



IMMEQUIP
engineering

SOMMAIRE

- ▶ LA PASSION DE L'INNOVATION
- ▶ HISTORIQUE
- ▶ SAVOIR-FAIRE
- ▶ ACTIVITÉS
- ▶ FONCTIONNEMENT
- ▶ EN DÉTAILS
- ▶ EXTRUSION
- ▶ CONVOYAGE PROCESS
- ▶ CONTACT



QUI SOMMES- NOUS ?



LA PASSION DE L'INNOVATION

Depuis 1998, IMMEQUIP développe des **solutions sur mesure** pour l'**industrie agroalimentaire française et internationale**.

Spécialisée dans le **Process Cuisson/Extrusion** et le **Convoyage Process Produits Nus**, l'entreprise imagine **des installations spécifiques qui répondent exactement aux besoins et contraintes de chaque client**.

En tant que filiale du Groupe Europe Snacks, IMMEQUIP met en effet à profit sa grande **expérience** et son **savoir-faire** dans la conception de machines spéciales pour proposer des **équipements innovants**, respectant les nouvelles normes pour la sécurité alimentaire.

Étude, conception, réalisation, installation... Chaque phase du projet est réalisée en interne par des professionnels compétents, à l'écoute du marché et des clients.

Leur challenge de chaque jour : **imaginer et réaliser LA solution qui répondra à votre problématique !**

Entreprise à taille humaine, IMMEQUIP fonctionne sur des valeurs fortes de **confiance, de partenariat, de sérieux, de qualité**, mais également **d'ouverture**.

En veille permanente, l'entreprise recherche constamment de nouvelles solutions pour développer de nouveaux produits, réduire vos coûts, diminuer les interventions et manipulations, et satisfaire les contraintes d'hygiène et sanitation.

HISTORIQUE

1998 - **Création** de la société IMMEQUIP Ingénierie par Europe Snacks, fabricant de biscuits apéritifs pour la grande distribution.

1999 - **IMMEQUIP acquiert ses propres locaux** à St Denis la Chevasse en Vendée pour se consacrer au métier de la machine spéciale et de la maintenance industrielle.

2008 - Après 10 ans d'expérience et d'avancées au sein du Groupe Europe Snacks, **IMMEQUIP amorce un tournant en diversifiant ses activités**. Détentrice d'un véritable savoir-faire dans le métier de l'extrusion, l'entreprise commence à répondre à des demandes de clients extérieurs.

La société en profite pour repenser son activité, revoir son organisation et construire son offre de produits et services. Elle se positionne alors comme un « **créateur de solutions clés en mains** ».

2012 - Reconnue comme véritable partenaire dans la fourniture d'équipements spécifiques à la fabrication d'extrudés, IMMEQUIP poursuit son développement via l'activité « **Convoyage Process Produits Nus** ».

Tournée vers l'avenir, la société reste ouverte aux évolutions du marché et aux demandes de ses clients comme du groupe Europe Snacks afin de faire évoluer son offre et ses produits par l'innovation.



QUE FAISONS-NOUS ?



SAVOIR-FAIRE

Derrière le développement de nos installations clés en main pour l'agro industrie se trouve **une équipe dynamique et investie**, disposant des **derniers outils et logiciels informatiques**.

Ingénieurs, techniciens de bureau d'études, spécialistes en électricité-automatisme, mécaniciens-monteurs, électriciens, etc. **Tous déplient leurs compétences au service de vos projets.**

Nous intervenons de l'étude jusqu'à l'installation des solutions, en passant par la conception, les achats et la réalisation, du périphérique seul à la ligne entière.

Toutes nos machines sont **garanties 12 mois pièces et main d'oeuvre**, et nous nous déplaçons partout en France pour les interventions.

Nos plus-values ?

La matière grise - cette ressource est indispensable à la création de solutions innovantes. Nous la mettons en action pour chaque projet, afin de répondre au mieux à votre demande, votre besoin ou votre objectif.

L'expérience - filiale d'un Groupe agroalimentaire international, IMMEQUIP a conçu et fabriqué des machines spéciales pendant plus de 10 ans pour les unités de production du Groupe avant de s'ouvrir à d'autres marchés. De quoi tester ses solutions et connaître parfaitement son sujet.

L'approche « projet » - chaque demande est unique, nous l'étudions donc comme telle. Nos réponses sont sur mesure afin de s'adapter exactement à votre outil de production existant et à vos contraintes.

ACTIVITÉS

EXTRUSION

Seul et unique acteur capable de concevoir et d'intégrer les périphériques pour les lignes de cuisson/extrusion, IMMEQUIP est aujourd'hui reconnu pour son expérience et son savoir-faire.

En fonction de votre secteur d'activité et du produit extrudé fini que vous souhaitez réaliser, nous vous proposons des couteaux spécifiques, des doseurs-disperseurs, des unités d'enrobage, etc.

Ensembles complets ou sous-ensembles, nous vous fournissons la machine prête à l'emploi qui correspond à votre cahier des charges.

CONVOYAGE

Experts du Convoyage Process Produits Nus, nous concevons des équipements innovants répondant aux nouvelles normes d'hygiène et de sanitation pour la sécurité alimentaire. Plusieurs de nos machines sont d'ailleurs brevetées à l'INPI.

Élevateur, conyoyeur droit, col de cygne simple ou double... Nous imaginons des solutions automatisées, employant des techniques et matériaux en adéquation avec vos attentes et vos contraintes.





FONCTIONNEMENT

NOTRE APPROCHE PROJET

Chez IMMEQUIP, nous n'avons pas vocation à fabriquer de la machine en série. **Nous prenons en considération chaque demande et ses caractéristiques propres**, puis nous mettons en place notre démarche « projet » afin de vous apporter la meilleure solution clés en main.

À chaque phase, nos différents services prennent en charge votre projet. Bureau d'études, électricité-automatisme, montage, mécanique, essais... **Les équipements passent de l'idée à la réalisation entre différentes têtes et mains, mais restent suivis de près par les mêmes interlocuteurs du début à la fin.**

Notre force réside dans la complémentarité des compétences : nous ne sommes pas uniquement un bureau d'études, nous ne sommes pas uniquement un fabricant ; **nous avons la capacité de tout gérer de A à Z** au sein d'une structure à taille humaine.

Confier votre projet à IMMEQUIP, c'est avoir l'assurance de trouver **une réponse adaptée à vos contraintes techniques ou économiques**, avec **un niveau de qualité irréprochable et des idées innovantes en plus**.

CONTACTEZ-NOUS !

EN DÉTAILS

Découvrez le cheminement de votre projet chez IMMEQUIP en 4 phases.
Vous aurez raison de nous faire confiance !

1/ Analyse des besoins

- Découverte du produit
- Découverte des contraintes de production
- Découverte des contraintes du marché
- Échange d'idées de mécanisation avec le client

2/ Étude du projet

- Étude de faisabilité
- Réalisation d'un plan-projet
- Rédaction du cahier des charges
- Propositions financières

3/ Conception de votre installation

- Fabrication des pièces
- Élaboration du dossier technique
- Gestion des approvisionnements et de la sous-traitance
- Montage automatisation et essais

4/ Montage et mise en service

- Installation du matériel
- Intégration de l'éventuel existant
- Câblage et essais
- Mise en route industrielle
- Fourniture des dossiers techniques





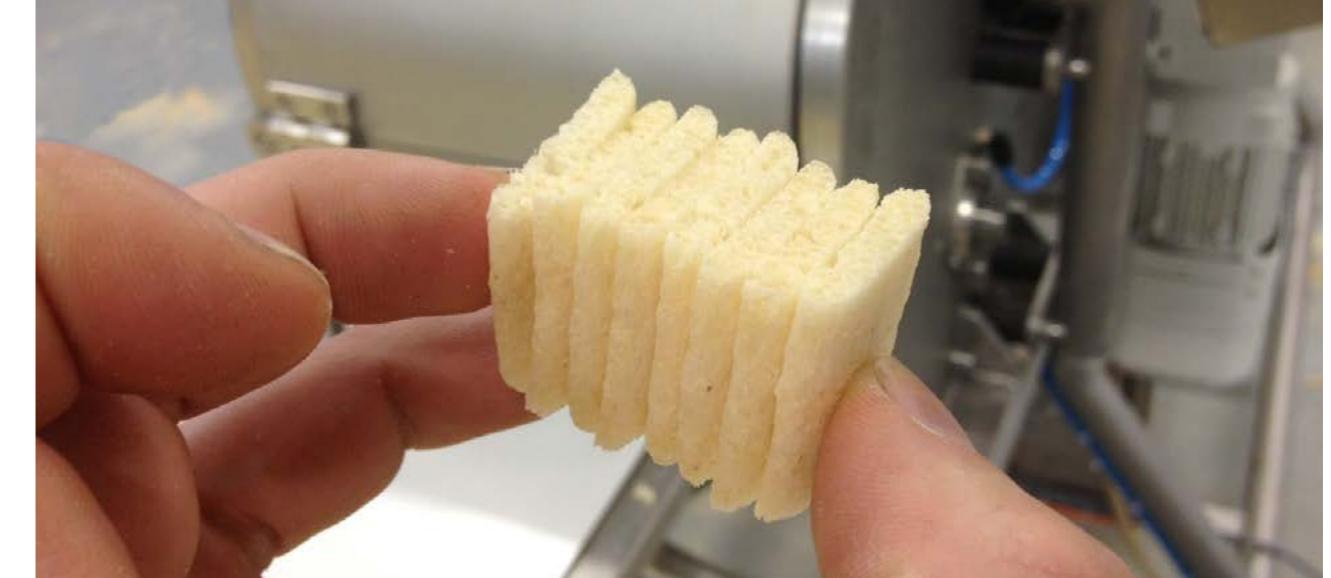
- Couteau spécial Snacks CUX
- Couteau à lame excentrée type CLEX
- Cutter croûtons CEC
- Unité de coloration SCOL
- Laminoir cutter CUXLAM
- Couteau pinceur formeur CPX100
- Tube enrobeur type TUX
- Unité d'enrobage SKDX
- Doseur distributeur DX-KT
- Elévateur à vis souple ELV

UNE OFFRE UNIQUE SUR LE MARCHÉ

Grâce à son expérience et aux collaborations étroites avec ses partenaires, **IMMEQUIP est en mesure d'étudier et de définir la ligne de production type répondant le mieux aux contraintes du marché.**

IMMEQUIP puise ainsi au coeur de son expertise et son savoir-faire pour concevoir et proposer différents types de périphériques d'extrusion.

FAITES VOTRE CHOIX !



COUTEAU SPECIAL SNACKS CUX



Pour une coupe en ligne continue de snacks extrudés ou co-extrudés type frite, paillette, pain plat, coussin, etc.

- Débit selon modèle de 100 à 650 kg/h.
- Intégration en ligne en sortie d'extrudeur sur châssis ou sur convoyeur élévateur.

Le cutter SNACKS série CUX est un **couteau granulateur horizontal rotatif** s'intégrant en ligne en sortie d'extrudeur.

Le concept de **coupe rotative multi-couteaux à effet progressif** fait de cette machine un équipement **souple à l'utilisation, robuste et silencieux**.

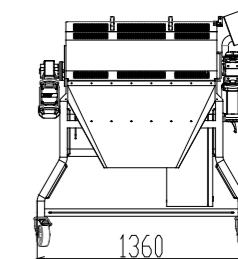
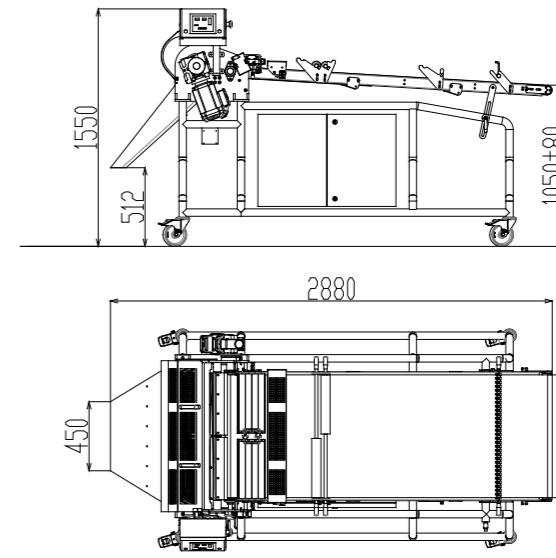
Grâce à sa conception tubulaire tout inox et sa bande en coton tissé sans fin haute température, l'ensemble cutter présente un haut degré d'hygiène et de sanitation.



Dimensions standard

Référence	Bande convoyeur	Dimensions hors tout	Capacité Snacks	Nb de brins maxi	Puissance élec.
CUX 400	L 400 x l 1690	L 2840 x l 1000 x H 1775	300 kg/h	≤ 24 brins	2,1 KW/400 V
CUX 600	L 600 x l 2690	L 3840 x l 1225 x H 1775	500 kg/h	≤ 32 brins	2,7 KW/400 V
CUX 800	L 800 x l 2690	L 3840 x l 1425 x H 1775	650 kg/h	≤ 40 brins	3,2 KW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.



Plans du modèle CUX-800

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE CUX

- Châssis tubulaire Ø 60 mm monté sur roulettes pivotantes avec freins de blocage.
- Hauteur d'entrée réglable en position.
- Peigne de répartition et rouleau presseur amovible afin d'assurer l'étirage et le bon équilibre des brins sur toute la largeur du tapis.
- Convoyeur équipé d'une bande tissée haute température agréée FDA/USDA.
- Entraînement tapis par motoréducteur. Vitesse linéaire possible : 0,25 à 1 mètre/s.
- Ensemble de 4 rouleaux presseurs simples ou doubles afin d'assurer une bonne stabilité de la longueur de coupe.
- Couteau à effet de coupe "progressive" 3 couteaux. (Avantages : coupe droite du biscuit, moins de contraintes à l'effort, machine silencieuse.)
- Réglage de la longueur de coupe possible par convertisseur de fréquence. (Long. mini : 20 mm et maxi 80 mm sur le couteau standard, plus long sur demande).
- Entraînement du couteau par motoréducteur. Vitesse du couteau 70 à 340 tr/min maxi.
- Écran terminal opérateur regroupant 10 recettes paramétrables.
- Options disponibles sur demande.

Version 2014/v1.0-fr

COUTEAU A LAME EXCENTRÉE TYPE CLEX



Pour une coupe droite et à grande vitesse de biscuits extrudés ou co-extrudés (petfood, snacks ou céréales petit déjeuner)

- Débit selon modèle et produits de 100 à 1500 kg/h.
- Equipé de 1, 2 ou 3 têtes de coupe.
- Equipement autonome, intégration en ligne sur sortie d'extrudeur.

Le **couper CLEX** est un **couteau à lame excentrée** s'intégrant sur ligne en sortie d'extrudeur. Son nouveau concept de **coupe ultra-rapide** en fait un équipement **souple à l'utilisation, robuste**, et qui assure une **coupe parfaitement droite en continu**.

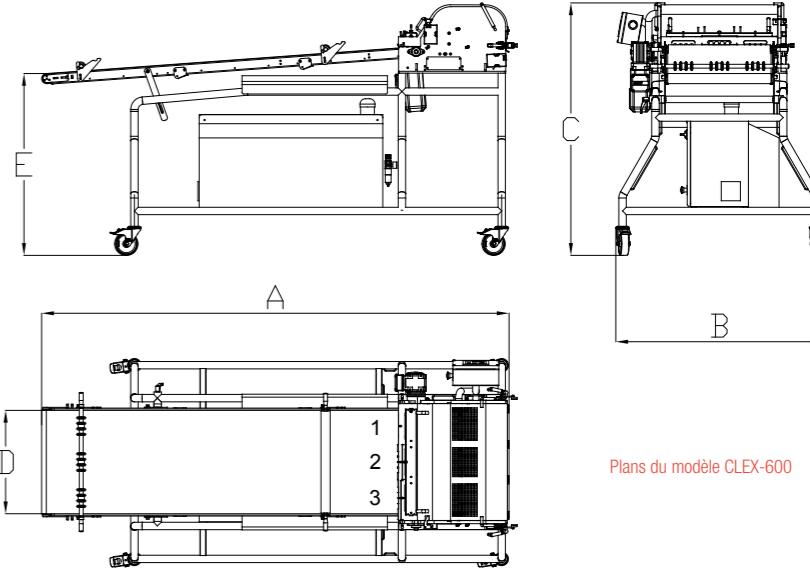
Grâce à sa conception tubulaire tout inox et sa bande en coton tissé sans fin haute température, l'ensemble cutter présente un haut degré d'hygiène et de sanitation.



Dimensions standard

Référence	Bande convoyeur	Dimensions	Capacité Petfood	Nb de brins maxi	Puissance élec.
CLEX 200	L 200	A 2535 - B 890 - C 1545 - D 275 - E 1000	400 kg/h	≤ 4	1,5 kW/400 V
CLEX 400	L 400	A 2600 - B 1150 - C 1650 - D 475 - E 1000	800 kg/h	≤ 8	2,1 kW/400 V
CLEX 600	L 600	A 3100 - B 1350 - C 1650 - D 675 - E 1200	12000 kg/h	≤ 12	3,2 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.



Plans du modèle CLEX-600

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE CLEX-600

- Châssis tubulaire Ø 48 mm monté sur roulettes pivotantes avec freins de blocage.
- Hauteur d'entrée réglable en position.
- Peigne de répartition et rouleau presseur amovibles afin d'assurer l'étirage et le bon équilibre des brins sur toute la largeur du tapis.
- Convoyeur équipé d'une bande tissée haute température agréée FDA/USDA.
- Entraînement tapis par motoréducteur. Vitesse linéaire maxi : 40 mètres/min.
- Ensemble rouleaux presseurs qui assure une bonne stabilité de longueur de coupe.
- Technologie BRUSHLESS en positionnement ou profil de came sur l'entraînement des couteaux.
- Écran terminal opérateur regroupant 10 recettes paramétrables.
- Kit de coupe pressurisé suivant format du produit à réaliser.
- Options disponibles sur demande.

Version 2014/v1.0-fr

CUTTER CROÛTONS CEC



La solution parfaite pour trancher vos biscuits « croûtons » extrudés à très grande vitesse

- Production sur ligne d'extrusion.
- Coupe ultra-rapide en continu.
- Environnement et sécurité.

IMMEQUIP a développé un **nouveau concept de coupe ultra-rapide et en continu de biscuits croûtons extrudés**, en partenariat avec la société CLEXTRAL. Ce système innovant permet de choisir différents type de formes et dimensions pour les biscuits croûtons.

Le **Cutter Croûton CEC** est composé à la fois d'un système de peigne, d'un convoyeur de tirage et d'un système de coupe avec conformateur flexible, le tout embarqué avec son pupitre de commande et son armoire électrique. Posé sur un châssis tubulaire et 4 roulettes, il forme un **équipement complètement autonome et amovible**.



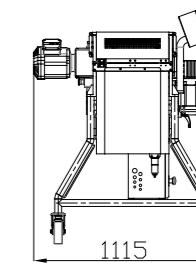
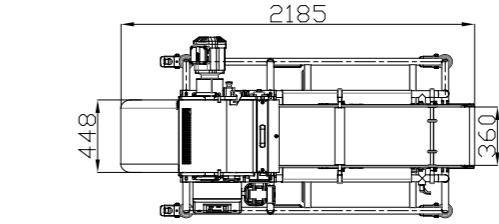
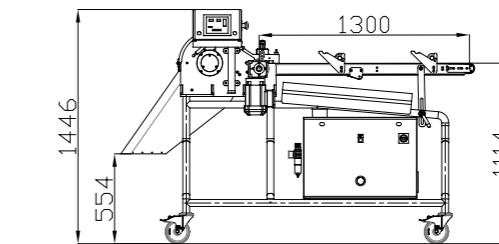
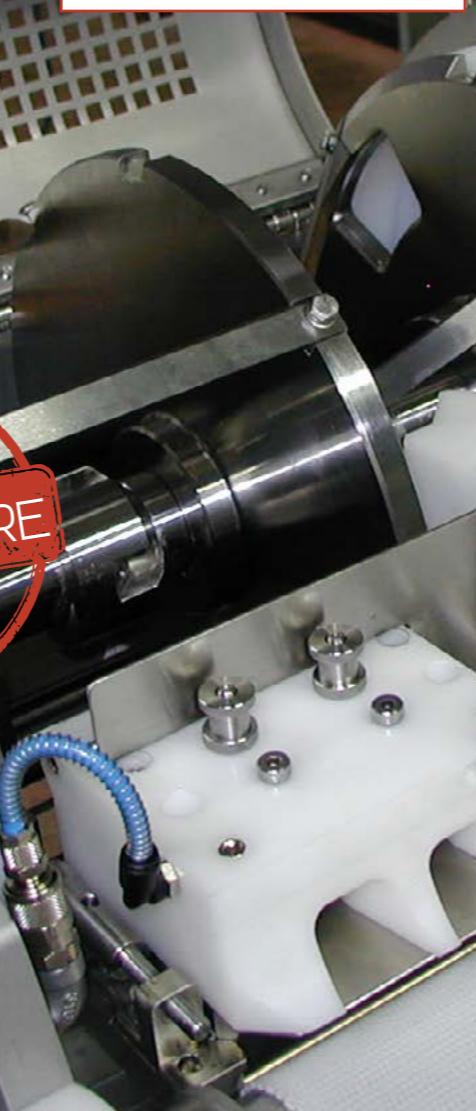
Dimensions standard

Référence	Type de kits de coupe	Dimensions	Capacité maxi produits finis	Puissance électrique
CEC 300	SOUPE : 2-4 joncs Ø 19 +/-2 mm SALADE : 4-12 joncs 12x12 +/-2 mm OVAL : 1-2 joncs Ø 26 +/-2 mm ou 1-2 joncs Ø 32 +/-2 mm	L 2185 x l 980 x H 1435	300 kg/h	2 kW/400 V
CEC 600		L 2185 x l 1115 x H 1450	600 kg/h	3 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.

Exemples de produits réalisés

- Croûtons carrés salade cubes 10x10x10 mm
- Croûtons SOUPE coupe 90° Ø 20 mm
- Croûtons SNACKS coupe à 45° 35 x ép. 7 mm



Plans du modèle CEC-600

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE CEC

- Châssis tubulaire inox 304 l sur roulettes.
- Bande transporteuse coton avec revêtement silicone haute température.
- Roue de coupe 4 couteaux inox trempés et rectifiés.
- 3 kits de coupe possibles suivant options choisies : section carrée coupe à 90°, section ronde coupe à 90° ou à 45°.
- Kits de coupe pressurisé par air comprimé.
- Vitesse de bande réglable de 15 à 89 m/min.
- Vitesse de coupe réglable de 290 à 2500 tr/min.
- Carter amovible sécurisé pour accès couteau.
- Goulotte de sortie sécurisée.
- Commande par pupitre opérateur tactile.
- Gestion de recettes intégrée.
- Tension 400 Volts (+5 / -10%) TRI + terre 50/60 Hz.
- Puissance = 2 kW et 3 kW suivant modèle.
- Air comprimé 5 bars.
- Consommation Air Comprimé 90 Nl/min.

Version 2014/v1.0-fr

UNITÉ DE COLORATION SCOL

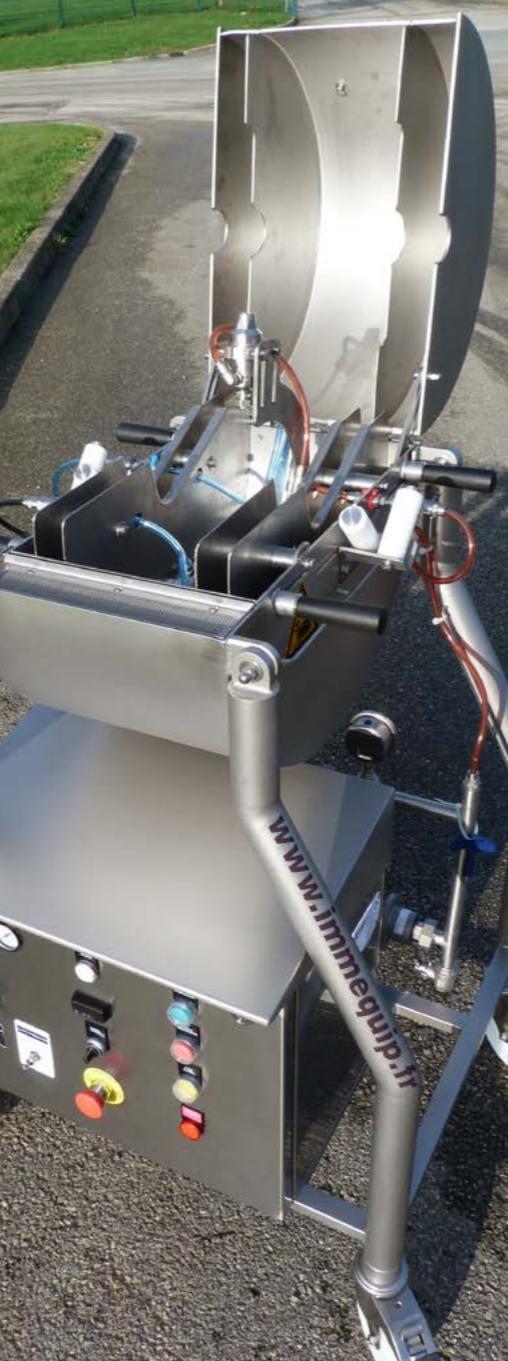


Pour coloration en ligne de biscuits type extrudés, co-extrudés, snacks, pet snacks ou céréales petit déjeuner

- Capacité 1 ou 2 jons.
- Conception hygiénique, nettoyage rapide.
- Petit équipement autonome s'intégrant très facilement sur vos lignes d'extrusion.

Le principe de coloration repose sur la **micro injection d'une solution colorante à base d'eau et de concentré de caramel liquide**. 3 ou 6 atomiseurs disposés à 120° dispersent en continu le colorant sur le jonc extrudé qui traverse l'enceinte de coloration. Un carter supérieur sur charnières permet le passage du jonc au démarrage. Ce dernier est équipé de chicanes afin de conserver un maximum d'étanchéité.

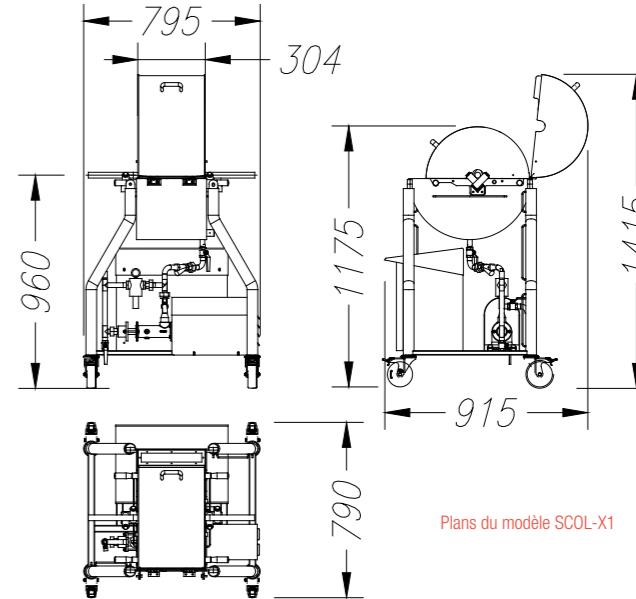
Un réglage de débit en litre/heure permet une coloration plus ou moins importante. Un réglage de débit d'air en litre/min permet une atomisation plus ou moins importante du colorant. Un filtre 600 µ en amont de la pompe sécurise le bon fonctionnement des buses d'atomisation.



Dimensions standard

Référence	Nb de jons	Dimensions	Capacité maxi	Nb de brins maxi	Puissance élec.
SCOL X1	1 jonc	L 795 x l 790 x H 1415	0 à 7 litres/h	1 jonc	0,5 kW/400 V
SCOL X2	2 jons	L 975 x l 950 x H 1550	0 à 15 litres/h	2 jons	0,75 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.



Plans du modèle SCOL-X1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE SCOL-X1

- Construction tout inox 316 l.
- Châssis tubulaire Ø 48 mm inox monté sur roulettes pivotantes avec freins de blocage.
- Hauteur d'entrée du jonc 960 mm.
- Cuve de stockage colorant capacité 12 litres.
- Cuve de sprayage amovible 3 atomiseurs à 120° à jets plats.
- Pompe d'injection colorant 0 à 7 l/h.
- Filtre 600 µ en amont de la pompe qui sécurise le bon fonctionnement des buses d'atomisation.
- Armoire électrique Inox IP66 regroupant la commande et l'affichage des paramètres Process.
- Débitmètre électronique sur réseau d'air d'atomisation.
- Détection niveau bas sur cuve colorant.
- Vanne de régulation et vanne de purge sur tous les points morts bas.
- Déverseur de sécurité avec manomètre de contrôle de pression.

Version 2014/v1.0-fr

LAMINOIR CUTTER CUXLAM



La solution idéale pour laminer et trancher vos biscuits extrudés à très grande vitesse

- Production sur ligne d'extrusion.
- Coupe ultra-rapide en continu.
- Environnement et sécurité.

IMMEQUIP a développé un **nouveau concept de coupe ultra-rapide et en continu de biscuits laminés extrudés**. Ce système innovant permet de choisir différents types de formes et dimensions pour les biscuits snacks extrudés.

Le LAMINOIR CUTTER CUXLAM est composé à la fois d'un équipement lamoir réglable avec système de peigne et convoyeur de tirage, et d'un équipement de coupe cutter rotatif de la gamme CUX 800. Le tout assemblé et indexé mécaniquement forme alors un **équipement complet avec son pupitre unique de commande et son armoire électrique**.

Les deux périphériques, dissociables au besoin, reposent sur deux châssis tubulaires de 4 roulettes, rendant alors l'**ensemble autonome et amovible**.



Dimensions standard

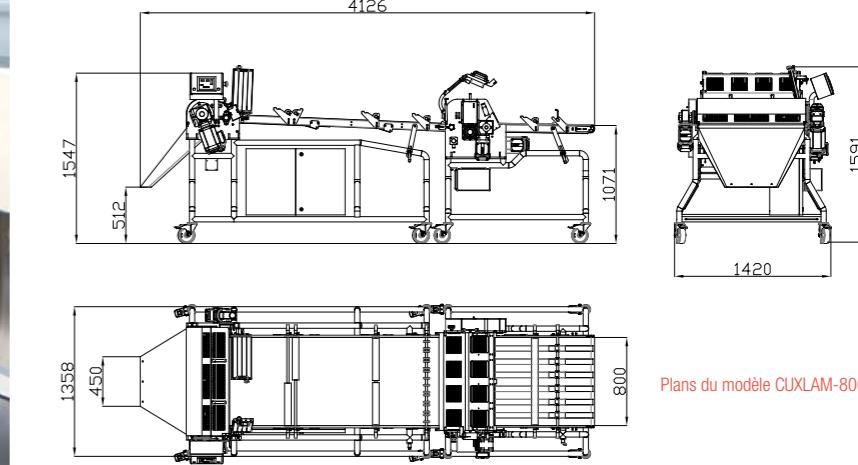
Référence	Dimensions	Capacité maxi produits finis Selon la largeur des produits	Puissance électrique
CUXLAM 600	L 2185 x l 980 x H 1435	exemple : 6 bandes 50 mm ou 600 kg/h en WAVY CHIPS	2,5 kW/400 V
CUXLAM 800	L 2185 x l 1115 x H 1450	exemple : 8 bandes 50 mm ou 800 kg/h en WAVY CHIPS	3 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.



Exemples de produits réalisés

- Pain plat L 30 x l 30 ép. 6 mm
- Tuile WAVY CHIPS ondulée L 50 x l 45 ép. 2,5 mm



Plans du modèle CUXLAM-800

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE CUXLAM

- Châssis tubulaire inox 304 l sur roulettes.
- Équipement dissociable pour une utilisation du cutter CUX seul.
- Bandes transporteuses coton avec revêtement silicone haute température.
- Peignes de répartition réglables.
- Rouleaux presseurs.
- Paire de cylindres de laminage inox 316 l Ø 200.
- Cylindres refroidis par circulation d'eau (en option).
- Roue de coupe 3 couteaux inox avec principe de coupe progressive.
- Maintien des produits avant coupe par rouleaux presseurs amovibles escamotables.
- Vitesse des bandes réglables de 15 à 55 m/min.
- Vitesse de coupe réglable de 70 à 340 tr/min.
- Carter amovible sécurisé pour accès aux lamoir et couteau.
- Goulotte de sortie sécurisée.
- Commande par pupitre opérateur tactile.
- Gestion de recettes intégrée.
- Tension 400 Volts (+5 / -10 %) TRI + terre 50/60 Hz.
- Puissance : 2,5 kW et 3 kW suivant modèle.
- Air comprimé 5 bars.
- Consommation Air Comprimé 200 Nl/min.



IMMEQUIP
engineering

Version 2014/v1.0-fr

COUTEAU PINCEUR FORMEUR CPX100



Pour coupe et pincement en ligne de biscuits type extrudés, co-extrudés, snacks, pet snacks ou céréales petit déjeuner

- Largeur de coupe 100 mm ou 2 joncs.
- Changement de secteur de coupe ultra-rapide.
- Equipement autonome.

Le cutter de la série CPX est un couteau pinceur formeur s'intégrant sur ligne en sortie d'extrudeur. Sa conception mécanique renforcée équipée d'un couple de moteurs de type Servo-Brushless assure de manière très efficace la synchronisation entre les deux rouleaux.

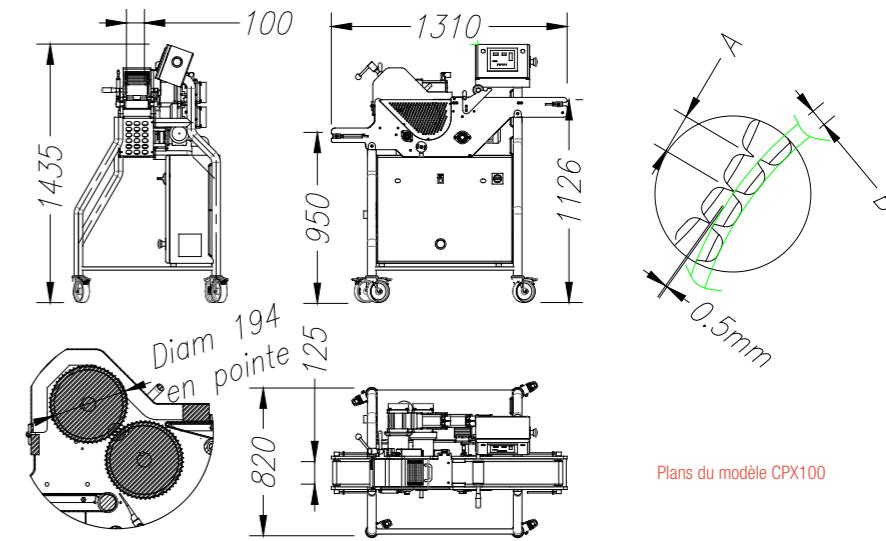


Le montage en porte à faux des secteurs de coupe réduit considérablement le temps de remplacement des secteurs.

Doté d'un **écran tactile simplifié**, il vous assure la parfaite maîtrise de votre Process d'extrusion.

Ce produit est destiné particulièrement aux :

- Lignes de production petite et moyenne capacité
- Centres de recherche et développement



Plans du modèle CPX100

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE CPX100

- Châssis tubulaire Ø 48 mm inox monté sur roulettes pivotantes avec freins de blocage.
- Hauteur d'entrée 1100 mm.
- Peigne de répartition et rouleau presseur amovibles afin d'assurer le maintien et le bon équilibre des brins sur toute la largeur du tapis.
- Couronne de coupe et contre coupe en inox 316 l.
- Convoyeur équipé d'une bande alimentaire PU en entrée et en sortie.
- Entraînement tapis par motoréducteur. Vitesse linéaire 0 à 54 m/min MAXI.
- Entraînement de 2 rouleaux pinceurs par technologie BRUSHLESS avec principe de synchronisation électrique.
- Ecran terminal opérateur regroupant les paramètres de synchronisation avec affichage vitesse tapis et longueur de coupe.
- Soufflette d'éjection produit qui assure la propreté continue des roues de coupe.
- Tension 400 Volts (+5 / -10 %) TRI + terre 50/60 Hz.
- Puissance : 1,2 kW et 1,5 kW suivant modèle.
- Air comprimé 5 bars.
- Consommation Air Comprimé 150 Nl/min.

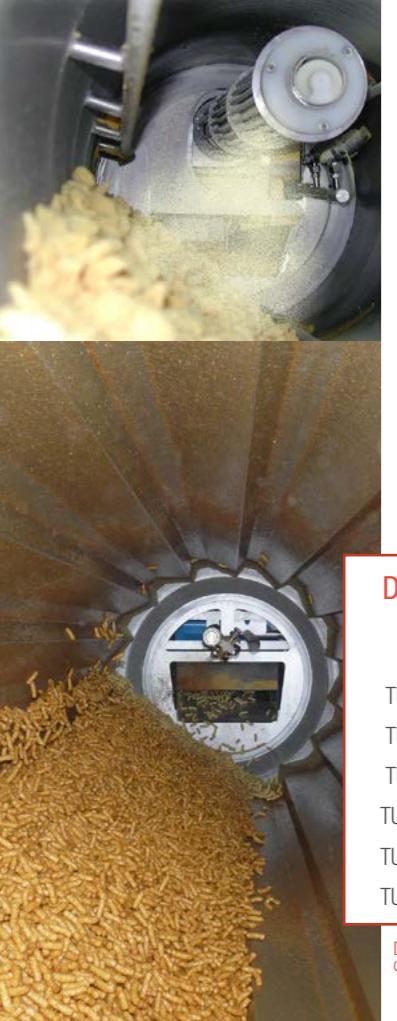
Dimensions standard

Référence	Largeur de coupe nb de jonc	Dimensions	Entrée / Sortie	Nb de brins maxi	Puissance élec.
CPX 100	100 - 2	L 1100 x l 820 x H 1435	1100 / 950	≤ 2	1,2 kW/400 V
CPX 150	150 - 3	L 1100 x l 940 x H 1450	1100 / 950	≤ 3	1,5 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.

Version 2014/v1.0-fr

TUBE ENROBEUR TYPE TUX



Pour enrobage de produits vrac en continu avec solution liquide ou pulvérulente

- Intégration sur ligne de production après extrusion, séchage, refroidissement...
- Equipé de rampe de sprayage liquide ou de doseur poudre.
- Conception tubulaire tout inox et cartérisation soignée.

L'enrobeur série TUX est un enrobeur à tambour cylindrique s'intégrant sur ligne de production continue.

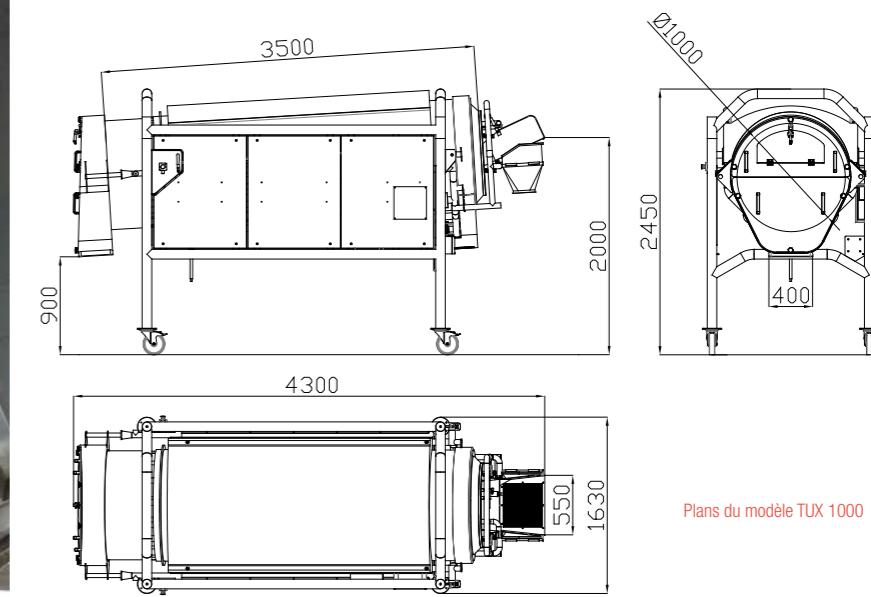
Le concept de tambour à entraînement tangentiel en fait un **équipement simple à l'utilisation, robuste et silencieux**. Il peut être associé à une rampe de pulvérisation liquide ou bien à un doseur disperseur de poudre DDX-V2.



Dimensions standard

Référence	Ø du tube	Dimensions hors tout	Capacité maxi SNACKS densité 0,04	Puissance élec.
TUX 450-2000	Ø 450	L 2450 x l 750 x H 1220	100 kg/h	0,25 kW/400 V
TUX 600-2500	Ø 600	L 2875 x l 1100 x H 1680	300 kg/h	0,37 kW/400 V
TUX 800-3000	Ø 800	L 3980 x l 1340 x H 1950	700 kg/h	0,37 kW/400 V
TUX 1000-3500	Ø 1000	L 4300 x l 1630 x H 2450	1000 kg/h	0,37 kW/400 V
TUX 1200-4000	Ø 1200	L 3980 x l 1825 x H 2650	1400 kg/h	0,55 kW/400 V
TUX 1500-4500	Ø 1500	L 5795 x l 2140 x H 2855	1800 kg/h	0,75 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.



Plans du modèle TUX 1000

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE TUX600

- Châssis tubulaire Ø 60 mm inox 304 l monté sur roulettes pivotantes avec freins de blocage.
- Tambour cylindrique Inox 316 l ép. 2,5 mm, équipé de chicanes de brassage produits (chicanes spécifiques à déterminer).
- Entraînement du tambour par motoréducteur poulie et courroie synchrones sur limiteur de couple.
- Vitesse de rotation réglable de 6 à 20 tr/min.
- Goulotte d'entrée amovible équipée de tiroir et grille de récupération des fines.
- Réglage du temps de séjour par inclinaison du tube de 0 à 4° (sortie 0 à -100 mm).
- Equipé de radiants infrarouges pour maintien en température de l'enceinte d'enrobage.
- Equipé en sortie d'une goulotte amovible de canalisation des produits.
- Coffret électrique inox embarqué avec variateur de vitesse.
- Cartérisation démontable sous capteurs de sécurité.
- Tension 400 Volts (+5 / -10 %) TRI + terre 50/60 Hz.
- Puissance 0,37 kW selon modèle.

Version 2014/v1.0-fr

UNITÉ D'ENROBAGE SKDX



Dimensions standard

Référence	Capacité cuve préparation - stockage	Dimensions hors tout	Débit pompe dosage	Puissance élec.
SKDX-2300	200 litres - 300 litres	L 2450 x l 1600 x H 2200	25 - 250 litres/h	7 kW/400 V
SKDX-3450	300 litres - 450 litres	L 2650 x l 1860 x H 2330	100 - 1100 litres/h	8 kW/400 V
SKDX-6610	660 litres - 1000 litres	L 3270 x l 2100 x H 2800	100 - 1500 litres/h	10 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.

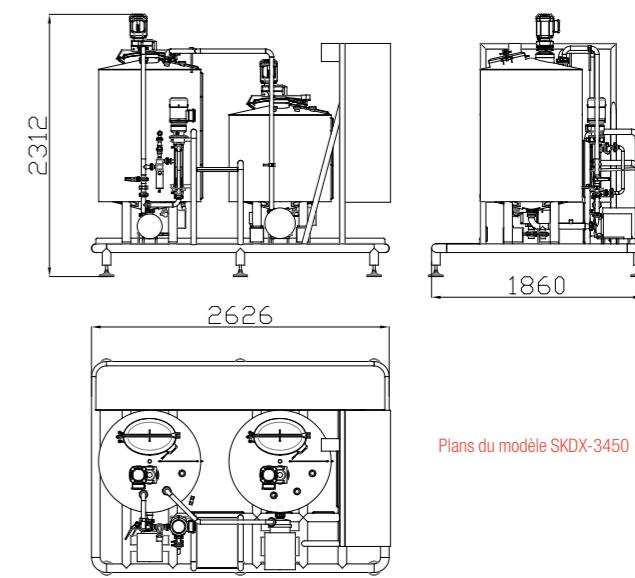
Ensemble cuve de préparation et cuve de stockage pour dosage en continu de sauce aromatique, sirop ou autres ingrédients liquides

- Débit suivant modèle de 25 à 1200 l/h.
- Équipement complet livré sur Skid avec armoire de pilotage.

Le Skid SKDX fait partie intégrante de la station d'enrobage au même titre que le tube enrobeur TUX et le doseur de poudre DDX. C'est l'élément indispensable à la préparation et au dosage du mélange aromatique.

La cuve de préparation permet le **mélange et la dispersion des poudres d'arômes sucrées ou salées**, mais aussi des **pâtes plus visqueuses** de type cacao, noisette, arachide, etc. La cuve de stockage assure le maintien du mélange homogène et le dosage en continu par l'intermédiaire d'une pompe doseuse volumétrique et d'une pompe centrifuge.

Avec sa conception innovante installée sur un Skid mono-châssis et pilotée par écran automate, **cette solution innovante répond aux nouvelles contraintes de production.**



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE SKDX-3450

- Châssis tubulaire Ø 76 mm inox 304 l monobloc.
- Cuve de préparation 300 litres utiles calorifugée, équipée d'un agitateur disperseur à vitesse variable.
- Pompe centrifuge inox pour transfert sur cuve de stockage.
- Cuve de stockage 450 litres utiles calorifugée, équipée d'un agitateur à vitesse lente variable.
- Pompe centrifuge inox pour recirculation continue du mélange.
- Pompe doseuse type volumétrique pour dosage en continu.
- Cuves maintenues en température par panneaux chauffants électriques en standard.
- Armoire électrique de commande intégrée.
- Contrôle et pilotage des différentes phases Process par écran HMI tactile.
- Vanne 3 voies et capteur de pression sécurité.
- Tension 400 Volts (+5 / -10 %) TRI + terre 50/60 Hz.
- Puissance 8 kW selon modèle.
- Options disponibles sur demande : double enveloppe à circulation eau chaude, chauffage par thermoplongeur électrique, cuve de préparation sur pesons.

Version 2014/v1.0-fr

DOSEUR DISTRIBUTEUR DX-KT



La solution pour doser, transporter et disperser vos poudres aromatiques dans vos enrobeurs en une seule opération

- Dosage et dispersion en continu.
- Production sur ligne d'extrusion.
- Environnement et sécurité.

Pour ses clients spécialistes des SNACKS, IMMEQUIP a développé un **doseur distributeur d'arômes innovant embarqué sur un châssis amovible** intégrant un **module de transport pneumatique pour la dispersion**.

La technologie bis-vis du doseur permet de **doser volumétriquement et finement tout type de poudre de 50 à 700 microns**. Il intègre une trémie cylindrique pour une **capacité de 25 à 40 litres** avec un détecteur de niveau bas.



Le transport pneumatique se compose d'une petite trémie réceptrice, d'un flexible de transport et d'une canule de soufflage à installer sur l'enrobeur. Le tout assemblé et pré-câblé forme alors **l'équipement complet avec son coffret électrique de commande**.

Pour plus de précision dans le dosage, ce doseur peut-être également proposé dans une **version doseur à perte de poids**.



Dimensions standard

Référence	Dimensions en mm	Trémie
DX-KT 90	L 650 x l 540 x H 1200	40 litres
DX-KT 200	L 850 x l 700 x H 1200	80 litres

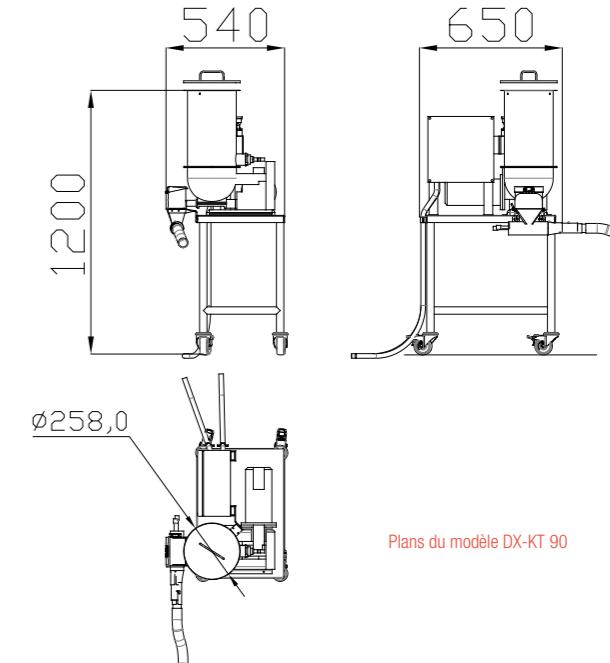
Capacité du doseur / exemples	Puissance élec.
Appellation sel fin épuré séché 200-500 microns Débit de 5 à 90 l/h Granulométrie 94 % entre 0,15 et 0,5 mm	0,55 kW/400 V
Appellation poudre de fromage 50-300 microns Débit de 20 à 200 l/h Granulométrie 95 % entre 0,15 et 0,2 mm	0,75 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.



Exemples de produits réalisés

- Dosage et saupoudrage d'arôme fromage sur snacks boule de fromage
- Dosage et dispersion de sel sur snacks frite salée, etc.



Plans du modèle DX-KT 90

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE DX-KT

- Châssis tubulaire inox 304 l sur roulettes.
- Trémie de stockage cylindrique capacité 25 et 40 litres avec détection de niveau bas.
- Ensemble monté sur un châssis avec roulettes inox autobloquantes.
- Transport pneumatique par système VENTURI inox.
- Tubulure PU souple L 3 m pour raccordement du canule de pulvérisation au tambour.
- Accessoires : FRL, limiteur de débit d'air réglable et débitmètre électronique pour ajustement la dispersion.
- Coffret électrique inox IP 66 comprenant le variateur de fréquence.
- Tension 400 Volts (+5 / -10%) TRI + terre 50/60 Hz.
- Puissance : 0,55 kW.
- Air comprimé 5 bars.
- Consommation Air Comprimé 200 Nl/min.

Version 2014/v1.0-fr

ÉLÉVATEUR À VIS SOUPLE ELV



Pour alimenter vos équipements Process en poudres pulvérulentes

- Répond aux contraintes de transport de poudres aromatiques sur ligne d'enrobage en continu.
- Production, Process.
- Environnement et sécurité.

Destiné aux entreprises travaillant dans le domaine de la transitique des poudres, l'**élévateur à vis ELV** développé par IMMEQUIP forme **un système simple et innovant de transport et d'élévation de poudres**.

L'élévateur comprend **une vis d'élévation souple en inox et une trémie tronconique**, le tout est embarqué sur un **châssis tubulaire totalement amovible**.

La technologie « vis souple » de l'élévateur permet de **transporter volumétriquement tout type de poudres**. Il intègre à sa base une trémie tronconique avec une capacité de 120 litres sécurisée par une grille fixe. Le tout assemblé et pré-câblé forme ainsi l'équipement complet avec son **coffret électrique de commande**.

Pour les poudres très grasses et colmatantes, il dispose d'une **option trémie vibrante** pour faciliter l'écoulement total.



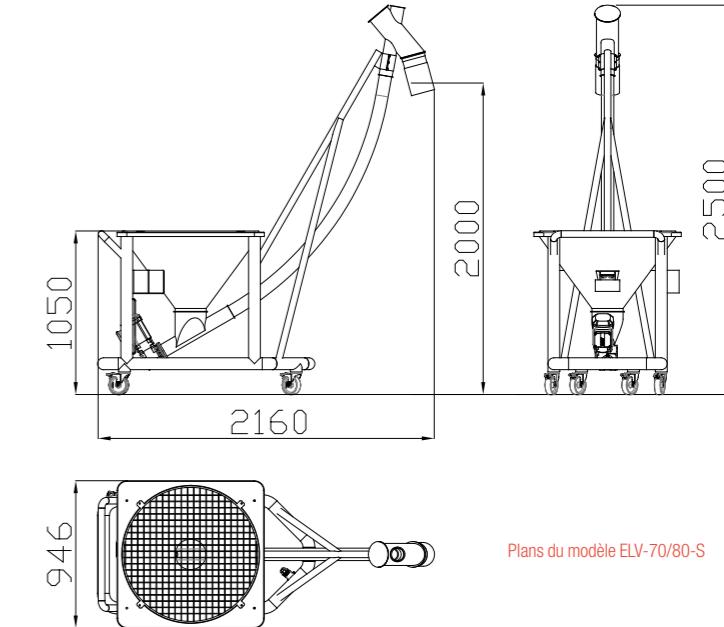
Dimensions standard

Référence	Dimensions en mm	Trémie	Capacité de l'élévateur	Puissance élec.
ELV-70/80-S	L 2160 x l 950 x H 250	120 litres	Moteur en position basse, vis poussée Débit de 500 à 2000 l/h selon les poudres	0,55 kW/400 V
ELV-70/80-XL	L 2740 x l 950 x H 3590	120 litres	Moteur en position haute, vis tirée Débit de 500 à 2500 l/h selon les poudres	0,55 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.

Exemples d'applications

- Transfert de semoule de maïs dans trémie d'extrudeuse
- Transfert élévation d'amidon de blé dans un mélangeur à pesons
- Transfert de poudre lactose dans cuve de préparation, etc.



Plans du modèle ELV-70/80-S

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE ELV

- Débit de 500 à 2500 l/h maxi (selon besoins et caractéristiques des poudres).
- Hauteur d'élévation :
 - Taille S 2000 mm.
 - Taille XL 2800 mm.
- Ensemble monté sur un châssis inox avec roulettes autobloquantes.
- Trémie de stockage tronconique capacité 120 litres.
- Grille de sécurité fixe démontable.
- Vis spire souple inox 304 Ø 65 mm extérieur.
- Tube souple polyacétal 6 naturel Ø 70/80 mm de qualité alimentaire.
- Boîtier électrique comprenant le disjoncteur magnétothermique.
- Tension 400 Volts (+5 / -10 %) TRI + terre 50/60 Hz.
- Puissance : 0,55 kW.
- Option trémie vibrante possible.

Version 2014/v1.0-fr



- Elévateur BELTFLEX SDC-H
- Convoyeur droit type SD-H
- Elévateur tubulaire type SCDC-H
- Elévateur tubulaire type DCDC-H
- Elévateur droit ED-H
- Feeder Fastback FFB-200

UN MOT D'ORDRE : LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Parce que **nous connaissons parfaitement les contraintes de sanitation et d'hygiène** auxquelles vous devez répondre, nous nous sommes spécialisés dans le **Convoyage Process Produits Nus**.

Nous avons spécialement développé **des produits innovants**, certains sous brevet INPI.

CHOISISSEZ L'ACTEUR INCONTOURNABLE !



ÉLÉVATEUR BELTFLEX TYPE SDC-H



Le tout premier convoyeur Agro Hygiénique modulable en quelques minutes

Le nouvel élévateur BELTFLEX SDC-H (Super Drive conveyor-Hygienic) IMMEQUIP répond aux contraintes de :

- Production et qualité,
- Environnement et sécurité,
- Hygiène et sanitation,
- Investissement.

Sa **conception tubulaire articulée** lui permet de prendre différentes positions de travail. Avec une inclinaison variable de 35 à 75°, **il vient s'implanter au plus près des équipements de production**. La modification est réalisée par un seul opérateur avec la version hydraulique.

Equipé d'une bande PU homogène à tasseaux SUPERDRIVE VOLTA et d'un tambour moteur INTERROLL sur une conception inox robuste, cet élévateur sera facile et rapide à réemployer sur vos différents PROCESS.

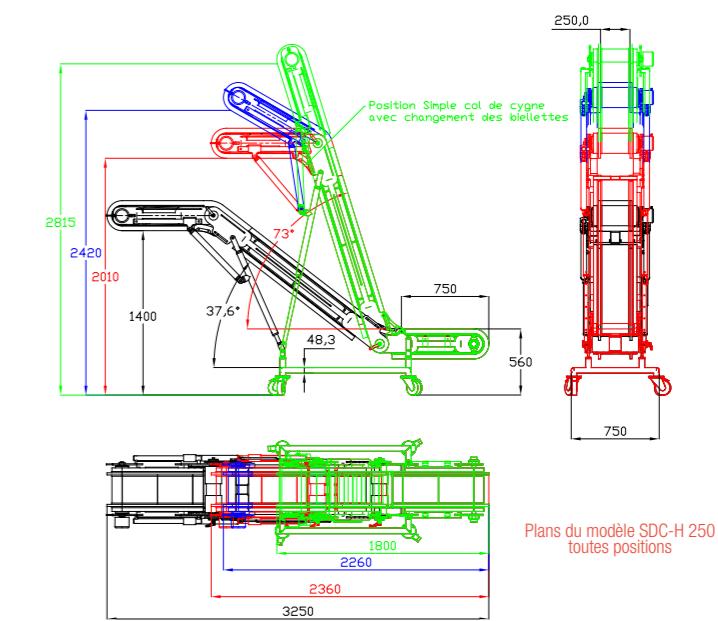
Réduisez les investissements multiples et l'encombrement d'espace de production !



Dimensions standard

Référence	Larg. bande (mm) Total - Large utile	Tasseaux Hauteur - Pas (mm)	Capacité selon produit	Puissance - vitesse
SDC-H 200	320 - 200	40 - 200	1200 litres/h	0,16 kW - 11,4 m/min
SDC-H 250	370 - 250	30/50 - 250	2000 litres/h	0,14 kW - 7,2 m/min
SDC-H 300	450 - 300	50/70 - 250	2700 litres/h	0,18 kW - 13,2 m/min
SDC-H 400	550 - 400	70/100 - 333	2700 litres/h	0,33 kW - 22,8 m/min

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE SDC-H

- Châssis tubulaire Ø 48 mm inox 304 l sur roulettes avec freins de blocage.
- Articulation mécanique du châssis sur paliers PEHD.
- Angle d'élévation de 35 à 75° avec possibilité de passer en simple « Col de cygne ». Système protégé par demande de brevet.
- Hauteur d'élévation réglable de 1400 à 2815 mm.
- 6 positions fixes sécurisées par goupilles.
- Bande PU homogène positive avec taquets soudés H 50 mm.
- Taquets droits, inclinés ou pelles disponibles.
- Largeur utile de transport 250 mm.
- Bords de contenance H 50 mm ou ridelles fixes PEHD H 100 mm.
- Haut degré d'hygiène agréé FDA, USDA.
- Entraînement par pignon PEHD et tambour moteur P : 0,04 à 0,33 kW.
- Vitesse : 4,2 à 22,8 m/min.
- Vitesse variable (option).
- Assistance au réglage par pompe et vérins hydrauliques (option).

Version 2014/v1.0-fr

CONVOYEUR DROIT TYPE SD-H



Le transporteur hygiénique à bande simple indispensable pour vos lignes de production agroalimentaires

Le nouveau **convoyeur droit type SD-H** conçu par IMMEQUIP répond aux contraintes de :

- Production et qualité,
- Hygiène et sanitation,
- Environnement et sécurité.

Sa conception tubulaire tout inox et sa bande en PU homogène lui confèrent un haut degré d'hygiène. Il est ainsi agréé dans toute l'industrie agroalimentaire selon les normes FDA/USDA.

Equipé d'une **bande PU indéchirable à dentures moulées extrudées et pignons monobloc PEHD**, le convoyeur SD-H assure un **guidage parfait sans usure ni glissement** grâce, notamment, au concept de l'entraînement positif.

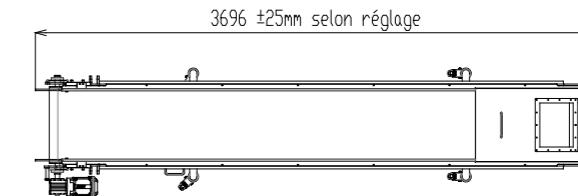
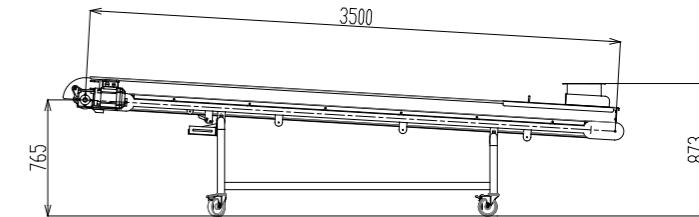
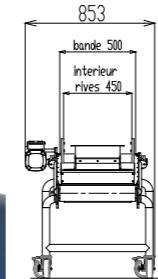
Sa conception ouverte assure un **lavage journalier facile et une maintenance sans contrainte**.



Dimensions standard

Référence	Larg. convoyeur (mm) Total - Cote D utile	Entraxe	Capacité selon produit	Puissance - vitesse
SD-H 250	500 - 200	2350	1200 litres/h	0,18 kW - 15 m/min
SD-H 400	550 - 325	2850	2000 litres/h	0,25 kW - 20 m/min
SD-H 600	850 - 525	3350	2700 litres/h	0,55 kW - 25 m/min
SD-H 800	1050 - 725	3350	4000 litres/h	0,75 kW - 25 m/min

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.



Plans du modèle SD-H 450-3500

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE SD-H400

- Châssis tubulaire Ø 48 mm inox 304 l sur roulettes avec freins de blocage.
- Bande PU homogène positive à denture moulée extrudée.
- Entraxe tambours 2850 mm.
- Largeur utile de transport 325 mm.
- Sole de glissement par ronds inox ou glissières PEHD suivant la charge.
- Bords de contenance ou ridelles fixes (PEHD ou inox) H 120 mm.
- Entraînement par pignon PEHD monobloc.
- Motoréducteur roue et vis cartérisé P 0,18 à 0,55 kW.
- Vitesse de la bande 2 à 40 m/min.
- Bande poussée ou tirée suivant application.
- Commande marche/arrêt par disjoncteur magnétothermique.
- Ensemble agréé normes FDA, USDA.

Version 2014/v1.0-fr

ÉLÉVATEUR TUBULAIRE TYPE SCDC-H



L'équipement Process idéal pour le relevage de produits en vrac dans les environnements de sanitation très sévères

IMMEQUIP conçoit des **convoyeurs sur mesure** qui répondent aux contraintes de :

- Production et qualité,
- Hygiène et sanitation,
- Environnement et sécurité.

La **base du convoyeur élévateur série SCDC-H** est un élévateur à tasseaux destiné aux entreprises du secteur agroalimentaire.

Sa **conception tubulaire tout inox et sa bande en PU homogène à entraînement positif** lui confèrent un haut degré d'hygiène.

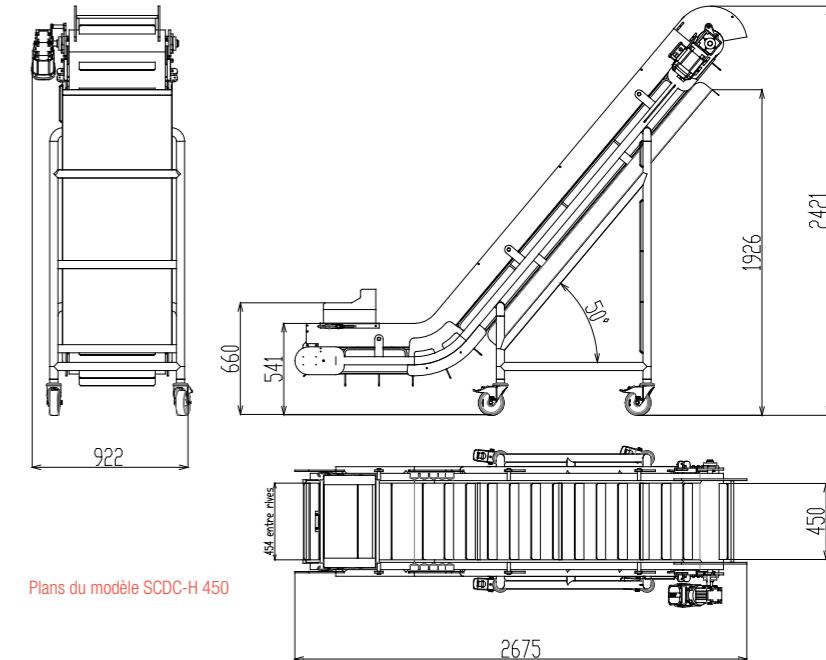
Il peut également être équipé de **rampes de lavage et séchage** pour un nettoyage en place.



Dimensions standard

Référence	Larg. bande (mm) Total - Cote D utile	Tasseaux (mm) Hauteur - Pas	Capacité selon produit	Ø d'enroulement	Puissance - vitesse
SCDC-H 200	320 - 200	40 - 200	1200 litres/h	100	0,37 kW - 10 m/min
SCDC-H 250	370 - 250	50 - 200	2000 litres/h	150	0,55 kW - 12 m/min
SCDC-H 300	450 - 300	75 - 250	2700 litres/h	150	0,75 kW - 10 m/min
SCDC-H 450	600 - 450	100 - 333	4000 litres/h	150	1,1 kW - 8 m/min

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.



Plans du modèle SCDC-H 450

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE SCDC-H

- Châssis tubulaire Ø 60 mm inox 304 l (option roulettes de manutention).
- Angle d'élévation 73° maxi.
- Hauteur d'élévation 6 mètres suivant charge du produit.
- Bande PU homogène positive avec taquets soudés H 100 mm maxi (taquets à déterminer suivant charge et produit à convoyer).
- Bords de contenance H 100 mm maxi ou ridelettes fixes PEHD H 200 mm maxi.
- Haut degré d'hygiène agréé FDA, USDA.
- Rampe de lavage et rampe de séchage en option.
- Entraînement par pignon PEHD.
- Moteur à entraînement direct sur arbre ou tambour moteur.
- Vitesse variable disponible en option.
- Trémie inox sur partie basse.

Version 2014/v1.0-fr



IMMEQUIP
engineering

ÉLÉVATEUR TUBULAIRE TYPE DCDC-H



L'élévateur à tasseaux double col de cygne destiné aux entreprises du secteur agroalimentaire

IMMEQUIP conçoit des **convoyeurs sur mesure** répondant aux contraintes de :

- Production,
- Hygiène et sanitation,
- Environnement et sécurité.

Le **convoyeur élévateur série DCDC-H** est l'équipement Process idéal à mettre en ligne pour le **relevage de produits en vrac** dans les environnements de sanitation très sévères.

Grâce à sa **conception tubulaire tout inox et sa bande en PU homogène à entraînement positif**, l'ensemble élévateur DCDC-H présente un haut degré d'hygiène lui permettant de **s'intégrer dans toute l'industrie agroalimentaire**.

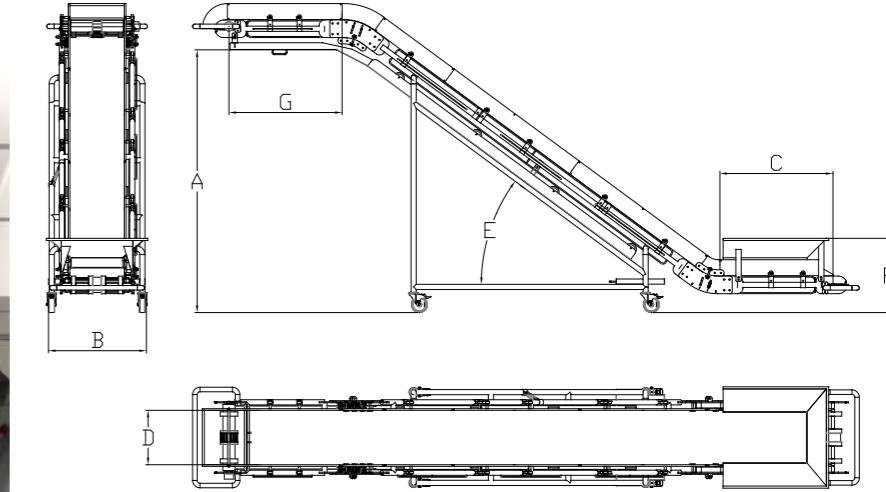
Il peut être équipé de rampes de lavage et séchage pour un nettoyage en place.



Dimensions standard

Référence	Larg. bande utile	Tasseaux (mm) Hauteur - Pas	Capacité selon produit	Hauteur d'élévation maxi (mm)	Puissance - vitesse
DCDC-H 200	200 mm	40 - 200	2500 litres/h	3000	0,37 kW - 15 m/min
DCDC-H 250	250 mm	50 - 200	4000 litres/h	3000	0,55 kW - 12 m/min
DCDC-H 400	400 mm	75 - 250	15000 litres/h	4000	0,75 kW - 10 m/min
DCDC-H 500	500 mm	100 - 333	20000 litres/h	6000	1,1 kW - 8 m/min

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.



Plans du modèle DCDC-H

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE DCDC-H

- Châssis tubulaire Ø 60 mm inox 304 l (option roulettes de manutention).
- Angle d'élévation 75° maxi.
- Hauteur d'élévation 6 mètres suivant charge du produit.
- Double col de cygne avec parties horizontales haute et basse.
- Bande PU homogène positive avec taquets soudés H 150 mm maxi (taquets à déterminer suivant charge et produit à convoyer).
- Bords de contenance H 100 mm maxi ou ridelles fixes PEHD H 200 mm maxi.
- Haut degré d'hygiène agréé FDA, USDA.
- Rampe de lavage et rampe de séchage en option.
- Entraînement positif par pignon PEHD.
- Moteur à entraînement direct sur arbre ou tambour moteur.
- Vitesse variable et trémie inox disponibles en option.

Version 2014/v1.0-fr

ÉLÉVATEUR DROIT TYPE ED-H



Dimensions standard

Référence	Larg. bande utile	Tasseaux (mm) Hauteur - Pas	Capacité selon produit	Hauteur d'élévation maxi (mm)	Puissance - vitesse
ED-H 200	200 mm	40 - 200	200 litres/h	3000	0,37 kW - 10 m/min
ED-H 250	250 mm	50 - 200	4000 litres/h	3000	0,55 kW - 12 m/min
ED-H 400	400 mm	75 - 250	15000 litres/h	4000	0,75 kW - 10 m/min
ED-H 500	500 mm	100 - 333	20000 litres/h	6000	1,1 kW - 8 m/min

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.

L'élévateur à tasseaux double simple segment droit parfait pour les contraintes du secteur agroalimentaire

IMMEQUIP conçoit des **convoyeurs sur mesure** répondant aux contraintes de :

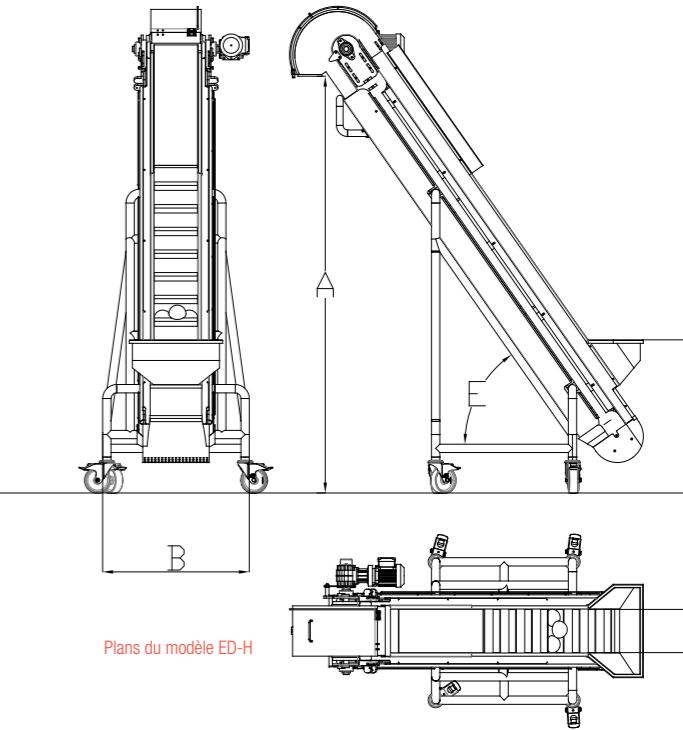
- Production,
- Hygiène et sanitation,
- Environnement et sécurité.



Le **convoyeur élévateur série ED-H** est un équipement Process à mettre en ligne qui répond aux contraintes de **relevage de produits en vrac dans les environnements de sanitation très sévères**.

Grâce à sa **conception tubulaire tout inox et sa bande en PU homogène à entraînement positif**, l'ensemble élévateur ED-H obtient un haut degré d'hygiène lui permettant de **s'intégrer dans toute l'industrie agroalimentaire**.

Il peut être équipé de rampes de lavage et séchage pour un nettoyage en place.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE ED-H

- Châssis tubulaire Ø 60 mm inox 304 l (option roulettes de manutention).
- Angle d'élévation 85° maxi.
- Hauteur d'élévation 6 mètres suivant charge du produit.
- Bande PU homogène positive avec taquets soudés H 150 mm maxi (taquets à déterminer suivant charge et produit à convoyer).
- Bords de contenance H 100 mm maxi ou ridelles fixes PEHD H 200 mm maxi.
- Haut degré d'hygiène agréé FDA, USDA.
- Rampe de lavage et rampe de séchage en option.
- Entraînement positif par pignon PEHD.
- Moteur à entraînement direct sur arbre ou tambour moteur.
- Vitesse variable et trémie inox disponibles en option.

Version 2014/v1.0-fr

FEEDER FASTBACK TYPE FFB-200



La solution idéale pour passer du process batch au process en continu

- Production « batch » vers production « en continu ».
- Hygiène et sanitation.
- Environnement et sécurité.

IMMEQUIP a développé un **nouveau concept de distribution de produits collants, à partir de produits vrac stockés en bacs Europe 200l**, en collaboration étroite avec une grande enseigne de l'industrie agroalimentaire française.

Il est composé d'un élévateur de bac Europe 200 l, d'une **trémie collectrice 200 l**, d'un **système de transport dosage breveté type FastBack**, le tout intégré dans une enceinte grillagée et entièrement amovible.

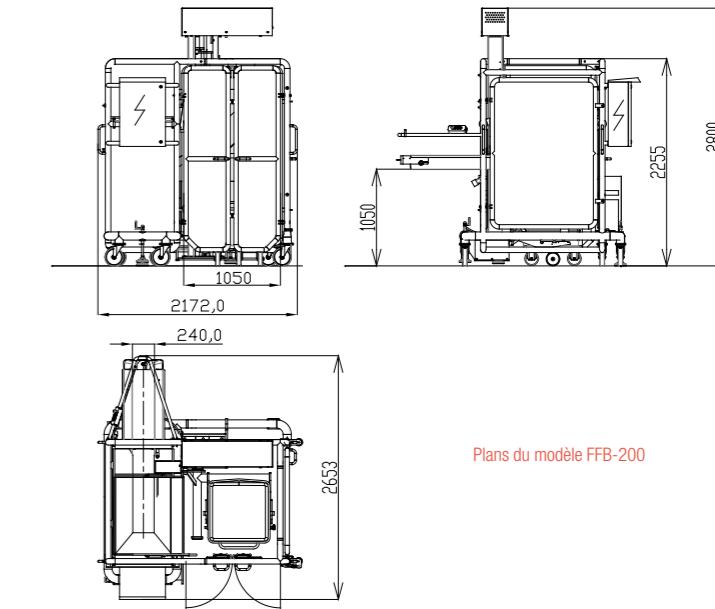
Ce **système FastBack feeder innovant** permet de **distribuer des produits alimentaires en vrac par petites doses successives en semi-automatique**.

Parfaitement étanche, il peut être désinfecté et lavé à grande eau sans aucun problème.



Exemples d'applications

- Dosage d'ingrédients par petites doses dans une doseuse à tiroir
- Distribution sur peseuse associative
- Alimentation sur mélangeur en continu



Plans du modèle FFB-200

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE FFB-200

- Châssis tubulaire Ø 76 mm inox 316 l sur patins de stabilisation (option roulettes de manutention avec patins réglables).
- Charge admissible 200 kg.
- Hauteur de distribution sous auge 1050 mm.
- Distribution en couche réglable de 20 à 80 mm.
- Intégration FastBack type E90.
- Auge lisse ou grain de riz suivant l'adhérence du produit.
- Trémie inox capacité 200 litres.
- Elévateur de bac Europe mécanique basculant sécurisé.
- Armoire de commande intégrée avec automatisme.
- Contrôle déclenchement dosage par cellule photo électrique.
- Séquence et amplitude de dosage réglables.
- Puissance : 2 kW TRI-400 Volts + terre sans neutre.
- Option intégration FastBack enrobeur sur demande.

Version 2014/v1.0-fr

CONTACT



IMMEQUIP

Z.I. Saint Denis les Lucs
85170 SAINT DENIS LA CHEVASSE
FRANCE

Coordonnées GPS

N : 46°83880
W : 1°42052

Tél. : 02 51 41 18 08

Fax : 02 51 41 16 17

E-mail : contact@immequip.fr



CATALOGUE IMMEQUIP IQ_2014/V1.0-FR

