

FABRICANT

Hachoirs réfrigérés
 Rôtissoires
 Matériels pour rôtisseries
 Vitrines réfrigérées
 Vitrines chaudes

**DISTRIBUTEUR**

Trancheurs
 Machines sous vide
 Scies à os
 Poussoirs électriques
 Mélangeurs
 etc...

BIEN CHOISIR**UNE EPLUCHEUSE OU UNE EPLUCHEUSE – DECOUENNEUSE**

La gamme de machines proposées par M.A.P. permet de satisfaire à tous les besoins.

1/ EPLUCHEUSE PURE :

a) Avec système de nettoyage mécanique par peigne et rouleau cleaner :

Type machine	Catégorie	Largeur de coupe	Vitesse du rouleau	Capacité de production
V 400 C	Artisanale	400 mm	28 cm / sec.	400 kgs / jour
V 488 C	Artisanale	488 mm	28 cm / sec.	400 kgs / jour
V 488 PLUS	Semi-industrielle	488 mm	40 cm / sec.	600 kgs / jour

b) Avec système de nettoyage par injection d'air (attention, votre client devra disposer d'un réseau d'air comprimé traité alimentaire) :

Type machine	Catégorie	Largeur de coupe	Vitesse du rouleau	Capacité de production
V 400 AIR	Artisanale	400 mm	48 cm / sec.	300 kgs / heure
V 488 AIR	Semi-industrielle	488 mm	48 cm / sec.	400 kgs / heure
V 554 AIR	Industrielle	554 mm	55 cm / sec.	500 kgs / heure
V 554 AIR PLUS	Industrielle	554 mm	67 cm / sec.	600 kgs / heure

ZAC Le Bois Cerdon – 11 bis rue Le Bois Cerdon – 94 460 VALENTON

Tél : + 33 (0)1 43 82 51 51 – Site Internet : www.maprod.fr - e-mail : contact@maprod.fr
 SAS au capital de 172 000 € - R.C.S. CRETEIL 328 117 544 – N° TVA FR 39 328 117 544

2/ COMBINE EPLUCHEUSE – DECOUENNEUSE

Avec système de nettoyage mécanique par peigne et rouleau cleaner

Type machine	Catégorie	Largeur de coupe	Vitesse du rouleau	Capacité de production
V 400 CD	Artisanale	400 mm	28 cm / sec.	400 kgs / jour
V 488 CD	Artisanale	488 mm	28 cm / sec.	400 kgs / jour
V 488 CD PLUS	Semi-industrielle	488 mm	40 cm / sec.	600 kgs / jour

Ces machines peuvent être équipées d'un rouleau pour façonner les bardes.