelligent sensing: seals when filling, stops when empty — saves packaging material
- Siemens PLC with French Schneider electrical components for stable, long-life control
- Japan Omron temperature controller with automatic compensation for clean, consistent seals
- Premium pneumatic cylinders for long service life and easy replacement
- Available in double-output, triple-output, and quadruple-output configurations
- Pouch types: 3/4 sides seal, standup, ziplock, zipper standup, pillow, M shape, side stand up, 4 sides sealing, 8 sides sealing, ziplock 8 sides, gusset, irregular shape, standup with spout



MACHINE DE CONDITIONNEMENT SACHET ORDINAIRE / FORME IRRÉGULIÈRE — SÉRIE MULTI-SORTIES — SUITE / CONTINUED

DESCRIPTION

La machine de conditionnement à sachets ordinaires / de formes irrégulières en configuration multi-sorties prend en charge une grande variété de sachets prémâchés : sachets debout, plats, de formes irrégulières, à poignée et en papier. Six modèles (D-85S à D-450S) offrent une sortie simultanée double, triple ou quadruple pour une production à haut débit de sachets de petit à moyen format.

DESCRIPTION

The general / irregular shaped pouch packing machine in multi-output configuration handles a wide variety of premade pouch styles including stand-up pouches, flat pouches, irregular shapes, hand-hold pouches, and paper bags. Six models (D-85S to D-450S) offer double, triple, or quadruple simultaneous output for high-throughput production of small to medium-format pouches.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	D-85S	D-110S	D-150S	D-200S	D-350S	D-450S
Machine type	Double output	Double output	Double output	Double output	Triple output	Quadruple output
Bag size (W x L)	W:50~85 mm x L:100~220 mm	W:70~110 mm x L:100~240 mm	W:80~150 mm x L:120~300 mm	W:100~200 mm x L:100~300 mm	W:55~85 mm x L:100~230 mm	W:55~85 mm x L:100~230 mm
Speed	50~80 bags/min	40~70 bags/min	30~70 bags/min	30~70 bags/min	30~110 bags/min	60~120 bags/min
Power supply	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz
Machine size	2450×1350×1300 mm	2855×1350×1350 mm	2885×1350×1350 mm	3300×1450×1450 mm	3100×1450×1500 mm	3300×1450×1450 mm
Machine weight	600 kg	700 kg	700 kg	750 kg	900 kg	1000 kg
Material	304 SUS	304 SUS	304 SUS	304 SUS	304 SUS	304 SUS
Power	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW	6 kW
Bag types	Irregular pouch, flat pouch, standup pouch, 3/4 sides sealing pouch, hand-hold pouch, paper pouch, etc.	Irregular pouch, flat pouch, standup pouch, 3/4 sides sealing pouch, hand-hold pouch, paper pouch, etc.	Irregular pouch, flat pouch, standup pouch, 3/4 sides sealing pouch, hand-hold pouch, paper pouch, etc.	Irregular pouch, flat pouch, standup pouch, 3/4 sides sealing pouch, hand-hold pouch, paper pouch, etc.	Irregular pouch, flat pouch, standup pouch, 3/4 sides sealing pouch, hand-hold pouch, paper pouch, etc.	Irregular pouch, flat pouch, standup pouch, 3/4 sides sealing pouch, hand-hold pouch, paper pouch, etc.



MACHINE DE CONDITIONNEMENT À SACHETS PRÉMÂCHÉS ROTATIVE

ROTARY PREMADE-BAG PACKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Tous les composants en contact avec les produits et les sachets répondent aux exigences d'hygiène alimentaire
- Compatible avec les sachets préformés et les sacs en papier multicouches (PE simple couche, PP, etc.) ; motif de sachet fini de haute qualité
- Système de commande électrique PLC avancé avec écran tactile POD — sûr, stable, fiable et facile à utiliser
- Fonction de détection de remplissage automatique : contrôle la pression d'air, la température et l'ouverture/fermeture du sachet — élimine le gaspillage de matériaux
- Structure mécanique compacte avec système de transmission intégré pour une maintenance facile
- Types de sachets : debout, fermeture glissière, 3/4 côtés soudés, à poignée, bec verseur, papier, etc.

FEATURES

- All components in contact with materials and packaging pouches meet food hygiene requirements
- Compatible with prefabricated bags and paper bags made of multilayer composite film, single-layer PE, PP, etc.; finished bag pattern is excellent
- Advanced PLC plus POD (touch screen) electrical control system — safe, stable, reliable and easy to operate
- Automatic filling-detection function: detects air pressure failure, temperature controller status, and whether the bag mouth is open and fully sealed — eliminates waste of packing materials
- Compact mechanical structure design with integrated transmission system for easy maintenance
- Pouch types: standup pouch, ziplock bag, 3/4 sides sealing bag, hand-hold pouch, spout bag, paper pouch, etc.



DESCRIPTION

La machine de conditionnement à sachets prémâchés rotative fonctionne avec un plateau rotatif à 8 postes qui prend, ouvre, remplit et scelle les sachets préformés en cycle continu. Quatre modèles (D-200W à D-450W) couvrent des largeurs de sachet de 65 mm à 450 mm à des cadences de 15 à 55 sachets par minute. Convient au conditionnement de solides, liquides, pâtes, poudres et granulés dans une large gamme de formats de sachets.

DESCRIPTION

The rotary premade-bag packing machine operates with an 8-station rotary turret that sequentially picks up, opens, fills, and seals pre-made pouches in a continuous cycle. Four models (D-200W to D-450W) cover bag widths from 65 mm to 450 mm at speeds of 15 to 55 bags per minute. Suitable for packaging solid materials, liquids, pastes, powders, and particles in a broad range of pouch formats.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	D-200W	D-260W	D-300W	D-450W
Working position	8 processing stations	8 processing stations	8 processing stations	8 processing stations
Bag size (W × L)	W:65~200 mm × L:160~380 mm	W:65~260 mm × L:160~450 mm	Max.W:320 mm × Max.L:460 mm	Max.W:450 mm × Max.L:500 mm
Speed	25~55 bags/min	25~55 bags/min	20~45 bags/min	15~40 bags/min
Power supply	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz	380 V / 3 phases / 50/60 Hz
Machine size	1900×1300×1500 mm	2000×1570×1700 mm	2100×1600×1700 mm	2200×1700×1700 mm
Machine weight	1000 kg	1100 kg	1200 kg	1500 kg
Material	304 SUS	304 SUS	304 SUS	304 SUS
Power	2.5 kW	2.5 kW	2.7 kW	3 kW



MACHINE DE CONDITIONNEMENT ROTATIVE À SACHETS PRÉMÂCHÉS FORMAT M

M-SHAPE ROTARY PREMADE-BAG PACKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Conditionnement sous vide entièrement automatique combinant élévateur, balance de combinaison et tête d'emballage en une seule machine ; haute cadence, pesée précise, opération par un seul opérateur
- Conception ergonomique : efficace, économe en énergie, écologique, facile à entretenir et à nettoyer
- Commande par API avec interface homme-machine pour une opération intuitive et un réglage simple
- Système de prévention complet : détecte intelligemment si le sachet est correctement ouvert et intact — aucun sachet ni matériau gaspillé
- Conforme aux normes d'hygiène de l'industrie alimentaire ; toutes les pièces en contact avec les aliments en acier inoxydable SUS304
- Chauffage à température constante pour le scellage, améliore la qualité du produit fini
- Large gamme de matériaux d'emballage sélectionnables selon les spécifications de conditionnement

FEATURES

- Fully automatic vacuum packaging combining elevator, combination scale, and packing host in one machine; high speed, precise weight, single-operator operation
- Ergonomic design: efficient, energy-saving, environmentally friendly, easy to maintain and clean
- PLC system control with human-machine interface for intuitive operation and simple adjustment
- Comprehensive prevention system: intelligently detects whether the bag is properly opened and fully intact — no wasted pouches or raw materials
- Meets food processing hygiene standards; all food-contact components manufactured from SUS304 stainless steel
- Constant-temperature heating for sealing, improving finished product grade
- Wide range of applicable packaging materials selectable according to different packaging specifications



DESCRIPTION

La machine rotative à sachets de format M (modèle D-100W) est une unité rotative spécialisée pour les sachets à soufflet de type M, avec des largeurs de sachet de 100 mm à 170 mm (personnalisable) à une cadence maximale de 50 sachets par minute.

DESCRIPTION

The M-shape rotary packing machine (model D-100W) is a specialized rotary unit for M-shape/gusset pouches, handling bag widths from 100 mm to 170 mm (customizable) at up to 50 bags per minute.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Machine rotative — format M / M-Shape Rotary Packing Machine

Paramètre Parameter	D-100W
Bag size (W × L)	W:100~140 mm / 150~170 mm (customized) × L:120~260 mm
Packing speed	Max. 50 bags/min



SÉRIE DE MACHINES DE CONDITIONNEMENT ROTATIVES SOUS VIDE À SACHETS PRÉMÂCHÉS

VACUUM ROTARY PREMADE-BAG PACKING MACHINE SERIES

CARACTÉRISTIQUES

- Conditionnement sous vide entièrement automatique combinant élévateur, balance et tête d'emballage ; haute cadence, pesée précise, un seul opérateur
- Commande par API avec interface homme-machine pour une opération intuitive et un réglage simple
- Système de détection complet : vérifie l'ouverture et l'intégrité du sachet — élimine le gaspillage
- Conforme aux normes d'hygiène alimentaire ; toutes les pièces en contact avec les aliments en acier inoxydable SUS304
- Scellage à température constante pour une finition de haute qualité
- Large gamme de matériaux d'emballage sélectionnables selon les spécifications

FEATURES

- Fully automatic vacuum packaging combining elevator, combination scale, and packing host in one machine; high speed, precise weight, single-operator operation
- PLC system control with human-machine interface for intuitive operation and simple adjustment
- Comprehensive detection system: verifies bag opening and integrity — eliminates waste
- Meets food processing hygiene standards; all food-contact components in SUS304 stainless steel
- Constant-temperature heating sealing for high-grade finish
- Wide range of applicable packaging materials selectable per specification

DESCRIPTION

La série de machines de conditionnement rotatives sous vide (modèles D-130W, D-160W, D-230W) assure un conditionnement sous vide entièrement automatique pour les produits frais, fruits de mer, viandes et aliments transformés. La série atteint une cadence maximale de 60 sachets par minute et accepte des largeurs de sachet jusqu'à 230 mm.

DESCRIPTION

The vacuum rotary packing machine series (models D-130W, D-160W, D-230W) provides fully automatic vacuum packaging for fresh produce, seafood, meat, and processed food products. The series reaches speeds of up to 60 bags per minute and accommodates bag widths up to 230 mm.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Série machine rotative sous vide / Vacuum Rotary Packing Machine Series

Paramètre Parameter	D-130W	D-160W	D-230W
Bag size (W × L)	W:70~130 mm × L:100~170 mm	W:160 mm × Max.L:230 mm	Max.W:230 mm
Packing speed	Max. 60 bags/min	Max. 60 bags/min	Max. 40 bags/min



MACHINE DE CONDITIONNEMENT À SACHETS PRÉMÂCHÉS MONO-POSTE

SINGLE-STATION PREMADE-BAG PACKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Aucun angle mort ni interstice — nettoyage facile, structure simple
- Châssis en acier inoxydable 304, conforme aux normes de sécurité et de santé européennes et nord-américaines
- Commande par écran tactile IHM avec haute fiabilité, intelligence et protection de sécurité intégrée
- Dispositifs de remplissage interchangeables selon les propriétés du produit (poudre, granulé, liquide, semi-liquide)
- Détection intelligente : sans sachet = pas de remplissage ni de scellage — prévient le gaspillage et les arrêts
- Haute qualité et performance
- Types de sachets : debout, coussin, fermeture glissière, 3/4 côtés soudés, forme M irrégulière, etc.

FEATURES

- No gaps or dead corners — easy to clean, simple structure
- 304 stainless steel frame, in line with European and North American safety and health standards
- HMI touch screen control with high reliability, intelligence, and integrated safety protection
- Interchangeable filling devices to suit different material properties (powder, granule, liquid, semi-liquid)
- Intelligent detection: no bag = no fill and no seal — prevents waste and downtime
- High quality and performance
- Pouch types: standup pouch, pillow bag, ziplock bag, 3/4 sides sealing bag, M shape irregular bags, etc.



DESCRIPTION

La machine de conditionnement à sachets prémâchés mono-poste est disponible en quatre configurations : Standard (D-120), Grande (D-450), Double sortie (D-120S) et Spéciale format M / sachet 8 côtés. Conçue pour le conditionnement à faible volume ou en formats spéciaux de produits alimentaires, non alimentaires et pharmaceutiques, y compris poudres, granulés, liquides et semi-liquides.

DESCRIPTION

The single-station premade-bag packing machine is available in four configurations: Standard (D-120), Enlarged (D-450), Double-outlet (D-120S), and Special M-shape / 8-sided sealing bag variant. Designed for low-volume or specialty-format packaging of food, non-food, and pharmaceutical products including powders, granules, liquids, and semi-liquids.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	Valeur Value	Paramètre Parameter	Valeur Value
Machine model	D-120 Standard / D-450 Enlarged / D-120S Double outlet / D-120 Special (M shape and 8 sides sealing bag)	Bag length — Enlarged	250~500 mm
Bag width — Standard	100~350 mm	Bag length — Special	130~400 mm
Bag width — Double outlet	80~160 mm	Speed	5~15 bags/min
Bag width — Enlarged	250~450 mm	Power supply	220 V / single phase / 50/60 Hz
Bag width — Special	80~160 mm	Material	304 SUS
Bag length — Standard	100~350 mm	Bag types	Standup pouch, pillow bag, ziplock bag, 3/4 sides sealing bag, M shape irregular bags, etc.
Bag length — Double outlet	130~400 mm		



SÉRIE DE MACHINES D'EMBALLAGE FLUX CONTINU (EMBALLAGE COUSSIN)

FLOW PACKING MACHINE SERIES (PILLOW PACK)

CARACTÉRISTIQUES

- Chauffage par fil de four électrique avec montée en température rapide, excellente stabilité, faible coût d'entretien et plage de réglage de température étendue
- Dispositif de rotation à tambour original pour un fonctionnement continu sans interruption
- Effet d'emballage supérieur aux machines de rétraction précédentes ; sûr et fiable
- Convient à l'industrie alimentaire, pharmaceutique, aux articles ménagers, produits jetables, quincaillerie, plastiques, jouets et papeterie, fournitures industrielles, pièces industrielles et accessoires automobiles
- Modèles suffixe S : système film par le dessus ; modèles suffixe X : système film par le dessous
- D-350S/X et au-delà : entraînement à 3 servo-moteurs pour une précision et une vitesse accrues

FEATURES

- Electric furnace wire heating method with fast warm-up, excellent stability, low maintenance cost, and wide temperature adjustment range
- Original drum rotation device for continuous operation without interruption
- Superior packaging effect compared to previous shrink machines; safe and reliable
- Suitable for food industry, medicine industry, daily necessities, disposable products, hardware products, plastic products, toys and stationery, industrial supplies, industrial parts, and automotive accessories
- S-suffix models use upper-film system; X-suffix models use lower-film system
- D-350S/X and above: 3-servo-motor drive for enhanced precision and speed



DESCRIPTION

La série de machines d'emballage flux continu (type coussin) enveloppe individuellement des produits dans un film thermosoudé avec une soudure dorsale et des soudures latérales. Six modèles de D-250 à D-650X acceptent des largeurs de film bobine jusqu'à 650 mm et des cadences de 15 à 230 sachets par minute, pour de petits bonbons jusqu'aux grandes miches de pain.

DESCRIPTION

The flow packing machine series (pillow-pack type) continuously wraps individual items in heat-sealed film with a back-seal and end-seals. Six models from D-250 to D-650X accommodate roll film widths up to 650 mm and packing speeds from 15 to 230 bags per minute, covering small candy bars to large bread loaves.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	D-250 S/X (variation de fréquence) D-250 S/X (frequency conversion)	D-320S (variation de fréquence) D-320S (frequency conversion)	D-350S/X (3 servo-moteurs) D-350S/X (3 servo motors)	D-450S/X (3 servo-moteurs) D-450S/X (3 servo motors)	D-600S/X (3 servo-moteurs) D-600S/X (3 servo motors)	D-650X (3 servo-moteurs) D-650X (3 servo motors)
Max roll film width	Max. 250 mm	Max. 320 mm	Max. 350 mm	Max. 450 mm	Max. 600 mm	Max. 650 mm
Bag width	30~120 mm	50~150 mm	50~160 mm	60~200 mm	80~280 mm	80~300 mm
Bag length	65~190 mm or 120~280 mm	65~190 mm or 120~280 mm	90~330 mm	130~450 mm	120~450 mm	180~450 mm
Product height	Max. 35~45 mm	Max. 35~45 mm	Max. 70 mm	Max. 100 mm	80~110 mm	Max. 100 mm
Packing speed	20~230 bags/min	20~230 bags/min	20~230 bags/min	30~180 bags/min	20~100 bags/min	15~90 bags/min
Power	220 V / single phase / 50/60 Hz / 2.4 kW	220 V / single phase / 50/60 Hz / 2.4 kW	220 V / single phase / 50/60 Hz / 2.4 kW	220 V / single phase / 50/60 Hz / 2.6 kW	220 V / single phase / 50/60 Hz / 3 kW	220 V / single phase / 50/60 Hz / 3 kW
Machine size	3370×670×1450 mm	3370×720×1450 mm	3960×770×1450 mm	4020×820×1450 mm	4380×970×1500 mm	3920×950×1320 mm
Machine weight	300 kg	300 kg	350 kg	450 kg	600 kg	650 kg



MACHINE D'EMBALLAGE À RÉTRACTION THERMIQUE ET MACHINE DE FERMETURE LATÉRALE

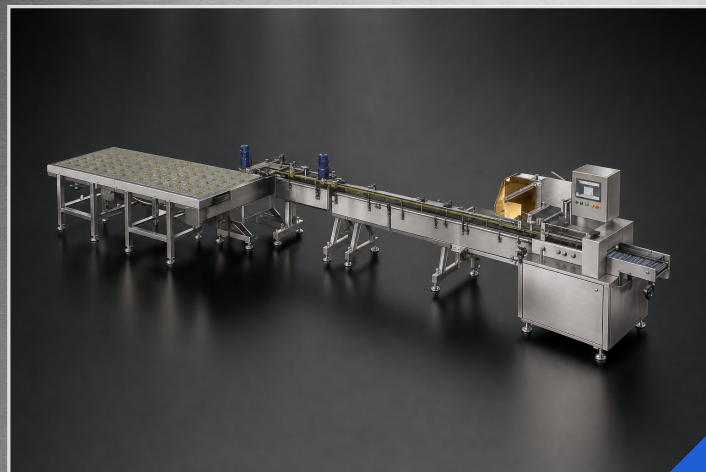
SHRINK PACKING MACHINE AND LINE SEALING PACKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Détection optoélectronique du produit avec modes d'alimentation automatique ou manuel
- Enveloppement par film plié soudant simultanément trois côtés
- Système de scellage et de découpe à température constante compatible avec les films PE, PVC, POF et autres films thermosoudables industriels
- Scellage POF spécialement optimisé : soudure ferme et esthétique sans remplacement de composants lors du changement de format
- Système d'alimentation avant réglable et plateforme de stockage arrière pour un fonctionnement autonome à haute vitesse
- Réduction du temps de changement de format — réglage simple par volant uniquement

FEATURES

- Optoelectronic product detection with automatic or manual feeding modes
- Folded-film wrapping seals three sides simultaneously
- Constant-temperature heating sealing and cutting system compatible with PE, PVC, POF, and other industrial heat-sealing films
- POF sealing specially optimized: firm, beautiful seal without component replacement when changing product size
- Adjustable front-end feeding system and rear storage work platform for unmanned high-speed operation
- Reduces product changeover time — simple handwheel adjustment only



DESCRIPTION

Cette catégorie regroupe la machine d'emballage à rétraction thermique (modèles DL-590, DL-800/820/950) et la machine de fermeture latérale (modèles DL-450, DL-550) pour l'emballage continu automatisé sous film rétractable et à fermeture latérale. Applications : alimentation, boissons, hygiène personnelle et biens de consommation nécessitant un emballage inviolable.

DESCRIPTION

This category groups the shrink packing machine (models DL-590, DL-800/820/950) and the line sealing packing machine (models DL-450, DL-550) for continuous automated shrink-wrap and side-seal packaging. Applications include food, beverages, personal care, and consumer goods requiring tight tamper-evident film wrapping.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS



MACHINE D'EMBALLAGE À RÉTRACTION THERMIQUE ET MACHINE DE FERMETURE LATÉRALE – SUITE / CONTINUED

Machine d'emballage à rétraction thermique / Shrink Packing Machine

Paramètre Parameter	DL-590	DL-800/820/950
Max roll film sealing size	590 mm	800 mm / 820 mm / 950 mm
Bag width	30~200 mm	70~300 mm
Bag length	70~3000 mm (unlimited)	100~6000 mm (unlimited)
Product height	20~90 mm	Max. 130 mm
Packing speed	20~120 bags/min	20~120 bags/min
Power supply	220 V / single phase / 50/60 Hz	220 V / single phase / 50/60 Hz
Machine size	5500×1000×1750 mm	5100×1350×1780 mm
Machine weight	700 kg	800 kg

Machine de fermeture latérale / Line Sealing Packing Machine

Paramètre Parameter	DL-450	DL-550
Max roll film sealing size	550×450 mm	550 mm × Unlimited
Bag width	30~300 mm	50~500 mm
Bag length	100~400 mm	110 mm ~ Unlimited
Product height	5~100 mm	5~150 mm
Packing speed	15~25 bags/min	15~30 bags/min
Power supply	220 V / single phase / 50/60 Hz	220 V / single phase / 50/60 Hz
Machine size	1450×630×1360 mm	1750×900×1450 mm
Machine weight	350 kg	350 kg



MACHINE DE MISE EN BOÎTE CARTON

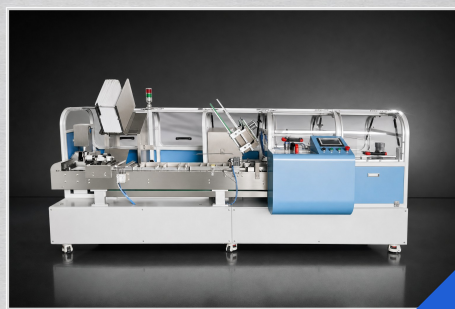
CARTON PACKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Machine de mise en boîte horizontale standard avec ouverture, chargement, pliage et scellage intégrés en un seul passage
- Plage de compatibilité carton réglable à L:90~200 mm × W:45~160 mm × H:15~50 mm ; formats personnalisés disponibles
- Compatible avec les machines de remplissage, d'emballage coussin, d'étiquetage et de pesage pour la production en ligne
- Remplace 6 à 10 travailleurs manuels sur une ligne de mise en boîte
- Convient à tous les secteurs : alimentation, jouets, produits chimiques ménagers, électronique, santé, etc.
- Châssis aluminium avec structure SUS pour des performances hygiéniques et résistantes à la corrosion

FEATURES

- Horizontal standard-type cartoning machine with integrated opening, loading, folding, and sealing in one pass
- Carton-compatible range adjustable to L:90~200 mm × W:45~160 mm × H:15~50 mm; custom sizes available
- Can be paired with filling machines, pillow packing machines, labeling machines, and weighing machines for assembly-line production
- Replaces 6~10 manual workers on a cartoning line
- Suitable for all industries: food, toys, daily chemical products, electronics, health care, etc.
- Aluminum frame with SUS construction for hygienic, corrosion-resistant performance



DESCRIPTION

La machine de mise en boîte carton (modèle D-060) est une machine de mise en boîte automatique horizontale qui ouvre, charge, plie et ferme des boîtes pliantes à une cadence de 30 à 60 boîtes par minute. Elle prend en charge des boîtes de 90 à 200 mm de long et s'intègre parfaitement aux équipements amont et aval d'une ligne d'emballage.

DESCRIPTION

The carton packing machine (model D-060) is a horizontal automatic cartoning machine that opens, loads, folds, and seals folding cartons at 30 to 60 boxes per minute. It handles cartons from 90 to 200 mm long and integrates seamlessly with upstream and downstream equipment on a packaging line.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	D-060	Paramètre Parameter	D-060
Carton compatible range	L:90~200 mm × W:45~160 mm × H:15~50 mm (can be customized)	Power supply	220 V / 50 Hz
Packing speed	30~60 boxes/min (depending on box size, product type and material)	Air source requirement	0.5~0.8 mpa
Cardboard requirement	300~450 g/m ² ; press folding width ≥ 0.4 mm	Machine net weight	Approx. 1000 kg
Material	Aluminum foil + SUS	Machine size	L3065 mm × W1010 mm × H1065 mm
Power	1.2 kW		



MACHINE DE CONDITIONNEMENT MINIATURE À SACHETS PRÉMÂCHÉS

MINIATURE PREMADE-BAG PACKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Processus d'emballage entièrement automatique, sans intervention manuelle
- Tous les composants en contact avec le produit sont en acier inoxydable SUS304, conformes aux normes GMP
- Dispositif d'alimentation lavable directement à l'eau ; les composants électriques doivent rester secs
- Dispositif d'aspiration ou capot anti-poussière en verre optionnel pour les produits en poudre
- Haute compatibilité : s'adapte à diverses formes de sachets irréguliers sans accessoires supplémentaires
- Types de sachets : sachet prémâché, coussin, 3/4 côtés soudés, thermosoudé, motif en zigzag

FEATURES

- Automatic packaging process, no manual operation
- All components in contact with material are SUS304 stainless steel, compliant with GMP standards
- Feeding device washable directly with water; electrical components should remain dry
- Optional suction device or glass dust cover for powder products to prevent airborne particles
- High compatibility: adapts to various irregular pouch shapes without additional accessories
- Pouch types: premade bag, pillow bag, 3/4 sides sealing bag, heat sealing bag, zig-zag sealing pattern bag



DESCRIPTION

La machine de conditionnement miniature à sachets prémâchés (modèle D-110) est une unité compacte pour le conditionnement de petit format en sachets préformés de produits granulaires, liquides, en poudre, semi-fluides et fluides. Elle traite des sachets jusqu'à W200 mm × L300 mm à une cadence de 15 à 30 sachets par minute avec une plage de température de scellage de 100 à 190°C.

DESCRIPTION

The miniature premade-bag packing machine (model D-110) is a compact unit for small-format pre-made pouch packaging of granular, liquid, powder, semi-fluid, and fluid materials. It handles bags up to W200 mm × L300 mm at 15 to 30 bags per minute with a sealing temperature range of 100 to 190°C.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	D-110	Paramètre Parameter	D-110
Bag size	Max. W200 mm × L300 mm	Machine net weight	450 kg
Speed	15~30 bags/min	Material	304 SUS
Voltage	220 V / single phase / 50/60 Hz	Power	2.5 kW
Machine size	1000×950×1500 mm (L×W×H)	Air source requirement	0.6 mpa
Sealing temperature	100~190°C	Bag types	Premade bag, pillow bag, 3/4 sides sealing bag, heat sealing bag, zig-zag sealing pattern bag



MACHINE DE CONDITIONNEMENT VERTICALE MINIATURE À FORMER-REEMPLIR-SCELLER (VFFS)

MINI-TYPE VERTICAL FORM-FILL-SEAL (VFFS) PACKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Structure compacte, fonctionnement stable, facile à utiliser et à entretenir
- Tous les processus réalisés automatiquement en une seule machine : dosage, remplissage, formage du sachet, découpe à longueur et impression de date jusqu'à l'évacuation du produit fini
- Système de contrôle par cellule photo-électrique pour un fonctionnement stable et fiable
- Compatible avec les formats coussin, 3 côtés, 4 côtés et triangle — une machine fabrique un seul type de sachet
- Types de sachets : coussin, zigzag, coussin perforé, 3 côtés soudés, 4 côtés soudés, chaîne, bâtonnet, triangle

FEATURES

- Compact structure, stable operation, easy to operate and maintain
- All processes completed automatically in one machine: measuring, filling, bag forming, length-chasing cutting, and date printing through to finished product discharge
- Photo-eye control system for stable and reliable operation
- Compatible with pillow bag, three-side seal, four-side seal, and triangle bag formats — one machine makes one bag type
- Pouch types: pillow bag, zig-zag bag, hole-punched pillow bag, 3 sides sealing bag, 4 sides sealing bag, chain bag, stick bag, triangle bag



MACHINE DE CONDITIONNEMENT VERTICALE MINIATURE À FORMER-REEMPLIR-SCELLER (VFFS) – SUITE / CONTINUED

DESCRIPTION

La machine de conditionnement verticale miniature VFFS est une unité verticale compacte à former-remplir-sceller conçue pour les liquides, aliments, quincaillerie et emballages médicaux. Cinq modèles (D-60 à D-190) couvrent des largeurs de film de 200 mm à 420 mm et des plages de dosage de 1 ml à 1 000 ml. Applications : aliments soufflés, gelée, sucre, sel, poudre à lessive et autres produits granulaires ou en bâtonnets.

DESCRIPTION

The mini-type VFFS packing machine is a compact vertical form-fill-seal unit designed for liquid, food, hardware, and medical packaging. Five models (D-60 to D-190) cover film widths from 200 mm to 420 mm and measuring ranges from 1 ml to 1,000 ml. Applications include puffed food, jelly, sugar, salt, laundry powder, and other granular or strip materials.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	D-60/K/F/Y/B/P3	D-80/K/F/Y/B/P	D-160/K/F/Y/B/P/T	D-180/K/F/Y/B/P/T	D-190/K/F/Y/B/P
Max film roller width	200 mm	400 mm	320/220 mm	320/220 mm	420 mm
Bag width	25~100 mm	25~190 mm	150/100 mm	150/100 mm	60~200 mm
Bag length	200~250 mm	200~250 mm	50~250 mm	50~250 mm	60~250 mm
Measuring range	1~100 ml	—	1~500 ml	—	50~1000 ml
Packing speed	5~15 bags/min	5~15 bags/min	5~60 bags/min	5~60 bags/min	5~45 bags/min
Film thickness & property	400~800 micron OPP/CPP, OPP/PE, MST/PE/PET/PE, OPP/CPP	400~800 micron OPP/CPP, OPP/PE, MST/PE/PET/PE, OPP/CPP	400~800 micron OPP/CPP, OPP/PE, MST/PE/PET/PE, OPP/CPP	400~800 micron OPP/CPP, OPP/PE, MST/PE/PET/PE, OPP/CPP	400~800 micron OPP/CPP, OPP/PE, MST/PE/PET/PE, OPP/CPP
Bag types	3 side seal	Pillow bag	Pillow bag, gusset bag, 3/4 sides sealing bag, triangle bag	Pillow bag, gusset bag, 3/4 sides sealing bag, triangle bag	Pillow bag, gusset bag
Machine weight	150 kg	150 kg	250 kg	250 kg	350 kg



MACHINE DE CONDITIONNEMENT VERTICALE À FORMER-REEMPLIR-SCELLER VFFS (GRAND MODÈLE)

VFFS VERTICAL FORM-FILL-SEAL PACKING MACHINE (LARGE)

CARACTÉRISTIQUES

- Structure compacte, fonctionnement stable, facile à utiliser et à entretenir
- Entièrement automatique du dosage au remplissage, formage du sachet, découpe, impression de date jusqu'à l'évacuation — en une seule machine
- Système de contrôle par cellule photo-électrique pour un fonctionnement stable et pratique
- Compatible avec les formats coussin, 3 côtés, 4 côtés et triangle
- Système de commande informatique par API pour un fonctionnement stable ; tous les paramètres réglables sans arrêt de la machine
- Tirage du film par servo-moteur pour un positionnement précis et exact
- Système de régulation de température indépendant, précision jusqu'à $\pm 1^\circ\text{C}$
- Contrôle indépendant des températures de soudure transversale et longitudinale pour une compatibilité optimale avec les films composites, les films PE et autres matériaux d'emballage
- Styles d'emballage variés : soudure dorsale, sachet à angle inséré, sachet perforé et plus encore
- Formage du sachet, scellage, conditionnement et impression de la date en un seul passage
- Types de sachets : coussin, coussin perforé, debout à soufflet, debout perforé, debout à fermeture latérale, chaîne

FEATURES

- Compact structure, stable operation, easy to operate and maintain
- Fully automatic from measuring and filling through bag forming, cutting, date printing to output — all in one machine
- Photo-eye control system for stable, practical operation
- Compatible with pillow bag, three-side seal, four-side seal, and triangle bag formats
- PLC computer control system for stable operation; all parameters adjustable without stopping the machine
- Servo motor film pulling for precise and accurate positioning
- Independent temperature control system, accuracy up to $\pm 1^\circ\text{C}$
- Independent control of transverse and longitudinal sealing temperature for optimal compatibility with composite film, PE film, and other packaging materials
- Diversified packaging styles: back seal, insert angle bag, punched bag, and more
- Bag-making, sealing, packaging, and date printing all completed in a single pass
- Pouch types: pillow bag, hole-punched pillow bag, gusset standup bag, hole-punch standup bag, side sealing standup bag, chain bag



MACHINE DE CONDITIONNEMENT VERTICALE À FORMER-REEMPLIR-SCELLER VFFS (GRAND MODÈLE) – SUITE / CONTINUED



DESCRIPTION

La grande machine de conditionnement verticale VFFS forme, remplit et scelle des sachets en continu à partir d'une bobine de film plat. Huit modèles de D-320 à D-1200 acceptent des largeurs de sachet de 40 mm à 580 mm et des largeurs de bobine de film jusqu'à 1 200 mm à des cadences de 5 à 60 sachets par minute. Convient au conditionnement de liquides, poudres et matériaux granulaires de petit à moyen format.

DESCRIPTION

The large VFFS vertical form-fill-seal packing machine forms, fills, and seals bags continuously from a flat film roll. Eight models from D-320 to D-1200 accommodate bag widths from 40 mm to 580 mm and film roll widths up to 1,200 mm at speeds of 5 to 60 bags per minute. Suitable for blanking and packaging of liquids, powders, medium and small granular materials.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	D-320	D-420	D-520	D-620	D-720	D-820	D-920	D-1200
Bag width	40~150 mm	60~200 mm	80~250 mm	100~300 mm	100~350 mm	160~400 mm	100~450 mm	200~580 mm
Bag length	50~200 mm	20~300 mm	80~380 mm	80~450 mm	80~470 mm	90~500 mm	100~580 mm	100~600 mm
Dimension (L×W×H)	L1350×W1200×H1450 mm	L1350×W1200×H1450 mm	L1500×W1140×H1540 mm	L2230×W1450×H2000 mm	L2230×W1450×H2000 mm	L2500×W1600×H2200 mm	L2500×W1600×H2200 mm	L2500×W1600×H2200 mm
Max roll film width	320 mm	420 mm	520 mm	620 mm	720 mm	820 mm	920 mm	1200 mm
Film material	Heat sealing complex film e.g. OPP/CPP, CE MST/PE/PET, etc. Film thickness: 0.04~0.08 mm	Heat sealing complex film e.g. OPP/CPP, CE MST/PE/PET, etc. Film thickness: 0.04~0.08 mm	Heat sealing complex film e.g. OPP/CPP, CE MST/PE/PET, etc. Film thickness: 0.04~0.08 mm	Heat sealing complex film e.g. OPP/CPP, CE MST/PE/PET, etc. Film thickness: 0.04~0.08 mm	Heat sealing complex film e.g. OPP/CPP, CE MST/PE/PET, etc. Film thickness: 0.04~0.08 mm	Heat sealing complex film e.g. OPP/CPP, CE MST/PE/PET, etc. Film thickness: 0.04~0.08 mm	Heat sealing complex film e.g. OPP/CPP, CE MST/PE/PET, etc. Film thickness: 0.04~0.08 mm	Heat sealing complex film e.g. OPP/CPP, CE MST/PE/PET, etc. Film thickness: 0.04~0.08 mm
Packing speed	5~60 bags/min	5~55 bags/min	5~55 bags/min	5~50 bags/min	5~50 bags/min	5~45 bags/min	5~40 bags/min	5~30 bags/min
Power supply	220 V 50/60 Hz	220 V 50/60 Hz	220 V 50/60 Hz	220 V 50/60 Hz	220 V 50/60 Hz	220 V 50/60 Hz	220 V 50/60 Hz	220 V 50/60 Hz
Power	1.5 kW	2 kW	2.5 kW	2.8 kW	3.2 kW	4.2 kW	5.2 kW	6.2 kW
Machine weight	350 kg	450 kg	480 kg	560 kg	750 kg	780 kg	850 kg	1200 kg



BALANCE COMBINÉE ÉLECTRONIQUE (PESEUSE MULTITÊTE)

ELECTRICAL COMBINED WEIGHING EQUIPMENT (MULTIHEAD WEIGHER)

CARACTÉRISTIQUES

- Balance combinée multitête pour pesage précis à haute vitesse de produits granulaires et irréguliers ; s'intègre aux machines VFFS et à sachets prémachés

FEATURES

- Multi-head combination weigher for high-speed accurate weighing of granular and irregular products; integrates with VFFS and premade-bag packing machines



DESCRIPTION

Peseuse combinée multitête optionnelle pour intégration avec les machines d'emballage verticales et rotatives. Assure un dosage pondéral précis et à haute vitesse de produits alimentaires et non alimentaires granulaires, en flocons ou de forme irrégulière.

DESCRIPTION

Optional multihead combination weigher for integration with vertical and rotary packing machines. Provides high-speed, accurate net-weight portioning of granular, flake, or irregular-shaped food and non-food products.



ÉQUIPEMENT DE DOSAGE LIQUIDE

LIQUID WEIGHING EQUIPMENT

CARACTÉRISTIQUES

- Unité de remplissage volumétrique ou gravimétrique pour liquides, pour intégration aux machines à sachets prémâchés et VFFS ; convient aux sauces, huiles, boissons et fluides visqueux

FEATURES

- Volumetric or gravimetric liquid filling unit for integration with premade-bag and VFFS packing machines; suitable for sauces, oils, beverages, and viscous fluids



DESCRIPTION

Équipement optionnel de pesage et remplissage de liquides conçu pour doser des quantités mesurées de liquide dans des sachets ou sacs sur les lignes d'emballage. Compatible avec une large gamme de viscosités.

DESCRIPTION

Optional liquid weighing and filling equipment designed to dose measured quantities of liquid into pouches or bags on packing lines. Compatible with a wide range of liquid viscosities.



ÉQUIPEMENT DE DOSAGE À VIS SANS FIN POUR POUDRES

POWDER AUGER METERING EQUIPMENT

CARACTÉRISTIQUES

- Doseuse à vis sans fin pour poudres fluides et semi-fluides ; haute précision de dosage ; s'intègre aux machines VFFS et à sachets prémâchés

FEATURES

- Auger-screw metering filler for free-flowing and semi-free-flowing powders; high dosing accuracy; integrates with VFFS and premade-bag machines



DESCRIPTION

Doseuse à vis optionnelle pour produits pulvérulents tels que farine, épices, café, lait en poudre et poudres pharmaceutiques. Vitesse de vis réglable pour un contrôle de volume précis.

DESCRIPTION

Optional auger metering filler for powdery products such as flour, spices, coffee, milk powder, and pharmaceutical powders. Adjustable auger speed for precise volume control.



ÉQUIPEMENT DE DOSAGE À GODETS VOLUMÉTRIQUES (REMP LISSEUR ROTATIF À GODETS)

VOLUME-CUP WEIGHING EQUIPMENT (ROTARY CUP FILLER)

CARACTÉRISTIQUES

- Remplisseur volumétrique rotatif à godets pour produits granulaires et en poudre ; volume de godet réglable pour un dosage flexible ; s'intègre aux machines VFFS et à sachets prémâchés

FEATURES

- Rotary volumetric cup filler for granular and powder products; adjustable cup volume for flexible portioning; integrates with VFFS and premade-bag machines



DESCRIPTION

Remplisseur volumétrique rotatif à godets optionnel pour produits granulaires tels que sucre, sel, graines, épices et aliments pour animaux. Changement rapide de la taille des godets sans outils.

DESCRIPTION

Optional rotary cup volumetric filler for granular products such as sugar, salt, seeds, spices, and pet food. Quick changeover between cup sizes without tools.



BALANCE LINÉAIRE À 2/4 TÊTES

2/4 HEADS LINEAR SCALE

CARACTÉRISTIQUES

- Balance combinée linéaire à 2 ou 4 têtes de pesage pour un dosage pondéral précis ; alternative économique aux peseuses multitêtes pour les lignes de produits simples

FEATURES

- Linear combination weigher with 2 or 4 weighing heads for accurate net-weight dosing; lower cost alternative to multihead weighers for simpler product lines



DESCRIPTION

Balance combinée linéaire optionnelle à 2/4 têtes pour le dosage pondéral de produits granulaires sur les lignes d'emballage. Convient aux noix, collations, aliments surgelés et produits similaires.

DESCRIPTION

Optional 2/4-head linear combination scale for net-weight portioning of granular products on packaging lines. Suitable for nuts, snacks, frozen foods, and similar items.



CONVOYEUR EN Z (ÉLÉVATEUR EN Z)

Z-TYPE CONVEYOR (Z-TYPE ELEVATOR)

CARACTÉRISTIQUES

- Élévateur à godets en Z pour transporter des matériaux granulaires depuis le sol jusqu'à l'entrée des peseuses ou des machines de remplissage ; faible encombrement

FEATURES

- Z-shaped bucket elevator for conveying granular materials from floor level to the inlet of weighers or filling machines; compact footprint



DESCRIPTION

Convoyeur en Z optionnel pour élever des produits granulaires et en petits morceaux depuis le niveau du sol jusqu'à l'entrée d'une peseuse combinée ou d'un entonnoir de remplissage. Inclinaison et vitesse réglables.

DESCRIPTION

Optional Z-type conveyor for elevating granular and small-piece products from ground level to the inlet of a combination weigher or filling funnel. Adjustable inclination and speed.



CONVOYEUR ÉLÉVATEUR À GODETS

BUCKET LIFTING CONVEYOR

CARACTÉRISTIQUES

● Élévateur vertical à godets pour soulever des matériaux granulaires en vrac ; fonctionnement continu ; adapté aux lignes à haute capacité

FEATURES

● Vertical bucket elevator for lifting bulk granular materials to height; continuous operation; suitable for high-capacity lines



DESCRIPTION

Convoyeur élévateur à godets optionnel pour le transport vertical continu de produits granulaires, en poudre ou en petits morceaux vers des points d'entrée en hauteur sur les lignes d'emballage.

DESCRIPTION

Optional bucket lifting conveyor for continuous vertical transport of granular, powder, or small-piece products to elevated inlet points on packing lines.



CONVOYEUR À CHAÎNE À GODETS

BUCKET CHAIN CONVEYOR

CARACTÉRISTIQUES

- Convoyeur incliné à chaîne à godets pour le transport de matériaux en vrac sur de plus longues distances et des changements de hauteur modérés ; manipulation douce des produits

FEATURES

- Inclined bucket chain conveyor for conveying bulk materials over longer distances and moderate elevation changes; gentle product handling



DESCRIPTION

Convoyeur à chaîne à godets optionnel pour le transport de produits granulaires et fragiles le long d'un trajet incliné vers les peseuses ou les machines de remplissage, tout en minimisant la casse.

DESCRIPTION

Optional bucket chain conveyor for transporting granular and fragile products along an inclined path to weighers or filling machines while minimizing product breakage.



CONVOYEUR À VIS SANS FIN

SCREW CONVEYOR

CARACTÉRISTIQUES

● Convoyeur à vis sans fin horizontal ou incliné pour le transport dosé de matériaux en poudre et granulaires ; conception fermée évitant la poussière et la contamination

FEATURES

● Horizontal or inclined screw conveyor for metered transport of powder and granular materials; enclosed design prevents dust and contamination



DESCRIPTION

Convoyeur à vis optionnel pour le transport dosé continu de produits en poudre, granulaires ou en flocons vers les machines d'emballage. Convient à la farine, aux épices, aux granulés plastiques et matériaux similaires.

DESCRIPTION

Optional screw conveyor for continuous metered transport of powder, granular, or flake products into packing machines. Suitable for flour, spices, plastic pellets, and similar materials.



ALIMENTATEUR SOUS VIDE

VACUUM FEEDER

CARACTÉRISTIQUES

- Système de transport pneumatique sous vide pour le transfert sans poussière de poudres et matériaux granulaires fins sur de longues distances ; aucune pièce mobile dans le flux de produit

FEATURES

- Pneumatic vacuum conveying system for dust-free transfer of powder and fine granular materials over distance; no moving parts in the product stream



DESCRIPTION

Alimentateur sous vide optionnel pour le transport pneumatique de poudres et granules fins depuis le stockage jusqu'aux entrées des machines d'emballage, éliminant la manutention manuelle et l'exposition à la poussière.

DESCRIPTION

Optional vacuum feeder for pneumatic transport of powders and fine granules from storage to packing machine inlets, eliminating manual lifting and minimizing dust exposure.



MACHINE D'EMBALLAGE MULTIFONCTION

MULTI-FUNCTION PACKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Poulies anti-usure
- Commande par écran tactile convivial
- Soudage terminal à servocommande

FEATURES

- Anti-wear pulleys
- Easy-to-use touch screen control
- Servo-controlled end seal



DESCRIPTION

Cette machine d'emballage horizontal en flux continu conditionne une large gamme de produits de forme régulière, notamment biscuits, confiseries, chocolat, pain, nouilles instantanées, crème glacée, gâteaux de lune, essuie-tout, serviettes sanitaires, articles de quincaillerie, boîtes, assiettes et légumes. Équipée d'un mécanisme de soudage terminal à servocommande et d'un écran tactile convivial, la machine assure un emballage précis et fiable à grande vitesse. Compatible avec les films BOPP thermosoudable simple face, composite OPP, PE, PET et composite PEE. Format d'emballage à soudure dorsale ; les formats à trou rond et papillon peuvent être personnalisés.

DESCRIPTION

This horizontal flow-wrapping machine packages a wide range of regular-shaped products including biscuits, confectionery, chocolate, bread, instant noodles, ice cream, moon cakes, paper towels, sanitary napkins, hardware items, boxes, plates and vegetables. Equipped with a servo-controlled end-seal mechanism and an easy-to-use touch screen, the machine delivers precise, reliable packaging at high speed. Compatible with single heat-seal BOPP, OPP composite, PE, PET and PEE composite film materials. Bag shape is back-seal packaging; round-hole and butterfly-hole formats can be customized.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Paramètre Parameter	XZL-250	XZL-320	XZL-350	XZL-450	XZL-600
Width of the film	Max250 mm	Max320 mm	Max350 mm	Max450 mm	Max600 mm
Length of the bag	65-190/120-280 90-220 mm	5-190/120-280 90-220/150-330 mm	65-190/120-280 90-220/150-330 mm	130-450 mm	120-500 mm
Width of the bag	30-110 mm	50-160 mm	50-160 mm	50-180 mm	100-280 mm
Products are highly	Max.40-55 mm	Max.40-60 mm	Max.40-60 mm	Max.75 mm	Max.110 mm
Roller diameter	Max.320 mm	Max.320 mm	Max.320 mm	Max.320 mm	Max.320 mm
Packing speed	40-230bag/min	40-230bag/min	40-230bag/min	30-150bag/min	30-150bag/min
Power	2.4 kW	2.6 kW	2.6 kW	3.2 kW	3.6 kW
Size	3770×670×1450	3770×720×1450	4020×770×1450	4020×820×1450	4020×920×1460
Weight	450 kg	500 kg	580 kg	650 kg	680 kg
Optional configuration	Code punching machine inflatable device cake falling machine material handling machine	—	—	—	—
Packaging materials	Such as single heat seal BOPP/ composite film. Such as OPP composite PE PET composite PEE	—	—	—	—
Bag shape	Back seal packaging (round hole and butterfly hole can be customized)	—	—	—	—
Transverse seal edge grain	Mesh type sealing, stripe type sealing, knife edge serrated mouth, flat mouth plus V easy to tear	—	—	—	—



MACHINE D'EMBALLAGE VERTICALE POUR GRANULÉS

VERTICAL GRANULES PACKING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Construction stable et robuste
- Haute efficacité de soudure
- Acier inoxydable 304 alimentaire
- Haute sensibilité et faible bruit
- Étanchéité hermétique sans fuite

FEATURES

- Stable and durable construction
- High sealing efficiency
- Food-grade 304 stainless steel
- High sensitivity and low noise
- Air-tight sealing with no leakage



DESCRIPTION

Cette machine d'emballage verticale à former-remplir-fermer (VFFS) est pilotée par un API importé avec interface homme-machine et variateur de fréquence, permettant un réglage rapide et intuitif de la longueur et de la largeur des sachets, de la vitesse d'emballage et de la position de coupe. Construite en acier inoxydable 304 alimentaire, elle offre une haute efficacité de soudure sans fuite d'air. Convient à l'emballage de granulés, chips, noix, bonbons, graines et autres produits fluides en sachets debout avec dispositif de poinçonnage.

DESCRIPTION

This vertical form-fill-seal (VFFS) packaging machine is controlled by an imported PLC with a human-machine interface and frequency drive, enabling quick and intuitive adjustment of bag length, bag width, packing speed and cut position. Constructed from food-grade 304 stainless steel, it delivers high sealing efficiency with no air leakage. Suitable for packaging granules, chips, nuts, candy, seeds and other free-flowing products in stand-up bags with punching device.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Paramètre Parameter	RX-420	RX-520/RX-520T	RX-720	RX-820	RX-920
Packing speed	10-50bag/min	10-50bag/min	10-40bag/min	10-40bag/min	10-40bag/min
Bag-making size	(L)80-300 mm (W)80-200 mm	(L)80-350 mm (W)80-250 mm	(L)100-500 mm (W)160-350 mm	(L)100-500 mm (W)200-400 mm	(L)100-500 mm (W)220-450 mm
Bag-making type	Stand-up bag type, punching device	Stand-up bag type, punching device	Stand-up bag type, punching device	Stand-up bag type, punching device	Stand-up bag type, punching device
Filling range	80-2000ml	150-2000ml	150-4000ml	150-5000ml	150-6000ml
Max film width	420 mm	520 mm	720 mm	820 mm	920 mm
Bags' thickness	0.04-0.08 mm	0.04-0.08 mm	0.04-0.08 mm	0.04-0.08 mm	0.04-0.08 mm
Air consumption	0.3m³/min 0.65Mpa	0.3m³/min 0.65Mpa	0.3m³/min 0.65Mpa	0.3m³/min 0.65Mpa	0.3m³/min 0.65Mpa
Power	2.2 kW/220 V 50-60 Hz	4 kW/220 V 50-60 Hz	3 kW/220 V 50-60 Hz	3 kW/220 V 50-60 Hz	3 kW/220 V 50-60 Hz
Size of machine	1320×950×1360 mm	1430×1200×1700 mm	1716×1260×1820 mm	1854×1440×2019 mm	2014×1574×2095 mm
Weight of machine	300 kg	500 kg	550 kg	600 kg	700 kg



MACHINE AUTOMATIQUE DE REMPLISSAGE ET D'OPERCULAGE DE TUBES

AUTOMATIC TUBE FILLING AND SEALING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Soudage solide et uniforme
- Précision de remplissage à $\pm 0,1\%$
- Système de remplissage à mouvement vertical
- Fonction d'impression de date intégrée

FEATURES

- Strong and uniform sealing
- Filling accuracy of $\pm 0.1\%$
- Up-and-down movement filling system
- Integrated date printing function

DESCRIPTION

Cette machine automatique de remplissage et d'operculage de tubes souples est conçue conformément aux normes BPF et réalise le remplissage, la fermeture hermétique et le pliage d'extrémité des tubes contenant pommades, crèmes, gels, gelées ou matières visqueuses. Elle estampe également les numéros de lot et les dates de production. La machine présente une surface de contact lisse et non poreuse, non toxique, inodore et facile à nettoyer et à entretenir. Sa structure compacte et simple convient aux industries pharmaceutique, alimentaire, chimique grand public et des adhésifs.

DESCRIPTION

This fully automatic hose filling and sealing machine is engineered to GMP standards and completes filling, hermetic sealing and tail-folding of flexible tubes containing ointments, creams, gels, jelly or viscous materials. It also stamps batch numbers and production dates. The machine features a smooth, non-porous contact surface that is non-toxic, odorless and easy to clean and maintain. Its compact, simple structure suits the pharmaceutical, food, daily chemical and adhesive industries.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètres techniques / Technical Parameters

Paramètre Parameter	RX-ATFS-60	Paramètre Parameter	RX-ATFS-60
Voltage	220 V 50 Hz	Suitable for hose diameter	10-50 mm
Running speed	60 rpm/min	Maximum processing height	5-200 mm
Filling capacity	5-250ml	Feeding system	Inclined hanging automatic row feeding tube bin
Filling accuracy	$\leq \pm 1\%$	Size	170×82×169cm
Suitable for hose length	50-240 mm	Weight	280 kg



MACHINE DE CONDITIONNEMENT BLISTER À DOUBLE ALIGNEMENT

DOUBLE ALIGNMENT BLISTER PACKAGING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Système de traction créatif : double servomoteur pour une précision d'alignement et une cadence accrues
- Haute précision : découpe et alignement à $\leq \pm 1$ mm, supérieurs aux machines italiennes ($> \pm 3$ mm)
- Grande vitesse : 20–25 opérations par minute — trois fois plus rapide que les équipements coréens (7 ops/min)
- Facilité d'opération : un opérateur peut superviser 3 machines simultanément
- Couteau DC53 durable : supporte des millions de coupes avec une usure minimale
- Faible taux de rebut : $< 2\%$ de déchets en production
- Station de ligne pointillée : perforations ergonomiques qui ne coupent pas les doigts
- Station coupe-cuillère : découpe de cuillères intégrée en ligne de production
- Station de ligne d'ouverture facile : profondeur et position de la ligne uniformes sur chaque emballage
- Station de perforation : perforation intégrée pour emballages à suspendre
- Automate Siemens et écran tactile IHM pour un contrôle automatisé précis
- Servomoteurs Panasonic pour un transport de film stable et répétable
- Pompe de dosage en céramique de précision
- Dispositif d'alignement du film inférieur et de ligne d'ouverture facile

FEATURES

- Creative Traction System: dual servomotor traction enhances alignment accuracy and accelerates film transport
- High Accuracy: cutting and alignment within $\leq \pm 1$ mm, surpassing Italian machines ($> \pm 3$ mm)
- High Speed: 20–25 operations per minute — three times faster than Korean equivalents (7 ops/min)
- Easy Operation: one operator can oversee 3 machines simultaneously
- Durable DC53 Cutter: withstands millions of cuts with minimal wear
- Low Defective Rate: $< 2\%$ production waste
- Dot-dashed Line Station: user-friendly perforations that do not cut fingers
- Cut-Spoon Station: integrated spoon-cutting capability at the production line
- Easy-Snap-Line Station: consistent snap-line depth and position on every package
- Punching Hole Station: integrated hole-punching for hang-tag packaging
- Siemens PLC controller and HMI touchscreen for precise automated process control
- Panasonic servo motors and driver for stable, repeatable film transport
- Precision ceramic filling pump for accurate product dosing
- Bottom-film alignment and easy-snap-line device for superior package registration



MACHINE DE CONDITIONNEMENT BLISTER À DOUBLE ALIGNEMENT

— SUITE / CONTINUED



DESCRIPTION

La DPP-S260 est une machine de conditionnement blister à plateau plat et double alignement haute performance, conçue pour les emballages d'échantillons cosmétiques et de soins personnels. Son système de traction à double servomoteur assure une précision de découpe et d'alignement inférieure à ± 1 mm — nettement supérieure aux machines italiennes ($> \pm 3$ mm) — à une cadence de 20 à 25 cycles par minute, soit trois fois la vitesse des équipements coréens. Quatre stations optionnelles (ligne pointillée, coupe-cuillère, ligne d'ouverture facile, perforation) ajoutent des fonctionnalités d'emballage sans équipement supplémentaire. La machine est pilotée par un automate Siemens avec écran tactile IHM et servomoteurs Panasonic. La version améliorée étend le double alignement aux films ALU-ALU en plus du standard ALU-Plastique.

DESCRIPTION

The DPP-S260 is a high-performance flat-bed double alignment blister packaging machine designed for cosmetic sample and personal-care packaging. Its dual-servomotor traction system delivers cutting and alignment accuracy within ± 1 mm — significantly better than Italian competitors ($> \pm 3$ mm) — while operating at 20–25 cycles per minute, three times the speed of Korean machines. Four optional workstations (dot-dashed line, cut-spoon, easy-snap line, punching hole) add value-added pack features without additional equipment. The machine is controlled by a Siemens PLC with touchscreen HMI and driven by Panasonic servo motors. The upgraded version extends double alignment capability to ALU-ALU laminate combinations, in addition to the standard ALU-Plastic.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Caractéristiques techniques / Technical Specifications

Paramètre Parameter	DPP-S260	Paramètre Parameter	DPP-S260
Model	DPP-S260	Noise	< 65 dB
Filling Range	± 0.1 mL	Machine Dimension (LxWxH)	4300x800x1650 mm
Mold Size	260x140 mm	Air Consumption	0.6 m ³ /min
Bottom Film	PET (standard) / Composite aluminum (upgraded)	Machine Weight	1600 kg
Alignment Accuracy	± 0.5 mm	Voltage	380 V 9.5 kW
Cover Film	pal/al/pet/pe (composite aluminum)	Operation Frequency	22–25 times/min



MACHINE DE REMPLISSAGE DE MASQUES OCULAIRES EN HYDROGEL

HYDROGEL EYE MASK FILLING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonction d'alignement du logo pour un calage précis du film de couverture
- Remplissage mono, bi et tri-couleur disponible sur la même machine
- Système de réfrigération industrielle à -25 °C pour les formulations hydrogel thermosensibles
- Précision de dosage de $\pm 0,1$ g pour une régularité de remplissage optimale
- Plateau de remplissage multi-têtes personnalisable selon les formats produits
- Nettoyage automatique des tuyaux de pompe pour prévenir la contamination croisée entre lots
- Cuve chauffante intérieure en acier inoxydable 316 conforme aux normes cosmétiques et alimentaires

FEATURES

- Logo alignment function for precise cover-film registration
- Single-color, double-color, and triple-color filling capability in one machine
- -25°C industrial refrigeration system for temperature-sensitive gel formulations
- ± 0.1 g filling accuracy for consistent dosing
- Customizable multi-head filling panel adaptable to different product formats
- Automatic pipe-cleaning function to prevent cross-contamination between batches
- 316 stainless steel interior heating barrel for food- and cosmetic-grade compliance



DESCRIPTION

La DPP-Y260 est une machine de remplissage à plateau plat dédiée aux masques oculaires en hydrogel et autres patches cosmétiques à base de gel. Elle prend en charge le remplissage mono, bi et tri-couleur en un seul passage, avec un système de réfrigération industrielle à -25 °C maintenant un contrôle précis de la température pour les formulations thermosensibles. La précision de dosage est de $\pm 0,1$ g, et une fonction de nettoyage automatique des tuyaux élimine la contamination croisée entre changements de couleur ou de lot. La cuve chauffante en acier inoxydable 316 et le plateau de remplissage multi-têtes personnalisable rendent la machine adaptable à une grande variété de formes de masques et de formats d'emballage. La machine fonctionne à 20 cycles par minute avec un moule de 260×220 mm.

DESCRIPTION

The DPP-Y260 is a flat-bed filling machine dedicated to hydrogel eye masks and similar gel-format cosmetic patches. It accommodates single, double, and triple-color gel fills in a single pass, with a -25°C industrial refrigeration system maintaining precise temperature control for heat-sensitive formulations. Filling accuracy is ± 0.1 g, and an automatic pipe-cleaning function eliminates cross-contamination between color changes or batch runs. The 316 stainless steel heating barrel and a customizable multi-head filling panel make the machine adaptable to a wide variety of eye-mask shapes and pack formats. Operating at 20 cycles per minute with a 260×220 mm mold.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Caractéristiques techniques / Technical Specifications

Paramètre Parameter	DPP-Y260	Paramètre Parameter	DPP-Y260
Model	DPP-Y260	Noise	< 65 dB
Filling Accuracy	± 0.1 mL	Machine Dimension (L×W×H)	5400×900×2100 mm
Mold Size	260×220 mm	Air Pressure	0.6–0.8 Pa
Bottom Film	PVC/PET/HIPS/PLA	Machine Weight	1800 kg
Alignment Accuracy	± 0.5 mm	Voltage	380 V 50 Hz 28 kW
Cover Film	pal/al/pet/pe	Operation Frequency	20 times/min



MACHINE DE CONDITIONNEMENT BLISTER POUR CRÈMES, LOTIONS ET ESSENCES

CREAM, LOTION AND ESSENCE BLISTER PACKAGING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Plusieurs pompes de remplissage interchangeable pour le dosage simultané ou combiné de différents types de produits
- Compatible avec le remplissage mono-matière et le remplissage combiné multi-matières dans une même cavité
- Adapté à une large gamme de viscosités cosmétiques : des essences fluides aux crèmes épaisses
- Construit sur la plateforme à double alignement DPP-S260 ; encombrement et caractéristiques générales équivalents

FEATURES

- Multiple interchangeable filling pumps for simultaneous or combined filling of different product types
- Supports single-material filling and multi-material combined filling within one blister cavity
- Compatible with a wide range of cosmetic viscosities: from thin essences to thick creams
- Based on the DPP-S260 double alignment platform; equivalent footprint and general specifications



DESCRIPTION

La DPP-260 est une machine de conditionnement blister pour crèmes, lotions et essences, construite sur la plateforme à double alignement DPP-S260. Elle est équipée de pompes de remplissage interchangeables supplémentaires adaptées aux produits allant des essences aqueuses fluides aux crèmes épaisses, permettant le remplissage mono-ingrédient et multi-ingrédients combiné au sein d'un même blister. L'encombrement et les paramètres techniques généraux sont équivalents à ceux de la DPP-S260 ; se référer à la fiche technique DPP-S260 pour les données détaillées.

DESCRIPTION

The DPP-260 is a cream, lotion, and essence blister packaging machine built on the DPP-S260 double alignment platform. It is fitted with additional interchangeable filling pumps that handle products ranging from thin aqueous essences to thick creams, enabling both single-ingredient and multi-ingredient combined fills within a single blister. Machine footprint and general technical parameters are equivalent to the DPP-S260; refer to the DPP-S260 specification table for detailed data.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Caractéristiques techniques / Technical Specifications

Paramètre Parameter	DPP-260	Paramètre Parameter	DPP-260
Model	DPP-260	Machine Dimension (LxWxH)	4300x800x1650 mm
Filling Range	±0.1 mL	Air Consumption	0.6 m ³ /min
Mold Size	260x140 mm	Machine Weight	1600 kg
Bottom Film	PET (standard) / Composite aluminum (upgraded)	Voltage	380 V 9.5 kW
Alignment Accuracy	±0.5 mm	Operation Frequency	22-25 times/min
Cover Film	pal/al/pet/pe (composite aluminum)	Note	Specifications equivalent to DPP-S260; additional multi-pump filling system installed
Noise	< 65 dB		



MACHINE HORIZONTALE DE REMPLISSAGE ET D'EMBALLAGE TYPE CARTES

HORIZONTAL CARD-TYPE FILLING AND PACKAGING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement horizontal à plateau plat pour films en aluminium composite, PE et PET
- Station de thermoformage pour des cavités blister en relief bien définies
- Ouverture par claquage et languette facile à déchirer pour l'utilisateur final
- Soudure thermique à angle arrondi (R-angle) pour un rendu professionnel
- Station de plaque assemblée et d'embout d'arrachage pour les cartes multi-capsules liées
- Support des formats capsule simple et double A+B (capsule de mélange deux compartiments)
- Remplissage de poudre possible

FEATURES

- Horizontal flat-bed operation for composite aluminum, PE, and PET films
- Film-forming station produces well-defined, three-dimensional blister cavities
- Snap-pack and easy-tear-outlet opening for consumer-friendly use
- Rounded-corner (R-angle) heat sealing for a professional finish
- Joint-plate and easy-tear-outlet station for connected multi-capsule card packaging
- Single-capsule and A&B dual-capsule format support (two-compartment mixing capsule)
- Powder filling capability



DESCRIPTION

La BBL-260 est une machine horizontale de remplissage et d'emballage de type cartes qui produit des capsules cosmétiques et alimentaires à ouverture par claquage et pression. À déplacement horizontal, elle forme, remplit, soude thermiquement et découpe des cartes-capsules à partir de films en aluminium composite, PE ou PET. La machine prend en charge les formats capsule simple et double A+B, permettant de conditionner deux ingrédients complémentaires (par ex. lotion étape 1 + essence étape 2) dans un unique emballage à presser. La soudure à angle arrondi et la station optionnelle de plaque assemblée offrent des designs de cartes complexes avec arrachage intégré. Le remplissage de poudre est pris en charge en plus des produits liquides et pâteux.

DESCRIPTION

The BBL-260 is a horizontal card-type filling and packaging machine that produces snap-and-squeeze cosmetic and food capsules. Operating with flat-bed motion, it forms, fills, heat-seals, and cuts capsule cards from composite aluminum, PE, or PET films. The machine supports both single-capsule and A&B dual-compartment formats, allowing two complementary ingredients (e.g., step 1 lotion + step 2 essence) to be delivered in a single press-and-squeeze pack. Rounded-corner (R-angle) heat sealing and the optional joint-plate outlet station enable complex card designs with integrated easy-tear features. Powder filling is supported alongside liquid and paste products.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Caractéristiques techniques / Technical Specifications

Paramètre Parameter	BBL-260	Paramètre Parameter	BBL-260
Model	BBL-260	Noise	< 65 dB
Filling Range	< ±0.1 mL	Machine Dimension (L×W×H)	4900×800×1750 mm
Mold Size	260×140 mm	Air Consumption	0.6 m³/min
Bottom Film	pet/pe	Machine Weight	1600 kg
Alignment Accuracy	±0.5 mm	Voltage	380 V 50 Hz 8 kW
Cover Film	pal/al/pet/pe	Operation Frequency	20 times/min



MACHINE VERTICALE DE REMPLISSAGE ET D'EMBALLAGE TYPE CARTES

VERTICAL CARD-TYPE FILLING AND PACKAGING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement vertical adapté aux produits très visqueux et à fort volume de remplissage (miel, huiles épaisses)
- Découpe en zigzag pour une distribution centralisée et nette du produit à l'ouverture
- Double alignement : logos des films inférieur et supérieur parfaitement calés sur chaque emballage
- Couteau en matériau DC53 pour une longévité exceptionnelle
- 4 pompes en Y céramique de haute précision pour un remplissage précis sans bulles
- Cuve matière de 50 L pour des séries de production prolongées sans interruption
- Remplissage sans bulles pour une présentation produit optimale

FEATURES

- Vertical operation suitable for high-viscosity and large-fill-volume products (honey, thick oils)
- Zigzag-outlet cutting for centralized, clean product discharge after opening
- Double alignment: bottom and cover film logos in perfect register on every pack
- DC53 material cutter for extended service life
- 4-head high-precision ceramic Y-pumps for accurate, bubble-free filling
- 50 L material barrel for extended uninterrupted production runs
- No-bubble filling for product clarity and premium consumer presentation



DESCRIPTION

La KP-4 est une machine verticale de remplissage et d'emballage type cartes, optimisée pour le miel, les huiles visqueuses et autres produits nécessitant un fort volume de remplissage par cavité. L'orientation verticale permet de traiter des produits qui s'écoulent dans une configuration horizontale. Le système de découpe en zigzag assure une distribution centralisée et nette du produit à l'ouverture, et la fonction double alignement maintient les logos des films supérieur et inférieur parfaitement calés. Quatre pompes en Y céramique de haute précision garantissent un remplissage précis et sans bulles depuis une cuve de 50 L. Le faible encombrement (2 500×1 300×1 850 mm hors cuve) convient aux espaces de production réduits.

DESCRIPTION

The KP-4 is a vertical card-type filling and packaging machine optimized for honey, viscous oils, and other products requiring a high fill volume per cavity. Vertical operation allows the machine to handle products that would spill in a horizontal configuration. A zigzag-outlet cutting system ensures clean, centralized product discharge, while the double-alignment function keeps both bottom and cover film logos in perfect register. Four high-precision ceramic Y-pumps deliver bubble-free, accurate fills from a 50 L material barrel. The compact footprint (2,500×1,300×1,850 mm, excluding the material barrel) makes it well suited to smaller production spaces.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Caractéristiques techniques / Technical Specifications

Paramètre Parameter	KP-4	Paramètre Parameter	KP-4
Model	KP-4	Noise	< 65 dB
Filling Accuracy	< ±0.1 mL	Machine Dimension (L×W×H, excl. barrel)	2500×1300×1850 mm
Mold Size	260×140 mm	Air Consumption	0.3 m³/min
Hard Film	pet/pe	Machine Weight	1500 kg
Alignment Accuracy	±0.2 mm	Voltage	380 V 50 Hz 9 kW
Soft Film	pal/al/pet/pe	Operation Frequency	25 times/min



MACHINE DE REMPLISSAGE DE CAPSULES SPATIALES ALU-ALU

ALU-ALU SPACE-CAPSULE LIQUID FILING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Forme, remplit et soude des stratifiés en aluminium souple en capsules spatiales 3D distinctives
- Bec verseur saillant 3D exclusif — emballages se démarquant des concurrents à bec plat
- Large plage de remplissage : 0,5–12 mL pour essences, lotions et sérums
- Couteau en matériau DC53 pour une découpe précise sans bavures et une longue durée de vie
- Pompe rotative en céramique pour un dosage précis et durable sur toutes les viscosités
- Station de remplissage dédiée avec contrôle d'alignement de précision
- Station de découpe dédiée pour des coupes nettes et régulières

FEATURES

- Forms, fills, and seals soft aluminum laminates into distinctive 3D space-capsule shapes
- Proprietary 3D raised outlet nozzle — products stand out versus flat-nozzle competitors
- Wide filling range: 0.5–12 mL accommodates essences, lotions, and serums
- DC53 material cutter for precise, burr-free cutting and long service life
- Rotary ceramic pump for accurate, long-lasting filling across all viscosities
- Dedicated precision filling station with alignment control
- Dedicated cutting station for clean, consistent cuts



DESCRIPTION

La RSL-180 est une machine de remplissage de capsules spatiales ALU-ALU dédiée aux emballages d'échantillons cosmétiques et pharmaceutiques haut de gamme. Elle forme, remplit et soude des films en stratifié d'aluminium souple en capsules 3D distinctives, typiques des échantillons de lotions et essences de luxe. Un bec verseur saillant 3D exclusif distingue les emballages produits de ceux des concurrents à bec plat, améliorant à la fois l'esthétique et la facilité de distribution du produit pour le consommateur final. Une pompe rotative en céramique assure un dosage précis et répétable sur une large plage de viscosités (0,5–12 mL), tandis qu'un couteau DC53 garantit des coupes nettes sans bavures.

DESCRIPTION

The RSL-180 is an ALU-ALU space-capsule liquid filling machine designed for premium cosmetic and pharmaceutical sample packaging. It forms, fills, and seals soft aluminum laminate film into the signature 3D capsule shapes used in high-end lotion and essence samples. A proprietary 3D raised outlet nozzle distinguishes finished products from flat-nozzle competitor outputs, improving both aesthetics and ease of product dispensing for the end consumer. A rotary ceramic pump provides precise, repeatable fills across a wide range of viscosities (0.5–12 mL), while a DC53 cutter ensures clean, burr-free edges.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Caractéristiques techniques / Technical Specifications

Paramètre Parameter	RSL-180	Paramètre Parameter	RSL-180
Model	RSL-180	Noise	< 65 dB
Filling Range	0.5–12 mL	Machine Dimension (L×W×H)	4500×1350×1750 mm
Mold Size	205×90 mm	Air Consumption	3 m³/min
Bottom Film	pal/al/pet/pe	Machine Weight	1800 kg
Alignment Accuracy	±0.5 mm	Voltage	380 V 8.2 kW
Cover Film	pal/al/pet/pe	Operation Frequency	18–22 times/min



MACHINE HORIZONTALE DE CONDITIONNEMENT BLISTER PP

HORIZONTAL PP BLISTER FILLING AND PACKAGING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Processus en ligne complet : thermoformage, remplissage, soudage thermique et découpe en une seule machine
- Films inférieurs compatibles : PP, PVC, PET, HIPS, PLA
- Résistant à la vapeur et à l'ébullition — supporte les procédés de stérilisation à haute température
- Adapté au stockage réfrigéré basse température et à la distribution en chaîne du froid
- Grand moule : 350×240 mm pour des portions rigides de grand format
- Haute capacité : 18–22 cycles par minute
- Idéal pour les portions alimentaires (sauces, condiments, gels) et les produits nutraceutiques nécessitant une stérilisation

FEATURES

- Complete in-line process: thermoforming, filling, heat-sealing, and punching in one machine
- Compatible bottom films: PP, PVC, PET, HIPS, PLA
- Steam and boil resistant — withstands high-temperature sterilization processes
- Suitable for low-temperature refrigeration storage and cold-chain distribution
- Large mold: 350×240 mm for wide, rigid portion packs
- High capacity: 18–22 cycles per minute
- Ideal for food-grade portions (sauces, condiments, gelatins) and nutraceutical products requiring sterilization



DESCRIPTION

La PP-350 est une machine horizontale de conditionnement blister couvrant le cycle complet de production — thermoformage, remplissage, soudage thermique et découpe — pour des blisters rigides en film PP, PVC, PET, HIPS ou PLA. Son moule de 350×240 mm produit des portions larges et stables à une cadence de 18 à 22 cycles par minute. La machine est conçue pour résister à la fois à la stérilisation à la vapeur haute température et au stockage réfrigéré basse température, ce qui la rend particulièrement adaptée aux portions alimentaires (condiments, sauces, gels) et aux produits nutraceutiques nécessitant une stérilisation ou une distribution en chaîne du froid.

DESCRIPTION

The PP-350 is a horizontal blister filling and packaging machine that covers the full production cycle — thermoforming, filling, heat-sealing, and cutting — for rigid blister packs made from PP, PVC, PET, HIPS, or PLA film. Its 350×240 mm mold produces wide, stable portion packs at 18–22 cycles per minute. The machine is engineered to withstand both high-temperature steam sterilization and low-temperature refrigeration, making it well suited to food-grade portion packs (condiments, sauces, gelatins) and nutraceutical products that require sterilization or cold-chain distribution.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Caractéristiques techniques / Technical Specifications

Paramètre Parameter	PP-350	Paramètre Parameter	PP-350
Model	PP-350	Noise	< 65 dB
Filling Accuracy	±0.1 mL	Machine Dimension (L×W×H)	5220×1150×1900 mm
Mold Size	350×240 mm	Air Consumption	3 m ³ /min
Bottom Film	PP/PVC/PET/HIPS/PLA	Machine Weight	1800 kg
Alignment Accuracy	±0.5 mm	Voltage	380 V 50 Hz 32 kW
Cover Film	pa/al/pet/pe	Operation Frequency	18–22 times/min



SCELLEUSE EN L – GAMME STANDARD (RX-7008 / RX-7112 / RX-7212 / RX-7315)

L-SEALER – STANDARD RANGE (RX-7008 / RX-7112 / RX-7212 / RX-7315)

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement convivial avec de bonnes performances d'emballage
- Large compatibilité : cosmétiques, livres, aliments, boissons, électronique et plus
- Quatre tailles de châssis pour différents débits et gammes de produits
- Convoyeur de fermeture optionnel pour produits de moins de 100 mm (min. 30 mm)
- Hauteur de travail 750 mm disponible sur demande

FEATURES

- User-friendly operation with efficient packaging performance
- Wide product compatibility: cosmetics, books, food, beverages, electronics, and more
- Four frame sizes to match throughput and product range requirements
- Optional closing conveyor for products shorter than 100 mm (min. 30 mm)
- Working height 750 mm available upon request



DESCRIPTION

Gamme standard de scelleuses en L pour l'emballage thermorétractable automatique d'une large gamme de produits de consommation et industriels : cosmétiques, livres, aliments, boissons et électronique. Quatre modèles couvrent une large plage de dimensions de produits et de débits. Alimentation standard 220 V, 60 Hz, monophasé ; autres options sur demande.

DESCRIPTION

Standard L-sealer range for automatic shrink packaging of a broad array of consumer and industrial products including cosmetics, books, food, beverages, and electronics. Four models cover a wide span of product sizes and throughput needs. Power supply is 220 V, 60 Hz, 1-phase as standard; other options available on request.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-7008	RX-7112	RX-7212	RX-7315
Machine (L×W×H) mm	1600×810×1550	2100×930×1580	2560×1130×1580	2100×930×1580
Product Range (L×W×H) mm	(100-300)×(40-230)×(5-80)	(100-500)×(60-330)×(5-120)	(120-700)×(200-500)×(5-120)	(100-450)×(50-300)×(5-150)
Speed	1~25 packs/min	1~25 packs/min	1~20 packs/min	1~45 packs/min
KW	2.2 KW	2.6 KW	3.0 KW	2.5 KW
Power	220 V, 60 Hz, 1P	220 V, 60 Hz, 1P	220 V, 60 Hz, 1P	220 V, 60 Hz, 1P



SCELLEUSE EN L À SERVOMOTEUR ET PANNEAU TACTILE – RX-7315H

L-SEALER WITH SERVO MOTOR & TOUCH PANEL – RX-7315H

CARACTÉRISTIQUES

- Entraînement par servomoteur pour un soudage précis et reproductible
- Panneau tactile couleur pour une utilisation intuitive
- Débit jusqu'à 45 paquets/min
- Convoyeur de fermeture optionnel pour produits dès 30 mm de longueur
- Alimentation : 220 V/1P ou 380 V/3P, 50/60 Hz

FEATURES

- Servo motor drive for precise, repeatable sealing
- Color touch panel for intuitive operation
- Throughput up to 45 packs/min
- Optional closing conveyor for products as short as 30 mm
- Power: 220 V/1P or 380 V/3P, 50/60 Hz



DESCRIPTION

Scelleuse en L haut de gamme dotée d'un entraînement par servomoteur et d'un panneau tactile couleur pour une précision accrue. Atteint jusqu'à 45 paquets/min. Un convoyeur de fermeture optionnel permet de traiter des produits courts jusqu'à 30 mm de longueur. Options supplémentaires et configurations personnalisées disponibles.

DESCRIPTION

Premium L-sealer equipped with a servo motor drive and color touch panel for enhanced precision and ease of use. Achieves throughput up to 45 packs/min. An optional closing conveyor enables processing of short products down to 30 mm in length. Optional functions and custom configurations are available.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-7315H
Machine (L×W×H) mm	2400×1130×1630
Product Range (L×W×H) mm	(100-450)×(50-300)×(5-150)
Speed	1~45 packs/min
KW	2.5 KW
Power	220 V/1P or 380 V/3P, 50/60 Hz



SCELLEUSE EN L POUR PRODUITS LONGS – RX-701-300H / RX-701-3000L

L-SEALER FOR LONG PRODUCTS – RX-701-300H / RX-701-3000L

CARACTÉRISTIQUES

- Conçue pour les produits de grand format et surdimensionnés
- RX-701-3000L : longueur minimale de produit 680 mm, jusqu'à 3 000 mm
- Accepte des largeurs de produit de 250 à 600 mm
- Options supplémentaires et configurations personnalisées disponibles
- Alimentation : 220 V/1P ou 380 V/3P, 50/60 Hz

FEATURES

- Designed for long-format and oversized products
- RX-701-3000L: minimum product length 680 mm, up to 3000 mm
- Accommodates product widths from 250 to 600 mm
- Optional functions and customized configurations available
- Power: 220 V/1P or 380 V/3P, 50/60 Hz



DESCRIPTION

Gamme de scelleuses en L conçue pour les produits longs et surdimensionnés tels que composants de meubles, tuyaux et rouleaux de tissu. La RX-701-3000L traite des produits de 600 à 3 000 mm de longueur, avec une longueur minimale utilisable de 680 mm. Les deux modèles offrent une profondeur de produit réglable jusqu'à 300 mm.

DESCRIPTION

L-sealer series engineered for long and oversized products such as furniture components, pipes, and textile rolls. The RX-701-3000L handles products from 600 to 3000 mm in length with a minimum usable length of 680 mm. Both models offer adjustable product depth up to 300 mm.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-701-300H	RX-701-3000L
Machine (L×W×H) mm	3030×1750×1650	4500×980×1580
Product Range (L×W×H) mm	(250-600)×(200-400)×(120-300)	(600-3000)×(50-200)×(20-120)
Speed	1~15 packs/min	1~12 packs/min
KW	3.0 KW	3.3 KW
Power	220 V/1P or 380 V/3P, 50/60 Hz	220 V/1P or 380 V/3P, 50/60 Hz



SCELLEUSE LATÉRALE HAUTE VITESSE À SERVOMOTEUR – RX-706-150

HIGH-SPEED SIDE SEALER WITH SERVO MOTOR – RX-706-150

CARACTÉRISTIQUES

- Entraînement par servomoteur avec panneau tactile couleur
- Débit élevé : 30 à 80 paquets/min
- Optimisée pour les lignes de production à fort volume
- La vitesse varie selon l'épaisseur du film et les dimensions du produit
- Alimentation : 220 V/1P ou 380 V/3P, 50/60 Hz

FEATURES

- Servo motor drive with color touch panel
- High throughput: 30–80 packs/min
- Optimized for high-volume production lines
- Packaging speed varies with film thickness and product dimensions
- Power: 220 V/1P or 380 V/3P, 50/60 Hz



DESCRIPTION

Scelleuse latérale continue à servomoteur et panneau tactile, capable de traiter de 30 à 80 paquets par minute. Conçue pour les lignes de production à fort volume nécessitant un débit rapide. La vitesse d'emballage est influencée par l'épaisseur du film et les dimensions du produit. Options et configurations personnalisées disponibles.

DESCRIPTION

Continuous side sealer with servo motor and touch panel interface, capable of 30 to 80 packs per minute. Designed for high-volume production lines requiring rapid throughput. Packaging speed is influenced by film thickness and product dimensions. Optional functions and custom configurations are available.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-706-150
Machine (L×W×H) mm	2930×1900×1530
Product Range (L×W×H) mm	(120–800)×(60–350)×(5–150)
Speed	30–80 packs/min
KW	15 KW
Power	220 V/1P or 380 V/3P, 50/60 Hz



SCELLEUSE EN L SEMI-AUTOMATIQUE — RX-601P

SEMI-AUTOMATIC L-SEALER — RX-601P

CARACTÉRISTIQUES

- Fonctionnement semi-automatique avec barre de soudage pneumatique optionnelle
- Conception compacte pour les environnements à faible volume
- Débit jusqu'à 12 paquets/min
- Plage de produits : 100–500 mm (L) × 40–300 mm (l) × 5–100 mm (H)

FEATURES

- Semi-automatic operation with optional pneumatic sealing bar
- Compact design for lower-volume environments
- Throughput up to 12 packs/min
- Product range: 100–500 mm (L) × 40–300 mm (W) × 5–100 mm (H)



DESCRIPTION

Scelleuse en L semi-automatique avec dispositif de soudage pneumatique optionnel pour une pression de soudage constante. Encombrement compact adapté aux opérations à faible volume. Traite une gamme polyvalente de produits jusqu'à 500 mm de long, 300 mm de large et 100 mm de haut, à un débit de 12 paquets/min.

DESCRIPTION

Semi-automatic L-sealer with an optional pneumatic sealing device for consistent sealing pressure. Compact footprint suits lower-volume operations. Handles a versatile product range up to 500 mm long, 300 mm wide, and 100 mm tall, at throughput up to 12 packs/min.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-601P
Machine (L×W×H) mm	1750×700×1300
Product Range (L×W×H) mm	(100–500)×(40–300)×(5–100)
Speed	1~12 packs/min
KW	4.4 KW
Power	220 V/1P or 380 V/3P, 50/60 Hz



TUNNEL DE RÉTRACTION – SÉRIE POF (POLYOLÉFINE)

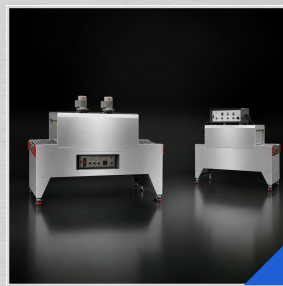
SHRINK TUNNEL – POF (POLYOLEFIN) SERIES

CARACTÉRISTIQUES

- Compatible avec le film thermorétractable POF (polyoléfine)
- Chauffage par circulation pour des résultats uniformes et sans plis
- Cinq modèles du compact (RX-313) au haute capacité (RX-319)
- Machines personnalisées disponibles sur demande
- Vitesse convoyeur : 0–7 m/min (RX-313), 0–8 m/min (autres modèles)

FEATURES

- Compatible with POF (polyolefin) shrink film
- Circulation heating for uniform, wrinkle-free results
- Five capacity models from compact (RX-313) to high-capacity (RX-319)
- Customized machines available upon request
- Conveyor speed: 0–7 m/min (RX-313), 0–8 m/min (all others)



DESCRIPTION

Gamme de tunnels de rétraction à chauffage par circulation conçus pour le film POF (polyoléfine). Assure un emballage régulier et sans plis sur une large gamme de dimensions de produits. Cinq modèles vont du compact RX-313 POF (9 kW, chambre 800×400×200 mm) au haute capacité RX-319 POF (27 kW, chambre 1 500×700×400 mm). Configurations personnalisées disponibles.

DESCRIPTION

Circulation-heating shrink tunnel series designed for POF (polyolefin) shrink film. Delivers consistent, wrinkle-free packaging across a range of product dimensions. Five models scale from the compact RX-313 POF (9 kW, chamber 800×400×200 mm) to the high-capacity RX-319 POF (27 kW, chamber 1500×700×400 mm). Customized configurations are available.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-313 POF	RX-316 POF	RX-317 POF	RX-318 POF	RX-319 POF
Machine (L×W×H) mm	1265×720×1220	1865×720×1450	1865×820×1500	1865×880×1650	2400×1060×1690
Chamber size (L×W×H) mm	800×400×200	1200×400×250	1200×500×300	1200×600×350	1500×700×400
Product Range (W×H) mm	300×130	300×170	390×220	470×250	550×300
KW	9 KW	14 KW	19 KW	21 KW	27 KW
M/min	0~7	0~8	0~8	0~8	0~8
Power	3P, 220/3P, 380V/3P, 380V 4W or upon request	3P, 220/3P, 380V/3P, 380V 4W or upon request	3P, 220/3P, 380V/3P, 380V 4W or upon request	3P, 220/3P, 380V/3P, 380V 4W or upon request	3P, 220/3P, 380V/3P, 380V 4W or upon request



TUNNEL DE RÉTRACTION — SÉRIE PE (POLYÉTHYLÈNE)

SHRINK TUNNEL — PE (POLYETHYLENE) SERIES

CARACTÉRISTIQUES

- Compatible avec le film thermorétractable PE (polyéthylène)
- Grandes dimensions de chambre pour groupes de produits volumineux
- Quatre modèles couvrant des largeurs de produit de 350 à 630 mm
- Alimentation flexible : 3P, 220/3P, 380 V/3P, 380 V 4 fils ou sur demande
- Vitesse convoyeur : 0–8 m/min

FEATURES

- Compatible with PE (polyethylene) shrink film
- Large chamber dimensions for bulky product groups
- Four models covering product widths from 350 to 630 mm
- Flexible power supply: 3P, 220/3P, 380V/3P, 380V 4W or upon request
- Conveyor speed: 0–8 m/min



DESCRIPTION

Gamme de tunnels de rétraction haute capacité pour film PE (polyéthylène). Quatre modèles couvrent une large plage de largeurs de produits et de débits, du RX-317 PE (20 kW, chambre 1 500×500×350 mm) au RX-321 PE robuste (44 kW, chambre 2 000×900×500 mm). Options d'alimentation flexibles pour diverses configurations d'installation.

DESCRIPTION

High-capacity shrink tunnel series for PE (polyethylene) shrink film. Four models cover a wide range of product widths and throughput requirements, from the RX-317 PE (20 kW, chamber 1500×500×350 mm) to the heavy-duty RX-321 PE (44 kW, chamber 2000×900×500 mm). Flexible power supply options suit diverse facility configurations.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-317 PE	RX-318 PE	RX-319 PE	RX-321 PE
Machine (L×W×H) mm	2800×960×1700	2800×1080×1800	2800×1160×1800	3600×1440×1900
Chamber size (L×W×H) mm	1500×500×350	1500×600×450	1500×700×450	2000×900×500
Product Range (W×H) mm	350×250	420×300	490×300	630×350
KW	20 KW	28 KW	30 KW	44 KW
M/min	0~8	0~8	0~8	0~8
Power	3P, 220/3P, 380V/3P, 380V 4W or upon request	3P, 220/3P, 380V/3P, 380V 4W or upon request	3P, 220/3P, 380V/3P, 380V 4W or upon request	3P, 220/3P, 380V/3P, 380V 4W or upon request



MACHINE DE COMPTAGE ET GROUPAGE — SÉRIE RX-106

COUNTING & COLLATING PACKAGING MACHINE — RX-106 SERIES

CARACTÉRISTIQUES

- Système de comptage et groupage pour emballage sans plateau
- Tunnel de rétraction inclus dans tous les modèles
- Compatible avec conserves alimentaires, boissons et produits en bouteille
- Hauteur de travail 900 mm (RX-106-1 et RX-106-2)
- Air comprimé filtré et propre fourni par l'acheteur

FEATURES

- Counting and collating system for tray-free bundling
- Shrink tunnel included with all models
- Suitable for canned food, beverages, and bottled drinks
- Working height 900 mm (RX-106-1 & RX-106-2)
- Clean, filtered compressed air supplied by buyer



DESCRIPTION

Machine de comptage et de groupage pour l'emballage sans plateau de conserves alimentaires, boissons et produits en bouteille. Chaque modèle inclut un tunnel de rétraction. La configuration en ligne 90° (RX-116) et les deux modèles haute capacité en ligne (RX-106-1 et RX-106-2) offrent des débits évolutifs de 14 à 44 paquets/min. La vitesse varie selon l'épaisseur du film, la taille du produit et l'opérateur.

DESCRIPTION

Counting and collating packaging machine for tray-free bundling of canned food, beverages, and bottled drinks. Each model includes a shrink tunnel. The 90° in-line configuration (RX-116) and two high-capacity inline models (RX-106-1 and RX-106-2) deliver scalable throughput from 14 to 44 packs/min. Packaging speed varies with film thickness, product size, and operator.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-116 (90°)	RX-106-1	RX-106-2
Machine (L×W×H) mm	3850×2500×1900	5170×1450×2050	5170×2350×2050
Product Range (L×W×H) mm	Customized, upon request	Customized, upon request	Customized, upon request
Speed	1~14 packs/min	1~22 packs/min	1~44 packs/min
KW	24 KW	25 KW	50 KW
Power	220 V or 380 V, 50/60 Hz	220 V or 380 V, 50/60 Hz	220 V or 380 V, 50/60 Hz



FARDELEUSE MANCHON AUTOMATIQUE — SÉRIE RX-117

AUTOMATIC SLEEVE WRAPPER — RX-117 SERIES

CARACTÉRISTIQUES

- Emballage manchon automatique avec ou sans plateau
- Compatible avec canettes, bouteilles, bouteilles PET, contenants en verre et cartons de lait
- Trois configurations : standard 90°, rallongée 90° et modèle V
- Poids minimal du produit pour RX-117-V : 2 kg
- Alimentation : 220 V ou 380 V, 50/60 Hz

FEATURES

- Fully automatic tray-based and tray-free sleeve wrapping
- Suitable for cans, bottles, PET bottles, glass containers, and milk cartons
- Three layouts: 90° standard, 90° extended, and V-type
- Minimum product weight for RX-117-V: 2 kg
- Power: 220 V or 380 V, 50/60 Hz



DESCRIPTION

Fardeleuse manchon entièrement automatique pour l'emballage en lots avec ou sans plateau. Traite une large gamme de contenants : boissons en canette, bouteilles, verre, cartons de lait et bouteilles PET. Trois configurations — standard 90°, rallongée 90° et modèle V — s'adaptent à divers agencements de lignes de production. Remarque : le poids minimal du produit pour le RX-117-V est de 2 kg.

DESCRIPTION

Fully automatic sleeve wrapper for tray-based and tray-free canned group packaging. Handles a wide variety of containers including canned beverages, bottles, glass, milk cartons, and PET bottles. Three model configurations—standard 90°, extended 90°, and V-type—provide flexibility for diverse production line layouts. Note: minimum product weight for the RX-117-V is 2 kg.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-117 (90°)	RX-117-1 (90°)	RX-117-V
Machine (L×W×H) mm	1710×2430×1710	2100×2630×2110	1830×1630×1710
Product Range (L×W×H) mm	(100-300)×(200-350)×(50-170)	(100-450)×(200-600)×(50-170)	(200-350)×(200-350)×(50-170)
Speed	1~16 packs/min	1~12 packs/min	1~16 packs/min
KW	2 KW	2 KW	2 KW
Power	220 V or 380 V, 50/60 Hz	220 V or 380 V, 50/60 Hz	220 V or 380 V, 50/60 Hz



FARDELEUSE MANCHON À SERVOMOTEUR – RX-136

SERVO MOTOR SLEEVE WRAPPER – RX-136

CARACTÉRISTIQUES

- Entraînement par servomoteur pour un contrôle précis de la vitesse
- Débit élevé jusqu'à 40 paquets/min
- Moteur robuste de 10 kW
- Plage de produits personnalisable sur demande

FEATURES

- Servo motor drive for precise speed control
- High throughput up to 40 packs/min
- Heavy-duty 10 kW motor
- Product range customizable upon request



DESCRIPTION

Fardeleuse manchon à entraînement servo haute performance atteignant jusqu'à 40 paquets/min. Le système à servomoteur assure un contrôle précis de la vitesse et une qualité d'emballage constante sur une large gamme de formats de produits. Dimensions de produit personnalisables sur demande.

DESCRIPTION

High-performance servo-driven sleeve wrapper with throughput up to 40 packs/min. The servo motor system delivers precise speed control and consistent packaging quality across a broad range of product formats. Product dimensions are customizable upon request.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Paramètre Parameter	RX-136
Machine (L×W×H) mm	2950×1900×1750
Product Range (L×W×H) mm	Customized, upon request
Speed	1~40 packs/min
KW	10 KW
Power	220 V or 380 V, 50/60 Hz



SECTION 08

HYGIÈNE, LAVAGE ET AMÉNAGEMENT D'ATELIER

HYGIENE, WASHING & WORKSHOP FITTINGS

- Machine de lavage de bacs et de caisses

Basket / Crate Washing Machine

- Machine de lavage industriel pour chariots à viande

Industrial Meat Trolley Washing Machine

- Système complet d'équipement de vestiaire

Changing Room Complete Equipment System

- Couloir d'air — purification du personnel pour salle propre

Air Shower — Clean Room Personnel Purification

- Station de nettoyage hygiénique — désinfection des bottes et des mains

Hygiene Cleaning Station — Boot and Hand Disinfection

- Évier de lavage des mains en acier inoxydable

Stainless Steel Handwashing Sink

- Séchoir à bottes

Boots Dryer Rack

- Casier en acier inoxydable

Stainless Steel Locker

- Râtelier à vêtements en acier inoxydable

Stainless Steel Clothes Hanger Rack

- Armoire à chaussures

Shoe Cabinet

- Système de siphon de sol et caniveau en acier inoxydable

Stainless Steel Floor Drain and Gutter System



MACHINE DE LAVAGE DE BACS ET DE CAISSES

BASKET / CRATE WASHING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Cadre principal en acier inoxydable SUS304 — intègre des zones de lavage à eau froide et à eau chaude
- Remplace le lavage manuel traditionnel pour de grands volumes de bacs de roulement
- Opération stable, installation et entretien simples
- Débit élevé et performance de lavage efficace
- Faible consommation d'énergie et longue durée de service
- Configurations disponibles : ligne simple, double canal, avec sécheur, avec convoyeur, pour cages à volailles et pour caisses lourdes
- Capacité et dimensions personnalisables sur demande

FEATURES

- SUS304 stainless steel main frame — integrates cold-water and hot-water washing zones
- Replaces traditional manual cleaning operations for high-volume turnover containers
- Stable operation, simple installation and maintenance
- High production efficiency, effective cleaning performance
- Low energy consumption and long service life
- Available configurations: single-line, dual-channel, with dryer, with conveyor, poultry cage, and heavy-duty crate versions
- Capacity and dimensions customizable on request



DESCRIPTION

Machine de lavage industriel automatisée pour bacs de roulement, caisses, plateaux, cages à volailles et contenants similaires utilisés dans la production alimentaire. Le cadre principal est en acier inoxydable SUS304 et intègre des zones de lavage à eau froide et à eau chaude pour une désinfection complète. Elle remplace le lavage manuel traditionnel et traite de grands volumes de contenants pour répondre aux besoins de diverses entreprises alimentaires. Configurations disponibles : ligne de lavage de paniers, machine de lavage de plateaux double canal, machine de lavage de plateaux avec sécheur, machine de lavage de cages à volailles, machine de lavage de caisses et machine de lavage de caisses avec convoyeur intégré. Caractéristiques clés : opération stable, installation et entretien faciles, débit élevé, lavage efficace, faible consommation d'énergie et longue durée de service. Dimensions et capacité personnalisables sur demande.

DESCRIPTION

An industrial washing machine designed to automate the cleaning of turnover baskets, crates, trays, poultry cages, and similar containers used in food production. The main frame is constructed from SUS304 stainless steel and integrates both cold-water and hot-water washing zones for thorough sanitization. It replaces traditional manual cleaning operations and handles large volumes of containers to meet the requirements of diverse food enterprises. Available configurations include turnover basket washing lines, dual-channel tray washing machines, tray washing machines with dryers, poultry cage washing machines, crate washing machines, and crate washing machines with integrated conveyor lines. Key attributes: stable operation, easy installation and maintenance, high throughput, effective cleaning, low energy consumption, and long service life. Dimensions and capacity are customizable according to specific requirements.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèles standard / Standard Models

Paramètre Parameter	RX-XXJ3600	RX-XXJ4800	RX-XXJ6000
Size L×W×H (mm)	3600×1700×1600	4800×1700×1600	6000×1700×1600
Power (kW)	13	15.2	15.2
Tank (qty)	2	3	3
Cleaning Capacity (pcs/h)	300~600	600~1000	1000~1200



MACHINE DE LAVAGE INDUSTRIEL POUR CHARIOTS À VIANDE

INDUSTRIAL MEAT TROLLEY WASHING MACHINE

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable (SUS304) — toutes les pièces en contact
- Zone de lavage et zone de rinçage dédiées
- Chauffage à la vapeur pour le cycle de lavage principal
- Cadre de pulvérisation animé d'un mouvement vertical pour une couverture totale de toutes les surfaces
- Distributeur automatique de détergent
- Paramètres de lavage et de rinçage réglables
- Hauteur ajustable pour s'adapter à différentes tailles de chariots
- Buses ajustables

FEATURES

- Stainless steel (SUS304) — all wetted parts
- Dedicated washing zone and rinsing zone
- Steam heating for main wash cycle
- Up-and-down moving spray frame for complete surface coverage
- Automatic detergent dispenser
- Adjustable washing and rinsing parameters
- Height adjustable to accommodate different trolley sizes
- Adjustable nozzles



DESCRIPTION

Machine de lavage industriel conçue spécifiquement pour les chariots à viande inox de 200 L et 300 L. Le système combine une zone de lavage et une zone de rinçage, avec lavage principal à la vapeur pour une désinfection complète de toutes les surfaces du chariot. Un cadre de pulvérisation animé d'un mouvement vertical assure une couverture totale de l'intérieur et de l'extérieur du chariot ; un distributeur automatique de détergent assure un dosage précis. Les paramètres de lavage et de rinçage sont réglables, les buses repositionnables et la hauteur du cadre adaptable à différentes tailles de chariots. La protection IP54 rend l'unité adaptée aux environnements industriels humides. Toutes les pièces en contact sont en acier inoxydable 304 de haute qualité.

DESCRIPTION

An industrial washing machine specifically designed for 200 L and 300 L stainless steel meat trolleys. The system combines a dedicated washing zone and a rinsing zone, with steam-based main washing for thorough sanitization of all trolley surfaces. An up-and-down moving spray frame ensures complete coverage of the trolley interior and exterior, while an automatic detergent dispenser delivers precise chemical dosing. Washing and rinsing parameters are adjustable, nozzles are repositionable, and the frame height adapts to different trolley sizes. IP54-rated water-proof protection makes the unit suitable for wet industrial environments. All wetted parts are manufactured from high-quality 304 stainless steel.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES · TECHNICAL SPECIFICATIONS

Détails du produit / Product Details

Paramètre Parameter	Spécification Specification
Material	High Quality 304 Stainless Steel
Heating	Steam (Main Wash)
Spray System	Up And Down Moving Wash Frame
Dimensions (LxWxH)	3100x2250x1850 mm
Voltage	380 V / 50 Hz / 3PH



SYSTÈME COMPLET D'ÉQUIPEMENT DE VESTIAIRE

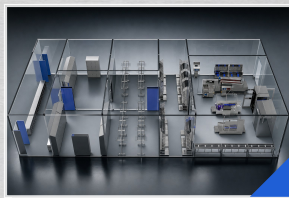
CHANGING ROOM COMPLETE EQUIPMENT SYSTEM

CARACTÉRISTIQUES

- Flux hygiénique séquentiel complet : retrait des vêtements extérieurs → enfilage de la tenue de travail → changement de chaussures → zone de désinfection et contrôle d'accès
- Composants inclus : casiers, râteliers à vêtements, bancs de changement de chaussures, séchoirs à bottes, stations de lavage/désinfection/séchage des mains
- Équipements d'hygiène des bottes : laveuses de bottes intensives, laveuses double poste, stations de nettoyage des chaussures de travail en fin de poste
- Désinfection à l'entrée : sas de désinfection, stations de nettoyage hygiénique du personnel, couloir d'air (air shower)
- Voies d'entrée et de sortie séparées pour prévenir la contamination croisée
- Configurable selon le plan de sol et le niveau de certification hygiénique de l'installation

FEATURES

- Full sequential hygiene workflow: outer clothing removal → workwear donning → shoe changing → disinfection and access-control zone
- Included components: lockers, clothes hanger racks, shoe change benches, boot dryer racks, hand washing/disinfection/drying units
- Boot hygiene equipment: heavy-duty boot washing machines, dual-station boot washers, off-duty boot cleaning stations
- Entry disinfection: entry cleaning and disinfection air shower, personnel hygiene cleaning stations, air shower room
- Separate entry and exit paths to prevent cross-contamination
- Configurable to suit specific facility floor plans and hygiene certification levels



DESCRIPTION

Système de vestiaire intégré complet pour les établissements de transformation alimentaire, conçu pour assurer la conformité hygiénique du personnel à chaque point de transition entre les zones non contrôlées et les zones de production contrôlées. Le parcours guide les travailleurs séquentiellement à travers des zones dédiées au retrait des vêtements extérieurs, à l'enfilage de la tenue de travail et au changement de chaussures, avant d'accéder à la zone de désinfection et de contrôle d'accès menant au plancher de production. Le système intègre : casiers, râteliers à vêtements, bancs de changement de chaussures, séchoirs à bottes, stations de lavage/désinfection/séchage des mains, laveuses de bottes intensives, laveuses double poste, stations de nettoyage des chaussures de fin de poste, sas de désinfection à l'entrée, stations de nettoyage hygiénique du personnel et couloirs d'air (air shower). Les voies d'entrée et de sortie séparées éliminent le risque de contamination croisée. Le système complet est configurable selon le plan de sol et les exigences de certification hygiénique applicables.

DESCRIPTION

A fully integrated changing room system for food processing facilities, engineered to ensure personnel hygiene compliance at every transition point between uncontrolled and controlled production zones. The layout guides workers sequentially through dedicated areas for outer clothing removal, workwear donning, and shoe changing, before they enter the disinfection and access-control zone prior to the food production floor. The system integrates: lockers, clothes hanger racks, shoe change benches, boot dryer racks, hand washing/disinfection/drying stations, heavy-duty boot washing machines, dual-station boot washers, off-duty boot cleaning stations, entry cleaning and disinfection air showers, personnel hygiene cleaning stations, and air shower rooms. Separate entry and exit paths eliminate cross-contamination risk. The complete system is configurable to match the specific floor plan and applicable hygiene certification requirements of each facility.



COULOIR D'AIR — PURIFICATION DU PERSONNEL POUR SALLE PROPRE

AIR SHOWER — CLEAN ROOM PERSONNEL PURIFICATION

CARACTÉRISTIQUES

- Commandes intelligentes avec fonctions automatisées
- Construction entièrement en acier inoxydable
- Interverrouillage électronique des deux côtés de la porte — impose l'entrée d'une personne à la fois
- Air filtré propulsé élimine les particules de poussière des vêtements et de la peau avant l'entrée en zone propre
- Disponible en quatre configurations : manuelle, automatique, en angle et sur mesure
- Forte polyvalence — installable entre zone propre et zone non propre dans tout établissement agroalimentaire, pharmaceutique ou industriel

FEATURES

- Intelligent controls with automated functions
- Full stainless steel construction
- Electronic interlock on both sides of the door — enforces one-person-at-a-time entry
- Blown clean filtered air removes dust particles from clothing and skin before entry into clean zone
- Available in four configurations: manual, automatic, corner, and custom
- Strong versatility — installable between clean room and non-clean room in any food, pharmaceutical, or industrial facility



DESCRIPTION

Équipement de purification locale de l'air installé aux points de transition entre zones propres et zones non propres dans les établissements agroalimentaires et autres environnements contrôlés. Lorsque le personnel accède à la zone propre, il traverse le couloir d'air qui propulse de l'air filtré sur les vêtements et la peau pour déloger et emporter les particules de poussière, empêchant ainsi la contamination de la zone contrôlée. Tous les modèles sont entièrement en acier inoxydable, avec commandes intelligentes, fonctions automatisées et interverrouillage électronique des deux côtés de la porte pour imposer le passage d'une seule personne à la fois. Disponible en quatre configurations — manuelle, automatique, en angle et entièrement sur mesure — pour s'adapter à diverses configurations d'installation et exigences de débit.

DESCRIPTION

A versatile local air purification unit installed at the transition point between clean and non-clean areas in food processing and other controlled environments. When personnel enter the clean zone, they pass through the air shower, which blasts clean filtered air onto clothing and exposed skin to dislodge and carry away dust particles, effectively preventing contamination of the controlled area. All models feature full stainless steel construction, intelligent controls, automated operation, and electronic interlocking on both door sides to enforce strict one-person-at-a-time passage. Available in four configurations — manual, automatic, corner, and fully customized — to suit diverse facility layouts and capacity requirements.



STATION DE NETTOYAGE HYGIÉNIQUE — DÉSINFECTION DES BOTTES ET DES MAINS

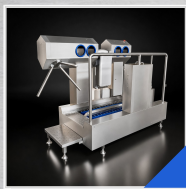
HYGIENE CLEANING STATION — BOOT AND HAND DISINFECTION

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inoxydable 304 conforme aux normes internationales d'hygiène
- Désinfection intégrée bottes et mains : désinfection sans contact, lavage des mains, séchage des mains, nettoyage des flancs de bottes et nettoyage des semelles en une seule unité
- Unité de contrôle d'accès — passage refusé tant que le protocole hygiénique n'est pas complété
- Opération automatique pour prévenir la contamination par contact
- Conception modulaire et ergonomique adaptable à l'espace disponible en atelier
- Haute efficacité et bonne performance de nettoyage
- Modèles standard (RX-HCDS02, RX-HCDS04, RX-HCDS13) : fonction complète de désinfection intégrée bottes et mains
- Modèles compacts (RX-HCDS18, RX-HCDS19) : faible encombrement, opération en un clic

FEATURES

- 304 stainless steel construction in compliance with international hygiene standards
- Integrated boot and hand sterilization: no-wash disinfection, hand washing, hand drying, boot side cleaning, and boot sole cleaning in one unit
- Access control unit — passage denied until hygiene protocol is completed
- Automatic operation prevents contact contamination
- Modular and ergonomic design adaptable to available workshop space
- High efficiency and strong cleaning performance
- Standard models (RX-HCDS02, RX-HCDS04, RX-HCDS13): full-function integrated boot and hand sterilization
- Compact models (RX-HCDS18, RX-HCDS19): small footprint, one-touch operation



DESCRIPTION

Système intégré de gestion hygiénique du personnel pour le contrôle d'accès dans les usines de transformation alimentaire. L'unité traite simultanément la désinfection des mains sans contact, le lavage des mains, le séchage des mains, le nettoyage des flancs de bottes et le nettoyage des semelles. Seuls les travailleurs ayant complété le protocole hygiénique complet sont autorisés à franchir le portillon de contrôle d'accès, garantissant l'intégrité sanitaire de l'environnement de production alimentaire. Tous les modèles sont en acier inoxydable 304 conformément aux normes internationales d'hygiène alimentaire. La conception modulaire et ergonomique s'adapte à l'espace disponible en atelier. Les modèles de taille standard (RX-HCDS02, RX-HCDS04, RX-HCDS13) offrent la fonction complète de désinfection intégrée bottes et mains. Les modèles compacts (RX-HCDS18, RX-HCDS19) ont un faible encombrement avec une opération simplifiée en un clic, idéaux pour les installations à espace limité.

DESCRIPTION

An integrated personnel hygiene management system designed for access control in food processing facilities. The unit simultaneously handles hand disinfection (no-wash), hand washing, and hand drying, while cleaning boot sides and boot soles. Only workers who complete the full hygiene protocol are permitted to pass through the access control gate, ensuring the sanitary integrity of the food production environment. All models are constructed from 304 stainless steel in compliance with international food hygiene standards. The modular, ergonomic design adapts to the available floor space of any workshop. Standard-size models (RX-HCDS02, RX-HCDS04, RX-HCDS13) offer the full integrated boot and hand sterilization function. Compact models (RX-HCDS18, RX-HCDS19) provide a reduced footprint with simplified one-touch operation, ideal for facilities with limited space.



ÉVIER DE LAVAGE DES MAINS EN ACIER INOXYDABLE

STAINLESS STEEL HANDWASHING SINK

CARACTÉRISTIQUES

- Corps en acier inoxydable
- Distributeur de savon intégré
- Bac de lavage des mains
- Fonction de séchage des mains
- Fonction de désinfection des mains
- Disponible en configuration mono-poste et multi-postes

FEATURES

- Stainless steel body
- Integrated soap dispenser
- Hand washing basin
- Hand drying function
- Hand disinfection function
- Available in single-station and multi-station configurations



DESCRIPTION

Évier de lavage des mains en acier inoxydable conçu pour les vestiaires et stations d'hygiène du personnel des usines alimentaires. L'unité intègre le distributeur de savon, le lavage des mains, le séchage et la désinfection des mains dans un ensemble compact. Disponible en configurations mono-poste et multi-postes pour s'adapter à des installations de tailles variées.

DESCRIPTION

A stainless steel handwashing sink designed for food plant changing rooms and personnel hygiene stations. The unit integrates soap dispensing, hand washing, hand drying, and hand disinfection in a single compact assembly. Available in single-station and multi-station configurations to suit facilities of varying sizes.



SÉCHOIR À BOTTES

BOOTS DRYER RACK

CARACTÉRISTIQUES

- Corps en acier inoxydable
- Tubes de placement individuels pour acheminer le flux d'air dans chaque botte pour un séchage rapide de l'intérieur
- Sortie d'air à débit contrôlé
- Panneau de commande pour la gestion de l'opération

FEATURES

- Stainless steel body
- Individual boot placement tubes direct airflow into each boot for rapid interior drying
- Air outlet with controlled flow
- Control panel for operation management



DESCRIPTION

Séchoir à bottes en acier inoxydable conçu pour les vestiaires des usines de transformation alimentaire. Les bottes sont placées à l'envers sur des tubes de séchage individuels ; un flux d'air contrôlé depuis la sortie sèche rapidement l'intérieur des bottes. Un panneau de commande gère le cycle de séchage. Disponible en version sur râtelier et en version armoire.

DESCRIPTION

A stainless steel boot drying rack designed for food processing facility changing rooms. Boots are placed upside-down on individual drying tubes; controlled airflow from the outlet rapidly dries the boot interior. A control panel manages the drying cycle. Available in rack-mounted and cabinet versions.



CASIER EN ACIER INOXYDABLE

STAINLESS STEEL LOCKER

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inoxydable
- Disponible en plusieurs configurations de compartiments (4, 6, 9 compartiments et plus)
- Adapté aux vestiaires des usines de transformation alimentaire

FEATURES

- Stainless steel construction
- Available in multiple compartment configurations (4, 6, 9, and more compartments)
- Suited to food processing facility changing rooms



DESCRIPTION

Casiers personnels en acier inoxydable pour les vestiaires des établissements de transformation alimentaire. Conçus pour stocker en toute sécurité les effets personnels et les vêtements des travailleurs. Disponibles en plusieurs configurations de compartiments pour s'adapter à diverses tailles d'installations et effectifs.

DESCRIPTION

Stainless steel personal lockers for food processing facility changing rooms. Designed to store workers' personal belongings and clothing securely. Available in multiple compartment configurations to accommodate diverse facility sizes and personnel counts.



RÂTELIER À VÊTEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

STAINLESS STEEL CLOTHES HANGER RACK

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inoxydable
- Disponible en configurations à rail simple et à double rail
- Adapté aux vestiaires des usines de transformation alimentaire

FEATURES

- Stainless steel construction
- Available in single-rail and double-rail configurations
- Suited to food processing facility changing rooms



DESCRIPTION

Râteliers à vêtements en acier inoxydable pour les vestiaires des établissements de transformation alimentaire. Utilisés pour suspendre et organiser les tenues de travail. Disponibles en configurations à rail simple et à double rail pour s'adapter à divers agencements et volumes de vêtements.

DESCRIPTION

Stainless steel clothes hanger racks for food processing facility changing rooms. Used for hanging and organizing workwear. Available in single-rail and double-rail configurations to suit various spatial layouts and garment volumes.



ARMOIRE À CHAUSSURES

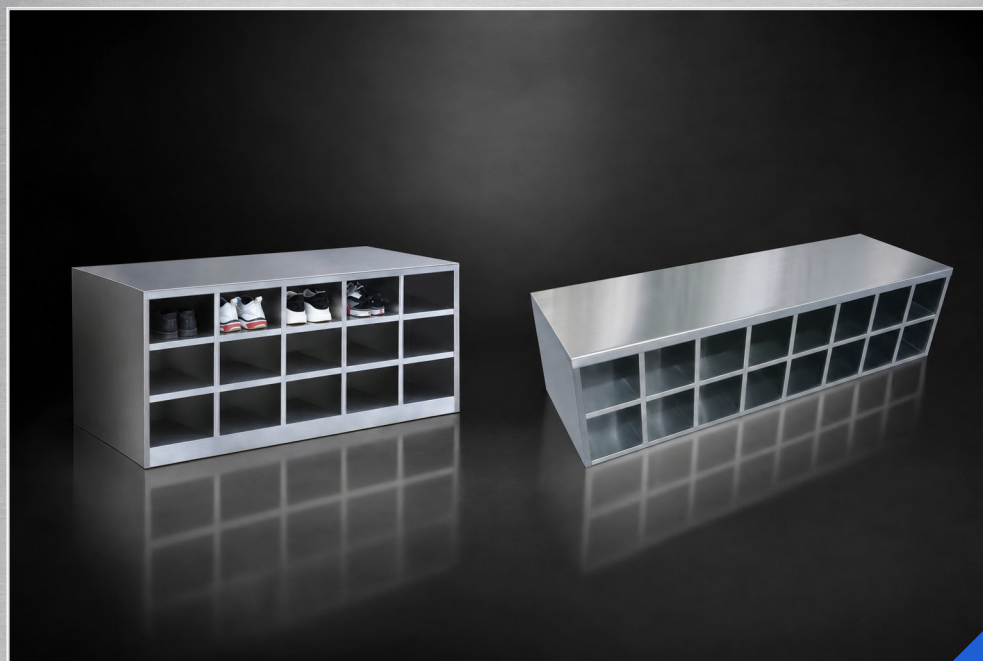
SHOE CABINET

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inoxydable
- Plusieurs configurations de compartiments ouverts
- Adapté aux vestiaires des usines de transformation alimentaire

FEATURES

- Stainless steel construction
- Multiple open-compartment configurations
- Suited to food processing facility changing rooms



DESCRIPTION

Armoires de rangement pour chaussures en acier inoxydable pour les vestiaires des établissements de transformation alimentaire. La conception à compartiments ouverts facilite l'accès et assure la ventilation. Disponibles en plusieurs configurations pour s'adapter à diverses tailles d'installations et effectifs.

DESCRIPTION

Stainless steel shoe storage cabinets for food processing facility changing rooms. Open-compartment design provides easy access and ventilation. Available in multiple configurations to suit various facility sizes and personnel counts.



SYSTÈME DE SIPHON DE SOL ET CANIVEAU EN ACIER INOXYDABLE

STAINLESS STEEL FLOOR DRAIN AND GUTTER SYSTEM

CARACTÉRISTIQUES

- Drainage plus rapide et meilleure prévention des odeurs
- Préviend le reflux et le colmatage
- Préviend les blessures aux pieds, les odeurs et l'infiltration d'insectes
- Grande surface de drainage et vitesse d'écoulement rapide
- Matériau de surface : finition polie et brossée — écoulement fluide, résistant à la corrosion, inoxydable
- Grille à motif ajouré à 50 % : drainage rapide, filtre efficacement les cheveux et autres débris
- Panneau en acier inoxydable : moulé haute pression, moulage monopiece, épaissi à 2 mm — haute densité, haute résistance mécanique et dureté de surface

FEATURES

- Faster drainage and better odor prevention
- Prevents backflow and blockage
- Prevents foot injury, odor, and insect infiltration
- Large drainage area and fast water flow speed
- Surface material: fine polished and brushed finish — smooth water flow, corrosion-resistant, rust-free
- 50%-hollow carved grating cover: fast drainage, effectively filters hair and other debris
- Stainless steel panel: high-pressure cast, one-piece molding, 2 mm thickened — high density, high strength, and surface hardness



DESCRIPTION

Système de drainage de sol en acier inoxydable pour ateliers de transformation alimentaire, disponible en configurations siphon de sol et caniveau. L'ensemble est fabriqué en tôle d'acier inoxydable SUS 304 par pliage et soudure, avec crépine intégrée et dispositif anti-odeur pour une opération propre et hygiénique. La finition de surface finement polie et brossée favorise un écoulement d'eau fluide et sans entrave, et résiste à la corrosion et à la rouille. La grille à motif ajouré à 50 % assure un drainage rapide tout en capturant efficacement cheveux, débris et autres matières solides. Le panneau en acier inoxydable moulé haute pression, épaissi à 2 mm, offre une résistance mécanique et une dureté de surface exceptionnelles et ne se déforme pas sous charge. Le système de filtration multicouche — composé d'un clapet à bascule à gravité suivi d'un filtre de précision — empêche les débris de pénétrer dans le réseau d'égout et de le boucher. Disponible en siphon de sol carré compact, siphon de sol rectangulaire allongé ou caniveau de drainage complet pour s'adapter à tout plan de drainage d'atelier.

DESCRIPTION

A stainless steel floor drainage system for food processing workshops, available in floor drain and channel gutter configurations. The entire unit is fabricated from SUS 304 stainless steel plate by bending and welding, incorporating a built-in filter screen and anti-odor device for clean and sanitary operation. The finely polished and brushed surface promotes smooth, unrestricted water flow and resists corrosion and rust. The 50%-hollow carved grating cover allows rapid drainage while effectively capturing hair, debris, and other solids. The 2 mm thickened, high-pressure cast stainless steel panel provides exceptional strength and surface hardness that will not deform under load. A multi-layer filtration system — consisting of a gravity-actuated flip-flap and precision filter mesh — prevents debris from entering the sewer pipe and causing blockages. Available as a compact square floor drain, an elongated rectangular floor drain, or a full channel gutter to suit any workshop drainage layout.



DES SOLUTIONS INOX SUR MESURE

Custom stainless steel solutions

