MATÉRIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION

www.maprod.fr



2026

Chers Clients INSTALLATEURS,

Depuis 1983, M.A.P. conçoit et fabrique en France des rôtissoires professionnelles, et des hachoirs réfrigérés ayant fait leurs preuves depuis plus de 40 ans sur le marché.
Dans la même logique auprès des installateurs, M.A.P. commercialise une gamme très complète et qualitative de matériels dédiés aux métiers de bouches et collectivités.

Pour cette année 2026, M.A.P. vous apporte ces nouveautés :

- *Nous avons amélioré notre site internet www.maprod.fr où vous trouverez sous la rubrique « Nos produits » toutes nos fiches, notices, schémas électriques, vidéos, etc… Ce qui facilitera grandement votre efficacité sur le terrain et le travail de vos BE.*

- *M.A.P. vous propose en terme de nouveautés les matériels suivants :*
  - *TOUTE UNE NOUVELLE GAMME D'ARMOIRES DE MATURATION VIANDE, ETUVAGE, SECHAGE ET MAINTIEN POUR CHARCUTERIES, ET AFFINAGE DE FROMAGES.*
  - *TOUTE UNE GAMME D'OPERCULEUSES – SCELLEUSE à BARQUETTES REISERPACK,*
  - *UNE MACHINE à COUPER LES FROMAGES DE COMPTOIR (petit modèle).*

Avec ce nouveau catalogue, malgré la conjoncture difficile, toute l'équipe de M.A.P. vous souhaite de bonnes ventes pour l'année 2026 !

Alvin BAER
Dirigeant



Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

SOMMAIRE INTERACTIF
















ROTISSOIRES A BALANCELLES	1 - 7
ROTISSOIRES AUTONETTOYANTES	8
ROTISSOIRES À NETTOYAGE ASSISTÉ & SPACE SAVEUR	9 - 11
ROTISSOIRES A BROCHES	12 - 17
ROTISSOIRES MECHOUI	18 - 20
ACCESSOIRES POUR ROTISSOIRES A BROCHES	21
FLEXIBLES & RACCORDS GAZ HOMOLOGUES	22 - 23
VITRINES CHAUFFANTES & ETUVES	24 - 29
VITRINES REFRIGEREES	30 - 37
VITRINES MURALES L-S CHAUFFANTES	38
VITRINES ROTISSERIE SUR-MESURE	39
VITRINES, NICHES ET CAVES À VINS REFRIGEREES SUR-MESURE	40 - 47
ARMOIRES DE MATURATION, DE SECHAGE OU D'AFFINAGE	48 - 52
HACHOIRS REFRIGERES	53 - 56
FORMEUSES A STEAKS	58 - 60
TRANCHEURS A COURROIE	61
TRANCHEURS VERTICAUX A COURROIE	62
TRANCHEURS A PIGNONS	63
TRANCHEURS "FAST CLEAN" A PIGNONS	64
TRANCHEURS A PIGNONS TEFLON HD	65
TRANCHEUR A PIGNONS TOUT INOX	66
TRANCHEUR A PIGNONS AUTOMATIQUE	67
TRANCHEUR A PIGNONS INOX AUTOMATIQUE	68
TRANCHEURS MANUELS A L' ANCIENNE	69 - 70
DECOUPE DE FROMAGE	71 - 76
RAPES, EPLUCHEUSES ET COUPE LEGUMES	77 - 80

MATÉRIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
www.maprod.fr





CELLULES DE REFROIDISSEMENT / CONGELATION	81
OPERCULEUSE À BARQUETTES	82 - 95
THERMOPLONGEURS	96
MACHINES SOUS VIDE À ASPIRATION EXTERNE	97
MACHINES SOUS VIDE DE TABLE	98 - 104
MACHINES SOUS VIDE SUR SOCLE	105 - 125
BACS DE RETRACTION	126 - 128
TUNNEL DE SECHAGE AUTOMATIQUE	129
EPLUCHEUSES - DECOUENNEUSES	130
TRANCHEURS HORIZONTAUX	131
SCIES A OS ALUMINIUM	132
SCIES A OS INOX	133 - 134
SCIES A OS INOX SUR PIETEMENT	135 - 136
HACHOIRS A VIANDE	137 - 140
HACHOIR-MELANGEUR AUTOMATIQUE	141
HACHOIRS A VIANDE AUTOMATIQUE	142 - 143
MELANGEURS	144 - 147
CUTTERS	149 - 152
POUSSOIRS	153 - 154
PORTIONNEUR TORSADEUR	155
DOSEURS & PORTIONNEURS	156
MARMITES DE CUISSON ELECTRIQUE ET GAZ	157 - 160
SAUTEUSES ELECTRIQUE ET GAZ	161 - 162
FUMOIRS	163
POMPES A SAUMURE	164
LAVE BATTERIES	165 - 168
APPAREILS D'HYGIENE	169 - 170
BILLOTS BOIS & POLYETHYLENE	171 - 173
AFFUTAGE PROFESSIONNEL & LAMES POUR SCIES A OS	174
GRILLES & COUTEAUX DE HACHOIRS	175

















Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

ROTISSOIRES A BALANCELLES

+ Construction tout inox
+ Appareil calorifugé pour économiser l'énergie

COMETE 3

Made in France
Fabriqué en France



- **Construction tout inox.**
- 3 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur.
- Accessibilité sur 2 cotés par 2 portes vitrées.
- Plat pommes de terre inox en partie basse.
- Toit inox.
- Système de chauffe par résistances épingle.
- **Eclairage quartz intensif 1000 W.**
- Commandes électromécaniques.
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

MODELE	BALANCELLES	CAPACITE VOLAILLES	LONGUEUR UTILE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE ELECTRIQUE	POIDS
COMETE 3	3	9 (1,6 kg)	470 mm	830 x 680 x 825	7,5 kW / 11,41 A	82 kg
COMETE 3 SUR CHASSIS INOX A ROULETTES				830 x 680 x 1650 mm		106 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

OPTIONS
Balancelle supplémentaire pour COMETE 3
Plateau traiteur COMETE 3
Option MONOPHASE 230 V / 33 Ampères

SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BALANCELLES

COMETE 4

+ Construction tout inox
+ Appareil calorifugé pour économiser l'énergie

Made in France
Fabriqué en France



- **Construction tout inox.**
- 4 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur.
- Accessibilité sur 2 cotés par 2 portes vitrées.
- Plat pommes de terre inox en partie basse.
- Toit inox.
- Système de chauffe par résistances épingle.
- **Eclairage quartz intensif 1000 W.**
- Commandes électromécaniques.
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

MODELE	BALANCELLES	VOLAILLES	LONGUEUR UTILE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE ELECTRIQUE	POIDS
COMETE 4	4	12 (1,6 kg)	470 mm	830 x 680 x 825	7,5 kW / 11,41 A	84 kg
COMETE 4 SUR CHASSIS INOX A ROULETTES				830 x 680 x 1650 mm		108 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

OPTIONS
Balancelle supplémentaire COMETE 4
Plateau traiteur COMETE 4
Option MONOPHASE 230 V / 33 Ampères

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BALANCELLES

+ Vitres bombées panoramiques sur 2 cotés
+ Appareil calorifugé pour économiser l'énergie
+ Toit et filtre inox

FUSION 5

Made in France
Fabriqué en France



- **Construction tout inox.**
- 5 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur.
- Accessibilité sur 2 cotés par 2 vitres bombées panoramiques.
- Plat pommes de terre inox en partie basse.
- Tablette de service coulissante.
- **Filtre et toit inox piégeant les graisses.**
- Système de chauffe par résistances épingle.
- **Eclairage quartz intensif 1000 W.**
- Commandes et minuterie électromécaniques.
- Réglage électronique de la température de cuisson IP65.
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

MODELE	BALANCELLES	CAPACITE VOLAILLES	LONGUEUR UTILE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE ELECTRIQUE	POIDS
FUSION 5	5	15 (1,6 kg)	470 mm	830 x 770 x 840	7,5 kW / 11,41 A	112 kg
FUSION 5 SUR CHASSIS INOX A ROULETTES				830 x 770 x 1710 mm		134 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

OPTIONS
Balancelle supplémentaire pour FUSION 5
Plateau traiteur FUSION 5
Filtre inox supplémentaire
Rôtissoire / étuve en partie basse (sur roulettes)
Option MONOPHASE 230 V / 33 Ampères

Epoxy RAL		
3003		*Standard*
6026		+
5010		+
9005		+

SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BALANCELLES

INNOVATION

+ Rôtissoire panoramique sur 4 cotés avec vitres bombées coulissantes
+ Consommation d'énergie abaissée de 50% !
+ Temps de cuisson : 1 heure pour pièces jusqu'à 1,5 kg !

COSMOS

Made in France
Fabriqué en France



- **Système de chauffe innovant M.A.P. :**
- **résistances en position centrale pour cuire rapidement de manière homogène,**
- **consommation d'énergie : - 50% par rapport à une rôtissoire classique,**
- **baisse de la chaleur émise par les parois extérieures de la rôtissoire.**

- **Construction tout inox.**
- 5 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur.
- **Accessibilité sur 2 cotés par 2 vitres bombées panoramiques coulissantes.**
- Plat pommes de terre inox en partie basse avec vanne de vidange en façade.
- Toit inox escamotable.
- **Filtre inox piégeant les graisses.**
- **Eclairage quartz intensif 2000 W.**
- Commandes et minuterie électromécaniques.
- Réglage électronique de la température de cuisson IP65.
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

MODELE	BALANCELLES	VOLAILLES	LONGUEUR UTILE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE ELECTRIQUE	POIDS
COSMOS	5	25 (1,5 kg)	690 mm	1160 x 730 x 950	8,6 kW / 13,1 A	135 kg
COSMOS SUR CHASSIS INOX A ROULETTES				1160 x 730 x 1760 mm		158 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

Epoxy RAL

9005		*Standard*
6026		+
5010		+
3003		+

OPTIONS
Balancelle supplémentaire COSMOS
Plateau traiteur COSMOS
Filtre inox supplémentaire

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

INNOVATION

ROTISSOIRES A BALANCELLES

COSMOS

Made in France
Fabriqué en France



VITRAGES PANORAMIQUES



VUE LATERALE



PLAT A POMMES DE TERRE INTEGRAL



OUVERTURE COULISSANTE VERS LE HAUT ET PIVOTANTE VERS LE BAS

SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BALANCELLES

GALAXY 6

Made in France
Fabriqué en France

+ Rôtissoire panoramique
+ Visibilité de vos cuissons sur 4 cotés !
+ Nettoyage facilité



- **Construction tout inox.**
- 6 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur.
- 4 vitres bombées panoramiques à 90°.
- Plat pommes de terre inox en partie basse avec vanne de vidange en façade.
- Tablette de service coulissante.
- **Filtre et toit inox piégeant les graisses.**
- Système de chauffe par résistances épingle.
- **Eclairage quartz intensif 2000 W.**
- Commandes et minuterie électromécaniques.
- Réglage électronique de la température de cuisson IP65.
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

MODELE	BALANCELLES	VOLAILLES	LONGUEUR UTILE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE ELECTRIQUE	POIDS
GALAXY 6	6	36 (1,2 kg)	690 mm	1070 x 740 x 960	12,6 kW / 19 A	125 kg
GALAXY 6 SUR CHASSIS INOX A ROULETTES				1070 x 740 x 1830 mm		148 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

Epoxy RAL

3003	Standard
6026	+
5010	+
9005	+



OPTIONS
Balancelle supplémentaire GALAXY 6
Plateau traiteur GALAXY 6
Plat traiteur central GALAXY 6
Filtre inox supplémentaire

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BALANCELLES

+ Vitres bombées panoramiques sur 2 cotés
+ Appareil calorifugé pour économiser l'énergie
+ Toit et filtre inox

FUSION 7

Made in France
Fabriqué en France



- **Construction tout inox.**
- 7 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur.
- Vitres bombées panoramiques.
- Plat pommes de terre inox en partie basse avec vanne de vidange en façade.
- Tablette de service coulissante.
- **Filtre et toit inox piégeant les graisses.**
- Système de chauffe par résistances épingle.
- **Eclairage quartz intensif 2000 W.**
- Commandes et minuterie électromécaniques.
- Réglage électronique de la température de cuisson IP65.
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

MODELE	BALANCELLES	CAPACITE VOLAILLES	LONGUEUR UTILE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE ELECTRIQUE	POIDS
FUSION 7	7	49 (1,2 kg)	850 mm	1290 x 900 x 1030	14 kW / 21,3 A	170 kg
FUSION 7 SUR CHASSIS INOX A ROULETTES				1290 x 900 x 1900 mm		198 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

OPTIONS
Balancelle supplémentaire FUSION 7
Plateau traiteur FUSION 7
Plat traiteur central FUSION 7
Filtre inox supplémentaire
Rôtissoire / étuve en partie basse (sur roulettes)



Epoxy RAL

3003	*Standard*
6026	+
5010	+
9005	+

SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES AUTONETTOYANTES

TDR 7 AUTONETTOYANTE

+ Rôtissoire autonettoyante : gain de temps d'environ 1 heure par jour !
+ Lavage et rinçage assurés par pastilles
+ Séparateur eau / graisses inclus
+ Portes doubles vitrages à surfaces froides



- **Construction tout inox avec angles arrondis.**
- 7 balancelles en fils inox.
- Capacité de cuisson en 6 heures : 175 volailles de 1,5 kg (35 volailles / heure + chargements / déchargements).
- Accessibilité sur 2 cotés par portes doubles vitrages à parois extérieures froides.
- Arrêt du rotor automatique à l'ouverture.
- **3 paliers de cuisson par convection thermique et fonction ECOCUISSON.**
- Régulation sensitive avec 250 programmes personnalisables.
- **Nettoyage automatique avec pastilles contenant produits de lavage et de rinçage.**
- **Séparateur eau / graisse inclus.**
- **Faible consommation d'eau : < 25 litres par cycle de nettoyage.**
- Eclairage intérieur par lampes halogène.
- Alimentation électrique : TRIPHASE 400 V (3P+N+T), câble de 2,2 mètres fourni.
- Alimentation en **eau impérativement adoucie** : DN 3/4" - pression minimum 2 bar.
- Vidange : Ø 40 mm.



COMMANDES PROGRAMMABLES



LAVAGE/RINÇAGE AUTOMATIQUES



PORTES DOUBLE VITRAGE

MODELE	BALANCELLES	CAPACITE VOLAILLES	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE AMPERAGE	POIDS
TDR 7 AUTONETTOYANTE	7	35 volailles (1,5 kg) par heure	1050 x 915 x 1800	10,5 kW / 16 A	245 kg
TDR 7 AUTONETTOYANTE AVEC HOTTE AUTONOME A CHARBON ACTIF	7		1050 x 1080 x 2170	10,5 kW / 16 A	290 kg



OPTIONS
Balancelle supplémentaire pour TDR 7 AUTO
Plateau traiteur TDR 7 AUTO
Berlingots de lavage et rinçage pour 30 lavages
Filtres à charbon actif de rechange (carton de 5)

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

NOUVEAUTÉ

ROTISSOIRES AVEC NETTOYAGE ASSISTÉ

+ Rôtissoire avec nettoyage assisté vapeur : gain de temps.
+ Portes doubles vitrages à surfaces froides

EURO GRILL 7



- **Construction tout inox avec angles arrondis.**
- 7 balancelles en fils inox.
- Capacité de cuisson en 6 heures : 175 volailles de 1,5 kg (15 volailles / heure + chargements / déchargements).
- Accessibilité sur 2 cotés par portes doubles vitrages à parois extérieures froides.
- Arrêt des balancelles par bouton.
- **Cuisson par convection thermique.**
- Régulation sensitive avec 48 programmes personnalisables.
- **Nettoyage assisté par programme vapeur en fin de cuisson.**
- Eclairage intérieur par lampes halogène.
- Alimentation électrique : TRIPHASE 400 V (3P+N+T), câble de 2,2 mètres fourni.
- Alimentation en **eau impérativement adoucie** : DN 3/4'' - pression minimum 2 bar.
- Vidange dans bac inox positionné dans la rôtissoire.


REGULATION SENSITIVE


NETTOYAGE ASSISTÉ


PLACARD INOX A ROULETTES

MODELE	BALANCELLES	CAPACITE VOLAILLES	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE AMPERAGE	POIDS
EURO GRILL 7	7	35 volailles (1,5 kg) par heure	995 x 840 x 1090	9,8 kW / 14,9 A	175 kg
EURO GRILL 7 + CHASSIS ROULETTES	7		995 x 840 x 1800	9,8 kW / 14,9 A	210 kg

OPTIONS
Balancelle supplémentaire pour EURO GRILL 7
Plateau traiteur EURO GRILL 7
Hotte autonome à charbon actif (p. 966 x h. 370 mm)
Filtres à charbon actif de rechange (carton de 5)
Placard inox en remplacement du châssis à roulettes



SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES AVEC NETTOYAGE ASSISTÉ

+ Rôtissoire avec nettoyage assisté vapeur : gain de temps.
+ Portes doubles vitrages à surfaces froides

EURO GRILL 5



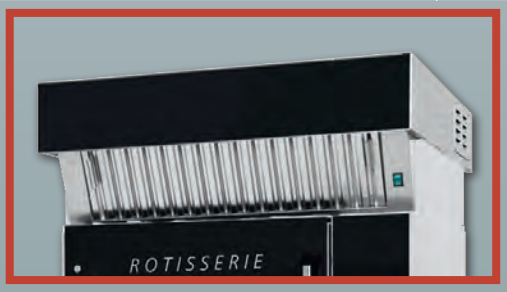
- **Construction tout inox avec angles arrondis.**
- 5 balancelles en fils inox.
- Capacité de cuisson en 6 heures : 75 volailles de 1,5 kg (15 volailles / heure + chargements / déchargements).
- Accessibilité sur 2 cotés par portes doubles vitrages à parois extérieures froides.
- Arrêt des balancelles par bouton.
- **Cuisson par convection thermique.**
- Régulation sensitive avec 48 programmes personnalisables.
- **Nettoyage assisté par programme vapeur en fin de cuisson.**
- Eclairage intérieur par lampes halogène.
- Alimentation électrique : TRIPHASE 400 V (3P+N+T), câble de 2,2 mètres fourni.
- Alimentation en **eau impérativement adoucie** : DN 3/4" - pression minimum 2 bar.
- Vidange dans bac inox positionné dans la rôtissoire.


REGULATION SENSITIVE


NETTOYAGE ASSISTÉ


PLACARD INOX A ROULETTES

MODELE	BALANCELLES	CAPACITE VOLAILLES	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE AMPERAGE	POIDS
EURO GRILL 5	5	15 volailles (1,5 kg) par heure	834 x 720 x 942	5,9 kW / 9 A	120 kg
EURO GRILL 5 + CHASSIS ROULETTES	5		834 x 720 x 1690	5,9 kW / 9 A	145 kg



OPTIONS
Balancelle supplémentaire pour EURO GRILL 5
Plateau traiteur EURO GRILL 5
Hotte autonome à charbon actif (p. 853 x h. 372 mm)
Filtres à charbon actif de rechange (carton de 5)
Placard inox en remplacement du châssis à roulettes

SOMMAIRE

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

CONCEPT SPACE SAVEUR

+ Combinaison d'une rôtissoire avec assistance au nettoyage sur vitrine chauffante L-S
+ Dynamise les ventes
+ Optimise considérablement votre espace

SPACE SAVEUR EG5



- **Construction en inox et matériaux recyclables à 98 %.**
- Exposition L-S sur 2 niveaux d'étagères inclinables.
- Joues panoramiques vitrées.
- **Porte de chargement arrière de série (utilisation traversante).**
- Châssis sur roulettes avec freins.
- Porte-étiquettes pour chaque étagère.
- **Température des produits garantie aux normes 63°C - 70°C.**
- **Technologie garantissant 20 % d'économie d'énergie.**
- Pare-chocs inox de protection.
- Fronton personnalisable.
- Eclairage à chaque niveau et au fronton.
- Régulation électronique placée dans le tiroir coulissant de la jupe.
- Alimentation électrique : TRIPHASE 380 V (câble de 2,2 mètres fourni).
- Alimentation en **eau impérativement adoucie** : DN 3/4" - pression minimum 2 bar.
- Vidange dans bac inox positionné dans la rôtissoire.

MODELE	BALANCELLES	CAPACITE VOLAILLES	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE AMPERAGE	POIDS
SPACE SAVEUR EG 5 ASSISTANCE*	5	15 volailles (1,2 kg) par heure	860 x 953 x 2000	9,8 kW / 14,9 A	312 kg

*Descriptif rôtissoire en page 12.

OPTIONS
Options pour rôtissoires, voir page précédente, svp.
Hotte autonome à charbon actif hauteur + 372 mm
Filtres à charbon actif de rechange (carton de 5)

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BROCHES GAZ

Made in France
Fabriqué en France

+ Vision spectaculaire et panoramique sur vos cuissons
+ Flammes vives et fontes restituant parfaitement la chaleur
+ Qualité / rapidité de cuisson exceptionnelle

HOT FLAMM'S



- **Construction tout inox.**
- **Tôles de décors en inox émaillé.**
- Flammes vives pour une cuisson exceptionnelle et spectaculaire.
- Vitres bombées panoramiques.
- 6 ou 8 RAPID'BROCHE® équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation.
- **Un moteur par broche.**
- **3 positions de cuisson.**
- Grand tiroir permettant de stocker cuissons et pommes de terre.
- Tablette de service coulissante.
- Filtres et toit inox piégeant les graisses.
- Eclairage quartz intensif 1000 W.
- **Qualité / Rapidité de cuisson exceptionnelle.**
- Alimentation gaz DN 3/4" (21 x 27) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.

Contrôlé par CERTIgaz

MODELE	CAPACITE VOLAILLES	DIMENSIONS (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE GAZ	POIDS
HOT FLAMM'S 6 RAPID'BROCHE®	42	1450 x 680 x 1530	1060 mm	48 kW	305 kg
HOT FLAMM'S 8 RAPID'BROCHE®	56	1450 x 680 x 1900		48 kW	380 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

MODELE	Dimensions châssis ou meuble bas			Châssis avec étagère basse sur roulettes	Meuble bas accès par l'arrière sur roulettes
	Longueur	Profondeur	Hauteur* (*Hauteur spécifique sur demande)		
HOT FLAMM'S 6	1450	790	+ 590	+	+
HOT FLAMM'S 8	1450	790	+ 310	+	-

Emaillage RAL

3003		*Standard*
6026		+
5010		+
9005		+

OPTIONS
RAPID'BROCHE® supplémentaire
Broche panier ultra rapide SpidoFix®
Filtres inox supplémentaires

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BROCHES GAZ

+ Vision spectaculaire et panoramique sur vos cuissons
+ Qualité / rapidité de cuisson exceptionnelle

MAGMA GAZ



- **Construction tout inox.**
- Vitres bombées panoramiques.
- 4, 6 ou 8 RAPID'BROCHE® équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation et l'embrochage.
- **Un moteur par broche.**
- **3 positions de cuisson.**
- Grand tiroir de stockage pour cuissons et pommes de terre.
- Tablette de service coulissante.
- Filtre et toit inox piégeant les graisses.
- Système de chauffe par radiant gaz puissant.
- Eclairage quartz intensif 1000 W.
- Economie grâce à la restitution parfaite de la chaleur.
- Qualité de cuisson exceptionnelle.
- Alimentation gaz DN 1/2" (15 x 21) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.

Contrôlé par CERTIgaz

MODELE	CAPACITE VOLAILLES	DIMENSIONS (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE GAZ	POIDS
MAGMA 4 RAPID'BROCHE®	24	1320 x 600 x 1060	930 mm	22 kW	140 kg
MAGMA 6 RAPID'BROCHE®	36	1320 x 600 x 1400		33 kW	190 kg
MAGMA 8 RAPID'BROCHE®	48	1320 x 600 x 1800		44 kW	250 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

MODELE	Dimensions châssis ou meuble bas			Châssis avec étagère basse sur roulettes	Meuble bas accès par l'arrière sur roulettes
	Longueur	Profondeur	Hauteur* (*Hauteur spécifique sur demande)		
MAGMA 4	1320	670	+ 720	+	+
MAGMA 6	1320	670	+ 720	+	+
MAGMA 8	1320	670	+ 280	+	-

OPTIONS
RAPID'BROCHE® supplémentaire
Broche panier ultra rapide SpidoFix®
Protection inox pour radiant, idéal pour le nettoyage
Filtre inox supplémentaire

Emaillage RAL	
3003	+
6026	+
5010	+
9005	+

Epoxy RAL	
3003	Standard
6026	+
5010	+
9005	+

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BROCHES ELECTRIQUE

Made in France
Fabriqué en France

MAGMA ELECTRIQUE

+ Rôtissoire traditionnelle électrique
+ Vision spectaculaire et panoramique sur vos cuissons



- **Construction tout inox.**
- Vitres bombées panoramiques.
- 4, 6 ou 8 RAPID'BROCHE® équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation et l'embrochage.
- **Un moteur par broche.**
- **3 positions de cuisson.**
- Grand tiroir de stockage pour cuissons et pommes de terre.
- Tablette de service coulissante.
- Filtre et toit inox piégeant les graisses.
- Système de chauffe par résistances épingle de 4 kW chacune.
- Eclairage quartz intensif 1000 W.
- Economie grâce à la restitution parfaite de la chaleur.
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

MODELE	CAPACITE VOLAILLES	DIMENSIONS (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE ELECTRIQUE	POIDS
MAGMA 4 RAPID'BROCHE®	24	1320 x 600 x 1060	930 mm	17,5 kW / 26,6 A	130 kg
MAGMA 6 RAPID'BROCHE®	36	1320 x 600 x 1400		25,5 kW / 38,8 A	170 kg
MAGMA 8 RAPID'BROCHE®	48	1320 x 600 x 1800		33,5 kW / 50,9 A	230 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

MODELE	Dimensions châssis ou meuble bas			Châssis avec étagère basse sur roulettes	Meuble bas accès par l'arrière sur roulettes
	Longueur	Profondeur	Hauteur* (*Hauteur spécifique sur demande)		
MAGMA 4	1320	670	+ 720	+	+
MAGMA 6	1320	670	+ 600	+	+
MAGMA 8	1320	670	+ 280	+	-

Epoxy RAL

3003	Standard
6026	+
5010	+
9005	+

Emaillage RAL

3003	+
6026	+
5010	+
9005	+

OPTIONS
RAPID'BROCHE® supplémentaire
Broche panier ultra rapide SpidoFix®
Filtre inox supplémentaire

SOMMAIRE

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES CRAPAUDINE ELECTRIQUES & GAZ

+ Rôtissoire pour cuisson CRAPAUDINE (poulets ouverts) équipée de 7 broches spéciales
+ Construction inox
+ Rapport qualité / prix exceptionnel

MAP 7 CRAPAUDINE

- Construction en inox.
- Entrainement des broches par chaîne et pignons acier.
- **Broches spéciales CRAPAUDINE (poulets ouvert) équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation.**
- Tiroir permettant de stocker vos cuissons et pommes de terre.
- Eclairage halogène.

Version électrique :

- Alimentation TRIPHASE 380 V.

Version gaz :

- Alimentation gaz DN 1/2" (15 x 21) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.



MAP 7 CRAPAUDINE
sur châssis inox à roulettes

MAP 7 CRAP ELECTRIQUES	VOLAILLES OUVERTES	DIMENSIONS** (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE AMPERAGE	POIDS
MAP 7 CRAP ELEC SANS CHASSIS*	42 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1720 mm	850 mm	23 kW / 35,2 A	170 kg
MAP BOOST 7 CRAP SANS CHASSIS*	42 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1720 mm		31,8 kW / 48,4 A	175 kg

MAP 7 CRAP GAZ	VOLAILLES OUVERTES	DIMENSIONS** (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE GAZ	POIDS
MAP 7 CRAP GAZ SANS CHASSIS*	42 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1720 mm	850 mm	39,5 kW	185 kg

OPTIONS
Châssis inox à roulettes 1100 x 480 x h 200 mm
Fronton "ROTISSERIE" rouge RAL 3003 hauteur 150 mm
Toit inox à 2 pans anti pluie hauteur 80 mm

** Modèles sans toit. / **Porte de droite ouverte largeur totale : 1350 mm.*



Fronton "Rôtisserie"



Toit inox

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BROCHES ELECTRIQUES & GAZ

Made in France
Fabriqué en France

MAP E

+ Rapport qualité / prix exceptionnel
+ Construction inox, éclairage halogène et RAPID'BROCHE® en série



MAP E 6 RAPID'BROCHE®
sur châssis avec option fronton "Rôtisserie"

- Construction en inox.
- Entrainement des broches par chaîne et pignons acier.
- RAPID'BROCHE® équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation et l'embrochage.
- Tiroir permettant de stocker vos cuissons et pommes de terre.
- Eclairage halogène.
- Option : Toit inox et bandeau sérigraphié "rôtisserie".

Version électrique :
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

Version gaz :
- Alimentation gaz DN 1/2" (15 x 21) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.

MAP E ELECTRIQUES	VOLAILLES	DIMENSIONS** (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE AMPERAGE	POIDS
MAP E 2 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS	12 (1,2 kg)	1100 x 480 x 640 mm	880 mm	6,6 kW / 10 A	62 kg
MAP E 3 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS	18 (1,2 kg)	1100 x 480 x 820 mm		9,9 kW / 15,1 A	83 kg
MAP E 4 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS	24 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1010 mm		13,2 kW / 20,1 A	98 kg
MAP E BOOST 4 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS	24 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1010 mm		19,2 kW / 29,2 A	98 kg
MAP E 6 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS*	36 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1380 mm		19,8 kW / 30,1 A	160 kg
MAP E BOOST 6 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS*	36 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1380 mm		28,8 kW / 43,8 A	160 kg
MAP E 8 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS*	48 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1800 mm		26,4 kW / 40,2 A	172 kg
MAP E BOOST 8 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS*	48 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1800 mm		38,4 kW / 58,3 A	172 kg

MAP E GAZ	VOLAILLES	DIMENSIONS** (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE GAZ	POIDS
MAP E 2 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS*	12 (1,2 kg)	1100 x 480 x 640 mm	880 mm	11,5 kW	62 kg
MAP E 3 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS*	18 (1,2 kg)	1100 x 480 x 820 mm		17 kW	83 kg
MAP E 4 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS*	24 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1010 mm		23 kW	98 kg
MAP E 6 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS*	36 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1380 mm		34 kW	160 kg
MAP E 8 RAPID'BROCHE® SANS CHASSIS*	48 (1,2 kg)	1100 x 480 x 1800 mm		45 kW	172 kg

** Modèles sans toit. / **Porte de droite ouverte largeur totale : 1350 mm.*

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BROCHES ELECTRIQUES & GAZ

Made in France
Fabriqué en France



Fronton "Rôtisserie"



Toit inox pour MAP E gaz



Broche panier brevetée
SpidoFix®



RAPID'BROCHE®



Châssis inox
à roulettes
MAP E 2 à 4

MAP E



MAP E 4 RAPID'BROCHE®
sur placard

OPTIONS
RAPID'BROCHE® supplémentaire
Broche panier ultra rapide SpidoFix®
Toit inox anti pluie (MAP E électrique : plat, MAP E gaz : 2 pans hauteur 80 mm)
Fronton "ROTISSERIE" rouge RAL 3003 hauteur 150 mm



Etuve* chauffante
pour MAP E

MODELE	Dimensions châssis, placard ou étuve			Châssis sur roulettes	Placard 2 portes sur roulettes	Placard 2 portes + fond + étagère sur roulettes	Etuve* vitres coulissantes sur roulettes
	Longueur	Profondeur	Hauteur				
MAP E 2, 3 & 4	1100	480	+ 840	+	+	+	+
MAP E 6	1100	480	+ 480	+	-	-	-
MAP E 8	1100	480	+ 200	+	-	-	-

*ETUVES SEULES, VOIR PAGE 26.

SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BROCHES ELECTRIQUES & GAZ

MECHOUI

+ Idéal pour les agneaux, porcelets, jambons, etc ...
+ Capacité de cuisson jusqu'à 16 kg ou Ø 340 mm par broche
+ Version 1 ou 2 broches



MECHOUI G 2

- **Construction en inox.**
- Entrainement par chaîne et pignons.
- 1 ou 2 broches méchoui avec pics grosses pièces, équipée(s) de poignée(s) athermique(s) pour faciliter la manipulation et l'embrochage.
- Grand tiroir permettant de stocker cuissons et pommes de terre.
- Eclairage halogène.

Version électrique :

- Alimentation TRIPHASE 380 V.

Version gaz :

- Alimentation gaz DN 1/2" (15 x 21) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.

MECHOUI ELECTRIQUES	NOMBRE BROCHES	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE ELECTRIQUE	POIDS
MECHOUI E 1 BROCHE SANS CHASSIS	1	16 kg MAXI pa broche	1530 x 600 x 750 mm	1100 mm	6,6 kW	90 kg
MECHOUI E 2 BROCHES SANS CHASSIS	2		1530 x 600 x 970 mm		13,2 kW	135 kg

MECHOUI GAZ	NOMBRE BROCHES	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE GAZ	POIDS
MECHOUI G 1 BROCHE SANS CHASSIS	1	16 kg MAXI par broche	1530 x 600 x 750 mm	1100 mm	10,6 kW	90 kg
MECHOUI G 2 BROCHES SANS CHASSIS	2		1530 x 600 x 970 mm		21,2 kW	135 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne



OPTIONS
Broche méchoui supplémentaire avec pics grosses pièces
Châssis inox avec étagère basse et roulettes 1530 x 600 x 810 mm

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BROCHES GAZ

+ Idéal pour les agneaux, porcelets, jambons, etc ...
+ Capacité de cuisson jusqu'à 40 kg/ broche !
+ Cuisson panoramique avec vitrage bombé
+ Economie d'énergie gaz jusqu'à 75 % !

MECHOUI GEANTE

- Construction en inox.
- **4 faces vitrées avec vitres supérieures bombées.**
- **Un brûleur central à chaleur tournante naturelle pour une économie en gaz jusqu'à 75 %.**
- 6 broches 14 x 14 mm à pics (broches grosses pièces en option).
- Plat de cuisson pour découpes ou légumes en partie basse.
- Vanne de vidange de cuve.
- Cheminée inox diamètre 250 mm.
- Eclairage halogène.
- **Qualité de cuisson lente spéciale grosses pièces.**
- Alimentation gaz DN 1/2" (15 x 21) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.



SOMMAIRE

MECHOUI GAZ	NOMBRE BROCHES	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE GAZ	POIDS
MECHOUI 10	6	2 agneaux 40 kg maxi / 4 agneaux 20 kg / 60 volailles	1475 x 860 x 1540 m m	1300 mm	14 kW	216 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

OPTIONS
Plus value broche méchoui 16 x 16 mm spéciale grosse pièces (maxi 40 Kg)
Pic double pour volailles
Pic simple pour volailles

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ROTISSOIRES A BROCHES GAZ

MECHOUI GEANTE

+ Idéal pour les agneaux, porcelets, gibiers, etc ...
+ Capacité de cuisson jusqu'à 40 kg/broche !
+ Cuisson panoramique sur 4 cotés !
+ Economie d'énergie gaz jusqu'à 50 % !



4 FACES VITRÉES



MECHOUI 12
avec option fronton peint et sérigraphié

- Construction tout inox y compris tôles époxy.
- **4 faces vitrées.**
- Accès par portes vitrées à ouverture par guillotine.
- **Un brûleur central à chaleur tournante naturelle pour une économie en gaz jusqu'à 50 %.**
- 3 ou 6 broches 14 x 14 mm à pics (broches grosses pièces en option).
- Plat de cuisson pour découpes ou légumes en partie basse : 1 plat pour MECHOUI 6, 2 plats pour MECHOUI 12.
- Vanne de vidange de cuve.
- Cheminée inox diamètre 250 mm.
- Eclairages halogène.
- **Qualité de cuisson lente spéciale grosses pièces.**
- Alimentation gaz DN 1/2" (15 x 21) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.

MODELE	NOMBRE BROCHES	CAPACI TE	DIMENSIONS (L x p x h)	LONGUEUR UTILE	PUISSANCE GAZ	POIDS
MECHOUI 6	3	2 agneaux 40 kg maxi / 3 agneaux 20 kg / 42 volailles	1600 x 600 x 1900 m m	1300 mm	11,6 kW	218 kg
MECHOUI 12	6	3 agneaux 40 kg maxi / 6 agneaux 20 kg / 84 volailles	1600 x 950 x 2080 mm		14 kW	292 kg

*Tous nos modèles sont déposés en France et dans l'Union Européenne

Fronton Epoxy RAL	
INOX	Standard
3003	+
6026	+
5010	+
9005	+

OPTIONS
Plus value broche méchoui 16 x 16 m m spéciale grosses pièces (m axi 40 kg).
Pic double pour volailles
Pic simple pour volailles

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ACCESSOIRES ROTISSOIRES A BROCHES

ACCESSOIRES

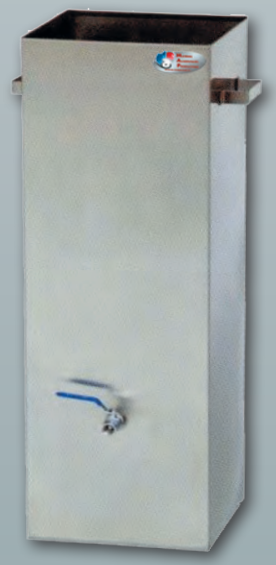


Plateau de débrochage
Idéal pour le débrochage des cuissons



Rack à broches sur roulettes
D'une capacité de 12 broches, ce rack est idéal pour stocker les préparations en chambre froide.

ACCESSOIRES
Rack à broches, capacité 12 broches (1460 x 500 x 1600 m m)
Plateau de débrochage à poser (1100 x 480 x 160 m m)
Cuve de trempage pour broches (300 x 300 x 990 m m)



Cuve de trempage pour broches
Idéal pour nettoyer broches et déflecteurs.



RAPID'BROCHE®
à embrochage / débrochage rapide.



Broche panier
SpidoFix®
Ultra rapide et maniable.
BREVET M.A.P.

SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

FLEXIBLES GAZ ERP

Made in France
Fabriqué en France

REGLEMENTATION

TUBOGAZ® répondent aux normes françaises en vigueur NF GAZ.
Leur usage est préconisé dans les Etablissements Recevant du Public (cf. Règlement de sécurité contre l'incendie dans les ERP - article GZ 18). Les liaisons flexibles ne doivent pas excéder 2 mètres.

TUBOGAZ® : tuyauteries flexibles inox (GAZ NATUREL / BUTANE / PROPANE) sans limite d'emploi pour les établissements recevant du public ERP

MODELE	Longueur du flexible	Code article
TUBOGAZ® - DN 1/2" SORTIES F/F (15 x 21) Convient pour rôtissoires MAGMA, MAP E & MECHOUI tous modèles	1,50 mètre	TUBODN1/2-150
	2,00 mètres	TUBODN1/2-200
Pochette de 2 joints inaltérables TUBOGAZ® - DN 1/2" (15 X 21) *Etanchéité directe sans joint sur TUBOGAZ® DN supérieurs*		TUBOJOINT2
TUBOGAZ® - DN 3/4" SORTIES M/M (20 x 27 Convient pour rôtissoires HOT FLAMM'S tous modèles	1,50 mètre	TUBODN3/4-150
	2,00 mètres	TUBODN3/4-200



TUBOGAZ® - DN 1/2"



TUBOGAZ® - DN 3/4"

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

FLEXIBLES & RACCORDS GAZ

REGLEMENTATION

Tuyauteries flexibles, raccords et détendeur 37 mbar pour GAZ PROPANE.
Uniquement pour les établissements ne recevant pas de public.

MODELE	COMPOSITION
KIT DE RACCORDEMENT POUR 1 BOUTEILLE DE GAZ PROPANE Recommandé pour rôtissoire de 1 à 2 broches	1 DETENDEUR 37 mbar (1,3 kg/heure) 1 FLEXIBLE GAZ F/F DN 1/2"
KIT DE RACCORDEMENT POUR 2 BOUTEILLES DE GAZ PROPANE Recommandé pour rôtissoire de 3 à 6 broches	1 DETENDEUR 37 mbar (3 kg/heure) 1 TE D'ACCOUPLEMENT M/M DN 1/2" 1 LYRES DE LIAISON F/F DN 1/2" 1 FLEXIBLE GAZ F/F DN 1/2"
KIT DE RACCORDEMENT POUR 3 BOUTEILLES DE GAZ PROPANE Recommandé pour rôtissoire de 8 à 12 broches	1 DETENDEUR 37 mbar (3 kg/heure) 2 TES D'ACCOUPLEMENT M/M DN 1/2" 2 LYRES DE LIAISON F/F DN 1/2" 1 FLEXIBLE GAZ F/F DN 1/2"
DETENDEUR 37 mbar (1,3 kg/heure)	-
DETENDEUR 37 mbar (3 kg/heure)	-



DETENDEUR 37 mbar



TES D'ACCOUPLEMENT M/M DN 1/2"



LYRES DE LIAISON F/F DN 1/2"



FLEXIBLE GAZ F/F DN 1/2"

SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES CHAUFFANTES MAP HOT

+ Indispensable pour développer vos ventes !
+ Construction tout inox
+ Chaleur ventilée avec tiroir humidificateur



MAP HOT 1410
sur meuble à roulettes

- **Construction tout inox alimentaire.**
- Exposition 2, 3 ou 4 bacs GN 1/1, profondeur 40 mm fournis.
- Vitres bombées basculantes, démontables en façade.
- **Vitres coulissantes démontables à l'arrière.**
- Etagère intermédiaire en fils incluse.
- **Bac d'humidification pour ne pas dessécher.**
- Système de chauffe ventilé.
- Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C.
- Eclairage intérieur.
- Bandeau "ROTISSERIE" en façade.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



MAP HOT 1080 + option bandeau

Bandeau Epoxy RAL		
3003		*Standard*
6026		+
5010		+
9005		+

VITRINES CHAUFFANTES MAP HOT	DIMENSIONS (L x p x h)	CAPACITE	PUISSANCE	POIDS
MAP HOT 750	750 x 775 x 585 mm	2 x GN 1/1	2100 W	60 kg
MAP HOT 1080	1080 x 775 x 585 mm	3 x GN 1/1	2100 W	80 kg
MAP HOT 1080 SUR MEUBLE* À ROULETTES	1080 x 775 x 1210 mm	3 x GN 1/1	2100 W	110 kg
MAP HOT 1410	1410 x 775 x 585 mm	4 x GN 1/1	2200 W	96 kg
MAP HOT 1410 SUR MEUBLE* À ROULETTES	1410 x 775 x 1210 mm	4 x GN 1/1	2200 W	126 kg

* Meuble sur roulettes fermé sur 3 cotés, tout inox, avec étagère basse de rangement + Bandeau couleur RAL rouge 3003 de série.

PROFONDEUR MAXI DES BACS : 40 mm

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES REFRIGEREES MAP COLD

+ Construction tout inox AISI 304
+ Vitres coulissantes arrières incluses
+ Groupe logé / Froid ventilé

- **Construction tout inox AISI 304.**
- Exposition plane, prévue pour 2, 3 ou 4 bacs GN 1/1.
- Vitres bombées basculantes, démontables en façade.
- **Vitres coulissantes démontables à l'arrière.**
- Etagère intermédiaire en fils incluse.
- Groupe logé froid ventilé M2 (+2 °C / +5 °C) au R1234yF.
- Régulation électronique.
- Eclairage intérieur.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



MAP COLD 1410
sur Meuble à roulettes



MAP COLD 750

VITRINES REFRIGEREES MAP COLD	DIMENSIONS (L x p x h)	EXPOSITION	PUISSANCE	POIDS
MAP COLD 750	750 x 775 x 585 mm	700 x 620 mm	350 W	75 kg
MAP COLD 1080	1080 x 775 x 585 mm	1030 x 620 mm	500 W	95 kg
MAP COLD 1080 SUR MEUBLE* À ROULETTES	1080 x 775 x 1210 mm	1030 x 620 mm	500 W	125 kg
MAP COLD 1410	1410 x 775 x 585 mm	1360 x 620 mm	680 W	125 kg
MAP COLD 1410 SUR MEUBLE* À ROULETTES	1410 x 775 x 1210 mm	1360 x 620 mm	680 W	155 kg

* Meuble sur roulettes fermé sur 3 cotés, tout inox, avec étagère basse de rangement.

SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES CHAUFFANTES & ETUVES

+ Modèle étroit avec deux niveaux d'exposition
+ Tiroir arrière avec zone de découpe intégrée
+ Humidificateur incorporé



MAP PLUS
sur placard à roulettes

VITRINE MAP PLUS :

- **Construction tout inox alimentaire.**
- Vitre bombée basculante, démontable en façade.
- **Vitres coulissantes démontables à l'arrière.**
- Etagère intermédiaire inox éclairée.
- **Tiroir arrière avec zone de découpe en polyéthylène intégrée.**
- Système de chauffe ventilé.
- Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C, affichage digital de la température.
- Bac d'humidification pour ne pas dessécher.
- Eclairage intérieur double.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.

ETUVE :

- **Construction tout inox alimentaire.**
- Vitres coulissantes coté commandes.
- 4 étagères en fils d'inox.
- Eclairage intérieur.
- Système de chauffe par résistances.
- **Thermostat réglable de 30 °C à + 90 °C, affichage digital de température.**
- ETUVE MAP : vitres coulissantes sur 1 coté.
- ETUVE MAP 2 COTES VITRES : vitres coulissantes coté commandes, fond vitré.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



ETUVE MAP



Arrière
MAP PLUS

VITRINES CHAUFFANTES MAP PLUS	DIMENSIONS (L x p x h)	EXPOSITION	PUISSANCE	POIDS
MAP PLUS	1100 x 490 x 620 mm	1060 x 450 mm	1900 W	69 kg
MAP PLUS SUR PLACARD* A ROULETTES	1100 x 490 x 1420 mm			103 kg
MAP PLUS SUR ETUVE VITREE A ROULETTES	1100 x 490 x 1420 mm		1900 W + 2000 W	143 kg

* Placard inox sur roulettes avec 2 portes battantes et 2 étagères de rangement.

ETUVES MAP	DIMENSIONS (L x p x h)	EXPOSITION	PUISSANCE	POIDS
ETUVE MAP	1100 x 480 x 790 mm	4 niveaux de 940 x 400 mm	2000 W	74 kg
ETUVE MAP 2 COTES VITRES	1100 x 480 x 790 mm	4 niveaux de 940 x 400 mm	2000 W	75 kg

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES MAP SELF ENCASTRABLES

+ Concept novateur encastrable ou à poser
+ 3 niveaux d'exposition en self-service
+ Version chaude ou réfrigérée

- **Construction tout inox AISI 304.**
- **3 niveaux d'exposition avec éclairage.**
- Exposition 2 ou 3 bacs GN 1/1, profondeur 40 mm fournis selon modèle.
- Coté clientèle : vitres relevables à chaque niveau.
- Coté vendeur : vitres coulissantes.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- MAP SELF HOT :
  - Système de chauffe ventilé.
  - Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C, affichage digital.
  - Bac d'humidification pour ne pas dessécher.
- MAP SELF COLD :
  - Groupe logé froid ventilé M2 (+2 °C / +5 °C) au R1234yF.
  - Régulation électronique.





MAP SELF COLD



MAP SELF HOT ENCASTREE

MAP SELF HOT	DIMENSIONS (L x p x h)	EXPOSITION	PUISSANCE	POIDS
MAP SELF HOT	746 x 717 x 845 m m	Plateau : 2 x GN 1/1 Etagère milieu : 640 x 458 m m Etagère haute : 640 x 388 m m	2150 W	70 kg
MAP SELF HOT 3	1076 x 717 x 845 m m	Plateau : 3 x GN 1/1 Etagère milieu : 1025 x 458 m m Etagère haute : 1025 x 388 m m	3150 W	98 kg

MAP SELF COLD	DIMENSIONS (L x p x h)	EXPOSITION	PUISSANCE	POIDS
MAP SELF COLD	746 x 717 x 845 m m	Plateau : 2 x GN 1/1 Etagère milieu : 640 x 458 m m Etagère haute : 640 x 388 m m	380 W	85 kg
MAP SELF COLD 3	1076 x 717 x 845 m m	Plateau : 3 x GN 1/1 Etagère milieu : 1025 x 458 m m Etagère haute : 1025 x 388 m m	480 W	107 kg

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES CHAUFFANTES CUBE HOT

+ Vitrines chauffantes service traditionnel ou libre-service
+ 4 niveaux d'exposition
+ Vision panoramique des produits



CUBE HOT LS

CUBE HOT SERVICE TRADITIONNEL :

- Coté vendeur : doubles-vitrages coulissants.

CUBE HOT LIBRE - SERVICE :

- Coté vendeur et coté clientèle : doubles-vitrages coulissants.

- Construction inox AISI 304, châssis et décors laqués.
- **Vitrages doubles trempés.**
- **4 niveaux d'exposition sur grilles.**
- **Eclairage dans les montants par rampes LED.**
- Système de chauffe ventilé.
- Thermostat réglable de 30 °C à 80 °C à affichage digital.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- Décors couleur RAL au choix.

BLANC 1021 3000 5010

6029 7004 7015 9005

CUBE HOT SERVICE TRAD	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
CUBE HOT TRAD	990 x 735 x 1344	3100 W	172 kg

CUBE HOT LIBRE - SERVICE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
CUBE HOT LS	990 x 735 x 1344	3100 W	178 kg

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

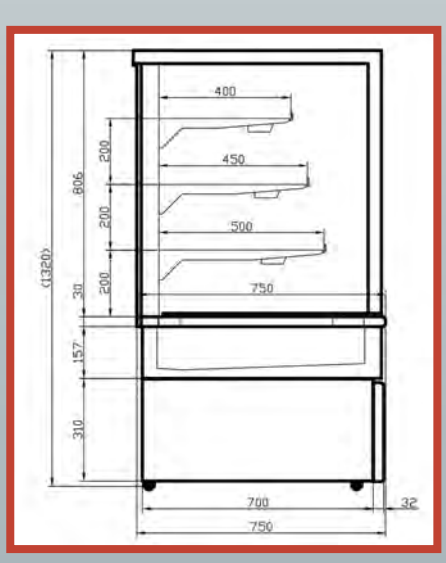
VITRINES CHAUFFANTES CUBE INOX HOT

+ Vitrines chauffantes service traditionnel
+ Décor inox satiné
+ 4 niveaux d'exposition
+ Vision panoramique des produits

NOUVEAUTÉ



- Construction inox AISI 304, décors inox satiné.
- Coté vendeur : doubles-vitrages coulissants.
- **Vitrages doubles trempés.**
- **4 niveaux d'exposition sur grilles.**
- **Eclairage d'etagères tous niveaux.**
- **Meuble sur roulettes.**
- Thermostat réglable de 30 °C à 80 °C.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



CUBE INOX HOT	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
CUBE INOX HOT	1000 x 7 50 x 1320	3125 W	195 kg

SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES REFRIGEREES CUBE COLD

+ Vitrine réfrigérée avec 4 niveaux d'exposition
+ Vision panoramique des produits
+ Eclairage LED tous niveaux inclus



CUBE COLD

- Construction inox AISI 304, châssis et décors laqués.
- Vitrages simples trempés.
- **4 niveaux d'exposition sur étagères en verre trempé.**
- **Eclairage tous niveaux d'étagères par rampes LED.**
- Coté vendeur : doubles-vitrages coulissants.
- Groupe logé au R1234yF, froid ventilé H1 (+4°C / +8°C).
- Thermostat à affichage digital.
- Dégivrage et bac d'évaporation des condensats inclus.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- Décors couleur RAL au choix.

BLANC 1021 3000 5010
6029 7004 7015 9005

CUBE COLD	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
CUBE COLD	990 x 735 x 1344	562 W	215 kg

ATTENTION : Modèle simple vitrage à éviter dans les endroits chauds, humides, ou mal climatisés.

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

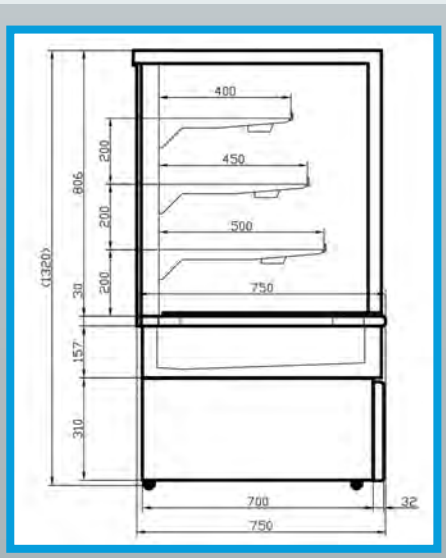
VITRINES REFRIGEREES CUBE INOX COLD

+ Vitrine réfrigérée décors inox satiné avec 4 niveaux d'exposition
+ Vision panoramique des produits
+ Eclairage LED tous niveaux inclus

NOUVEAUTÉ



- Construction inox AISI 304, décors inox satiné.
- **Vitrages doubles trempés.**
- **4 niveaux d'exposition.**
- **Eclairage d'etagères tous niveaux.**
- Coté vendeur : doubles-vitrages coulissants.
- **Meuble sur roulettes.**
- Groupe logé au R1234yF, froid ventilé H1 (+4°C / +8°C).
- Thermostat à affichage digital.
- Dégivrage et bac d'évaporation des condensats inclus.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



CUBE COLD	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
CUBE INOX COLD 1000	1000 x 750 x 1320	596 W	207 kg
CUBE INOX COLD 1500	1500 x 750 x 1320	711 W	264 kg

EXISTE EN VERSION HAUTEUR 1770 mm : CONSULTEZ-NOUS

SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES REFRIGEREES CUBE COLD DV 3N

NOUVEAUTÉ

+ Vitrine réfrigérée doubles vitrages avec 3 niveaux d'exposition
+ Vision panoramique des produits
+ Eclairage LED tous niveaux inclus



CUBE COLD DV 3N 990

- Construction inox AISI 304, châssis et décors laqués.
- Doubles vitrages trempés.
- **3 niveaux d'exposition sur étagères en verre trempé.**
- **Eclairage tous niveaux d'étagères par rampes LED.**
- Coté vendeur : doubles-vitrages coulissants.
- **Groupe logé au R290a, froid ventilé M2 (+4°C / +8°C).**
- Thermostat à affichage digital.
- Dégivrage et bac d'évaporation des condensats inclus.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- Décors couleur RAL au choix.

BLANC 1021 3000 5010

6029 7004 7015 9005

CUBE COLD	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	CLASSE ENERGETIQUE	POIDS
CUBE COLD DV 3N 990	990 x 735 x 1150	640 W	F	192 kg
CUBE COLD DV 3N 1490	1490 x 735 x 1150	842 W	F	241 kg

EXISTE EN VERSION DROP-IN : CONSULTEZ-NOUS

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES REFRIGEREES BASSE CONSOMMATION 3N

+ Vitrine réfrigérée basse consommation doubles vitrages avec 3 niveaux d'exposition
+ Vision panoramique des produits
+ Eclairage LED tous niveaux inclus

NOUVEAUTÉ

- Construction inox AISI 304, châssis et décors laqués.
- **Vitrine basse consommation CAREL HEOSONE.**
- **Doubles vitrages trempés.**
- **4 niveaux d'exposition sur étagères en verre trempé.**
- **Eclairage tous niveaux d'étagères par rampes LED.**
- Coté vendeur : doubles-vitrages coulissants.
- **Groupe logé au R290a, froid ventilé M2 (+4°C / +8°C) avec technologie basse consommation CAREL HEOSONE.**
- Thermostat à affichage digital.
- Dégivrage et bac d'évaporation des condensats inclus.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- Décors couleur RAL au choix.

BLANC 1021 3000 5010

6029 7004 7015 9005



CUBE COLD BASSE CONSO 3N 1490

SOMMAIRE

CUBE COLD	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	CLASSE ENERGETIQUE	POIDS
CUBE COLD BASSE CONSO 3N 990	990 x 735 x 1150	337 W	C	192 kg
CUBE COLD BASSE CONSO 3N 1490	1490 x 735 x 1150	494 W	C	241 kg

EXISTE EN VERSION DROP-IN : CONSULTEZ-NOUS

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES REFRIGEREES CUBE COLD DV 4N

NOUVEAUTÉ

+ Vitrine réfrigérée doubles vitrages avec 4 niveaux d'exposition
+ Vision panoramique des produits
+ Eclairage LED tous niveaux inclus



CUBE COLD DV 4N 990



CUBE COLD DV 4N 590

- Construction inox AISI 304, châssis et décors laqués.
- Doubles vitrages trempés.
- **4 niveaux d'exposition sur étagères en verre trempé.**
- **Eclairage tous niveaux d'étagères par rampes LED.**
- Coté vendeur : doubles-vitrages coulissants.
- **Groupe logé au R290a, froid ventilé M2 (+4°C / +8°C).**
- Thermostat à affichage digital.
- Dégivrage et bac d'évaporation des condensats inclus.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- Décors couleur RAL au choix.

BLANC 1021 3000 5010

6029 7004 7015 9005

CUBE COLD	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	CLASSE ENERGETIQUE	POIDS
CUBE COLD DV 4N 590	590 x 735 x 1344	415 W	E	143 kg
CUBE COLD DV 4N 990	990 x 735 x 1344	515 W	F	207 kg
CUBE COLD DV 4N 1490	1490 x 735 x 1344	790 W	G	259 kg

EXISTE EN VERSION LIBRE SERVICE AVEC PORTES VITREES COULISSANTES AVANT
EN 990 mm ET 1490 mm : +6 %

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES REFRIGEREES BASSE CONSOMMATION 4N

+ Vitrine réfrigérée basse consommation doubles vitrages avec 4 niveaux d'exposition
+ Vision panoramique des produits
+ Eclairage LED tous niveaux inclus

NOUVEAUTÉ

- Construction inox AISI 304, châssis et décors laqués.
- **Vitrine basse consommation CAREL HEOSONE.**
- **Doubles vitrages trempés.**
- **4 niveaux d'exposition sur étagères en verre trempé.**
- **Eclairage tous niveaux d'étagères par rampes LED.**
- Coté vendeur : doubles-vitrages coulissants.
- **Groupe logé au R290a, froid ventilé M2 (+4°C / +8°C) avec technologie basse consommation CAREL HEOSONE.**
- Thermostat à affichage digital.
- Dégivrage et bac d'évaporation des condensats inclus.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- Décors couleur RAL au choix.



CUBE COLD BASSE CONSO 4N 1490

BLANC 1021 3000 5010

6029 7004 7015 9005

CUBE COLD	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	CLASSE ENERGETIQUE	POIDS
CUBE COLD BASSE CONSO 4N 590	590 x 735 x 1344	153 W	C	143 kg
CUBE COLD BASSE CONSO 4N 990	990 x 735 x 1344	166 W	C	207 kg
CUBE COLD BASSE CONSO 4N 1490	1490 x 735 x 1344	485 W	C	259 kg

EXISTE EN VERSION LIBRE SERVICE AVEC PORTES VITREES COULISSANTES AVANT EN 990 mm ET 1490 mm : +6 %

SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES REFRIGEREES CUBE COLD DV 4NH

NOUVEAUTÉ

+ Vitrine réfrigérée doubles vitrages avec 4 niveaux d'exposition hauts
+ Vision panoramique des produits
+ Eclairage LED tous niveaux inclus



CUBE COLD DV 4NH 590

- Construction inox AISI 304, châssis et décors laqués.
- Doubles vitrages trempés.
- **4 niveaux d'exposition sur étagères en verre trempé.**
- **Eclairage tous niveaux d'étagères par rampes LED.**
- Coté vendeur : doubles-vitrages coulissants.
- **Groupe logé au R290a, froid ventilé M2 (+4°C / +8°C).**
- Thermostat à affichage digital.
- Dégivrage et bac d'évaporation des condensats inclus.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- Décors couleur RAL au choix.

BLANC 1021 3000 5010

6029 7004 7015 9005

CUBE COLD	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	CLASSE ENERGETIQUE	POIDS
CUBE COLD DV 4NH 590	590 x 735 x 1544	512 W	E	151 kg

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES REFRIGEREES BASSE CONSOMMATION 4NH

+ Vitrine réfrigérée basse consommation doubles vitrages avec 4 niveaux d'exposition
+ Vision panoramique des produits
+ Eclairage LED tous niveaux inclus

NOUVEAUTÉ

- Construction inox AISI 304, châssis et décors laqués.
- **Vitrine basse consommation CAREL HEOSONE.**
- **Doubles vitrages trempés.**
- **4 niveaux d'exposition sur étagères en verre trempé.**
- **Eclairage tous niveaux d'étagères par rampes LED.**
- Coté vendeur : doubles-vitrages coulissants.
- **Groupe logé au R290a, froid ventilé M2 (+4°C / +8°C) avec technologie basse consommation CAREL HEOSONE.**
- Thermostat à affichage digital.
- Dégivrage et bac d'évaporation des condensats inclus.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- Décors couleur RAL au choix.

BLANC 1021 3000 5010

6029 7004 7015 9005



CUBE COLD BASSE CONSO 4NH 1490

SOMMAIRE

CUBE COLD	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	CLASSE ENERGETIQUE	POIDS
CUBE COLD BASSE CONSO 4NH 590	590 x 735 x 1544	160 W	C	151 kg
CUBE COLD BASSE CONSO 4NH 990	990 x 735 x 1544	180 W	C	219 kg
CUBE COLD BASSE CONSO 4NH 1490	1490 x 735 x 1544	506 W	C	264 kg

EXISTE EN VERSION LIBRE SERVICE AVEC PORTES VITREES COULISSANTES AVANT EN 990 mm ET 1490 mm : +6 %

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES MURALES L-S CHAUFFANTES

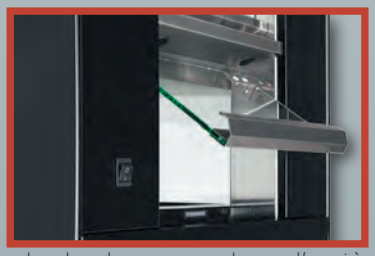
SELFGRILL

+ Idéal pour dynamiser les ventes spontanées
+ Meuble libre-service garantissant une température homogène aux normes
+ Existe en température différente à chaque étagère !



- **Construction en inox et matériaux recyclables à 98 %.**
- Exposition L-S sur 4 ou 5 niveaux d'étagères.
- Meuble sur roulettes.
- Joues panoramiques vitrées.
- Châssis sur roulettes avec freins.
- Pare-chocs inox de protection.
- **Température des produits garantie aux normes 63°C - 70°C.**
- **Technologie garantissant 20 % d'économie d'énergie.**
- Porte-étiquettes pour chaque étagère.
- Eclairage de chaque niveau.
- Régulation électronique.
- Câble d'alimentation : 2,5 mètres.





Porte de chargement par l'arrière

SELFGRILL, Lg 600, 900, 1200 existe en 3, 4, 5 niveaux,
Prix à partir de 11 800 € H.T : CONSULTEZ-NOUS.

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES ROTISSERIE SUR-MESURES

DE LA CONCEPTION A LA REALISATION ...





SOMMAIRE

... M.A.P. VOUS ACCOMPAGNE.

TARIFS A PARTIR DE				
MEUBLE NEUTRE	600 x 900 x 1290	-	-	MONOPHASE 230 V
MEUBLE CUISSON POELON SPECIAL PAELLA	900 x 900 x 1290	-	30 °C / 270 °C	MONOPHASE 230 V
MEUBLE CHAUFFANT BAIN-MARIE SEC	1450 x 900 x 1290	4 x GN1/1	30 °C / 90 °C	MONOPHASE 230 V
MEUBLE CHAUFFANT BAIN-MARIE CLASSIQUE AVEC REMPLISSAGE AUTOMATIQUE	1450 x 900 x 1290	4 x GN1/1	30 °C / 90 °C	MONOPHASE 230 V
MEUBLE REFRIGERE GROUPE LOGE	1450 x 900 x 1290	4 x GN1/1	+2 °C / +5 °C (M1)	MONOPHASE 230 V

POUR VOS PROJETS, CONSULTEZ-NOUS ...

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES REFRIGEREES SUR-MESURES





SOMMAIRE

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES REFRIGEREES SUR-MESURES





SOMMAIRE

VITRINES REFRIGEREES SUR-MESURES





SOMMAIRE

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINES REFRIGEREES SUR-MESURES





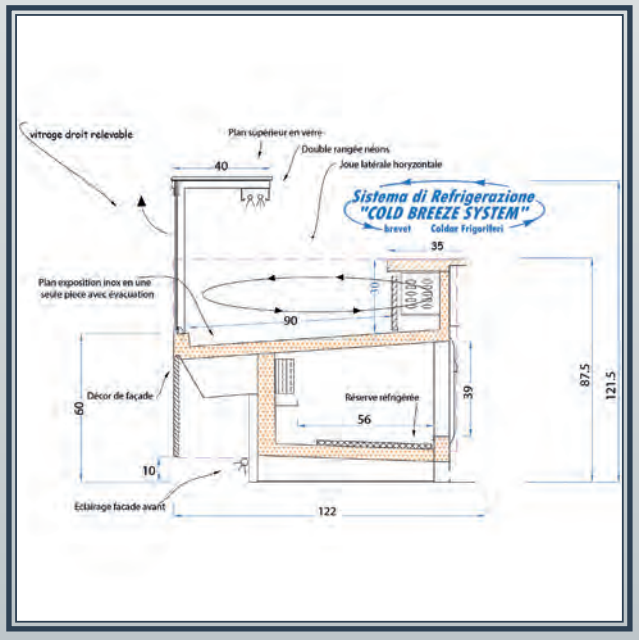


SOMMAIRE

VITRINES REFRIGEREES SUR-MESURES

+ Construction haut de gamme tout inox poli miroir avec garantie de 10 ans
+ Froid statique, statique activé ou ventilé pour respecter chaque type de produit (viandes, charcuteries, fromages, etc...)
+ Groupe à distance ou groupe logé

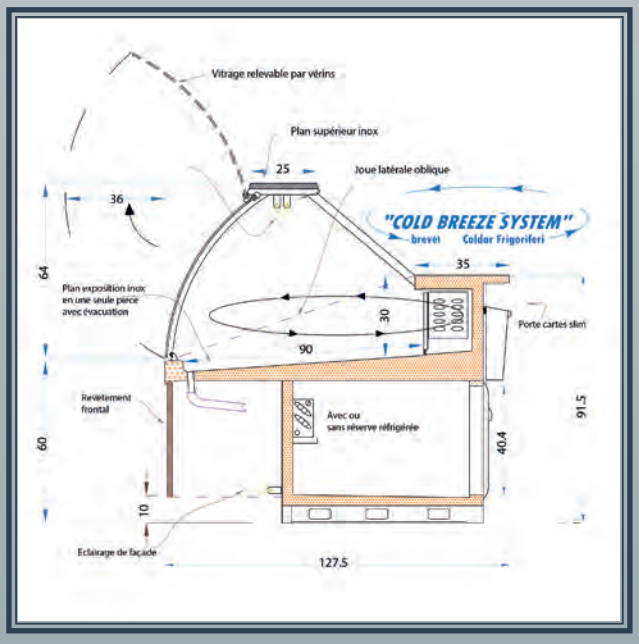




SOMMAIRE

EXPOSITION HAUT DE GAMME / RESPECT DES PRODUITS



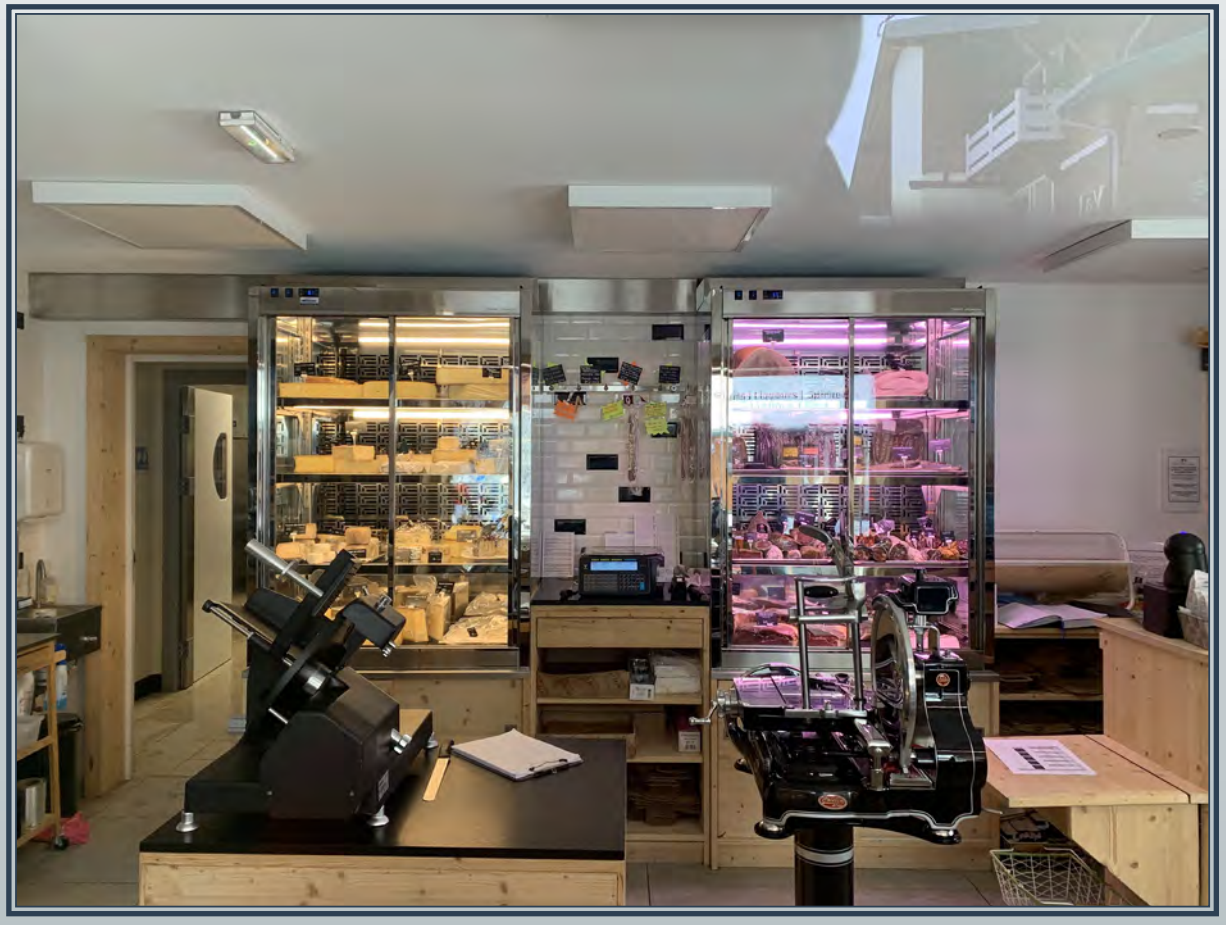


Vitrine réfrigérée traditionnelle sur mesure tout inox : Prix à partir de 7 800 € HT / mètre linéaire

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

NICHES REFRIGEREES SUR-MESURES







SOMMAIRE

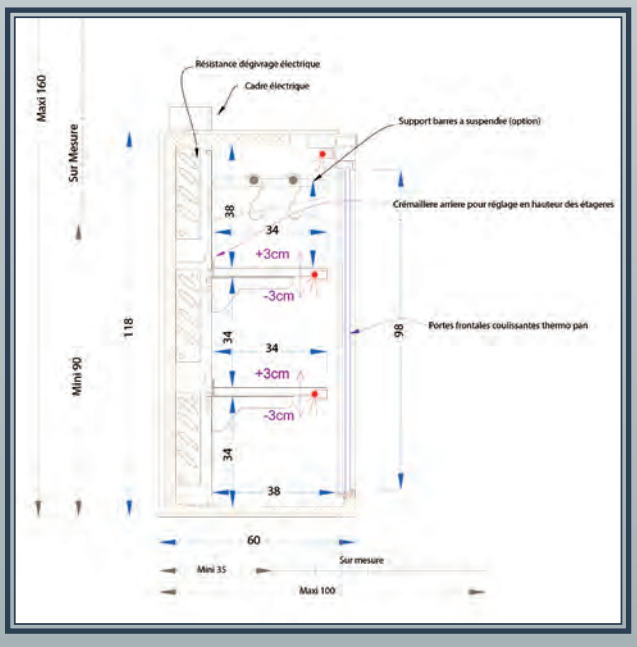
NICHES REFRIGEREES SUR-MESURES

+ Construction haut de gamme tout inox poli miroir avec garantie de 10 ans
+ Froid statique adapté pour respecter chaque type de produit (viandes, charcuteries, fromages, etc...)
+ Groupe à distance ou groupe logé









EXEMPLES
NICHE REFRIGEREE SANS GROUPE 2 ETAGES (OU 2 BARRES DE SUSPENTE) 1500 x (400 à 700) x 890 mm
NICHE REFRIGEREE GROUPE LOGE 2 ETAGES (OU 2 BARRES DE SUSPENTE) 1500 x (400 à 700) x 1180 mm
NICHE REFRIGEREE SANS GROUPE 2 ETAGES (OU 2 BARRES DE SUSPENTE) 1500 x (400 à 700) x 1080 mm
NICHE REFRIGEREE GROUPE LOGE 2 ETAGES (OU 2 BARRES DE SUSPENTE) 1500 x (400 à 700) x 1360 mm
NICHE REFRIGEREE SANS GROUPE 2 ETAGES (OU 4 BARRES DE SUSPENTE) 1500 x (400 à 700) x 1270 mm

CONSULTEZ-NOUS

SOMMAIRE

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

CAVES A VINS SUR-MESURES





SOMMAIRE

ARMOIRES DE PRESENTATION DES VIANDES

VIANDES

+ Idéal pour la présentation des viandes
+ Réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée



VIANDE 2 PV G NEW

- Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.
- Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique.
- Porte(s) pleine(s) tout inox ou porte(s) vitrée(s) sérigraphiées noire(s).
- Fermeture à clé pour chaque porte.
- Pieds en inox réglables en hauteur.
- **Groupe frigorifique au R290a placé en partie haute.**
- Régulateur ELIWELL 974.
- **Réfrigération ventilée plage de température M1 (0°C / +5°C).**
- Evaporation des condensats automatique.
- Eclairage intérieur, LED basse consommation spécial viandes.
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée maxi : 1 porte ou 2 portes pleines: 480 W / 1 porte ou 2 portes vitrées: 800 W.

DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
VIANDE 1P G NEW	1 PLEINE	700 Litres	3 grilles inox perforées	720 x 820 x 2030	120 kg
VIANDE 1PV G NEW	1 VITREE	700 Litres	3 grilles inox perforées	720 x 820 x 2030	130 kg
VIANDE 2P G NEW	2 PLEINES	1400 Litres	6 grilles inox perforées	1440 x 820 x 2030	170 kg
VIANDE 2PV G NEW	2 VITREES	1400 Litres	6 grilles inox perforées	1440 x 820 x 2030	190 kg

OPTIONS
Grille inox perforée + jeu de glissières inox
Grille inox GN2/1 au lieu de grille inox standard
Kit paire de glissières + 2 suspentes inox m axi 25 kg
Kit roulettes avec freins
Plus-value peinture époxy satinée extérieure RAL au choix

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

VIANDES

ARMOIRES DE MATURATION DES VIANDES

+ Idéal pour la maturation des viandes
+ Gestion de l'hygrométrie active
+ Lampe de stérilisation UVC de l'enceinte

- Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.
- Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique.
- Porte(s) pleine(s) tout inox ou porte(s) vitrée(s) sérigraphiées noire(s).
- Fermeture à clé pour chaque porte.
- Pieds en inox réglables en hauteur.
- **Groupe frigorifique au R290a placé en partie haute.**
- **Réfrigération ventilée plage de température M1 (0°C / +5°C).**
- **Régulation tactile EVCO EVJ 506 régulant : température et hygrométrie.**
- **Stérilisation automatique de l'enceinte par lampe UVC.**
- Evaporation des condensats automatique.
- Eclairage intérieur, LED basse consommation spécial viandes.
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée maxi : 1 porte ou 2 portes pleines: 480 W / 1 porte ou 2 portes vitrées: 800 W.



MATURATION 1PV G avec option coloris fronton noir + suspente inox

SOMMAIRE

DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
MATURATION 1P G	1 PLEINE	700 Litres	3 grilles inox perforées	720 x 830 x 2050	120 kg
MATURATION 1PV G	1 VITREE	700 Litres	3 grilles inox perforées	720 x 830 x 2050	130 kg
MATURATION 2P G	2 PLEINES	1400 Litres	6 grilles inox perforées	1440 x 830 x 2050	170 kg
MATURATION 2PV G	2 VITREES	1400 Litres	6 grilles inox perforées	1440 x 830 x 2050	190 kg

OPTIONS
Grille inox perforée + jeu de glissières inox
Grille inox GN2/1 au lieu de grille inox standard
Kit paire de glissières + 2 suspentes inox maxi 25 kg
Kit roulettes avec freins
Plus-value peinture époxy satinée extérieure RAL au choix

ARMOIRES POUR CHARCUTERIES

CHARCUTERIES

+ Armoires d'étuvage, de séchage, et de maintien de toutes les charcuteries artisanales
+ Contrôle total des paramètres : température, hygrométrie relative, temps de chaque phase



CHARCUT 1PV

- Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.
- Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique.
- Porte(s) pleine(s) tout inox ou porte(s) vitrée(s) sérigraphiées noire(s).
- Pieds en inox réglables en hauteur.
- **Groupe frigorifique au R290 placé en partie haute.**
- **Réfrigération / chauffe ventilée plage de température (0°C / + 35°C).**
- **Régulation tactile EVCO type EVJ 536 régulant : température (froid et chaud) / hygrométrie par phases horaires.**
- **Evaporateur traité anticorrosion.**
- Evaporation des condensats automatique.
- Eclairage intérieur LED basse consommation spécial charcuteries.
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée maxi : 1 porte: 1200 W, 1 porte profonde et 2 portes: 1700 W.

PHASES DE FONCTIONNEMENT

1. Égouttage de 8 heures : T°C +24° - Humidité 99%.
2. Séchage de 24 heures : T°C +21°C - Humidité 70%.
3. Séchage de 24 heures : T°C +20°C - Humidité 72%.
4. Séchage de 24 heures : T°C +19°C - Humidité 74%.
5. Séchage de 24 heures : T°C +18°C - Humidité 76%.
6. Séchage de 24 heures : T°C +17°C - Humidité 78%.
7. Maintien jusqu'à 90 jours : T°C +14°C - Humidité 80%. Cette durée de maintien peut varier selon le séchage désiré ou le calibre de la charcuterie. C'est à partir de cette date que la charcuterie est dite sèche et peut être vendue.

DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
CHARCUT 1P	1 PLEINE	700 Litres	12 barres inox sur 3 niveaux	720 x 820 x 2030	155 kg
CHARCUT 1PV	1 VITREE	700 Litres	12 barres inox sur 3 niveaux	720 x 820 x 2030	170 kg
CHARCUT PROF 1P	1 PLEINE LARGE	900 Litres	18 barres inox sur 3 niveaux	820 x 1020 x 2080	185 kg
CHARCUT PROF 1PV	1 VITREE LARGE	900 Litres	18 barres inox sur 3 niveaux	820 x 1020 x 2080	205 kg
CHARCUT 2P	2 PLEINES	1400 Litres	24 barres inox sur 3 niveaux	1440 x 820 x 2030	255 kg
CHARCUT 2PV	2 VITREES	1400 Litres	24 barres inox sur 3 niveaux	1440 x 820 x 2030	280 kg
CHARCUT 1P-1P	1 PLEINE+1 PLEINE	700+700 Litres	12+12 barres inox sur 3 niveaux	1440 x 820 x 2030	295 kg
CHARCUT 1PV-1PV	1 VITREE+1 VITREE	700+700 Litres	12+12 barres inox sur 3 niveaux	1440 x 820 x 2030	310 kg



OPTIONS
Barre inox supplémentaire
Grille inox perforée + jeu de glissières inox supplémentaires
Grille inox GN2/1 au lieu de grille inox standard
Kit roulettes avec freins
Plus-value peinture époxy satinée extérieure RAL au choix

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

FROMAGES

ARMOIRES POUR FROMAGES

+ Armoires d'étuvage et d'affinage pour les fromages
+ Contrôle total des paramètres : température, hygrométrie relative, temps de chaque phase

- Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.
- Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique.
- Porte(s) pleine(s) tout inox ou porte(s) vitrée(s) sérigraphiées noire(s).
- Pieds en inox réglables en auteur.
- **Groupe frigorifique au R290 placé en partie haute.**
- **Réfrigération / chauffe ventilée plage de température (0°C / + 35°C).**
- **Régulation tactile EVCO type EVJ 536 régulant : température (froid et chaud) / hygrométrie par phases horaires.**
- **Evaporateur traité anticorrosion.**
- Evaporation des condensats automatique.
- Eclairage intérieur LED basse consommation spécial fromages.
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée maxi : 1 porte: 1200 W, 1 porte profonde et 2 portes: 1700 W.



SOMMAIRE

DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
AFFINE 1P G NEW	1 PLEINE	700 Litres	3 niveaux	720 x 820 x 2030	155 kg
AFFINE 1PV G NEW	1 VITREE	700 Litres	3 niveaux	720 x 820 x 2030	170 kg
AFFINE PROF 1P G NEW	1 PLEINE LARGE	900 Litres	3 grands niveaux	820 x 1020 x 2080	185 kg
AFFINE PROF 1PV G NEW	1 VITREE LARGE	900 Litres	3 grands niveaux	820 x 1020 x 2080	205 kg
AFFINE 2P G NEW	2 PLEINES	1400 Litres	3 niveaux+3 niveaux	1440 x 820 x 2030	255 kg
AFFINE 2PV G NEW	2 VITREES	1400 Litres	3 niveaux+3 niveaux	1440 x 820 x 2030	280 kg
AFFINE 1P-1P G NEW	1 PLEINE+1 PLEINE	700+700 Litres	3 niveaux+3 niveaux (indépendants)	1440 x 820 x 2030	295 kg
AFFINE 1PV-1PV G NEW	1 VITREE+1 VITREE	700+700 Litres	3 niveaux+3 niveaux (indépendants)	1440 x 820 x 2030	310 kg

OPTIONS
Grille inox perforée + jeu de glissières inox supplémentaires
Grille inox GN2/1 au lieu de grille inox standard
Kit roulettes avec freins
Plus-value peinture époxy satinée extérieure RAL au choix



ARMOIRES DE MATURATION

VIANDES







SOMMAIRE







MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

+ Hachoir réfrigéré COMPACT
+ Spécial restauration tartare / burger et marchés
+ Carrosserie inox sablé

ARTIC LIGHT R600a

- **Construction inox AISI 304.**
- Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 3 entièrement démontable (autres grilles et couteaux, voir page 166).
- Verrouillage du corps par clavetage.
- Réserve supérieure réfrigérée.
- **Froid de contact à haut rendement, température +1 °C / +5 °C classe 3M1.**
- **Fluide frigorifique R600a / 50 grammes.**
- ***Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction "haché" en un seul geste. SYSTEME BREVETE MAP.**





ARTIC LIGHT AVEC
COMMANDES ELECTROMECANIQUES



Poignée arrière

ARTIC LIGHT TRIPHASE 400V (3P+N+T)	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE MOTEUR	PUISSANCE ABSORBEE	DEBIT NOMINAL	POIDS
ARTIC LIGHT R600a	390 x 460 x 470	1,5 CV	1405 W	350 kg / Heure	49 kg
ARTIC LIGHT R600a AVEC PORTIONNEUR*	475 x 485 x 470				

ARTIC LIGHT MONOPHASE 230V	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE MOTEUR	PUISSANCE ABSORBEE	DEBIT NOMINAL	POIDS
ARTIC LIGHT R600a	420 x 460 x 470	1,5 CV	1405 W	350 kg / Heure	49 kg
ARTIC LIGHT R600a AVEC PORTIONNEUR*	500 x 485 x 470				

VERSION SPECIALE CUISINES
PLUS-VALUE ARTIC LIGHT TRIPHASE 400 V VERSION COMMANDES ELECTROMECANIQUES
PLUS-VALUE ARTIC LIGHT MONOPHASE 230 V VERSION COMMANDES ELECTROMECANIQUES

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 175.

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ARTIC R600a

+ Hachoir réfrigéré CLASSIQUE
+ Grande réserve supérieure
+ Carrosserie inox sablé



- **Construction inox AISI 304.**
- Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 3 entièrement démontable (autres grilles et couteaux, voir page 166).
- Verrouillage du corps par clavetage.
- Réserve supérieure réfrigérée de grande capacité.
- Couvercle formé en polycarbonate ultra résistant.
- **Froid de contact à haut rendement, température +1 °C / +5 °C classe 3M1.**
- **Fluide frigorifique R600a / 50 grammes.**
- ***Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction "haché" en un seul geste. SYSTEME BREVETE MAP.**

ARTIC TRIPHASE 400V (3P+N+T)	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE MOTEUR	PUISSANCE ABSORBEE	DEBIT NOMINAL	POIDS
ARTIC R600a	440 x 485 x 540	1,5 CV	1405 W	350 kg / Heure	62 kg
ARTIC R600a AVEC PORTIONNEUR*	510 x 495 x 540				

ARTIC MONOPHASE 230V	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE MOTEUR	PUISSANCE ABSORBEE	DEBIT NOMINAL	POIDS
ARTIC R600a	470 x 485 x 540	1,5 CV	1405 W	350 kg / Heure	62 kg
ARTIC R600a AVEC PORTIONNEUR*	540 x 485 x 540				

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 175.

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

+ Hachoir réfrigéré avec vitrine panoramique réfrigérée
+ Hygiène optimale, réfrigération intégrale
+ Bac à viande en façade

ARTIC CRYSTAL R600a



- **Construction inox AISI 304.**
- Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 3 entièrement démontable (autres grilles et couteaux, voir page 166).
- Verrouillage du corps par clavetage.
- Réserve supérieure réfrigérée de grande capacité.
- **Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction "haché" en un seul geste. SYSTEME BREVETE MAP.**
- Réceptacle à viande hachée en inox.
- **Couvercle et porte de façade formés en polycarbonate ultra résistant.**
- **Froid ventilé intégral, température +1 °C / +5 °C classe 3M1.**
- **Fluide frigorifique R600a / 80 grammes.**

ARTIC CRYSTAL TRIPHASE 400V (3P+N+T)	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE MOTEUR	PUISSANCE ABSORBEE	DEBIT NOMINAL	POIDS
ARTIC CRYSTAL AVEC PORTIONNEUR	530 x 590 x 540	1,5 CV	1405 W	350 kg / Heure	68 kg

ARTIC CRYSTAL MONOPHASE 230V	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE MOTEUR	PUISSANCE ABSORBEE	DEBIT NOMINAL	POIDS
ARTIC CRYSTAL AVEC PORTIONNEUR	540 x 590 x 540	1,5 CV	1405 W	350 kg / Heure	68 kg

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 175.

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ARTIC JUMBO R600a

+ Hachoir réfrigéré MAXI
+ Grand débit 700 kg / heure
+ Corps de hachage UNGER Ø 98 mm



- **Construction inox AISI 304.**
- Système UNGER double coupe Ø B98 avec grille N° 4,5 (autres grilles et couteaux, voir page 166).
- Corps, hélice et couteaux entièrement démontables.
- **Verrouillage du corps par clavetage.**
- Réserve supérieure réfrigérée de grande capacité.
- Couvercle formé en polycarbonate ultra résistant.
- **Froid ventilé, température +1 °C / +5 °C classe 3M1.**
- **Fluide frigorifique R600a / 50 grammes.**
- Alimentation 380 V TRIPHASE (3P+N+T).

ARTIC JUMBO TRIPHASE 400V (3P+N+T)	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE MOTEUR	PUISSANCE ABSORBEE	DEBIT NOMINAL	POIDS
ARTIC JUMBO R600a	450 x 530 x 570	3 CV	2510 W	700 kg / Heure	84 kg

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 175.

SOMMAIRE

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

HACHOIRS A VIANDE
NON RÉFRIGÉRÉ

Made in France
Fabriqué en France

+ Hachoir de labo avec ou sans portionneur
+ Idéal pour fabriquer des steaks en labo
+ Carosserie inox sablé

Hachoir de labo, non réfrigéré

- **Construction inox AISI 304, carrosserie sablée.**
- Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 4,5 entièrement démontable.
- Verrouillage du corps par clavetage.
- Bâti monté sur patins anti-vibrations.
- ***Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction "haché" en un seul geste. SYSTEME BREVETE MAP.**



HACHOIR MAP 82



HACHOIR MAP 82 AVEC PORTIONNEUR

MAP 82 TRIPHASE 400V (3P+N+T)	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
HACHOIR MAP 82 Double Coupe	300 x 495 x 450 m m	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 Kg/h	37 Kg
HACHOIR MAP 82 Double Coupe AVEC PORTIONNE UR*	430 x 535 x 450 m m	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 kg/h	39 kg

MAP 82 MONOPHASE 230V	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
HACHOIR MAP 82 Double Coupe	300 x 495 x 450 m m	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 Kg/h	38 Kg
HACHOIR MAP 82 Double Coupe AVEC PORTIONNE UR*	430 x 535 x 450 m m	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 kg/h	40 kg

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 175.

OPTION
KIT de ventilation (Obligatoire pour utilisation en continu en la bo)

SOMMAIRE

FORMEUSES A STEAKS



+ Idéales pour former manuellement des steaks
+ Façonnage rapide et hygiénique
+ Modèles pour steaks Ø 100 mm

- Structure robuste en aluminium anodisé avec pieds antidérapants.
- **Parties en contact avec la viande en inox alimentaire AISI 304.**
- Fonctionnement entièrement mécanique.
- Distributeur d'intercalaires juste à portée de main.
- **Dispositif d'éjection du steak constitué très pratique.**
- Intercalaires alimentaires pour steaks : CONSULTEZ-NOUS.

MODELE	STEAKS	DIMENSIONS (L x p x h)	DIMENSIONS BASE (L x p)	POIDS
FORMSTEAK 100	Ø 100 mm	250 x 370 x 500	175 x 260	5.2 kg
INTERCALAIRES Ø 100 mm, boîte de 2000 pièces				

SOMMAIRE



+ Idéales pour former manuellement et rapidement des steaks et boulettes
+ Façonnage rapide et hygiénique
+ Matrices interchangeables pour steaks et boulettes

- Structure robuste en aluminium anodisé avec pieds antidérapants.
- **Cylindre de remplissage en inox alimentaire AISI 304.**
- Capacité du cylindre : 2,5 litres.
- Fonctionnement entièrement mécanique.
- Matrices interchangeables en polyéthylène.
- **Epaisseurs réglables jusqu'à 40 mm.**
- **Ejection automatique du steak face à l'opérateur.**
- Dimensions hors tout machine (L x p x h) : 460 x 500 x 500 mm.
- Poids : 17 kg.

CARACTERISTI QUES	RS 100	RS 120	RS 130	RS 55	RB 38	RB 25
Quantité et diamètre maximum des steaks	1 x Ø 100 mm	1 x Ø 120 mm	1 x Ø 130 mm	3 x Ø 55 mm	5 x Ø 38 mm	10 x Ø 25 mm
Production hor aire	300	300	300	900	1200	2400

MATRICE SUPPLEMENTAIRE	S 100	S 120	S 130	S 55	B 38	B 25
€ HT	+	+	+	+	+	+

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

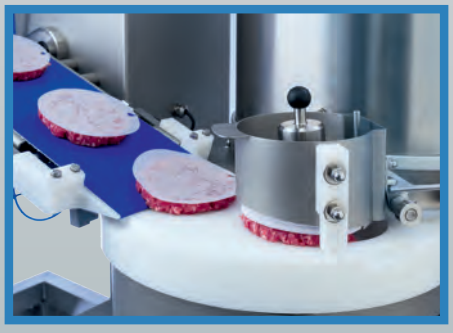
Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

FORMEUSES A STEAKS SEMI-AUTOMATIQUES

+ Idéales pour former rapidement des steaks hachés traditionnels
+ Cadence réglable par variateur de vitesse
+ Matrices de différentes formes ou diamètres interchangeables

STEAK MATIC

- **Construction inox, aluminium et polyéthylène alimentaires.**
- Bâti stable sur pieds antidérapants.
- **Matrice standard au choix.**
- Matrices interchangeables pour boulettes, bâtonnets, steaks...
- **Epaisseur de steak réglable de 5 à 28 mm (55 mm sur demande spécifique).**
- **Fonctionnement facile et entièrement électromécanique.**
- Variateur de vitesse contrôlant la cadence.
- Protection de sécurité sur le couvercle et la matrice.
- Commandes basse tension 24 V / Appareil certifié CE.
- Alimentation électrique : MONOPHASE 230 V.



DISTRIBUTEUR D'INTERCALAIRES



STEAK MATIC 130 + FORMEUSE A BOULETTES SPHERIQUES



MODELE	EPAISSEUR MINI / MAXI	PRODUCTION HORAIRE (trémie approvisionnée en continu)	RÉSERVE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
STEAK MATIC 130	5 à 28 mm	1400 steaks ou 2800 boulettes	24 litres	410 x 540 x 710	370 W	75 kg

OPTIONS
Matrice standard pour steaks Ø 90, 100, 115, 130 ou 110 x 80 mm ou boulettes Ø 32, 40, 65 mm
Matrice pour croquettes 50 x 25 , cannellonis 70 x 25 ou matrice sur-mesure
Distributeur automatique d'intercalaires papier Ø 80 à 115 mm
Fromeuse à boulettes sphériques Ø 30 à 40 mm avec extracteur automatique
Trémie pour remplissage en continu
Table support inox à roulettes 600 x 600 x 860 m m

EXISTE EN VERSION REFRIGEREE : CONSULTEZ-NOUS

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

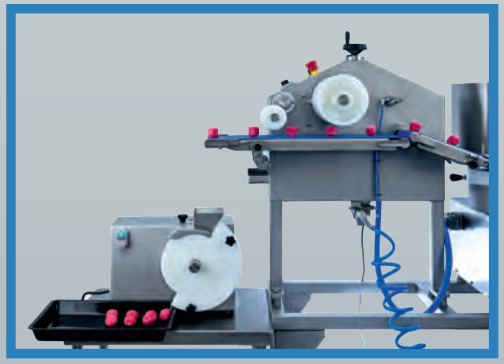
FORMEUSE A STEAKS AUTOMATIQUE

STEAK MATIC AUTO



+ Idéales pour former automatiquement des steaks hachés traditionnels
+ Steaks évacués directement par le tapis convoyeur
+ Cadence de 3000 à 5000 pièces / heure

- **Construction inox, aluminium et polyéthylène alimentaires.**
- Bâti inox, hauteur à definir à la commande.
- Tambour rotatif polyéthylène alimentaire.
- **Matrice pour steaks Ø 100 ou Ø 115MAXI incluse (au choix).**
- **Epaisseur de steak réglable de 5 à 28 mm (50 mm sur demande spécifique).**
- **Fonctionnement facile et entièrement électromécanique.**
- Cadence réglable par variateur de vitesse.
- Protection de sécurité sur le couvercle et la matrice.
- Commandes basse tension 24 V / Appareil certifié CE.
- Bouton d'arrêt d'urgence frontal.
- Alimentation électrique : MONOPHASE 230 V.



FORMEUSE A BOULETTES SPHERIQUES

CARACTERISTI QUES	STEAK MATI C AUTO
Epaisseur MINI / MAXI	5 à 28 mm
Production hor aire (avec trémie approvisionnée en continu)	3000 steaks ou 5000 boulettes / heure
Capacité de réserve	24 litres
Dimensions hors tout machine (L x p x h) mm	1380 x 600 x 710 m m
Puissance électrique absorbée	550 W
Poids	126 kg

OPTIONS
Matrice pour steaks Ø 100, 115 ou 110 x 80 mm ou boulettes standard Ø 22, 32, 40, 65 mm
Matrice supplémentaire pour croquettes 50 x 25 m m, cannellonis 70 x 25 mm ou matrice sur-mesure
Fromeuse à boulettes sphériques Ø 30 à 40 m m en sortie
Trémie pour remplissage en continu

FORMEUSES A STEAKS REFRIGEREES : CONSULTEZ-NOUS
FORMEUSES INDUSTRIELLES : CONSULTEZ-NOUS

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

TRANCHEURS A COURROIE

+ Modèles à gravité Ø 250 à 350 mm
+ Gamme certifiée CE
+ Fabrication italienne

- Construction en aluminium anodisé.
- Entraînement par courroie.
- **Moteur ventilé de grande puissance.**
- Lame en acier trempé chromée.
- **Anneau de sécurité protège lame "CE".**
- **SYSTEME "DR" : Démontage Rapide et sécurisé du chariot**
- Affûteur aluminium incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



SC 350 DR



SC 300



SC 300
COURSE LONGUE

TRANCHEURS A COURROI E	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SC 250	Ø 250	220 x 190	620 x 425 x 37 0	435 x 285	150 W	16 kg
AF 300 EGR	Ø 300	250 x 205	600 x 480 x 410	450 x 295	200 W	21 kg
SC 300 DR	Ø 300	250 x 210	600 x 510 x 440	500 x 360	270 W	27 kg
SC 300 COURSE LONGUE	Ø 300	300 x 220	720 x 560 x 500	575 x 345	270 W	28 kg
SC 350 DR	Ø 350	335 x 250	780 x 550 x 500	580 x 450	370 W	42 kg

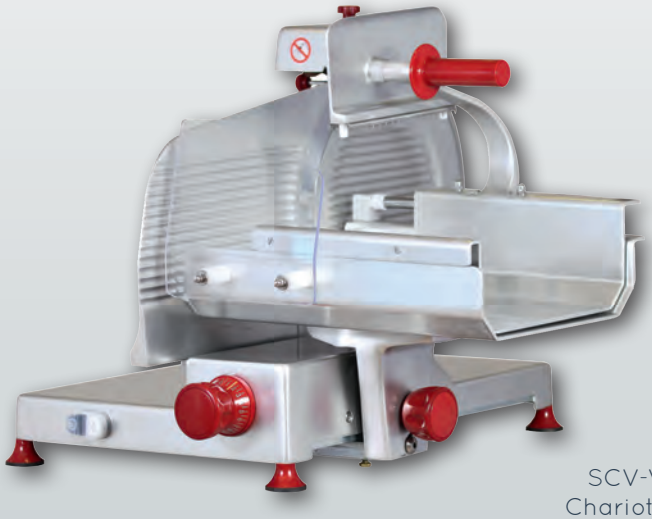
OPTIONS
Traitement Téflon HD intégral (tout modèle)
Lame Téflon spéciale pour la coupe du from age en supplément
Lame Téflon spéciale pour la coupe du from age montée d'usine
Finition peinture rouge (tout m odèle)
Disque de protection pour dém onter la lame (sauf SC 250)
Balance intégrée sur SC 350 DR (non hom ologuée)



SC 350 DR
Balance intégrée

TRANCHEURS VERTICAUX A COURROIE

+ Modèles verticaux Ø 350 et Ø 370 mm
+ Grande accessibilité pour le nettoyage



SCV-V 350
Chariot viande

- Construction en aluminium anodisé.
- Entraînement par courroie.
- **Moteur ventilé de grande puissance.**
- Lame en acier trempé chromée.
- **Anneau de sécurité protège lame "CE".**
- **Grande accessibilité au entre la lame et le bâti.**
- Affûteur incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



SCV-J 350
Chariot jambon

SOMMAIRE

TRANCHEURS JAMBON VERTICAUX A COURROIE	CHARIOT	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SCV-J 350	JAMBON	Ø 350	310 x 245	760 x 630 x 530	565 x 440	370 W	45 kg
SCV-J 370		Ø 370	340 x 250	760 x 720 x 535	565 x 440	370 W	47 kg

TRANCHEURS VIANDE VERTICAUX A COURROIE	CHARIOT	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SCV-V 350	VIANDE	Ø 350	310 x 245	760 x 630 x 530	565 x 440	370 W	45 kg
SCV-V 370		Ø 370	340 x 250	760 x 720 x 535	565 x 440	370 W	47 kg

OPTIONS
Traitement Téflon HD intégral (tout modèle)
Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage en supplément
Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine
Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés en supplément
Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés montée d'usine
Disque de protection pour démonter la lame
Balance intégrée (non homologuée)

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

TRANCHEURS A PIGNONS

+ Gamme spéciale utilisation intensive
+ Performance et robustesse.
+ Grande accessibilité pour le nettoyage

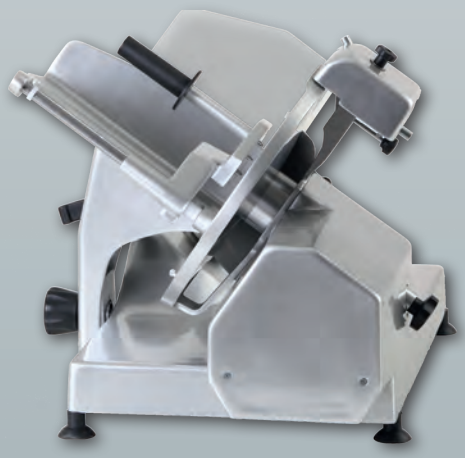
- Construction en aluminium anodisé.
- **Entraînement par pignons hélicoïdaux.**
- **Moteur ventilé de grande puissance.**
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- **Accessibilité pour le nettoyage de 30 mm entre la lame et le bâti sur SP 350.**
- Affûteur aluminium incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



SP 350



SP 300



SP 350

TRANCHEURS A PIGNONS	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SP 300	Ø 300	240 x 210	720 x 525 x 445	605 x 435	270 W	35 kg
SP 350	Ø 350	305 x 250	765 x 540 x 490	615 x 445	370 W	45 kg

OPTIONS
Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage en supplément
Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine
Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés en supplément
Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés montée d'usine
Balance intégrée (non homologuée)
Disque de protection pour démonter la lame



Option Balance intégrée

TRANCHEURS "FAST CLEAN" A PIGNONS

H.A.C.C.P. CONFORME H.A.C.C.P.

+ Extracteur de lame FAST CLEAN : sécurité & hygiène conforme HACCP
+ Gamme spéciale utilisation intensive
+ Trancheurs ergonomiques haut de gamme



FAST CLEAN SP 350

- Construction en aluminium anodisé.
- **Entraînement par pignons hélicoïdaux.**
- **Moteur ventilé de grande puissance.**
- Lame en acier trempé chromée.
- **Système FAST CLEAN permettant le démontage ultra sécurisé de votre lame pour un nettoyage conforme HACCP.**
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- **Accessibilité pour le nettoyage de 30 mm entre la lame et le bâti.**
- Affûteur de précision en aluminium incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir basse tension IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



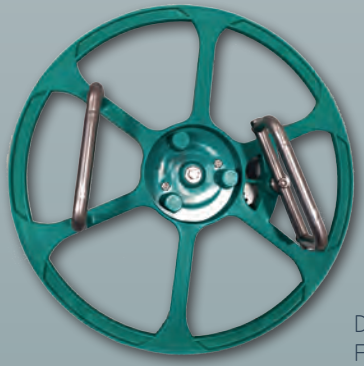
FAST



CLEAN



TRANCHEURS FAST CLEAN A PI GNONS	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
FAST CLEAN SP 350	Ø 350	305 x 250	765 x 540 x 490	615 x 445	370 W	47 kg



DISQUE D'EXTRACTION POUR FAST CLEAN SP 350

OPTIONS
Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

TRANCHEURS A PIGNONS TEFLON HD

+ Finition haut de gamme
+ Traitement Téflon haute densité pour un nettoyage facile
+ Grande accessibilité pour le nettoyage

- Construction en aluminium anodisé.
- **Revêtement haute densité et finition TOP.**
- **Entraînement par pignons hélicoïdaux.**
- Moteur ventilé de grande puissance.
- **Lame en acier trempé chromée revêtue Téflon.**
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- **Accessibilité pour le nettoyage de 30 mm entre la lame et le bâti.**
- Affûteur aluminium incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir, basse tension IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



SP 350 TEFLON

SOMMAIRE

TRANCHEURS A PIGNONS	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SP 300 TEFLON	Ø 300	240 x 210	720 x 525 x 445	605 x 435	270 W	35 kg
SP 350 TEFLON	Ø 350	305 x 250	765 x 540 x 490	615 x 445	370 W	45 kg

OPTIONS
Disque de protection pour démonter la lame

TRANCHEUR A PIGNONS INOX

+ Trancheur inox haut de gamme pour utilisation intensive
+ Grande accessibilité pour le nettoyage sans démonter la lame
+ Durée de vie inégalable



Lavable à la douchette !

- **Construction en inox AISI 304.**
- Entraînement par pignons rectifiés.
- Moteur ventilé de grande puissance.
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- **Couvre-lame démontable en un seul geste (pas de tirant derrière).**
- **Accessibilité pour le nettoyage entre la lame et le bâti.**
- Chariot facilement démontable.
- Affûteur inox incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 15 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir étanche IP67.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.

TRANCHEURS A PIGNONS TOUT INOX	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
AF 350 INGR-INOX	Ø 350	310 x 260	740 x 580 x 500	550 x 470	370 W	53 kg

OPTIONS
Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine
Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés montée d'usine

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

TRANCHEUR A PIGNONS AUTOMATIQUE

+ Le tranchage des produits en grande quantité
+ Performance, robustesse et ergonomie
+ Rapidité et confort d'utilisation



- **Construction en aluminium anodisé et chariot en inox.**
- Entraînement par pignons hélicoïdaux.
- **Chariot entrainé par courroie crantée.**
- Moteurs ventilés de grande puissance.
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- **Accessibilité pour le nettoyage de 30 mm entre la lame et le bâti.**
- Affûteur aluminium incorporé.
- **3 réglages de course / 3 vitesses indépendantes pour gagner en rapidité.**
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Fonctionnement en mode manuel sans débrayage.
- Panneau de commande, basse tension.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.

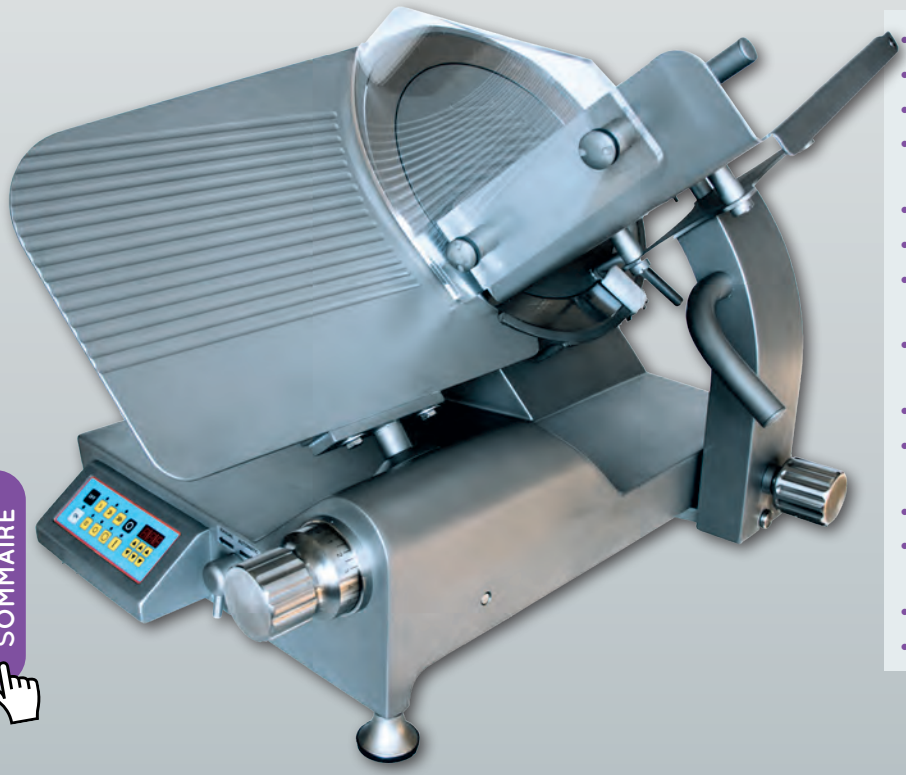


TRANCHEURS A PIGNONS AUTOMATIQUE	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
SP 350 AUTOMATIQUE	Ø 350	290 x 260	800 x 630 x 620	620 x 450	370 W + 200 W	52 kg

OPTIONS
Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage en supplément
Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine
Disque de protection pour démonter la lame
Taquet règlable pour couper plusieurs petites pièces (saucissons)

TRANCHEUR INOX A PIGNONS AUTOMATIQUE

+ Le tranchage des produits en grande quantité
+ Performance, robustesse et ergonomie
+ Rapidité et confort d'utilisation
+ Durée de vie inégalable



- **Construction tout inox AISI 304.**
- Entraînement par pignons hélicoïdaux.
- Chariot entrainé par courroie crantée.
- Moteurs ventilés de grande puissance avec protection thermique.
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame "CE".
- **Couvre-lame démontable en un seul geste (pas de tirant derrière).**
- **Accessibilité pour le nettoyage de 30 mm entre la lame et le bâti.**
- Affûteur inox incorporé.
- **3 réglages de course / 3 vitesses indépendantes pour gagner en rapidité.**
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 15 mm.
- **Fonctionnement en mode manuel sans débrayage.**
- Panneau de commande, basse tension.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



TRANCHEURS A PIGNONS AUTOMATIQUE	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	PUISSANCE	POIDS
AF 350 GRA-I AUTOMATIQUE	Ø 350	300 x 240	780 x 570 x 520	545 x 400	370 W + 200 W	66 kg

OPTIONS
Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage en supplément
Lame Téflon spéciale pour la coupe du fromage montée d'usine
Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés en supplément
Lame crantée spéciale carpaccio / produits congelés montée d'usine
Disque de protection pour démonter la lame
Taquet règlable pour couper plusieurs petites pièces (saucisson s)

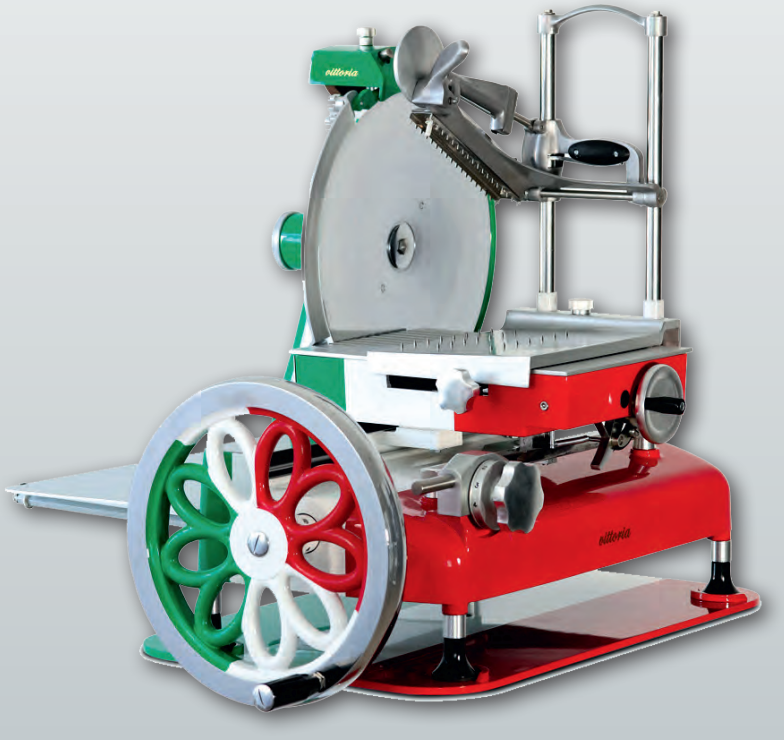
MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

TRANCHEURS MANUELS A L'ANCIENNE

+ Trancheurs de prestige à l'ancienne
+ Gamme complète de grande qualité
+ Transmission par chaîne et pignons

- Construction robuste en fonte, aluminium et inox.
- **Entraînement complètement mécanique par chaîne.**
- Lame en acier trempé chromée.
- **Anneau de sécurité protège lame "CE".**
- Affûteur incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 10 mm.
- Coloris bordeaux (autres, consultez-nous).





VOL 300



PIEDESTAL AVEC ROUES

TRANCHEURS MANUELS A L'ANCI ENNE	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	POIDS
VOL 250 sans piédestal	Ø 250	190 x 150	525 x 685 x 550	340 x 400	35 kg
VOL 300 sans piédestal	Ø 300	230 x 190	600 x 720 x 7 40	340 x 400	46 kg

OPTIONS
Piédestal en fonte 730 x 730 x 795 mm / 65 kg
Piédestal en fonte avec roues 730 x 730 x 810 mm / 80 kg
Majoration volant fleuri pour VOL 250 et VOL 300

Coloris

Standard

Standard

Autres RAL +

SOMMAIRE

TRANCHEURS MANUELS A L'ANCIENNE

+ Trancheurs de prestige à l'ancienne
+ Gamme complète de grande qualité
+ Transmission par chaîne et pignons



- Construction robuste en fonte, aluminium et inox.
- **Entraînement complètement mécanique par chaîne.**
- Lame en acier trempé chromée.
- **Anneau de sécurité protège lame "CE".**
- Affûteur incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 10 mm.
- Coloris bordeaux (autres, consultez-nous).

VOL 350 option volant fleuri
+ Piédestal en fonte



PIEDESTAL AVEC ROUES

TRANCHEURS MANUELS A L'ANCI ENNE	Ø LAME	COUPE (L x h)	DIM. (L x p x h)	ENTRE PIEDS (L x p)	POIDS
VOL 350 sans piédestal	Ø 350	270 x 240	710 x 870 x 800	400 x 600	81 kg
VOL 370 sans piédestal	Ø 370	270 x 250	710 x 900 x 800	472 x 604	85 kg

EXISTE EN VERSION ÉLECTRIQUE : CONSULTEZ-NOUS

Coloris

	Standard
	Standard
Autres RAL	+

OPTIONS
Piédestal en fonte 730 x 730 x 795 mm / 65 kg
Piédestal en fonte avec roues 730 x 730 x 810 mm / 80 kg
Majoration volant fleuri pour VOL 350 et VOL 370

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

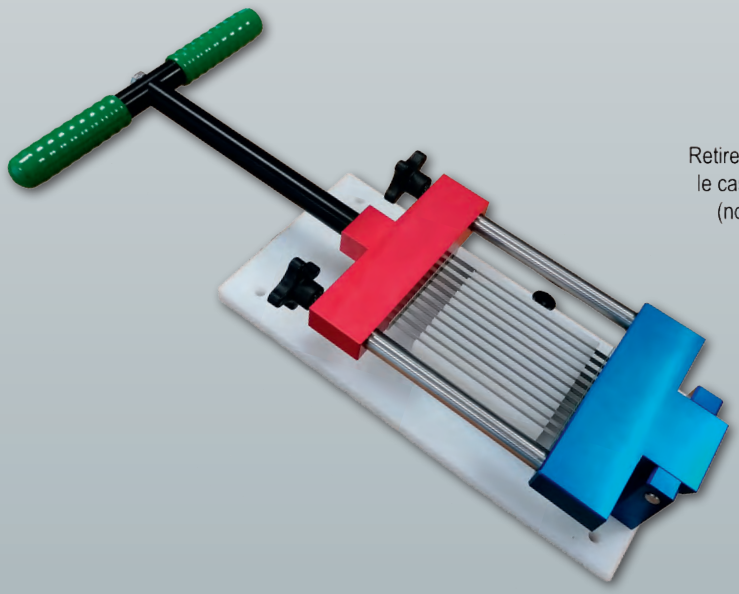
COUPE FROMAGE MANUEL (TRANCHES, CUBES, BATONNETS)

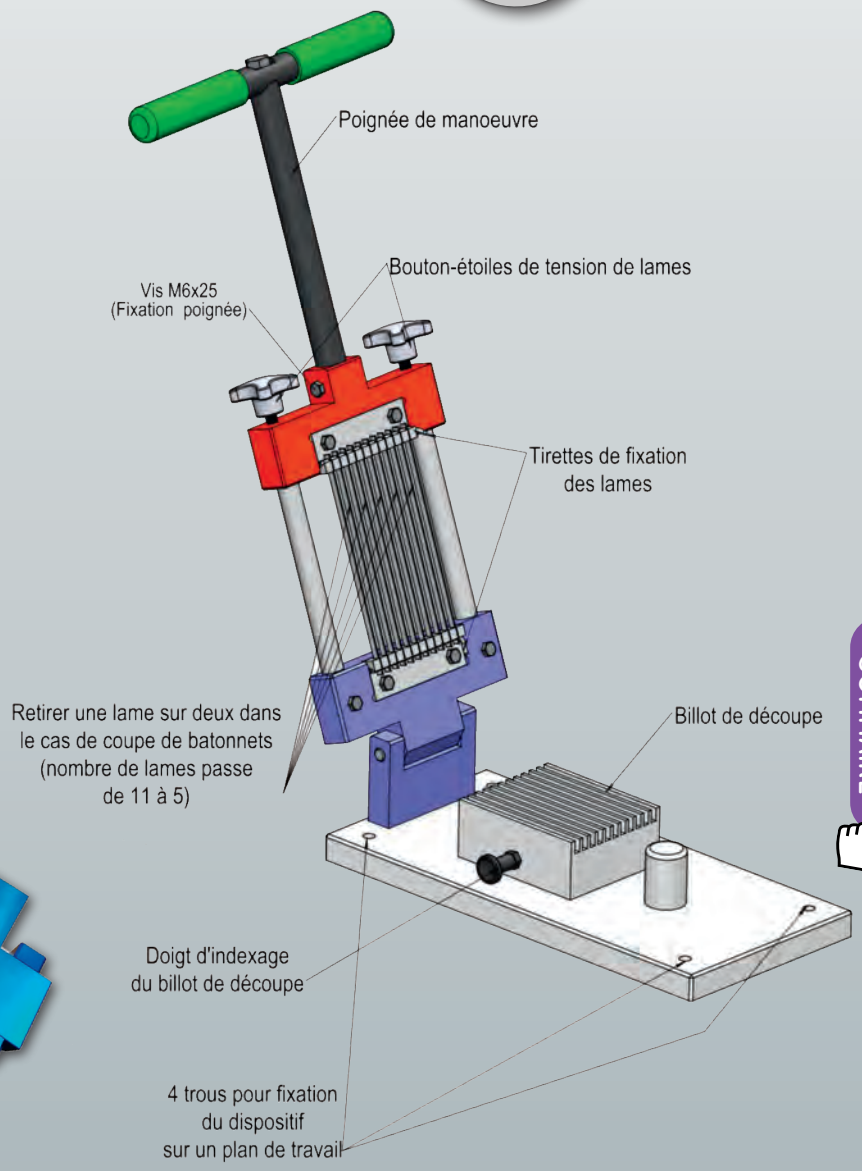
NOUVEAUTÉ

+ Système manuel permettant de couper vos fromages en tranches, bâtonnets ou cubes
+ 2 largeurs de coupe : 8 et 16 mm

Made in France
Fabriqué en France

- Construction robuste.
- Grande poignée permettant de limiter les efforts.
- Facilement démontable et nettoyable.
- 2 largeurs de coupe : 8 et 16 mm.
- Adapté à de nombreux type de fromage à pâte dure.
- 4 perçages permettant de fixer l'appareil sur une table.





DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
DCMR	520 x 250 x 90 m m	4 kg
Lot de 11 lames de rechange		

SOMMAIRE

MACHINE À COUPER LES FROMAGES MINI

NOUVEAUTÉ

+ Coupe fromages à pâte dure de comptoir (boutique, marché ou labo)
+ Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS
+ Coupe à partir de 1/4 meule jusqu'au détail
+ Avant coupe matérialisée par un laser



MINI MCF plateau pivotant standard

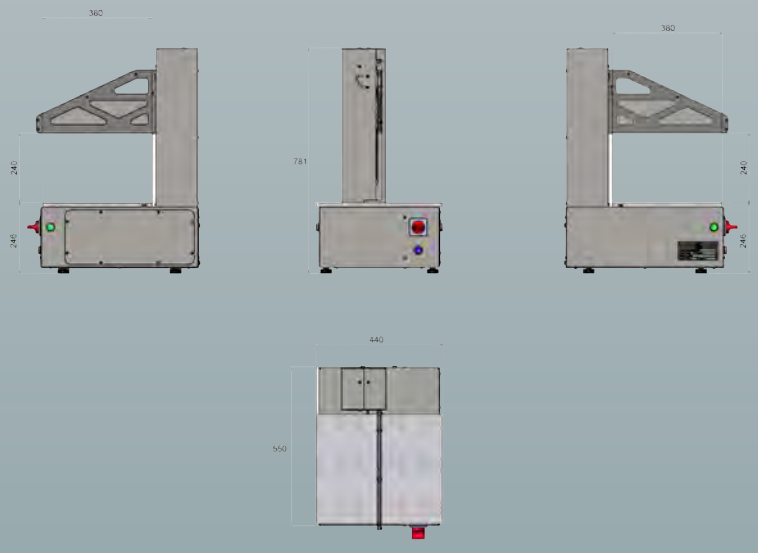
- Machine de table ou de comptoir en inox AISI 304 reposant sur 4 pieds.
- **Encombrement réduit permettant de la poser à l'arrière d'une vitrine réfrigérée (en boutique, sur les marchés, etc..)**
- **Conception fiable, résistante et facilitant son nettoyage.**
- **Avant coupe matérialisée par un laser.**
- Très bonne qualité de coupe.
- Conforme aux normes d'hygiène en vigueur.
- Utilisation simple et rapide.
- Faible consommation électrique, et silencieuse
- Alimentation MONOPHASE 230V.



MINI MCF + option plateau coulissant

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	HAUTEUR COUPE MAXI	LONGUEUR COUPE MAXI	PUISSANCE	POIDS
MINI MCF	440 x 550 x 7 81 mm	250 mm	380 mm	750 W	46 kg

Plateau de coupe 440 x 380 m m pour la coupe des fromages rectangulaires



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

NOUVEAUTÉ

MACHINE DE TABLE À COUPER LES FROMAGES

+ Coupe fromages à pâte dure (comté, beaufort, parmesan, mimolette, edam, raclette, morbier..) à l'horizontal
+ Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS
+ Coupe à partir de1/2 meule jusqu'au détail
+ Avant coupe matérialisée par un laser

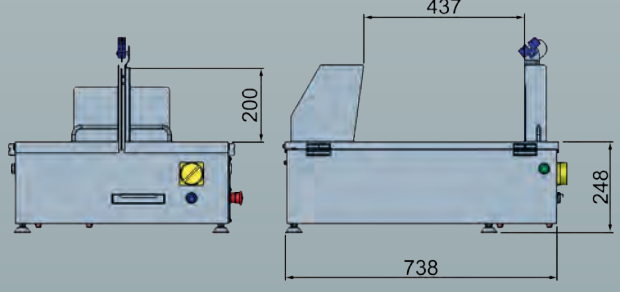
Made in France
Fabriqué en France

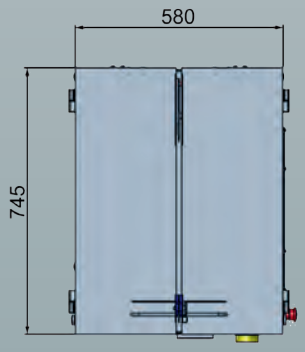
- Machine de table en inox AISI 304 reposant sur 4 pieds réglables en hauteur.
- **Conception fiable, résistante et facilitant son nettoyage.**
- **Coupe à l'horizontal permettant de limiter les efforts.**
- Encombrement réduit permettant son intégration dans un rayon crémerie.
- **Avant coupe matérialisée par un laser.**
- Très bonne qualité de coupe.
- Conforme aux normes d'hygiène en vigueur.
- Utilisation simple et rapide.
- Fonctionnement silencieux.
- Conforme aux normes de sécurité en vigueur (bouton coup de poing latéral).
- Alimentation MONOPHASE 230V.

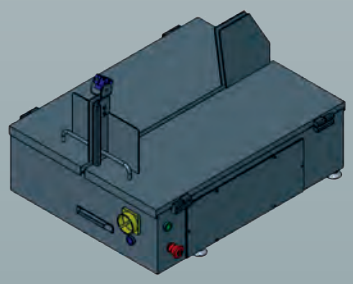


SOMMAIRE

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	HAUTEUR COUPE MAXI	LONGUEUR COUPE MAXI	PUISSANCE	POIDS
MCFTABLE	640 x 750 x 520 mm	200 mm	400 mm	370 W	76 kg





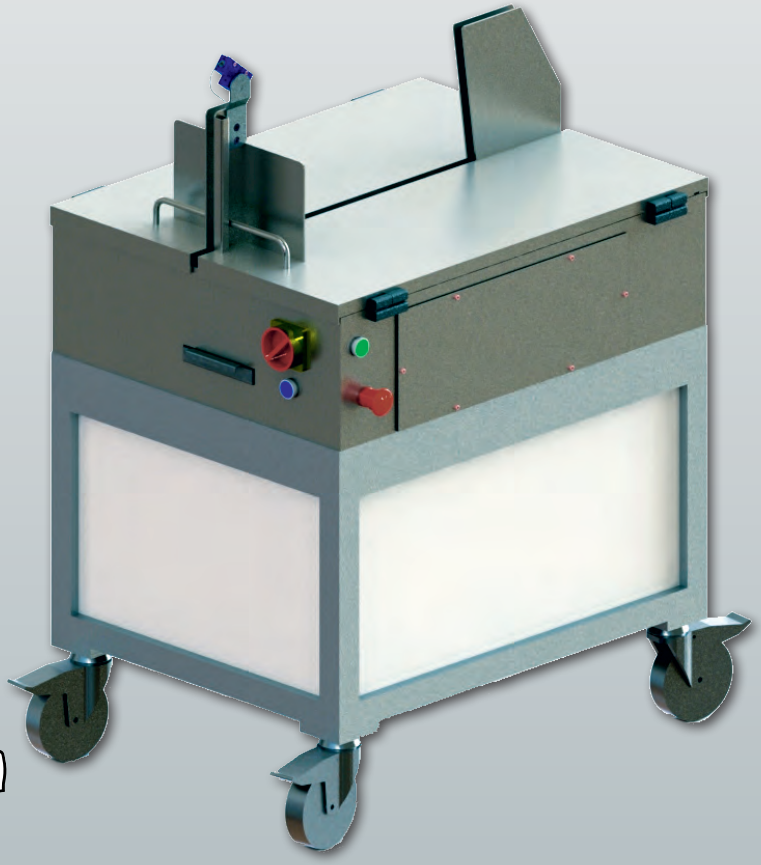


MACHINE SUR SOCLE À COUPER LES FROMAGES

NOUVEAUTÉ

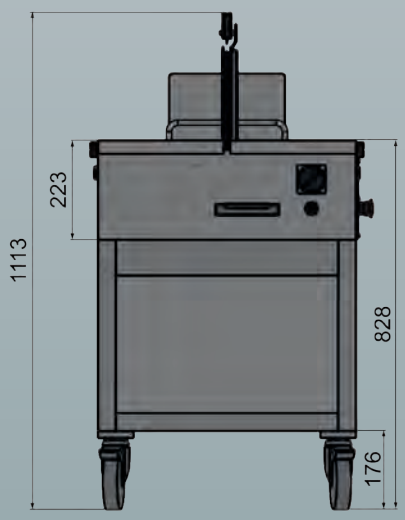
+ Coupe fromages à pâte dure (comté, beaufort, parmesan, mimolette, edam, raclette, morbier..) à l'horizontal
+ Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS
+ Coupe à partir de 1/2 meule jusqu'au détail
+ Avant coupe matérialisée par un laser

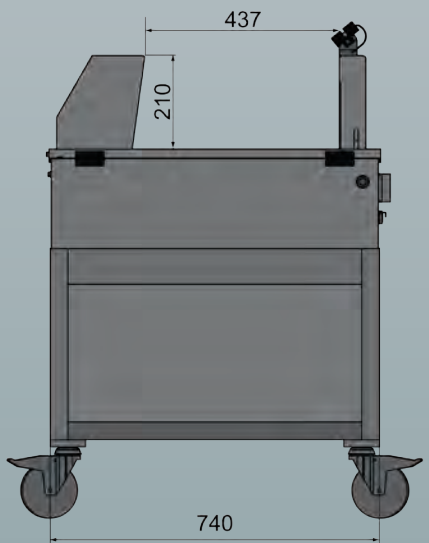
Made in France
Fabriqué en France

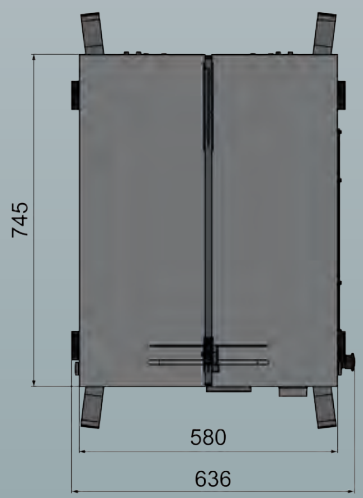


- Machine en inox AISI 304 sur socle à roulettes inox dont 2 directionnelles avec freins.
- **Conception fiable, résistante et facilitant son nettoyage.**
- **Coupe à l'horizontal permettant de limiter les efforts.**
- **Avant coupe matérialisée par un laser.**
- Très bonne qualité de coupe.
- Utilisation simple et rapide.
- Fonctionnement silencieux.
- Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (bouton coup de poing latéral).
- Alimentation MONOPHASE 230V.

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	HAUTEUR COUPE MAXI	LONGUEUR COUPE MAXI	PUISSANCE	POIDS
MCFSOCLE	640 x 750 x 1115 mm	200 mm	400 mm	370 W	104 kg







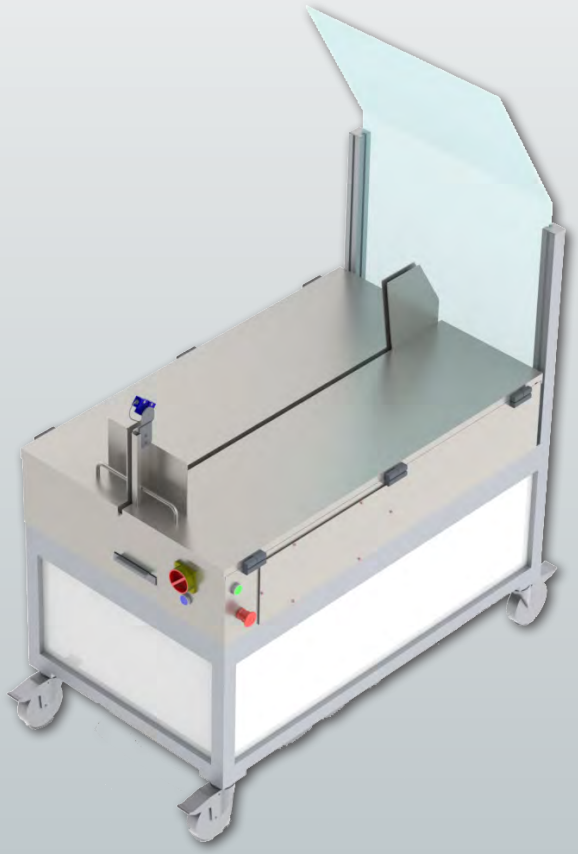
MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

NOUVEAUTÉ

MACHINE SUR SOCLE À COUPER LES FROMAGES

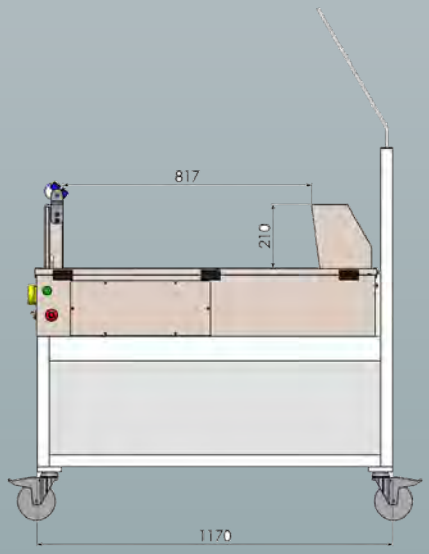
+ Coupe fromages à pâte dure (comté, beaufort, parmesan, mimolette, edam, raclette, morbier..) à l'horizontal
+ Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS
+ Coupe à partir d'une meule jusqu'au détail
+ Avant coupe matérialisée par un laser

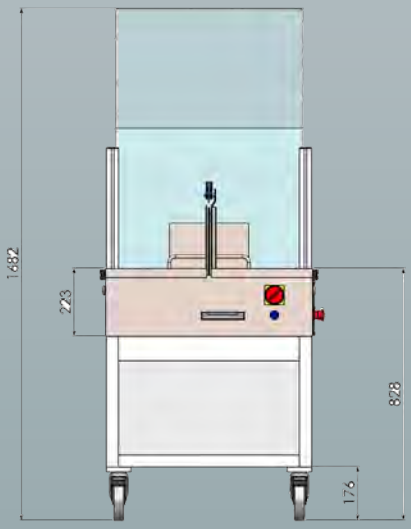


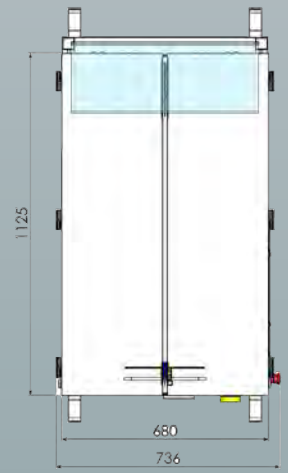
- Machine en inox AISI 304 sur socle à roulettes inox dont 2 directionnelles avec freins.
- **Conception fiable, résistante et facilitant son nettoyage.**
- **Coupe à l'horizontal permettant de limiter les efforts.**
- **Avant coupe matérialisée par un laser.**
- **Vitre de protection côté client.**
- Très bonne qualité de coupe.
- Utilisation simple et rapide.
- Fonctionnement silencieux.
- Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (bouton coup de poing latéral).
- Alimentation MONOPHASE 230V.

SOMMAIRE

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	HAUTEUR COUPE MAXI	LONGUEUR COUPE MAXI	PUISSANCE	POIDS
MCFLONGSOCLE	736 x 1170 x 1680 mm	200 mm	800 mm	370 W	120 kg







MACHINE À COUPER LES FROMAGES GRAND MODELE

NOUVEAUTÉ

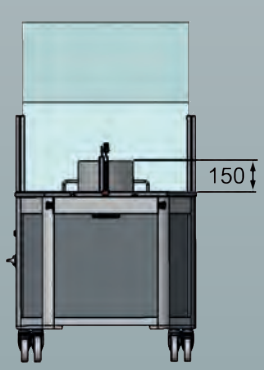
+ Coupe fromages à pâte dure (comté, beaufort, parmesan, mimolette, edam, raclette, morbier..) à l'horizontal
+ Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS
+ Coupe à partir d'une meule entière, en 1/2, en 1/4, en 1/8, jusqu'au détail
+ Avant coupe matérialisée par un laser

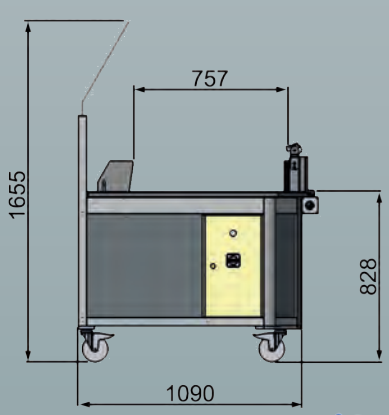


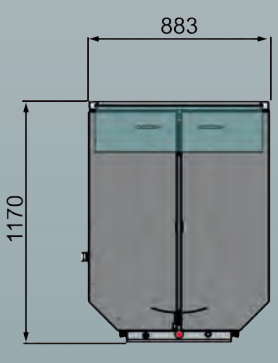
- Machine en inox AISI 304 sur socle à roulettes inox dont 2 directionnelles avec freins.
- **Conception fiable, résistante et facilitant son nettoyage.**
- **Coupe à l'horizontal permettant de limiter les efforts.**
- **Avant coupe matérialisée par un laser.**
- **Option plateau tournant en polyéthylène permettant de faciliter la tâche à l'opérateur (peut être demandé à gauche ou à droite).**
- Très bonne qualité de coupe.
- Utilisation simple et rapide.
- Fonctionnement silencieux.
- Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (bouton coup de poing frontal).
- Alimentation MONOPHASE 230V.

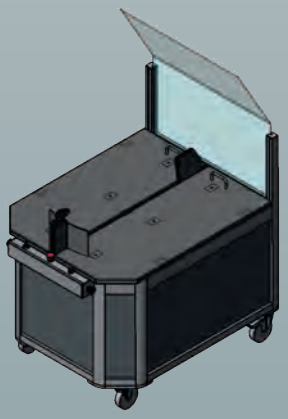
DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	HAUTEUR COUPE MAXI	LONGUEUR COUPE MAXI	PUISSANCE	POIDS
MCFGM	1180 x 880 x 1640 m m	250 mm	750 mm	370 W	150 kg
MCFGMPD (plateau à DROITE coté opérateur)	1180 x 1270 x 1640 mm	250 mm	750 mm	370 W	163 kg
MCFGMPG (plateau à GAUCHE coté opérateur	1180 x 1270 x 1640 mm	250 mm	750 mm	370 W	163 kg
Moins-value si hauteur de coupe maimum 140 mm					

MACHINES SPECIALES POUR LE FROMAGE : CONSULTEZ NOUS ...









MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

RAPE À FROMAGES, LEGUMES, CHAMPIGNONS

+ Machine idéale pour râper des fromages (comté, gruyère, emmental, mozzarella..) ou des légumes (juliennes)
+ Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS

NOUVEAUTÉ

LEGUMES FROMAGES CHAMPIGNONS

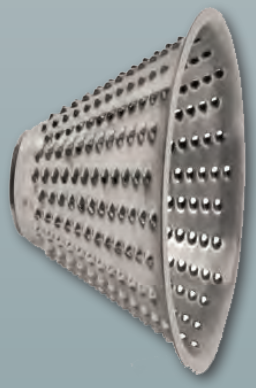
- Carrosserie en inox AISI 304.
- Stabilité assurée par 4 pieds antidérapants.
- **Transmission par engrenages hélicoïdaux à bain d'huile.**
- Cône à râper démontable et interchangeable (dotation cône avec des trous de diamètre 7mm permettant de faire des copeaux de mozzarella).
- Marche / arrêt par bouton poussoir.
- **Moteur avec protection thermique.**
- **Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur avec micro-interrupteur de sécurité de porte.**
- Alimentation MONOPHASE 230V

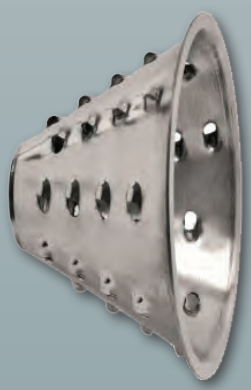


SOMMAIRE

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	PRODUCTION HORAIRE	PUISSANCE	POIDS
TAGL	220 x 420 x 440 m m	50 kg	750 W	18 kg

OPTIONS
Cône supplémentaire avec trous de 2mm pour râper des légumes ou champignons
Cône supplémentaire avec trous de 2,5mm pour râper des fromages tendres
Cône supplémentaire avec trous de 4mm pour râper des légumes en julienne
Cône supplémentaire avec trous de 7mm pour râper de la mozzarella





RAPE À FROMAGES DURS (PARMESAN)

NOUVEAUTÉ



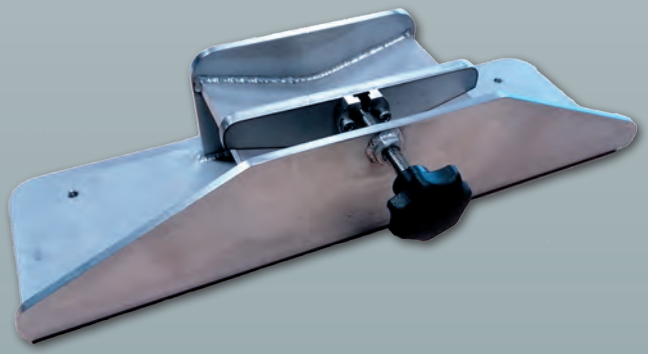
+ Machine idéale pour râper des fromages durs (parmesan ou similaires) ou pains, biscuits...
+ Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS

FROMAGES

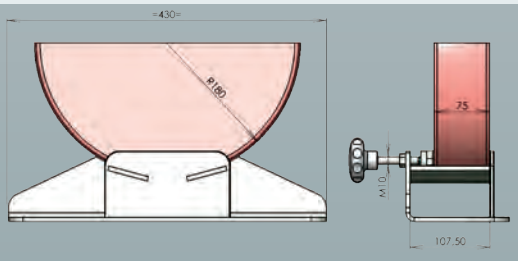
- Structure en aluminium alimentaire poli montée sur patins antidérapants.
- **Grattoir en acier avec traitement ENP certifié alimentaire.**
- Marche / arrêt par bouton poussoir.
- **Moteur avec protection thermique.**
- Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur avec micro-interrupteur de sécurité au niveau du levier de poussée, et grille inox de protection en sortie de bouche.
- Alimentation MONOPHASE 230V.

DESIGNATION	TREMIE(S)	DIMENSIONS (L x p x h)	PRODUCTION HORAIRE	PUISSANCE	POIDS
GSIMPLE	Simple 140 X 75 mm	420 x 320 x 440 m m	70 kg	750 W	20 kg
GDOUBLE	Double 140 X 75 mm	520 x 320 x 440 m m	70 kg	750 W	20 kg

SUPPORT POUR LA COUPE DE RACLETTE



- **Système de bridage de table pour faciliter la coupe de raclette (coupe fil non fourni)**
- Coupe à partir d'une meule entière
- Construction en inox AISI 304.
- Montage et démontage rapide de la meule par écrou moleté.
- **Maintien parfait lors de la découpe au fil ou au couteau : limite les risques d'accident.**
- 4 perçages permettant de fixer le dispositif sur une table.



DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
SUPPORTRAC	430 x 140 x 100 m m (hors meule)	7 kg

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

EPLUCHEUSES À LEGUMES

+ Machines idéales pour éplucher des pommes de terre ou légumes similaires
+ Indispensable dans toutes les cuisines : facilite le travail
+ Gamme complète pour chaque débit horaire

NOUVEAUTÉ

LEGUMES

- Construction en acier inox AISI 304.
- Parois et disque abrasifs amovibles.
- Couvercle supérieur transparent.
- Tiroir de déchargement en façade (sauf PEL 5B de table muni d'un tube d'évacuation Ø 50mm).
- Moteur ventilé.
- Electrovanne d'injection d'eau.
- **Commande numérique avec minuterie multifonctions facile à régler.**
- **Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur avec micro-interrupteur de sécurité de couvercle.**
- Alimentation en eau : DN 1/2''



PEL 10 et PEL 18

SOMMAIRE

MODELES MONOPHASES 230V (P+N+T)					
DESIGNATION	CHARGE MAXI	PRODUCTION HORAIRE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
PEL 5B MONO (de table)	5 kg / cycle	150 kg/heure	530 x 520 x 520 mm	370 W	31 kg
PEL 5 MONO	5 kg / cycle	150 kg/heure	530 x 520 x 7 00 mm	370 W	35 kg
PEL 10 MONO	10 kg / cycle	300 kg/heure	530 x 660 x 850 m m	550 W	40 kg
PEL 18 MONO	18 kg / cycle	500 kg/heure	530 x 660 x 950 m m	900 W	44 kg

MODELES TRIPHASES 380V (3P+N+T)					
DESIGNATION	CHARGE MAXI	PRODUCTION HORAIRE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
PEL 5B TRI (de table)	5 kg / cycle	150 kg/heure	530 x 520 x 520 mm	370 W	31 kg
PEL 5 TRI	5 kg / cycle	150 kg/heure	530 x 520 x 7 00 mm	370 W	35 kg
PEL 10 TRI	10 kg / cycle	300 kg/heure	530 x 660 x 850 m m	550 W	40 kg
PEL 18 TRI	18 kg / cycle	500 kg/heure	530 x 660 x 950 m m	900 W	44 kg

OPTIONS
Disque abrasif pour PEL 5B ou PEL 5
Disque abrasif pour PEL 10 ou PEL 18

COUPE LEGUMES

NOUVEAUTÉ



+ Machines idéales pour couper les légumes de toutes les manières
+ Indispensable dans toutes les cuisines : facilite le travail
+ Gamme complète pour chaque débit horaire

LEGUMES

- Construction en acier inox AISI 304.
- Trémie en plastique.
- **Boutons de commandes basse tension très simples à utiliser.**
- **Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur avec micro-interrupteur de sécurité de couvercle.**
- Alimentation électrique : MONOPHASE 230V ou TRIPHASE 380V (voir tableau).

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
TAGL MONO	235 x 550 x 560 mm	550 W	20 kg
TAGL TRI	235 x 550 x 560 mm	550 W	20 kg

OPTIONS (choisir selon épaisseur désirée à la commande)
Disques à trancher E épaisseur : 1 ou 2-3-4-5-6-8-10-14 mm
Disques à trancher incurvé H épaisseur : 2,5 ou 4-6-8-10 mm
Disques pour faire des cubes D : 10x10 ou 12x12 m m*
Disques pour faire des bâtons B : 6 ou 8 ou 10 mm*
Disques pour couper les produits délicats S : 1 ou 2 mm
Disque pour râper du parmesan ou du pain (panure) V
Disques pour réaliser des juliennes Z : 2 ou 3 ou 4 ou 7 mm
Disque réglable de 1 à 8 mm pour tout produit
Disque éjecteur en plastique
Boîte pour ranger vos disques

* Les disques D et B doivent être montés avec un disque E d'épaisseur identique.

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT & CONGELATION

+ Application optimale des règles HACCP
+ Cellules mixtes homologuées NF / CE
+ Construction monocoque avec angles arrondis et crémaillères escamotables tout inox AISI 304



MAP 15 NIVEAUX



MAP 10 NIVEAUX

- **CYCLE DE REFROIDISSEMENT :**
  70 °C à **3 °C** en 90 minutes.
- **CYCLE DE CONGELATION :**
  70 °C à **-18 °C** en 240 minutes.
- **Construction monocoque avec angles arrondis, tout inox AISI 304.**
- **Crémaillères en fils d'inox escamotables pour un nettoyage intérieur parfait.**
- **Accepte les grilles GN1/1 et 600 x 400 avec un espace de 70 mm entre chaque niveaux.**
- Isolation polyuréthane haute densité 50 mm sans CFC et HCFC.
- **Porte ferrée à droite avec poignée intégrale.**
- Joint de porte magnétique facilement démontable.
- Pieds inox réglables.
- **Sonde à piquer à cœur du produit incluse.**
- Groupe logé fluide R 452 A, avec évaporateur traité anti-corrosion.
- Contrôle digital du cycle : priorité à la température ou au temps (au choix).

CELLULES MIXTES	REFROIDISSEMENT de 70°C à 3°C en 90 min	CONGELATION de 70°C à -18°C en 240 min	DIMENSIONS (L x p x h)	TENSION	PUISSANCE	POIDS
MAP 5 NIVEAUX	16 kg	10 kg	750 x 700 x 850 mm	230 V	1270 W	86 kg
MAP 10 NIVEAUX	30 kg	18 kg	770 x 800 x 1520 m m	380 V	2140 W	168 kg
MAP 15 NIVEAUX	45 kg	27 kg	770 x 800 x 187 0 mm	380 V	2730 W	191 kg

OPTIONS
Kit roulettes avec freins
Grille inox GN 1/1 supplémentaire
Grille inox 600 x 400 (EU RONORM) supplémentaire

EXISTE AVEC ECRAN TACTILE ET TRACABILITE WIFI, CONSULTEZ-NOUS ...

BIEN CHOISIR SON OPERCULEUSE À BARQUETTES

A : Définir les dimensions ou les types de barquettes à operculer (par rapport à vos critères de parts / volume / masse, etc..),

B : Définir avec votre service vétérinaire la DLC attribuée en operculage standard ou en operculage sous gaz inerte (atmosphère modifiée) pour chacune de vos typologies de produits,

C : Se diriger vers une operculeuse standard ou une operculeuse sous gaz inerte,

D : Si une operculeuse sous gaz inerte s'impose, contactez ALIGAL® de AIR LIQUIDE spécialiste français en fourniture de gaz alimentaire,

E : Pour obtenir une finition irréprochable des barquettes operculées à vendre au client final, choisir un machine avec matrice(s) effectuant simultanément les découpes aux contours des barquettes.

SOMMAIRE

Made in France
Fabriqué en France



+ Conçue pour l'operculage de barquettes de 180g à 2kg
+ Livrée avec matrice réglable double-barquettes brevetée

- Operculeuse à barquettes inox AISI 304.
- **Matrice en aluminium réglable aux formats : 195 x 140 mm et 140 x 96 mm / profondeur maximale : 105 mm.**
- Matrices en option : « club sandwich » ou 3 pots (consultez-nous).
- Dérouleur de bobine amovible avec système de coupe intégré.
- Ouverture assistée par vérins.
- Pieds antidérapants.
- Marche/arrêt par bouton poussoir lumineux IP 65.

OPERCULEUSE	DIMENSIONS (L x p x h)	BARQUETTE MAXI (L x p)	BOBINE MAXI (L x Ø)	TENSION / PUISSANCE	POIDS
OP INOX 150	550 x 230 x 210 m m	195 x 150 m m	150 x Ø 200 mm	230 V / 350 W	10,5 kg

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

REISER PACK

+ Conçue pour l'operculage de barquettes jusqu'au format GN 1/4
+ Livrée avec matrice GN 1/4



- Operculeuse de barquettes manuelle en inox AISI 304.
- **Fournie avec matrice aluminium pour operculer les barquettes GN 1/4 (260 x 160mm).**
- **Panneau de commande digital permettant de régler la température de 0 à 200°C.**
- **Temps de cycle : 2 à 3 secondes.**
- Dérouleur de bobine arrière avec système de coupe intégré.
- Ouverture assistée par vérins.
- Pieds antidérapants.

OPERCULEUSE	DIMENSIONS (L x p x h)	BARQUETTE MAXI (L x p)	BOBINE MAXI (L x Ø)	TENSION / PUISSANCE	POIDS	€ HT
RP-RA-200	290 x 620 x 540 m m	265 x 162 mm	200 x Ø 180 mm	230 V / 600 W	12 kg	2 525 €
MATRICE STANDARD SUPPLÉMENTAIRE GN 1/4						349 €
MATRICE STANDARD SUPPLÉMENTAIRE POUR 2 BARQUETTES GN 1/8						425 €
MATRICE SUR MESURE						679 €

SOMMAIRE

+ Conçue pour l'operculage de barquettes jusqu'au format GN 1/2
+ Livrée avec matrice GN 1/2



- Operculeuse de barquettes manuelle en inox AISI 304.
- **Fournie avec matrice aluminium pour operculer les barquettes GN 1/2 (325 x 265mm).**
- **Panneau de commande digital permettant de régler la température de 0 à 200°C.**
- **Temps de cycle : 2 à 3 secondes.**
- Dérouleur de bobine arrière avec système de coupe intégré.
- Ouverture assistée par vérins.
- Pieds antidérapants.

OPERCULEUSE	DIMENSIONS (L x p x h)	BARQUETTE MAXI (L x p)	BOBINE MAXI (L x Ø)	TENSION / PUISSANCE	POIDS
RP-RA 300	400 x 67 0 x 600 mm	325 x 265 m m	280 x Ø 180 mm	230 V / 1200 W	19 kg
MATRICE STANDARD SUPPLÉMENTAIRE GN 1/2					
MATRICE STANDARD SUPPLÉMENTAIRE POUR 2 BARQUETTES GN 1/4					
MATRICE STANDARD SUPPLÉMENTAIRE POUR 4 BARQUETTES GN 1/8					
MATRICE SUR MESURE					

CONDITIONNEMENT & EMBALLAGE

REISER PACK

+ Operculeuses de barquettes semi-automatiques
+ Machines électriques
+ Matrices au choix en option



RPS 200

- Operculeuses de barquettes semi-automatiques en inox AISI 304.
- **Activation automatique du cycle d'operculage lors de l'insertion frontale manuelle.**
- **Déroulement et coupe automatique du film d'operculage.**
- **Panneau de commande digital avec 9 programmes permettant de régler la température de 0 à 200°C, et le temps de cycle.**
- Signal sonore en fin de cycle.
- Temps de cycle : 2 à 3 secondes.
- Pieds antidérapants.

OPERCULEUSE	DIMENSIONS (L x p x h)	BARQUETTE MAXI (L x p)	BOBINE MAXI (L x Ø)	TENSION / PUISSANCE	POIDS
RPS 200 SANS MATRICE	255 x 380 x 490 m m	205 x 165 x 120 m m	165 x Ø 185 mm	230 V / 600 W	20 kg
RPS 220 SANS MATRICE	300 x 470 x 610 mm	260 x 195 x 120 m m	200 x Ø 230 mm	230 V / 750 W	33 kg
RPS 380 SANS MATRICE	465 x 485 x 610 m m	325 x 265 x 150 m m	340 x Ø 200 mm	230 V / 1500 W	43 kg

SOMMAIRE



RPS 380

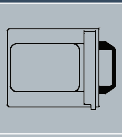
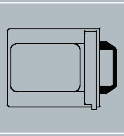
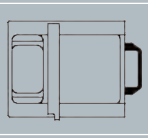
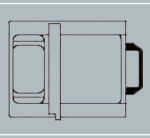


RPS 220

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

OPTIONS	
Matrice pour RPS 200 MULTIFORM 3	
Matrice pour RPS 220 MULTIFORM 3	
Matrice pour RPS 220 MULTIFORM 4	
Matrice pour RPS 380 MULTIFORM 4	
Matrice standard GN 1/4 pour RPS 220	
Matrice standard pour 2 barquettes GN 1/8 pour RPS 220	
Matrice sur mesure pour RPS 220 (barquette MAXI : 260 x 195 x 120 m m)*	
Matrice standard GN 1/2 pour RPS 380	
Matrice standard pour 2 barquettes sim ultanées GN 1/4 pour RPS 380	
Matrice standard pour 4 barquettes sim ultanées GN 1/8 pour RPS 380	
Matrice sur mesure pour RPS 380 (barquette MAXI : 325 x 265 x 150 m m)*	
Système de coupe automatique amovible entre 2 ou 4 barquettes	

*Demandez les tailles et la marque des barquettes que votre client utilise, svp.
Pour une matrice sur mesure à usiner, l'envoi d'un échantillon de 40 barquettes est indispensable.

SOMMAIRE

EXEMPLES DE REGLAGES DE MATRICES MULTIFORM



REISER PACK

+ Operculeuses de barquettes semi-automatiques avec découpe du film aux contours de la barquette
+ Matrice sur mesure avec découpes aux contours des barquettes incluse
+ Machines électriques



RPS 200 F

- **Operculeuses de barquettes semi-automatiques découpe du film aux contours de la barquette.**
- **Fournie avec matrice sur mesure fixe exécutant une découpe parfaite du film aux contours de la barquette.**
- Construction en inox AISI 304.
- Activation automatique du cycle d'operculage lors de l'insertion frontale manuelle.
- Déroulement et coupe automatique du film d'operculage.
- **Panneau de commande digital avec 9 programmes permettant de régler la température de 0 à 200°C et le temps de soudure.**
- Signal sonore en fin de cycle.
- Temps de cycle : 2 à 3 secondes.
- Pieds antidérapants.

OPERCULEUSE	DIMENSIONS (L x p x h)	BARQUETTE MAXI (L x p)	BOBINE MAXI (L x Ø)	TENSION / PUISSANCE	POIDS
RPS 220 F AVEC MATRICE SUR MESURE 1 EMPREINTE*	300 x 535 x 610 m m	260 x 195 x 120 m m	200 x Ø 230 mm	230 V / 750 W	34 kg
RPS 220 F AVEC MATRICE SUR MESURE 2 EMPREINTES*	300 x 535 x 610 m m	260 x 195 x 120 m m	200 x Ø 230 mm	230 V / 750 W	35 kg
RPS 380 F AVEC MATRICE SUR MESURE 1 EMPREINTE*	465 x 555 x 610 m m	325 x 265 x 150 m m	340 x Ø 200 mm	230 V / 1500 W	45 kg
RPS 380 F AVEC MATRICE SUR MESURE 2 EMPREINTES*	465 x 555 x 610 m m	325 x 265 x 150 m m	340 x Ø 200 mm	230 V / 1500 W	46 kg
RPS 380 F AVEC MATRICE SUR MESURE 4 EMPREINTES*	465 x 555 x 610 m m	325 x 265 x 150 m m	340 x Ø 200 mm	230 V / 1500 W	47 kg

* Pour réaliser l'usinage de votre matrice sur mesure, l'envoi d'un échantillon de 100 barquettes est indispensable.

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.



RPS 220 F

SOMMAIRE



RPS 380

REISER PACK

+ Operculeuses de barquettes semi-automatiques avec injection de gaz inerte
+ Machines électriques
+ Matrices au choix en option



RPS 220G

- **Operculeuses de barquettes semi-automatiques avec injection de gaz inerte (flushing).**
- Construction en inox AISI 304.
- **Equipées d'un raccord rapide de connexion au gaz inerte diamètre Ø 8mm.**
- **Activation automatique du cycle d'operculage lors de l'insertion frontale manuelle.**
- **Déroulement et coupe automatique du film d'operculage.**
- **Panneau de commande digital avec 9 programmes permettant de régler la température de 0 à 200°C, le temps de soudure, et le temps d'injection de gaz inerte.**
- Signal sonore en fin de cycle.
- Temps de cycle : 2 à 3 secondes.
- Pieds antidérapants.

OPERCULEUSE	DIMENSIONS (L x p x h)	BARQUETTE MAXI (L x p)	BOBINE MAXI (L x Ø)	TENSION / PUISSANCE	POIDS
RPS 220 G SANS MATRICE	300 x 535 x 610 m m	260 x 195 x 120 m m	200 x Ø 230 mm	230 V / 750 W	34 kg
RPS 380 G SANS MATRICE	465 x 555 x 610 m m	325 x 265 x 150 m m	340 x Ø 200 mm	230 V / 1500 W	44 kg

SOMMAIRE



RACCORD GAZ INERTE

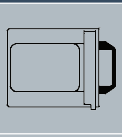
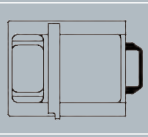
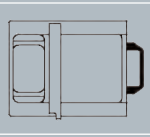


RPS 380 G

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.mapprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

OPTIONS	
Matrice pour RPS 220 G MULTIFORM 3	
Matrice pour RPS 220 G MULTIFORM 4	
Matrice pour RPS 380 G MULTIFORM 4	
Matrice standard GN 1/4 pour RPS 220 G	
Matrice standard GN 1/8 pour RPS 220 G	
Matrice sur mesure pour RPS 220 G (barquette MAXI : 260 x 195 x 120 m m)*	
Matrice standard GN 1/2 pour RPS 380 G	
Matrice standard pour 2 barquettes sim ultanées GN 1/4 pour RPS 380 G	
Matrice standard pour 4 barquettes sim ultanées GN 1/8 pour RPS 380 G	
Matrice sur mesure pour RPS 380 G (barquette MAXI : 325 x 265 x 150 m m)*	
Système de coupe amovible entre barquettes	

*Demandez les tailles et la marque des barquettes que votre client utilise, svp.
Pour une matrice sur mesure à usiner, l'envoi d'un échantillon de 40 barquettes est indispensable.

SOMMAIRE

EXEMPLES DE REGLAGES DE MATRICES MULTIFORM



REISER PACK

+ Operculeuses de barquettes semi-automatiques avec injection de gaz inerte et découpe du film aux contours de la barquette
+ Matrice sur mesure avec découpes aux contours des barquettes incluse
+ Machines électriques



RPS 220FG

- **Operculeuses de barquettes semi-automatiques avec injection de gaz inerte (flushing) et découpe du film aux contours de la barquette.**
- **Fournie avec matrice sur mesure fixe exécutant une découpe parfaite du film aux contours de la barquette.**
- Construction en inox AISI 304.
- **Equipées d'un raccord rapide de connexion au gaz inerte diamètre Ø 8mm.**
- Activation automatique du cycle d'operculage lors de l'insertion frontale manuelle.
- Déroulement et coupe automatique du film d'operculage.
- **Panneau de commande digital avec 9 programmes permettant de régler la température de 0 à 200°C, le temps de soudure, et le temps d'injection de gaz inerte**
- Signal sonore en fin de cycle.
- Temps de cycle : 2 à 3 secondes.
- Pieds antidérapants.

OPERCULEUSE	DIMENSIONS (L x p x h)	BARQUETTE MAXI (L x p)	BOBINE MAXI (L x Ø)	TENSION / PUISSANCE	POIDS
RPS 220 FG AVEC MATRICE SUR MESURE 1 EMPREINTE*	300 x 535 x 610 m m	260 x 195 x 120 m m	200 x Ø 230 mm	230 V / 750 W	35 kg
RPS 220 FG AVEC MATRICE SUR MESURE 2 EMPREINTES*	300 x 535 x 610 m m	260 x 195 x 120 m m	200 x Ø 230 mm	230 V / 750 W	36 kg
RPS 380 FG AVEC MATRICE SUR MESURE 1 EMPREINTE*	465 x 555 x 610 m m	325 x 265 x 150 m m	340 x Ø 200 mm	230 V / 1500 W	45 kg
RPS 380 FG AVEC MATRICE SUR MESURE 2 EMPREINTES*	465 x 555 x 610 m m	325 x 265 x 150 m m	340 x Ø 200 mm	230 V / 1500 W	46 kg

* Pour réaliser l'usinage de votre matrice sur mesure, l'envoi d'un échantillon de 100 barquettes est indispensable.

SOMMAIRE

Matériel Alimentaire Production www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.



RPS 380 FG

SOMMAIRE



RACCORD GAZ INERTE Ø 8

CONDITIONNEMENT & EMBALLAGE

REISER PACK

+ Machine semi-automatique pour le conditionnement de produits Mis sous Atmosphère Protectrice (tirage au vide et injection de gaz inerte MAP)
+ Allonge la DLC des produits emballés en barquettes
+ Matrices au choix en option



- **Operculeuses de barquettes semi-automatiques pour le conditionnement de produits Mis sous Atmosphère Protectrice avec :**
  - **tirage au vide par pompe BUSCH,**
  - **injection de gaz spécifique par rapport aux produits à conserver.**
- Construction en inox AISI 304 avec châssis sur roulettes, dont 2 avec frein.
- Equipées d'un raccord rapide de connexion au gaz inerte diamètre Ø 8mm.
- Activation automatique du cycle d'operculage lors de l'insertion frontale manuelle.
- Déroulement et coupe automatique du film d'operculage.
- **Panneau de commande couleur digital avec 10 programmes permettant de régler :**
  - **le % de vide,**
  - **le % de gaz inerte,**
  - **la température de scellage 0 à 200°C,**
  - **le temps de scellage (signal sonore en fin de cycle).**
- Alimentation électrique MONOPHASE 230V ou TRIPHASE 380V (au choix) – Puissance 3,5 kW.
- Alimentation en air comprimé de qualité alimentaire : Tube Ø 8 x 6 mm, pression 6 bars.
- Alimentation en gaz inerte adapté aux produits à conserver en barquettes : 2,5 bar MAXI.

OPERCULEUSE	DIMENSIONS (L x p x h)	BARQUETTE MAXI (L x p)	BOBINE MAXI (L x Ø)	POIDS
RP – RC430V pompe BUSCH 21m3/heure	580 / 730* x 730 / 970* x 1680 mm	420 x 280 x 100 m m	420 x Ø 220 mm	260 kg
RP – RC430V pompe BUSCH 40m3/heure	580 / 730* x 730 / 970* x 1680 mm	420 x 280 x 100 m m	420 x Ø 220 mm	275 kg
RP – RC430V pompe BUSCH 63m3/heure	580 / 730* x 730 / 970* x 1680 mm	420 x 280 x 100 m m	420 x Ø 220 mm	285 kg
RP – RC430V FONCTION SKIN pompe BUSCH 21m3/heure	580 / 730* x 730 / 970* x 1680 mm	420 x 280 x 100 m m	420 x Ø 220 mm	260 kg
RP – RC430V FONCTION SKIN pompe BUSCH 40m3/heure	580 / 730* x 730 / 970* x 1680 mm	420 x 280 x 100 m m	420 x Ø 220 mm	275 kg
RP – RC430V FONCTION SKIN pompe BUSCH 63m3/heure	580 / 730* x 730 / 970* x 1680 mm	420 x 280 x 100 m m	420 x Ø 220 mm	285 kg

* Dimension avec système enrouleur de chutes



RACCORD GAZ INERTE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

OPTIONS
Matrice GN 1/2 standard (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Matrice 2 barquettes GN 1/4 standard (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Matrice 4 barquettes GN 1/8 standard (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Matrice sur mesures (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Matrice pour SKIN UP 150 x 230mm standard (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Matrice pour SKIN UP 180 x 250mm standard (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Matrice sur mesures pour SKIN UP (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Enrouleur de chute automatique fixé à l'arrière
Détecteur de marque fin d'impression (pour film imprimé)
Système de pilotage automatique du tiroir
Compresseur d'air silencieux fixé dans le bâti de la machine
Pompe BUSCH spéciale version injection d'O2 (viandes rouges)

* Pour réaliser l'usinage de votre matrice sur mesures, l'envoi d'un échantillon de 100 barquettes est indispensable.





SOMMAIRE

REISER PACK

+ Machine semi-automatique rotative pour le conditionnement de produits Mis sous Atmosphère Protectrice (tirage au vide et injection de gaz inerte MAP)
+ Allonge la DLC des produits emballés en barquettes
+ Changement d'outillage en 3 minutes grâce au plateau support rotatif



- **Operculeuses de barquettes semi-automatiques pour le conditionnement de produits Mis sous Atmosphère Protectrice avec :**
  - **tirage au vide par pompe BUSCH,**
  - **injection de gaz spécifique par rapport aux produits à conserver,**
  - **plateau rotatif permettant un changement d'outillage en 3 minutes (2 outillages pouvant être montés).**
- Construction en inox AISI 304 avec châssis sur roulettes, dont 2 avec frein.
- Equipées d'un raccord rapide de connexion au gaz inerte diamètre Ø 8mm.
- Activation automatique du cycle d'operculage lors de l'insertion frontale manuelle.
- Déroulement et coupe automatique du film d'operculage.
- **Panneau de commande couleur 7 pouces digital avec 10 programmes permettant de régler :**
  - **le % de vide,**
  - **le % de gaz inerte,**
  - **la température de scellage 0 à 200°C,**
  - **le temps de scellage (signal sonore en fin de cycle).**
- Enrouleur de chute automatique placé à droite de la machine.
- Temps de cycle barquettes 20 à 35 secondes, skin 15 à 25 secondes.
- **Alimentation électrique MONOPHASE 230V ou TRIPHASE 380V (au choix) – Puissance 3,5 kW.**
- **Alimentation en air comprimé de qualité alimentaire : Tube Ø 8 x 6 mm, pression 6 bars.**

OPERCULEUSE	DIMENSIONS (L x p x h)	BARQUETTE MAXI (L x p)	BOBINE MAXI (L x Ø)	POIDS
RPS430RT pompe BUSCH 63m3/heure	930 / 1010* x 1128 x 1615m m	420 x 280 x 100 m m	340 x Ø 230 mm	300 kg
RPS430RT pompe BUSCH 100m3/heure	930 / 1010* x 1128 x 1615m m	420 x 280 x 100 m m	340 x Ø 230 mm	320 kg
RPS430RT FONCTION SKIN pompe BUSCH 63m3/heure	930 / 1010* x 1128 x 1615m m	420 x 280 x 100 m m	340 x Ø 230 mm	300 kg
RPS430RT FONCTION SKIN pompe BUSCH 100m3/heure	930 / 1010* x 1128 x 1615m m	420 x 280 x 100 m m	340 x Ø 230 mm	320 kg

* Dimension avec espace nécessaire pour la rotation du plateau rotatif lors du changement d'outillage

SOMMAIRE

Matériel Alimentaire Production www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

OPTIONS
Matrice GN 1/2 standard (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Matrice 2 barquettes GN 1/4 standard (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Matrice 4 barquettes GN 1/8 standard (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Matrice sur mesures (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Matrice pour SKIN UP 180 x 250mm standard (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Matrice sur mesures pour SKIN UP (inf. et sup.) avec découpes aux contours
Extracteur de barquette(s)
Détecteur de marque fin d'impression (pour film imprimé)
Pompe BUSCH spéciale version injection d'O2 (viandes rouges)

* Pour réaliser l'usinage de votre matrice sur mesures, l'envoi d'un échantillon de 100 barquettes est indispensable.



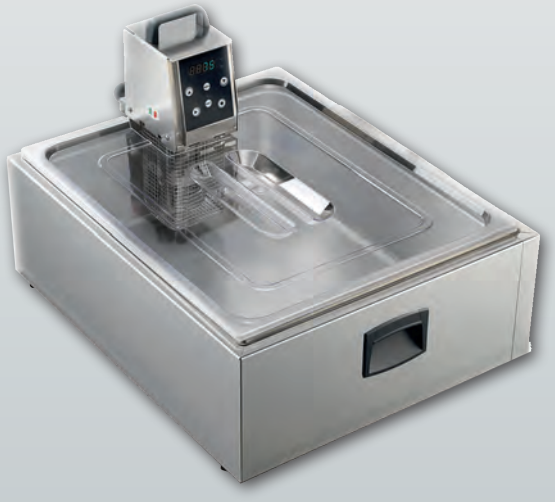




SOMMAIRE

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification.
Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

THERMOPLONGEURS





+ Idéal pour la cuisson basse température des produits sous vide en poches
+ Capacité de chauffe jusqu'à 50 litres d'eau
+ Structure, résistance de chauffe et agitateur tout inox

- **Construction tout inox avec poignée intégrée.**
- **Résistance et agitateur en inox faciles à détartrer.**
- Partie chauffante immersible dans une hauteur d'eau de 165 mm MAXI.
- Réglage digital de la température de consigne précis à 0,3°C.
- Température contrôlée en 3 points par sondes inox.
- **Fonction économie d'énergie avec interrupteur automatique.**
- 5 programmes de cuissons personnalisables.
- Mise sous tension et commandes avec protection électrique CE.

DESIGNATION	DIM. (L x p x h)	TEMPERATURE	TENSION / PUISSANCE	POIDS
THERMO P	130 x 260 x 380	Plage 20°C - 100°C	230 V MONO / 2000 W	4,5 kg
THERMO P + BAC GN 1/1 + COUVERCLE	360 x 565 x 380	Plage 20°C - 100°C	230 V MONO / 2000 W	8 kg
THERMO P + BAC GN 2/1 + COUVERCLE	530 x 650 x 380	Plage 20°C - 100°C	230 V MONO / 2000 W	13 kg





+ Idéal pour la cuisson basse température des produits sous vide en poches
+ Capacité de chauffe jusqu'à 30 litres d'eau
+ Structure, résistance de chauffe et agitateur tout inox

- **Construction tout inox.**
- **Résistance et agitateur en inox faciles à détartrer.**
- Partie chauffante immersible dans une hauteur d'eau de 180 mm MAXI.
- Réglage par écran tactile de la température de consigne précis à 0,2°C.
- Température contrôlée par sonde inox.
- **Fonction bluetooth avec programmes de cuisson personnalisables.**
- Mise sous tension et commandes avec protection électrique CE.

DESIGNATION	DIM. (L x p x h)	TEMPERATURE	TENSION / PUISSANCE	POIDS
THERMO P ROW	90 x 160 x 355	Plage 20°C - 100°C	230 V MONO / 1100 W	2,2 kg

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE

+ Machines robustes tout inox
+ Encombrement minimal

- **Construction en inox AISI 304.**
- **Fonctionne uniquement avec des sacs gaufrés.**
- Pieds antidérapants.
- Régulation digitale avec 3 programmes dont 1 personnalisable.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



AE 500



AE 400



AE 350

DESIGNATION	BARRE DE SOUDURE	POMPE A VIDE	CYCLES DE TRAVAI L	DIMENSIONS (L x p x h)	TENSION	POIDS
AE 350	350 mm	20 litres / min	Semi - automatique	370 x 280 x 17 0 mm	230 V	9 kg
AE 400	400 mm	20 litres / min	Semi - automatique	420 x 280 x 17 0 mm	230 V	10 kg
AE 500	500 mm	40 litres / min	Semi - automatique	520 x 280 x 17 0 mm	230 V	12 kg

AVANTAGES MACHINES SOUS VIDE BOSS

Double soudure-coupure étanche aux bords coupés afin de supprimer les salissures sur les bors des poches sous vide :





Grande capacité utile par rapport aux modèles concurrents, permettant la mise sous vide simultanée de nombreux bacs GN ou bocaux en verre :









MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

AVANTAGES MACHINES SOUS VIDE BOSS

Système d'ouverture automatique de la cloche garanti à vie, sans vérins pneumatiques, et donc sans service après-vente ! :





Vidange et SAV facilités grâce au tuyau de vidange dépassant largement du bâti, et à la carrosserie basculant vers l'avant :





SOMMAIRE

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE DE TABLE

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Carrosserie basculante pour accessibilité directe à la partie technique
+ Pompes BUSCH sur toute la gamme



MAX - DD

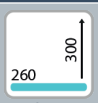
- Carrosserie et cuve emboutie tout inox.
- Barre double soudure – coupure, amovible sans fils.
- **Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie.**
- **Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées à lecture directe et visualisation du cycle par jauge :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **H_2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation MONOPHASE 230 V



MINI MAX

SOMMAIRE

BUSCH

CARACTERISTI QUES	MINI MAX	MAX	MAX - DD	MAX - DD 16
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	 H 105 mm	 H 125 mm	 H 180 mm	 H 180 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	360 x 505 x 330	430 x 550 x 340	430 x 550 x 400	430 x 550 x 400
Capacité de la pompe	BUSCH 8 m³/h	BUSCH 10 m³/h	BUSCH 10 m³/h	BUSCH 16 m³/h
Puissance électrique absorbée	400 W	500 W	500 W	600 W
Poids	33 kg	48 kg	49 kg	50 kg

OPTIONS (voir photos en page 12 **2**-123)	MINI MAX	MAX	MAX - DD	MAX - DD 16
Ligne d'injection de gaz inerte amovible	-	+	+	+
Plaque inclinée pour la mise de liquides	+	+	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+	+	+
Meuble de rangement sur roulettes h = 590mm	-	+	+	+

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE DE TABLE

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Carrosserie basculante pour accessibilité directe à la partie technique
+ Pompes BUSCH sur toute la gamme

- Carrosserie et cuve emboutie tout inox.
- Barre double soudure – coupure, amovible sans fils.
- **Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie.**
- **Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées à lecture directe et visualisation du cycle par jauge :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **H_2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation MONOPHASE 230 V

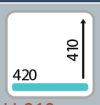
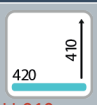


MAX 42



MEUBLE DE RANGEMENT

SOMMAIRE

CARACTERISTI QUES	MAX 42	MAX 42 PLUS
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	 H 210 mm	 H 210 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	540 x 560 x 410	540 x 560 x 410
Capacité de la pompe	BUSCH 16 m³/h	BUSCH 21 m³/h
Puissance électrique absorbée	600 W	800 W
Poids	70 kg	73 kg

OPTIONS (voir photos en page 122-123)	MAX 42	MAX 42 PLUS
Commande Z3000 avec H_2O actif et SOFT AIR	+	+
Ligne d'injection de gaz inerte amovible	+	+
Plaque inclinée pour la mise de liquides	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+
Meuble de rangement sur roulettes h = 590mm	+	+

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE DE TABLE

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Carrosserie basculante pour accessibilité directe à la partie technique
+ Pompes BUSCH sur toute la gamme



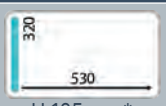
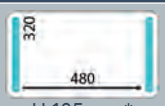
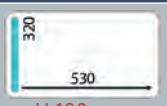
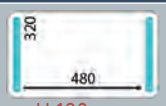
MAX XL-DD II

MAX XL

- Carrosserie et cuve emboutie tout inox.
- Barre double soudure – coupure, amovible sans fils.
- **Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie.**
- **Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées à lecture directe et visualisation du cycle par jauge :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **H_2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation MONOPHASE 230 V

SOMMAIRE

BUSCH

CARACTERISTI QUES	MAX XL	MAX XL II	MAX XL - DD	MAX XL – DD II
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	 H 125 mm*	 H 125 mm*	 H 180 mm	 H 180 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	670 x 500 x 340	670 x 500 x 340	670 x 500 x 400	670 x 500 x 400
Capacité de la pompe	BUSCH 10 m³/h	BUSCH 10 m³/h	BUSCH 16 m³/h	BUSCH 16 m³/h
Puissance électrique absorbée	500 W	500 W	600 W	600 W
Poids	60 kg	61 kg	62 kg	63 kg

OPTIONS (voir photos en page 122-123)	MAX XL	MAX XL II	MAX XL - DD	MAX XL – DD II
Ligne d'injection de gaz inerte amovible	+	+	+	+
Plaque inclinée pour la mise de liquides	+	+	+	+
Kit d'entretien avec huile	+	+	+	+
Meuble de rangement sur roulettes h = 590mm	+	+	+	+

* Machines ayant une faible hauteur utile dédiée aux produits plats.

Matériel Alimentaire Production www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE DE TABLE

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Carrosserie basculante pour accessibilité directe à la partie technique
+ Pompes BUSCH sur toute la gamme

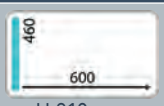
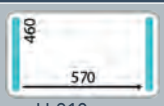
- Carrosserie et cuve emboutie tout inox.
- Barre double soudure – coupure, amovible sans fils.
- **Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie.**
- **Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées à lecture directe et visualisation du cycle par jauge :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **H_2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation MONOPHASE 230 V



MAX 46-S II

SOMMAIRE

BUSCH

CARACTERISTI QUES	MAX 46-S	MAX 46-S II
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	 H 210 mm	 H 210 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	750 x 630 x 410	750 x 630 x 410
Capacité de la pompe	BUSCH 21 m^3/h	BUSCH 21 m^3/h
Puissance électrique absorbée	1000 W	1000 W
Poids	95 kg	96 kg

OPTIONS (voir photos en page 122-123)	MAX 46-S	MAX 46-S II
Commande Z3000 avec H_2O actif et SOFT AIR	+	+
Ligne d'injection de gaz inerte amovible	+	+
Plaque inclinée pour la mise de liquides	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+
Meuble de rangement sur roulettes h = 590mm	+	+

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE DE TABLE

Boss Vakuum

SPECIALE
SAUMON / TRUITE

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Carrosserie basculante pour accessibilité directe à la partie technique
+ Pompes BUSCH sur toute la gamme

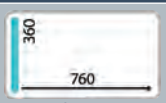
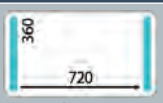
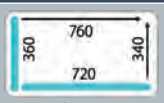
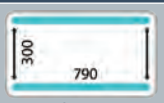


MAX 36

- Carrosserie et cuve emboutie tout inox.
- Barre double soudure – coupure, amovible sans fils.
- **Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie.**
- **Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées à lecture directe et visualisation du cycle par jauge :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **H2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation MONOPHASE 230 V

SOMMAIRE

BUSCH

CARACTERISTI QUES	MAX 36	MAX 36 II	MAX 36 L	MAX 36 =
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	 H 105 mm*	 H 105 mm*	 H 105 mm*	 H 105 mm*
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	910 x 580 x 410	910 x 580 x 410	910 x 580 x 410	910 x 580 x 410
Capacité de la pompe	BUSCH 21 m³/h	BUSCH 21 m³/h	BUSCH 21 m³/h	BUSCH 21 m³/h
Puissance électrique absorbée	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W
Poids	95 kg	96 kg	96 kg	96 kg

OPTIONS (voir photos en page **122-123**)	MAX 36	MAX 36 II	MAX 36 L	MAX 36 =
Commande Z3000 avec H_2O actif et SOFT AIR	+	+	+	+
Injection de gaz inerte	+	+	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+	+	+
Meuble de rangement sur roulettes h = 590mm	+	+	+	+

* Machines ayant une faible hauteur utile dédiée aux produits plats.

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE DE LABO

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Machines les plus robustes, fiables et silencieuses du marché
+ Pompes BUSCH sur toute la gamme

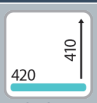
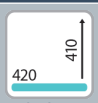
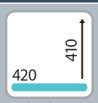
- Carrosserie et cuve emboutie tout inox.
- **Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins.**
- Barre double soudure – coupure, amovible sans fils.
- **Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie.**
- **Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées à lecture directe et visualisation du cycle par jauge :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **H2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.



MAX F 42 TRI

BUSCH

SOMMAIRE

CARACTERISTI QUES	MAX F 42 MONO	MAX F 42 PLUS	MAX F 42 TRI
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	 H 210 mm	 H 210 mm	 H 210 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	540 x 560 x 990	540 x 560 x 990	540 x 560 x 990
Capacité de la pompe	BUSCH 21 m³/h	BUSCH 25 m³/h	BUSCH 25 m³/h
Alimentation électrique	MONOPHASE 230V	MONOPHASE 230V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	1000 W	1500 W	1200 W
Poids	89 kg	106 kg	104 kg

OPTIONS (voir photos en page 122-123)	MAX F 42 MONO	MAX F 42 PLUS	MAX F 42 TRI
Commande Z3000 avec H_2O actif et SOFT AIR	+	+	+
Injection de gaz inerte	+	+	+
Plaque inclinée pour la mise de liquides	+	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+	+

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE DE LABO

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Machines les plus robustes, fiables et silencieuses du marché
+ Pompes BUSCH sur toute la gamme

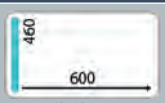
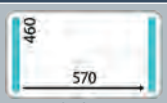
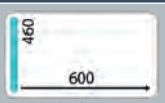
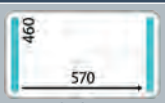


MAX F 46 II PLUS

- Carrosserie et cuve emboutie tout inox.
- **Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins.**
- Barre double soudure – coupure, amovible sans fils.
- **Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie.**
- **Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées à lecture directe et visualisation du cycle par jauge :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **H2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (autres, nous consulter).

SOMMAIRE

BUSCH

CARACTERISTI QUES	MAX F 46	MAX F 46 II	MAX F 46 PLUS	MAX F 46 II PLUS
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	 H 210 mm	 H 210 mm	 H 210 mm	 H 210 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	750 x 630 x 990	750 x 630 x 990	750 x 630 x 990	750 x 630 x 990
Capacité de la pompe	BUSCH 25 m³/h	BUSCH 25 m³/h	BUSCH 63 m³/h	BUSCH 63 m³/h
Alimentation électrique	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	1500 W	1500 W	3000 W	3000 W
Poids	130 kg	130 kg	150 kg	150 kg

OPTIONS (voir photos en page 122-123)	MAX F 46	MAX F 46 II	MAX F 46 PLUS	MAX F 46 II PLUS
Commande Z3000 avec H_2O actif et SOFT AIR	+	+	+	+
Injection de gaz inerte	+	+	+	+
Plaque inclinée pour la mise de liquides	+	+	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+	+	+

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE DE LABO

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Machines les plus robustes, fiables et silencieuses du marché
+ Pompes BUSCH sur toute la gamme

- Carrosserie et cuve emboutie tout inox.
- **Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins.**
- Barre double soudure – coupure, amovible sans fils.
- **Cloche transparente avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie.**
- **Panneau de commandes Z 2001 avec 6 fonctions intégrées à lecture directe et visualisation du cycle par jauge :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **H2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (autres, nous consulter).



MAX F 50 PLUS

SOMMAIRE

BUSCH

CARACTERISTI QUES	MAX F 50	MAX F 50 PLUS
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure - coupure	 H 180 mm	 H 180 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	650 x 700 x 1000	650 x 700 x 1000
Capacité de la pompe	BUSCH 25 m³/h	BUSCH 63 m³/h
Alimentation électrique	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	1500 W	3000 W
Poids	125 kg	145 kg

OPTIONS (voir photos en page 122-123)	MAX F 50	MAX F 50 PLUS
Commande Z3000 avec H_2O actif et SOFT AIR	+	+
Injection de gaz inerte	+	+
Plaque inclinée pour la mise de liquides	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES

Boss Vakuum

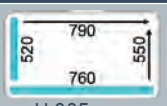
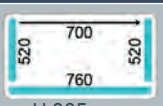
+ Fabrication allemande ergonomique
+ Table plane et carrossage intégral facilitant le nettoyage



BASIC F700 L

- **Table plane renforcée en inox avec contre-barres de soudure haute pression amovibles.**
- **Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins.**
- Cloche intégralement en inox à ouverture automatique par ressorts garantie à vie.
- Barres double soudure intégrées dans la cloche (soudure - coupure en option).
- **Panneau de commandes Z 4000-4 avec :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR) inuitif,**
  - **Soudure haute pression permettant de souder même en vide très faible ou sur du gras,**
  - **99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe,**
  - **Diagnostic technique intégré.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (autres, nous consulter).

BUSCH

CARACTERISTI QUES	BASIC F 700 L	BASIC F 700 U
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure	 H 225 mm	 H 225 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	970 x 870 x 1070	970 x 870 x 1070
Capacité de la pompe	BUSCH 63 m³/h	BUSCH 63 m³/h
Commande	Z 4000-4	Z 4000-4
Alimentation électrique	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	3500 W	3500 W
Poids	216 kg	216 kg

OPTIONS (voir photos en page 122-123)	BASIC F 700 L	BASIC F 700 U
Pompe BUSCH 100 m³/h	+	+
Injection de gaz inerte	+	+
Soudure / coupure temps ajustable séparément	+	+
Remise en atmosphère lente	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

Boss Vakuum

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES



PANNEAU Z 4000-4



BASIC F700 L

SOMMAIRE

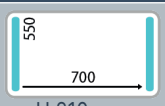
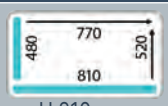
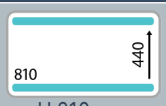
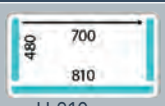
MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Table plane et carrossage intégral facilitant le nettoyage
+ Machines les plus robustes, fiables et silencieuses du marché

- **Table plane renforcée en inox avec contre-barres de soudure haute pression amovibles.**
- **Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins.**
- Cloche intégralement en inox à ouverture automatique par ressorts garantie à vie.
- Barres double soudure intégrées dans la cloche (soudure - coupure en option).
- **Panneau de commandes Z 3000 étanche IP65 aux projections d'eau avec :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **Fonctions intégrées : reconnaissance d'ébullition automatique pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / viandes rouges / vide par palier / vide séquentiel pour marinades,**
  - **Soudure haute pression permettant de souder même en vide très faible ou sur du gras,**
  - **99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe,**
  - **Diagnostic technique intégré.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (autres, nous consulter).

BUSCH

CARACTERISTIQUES	TITAN F 800 II	TITAN F 800 L	TITAN F 800 =	TITAN F 800 U
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure	 H 210 mm	 H 210 mm	 H 210 mm	 H 210 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	900 x 900 x 1100	900 x 900 x 1000	900 x 900 x 1100	900 x 900 x 1000
Capacité de la pompe	BUSCH 63 m³/h	BUSCH 63 m³/h	BUSCH 63 m³/h	BUSCH 63 m³/h
Commande étanche aux projections d'eau	Z 3000	Z 3000	Z 3000	Z 3000
Alimentation électrique	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W
Poids	252 kg	252 kg	252 kg	252 kg

OPTIONS (voir photos en page **122-123**)	TITAN F 800 II	TITAN F 800 L	TITAN F 800 =	TITAN F 800 U
Pompe BUSCH 100 m³/h	+	+	+	+
Hauteur de cloche utile de 280 mm	+	+	+	+
Injection de gaz inerte	+	+	+	+
Soudure / coupure temps ajustable séparément	+	+	+	+
Remise en atmosphère lente	+	+	+	+
Rouleaux inox de déchargement interne	+	+	+	+
Rouleaux inox d'entrée ou de sotie produits externe	+	+	+	+
Couvercle avec hublot en verre sécurit	+	+	+	+
Panneau de commande placé en hauteur	+	+	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+	+	+

Matériel Alimentaire Production www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

Boss Vakuum

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES

SOMMAIRE



TITAN F 800 L

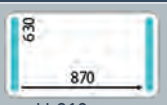
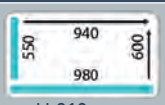
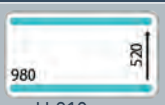
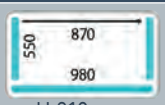
MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Table plane et carrossage intégral facilitant le nettoyage
+ Machines les plus robustes, fiables et silencieuses du marché

- **Table plane renforcée en inox avec contre-barres de soudure haute pression amovibles.**
- **Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins.**
- Cloche intégralement en inox à ouverture automatique par ressorts garantie à vie.
- Barres double soudure intégrées dans la cloche (soudure - coupure en option).
- **Panneau de commandes Z 3000 étanche IP65 aux projections d'eau avec :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **Fonctions intégrées : reconnaissance d'ébullition automatique pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / viandes rouges / vide par palier / vide séquentiel pour marinades,**
  - **Soudure haute pression permettant de souder même en vide très faible ou sur du gras,**
  - **99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe,**
  - **Diagnostic technique intégré.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (autres, nous consulter).

BUSCH

CARACTERISTI QUES	TITAN F 1000 II	TITAN F 1000 L	TITAN F 1000 =	TITAN F 1000 U
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure	 H 210 mm	 H 210 mm	 H 210 mm	 H 210 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	1100 x 1000 x 10 70	1100 x 1000 x 10 70	1100 x 1000 x 10 70	1100 x 1000 x 10 70
Capacité de la pompe	BUSCH 100 m³/h	BUSCH 100 m³/h	BUSCH 100 m³/h	BUSCH 100 m³/h
Commande étanche aux projections d'eau	Z 3000	Z 3000	Z 3000	Z 3000
Alimentation électrique	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	5000 W	5000 W	5000 W	5000 W
Poids	325 kg	325 kg	325 kg	325 kg

OPTIONS (voir photos en page **122-123**)	TITAN F 1000 II	TITAN F 1000 L	TITAN F 1000 =	TITAN F 1000 U
Pompe BUSCH 160 m³/h	+	+	+	+
Pompe BUSCH 250 m³/h	+	+	+	+
Pompe BUSCH 300 m³/h	+	+	+	+
Hauteur de cloche utile de 280 mm	+	+	+	+
Injection de gaz inerte	+	+	+	+
Soudure / coupure temps ajustable séparément	+	+	+	+
Rouleaux inox de déchargement interne	+	+	+	+
Rouleaux inox d'entrée ou de sotie produits externe	+	+	+	+
Couvercle avec hublot en verre sécurit	+	+	+	+
Panneau de commande placé en hauteur	+	+	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+	+	+

Matériel Alimentaire Production www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

Boss Vakuum

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES

SOMMAIRE



TITAN F 1000 L

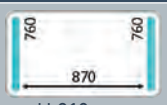
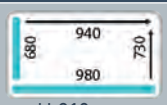
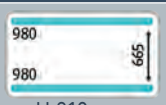
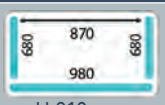
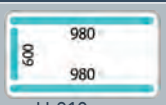
MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Table plane et carrossage intégral facilitant le nettoyage
+ Machines les plus robustes, fiables et silencieuses du marché

- **Table plane renforcée en inox avec contre-barres de soudure haute pression amovibles.**
- **Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins.**
- Cloche intégralement en inox à ouverture automatique par ressorts garantie à vie.
- Barres double soudure intégrées dans la cloche (soudure - coupure en option).
- **Panneau de commandes Z 3000 étanche IP65 aux projections d'eau avec :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **Fonctions intégrées : reconnaissance d'ébullition automatique pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / viandes rouges / vide par palier / vide séquentiel pour marinades,**
  - **Soudure haute pression permettant de souder même en vide très faible ou sur du gras,**
  - **99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe,**
  - **Diagnostic technique intégré.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (autres, nous consulter).

BUSCH

CARACTERISTI QUES	TITAN F 1000 XL II	TITAN F 1000 XL L	TITAN F 1000 XL =	TITAN F 1000 XL U	TITAN F 1000 XL C
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure	 H 210 mm	 H 210 mm	 H 210 mm	 H 210 mm	 H 210 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	1100 x 117 0 x 1100	1100 x 117 0 x 1100	1100 x 117 0 x 1100	1100 x 117 0 x 1100	1100 x 117 0 x 1100
Capacité de la pompe	BUSCH 160 m³/h	BUSCH 160 m³/h	BUSCH 160 m³/h	BUSCH 160 m³/h	BUSCH 160 m³/h
Commande étanche aux projections d'eau	Z 3000	Z 3000	Z 3000	Z 3000	Z 3000
Alimentation électrique	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	5000 W	5000 W	5000 W	5000 W	5000 W
Poids	355 kg	355 kg	355 kg	355 kg	355 kg

OPTIONS (voir photos en page **122-123**)	TITAN F 1000 XL II	TITAN F 1000 XL L	TITAN F 1000 XL =	TITAN F 1000 XL U	TITAN F 1000 XL C
Pompe BUSCH 250 m³/h	+	+	+	+	+
Pompe BUSCH 300 m³/h	+	+	+	+	+
Hauteur de cloche utile de 280 mm	+	+	+	+	+
Injection de gaz inerte	+	+	+	+	+
Soudure / coupure temps ajustable séparément	+	+	+	+	+
Rouleaux inox de déchargement interne	+	+	+	+	+
Rouleaux inox entrée ou sortie produits externe	+	+	+	+	+
Couvercle avec hublot en verre sécurit	+	+	+	+	+
Panneau de commande placé en hauteur	+	+	+	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+	+	+	+

Matériel Alimentaire Production www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

Boss Vakuum

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES

SOMMAIRE



TITAN F 1000 XL

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique
+ Double chambre avec table plane et carrossage intégral facilitant le nettoyage



BASIC X 520

- **Double chambre table plane tout inox avec contre-barres de soudure haute pression amovibles.**
- Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins.
- Cloche basculante intégralement en inox.
- Barres double soudure intégrées dans la cloche (soudure - coupure en option).
- **Panneau de commandes Z 4000-4 avec :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR) intuitif,**
  - **Vide additionnel,**
  - **Soudure haute pression permettant de souder même en vide très faible ou sur du gras,**
  - **99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe,**
  - **Diagnostic technique intégré.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (autres, nous consulter).

SOMMAIRE

BUSCH

CARACTERISTI QUES	BASIC X 520	BASIC X 630
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure	 H 210 mm	 H 230 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	1390 x 1030 x 1100	1590 x 1120 x 1100
Capacité de la pompe	BUSCH 63 m³/h	BUSCH 100 m³/h
Commande	Z 4000-4	Z 4000-4
Alimentation électrique	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	3500 W	3500 W
Poids	262 kg	354 kg

OPTIONS (voir photos en page **122-123**)	BASIC X 520	BASIC X 630
Pompe BUSCH 100 m³/h	+	–
Injection de gaz inerte	+	+
Soudure / coupure temps ajustable séparément	+	+
Remise en atmosphère lente	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES



PANNEAU Z 4000-4



BASIC X 630

SOMMAIRE

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES

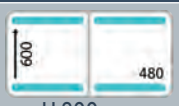
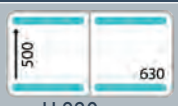
Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Double chambre avec table plane et carrossage intégral facilitant le nettoyage
+ Machines les plus robustes, fiables et silencieuses du marché

- **Double chambre table plane tout inox avec contre-barres de soudure haute pression amovibles.**
- Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins.
- Cloche basculante intégralement en inox.
- Barres double soudure intégrées dans la cloche (soudure - coupure en option).
- **Panneau de commandes Z 3000 étanche IP65 aux projections d'eau avec :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **Fonctions intégrées : reconnaissance d'ébullition automatique pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / viandes rouges / vide par palier / vide séquentiel pour marinades,**
  - **Soudure haute pression permettant de souder même en vide très faible ou sur du gras,**
  - **99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe,**
  - **Diagnostic technique intégré.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (autres, nous consulter).

SOMMAIRE

BUSCH

CARACTERISTIQUES	TITAN X 480	TITAN X 630 S	TITAN X 630
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure	 H 200 mm	 H 230 mm	 H 230 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	1350 × 1110 × 1090	1600 × 1010 × 1130	1600 × 1210 × 1130
Capacité de la pompe	BUSCH 63 m³/h	BUSCH 63 m³/h	BUSCH 100 m³/h
Commande étanche aux projections d'eau	Z 3000	Z 3000	Z 3000
Alimentation électrique	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	3500 W	3800 W	5200 W
Poids	330 kg	385 kg	410 kg

OPTIONS (voir photos en page **122-123**)	TITAN X 480	TITAN X 630 S	TITAN X 630
Pompe BUSCH 100 m³/h	+	+	-
Pompe BUSCH 160 m³/h	-	+	+
Injection de gaz inerte	+	+	+
Soudure / coupure temps ajustable séparément	+	+	+
Remise en atmosphère lente	+	+	+
Basculement automatique de la cloche	+	+	+
Couvercle avec hublot en verre sécurit	+	+	+
Réduction de volume à insérer dans la cloche	+	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+	+

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

Boss Vakuum

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES



TITAN X 630



TITAN X 630 S



TITAN X 480

SOMMAIRE

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES

Boss Vakuum

+ Fabrication allemande ergonomique de grande qualité
+ Double chambre avec table plane et carrossage intégral facilitant le nettoyage
+ Machines les plus robustes, fiables et silencieuses du marché

- **Double chambre table plane tout inox avec contre-barres de soudure haute pression amovibles.**
- Carrossage intégral tout inox sur roulettes dont 2 avec freins.
- Cloche basculante intégralement en inox.
- Barres double soudure intégrées dans la cloche (soudure - coupure en option).
- **Panneau de commandes Z 3000 étanche IP65 aux projections d'eau avec :**
  - **Réglage du vide en % (SENSOR),**
  - **Fonctions intégrées : reconnaissance d'ébullition automatique pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / viandes rouges / vide par palier / vide séquentiel pour marinades,**
  - **Soudure haute pression permettant de souder même en vide très faible ou sur du gras,**
  - **99 programmes paramétrables,**
  - **Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe,**
  - **Diagnostic technique intégré.**
- Entretien courant et SAV facilité sur toute la gamme.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (autres, nous consulter).

BUSCH

CARACTERISTI QUES	TITAN X 850	TITAN X 950
Dimensions utiles intérieures / Barre de soudure double soudure	 H 230 mm	 H 230 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	2050 x 1310 x 1130	2250 x 1210 x 1130
Capacité de la pompe	BUSCH 160 m³/h	BUSCH 160 m³/h
Commande étanche aux projections d'eau	Z 3000	Z 3000
Alimentation électrique	TRIPHASE 380V	TRIPHASE 380V
Puissance électrique absorbée	6000 W	6000 W
Poids	600 kg	610 kg

OPTIONS (voir photos en page **122-123**)	TITAN X 850	TITAN X 950
Pompe BUSCH 250 m³/h	+	+
Pompe BUSCH 300 m³/h	+	+
Hauteur de cloche utile de 280 mm	-	+
Injection de gaz inerte	+	+
Soudure / coupure temps ajustable séparément	+	+
Remise en atmosphère lente	+	+
Basculement automatique de la cloche	+	+
Couvercle avec hublot en verre sécurit	+	+
Réduction de volume à insérer dans la cloche	+	+
Kit d'entretien sans huile	+	+

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

Boss Vakuum

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE INDUSTRIELLES

SOMMAIRE



TITAN X 850

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE SPECIFIQUES

Boss Vakuum

SOMMAIRE



MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE VERTICALE V50 VA



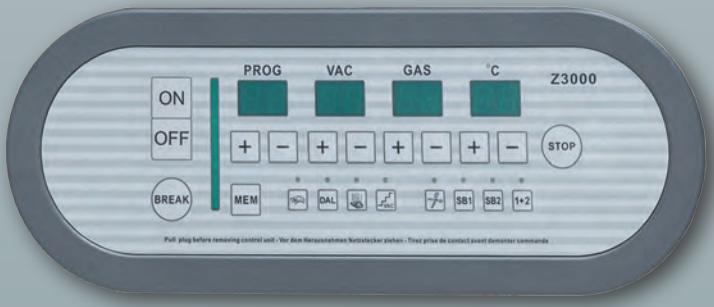
MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE VERTICALE V42 VA



MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE POUR CONSERVES



PANNEAU DE COMMANDE Z2001



PANNEAU DE COMMANDE Z3000

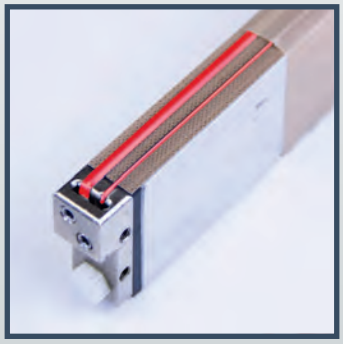
MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

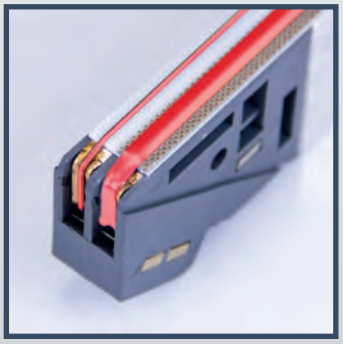
Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

Boss Vakuum

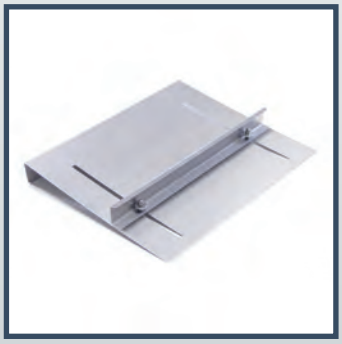
OPTIONS MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE



SOUDURE COUPURE SIMPLE



SOUDURE ET COUPURE INDEPENDANTE



PLAQUE INCLINÉE



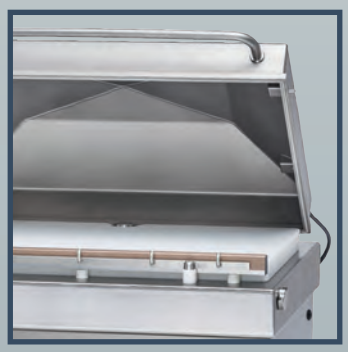
KIT MISE SOUS VIDE DE BAC GASTRO



BUSES D'INJECTION GRANDE BARRE



MOUVEMENT COUVERCLE AUTOMATIQUE



REDUCTION DE VOLUME INTERNE



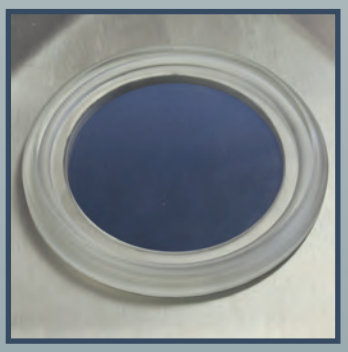
COMMANDE DÉPORTÉE



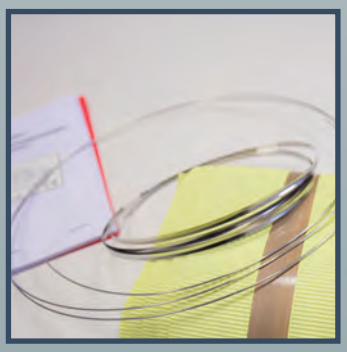
ROULEAUX INOX INTERNES



ROULEAUX INOX EXTERNES



HUBLOT DANS LE COUVERCLE



KIT D'ENTRETIEN SANS HUILE (TEFLON, FILAMENT, ETC...)

SOMMAIRE

MACHINES SOUS VIDE INDUSTRIELLES AUTOMATIQUES

ZERMAT

+ Machine à basculement du couvercle automatique
+ Construction haut de gamme tout inox
+ Commandes protégées IP 65



CV 1000 PRO
SUR ROULETTES

- **Construction tout inox avec socle sur roulettes avec freins.**
- Table plane en inox avec barres amovibles.
- **Cloche basculant automatiquement (air comprimé).**
- Pompe à vide haut de gamme BUSCH.
- Barres de soudures doubles filaments (soudure / coupure en option).
- Commandes intuitives.
- **Réglage du vide en % ou mbar, soudure au 1/10e de seconde, et 20 programmes personnalisables.**
- Remise en atmosphère progressive de série.
- **Compteur d'heures d'utilisation, diagnostic technique intégré.**
- Alimentation électrique : TRIPHASE 380 V.
- Alimentation en air comprimé : Tube Ø 8 x 6 mm, pression minimum 6 bar - Consommation : 30 litres / cycle.

SOMMAIRE

CARACTERISTIQUES	CV 1000 +	CV 1000 PRO
Capacité de la chambre / barres de soudure		
Capacité de pompe	**BUSCH 100 m³/h**	**BUSCH 160 m³/h**
Temps de cycle	20 - 40 sec.	20 - 40 sec.
Dimensions hors tout machine (L x p x h) mm	1180 × 870 × 1250	1180 × 870 × 1250
Puissance électrique absorbée	3500 W	4500 W
Poids	435 kg	465 kg

OPTIONS	€ HT	€ HT
Convoyeur pneumatique de déchargement de la machine (hauteur ut ile de cloche 170 mm)	+	**INCLUS**
Convoyeur de préparation du chargement	+	+
Hauteur de cloche de 280 mm utile (cloche manuelle uniquement)	+	+
Pompe BUSCH 250 m³/heure EXTE RNE	+	+
Soudure coupure indépendante	+	+
Injection de gaz inerte	+	+
Préparation pompe externe avec vanne calorifuge si placée à l'extérieur	+	+

CONSULTEZ-NOUS

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

ZERMAT

MACHINES SOUS VIDE INDUSTRIELLES AUTOMATIQUES

VIDEO DE DEMONSTRATION



CV 1400

SOMMAIRE



CONSULTEZ-NOUS

BAC DE RETRACTION POUR SACS RETRACTABLES

Boss Vakuum

+ Améliore la présentation des produits sous vide en sacs rétractables
+ Fabrication allemande de grande qualité et ergonomique
+ Machines les plus robustes et fiables du marché protégées IP 65



ATT 86
avec SYSTEME DE HOTTE ASPIRANTE



ATT 46A

- **Cuve carrossée double paroi tout inox sur roulettes blocables.**
- Dosseret haut en inox anti projection d'eau.
- **Système d'immersion et de relevage mécanique (air comprimé inutile).**
- **Panneau de commandes étanche aux projections d'eau avec :**
  - **Contrôle du niveau d'eau dans le bac,**
  - **Contrôle de la température de l'eau,**
  - **Fonction immersion (actionnable également au bumper).**
- Potentiomètre arrière permettant d'ajuster la température de l'eau.
- Vidange placé en bas à gauche du bac.
- Alimentation TRIPHASE 380V.

CARACTERISTIQUES	ATT 46A	ATT 86
Capacité du bac de rétraction	H 250 mm / 400 mm / 600 mm	H 250 mm / 600 mm / 800 mm
Dimensions extérieures machine (L x p x h) mm	700 × 670 × 1450	930 × 850 × 1670
Capacité en eau	100 Litres	180 Litres
Temps de cycle	1 à 2 secondes	1 à 2 secondes
Commande étanche aux projections d'eau IP 65	DIP 100	DIP 200
Puissance électrique absorbée	9,5 kW	19 kW
Poids à vide	110 kg	130 kg

OPTIONS	ATT 46A	ATT 86
Système de hotte aspirante avec ventilation	+	+

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.mapro.fr

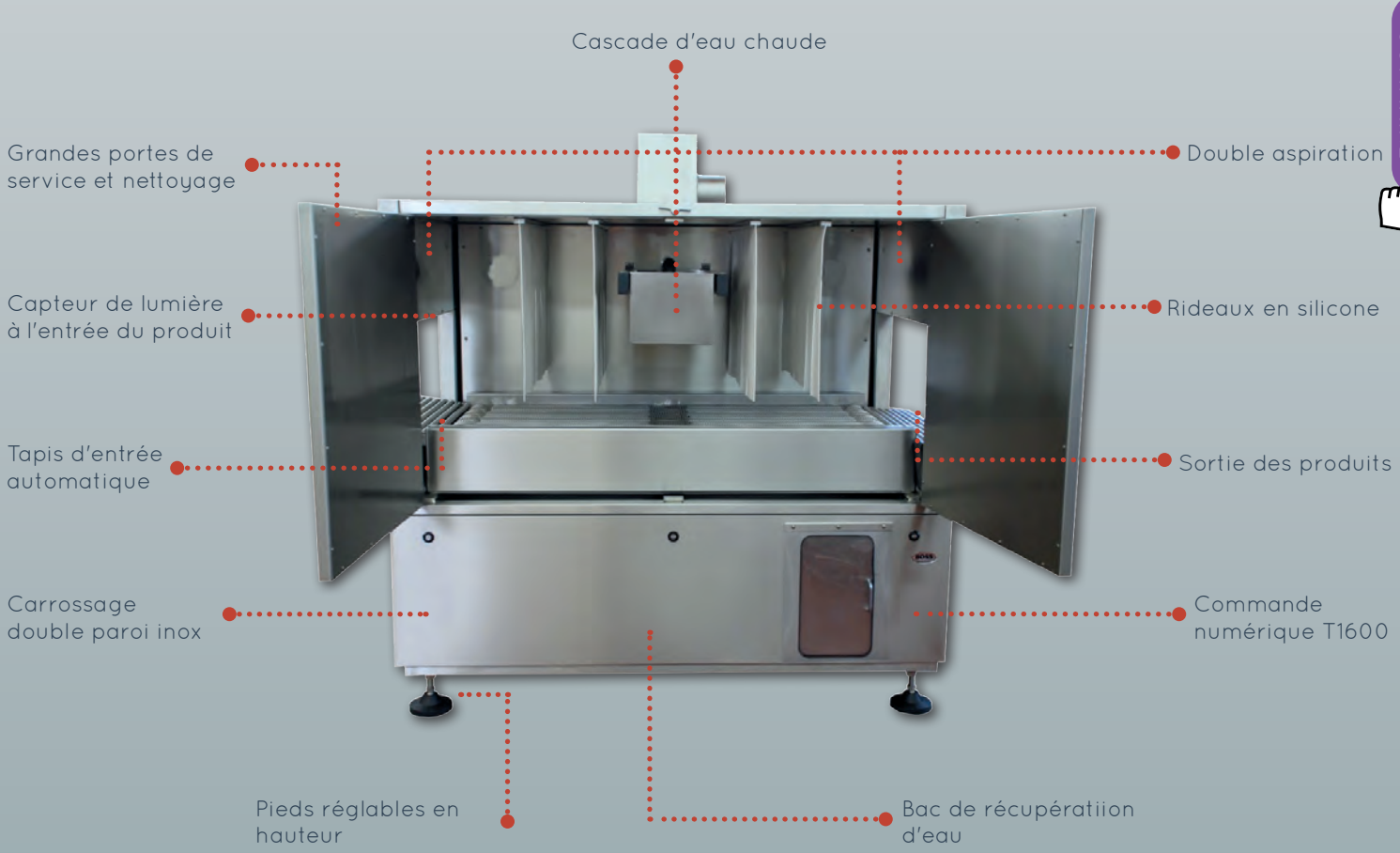
Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

BAC DE RETRACTION POUR SACS RETRACTABLES

PROCESSUS DE RÉTRACTION

Le tunnel de rétraction ATT 1600 dispose d'un mécanisme transporteur automatique qui transporte le produit à travers une cascade d'eau chaude. Celle-ci trempe entièrement le produit quel que soit son format et assure ainsi des résultats de rétraction optimaux. La cascade d'eau a une température prédéfinie qui active la fonction de rétraction du sachet rétractable. Grâce au bac de récupération, l'eau reste dans un circuit permanent. La vitesse de la bande est réglable selon les besoins.





Bacs et tunnels de rétraction automatiques BOSS : CONSULTEZ-NOUS

BACS DE RETRACTION AUTOMATIQUES

ZERMAT

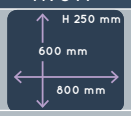
+ Mise en ligne avec machines sous vide automatiques avec convoyeur d'éjection
+ Détection automatique par capteur des sacs arrivant au bac
+ Descente / immersion et éjection automatique des sacs rétractés



TR 10

- **Carrosserie tout inox avec socle sur pieds réglables.**
- Cuve et plateforme tout inox.
- **TR 8 A : système pneumatique de descente des sacs, rétraction et éjection des sacs par plateforme basculante en sortie.**
- **TR 10 : convoyeur en continu des sacs, rétraction et éjection des sacs rétractés vers séchoir, ou convoyeur en ligne, ou bac de stockage.**
- Structure flottante pour éviter l'évaporation et économiser l'énergie.
- Commandes de la température et de la temporisation d'immersion avec affichages digitaux.
- Alimentation électrique : TRIPHASE 380 V.
- Alimentation en air comprimé : Tube Ø 8 x 6 mm, pression minimum 6 bar - Consommation : 2,4 litres / cycle.
- Extraction de vapeur Ø 150 mm à raccorder à l'extérieur.

VIDEO DE DEMONSTRATION

CARACTERISTI QUES	TR 8 A	TR 10
Capacité du bac de rétraction		
Temps de cycle	1 - 3 sec.	
Dimensions hors tout machine (L x p x h) mm	1170 x 1050 x 1800	1420 x 1050 x 1800
Puissance électrique absorbée	22 kW	22 kW
Poids	180 kg	360 kg

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

TUNNEL DE SECHAGE AUTOMATIQUE

+ Idéal pour sécher les sacs avant leur mise en carton
+ Mise en ligne avec bac de rétraction automatique avec convoyeur d'éjection
+ Fonctionnement continu par flux d'air laminaire

- **Carrosserie tout inox avec socle sur pieds réglables.**
- Cuve tout inox.
- **Séchage par flux d'air laminaire à température ambiante : ne réchauffe pas l'ambiance du laboratoire.**
- **Convoyeur à vitesse variable, séchage et éjection des sacs vers bac de stockage.**
- Commandes électromécaniques pour un fonctionnement simple.
- Alimentation électrique : TRIPHASE 380 V.



SOMMAIRE

VIDEO DE DEMONSTRATION

CARACTERISTI QUES	DR 1
Section utile de passage dans le tunnel (L x h)	600 x 250 m m
Dimensions hors tout machine (L x p x h) mm	1200 x 800 x 1400
Puissance électrique absorbée	8 kW
Poids	155 kg

OPTIONS
Table de sortie à rouleaux lg 1000 x 600 m m avec dosseret

EPLUCHEUSES - DECOUENNEUSES

+ Découenneuse avec réglage de l'épaisseur
+ Eplucheuse avec rouleau nettoyeur
+ Eplucheuse-découenneuse avec réglage de l'épaisseur et rouleau nettoyeur

GARANTIE 3 ANS

- Machines artisanales ou semi-industrielles.
- **Largeur de travail de 400, 488 ou 554 mm.**
- **Capacité de production de 400 à 600kg/jour.**
- Sécurité optimale des carters (conformité CE).
- **Fiabilité et simplicité d'utilisation : fonctionnement électromécanique.**
- **Transmissions et roulements étanches graissés à vie.**
- **Machines facilement et rapidement nettoyables au jet.**
- Alimentation en TRIPHASE 380 V, MONOPHASE 230 V en option.



A PARTIR DE
DECOUENNEUSE SYSTEME A PEIGNE / Largeur de travail de 400 mm / Capacité 400 kg/jour
EPLUCHEUSE SYSTEME A ROULEAU NETTOYEUR / Largeur de travail de 400 mm / Capacité 400 kg/jour
EPLUCHEUSE - DECOUENNEUSE SYSTEME A PEIGNE ET ROULEAU NETTOYEUR / Largeur de travail de 400 mm / Capacité 400 kg/jour
PLUS-VALUE MACHINE MONOPHASE 230 V
MOINS-VALUE MACHINE SANS CHASSIS A ROULETTES (A POSER SUR TABLE AVEC DECOUPE)
MISE EN SERVICE PAR TECHNICIEN LORS DE LA LIVRAISON (FRANCE METROPOLITAINE)

CONSULTEZ-NOUS

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

TRANCHEURS HORIZONTAUX

+ Trancheur à côtelettes fourni avec 2 lames crantées
+ Trancheur à viandes sans os fourni avec 2 lames lisses
+ Grande productivité en toute sécurité
+ Nettoyable au jet

GARANTIE 3 ANS

- Productivité élevée : 95 à 240 coupes par minute selon modèle.
- **Fiabilité et simplicité d'utilisation : fonctionnement tout électromécanique.**
- Sécurité optimale des carters et au niveau du frein de lame (conformité CE).
- Epaisseurs de tranches réglables de 5 à 50 mm par poussée continue du produit.
- Trémie de chargement en 700 ou 1050 mm.
- **Transmissions et roulements étanches graissés à vie.**
- **Machines facilement et rapidement nettoyables au jet.**



SOMMAIRE

A PARTIR DE
TRANCHEUR POUR VIANDE SANS OS - TREMIE DE CHARGEMENT 200 x 200 x 7 00 mm (Livré avec 2 lames lisses)
TRANCHEUR POUR COTELETTES - TREMIE DE CHARGEMENT 200 x 200 x 7 00 mm (Livré avec 2 lames crantées)
TRANCHEUR POUR COTELETTES - TREMIE DE CHARGEMENT 200 x 200 x 10 50 mm (Livré avec 2 lames crantées)
MISE EN SERVICE PAR TECHNICIEN LORS DE LA LIVRAISON (FRANCE METROPOLITAINE)
POSSIBILITES : POUSSOIR A GRIFFE DEMONTABLE, 2 VITESSES DE COUPE, MODELES COMPACT (SV) ET CONVOYEUR DE SORTIE DE TRANCHEUR

CONSULTEZ-NOUS

SCIES A OS ALUMINIUM

+ Scies légères idéales pour les marchés
+ Aux nouvelles normes CE



MAP 1600 & 1800 ALU

- Construction aluminium anodisé.
- **Plateau de travail et carter moteur en inox.**
- Guide de coupe en inox réglable.
- Protecteur de lame en inox à bascule.
- **Moteur ventilé.**
- Contacteur de sécurité de porte.
- Bouton marche / arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (MONOPHASE 230V en option).

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	PLATEAU	LAME	Ø POULIE	HAUTEUR DE COUPE	PUISSANCE	POIDS
MAP 1600 ALU	630 x 480 x 840 mm	380 x 380 mm	1600 x 19 mm	210 mm	210 mm	1 CV / 750 W	35 kg
MAP 1800 ALU	630 x 480 x 920 mm	380 x 380 mm	1800 x 19 mm	210 mm	280 mm	1 CV / 750 W	38 kg

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V

Lames de scie supplémentaires, voir page 174.

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SCIES A OS INOX ECO

+ Scies en inox: gain de temps au nettoyage
+ Aux nouvelles normes CE

- **Construction en inox AISI 304.**
- Roulements en inox.
- **Surface intérieure entièrement plane et lisse.**
- Guide de coupe réglable.
- Protecteur de lame à bascule.
- **Racleurs de lame inclus.**
- Bac récupérateur de sciure.
- **Moteur ventilé.**
- Contacteur de sécurité de porte.
- Mise en marche / arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (MONOPHASE 230V en option).



MAP 1600 & 1800 INOX L

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	PLATEAU	LAME	Ø POULIE	HAUTEUR DE COUPE	PUISSANCE	POIDS
MAP 1600 INOX L	530 x 740 x 890 mm	480 x 530 mm	1600 x 19 mm	210 mm	180 mm	1 CV / 750 W	50 kg
MAP 1800 INOX L	530 x 740 x 995 mm	480 x 530 mm	1800 x 19 mm	210 mm	275 mm	1 CV / 750 W	58 kg

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V

Lames de scie supplémentaires, voir page **174**.

SOMMAIRE

SCIES A OS INOX

MAINCA

+ Scies haut de gamme tout inox
+ Robustesse et facilité de nettoyage
+ Aux nouvelles normes CE

GARANTIE 3 ANS

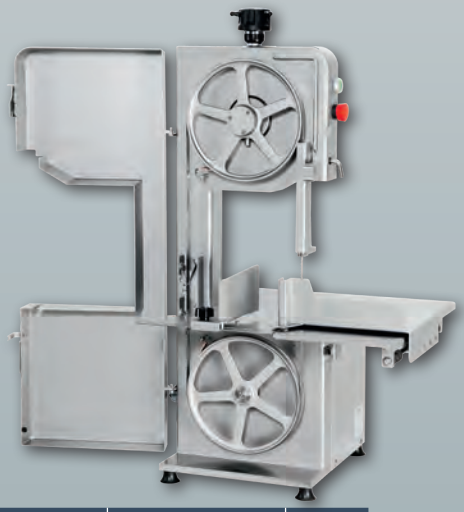


MAINCA 2280 P
OPTION CHARIOT COULISSANT

- **Construction inox AISI 304.**
- Roulements en inox.
- **Surface intérieure entièrement plane et lisse avec angles ajourés pour un meilleur nettoyage.**
- Protecteur de lame à bascule sur MAINCA 1750 P / à coulissement sur MAINCA 2280 P.
- **Racleurs de lame inclus.**
- **Tendeur de lame à débrayage automatique.**
- Bac récupérateur de sciure.
- **Moteur ventilé avec frein moteur aux normes CE.**
- Contacteur de sécurité de porte.
- Bouton marche / arrêt basse tension IP66.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (MONOPHASE 230V en option).



MAINCA 1750 P



DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	PLATEAU	LAME	Ø POULIE	HAUTEUR DE COUPE	PUISSANCE	POIDS
MAINCA 1750 P	530 x 550 x 896 m m	432 x 515 mm	1750 x 16 mm	230 mm	230 mm	1,5 CV / 1100 W	55 kg
MAINCA 2280 P	605 x 605 x 117 0 mm	610 x 610 m m	2280 x 16 mm	275 mm	310 mm	2 CV / 1500 W	68 kg



OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V
Podium inox hauteur 600 m m avec étagère basse
Chariot coulissant
Kit de ventilation moteur (aspir ation d'air frais, conseillé pour usage intensif)

Lames de scie supplémentaires, voir page 174.

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SCIES A OS INOX SUR PIETEMENT

+ Grande scies inox avec piètement
+ Gain de temps au nettoyage !
+ Frein moteur nouvelles normes CE



- **Construction inox AISI 304.**
- Roulements en inox.
- Surface intérieure entièrement plane et lisse.
- Guide de coupe réglable.
- Protecteur de lame à bascule.
- **Racleurs de lame inclus.**
- Bac récupérateur de sciure.
- **Moteur ventilé avec frein moteur aux normes CE.**
- Contacteur de sécurité de porte.
- Mise en marche / arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (MONOPHASE 230V en option).

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	PLATEAU	LAME	Ø POULIE	HAUTEUR DE COUPE	PUISSANCE	POIDS
MAPROD 2460 NEW	770 x 710 x 17 00 mm	650 x 710 mm	2460 x 19 mm	320 mm	320 mm	2 CV / 1500 W	111 kg
MAPROD 3160 NEW	940 x 850 x 1900 m m	805 x 855 mm	3160 x 19 mm	420 mm	420 mm	3 CV / 2210 W	140 kg

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V
Chariot coulissant pour modèle MAPROD 2460
Chariot coulissant pour modèle MAPROD 3160

Lames de scie supplémentaires, voir page 174.

SCIES A OS INOX SUR PIETEMENT

MAINCA

+ Scies haut de gamme tout inox
+ Grande puissance, robustesse et facilité de nettoyage
+ Piètements stables montés avec patins anti-vibrations
+ Frein moteur nouvelles normes CE

GARANTIE 3 ANS



MAINCA 3060 P



MAINCA 2720 P

- **Construction tout inox AISI 304 sablé.**
- Table fixe avec guide réglable (chariot coulissant en option).
- Poulies et roulements en inox.
- Plateau de travail en inox.
- **Surface intérieure entièrement plane et lisse avec angles ajourés pour un meilleur nettoyage.**
- Guide de coupe réglable.
- Protecteur de lame coulissant réglable.
- **Racleurs de lame inclus.**
- Tendeur de lame à débrayage automatique.
- Bac récupérateur de sciure.
- **Moteur ventilé avec frein moteur aux normes CE.**
- **Ventilation du moteur (usage intensif).**
- Contacteur de sécurité de porte.
- Bouton marche / arrêt basse tension IP66.
- Alimentation TRIPHASE 380 V (MONOPHASE 230 V en option).



MAINCA 3060 P
avec option colonne à droite

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	PLATEAU	LAME	Ø POULIE	HAUTEUR DE COUPE	PUISSANCE	POIDS
MAINCA 2720 P	755 x 765 x 1790 mm	635 x 765 mm	2720 x 16 mm	300 mm	352 mm	3 CV / 2210 W	126 kg
MAINCA 3060 P	840 x 850 x 1900 mm	715 x 822 mm	3060 x 16 mm	330 mm	400 mm	4 CV / 2940 W	160 kg

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V
MAINCA 3060 P avec colonne à droite (voir photo)
Chariot coulissant MAINCA 2720 P
Chariot coulissant amovible pour évacuation MAINCA 3060 P

Lames de scie supplémentaires, voir page 174.

SOMMAIRE

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

HACHOIRS A VIANDE

+ Hachoir de labo avec ou sans portionneur
+ Idéal pour fabriquer des steaks en labo
+ Carosserie inox sablé

- **Construction inox AISI 304, carrosserie sablée.**
- Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 4,5 entièrement démontable.
- Verrouillage du corps par clavetage.
- Bâti monté sur patins anti-vibrations.
- ***Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction "haché" en un seul geste. SYSTEME BREVETE MAP.**



HACHOIR MAP 82



HACHOIR MAP 82 AVEC PORTIONNEUR

MAP 82 TRIPHASE 400V (3P+N+T)	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
HACHOIR MAP 82 Double Coupe	300 x 495 x 450 m m	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 Kg/h	37 Kg
HACHOIR MAP 82 Double Coupe AVEC PORTIONNE UR*	430 x 535 x 450 m m	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 kg/h	39 kg

MAP 82 MONOPHASE 230V	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
HACHOIR MAP 82 Double Coupe	300 x 495 x 450 m m	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 Kg/h	38 Kg
HACHOIR MAP 82 Double Coupe AVEC PORTIONNE UR*	430 x 535 x 450 m m	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 kg/h	40 kg

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 175.

OPTION
KIT de ventilation (Obligatoire pour utilisation en continu en labo)

HACHOIRS A VIANDE

+ Gamme complète et performante
+ Débits de 180 à 600 kg / heure
+ Modèles en Simple ou Double Coupe



TC 12 P / TC 22 P

- Carrosserie inox AISI 304.
- Corps, couteaux, grilles **Ø 4,5** mm et vis sans fin en inox démontables.
- Marche / arrêt par bouton poussoir.
- **Marche avant / arrière.**
- Transmission par engrenages.
- **Démontage du corps ultra-rapide sur modèles "X".**
- Alimentation TRIPHASEE 380 V, (MONOPHASE 230 V en option).



TC 22 X



TC 32 X

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
HACHOIR MAP TC 12 P Simple Coupe	240 x 450 x 400 mm	Ø 70 mm	1 CV / 750 W	150 Kg/h	23 Kg
HACHOIR MAP TC 22 P Simple Coupe	240 x 450 x 400 mm	Ø 82 mm	1 CV / 750 W	250 Kg/h	26 Kg
HACHOIR MAP TC 22 X Simple Coupe	240 x 450 x 530 m m	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	300 kg/h	30 kg
HACHOIR MAP TC 22 X Double Coupe	240 x 450 x 530 m m	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	300 kg/h	30 kg
HACHOIR MAP TC 32 X Simple Coupe	260 x 530 x 620 m m	Ø 98 mm	3 CV / 2210 W	600 kg/h	41 kg
HACHOIR MAP TC 32 X Double Coupe	260 x 530 x 620 m m	Ø 98 mm	3 CV / 2210 W	600 kg/h	41 kg

OPTIONS
Moteur 230 V MONOPHASE

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 175.

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

HACHOIRS GRAND DEBIT

+ Hachoirs grand débit fabrication haut de gamme tout inox
+ Fonctionnement en Simple ou Double Coupe UNGER

GARANTIE 3 ANS

- **Construction tout inox AISI 304, carrosserie sablée.**
- Bouche et goulotte extérieures, évite la transmission de chaleur à la viande.
- Couteaux, grilles **Ø 4,5** mm, vis sans fin et bouche démontables facilement.
- **Fonctionnement en Simple ou Double Coupe UNGER (bagues de compensation fournies).**
- **Transmission par engrenages en bain d'huile très silencieux.**
- Bâti monté sur patins anti-vibrations.
- Marche / arrêt par bouton poussoir.
- Alimentation TRIPHASEE 380 V, (MONOPHASE 230 V en option).



MAINCA 98 / MAINCA 114



HACHOIR MAINCA 82

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
MAINCA 82 Double Coupe	310 x 494 x 424 mm	Ø 82 mm	1,5 CV / 1105 W	350 kg/h	37 kg
MAINCA 98X Double Coupe	310 x 510 x 424 m m	Ø 98 mm	1,75 CV / 1300 W	450 kg/h	42 kg
MAINCA 98 Double Coupe	410 x 740 x 560 m m	Ø 98 mm	3 CV / 2210 W	800 kg/h	53 kg
MAINCA 98 - 5 CV Double Coupe	410 x 740 x 560 m m	Ø 98 mm	5 CV / 3700 W	900 kg/h	60 kg
MAINCA 114 Double Coupe AVEC PROTECTION	495 x 865 x 580 m m	Ø 114 mm	5 CV / 3700 W	1150 kg/h	74 kg

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V pour MAINCA 82 ou MAINCA 98X
Moteur MONOPHASE 230 V pour MAINCA 98 (3 CV uniquement)
Protection obligatoire si vous utilisez des grilles ≥ 8 mm
Grande trémie pour MAINCA 98 ou 114 (500 x 690 m m / 55 litres)
Table support avec pieds réglables et étagère basse

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 175.



Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modi ication. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modi iées sans préavis.

HACHOIRS GRAND DEBIT SUR SOCLE

+ Hachoirs grand débit fabrication haut de gamme tout inox
+ Socles stables avec patins anti-vibrations
+ Fonctionnement en Simple ou Double Coupe UNGER

GARANTIE 3 ANS



- **Construction tout inox AISI 304, carrosserie sablée.**
- **Grande trémie d'alimentation 540 x 840 mm.**
- Bouche et goulotte extérieures, évite la transmission de chaleur à la viande.
- Couteaux, grilles **Ø 4,5** mm, vis sans fin et bouche démontables facilement.
- **Fonctionnement en Simple ou Double Coupe UNGER (bagues de compensation fournies).**
- **Transmission par engrenages en bain d'huile très silencieux.**
- **Socle stable monté sur patins anti-vibrations.**
- Marche / arrêt par bouton poussoir.
- Alimentation TRIPHASEE 380 V, (MONOPHASE 230 V en option).

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	DIAMETRE	PUISSANCE	DEBIT NOMINAL	POIDS
MAINCA 98 S Double Coupe	540 x 900 x 1060 m m	Ø 98 mm	3 CV / 2210 W	800 kg/h	85 kg
MAINCA 98 S - 5 CV Double Coupe	540 x 900 x 1060 m m	Ø 98 mm	5 CV / 3700 W	900 kg/h	92 kg
MAINCA 114 S Double Coupe AVEC PROTECTION	540 x 930 x 1060 m m	Ø 114 mm	5 CV / 3700 W	1150 kg/h	106 kg

HACHOIRS DE GRANDE CAPACITE : CONSULTEZ-NOUS



OPTIONS
Protection obligatoire si vous utilisez des grilles ≥ 8 mm

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 175.

HACHOIRS AUTOMATIQUES : CONSULTEZ-NOUS

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

HACHOIR-MELANGEUR AUTOMATIQUE

+ Hachoir-mélangeur polyvalent : fonctionnement en mélangeur simple ou en mélangeur + hachoir automatique
+ Evite un maximum les manipulations de produits

MARINADES · CHARCUTERIES · SALADES · PAIN

- **Construction tout inox AISI 304 avec carrosserie sablée.**
- Bouche de hachage extérieure, évite la transmission de chaleur à la viande.
- Couteaux, grilles, vis sans fin et bouche démontables.
- Fonctionnement en mélangeur simple ou en mélangeur + hachoir automatique.
- Fonctionnement en Simple, Double ou Triple Coupe UNGER B98.
- **Bras de mélange démontable sans outil.**
- Contacteurs de sécurité au niveau du mélangeur et de la bouche du hachoir.
- **Programmateur numérique étanche avec 10 programmes.**
- Mise en marche / arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence.
- Alimentation TRIPHASE 380 V.





MG-95 HYBRID

GARANTIE 3 ANS

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	MELANGEUR	HACHOIR	PUIS. MELANGEUR / HACHOIR	DEBIT	POIDS
MAINCA MG-95 HYBRID	1120 x 630 x 1560 m m	95 litres / 65 kg	UNGER 98 Double Coupe	1,75 CV (1300 W) / 4 CV (3000 W)	1500 kg/h	230 kg

HACHOIRS AUTOMATIQUES : CONSULTEZ-NOUS

OPTIONS
Système Triple Coupe UNGER B98
Commande à pédale
Roues de déplacement
Portionneur pneumatique pour barquettes de viande hachée PR-50



HACHOIRS AUTOMATIQUES

SOMMAIRE

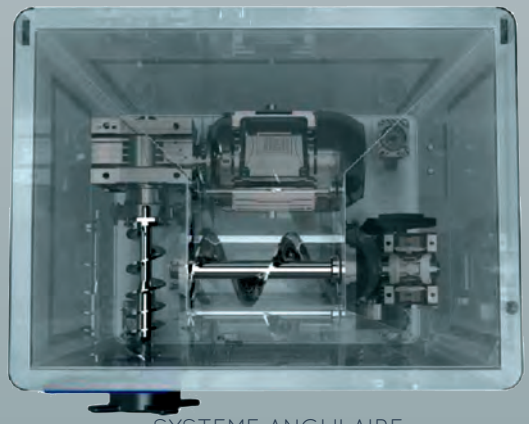


ALIMAT 114

+ Hachoirs automatiques industriels avec système de vis sans fin angulaire à 90°
+ Evite toute manipulation après chargement des produits à hacher
+ Gamme complète pour chaque débit horaire

- Construction tout inox AISI 304.
- Capacité de trémie d'alimentation : à partir de 80 litres et jusqu'à 415 litres selon modèles.
- Socle monté sur roulettes inox, dont 2 avant avec freins.
- Fonctionnement en Simple ou Double Coupe UNGER.
- Moteurs puissants ventilés.
- **Commandes électromécaniques faciles à piloter.**
- **Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur avec micro-interrupteurs de sécurité de couvercle et à l'ouverture de la protection de bouche.**
- Mise en marche / arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence.
- Alimentation : TRIPHASE 380V.

DESIGNATION	BOUCHE DE SORTIE	CAPACITE TREMIE	PRODUCTION HORAIRE	PUISSANCE MOTEURS	POIDS	€ HT
ALIMAT 114	UNGER D 114	80 litres	1100 kg/heure	4 kW	230 kg	Consultez-nous
ALIMAT 130/2	UNGER E 130	105 litres	1500 kg/heure	5,5 kW	410 kg	Consultez-nous
ALIMAT 130	UNGER D 130	140 litres	1500 kg/heure	7,5 kW	485 kg	Consultez-nous
ALIMAT 160/2	UNGER G 160	160 litres	3000 kg/heure	15 kW	675 kg	Consultez-nous
ALIMAT 160	UNGER G 160	225 litres	3500 kg/heure	22 kW	820 kg	Consultez-nous
ALIMAT 200	UNGER U 200	320 litres	6000 kg/heure	45 kW	2020 kg	Consultez-nous



SYSTEME ANGULAIRE AUTOMATIQUE

OPTIONS	€ HT
2ème vitesse de hachage pour plus de de production	Consultez-nous
Trémie de 225 kg pour ALIMAT 130 et ALIMAT 160/ 2	Consultez-nous
Pelle de mélange montée dans la trémie	Consultez-nous
Ecran tactile connecté en WI-FI avec mobile	Consultez-nous
Système dénerveur	Consultez-nous
Système de contrôle de la température de sortie de bouche	Consultez-nous
Injection protectrice de CO2 ou N2	Consultez-nous
Colonne inox de chargement des bacs de 100 ou 200 litres	Consultez-nous

Grilles et couteaux supplémentaires, voir page 175

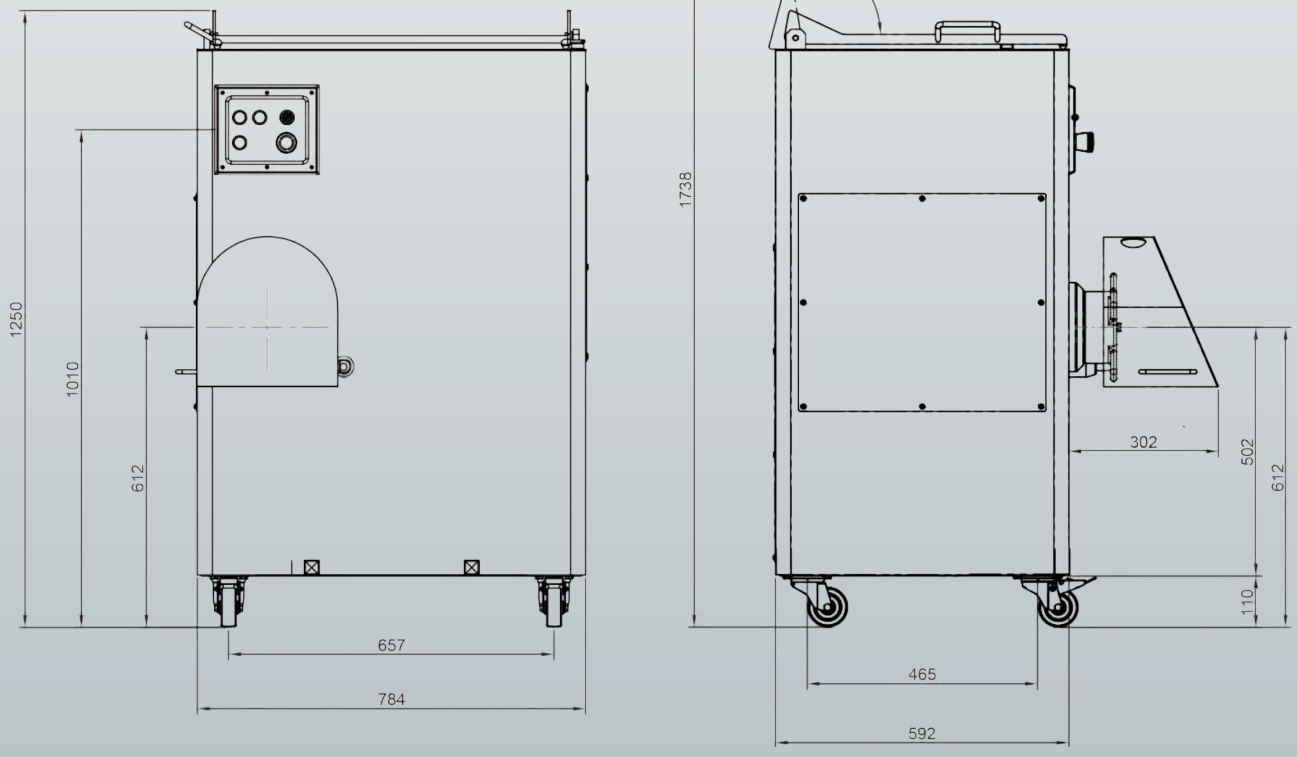
MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

HACHOIRS AUTOMATIQUES

COUPE ALIMAT 114





ALIMAT 160/2



ALIMAT 130/2

MELANGEURS HORIZONTAUX

MARINADES CHARCUTERIES SALADES PAIN

+ Mélangeur polyvalent pour salades, chacuteries et pétrissages
+ Mélange de manière homogène même avec une charge minimale
+ Cuve basculante lavable au jet

GARANTIE 3 ANS



MR 20

- Construction tout inox AISI 304.
- **Même en charge faible, le mélange est homogène.**
- **Bonnes capacités d'absorption de liquides dans le mélange.**
- Cuve basculante facile à vider en activant les pales horizontales.
- **Double sens de rotation : marche avant pour la charcuterie, marche arrière pour les salades et produits à pétrir.**
- Transmission par pignons.
- Commandes électromécaniques.
- Arrêt automatique dès l'ouverture du couvercle et bouton arrêt d'urgence frontal.
- Alimentation TRIPHASE 380 V, MONOPHASE 230 V en option.



MR 40



INTÉRIEUR DE CUVE

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	CAPACITE (litres)	CAPACITE (kg)	PUISSANCE	POIDS
MAINCA MR 20	580 x 320 x 500 m m	20 litres	12 kg	240 W	29 kg
MAINCA MR 40	730 x 440 x 650 m m	40 litres	25 kg	550 W	74 kg



PIÈTEMENT INOX MR 40

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V MAINCA MR 20 & MR 40
Piètement inox modèle MAINCA MR 40
Roues de déplacement modèle MAINCA MR 40

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

MELANGEURS HORIZONTAUX

+ Mélangeur polyvalent pour salades, chacuteries et pétrissages
+ Mélange de manière homogène même avec une charge minimale
+ Cuve basculante lavable au jet

MARINADES CHARCUTERIES SALADES PAIN

GARANTIE 3 ANS

- Construction tout inox AISI 304.
- **Même en charge faible, le mélange est homogène.**
- **Bonnes capacités d'absorption de liquides dans le mélange.**
- Cuve basculante facile à vider en activant les pales horizontales.
- **Double sens de rotation : marche avant pour la charcuterie, marche arrière pour les salades et produits à pétrir.**
- Transmission par pignons.
- Ventilation du moteur en continu.
- Commandes électromécaniques (sauf rc 200 avec programmateur).
- Arrêt automatique dès l'ouverture du couvercle et bouton arrêt d'urgence frontal.
- Alimentation TRIPHASE 380 V, MONOPHASE 230 V en option.



RC 200



MR 100

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	CAPACITE (litres)	CAPACITE (kg)	PUISSANCE	POIDS
MAINCA MR 100	820 x 470 x 1290 mm	100 litres	65 kg	1300 W	120 kg
MAINCA RC 200 PROGRAMMATEUR	1485 x 870 x 1510 mm	200 litres	125 kg	2200 W	175kg

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V MAINCA MR 100
4 Roues de déplacement modèle MAINCA MR 100
6 Roues de déplacement modèle MAINCA RC 200

INTÉRIEUR DE CUVE



MELANGEURS HORIZONTAUX SOUS VIDE

MARINADES CHARCUTERIES JAMBONS

+ Mélangeur sous vide pour marinades, jambons à saler et pour éviter les poches d'air dans les produits
+ Mélange de manière homogène même avec une charge minimale
+ Cuve basculante lavable au jet

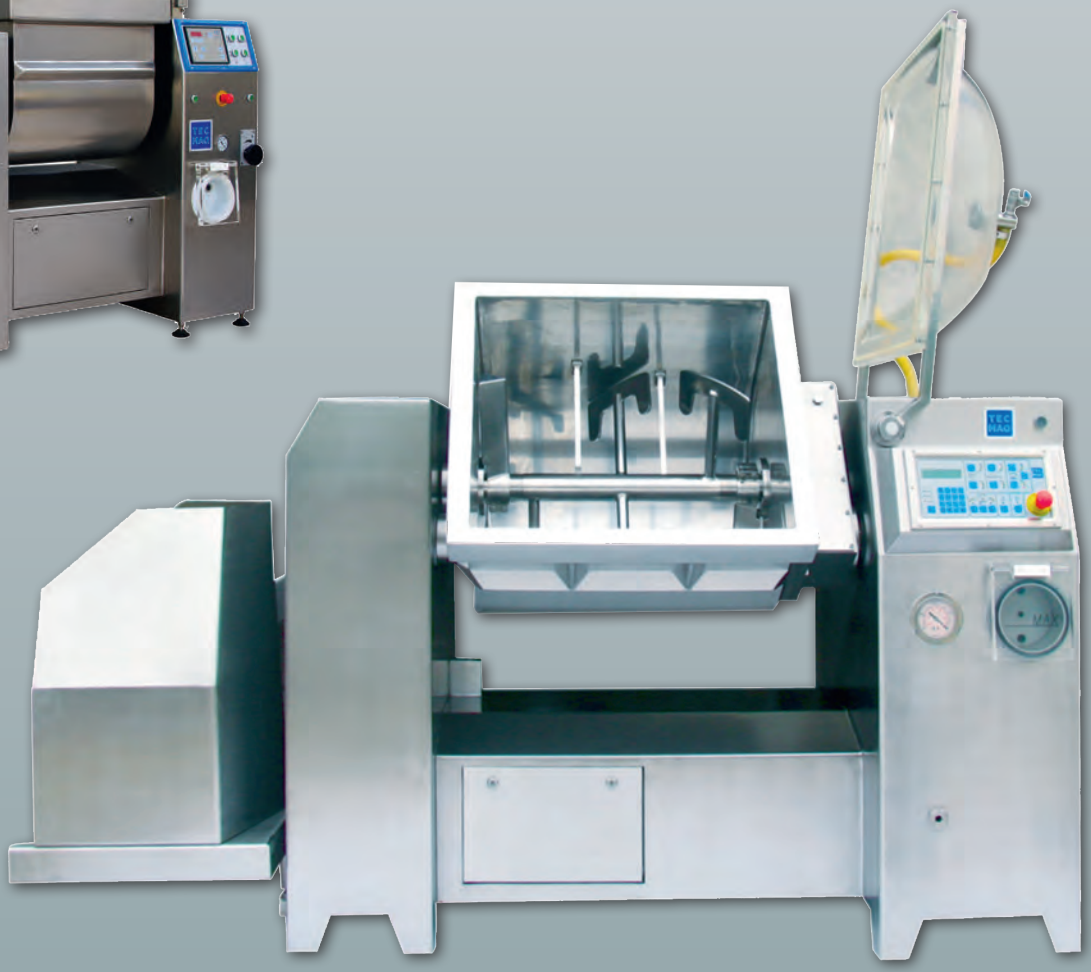
- Construction tout inox AISI 304.
- **Même en charge partielle, le mélange est homogène.**
- Cuve à partir de 50 litres.
- **Double sens de rotation avec programmation de temps de rotation, de cycles de vide et alarme.**
- Vide assuré par pompe BUSCH.
- Extracteur d'exsudats / liquides placé en façade.

CONSULTEZ - NOUS AVEC UN MAXIMUM D'INFORMATIONS

(type de produit à transformer / produit final attendu, volume par jour / semaine / mois, etc...)

SOMMAIRE





MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

MELANGEURS CYLINDRIQUES

CHARCUTERIES

+ Nouvelle cuve plus performante
+ Gamme étendue de 40 à 165 litres
+ Cuve basculante facile à vider

- Construction en inox AISI 304.
- **Cuve basculante facile à vider, en inox pour les modèles 95 et 165 litres, en plastique alimentaire pour les modèles 40 et 65 litres.**
- Bras mélangeur aluminium motorisé sur modèle E.
- **Bras mélangeur aluminium et cuve motorisés sur modèle P.**
- **Variateur de vitesse de 20 à 90 rpm sur modèle VARIO.**
- Racleur de cuve escamotable.
- Couvercle transparent ultra-résistant.
- **Arrêt automatique du bras mélangeur dès l'ouverture du couvercle (normes CE).**
- Socle inox sur roulettes, dont 2 avant avec frein.
- Commandes électromécaniques basse tension 24 V.
- Alimentation TRIPHASE 380 V, MONOPHASE 230 V en option.



MAP MX 95 P

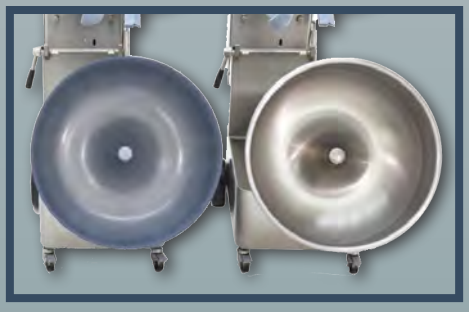


CUVE BASCULANTE

BRAS MOTORISE	DIMENSIONS (L x p x h)	CAPACITE	CAPACITE (kg)	PUISSANCE	POIDS
MAP MX 40 E CUVE PUM	520 x 750 x 780 mm	40 litres	24 kg	180 W	85 kg
MAP MX 65 E CUVE PUM	660 x 960 x 1000 m m	65 litres	40 kg	250 W	100 kg
MAP MX 95 E CUVE INOX	750 x 1000 x 1140 m m	95 litres	65 kg	550 W	125 kg

BRAS ET CUVE MOTORISES	DIMENSIONS (L x p x h)	CAPACITE	CAPACITE (kg)	PUISSANCE	POIDS
MAP MX 40 P CUVE PUM	520 x 750 x 780 mm	40 litres	24 kg	580 W	95 kg
MAP MX 40 P VARIO CUVE PUM	520 x 750 x 780 mm	40 litres	24 kg	580 W	95 kg
MAP MX 65 P CUVE PUM	660 x 960 x 1000 m m	65 litres	40 kg	660 W	125 kg
MAP MX 65 P VARIO CUVE PUM	660 x 960 x 1000 m m	65 litres	40 kg	660 W	125 kg
MAP MX 95 P CUVE INOX	750 x 1000 x 1140 m m	95 litres	65 kg	1080 W	140 kg
MAP MX 95 P VARIO CUVE INOX	750 x 1000 x 1140 m m	95 litres	65 kg	1080 W	140 kg
MAP MX 165 P CUVE INOX	900 x 1170 x 1320 mm	165 litres	120 kg	2500 W	240 kg
MAP MX 165 P VARIO CUVE INOX	900 x 1170 x 1320 mm	165 litres	120 kg	2500 W	240 kg

OPTIONS
Cuve inox pour modèle 40 ou 65 litres
MONOPHASE 230 V pour modèle MX E (1 moteur) ou VARIO



CUVE PUM

CUVE INOX

SOMMAIRE

MACHINES INDUSTRIELLES











CONSULTEZ - NOUS AVEC UN MAXIMUM D'INFORMATIONS

(type de produit à transformer / produit final attendu, volume par jour / semaine / mois, etc...)

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

CUTTER DE TABLE

+ Gamme complète de cutters de table
+ Frein électromagnétique CE
+ Thermomètre de cuve inclus

- **Construction inox AISI 304 et protection de tête en KEPITAL© alimentaire.**
- Tête 3 couteaux entièrement démontable.
- Modèle SW 12 LITRES REVERSE avec inverseur de sens de rotation.
- Modèle SW 20 LITRES avec variateur de vitesse 600 à 2600 tr/min.
- Thermomètre de cuve mécanique.
- Grande capacité d'absorption de liquides = texture homogène et plus de masse dans les produits, même après cuisson.
- **Frein électromagnétique et couvercle avec système anti-démarrage (normes CE).**
- Bouton marche/arrêt basse tension IP67.
- Alimentation TRIPHASE 380 V pour SW 6 et SW 12 litres, (autre en option).



CUTTER SW 12





CUTTER SW 20 VARIO

DESIGNATION / CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	VITESSE ROTATION COUTEAUX	PUISSANCE MOTEUR COUTEAUX	POIDS
CUTTER SW 6 LITRES	832 x 582 x 695 m m	1440 tr/min	370 W	60 kg
CUTTER SW 12 LITRES	902 x 588 x 7 85 mm	1440 tr/min	1500 W	75 kg
CUTTER SW 12 LITRES REVERSE MONO	902 x 588 x 7 85 mm	1440 tr/min	1620 W	78 kg
CUTTER SW 20 LITRES VARIO MONO	1015 x 700 x 945 m m	600 à 2600 tr/min	2400 W	92 kg

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V
Tête complète 3 couteaux

CUTTER DE TABLE

MAINCA

GARANTIE 3 ANS

+ Cutter haut de gamme très performant
+ Frein électromagnétique de série CE
+ Thermomètre de cuve inclus

- **Construction tout inox AISI 304.**
- Tête entièrement démontable.
- **Vitesses combinables : 2 vitesses de couteaux & 2 vitesses de cuve.**
- Moteurs protégés thermiquement.
- **Racleurs de cuve performants et facilement démontables.**
- Thermomètre de cuve mécanique.
- Possibilité de hacher des viandes congelées.
- Grande capacité d'absorption de liquides = texture homogène et plus de masse dans les produits, même après cuisson.
- **Frein électromagnétique de série (normes CE).**
- Bouton arrêt d'urgence frontal.
- Alimentation TRIPHASE 380 V, (autres, consultez-nous).



MAINCA 14 LITRES
sur châssis à roulettes



DESIGNATION / CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	VITESSE ROTATION COUTEAUX	PUISSANCE MOTEUR COUTEAUX	POIDS
MAINCA 14 LITRES	900 x 630 x 570 mm	1500 ou 3000 tr/min	2580 W	110 kg

OPTIONS
Plus-value tête équipée de 6 couteaux
Châssis sur roulettes (+ 450 mm ~)

SOMMAIRE

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

CUTTERS

+ Cutters haut de gamme très performants
+ Sécurité d'utilisation maximale avec frein électromagnétique CE
+ Thermomètre de cuve digital inclus

GARANTIE 3 ANS

- **Construction tout inox AISI 304.**
- Tête entièrement démontable.
- **Vitesses combinables : 2 vitesses de couteaux / 2 vitesses de cuve, sauf VARIO.**
- Moteurs protégés thermiquement.
- **Racleurs de cuve performants et facilement démontables.**
- Possibilité de hacher des viandes congelées.
- Grande capacité d'absorption de liquides = texture homogène et plus de masse dans les produits, même après cuisson.
- **Frein électromagnétique de série (normes CE).**
- Bouton arrêt d'urgence frontal.
- Alimentation TRIPHASE 380 V, (autres, consultez-nous).



MAINCA 22 LITRES





MAINCA 41 LITRES VARIO

DESIGNATION / CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	VITESSE ROTATION COUTEAUX	PUISSANCE MOTEUR COUTEAUX	POIDS
MAINCA 22 LITRES	1040 x 740 x 1000 mm	1500 ou 3000 tr/min	3900 W	165 kg
MAINCA 41 LITRES	1280 x 910 x 1100 mm	1500 ou 3000 tr/min	8100 W	400 kg
MAINCA 41 LITRES VARIO	1280 x 910 x 1100 mm	1000 à 3600 tr /min	9200 W	420 kg

OPTIONS
Plus-value tête équipée de 6 couteaux
Couvercle transparent anti-bruit pour MAINCA 22 LITRES

CUTTER

NOUVEAUTÉ

+ Cutters haut de gamme très performants
+ Sécurité d'utilisation maximale avec frein électromagnétique CE
+ Thermomètre de cuve digital inclus



- **Construction tout inox AISI 304.**
- **Tête 6 couteaux entièrement démontable.**
- **Vitesses combinables : vitesse variable des couteaux / 2 vitesses de cuve (80 ou 150 tr/min).**
- Moteurs protégés thermiquement.
- **Racleurs de cuve performants et facilement démontables.**
- Possibilité de hacher des viandes congelées.
- Grande capacité d'absorption de liquides = texture homogène et plus de masse dans les produits, même après cuisson.
- **Frein électromagnétique de série (normes CE).**
- Bouton arrêt d'urgence frontal.
- Alimentation TRIPHASE 380 V, (autres, consultez-nous).



GARANTIE 3 ANS

DESIGNATION / CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	VITESSE ROTATION COUTEAUX	PUISSANCE MOTEUR COUTEAUX	POIDS
MAINCA 75 LITRES VARIO	1470 x 1388 x 1165 m m	1000 à 5000 tr /min	22 200 W	1100 kg

OPTIONS
Moteur de déchargement de la cuve

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

POUSSOIRS



- Construction tout inox, sauf boîtier d'engrenages et piston.
- 2 vitesses de descente ou de remontée.
- Cylindre inox démontable rapidement pour un nettoyage facile.
- **Livré avec 4 canules.**

DESIGNATION	CONSTRUCTION	CAPACITE CYLINDRE	DOTATION CANULES	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
PM 10	INOX	10 litres	Ø 10 / 20 / 30 / 40 mm	280 x 320 x 800 m m	18 kg
PM 15	INOX	15 litres	Ø 10 / 20 / 30 / 40 mm	340 x 380 x 830 m m	27 kg

- Carrosserie, cylindre et vis en inox.
- **Cylindre inox entièrement démontable avec mise en place rapide.**
- Piston en plastique alimentaire entièrement démontable.
- **Mise en marche au pied par pédale.**
- Vitesse de travail réglable.
- **Recul automatique du piston.**
- Motoréducteur lubrifié à vie.
- Panneau de commande électronique simple et intuitif.
- Commande et moteur basse tension avec protection.
- Livré avec 4 canules : Ø 10 / 20 / 30 / 40mm.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



NOUVEAUTÉ



PEDALE DE COMMANDE

DESIGNATION	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
P ELECT 15	15 litres	320 x 260 x 800 mm	200 W	35 kg

- Carrosserie et cylindre extérieur en inox.
- **Cylindre démontable.**
- **Patte de commande au pied.**
- **Pompe à huile avec réservoir indépendant.**
- Vitesses de travail réglables.
- Socle sur roulettes.
- Livré avec 3 canules plastique : Ø 10 / 18 / 25 mm.
- Alimentation TRIPHASE 380 V, (MONOPHASE 230 V en option).



DESIGNATION	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	HAUTEUR CORNET / SOL	PUISSANCE	POIDS
P ECO 15	15 litres	370 x 490 x 1100 mm	1050 mm	520 W	55 kg
P ECO 25	25 litres	450 x 565 x 1160 m m	1110 mm	520 W	90 kg

OPTION
Option moteur MONOPHASE 230 V

POUSSOIRS HYDRAULIQUES

MANCA

+ Fabrication haut de gamme
+ Carrosserie inox sablé
+ Genouillère ergonomique règlable
+ Robustesse et efficacité

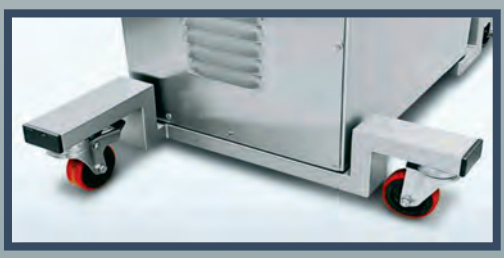
GARANTIE 3 ANS



PX 25 AUTO

- Carrosserie et cylindre extérieur en inox sablé.
- **Cylindre intérieur en inox rectifié.**
- **Modèles PXX : poussoirs tout inox.**
- **Modèles PX : piston inox / couvercle aluminium.**
- **Modèles PA : piston & couvercle aluminium.**
- **Modèle PP : piston polyéthylène / couvercle aluminium.**
- **Modèles AUTO avec démarrage directement au genou.**
- **Genouillère de commande ergonomique et règlable.**
- **Pompe à huile avec réservoir indépendant et manomètre en façade.**
- Vitesses de travail réglables.
- Socle sur pieds stabilisateurs.
- **Recul automatique du piston.**
- **Ventilation du moteur en série.**
- Livré avec 3 canules inox : Ø 15 / 20 / 30 mm (autres, au choix).
- Alimentation TRIPHASE 380 V, (MONOPHASE 230 V en option).

DESIGNATION	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	HAUTEUR CANULE / SOL	PUISSANCE	POIDS
PP 12	12 litres	421 x 429 x 1050 m m	1000 mm	550 W	70 kg
PA 20	20 litres	435 x 537 x 1110 m m	1055 mm	920 W	90 kg
PX 20 AUTO	20 litres	435 x 537 x 1110 m m	1055 mm	920 W	90 kg
PXX 20 AUTO	20 litres	435 x 537 x 1110 m m	1055 mm	920 W	90 kg
PA 25	25 litres	492 x 576 x 1133 mm	1090 mm	1290 W	129 kg
PX 25 AUTO	25 litres	492 x 576 x 1133 mm	1090 mm	1290 W	129 kg
PXX 25 AUTO	25 litres	492 x 576 x 1133 mm	1090 mm	1290 W	129 kg
PA 30	30 litres	492 x 576 x 1203 mm	1150 mm	1290 W	134 kg
PX 30 AUTO	30 litres	492 x 576 x 1203 mm	1150 mm	1290 W	134 kg
PXX 30 AUTO	30 litres	492 x 576 x 1203 mm	1150 mm	1290 W	134 kg
PXX 50 AUTO	50 litres	540 x 540 x 1250 m m	1206 mm	1650 W	222 kg



SUPPORT ANTICHUTE

OPTIONS
Moteur MONOPHASE 230 V, sauf modèles AUTO
Roues de déplacement simples (4 roues) sauf PXX 50 AUTO
Support antichute avec roulettes pour poussoirs 12 et 20 litres
Support antichute avec roulettes pour poussoirs 25 et 30 litres
Support antichute avec roulettes pour poussoir 50 litres

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

PORTIONNEUR-TORSADEUR

+ Gain de temps impressionnant : 1 saucisse cocktail chaque seconde, 1 saucisse traditionnelle toute les 2 secondes
+ Garnissage du boyau réglable et torsade automatique ou à la pédale
+ Adaptation quasiment immédiate

Vidéos sur site internet :
www.mainca.com

- **Construction en inox AISI 304 et polyéthylène alimentaire HD.**
- Piètement inox réglable en hauteur sur roulettes.
- Ensemble facilement démontable sans outils pour un nettoyage aisé.
- **Dose réglable par le temps et la vitesse du piston du poussoir connecté.**
- **Torsades règlables au 10ème de tour.**
- Mise en marche / arrêt basse tension IP65 avec arrêt d'urgence.
- Livré avec 1 canule inox spéciale / Canule double / Cône de torsion (nous préciser Ø boyaux utilisés / Ø hachage maxi à pousser / Ø passant d'écrou du poussoir existant).
- Alimentation MONOPHASE 230V.



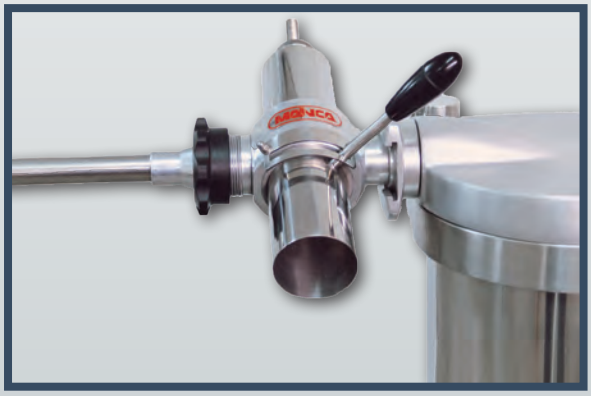


DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	DOSAGE	DEBIT	PUISSANCE	POIDS
PORTIONNEUR - TORSADEUR	731 x 574 x 1470 mm	20 g à ∞	1 saucisse cocktail / seconde 1 saucisse tr ad. / 2 secondes	380 W	45 kg

OPTIONS
Main mécanique

FONCTIONNE AVEC DES BOYAUX NATURELS, COLLAGENES OU SYNTHETIQUES TOUS Ø.

DOSEUR



DOSEUR MANUEL POUR POUSSOIR

- Appareil destiné à doser de la viande en milieu artisanal.
- Montage en sortie de poussoir hydraulique MAINCA.
- Portion réglable manuellement.
- Option valvule de dosage coudée pour dosage de verrines.

DESIGNATION
Doseur manuel tout inox pour poussoir
Canule coudée pour dosage de verines



MACHINES INDUSTRIELLES : CONSULTEZ-NOUS

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

MARMITES DE CUISSON ELECTRIQUES

+ Construction haut de gamme tout inox
+ Cuve cylindrique double parois
+ Cuve intérieure inox AISI 316 avec angles rayonnés

- **Cuve double parois avec eau entre les parois pour éviter de brûler dans le fond.**
- **Cuve intérieure en inox AISI 316 polie avec angles rayonnés pour un nettoyage facile.**
- Extérieur en inox AISI 304.
- **Couvercle double parois avec ouverture latérale (charnière à droite).**
- Pieds inox réglables en hauteur.
- Robinets de remplissage eau chaude / eau froide avec contrôle du niveau de sécurité.
- Robinet de vidange grand débit de 1/2 ''.
- Fonctionnement électromécanique.
- **2 sélections de puissance pour un ajustement parfait.**
- **Manomètre et soupape de sécurité.**
- Alimentation TRIPHASE 380V (3P+T).
- Alimentation en eau chaude / eau froide : GAMME 700 : DN 1/2'' ; GAMME 900 : DN 3/8''.



MARMITES ELECTRIQUES	DIMENSIONS CUVE (Ø x h)	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
GAMME 700 BEK-80 LITRES	O Ø 476 x 450 mm	800 x 700 x 900 mm	12,5 kW	115 kg
GAMME 900 BEK-150 LITRES	O Ø 635 x 480 mm	900 x 900 x 900 m m	18,5 kW	146 kg
GAMME 900 BEK-200 LITRES	O Ø 635 x 600 mm	900 x 900 x 900 m m	24,5 kW	160 kg

OPTIONS
Remplissage automatique de la cuve (sauf 700 BEK-80)

MARMITES DE CUISSON GAZ

+ Construction haut de gamme tout inox
+ Cuve cylindrique double parois
+ Cuve intérieure inox AISI 316 avec angles rayonnés



- **Cuve double parois avec eau entre les parois pour éviter de brûler dans le fond.**
- **Cuve intérieure en inox AISI 316 polie avec angles rayonnés pour un nettoyage facile.**
- Extérieur en inox AISI 304.
- **Couvercle double parois avec ouverture latérale (charnière à droite).**
- Pieds inox réglables en hauteur.
- **Brûleur gaz couvert et protégé.**
- **Manette gaz avec flamme réglable pour tout type de cuisson.**
- Robinets de remplissage eau chaude / eau froide avec contrôle du niveau de sécurité.
- Robinet de vidange grand débit de 1/2 ''.
- **Manomètre et soupape de sécurité.**
- Alimentation gaz DN 1/2''.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.
- Alimentation en eau chaude / eau froide : GAMME 700 : DN 1/2'' ; GAMME 900 : DN 3/8''.

MARMITES GAZ	DIMENSIONS CUVE (Ø x h)	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
GAMME 700 BGK-80 LITRES	O Ø 476 x 450 mm	800 x 700 x 900 mm	16 kW	120 kg
GAMME 900 BGK-150 LITRES	O Ø 635 x 480 mm	900 x 900 x 900 m m	21,8 kW	165 kg
GAMME 900 BGK-200 LITRES	O Ø 635 x 600 mm	900 x 900 x 900 m m	21 kW	175 kg

* GAZ NATUREL ou PROPANE ou BUTANE à définir à la commande

OPTIONS
Remplissage automatique de la cuve

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

MARMITES DE CUISSON ELECTRIQUES

+ Construction haut de gamme tout inox
+ Cuve intérieure inox polie avec angles rayonnés
+ Résistances électriques encapsulées



- **Construction tout inox AISI 304 (AISI 316 en option) entièrement calorifugée.**
- Structure portante avec 4 ou 6 pieds réglables en hauteur.
- **Cuve intérieure inox polie avec angles rayonnés pour un nettoyage facile.**
- Ouverture du couvercle compensée..
- Robinets de remplissage de la cuve eau chaude / eau froide.
- Robinet de vidange coudé à 90° avec levier de sécurité.
- **Résistances électriques encapsulées thermiquement.**
- Panneau de commandes tout inox indépendant avec affichage numérique ADITEC MKA-120.
- Possibilité de démarrage automatique avec signal sonore de fin de cuisson.
- **Sélecteur de puissance 2 positions*.**
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

DESIGNATION	DIMENSIONS CUVE (L x p x h)	DIMENSIONS (L x p x h)	HUILE THERMIQUE	PUISSANCE*	POIDS
MER 200 LITRES	☐ 560 x 700 x 550 mm	880 x 1200 x 1010 m m	60 litres	14 kW	255 kg
MEC 300 LITRES	○ Ø 800 x 630 mm	1050 x 1190 x 1010 m m	74 litres	18 kW	305 kg
MER 300 LITRES	☐ 815 x 700 x 550	1140 x 1200 x 1010 m m	69 litres	18 kW	319 kg
MER 400 LITRES	☐ 1170 x 700 x 550	1490 x 1200 x 1010 m m	92 litres	21 kW	414 kg
MER 500 LITRES	☐ 1320 x 700 x 550	1640 x 1200 x 1010 m m	115 litres	27 kW	457 kg
MER 700 LITRES	☐ 1700 x 700 x 600	2020 x 1200 x 1010 m m	152 litres	45 kW	680 kg
MER 1000 LITRES	☐ 2100 x 800 x 600	2420 x 1300 x 1010 m m	161 litres	63 kW	750 kg
MER 1500 LITRES	☐ 2350 x 900 x 7 50	2680 x 1400 x 1100 m m	Construction spéciale : consultez-nous		
MER 2000 LITRES	☐ 2900 x 990 x 7 50	3230 x 1490 x 1100 m m	Construction spéciale : consultez-nous		

OPTIONS COMMUNES ELECTRIQUES / GAZ
Sonde à piquer DELTA-T
Panier perforé standard
Panier perforé avec ouverture latér ale ou fond basculant
Panier d'immersion perforé avec tiroirs
Moule à jambon



MARMITES DE CUISSON INJECTION GAZ

+ Construction haut de gamme tout inox
+ Cuve intérieure inox polie avec angles rayonnés
+ Marmite à injection gaz avec feu direct ou avec bain d'huile entre parois inox





Bloc brûleur gaz par injection

- **Construction tout inox AISI 304 (AISI 316 en option) entièrement calorifugée.**
- **Marmite à injection gaz avec feu direct ou avec bain d'huile entre parois.**
- **Cuve intérieure inox polie avec angles rayonnés pour un nettoyage facile.**
- Ouverture du couvercle compensée.
- Robinets de remplissage de la cuve eau chaude / eau froide.
- Robinet de vidange coudé à 90° avec levier de sécurité.
- **Brûleurs gaz par injection nouvelle génération, fonctionnant au gaz naturel ou Propane.**
- Panneau de commandes tout inox indépendant avec affichage numérique ADITEC MKA-120.
- Possibilité de démarrage automatique avec signal sonore de fin de cuisson.
- Installation d'un clapet anti-retour obligatoire dans des tubes d'extraction (non fournis).
- Alimentation gaz DN3/4".
- Alimentation électrique : MONOPHASE 230 V.

MARMITES GAZ FLAMME DIRECTE	DIMENSIONS CUVE (L x p x h)	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE* GAZ kW	Ø EXTRACTION	POIDS
BGD 200 LITRES	☐ 700 x 560 x 550 m m	1350 x 930 x 1100 m m	37,7	Ø 147 mm	185 kg
BGD 300 LITRES	☐ 815 x 700 x 550 mm	1450 x 1080 x 1100 m m	37,7	Ø 172 mm	280 kg
BGD 400 LITRES	☐ 1170 x 700 x 550 mm	1800 x 1080 x 1100 m m	66,6	Ø 172 mm	330 kg
BGD 500 LITRES	☐ 1320 x 700 x 550 mm	1950 x 1080 x 1100 m m	66,6	Ø 172 mm	380 kg
BGD 700 LITRES	☐ 1700 x 700 x 600 mm	2410 x 1080 x 1100 m m	89,5	Ø 197 mm	595 kg
BGD 1000 LITRES	☐ 2100 x 800 x 600 m m	2810 x 1180 x 1100 m m	120	Ø 197 mm	630 kg

MARMITES GAZ BAIN D'HUILE	DIMENSIONS CUVE (L x p x h)	DIMENSIONS (L x p x h)	HUILE THERMIQUE	PUISSANCE GAZ kW	Ø EXTRACTION	POIDS
BGJ 200 LITRES	☐ 700 x 560 x 550 m m	1350 x 1060 x 1150 m m	36 litres	37,7	Ø 147 mm	310 kg
BGJ 300 LITRES	☐ 815 x 700 x 550 mm	1450 x 1200 x 1150 m m	40 litres	37,7	Ø 172 mm	375 kg
BGJ 400 LITRES	☐ 1170 x 700 x 550 mm	1800 x 1200 x 1150 m m	56 litres	66,6	Ø 172 mm	465 kg
BGJ 500 LITRES	☐ 1320 x 700 x 550 mm	1950 x 1200 x 1150 m m	64 litres	66,6	Ø 172 mm	510 kg
BGJ 700 LITRES	☐ 1700 x 700 x 600 mm	2410 x 1200 x 1150 m m	76 litres	89,5	Ø 197 mm	750 kg
BGJ 1000 LITRES	☐ 2100 x 800 x 600 m m	2810 x 1300 x 1150 m m	100 litres	120	Ø 197 mm	800 kg

* GAZ NATUREL ou PROPANE ou BUTANE à définir à la commande

Attention : pour toute installation, il est impératif de contrôler la flamme et les combustions sur site par un professionnel agrée gaz.

CHAUFFE PAR VAPEUR, MARMITES AVEC AGITATEUR, SYSTEME DE DECHARGEMENT... : CONSULTEZ-NOUS

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

SAUTEUSES ELECTRIQUES

+ GAMME 700 et GAMME 900
+ Construction haut de gamme tout inox AISI 304
+ Basculement de la cuve à 45°

- Construction tout inox AISI 304.
- **Cuve intérieure polie avec angles rayonnés pour un nettoyage facile.**
- Pieds inox réglables en hauteur.
- **Cuve basculante jusqu'à 45° pour la vider facilement (électrique sur GAMME 900, manuellement sur GAMME 700).**
- Fonctionnement électromécanique.
- Alimentation TRIPHASE 380V (3P+T).
- Alimentation en eau froide : DN 1/2''.



SAUTEUSES ELECTRIQUES	SURFACE UTILE	CAPACITE MAXI	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
GAMME 700 PE-03	0,3 m²	50 litres	800 x 700 x 900 mm	9 kW	91 kg
GAMME 900 PE-05EX	0,5 m²	80 litres	900 x 900 x 900 m m	12 kW	195 kg

SOMMAIRE

SAUTEUSES GAZ

+ GAMME 700 et GAMME 900
+ Construction haut de gamme tout inox AISI 304
+ Basculement de la cuve à 45°



- Construction tout inox AISI 304.
- **Cuve intérieure polie avec angles rayonnés pour un nettoyage facile.**
- Pieds inox réglables en hauteur.
- **Brûleur gaz couvert et protégé.**
- **Manette gaz avec flamme réglable pour tout type de cuisson.**
- **Cuve basculante jusqu'à 45° pour la vider facilement (électrique sur GAMME 900, manuellement sur GAMME 700).**
- Alimentation gaz DN 1/2".
- Alimentation en eau froide : DN 3/8".



SAUTEUSES GAZ	SURFACE UTILE	CAPACITE MAXI	DIMENSIONS (L x p x h)	PUISSANCE	POIDS
GAMME 700 PTG-03	0,3 m²	50 litres	800 x 700 x 900 mm	10 kW	135 kg
GAMME 900 PTG-05EX	0,5 m²	80 litres	900 x 900 x 900 m m	18 kW	195 kg

* GAZ NATUREL ou PROPANE ou BUTANE à définir à la commande

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

FUMOIRS TRADITIONNELS

+ Fumoirs traditionnels tout inox
+ Fumage à froid ou fumage à chaud en option
+ Idéal pour saumon, poissons, jambon, lard, magrets, saucisses...

- **Construction en inox AISI 304.**
- Porte renforcée double paroi.
- Clapets de régulation de la fumée en bas et en haut.
- Cheminée inox Ø 130 mm.
- **Thermomètre intégré en façade.**
- Livré avec égouttoir inox.



F 1



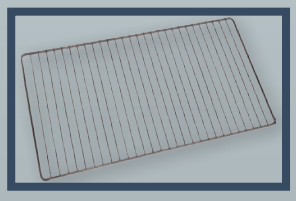
F700



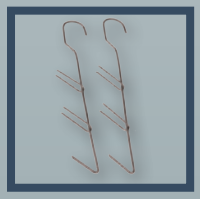
S6

DESIGNATION	CONSTRUCTION INOX	DIMENSIONS (L x p x h)	CAPACITE	POIDS
F 1*	Simple paroi	700 x 210 x 17 0 mm	2 NIVEAUX	5 kg
S 6*	Simple paroi sauf porte	500 x 400 x 1250 m m	3 NIVEAUX	25 kg
F 500	Double paroi isolation 30 mm	500 x 400 x 1500 m m	5 NIVEAUX / 22 kg	38 kg
F 700	Double paroi isolation 30 mm	700 x 400 x 1500 m m	5 NIVEAUX / 30 kg	54 kg
F 700 P	Double paroi isolation 30 mm	700 x 600 x 1500 m m	5 NIVEAUX / 50 kg	62 kg

*DOTATIONS : F1 : Grille antimouches, 2 grilles inox, chalumeau d'allumage de sciure, 1 brosse de nettoyage et 500 g de sciure.
S6 : 3 tiges support, 5 crochets à poissons et 500 g de sciure.



Grille inox



Crochets à poisson > 500g



Crochets à poisson

OPTIONS
Serpentin générateur de fumée froide
Grille inox 400 x 350 m m pour FUMOIR S6 et F 500
Grille inox 590 x 330 m m pour FUMOIR F 700
Grille inox 590 x 530 m m pour FUMOIR F 700 P
Suspente inox pour S6
Suspente inox pour F500 / F700 / F700 P
Crochets à viande, les 10 pièces
Crochets à poisson, la pièce
Crochets à poisson > 500g, la pièce
Crochet à saumon 1 filet
Option fumage à chaud Mono 230 V - 25 00 W + thermostat

	Jambon	Lard	Magret	Saumon	Volaille	Saucisse	Truite	Anguille	Maquereau
Fumage à froid	•	•	•	•			•		
Fumage à chaud					•	•	•	•	•
Durée	4 - 6 Jours	4 - 6 Jours	6 - 8 Heures	4 - 8 Heures	2 - 3 Heures	90 - 120 Min.	45 - 60 Min.	60 Min.	45 - 60 Min.
Température	20 - 30 °C	20 - 30 °C	20 - 30 °C	22 - 25 °C	90 - 100 °C	50 - 60 °C	80 - 90 °C	80 - 90 °C	80 - 90 °C

POMPES A SAUMURE

+ Injection de saumure précise et sans interruption
+ Fabrication haut de gamme allemande



POMPE A SAUMURE

- **Carrosserie inox avec poignée de transport.**
- **Pompe inox sur modèles PS INOX MONO & TRIPHASE.**
- Pompe laiton sur modèle PS.
- Régulateur de pression précis avec manomètre intégré.
- **Dispositif d'aspiration avec système de pré-filtre.**
- Système de reflux intégré.
- Pistolet à injecter avec système rapide de changement des aiguilles.
- Livré avec une aiguille en inox standard de 200 x Ø 4 mm.
- Protection électrique IP54.

SOMMAIRE

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	CAPACITE	TENSION	PUISSANCE	PRESSION D'INJECTION
PS INOX MONO	350 x 210 x 220 m m	840 litres / heure	230 V MONO	250 W	3,5 Bar environ
PS INOX TRIPHASE	390 x 180 x 240 m m	1140 litres / heure	380 V TRI	250 W	4 Bar environ
PS INOX TRIPHASE PLUS	390 x 180 x 240 m m	1500 litres / heure	380 V TRI	500 W	5 Bar environ



AIGUILLE STANDARD

OPTIONS
Aiguille standard 200 x Ø 4 mm
Ensemble 2 aiguilles 150 x Ø 4 mm
Ensemble 3 aiguilles 150 x Ø 4 mm
Ensemble 4 aiguilles en ligne 150 x Ø 4 mm
Ensemble 4 aiguilles carré 150 x Ø 4 mm
Ensemble 5 aiguilles 150 x Ø 4 mm
Aiguille standard pour ensembles 150 x Ø 4 mm



ENSEMBLE 2 AIGUILLES



ENSEMBLE 3 AIGUILLES



ENSEMBLE 4 AIGUILLES



ENSEMBLE 4 AIGUILLES CARRE



ENSEMBLE 5 AIGUILLES

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

LAVE BATTERIES COMPACTS

+ Lave batteries compacts et puissants, SPECIAL LABO
+ Construction tout inox double paroi, cuve emboutie

- **Construction tout inox double paroi AISI 304.**
- **Cuve emboutie double paroi, auto-vidangeante.**
- **Isolation thermique et acoustique.**
- Porte double paroi contrebalancée.
- Pré-filtrage de surface et en fond de cuve.
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox.
- **Résistances cuve et surchauffeur traitées incoloy 800 (antitartre).**
- Surchauffeur isolé thermiquement garantissant un rinçage à 85 °C minimum.
- Températures de lavage et de rinçage affichées en façade.
- **Doseur de produit lessiviel péristaltique et doseur de produit de rinçage hydraulique.**
- Alimentation TRIPHASE 380 V.



LB 400 C



LB 450

CARACTERISTI QUES	LB 400 C	LB 420	LB 450
Dimensions	565 x 685x 847	600 x 620 x 1325	650 x 750 x 1480
Hauteur de passage utile	405 mm	416 mm	453 mm
Taille des paniers	500 x 600 mm	500 x 500 mm	550 x 550 mm
Puissance absorbée	6900 W	7100 W	9800 W
Puissance surchauffeur	6100 W	6100 W	8300 W
Puissance résistance de cuve	3000 W	3000 W	3000 W
Puissance pompe de lavage	810 W	1000 W	1500 W
Capacité de cuve	30 litres	30 litres	60 litres
Capacité du surchauffeur	8 litres	8 litres	8 litres
Durée des cycles + (mise en température initiale)	1 / 2 / 3 / + (8 min)	1 / 2 / 3 / + (8 min)	1 / 2 / 3 / + (8 min)
Consommation d'eau par cycle	3 litres	3 litres	5 litres
Alimentation d'eau	40 - 60 °C	40 - 60 °C	10 - 55 °C
Dotation paniers	1 panier pouvant recevoir bacs GN 1/1 et 600 x 400	En fils plastifiés / 1 godet à ustensiles	1 rack inox pour 7 GN 1/1 ou 7 EURONORM / 1 panier 550 x 550
Poids	65 kg	83 kg	106 kg

OPTIONS			
Doseur de produit de lavage péristaltique	INCLUS	INCLUS	INCLUS
Doseur de produit de rinçage	INCLUS	INCLUS	INCLUS
Pompe de vidange montée d'usine	+	+	+
Pompe de rinçage montée d'usine	+	+	+
MONOPHASE 230 V	+	+	+

LAVE BATTERIES

+ Hauteur utile 685 ou 850 mm !
+ Construction tout inox double paroi, cuve emboutie
+ Pompe de lavage avec spirale & turbine inox



LB 680



POMPE & TURBINE INOX

- **Construction tout inox double paroi AISI 304.**
- **Cuve emboutie double paroi, auto-vidangeante.**
- **Isolation thermique et acoustique.**
- Ouverture double à guillotine contrebalancée.
- Pré-filtrage de surface et en fond de cuve.
- Puissante pompe de lavage avec spirale et turbine inox.
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox.
- **Résistances cuve et surchauffeur traitées incoloy 800 (antitartre).**
- Surchauffeur isolé thermiquement garantissant un rinçage à 85 °C minimum.
- Températures de lavage et de rinçage affichées en façade.
- **Doseur de produit lessiviel péristaltique et doseur de produit de rinçage hydraulique.**
- Alimentation TRIPHASE 380 V.

CARACTERISTI QUES	LB 680	LB 850
Dimensions	675 x 842 x 1850 capot ouvert : 2080	675 x 842 x 2015 capot ouvert : 2330
Hauteur de passage utile	661 mm	828 mm
Taille des paniers	550 x 700 mm	550 x 700 mm
Puissance absorbée	10,5 kW	10,8 kW
Puissance surchauffeur	8300 W	8300 W
Puissance résistance de cuve	5200 W	5200 W
Puissance pompe de lavage	2200 W	2500 W
Puissance pompe de rinçage	370 W	370 W
Capacité de cuve	60 litres	60 litres
Capacité du surchauffeur	8 litres	8 litres
Durée des cycles + (mise en température initiale)	2 / 4 / 6 / + (8 min)	2 / 4 / 6 / + (8 min)
Consommation d'eau par cycle	3,5 litres	3,5 litres
Alimentation d'eau	10 - 55 °C	10 - 55 °C
Dotation paniers	Panier inox / rack inox pour plateaux	Panier inox / rack inox pour plateaux
Poids	158 kg	170 kg

OPTIONS		
Doseur de produit de lavage péristaltique	INCLUS	INCLUS
Doseur de produit de rinçage hydr aulique	INCLUS	INCLUS
Pompe de vidange montée d'usine	+	+

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

LAVE BATTERIES

+ Modèle L : panier 700 x 700 mm
  Modèle XL : panier 1390 x 700 mm
+ Construction tout inox double paroi, cuve emboutie
+ Pompe de lavage avec spirale & turbine inox

- **Construction tout inox AISI 304.**
- **Cuve emboutie double paroi, auto-vidangeante.**
- **Isolation thermique et acoustique.**
- Ouverture double à guillotine contrebalancée.
- Pré-filtrage de surface et en fond de cuve.
- Puissante pompe de lavage avec spirale et turbine inox.
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox.
- Modèle XL : double bras de lavage et de rinçage.
- **Résistances cuve et surchauffeur traitées incoloy 800 (antitartre).**
- Surchauffeur isolé thermiquement garantissant un rinçage à 85 °C minimum.
- Températures de lavage et de rinçage affichées en façade.
- **Doseur de produit lessiviel péristaltique et doseur de produit de rinçage hydraulique.**
- Alimentation TRIPHASE 380 V.



LB 680 XL



POMPE & TURBINE INOX

CARACTERISTI QUES	LB 680 L	LB 680 XL
Dimensions	837 x 850 x 1832 capot ouvert : 2070	1518 x 848 x 1890 capot ouvert : 2050
Hauteur de passage utile	658 mm	641 mm
Taille des paniers	700 x 700 mm	1385 x 700 mm
Puissance absorbée	12,3 kW	24,6 kW
Puissance du surchauffeur	9800 W	19,6 kW
Puissance résistance de cuve	9800 W	9800 W
Puissance pompe de lavage	2500 W	2 x 2500 W
Puissance pompe de rinçage	370 W	370 W
Capacité de cuve	90 litres	150 litres
Capacité du surchauffeur	8 litres	14 litres
Durée des cycles + (mise en température initiale)	2 / 4 / 6 / + (8 min)	2 / 4 / 6 / + (8 min)
Consommation d'eau par cycle	6,5 litres	7 litres
Alimentation d'eau	10 - 55 °C	10 - 55 °C
Dotation paniers	Panier inox / rack inox pour plateaux	Panier inox / rack inox pour plateaux
Poids	168 kg	297 kg

OPTIONS		
Doseur de produit de lavage péristaltique	INCLUS	INCLUS
Doseur de produit de rinçage péristaltique	+	+
Pompe de vidange montée d'usine	+	+

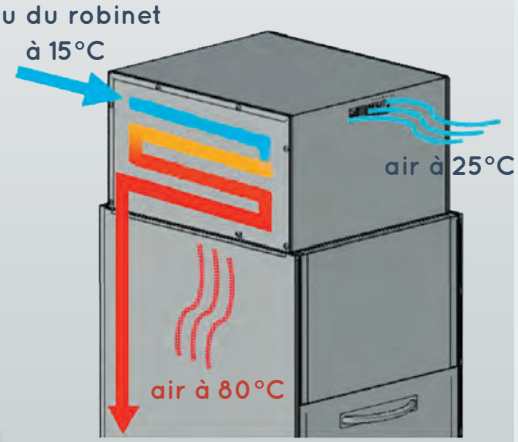
SOMMAIRE

LAVE BATTERIES AVEC CONDENSEUR

+ Lave batterie avec récupérateur / condenseur de buées intégré
+ Absence de vapeurs à l'ouverture de porte
+ Idéal pour les pièces sans hotte d'aspiration
+ Economie de 2 kW/heure pour un fonctionnement en continu



LB 680 IRC



eau à 35 ° C introduit dans le surchauffeur

- **Construction tout inox double paroi AISI 304.**
- **Cuve emboutie double paroi, auto-vidangeante.**
- **Isolation thermique et acoustique.**
- **Système de condensation des vapeurs de lavage et rinçage permettant de préchauffer l'eau d'alimentation.**
- Ouverture double à guillotine contrebalancée.
- Pré-filtrage de surface et en fond de cuve.
- Puissante pompe de lavage avec spirale et turbine inox.
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox.
- **Résistances cuve et surchauffeur traitées incoloy 800 (antitartre).**
- Surchauffeur isolé thermiquement garantissant un rinçage à 85 °C minimum.
- Températures de lavage et de rinçage affichées en façade.
- **Doseur de produit lessiviel péristaltique et doseur de produit de rinçage hydraulique.**
- Alimentation TRIPHASE 380 V.



POMPE & TURBINE INOX

CARACTERISTI QUES	LB 680 IRC	LB 850 IRC
Dimensions	675 x 842 x 217 4	675 x 842 x 2338
Hauteur de passage utile	661 mm	828 mm
Taille des paniers	550 x 700 mm	550 x 700 mm
Puissance absorbée	10,5 kW	10,8 kW
Puissance surchauffeur	8300 W	8300 W
Puissance résistance de cuve	5300 W	5300 W
Puissance pompe de lavage	2200 W	3000 W
Puissance pompe de rinçage	370 W	370 W
Capacité de cuve	60 litres	60 litres
Capacité du surchauffeur	8 litres	8 litres
Durée des cycles + (mise en température initiale)	2 / 4 / 6 / + (8 min)	2 / 4 / 6 / + (8 min)
Consommation d'eau par cycle	3,5 litres	3,5 litres
Alimentation d'eau	EAU FROIDE	EAU FROIDE
Dotation paniers	Panier inox / rack inox pour plateaux	Panier inox / rack inox pour plateaux
Poids	215 kg	230 kg

OPTIONS		
Doseur de produit de lavage péristaltique	INCLUS	INCLUS
Doseur de produit de rinçage hydr aulique	INCLUS	INCLUS
Pompe de vidange montée d'usine	+	+

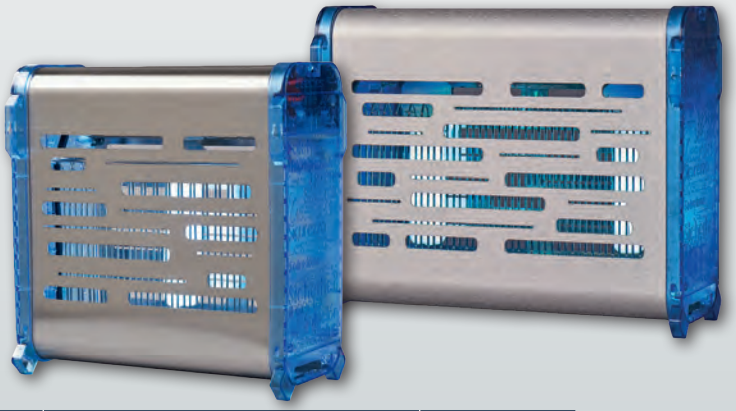
Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

Made in France
Fabriqué en France

NOUVEAUTÉ

DESINSECTISEURS

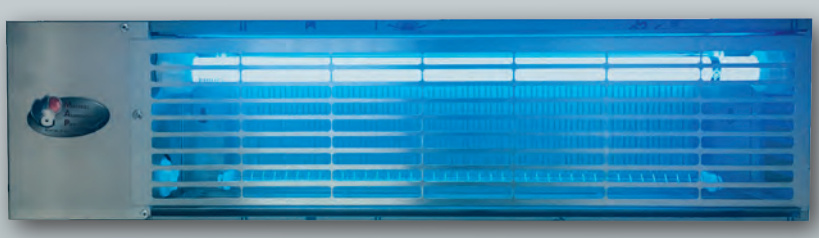
- **Carrosserie inox AISI 304.**
- Destruction des insectes par électrocution haute tension.
- **Equipé d'ampoules LED basse consommation, garantie 2 ans / 16 000 heures.**
- Bac de récupération amovible.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



DESIGNATION	AMPOULE	COUVERTURE	L x p x h (mm)	POIDS
BZZ 5 i LED	1 x 5 W	50 m² environ	270 x 160 x 300	3 kg
BZZ 10 i LED	2 x 5 W	120 m² environ	270 x 160 x 300	4 kg
Ampoule LED 5 W E14 UVA Actinique (Eco contribution : 0,15 € H.T par ampoule)				

DESINSECTISEUR INDUSTRIEL

- **Carrosserie tout inox AISI 304.**
- Destruction des insectes par électrocution haute tension.
- **Equipé de tube LED basse consommation, étanche à l'eau et aux poussières IP 54, garantie 2 ans / 16 000 heures.**
- Bac de récupération amovible.
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



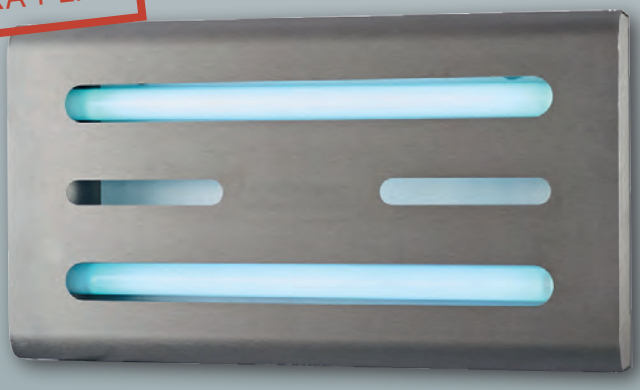
SOMMAIRE

DESIGNATION	TUBE	COUVERTURE	L x p x h (mm)	POIDS
BZZ INDUS LED	1 x 9 W	120 m² environ	760 x 100 x 190	8 kg
Tube LED anti éclats 9 W T8 avec starter (Eco contribution : 0, 15 € H.T par ampoule)				

EXTRA PLAT

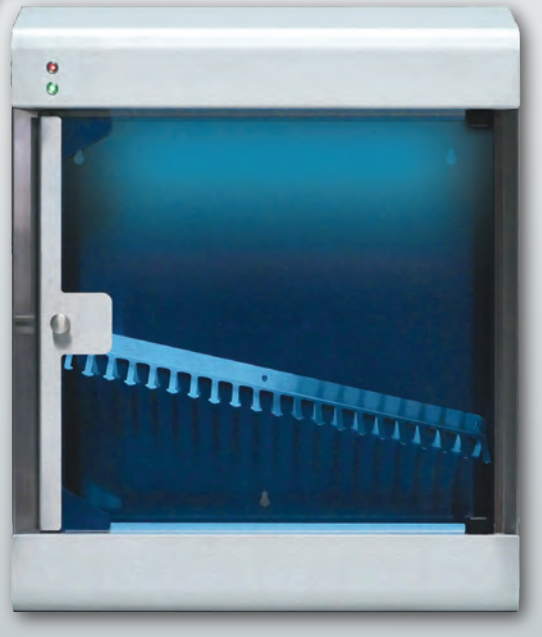
DESINSECTISEUR A PLAQUE ADHESIVE

- **Carrosserie inox AISI 304.**
- Attire les insectes grâce à sa source lumineuse spécifique provenant de tubes basse consommation.
- Capture des insectes par plaque adhésive interchangeable.
- **Avantages : pas de bruit, pas de projection et pas d'odeur.**
- Alimentation MONOPHASE 230 V.



DESIGNATION	TUBE	COUVERTURE	L x p x h (mm)	POIDS
GLU 10 i LED	2 x 5 W	80 m² environ	490 x 50 x 250	3 kg
Boite de 6 plaques adhésive pour GLU 10 i LED ou GLU 30 i				
Ampoule LED 5 W E14 UVA Actinique (Eco contribution : 0,15 € H.T par ampoule)				

APPAREILS D'HYGIENE



ARMOIRES DE STERILISATION TOIT PENTU

- **Carrosserie inox à toit pentu avec angles arrondis.**
- **Stérilisation par source UVC.**
- Porte plexiglas renforcée à fermeture magnétique.
- Support couteaux incliné s'adaptant à plusieurs tailles de couteaux.
- Minuterie réglable de 0 à 2 heures (sauf modèle AUTO).
- **Modèles AUTO : Cycle automatique de 2 heures à la fermeture de la porte, indice IPX4 adapté aux process de nettoyage industriel.**
- Alimentation MONOPHASE 230 V.

DESIGNATION	AMPOULE	CAPACITE	L x p x h (mm)	POIDS
STERIL 10 i	1 x 15 W	12 couteaux dont 1 fusil / support	350 x 150 x 610	6 kg
STERIL 10 I AUTO	1 x 15 W	12 couteaux dont 1 fusil / support	350 x 150 x 610	6 kg
STERIL 20 i	1 x 15 W	20 couteaux dont 1 fusil / support	500 x 150 x 610	8 kg
STERIL 20 i AUTO	1 x 15 W	20 couteaux dont 1 fusil / support	500 x 150 x 610	8 kg
Option serrure fermant à clé				
Ampoule UVC 15 W E27 (Eco contribution : 0,15 € H.T par ampoule)				



LAVE-MAINS INOX AISI 304

- Commande par poussoir fémoral.
- Robinet col de cygne.
- **Dosseret avec cuve emboutie monobloc.**
- **Mitigeur eau chaude / eau froide.**
- Bonde et flexible.
- Dimensions 400 x 330 x 450 mm.

€ HT	
A L'UNITE	+
PAR 3 PIECES	+
DISTRIBUTEUR SAVON	+
BROSSE A ONGLES	+
POUBELLE 15 LITRES	+

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

BILLOTS CYLINDRIQUE BOIS CHARME

+ Agréés par les services vétérinaires
+ Billots cylindriques de boutique en charme massif de bout
+ Charme et hêtre français
+ Très esthétiques en service avant

- Billot cylindriques traditionnels de fabrication française.
- Construction en bois de charme debout français.



BILLOT Ø 600 mm, EPAISSEUR 120 mm



BILLOT Ø 700 mm, EPAISSEUR 100 mm, option porte et tiroir arrondis et porte couteaux



BILLOT Ø 700 mm, EPAISSEUR 100 mm, option porte et tiroir arrondis, porte couteaux et laqué noir

BILLOT CYLINDRIQUE EN CHARME MASSIF ET JUPE ARRONDI E
BILLOT Ø 600 mm, EPAISSEUR 100 mm, HAUTEUR 850 mm
BILLOT Ø 700 mm, EPAISSEUR 100 mm, HAUTEUR 850 mm
BILLOT Ø 600 mm, EPAISSEUR 120 mm, HAUTEUR 900 mm
BILLOT Ø 600 mm, EPAISSEUR 120 mm, HAUTEUR 900 mm

OPTIONS
Porte arrondie
Tiroir arrondi
Porte et tiroir arrondis
Porte-couteaux inox pour billot cylindrique
Case à papiers

BILLOTS BOIS CHARME

Made in France
Fabriqué en France

+ Agréés par les services vétérinaires
+ Plots en charme massif de bout
+ Charme et hêtre français



- **Billot réversible traditionnel de fabrication française.**
- **Construction en bois de charme debout français.**
- Ceinturage composé de 2 ceintures et de 4 équerres inox.



SOMMAIRE

ATTENTION : EVITEZ LES PROFONDEURS DE BILLOTS SUPERIEURES A 600 MM
ASTUCE : L'ALÈSE ARRIÈRE PORTE COUTEAUX AJOUTE 100 MM DE PROFONDEUR.

DESSUS DE BILLOT EN CHARME REVERSIBLE	AU METRE CARRE [m²]*
EPAISSEUR 150 mm (2 ceintures, 4 équerres)	1 790 € / m²
EPAISSEUR 180 mm (2 ceintures, 4 équerres)	1 990 € / m²
EPAISSEUR 200 mm (2 ceintures, 4 équerres)	2 330 € / m²

PIETEMENT, CHASSIS & OPTIONS EN BOIS DE HETRE	BILLOT ≤ 1000 mm € HT	BILLOT > 1000 mm € HT / mètre linéaire
Piètement hêtre chevillé et collé	+	le mètre linéaire
Dosseret en hêtre hauteur 200 m	+	le mètre linéaire
Alèse arrière porte-couteaux en hêtre (profondeur + 100 mm sur le billot)	+	le mètre linéaire
Alèse porte-couteaux latérale en bois (310 x 85 x 400 m m)	+	+
Case à papiers	+	le mètre linéaire
Tiroir bois hauteur 120 mm	+	+

CHASSIS EN INOX POUR BILLOTS CHARME	BILLOT 500 x 500 x 150 mm € HT	BILLOT 600 x 600 x 150 mm € HT
Châssis tout inox soudé / renforcé pour billots (réglable en hauteur de 850 à 900 m m)	+	+
Alèse porte-couteaux latérale en inox (310 x 85 x 400 mm)	+	+

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

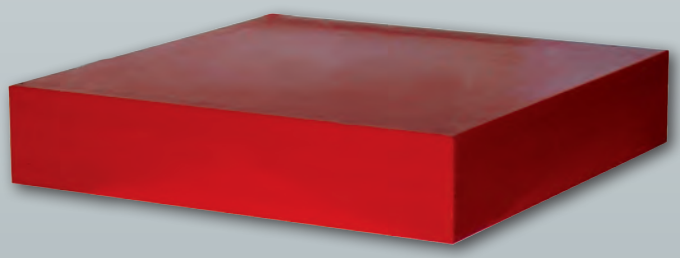
Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

BILLOTS POLYETHYLENE

+ Agréés par les services vétérinaires
+ Pour une hygiène parfaite !

- **Polyéthylène alimentaire pour la découpe de toute denrée.**
- Fabrication en PE 500 pour une meilleure résistance.
- **Epaisseur de billot 100 mm.**
- Couleur blanc ou bordeaux.





SOMMAIRE

DESIGNATION	EPAISSEUR	DENSITE	DIMENSIONS
BILLOT BLANC (hors piètement)	100 mm	100 kg/m²	500 x 500 mm
BILLOT BLANC (hors piètement)	100 mm	100 kg/m²	600 x 600 mm
PLUS VALUE BILLOT POLYETHYLE NE ROUGE			

CHASSIS EN INOX POUR BILLOTS POLYETHYLE NE	BILLOT 500 x 500 x 100 mm € HT	BILLOT 600 x 600 x 100 mm € HT
Châssis tout inox soudé / renforcé pour billots (réglable en hauteur de 850 à 900 mm)	+	+
Alèse porte-couteaux latéral e en inox (310 x 85 x 400 mm)	+	+

AFFUTAGE PROFESSIONNEL & LAMES DE SCIE A OS



AFFUTEUSE A BANDE

- **Affûteuse à bande abrasive et meule en feutre pour assurer une finition parfaite.**
- Carter de protection pour une meilleure sécurité.
- Tendeur automatique de bande.
- Marche / arrêt par bouton poussoir lumineux.

AFFUTEUSE	DIMENSIONS (L x p x h)	R.P.M	TENSION / PUISSANCE	POIDS
AFFUT MAP	280 x 330 x 400 m m	2800 tr/min	230 V / 270 W	9 kg
Bande abrasive 50 x 800 m m à l'unité				
Bande abrasive 50 x 800 m m par 5 pièces				
Feutre pour affûteuse				



BOITE DE 5 LAMES
EMBALLEES INDIVIDUELLEMENT

- Lames de scies en acier trempé.
- 4 dents / pouces spécialement durcies à l'azote (3 dents / pouces sur demande).
- Largeur de lame 16 ou 19 mm.
- **Conditionnées par boîte de 5 lames emballées individuellement.**



Longueur en mm	Jusqu'à 17 50 mm	De 1760 à 2460 mm	De 2470 à 3160 mm
Largeur 16 mm, la boîte de 5 lames	+	+	+
Largeur 19 mm, la boîte de 5 lames	+	+	+

AUTRES DIMENSIONS & DENTURES SPECIFIQUES : CONSULTEZ-NOUS

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2026 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.

GRILLES & COUTEAUX

+ Grilles réversibles, couteaux et lamelles tout inox spécial coupe (séchez bien vos grilles et couteaux après lavage)

SYSTEME ENTERPRISE SIMPLE COUPE

Diamètre trous (mm)	ENTERPRISE 12	ENTERPRISE 22	ENTERPRISE 32	ENTERPRISE 42
GRILLE Ø TROUS 2,5 à 3,5 mm	+	+	+	Consultez-nous
GRILLE Ø TROUS 4 à 20 mm	+	+	+	Consultez-nous
COUTEAU 4 BRANCHES	+	+	+	Consultez-nous



Couteau Simple Coupe



Exemple de grille ENTERPRISE

SYSTEME UNGER SIMPLE OU DOUBLE COUPE

Diamètre trous (mm)	UNGER H82	UNGER B98	UNGER D114
GRILLE Ø TROUS 2 à 2,5 mm	+	+	+
GRILLE Ø TROUS 3 à 4 mm	+	+	+
GRILLE Ø TROUS 4,5 à 20 mm	+	+	+
GRILLE PRECOUPE INCLINEE "00"	+	+	+
COUTEAU AUTO AFFUTANT	+	+	-
COUTEAU TURBO (FAUCILLES)	+	+	-
COUTEAU 4 BRANCHES JET	-	-	+
COUTEAU A LAMELLES	+	+	+
BOITE DE 9 LAMELLES (sauf D114, 6 pcs)	+	+	+



Couteau auto affûtant



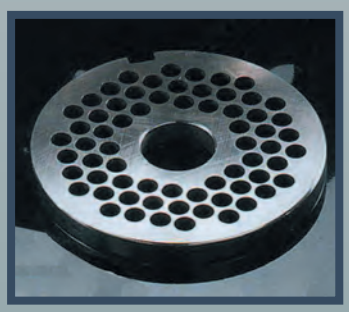
Couteau à lamelles



Couteau TURBO (faucilles)



Grille de précoupe inclinée "00"



Exemple de grille UNGER

CONDITIONS GENERALES DE VENTE MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION SAS

Article 1- Application
Sauf convention contraire écrite, toute commande implique l'adhésion de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente, celles-ci reçoivent toujours application sans qu'il nous soit besoin de réfuter d'éventuelles conditions d'achat contraires.

Article 2- Commandes
La commande du client qui nous est envoyée, remise ou acceptée par nos représentants n'est prise en compte que si elle a été passée ou confirmée par écrit sur un document portant le nom et les coordonnées du ou des clients, ainsi que la signature du donneur d'ordre.

Nos représentants sont seuls responsables vis-à-vis du client pour toutes conventions autres que celles inscrites sur le bon de commande.

Article 3 - Prix
Nos prix s'entendent en €uro hors taxes. Les taxes sont celles en vigueur au moment de la facturation. Elles doivent être acquittées par le client. Les prix donnés ne constituent pas une offre ferme car ils peuvent être modifiés sans préavis. Les prix figurant sur les accusés de réception de commande, confirmation ou bon de commande, sont établis d'après le tarif au cours du jour de mise à disposition. Toute augmentation postérieure à la date d'acceptation pourra être ajoutée au prix sans que le client ne puisse s'y opposer, sous réserve de conditions particulières convenues entre les deux parties.

Article 4 - Modalités de paiement et Clause Pénale.
De convention express, la présente vente est conclue sous condition suspensive. L'appareil reste la propriété de la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION - jusque et y compris le paiement de la dernière traite. En conséquence, le client s'interdit formellement de vendre l'appareil, de le céder, d'en disposer ou de le remettre en gage sous quelque forme que se soit, soit directement, soit à l'occasion d'une vente de son fonds de commerce, soit par une personne interposée, avant le complet paiement des sommes dues.

Aucune déduction sur le montant des factures, aucune retenue sur les paiements, pour quelque motif que se soit, ne pourra être pratiquée par le client.

En cas de vente de fonds de commerce, le client s'engage à dénoncer le présent contrat.

Chaque commande fait l'objet d'une facturation qui sera payable, principal, frais et taxes inclus, au comptant, "net de tout escompte" au lieu d'émission de nos factures, Les lettres de change même acceptées ou acceptation de règlements divers n'apportent ni novation, ni dérogation à cette règle sauf dérogation particulière, par lettre de change acceptée.

En cas de retard ou de défaut de paiement d'une seule échéance, toutes les autres échéances deviendront immédiatement exigibles de plein droit et sans mise en demeure préalable. Le vendeur aura le droit, immédiatement, sans préavis et sans autre mise en demeure, de résilier le contrat, exiger le paiement des traites non encore échues ou de reprendre le ou les appareils ou marchandises.

En cas de non paiement d'une facture à son échéance, le client devra verser au vendeur, de plein droit, et sans mise en demeure préalable, une pénalité de retard calculée avec un intérêt annuel égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal en vigueur à la date d'échéance, majoré de 3% calculé par mensualité. Tour mois commencé est dû en totalité en ce qui concerne l'intérêt.

Les lettres de change impayées à leurs dates d'échéance seront majorées en cas de nouvelle présentation, des intérêts et frais occasionnés par leur nouvelle mise en circulation.

En outre, pour toute somme non réglée à son échéance convenue ou prévue, il sera dû par le Client à titre d'indemnités et de clause pénale, conformément aux dispositions des articles 1226 et suivants du Code Civil, une majoration dont le montant sera égal à 15 % du principal restant dû.

Enfin, nous nous réservons la faculté de modifier, les conditions de paiement précédemment fixées et de demander les garanties que nous jugerions nécessaires, à raison de faits nouveaux survenant en cours d'exécution d'une commande dans la situation commerciale et financière de l'acheteur.

Article 5 - Délais de livraison
Les délais de livraison stipulés à la commande sont donnés, sauf dispositions contraires, à titre indicatif. Les retards éventuels ne peuvent justifier l'annulation de la commande ni donner lieu à des dommages et intérêts. La SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION est dégagée de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison dans les cas suivant : - Les conditions de paiement stipulées à l'article 4 ne sont pas respectées par le Client. - Omission ou inexactitude des renseignements à fournir par le Client dans le cadre des conditions du contrat de vente. - Livraison différée à la demande du Client. - Aléas techniques, défaillance des fournisseurs de la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION, défaillance du transporteur, force majeure et cas fortuit notamment : grève, émeute, interdiction d'importation, inondations, bris de machine. Dans l'hypothèse d'une rupture de stock, la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION fera de son mieux pour satisfaire les commandes. La SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION pourra faire des livraisons partielles des commandes du Client, lesquelles seront facturées séparément au Client et payées à leur échéance par celui-ci, sans prise de considération des livraisons ultérieures.

Article 6 - Livraison et Transport
Les expéditions sont, sauf clause particulière, toujours faites en port dû aux tarifs les plus réduits, sauf demande expresse du client et dans tous les cas, le matériel voyage aux risques et périls du destinataire. Il appartient au Client de vérifier le bon état et la conformité de la livraison et, si nécessaire de consigner ses réserves circonstanciées sur le bordereau de livraison remis au transporteur. Par ailleurs ces réserves devront être confirmées auprès du transporteur et de la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION dans les 48 heures suivant la date de livraison par lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 7 - Garantie
A l'issue de la vente, la facture émise par la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION fait office de certificat de garantie contre tout vice de construction pour chaque machine, hors vitres, porte et capot plexiglas, lampes.
Cette garantie est donnée sous réserve de bon usage, contre tout vice de construction ou défaut de matière, à l'exclusion de causes directes ou indirectes pouvant survenir de ce fait, pendant une période d'une année à partir de la date de facture émise par la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION. La garantie est limitée au remplacement des pièces reconnues défectueuses par la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION. Pour les billots en charme, cette garantie constructeur est de six mois.
Le client s'engage à entretenir régulièrement le matériel vendu, à veiller à la propreté des condenseurs, à nettoyer son appareil avec le produit adéquat n'entraînant aucune corrosion ni éclaboussures qui pourraient nuire aux composants électriques ou électroniques placés dans l'objet de la facture.
Pour toute marchandise ou matériel retourné, l'expédition devra être faite franco dans l'emballage d'origine ou équivalent. Cette expédition aura lieu aux risques et périls de l'acheteur.

Article 8 - Expositions et Concours
L'acheteur s'interdit de faire figurer directement ou indirectement dans les expositions le ou les appareils achetés, ou de faire une publicité quelconque sans l'accord écrit de la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION.

Article 9 - Responsabilité du Vendeur
Il est expressément convenu entre les parties que le vendeur ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects (dommages financiers, préjudice commercial...) et qu'aucun droit à réparation ne pourra être exigé.

Article 10 - Attribution et compétence
Tout litige survenant à l'occasion d'une vente de matériel, de marchandises ou de copie illégale de nos appareils, modèles ou sous ensembles brevetés sera toujours soumis au Tribunal de Commerce de CRETEIL (94000 France), lequel sera seul compétent, quels que soient les conditions de vente, la domiciliation des traites et le mode de règlement accepté, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs.

Article 11 - Réserve de propriété - Transfert de propriété
Conformément à la loi n°80335 du 12 Mai 1980, la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION se réserve expressément la propriété des matériels et marchandises individualisé par ses numéros d'identification le jour de la livraison, jusqu'au paiement intégral de leurs prix en principal, des intérêts et des taxes afférentes.
Le redressement judiciaire ou la liquidation judiciaire ne pouvant modifier la présente clause.
A défaut du non paiement de l'acheteur d'une seule fraction du prix aux échéances convenues après l'envoi d'une mise en demeure par simple lettre recommandée avec accusé de réception restée infructueuse, la présente vente sera résiliée de plein droit si bon semble à la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION.
SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION qui sera alors autorisé à reprendre son matériel 24 heures après (l'envoi d'une lettre exprimant son intention d'user de cette faculté de reprise).
L'acheteur autorise expressément la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION à pénétrer aux heures ouvrables dans les locaux où se trouve le matériel pour enlever celui-ci.
En cas de désaccord sur la restitution du matériel ou des marchandises, celle-ci pourra être obtenue par Ordonnance de référé rendue par le Président du Tribunal de Commerce de CRETEIL (94000 France).
En cas de résiliation et ensuite de reprise, la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION sera autorisée à conserver le montant des acomptes versés sans préjudice d'éventuels dommages et intérêts en raison du préjudice qu'elle aura subi du fait de la résolution de la vente.
Le matériel restera la propriété de la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION jusqu'au paiement intégral de son prix, mais l'acheteur en deviendra cependant responsable dès la remise matérielle, le transfert de possession entraînant celui des risques.
L'acheteur s'engage en conséquence à l'entretenir en bon père de famille et à souscrire dès à présent auprès d'une compagnie d'assurance de son choix un contrat d'assurance garantissant les risques de perte, vol, incendie ou destruction du matériel livré.
Sous peine de résiliation de la vente, l'acheteur doit prévenir la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION, de toutes modifications dans la situation juridique de son entreprise (cession, fusion, vente en bloc, etc...).
L'acheteur de matériel MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION s'engage dans ce cas à prévenir son successeur dans le commerce de la condition de la vente avec réserve de propriété et à prévenir la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION de cette modification.

Article 12 - Recyclage des D.E.E.E
La SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION est enregistrée au Registre national des producteurs d'équipements électriques et électroniques sous le numéro d'immatriculation FR022378. Au titre du décret n°2005-829 du 20 juillet 2005, la SAS MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION a déclaré remplir ses obligations de producteur et de distributeur d'équipements professionnels électriques et électroniques par un système de collecte individuel.

SOMMAIRE

A COMPLETER IMPERATIVEMENT POUR TOUTE OUVERTURE DE COMPTE, SVP :

Signature précédée de la mention « Bon pour acceptation » :

Cachet de votre société :

SOMMAIRE

MATÉRIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION

www.maprod.fr

2026

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
ZAC le Bois Cerdon
11 bis rue du Bois Cerdon - 94460 VALENTON (FRANCE)
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51
E-mail : contact@maprod.fr