

Découenneuses, Dénerveuses, balances, trancheurs,
cubeuses, slicers, machines à glace et autres équipements

Équipement de boucherie - charcuterie



- Gamme complète de solutions de tranchage
- Des découenneuses et des dénerveuses offrant des rendements imbattables
- Machines à glace HY-GEN Protected
- Des balances construites pour durer



Pourquoi choisir Marel ?

Skinning

Les skinners MAJA ont diverses applications, telles que le découennage, le dénervage et l'épluchage.

Slicing

Notre gamme d'équipements de tranchage offre un large choix d'application: viande avec os ou sans os, charcuterie, fromage, légumes, produits frais ou surgelés.

Machines à glace

Choisissez parmi la gamme de machines à glace MAJA pour remplir les étals de produits frais et pour la transformation de la charcuterie.

Pesage

Les meilleures balances au monde sont construites pour durer. Nous fabriquons nos balances selon les normes de fabrication les plus strictes.

Portion Cutting

Nous offrons une large gamme de solutions, du plus simple trancheur à lame circulaire capable de produire de grandes quantités de tranches, émincés et dés uniformes, jusqu'aux trancheurs à poids constant. Après le tranchage, nous pouvons également vous aider sur divers process, tels que l'aplatissement en douceur de vos portions.

Un seul fournisseur pour tous vos besoins

Unis pour vous apporter des décennies d'expérience

Forts de plus de 70 ans d'expérience, MAJA et TREIF, partie intégrante de Marel, ont fourni des équipements haut de gamme aux bouchers charcutiers, faisant de nous le fournisseur complet pour l'ensemble de vos besoins.

La combinaison d'une connaissance approfondie de l'industrie et d'une compréhension de la technologie nous permettent de vous aider à atteindre une efficacité opérationnelle optimale.

Nous vous offrons la possibilité de tester nos machines. Cela sur site ou dans notre centre de démonstration, afin que vous puissiez voir les résultats par vous-même sur vos propres produits.



Pourquoi choisir un Skinner Marel ?

Nous avons une large gamme de découenneuses et de dénerveuses répondant aux solutions de l'artisanat et de l'industrie : machine autonome ou intégrée à une ligne de transformation. Nos Skinners garantissent des rendements imbattables, des résultats très constants et des coûts de maintenance sans pareil.

Skinning

Dénerveuse

MAJA EASY

- La plus petite dénerveuse de Marel



MAJA EVM

- Dénerveuse manuelle



Découenneuse à tapis d'alimentation

MAJA Skinny II

- La plus petite et la plus populaire des découenneuses semi-automatique de Marel



MAJA ESB 4434

- Pour une utilisation universelle



MAJA ESB 4434 V

- Découenneuse et dénervieuse combinée



A-Skin

- Découenneuse automatique universelle



Pourquoi choisir une **balance Marel?**



Fabriquée pour durer
grâce à une construction
durable et robuste



Pesage précis en tant
qu'unité autonome ou en
tant que module d'une ligne



Vitesse et précision
élevées combinées à des
fonctions élaborées

Pesage



Balances de table

Balance de Table M1100

- Conçue pour résister aux conditions rigoureuses de l'environnement de nettoyage
- Enregistrement des poids en 0,5-1,0 seconde



Balance de table avancée M2400

- Balance de pesage et d'emballage
- Programmation personnalisée supplémentaire disponible



Pourquoi choisir un trancheur Marel?

Maximisez le rendement et les bénéfices grâce à nos solutions de tranchage pour viandes avec ou sans os, conçues dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes. Notre technologie innovante garantit des résultats optimaux et maximise vos profits.

Portion cutting

Trancheurs

LION

- Coupe des produits de grande taille avec ou sans os
- 400 découpes par minute
- Chambre de 350 x 240 x 700 mm



LION bacon

- Tranches de poitrine de porc (surgelée, crue, cuite ou fumée) avec ou sans couenne
- 300 découpes par minute
- Chambre de 270 x 108 x 620 mm



PUMA

- Tranche des produits avec ou sans os
- 400 découpes par minute
- Chambre de 220 x 240 x 700/1100 mm



V-Cut 160

- La portionneuse à poids fixe la plus compacte de Marel
- 60 découpes par minute
- La taille de la chambre peut être personnalisée



I-Cut 11

- Première machine de la gamme, idéale pour les PME
- 480 découpes par minute
- Chambre de 250 x 100 x 800 mm



Pourquoi choisir une cubeuse Marel?

Nos équipements sont conçus de manière hygiénique pour faciliter le nettoyage. Grâce à notre technologie de découpe brevetée basée sur des capteurs (brevet TREIF), vous pouvez obtenir des résultats de découpe de qualité supérieure. Les accessoires spécifiques, tels que l'ensemble de grilles à contre sens, garantissent un résultat de coupe idéal pour les produits tendres tels que la viande fraîche ou la charcuterie.

Dicing

Cubeuses

FELIX

- Première cubeuse compacte de la gamme avec chargement manuel et changement rapide des outillages
- Chambre de 96 x 96 x 300 mm
- Jusqu'à 0,8 t/h



FLEXON

- Une grande chambre de chargement pour une cubeuse compacte avec chargement manuel et changement rapide des outillages
- Chambre de 96 x 96 x 550 mm
- Jusqu'à 1,4 t/h



ARGON+

- Cubeuse ergonomique avec convoyeur de sortie pour les PME
- Chambre de 96 x 96 x 550 mm
- Jusqu'à 2 t/h



TWISTER basic

- Forte productivité et commande simple
- Chambre de 120 x 120 x 550 mm
- Jusqu'à 2 t/h



TWISTER

- Cubeuse avec écran de commande intuitif
- Chambre de 120 x 120 x 550 mm
- Jusqu'à 3,5 t/h



Pourquoi choisir un Slicer Marel?

Grâce à leur faible encombrement et à leur faible consommation d'énergie et une excellente flexibilité, nos Slicers sont la solution idéale pour tout le monde, qu'il s'agisse de petits ateliers de tranchage ou d'industriels utilisant des lignes de production complètes.

Slicing

Slicers

DIVIDER startUp

- Slicer compact aux applications multiples
- 300 découpes par minute
- Chambre de 280 x 160 x 600 mm



Le principe HY-GEN de MAJA



Des conditions idéales pour un nettoyage complet, soit manuel soit entièrement automatique!

Les machines à glace en écailles MAJA HY-GEN sont conçues pour assurer la meilleure hygiène possible lors de la production de glace en écailles. La partie intérieure et le bac à eau se démontent sans outils, facilitant ainsi le nettoyage.

Le concept "HY-GEN Protected" de MAJA présente les caractéristiques suivantes:

- Accès facile et ouverture sans outil de l'évaporateur à des fins de nettoyage
- Bac à eau en matériaux de synthèse. Isolant. Sans risque de corrosion.
- Bac à eau arrondi, plus facile à nettoyer.
- Pas de coins ou de rebords critiques, aucunes pièces vissées dans le bac à eau, pour une meilleure hygiène.
- Rinçage automatique de la conduite d'eau lorsque la machine est inactive pendant plus de 24 heures.
- Conformité aux réglementations allemandes sur l'eau potable émises par DVGW, garantissant des avantages particuliers en matière d'hygiène. Par exemple alimentation d'eau avec système anti-retour, tuyau en matériaux anti germe et anti alque.



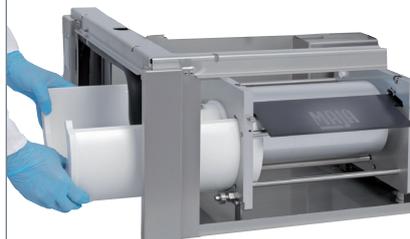
Retrait du bac à eau par le haut pour tous les types de SAH 800 - 3000 et RVH 400 - 12000

Avec bac à eau amovible

Les machines à glace en écailles MAJA se nettoient sans effort grâce à leur bac à eau amovible, ce qui permet de réaliser un nettoyage entièrement automatisé. Le système breveté d'auto-nettoyage de l'évaporateur, MAJA-SCS, assure un nettoyage régulier sans nécessiter d'investissement supplémentaire en ressource humaine.

Le cycle de nettoyage peut être lancé manuellement à l'aide des boutons-poussoirs MARCHE/ARRÊT ou être entièrement automatisé grâce au panneau de commande programmable (en option). Pendant le processus de nettoyage, un mélange d'eau et d'un agent nettoyant spécial circule dans toutes les pièces de la machine en contact avec l'eau, ce qui permet de nettoyer, d'éliminer et de réduire les germes en une seule opération.

Avec MAJA-SCS, vous bénéficiez non seulement de conditions sanitaires optimales pour la production de glace en écailles, mais aussi d'un processus de nettoyage régulier et complet qui contribue également à maintenir la valeur de votre machine à glace en écailles MAJA.



Le bac à eau peut être facilement retiré sur le côté pour tous les modèles, de SAH 85 à SAH 500 et RVH 250.

Pourquoi choisir une machine à glace écaillés Marel?



HY-GEN protected

- Production hygiénique de glace
- Nettoyage simple et rapide
- Manuellement et/ou de manière entièrement automatique



Réfrigération efficace avec une température de glace d'environ -7 °C

- Refroidissement rapide du produit
- Fonte lente
- Fraîcheur prolongée



Glace sèche en écaillés

- Surface sèche
- Pratiquement pas d'eau de fonte
- Stockage facile
- Manipulation aisée
- Apparence attrayante



Légère (densité 0,42 kg/dm³)

- Jusqu'à 30 % plus légère que les autres types de glace
- Moins de glace nécessaire pour le remplissage de l'étal
- Économies sur les coûts de transport

Machines à glace

Machines à glace en écailles

MAJA SAH 85L/170L

- Machine intégrale, avec groupe frigorifique intégré, et bac de stockage sur roulette
- 85-170 kg/24 h



MAJA SAH 250 – SAH 3000

- Machine compacte à glace en écailles avec groupe de condensation
- 250-3000 kg/h



MAJA RVH-CO2

- Machine écologique utilisant le R744 (CO₂)
- 500-15 200 kg/24 h



MAJA RVH-L/LT

- La machine et le groupe de condensation sont séparés pour une installation split
- 250-12 000 kg/24 h



Pourquoi choisir une machine à glace en nuggets Marel?



Température

Avec une température approximative de $-0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$, la glace nuggets MAJA constitue une solution de refroidissement idéale pour une large gamme d'applications.



Caractéristiques

La glace nuggets MAJA présente un aspect attrayant, caractérisé par des grains brillants, de forme irrégulière, avec une structure granulaire et une densité d'environ 0.5 kg/dm^3 .



Propriétés de stockage

La glace nuggets MAJA peut être stockée dans des bacs de stockage isolés et conservée dans une chambre froide à des températures supérieures à $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ pendant plusieurs jours. Pendant le stockage, elle conserve son aspect, ce qui permet de la distribuer et de la doser facilement selon les besoins.

Machines à glace

Machines à glace nuggets

Machine à glace nuggets MAJA NAS-L/NAC-L

- Avec une unité de réfrigération intégrée
- 175-970 kg/24 h



MAJA NAC Nugget Ice Machine

- Sans unité de réfrigération, conçue pour être connectée à un système de réfrigération existant sur place
- 300 - 970 kg/24 h



Autres équipements

Trancheuses à lames circulaires, scie à Os, aplatisseur et calibreuse

Trancheuses à lames circulaires STC 400

- Tranchage vertical de pièces de viande sans os
- Facile à utiliser



Scie à ruban

- Pour des coupes précises de produits frais et congelés
- Des coupes nettes sans éclats d'os



Aplatisseur de viande Platino

- Aplatissement et attendrissement de qualité supérieure
- Epaisseur et surface constante des escalopes



Calibreuse

- Du calibreage simple au calibreage intelligent
- Facile à installer et à utiliser



Leader mondial des solutions complètes



En tant que fournisseur complet, nos équipements, systèmes, solutions et logiciels de pointe pour la transformation de la viande couvrent l'ensemble de la chaîne de de production, de la réception des animaux vivants à l'expédition des produits finis.



Visitez [marel.com](https://www.marel.com) pour découvrir nos solutions pour industriels

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

