TRUMPF

MAISON FONDÉE EN 1925

INSTALLATION ET DÉPANNAGE

- ÉQUIPEMENTS BOULANGERIE
- ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- ÉQUIPEMENTS RESTAURATION
- ATELIER ET SERVICE TECHNIQUE
- ÉLECTRICITÉ INDUSTRIELLE
- REBOBINAGE MOTEURS

03 88 91 40 30
info@trumpf.fr
67490 DETTWILLER

SOMMAIRE

MECANISATION		PAGE
Doseur-Mélangeur		
Doseur sous pression		
Doseur chaud/froid		
Refroidisseur d'eau.		
Optimax	80 litres/heure	Page 8
Optimax Ecologic	80 litres/heure	
Optimax	120 litres/heure	
Optimax	180 litres/heure	
Support mural inox		
Sur demande		
• *Grosse capacité*		
• *Groupes tropicalisés*		
• *Refroidisseurs à coulée continue*		
Fermenteurs à levain		
Tradilevain	40 Litres	Page 8
Tradilevain	105 Litres	
Tradilevain	220 Litres	
Pétrins		
Pétrin à spiral	18 Kg/Farine	Page 9
Pétrin à spiral	25 Kg/Farine	
Pétrin à spiral	50 Kg/Farine	
Sur demande		
• Grande capacité < 100 Kg/Farine		
• Auto-basculant		
• Cuve sortante		
• Elévateur de cuve		
• Pétrin axe oblique		
• Pétrin à bras plongeant		
Division		
Diviseuse ronde	16 ou 20 Divisions	Page 10
Diviseuse rectangulaire	20 divisions	
Détente/repos de la pâte		
Repose pâtons	230 pièces	Page 11
Repose pâtons	297 pièces	
Repose pâtons	360 pièces	
Balancelle	402 pièces	
Balancelle	536 pièces	
Balancelle	592 pièces	
Sur demande		
Groupe automatique (Peseuse/diviseuse volumétrique avec ou sans pression, module de préboulage, balancelle grande capacité, façonneuse verticale ou horizontale, tapis de sortie et découpe des petits pains)		

Façonnage		
Façonneuse verticale		Page 11
Façonneuse horizontale		Page 12
Support pour façonneuse		
Sur demande		
• Options (pains plats, tapis bouts pointus, variateur de vitesse, tapis de sortie)		
Diviseuse-formeuse		
Tradiform		Page 13
Paniform		
Sur demande		
• Grilles pour diviseuse-formeuse		
FROID FERMENTATION		
Armoires de conservations		
Conservateur positif	400 x 600 mm	Page 14
Conservateur positif	400 x 600 mm	
Conservateur négatif	600 x 800 mm	
Conservateur négatif	600 x 800 mm	
Surgélation		
Surgélateur/conservateur	600 x 800 mm	Page 15
Sur demande		
• Surgélateur à chariot		
• Cellule de surgélation		
• Armoire de surgélation/refroidissement rapide		
Table réfrigérée		
Gamme standard: table réfrigérée positive, négative, fermentation contrôlée ou conservation chocolat (2, 3 ou 4 portillons 400 x 600mm)		
Gamme prestige: table réfrigérée positive, négative, blocage de pâte ou conservation chocolat (2, 3, 4 ou 5 portillons 400 x 600 mm)		
Armoire de fermentation		
Armoire de fermentation simple	400 x 600 mm	Page 17
Armoire de fermentation double	600 x 800 mm	
Armoire de fermentation simple	400 x 600 mm	
Armoire de fermentation double	600 x 800 mm	
Sur demande		
• Armoire de fermentation à chariot, armoire de fermentation compacte, armoire de fermentation 400 x 800 mm, fermentation sous four …		

Chambre de fermentation		
Chambre de fermentation pour chariots 400 x 600 mm ou 600 x 800 mm, de 1 à 6 chariots		Page 17
Sur demande		
• Tunnel de fermentation, format spécial ou grande capacité		
Chambre froide		
• Chambre froide positive ou négative 100% sur mesure pour tout type de format et d'application		Page 17
CUISSON		
Fours		Page 18
Four ventilé électrique 5 plaques		
Four ventilé électrique 10 plaques		
Four à chariots fixes électrique		
Four à soles électrique modulaire		Page 19
Four à soles électrique Pierre Elec		Page 19
Four à cuisson accéléré		Page 35
Sur demande		
• Four rotatif (élec, gaz ou fioul), four ventilé gaz, four à chariot fixe gaz, four à soles gaz ou fioul, four de magasin, four à pizza ou four mixte.		
PATISSERIE		
Machines spécifiques pour la pâtisserie		
Robot Cream R150		Page 21
Sur demande		
• Pasto-cuiseur • Turbine à glace • Machine à glace soft		
Batteur mélangeur		
Batteur de table	5 litres	Page 21
Batteur sur socle pâtisserie fine	20 litres	
Batteur sur socle grosse puissance	40 litres	
Sur demande		
• Batteur de boulangerie, batteur grosse capacité, chariot de cuve, élévateur de cuve, accessoires spécifiques …		
Laminoir		
Laminoir manuel de table		Page 22
Laminoir manuel sur socle		
Laminoir automatique sur socle		
Sur demande		
• Laminoir avec station de découpe automatique • Table de découpe • Table de transfert • Matrices de découpe		

Machine à chantilly		
Foisonneur à crème	6 Litres	Page 22
Aéro-batteur	0,5 à 3 litres	
Souffleuse à crème	2 à 10 litres	
Sur demande		
• Foisonneur à crème 2, 4, 12 litres ou en direct • Souffleuse à crème grande capacité		
Balance/pesage		
Balance de laboratoire	15Kg/2g	Page 23
Balance de laboratoire	30Kg/5g	
Balance pâtissière	3Kg/0,5g	Page 23
Balance pâtissière	6Kg/1g	
Balance pâtissière	15Kg/2g	
Sur demande		
• Balance de précision • Balance poids/prix • Pèse palette • Balance de sol		
Réchauds		
Réchauds	énergie	Page 24
Réchaud 2 feux	gaz	
Cuiseur induction 1 feu	électricité	
Sur demande		
• Réchaud gaz 1, 3 ou 4 feux gaz • Réchaud gaz grosse puissance • Réchaud électrique • Réchaud vitrocéramique • Réchaud induction • Piano de cuisson		
Friteuses		
Friteuse à beignets		
Friteuse à beignets 16 litres		Page 25
Friteuse à beignets 30 litres		
Sur demande		
• Friteuse à retournement automatique • Friteuse grosse capacité • Friteuse gaz		
Impression Alimentaire		
Système d'impression alimentaire 3D		Page 26
Imprimante 3D Procusini 3,0		
Sur demande		
• Imprimante 3D Procusini 3,0 duo • Consommable pour imprimante 3D		

INOX	
Mobilier inox	
Table de travail dessus inox	Page 27
Table de boulage dessus hêtre	
Meubles bas inox	Page 28
Armoires inox hautes	
Sur demande	
• Tous types de réalisations inox sur mesure	
Chariot et échelles inox	
Modèle bas 400 x 600 mm ou 600 x 800 mm	Page 28
Modèle haut 400 x 600 mm ou 600 x 800 mm	Page 29
Echelles à bacs	
Bacs et couvercles	
Echelles à bacs pour diviseuse-formeuse et pour contenaires de stockage matières premières	Page 29
Bacs et contenaires	
Parisiens bas	
Parisiens pains spéciaux	
Sur demande	
• Tous types de chariots ou échelles sur mesure	
LAVERIE / HYGIENE	
Lave-verres	Page 30
Lave-assiettes	
Lave-ustensiles encastrable	
Lave-ustensiles la pâtissière	Page 31
Lave-batterie	
Laveuse de plaque	
Sur demande	
• Tunnel de lavage, machine grosse capacité, lave ustensile désincrustant, machine à condenseur de vapeur, laveuse de cagette	
Plonge standard	Page 31-32
Plonge pâtissière	
Plonge encastrement lave-vaisselle	Page 32-33
Lave-mains	
Douchette de prélavage	
Traitement d'eau	
Sur demande	
• Plonge sur mesure, robinetterie pour toute application	

EQUIPEMENTS MAGASIN	
Trancheuses	
Trancheuse à cadre semi-automatique	**Page 34**
Trancheuse à cadre automatique	
Trancheuse à lame circulaire horizontale	**Page 35**
Trancheuse à lame circulaire verticale	
Trancheuse à sandwich	
Sur demande	
• Trancheuse self-service • Trancheuse à coupe continue • Trancheuse à cadence élevée • Souffleuse/ensacheuse	
Vitrines	
Vitrine positive ronde	**Page 36**
Vitrine négative 4 faces vitrées	
Vitrine chocolat 4 faces vitrées	
Sur demande	
• Vitrine self-service, vitrine à boisson, vitrine encastrable, vitrine service arrière, vitrine BOF	
Saladettes	
Table de préparation salade	**Page 37**
Table de préparation sandwich	
Sur demande	
• Table de préparation réfrigérée toute taille, meuble froid soubassement de comptoir	
LES COMPTOIRS ET AGENCEMENTS	
Sur demande	**Page 38**

MECANISATION

REFROIDISSEURS

MODELE OPTIMAX SANS POMPE

Options gérées par la commande à distance du refroidisseur
Doseur gravitaire DMG Box : Dosage automatique de l'eau par coulage gravitaire de 0,1 à 0.99 litres. Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne et kit de coulage. Encombrement (largeur x profondeur x hauteur) : 350 x 130 x 240 mm.
Chaud-Froid Box : (Conditionneur d'eau) : Si nécessité d'une température d'eau plus chaude que le réseau l'hiver, permet une variation de la température de l'eau de +0,5°C l'été à +35°C l'hiver tout en gardant un appareil automatique toute l'année. Chauffage de l'eau de la cuve par thermoplongeur inox 2 kW.

Ce produit se décline en différentes contenances et de nombreuses options.
Pour de plus amples informations se rapprocher de nos commerciaux.

Références	Capacité de tirage (T°ambiante 30°C)		VOLUME UTILE	P MAX (KW) / I max (A) (230V-1ph/N+T 50hz)
	T° entrée d'eau +20°C T° sortie d'eau +1°C	T° entrée d'eau +15°C T° sortie d'eau +5°C		
OPTIMAX 400	40 litres / heure	80 litres / heure	135 litres	0,7 kW / 4 A
OPTIMAX 400 Ecologic	40litres / heure	80 litres / heure		0,7 kW / 4 A
OPTIMAX 600	60 litres / heure	120 litres / heure		0,9 kW / 5 A
OPTIMAX 900	90 litres / heure	180 litres / heure		1.5 kW / 8 A

FERMENTEURS A LEVAIN

MODELE TRADILEVAIN :

CARACTERISTIQUES	TL40	TL105	TL220
Capacité utile en l	40	105	220
Contenance de la cuve en l	80	210	450
Puissance moteur en kW	1.6	3.6	6.25
Poids net en kg	200	290	420

PETRINS

MODELE ESCHER M1 LINE

Ce produit est doté de deux vitesses un seul sens de rotation de la cuve. Commande manuelles ou version automatique avec minuterie électronique. Transmissions par courroies.

Modèle :	Capacité pâte :	Capacité farine :	Volume cuve :	Puissance spirale :	Dimensions mm (LXPX H)
M1-30	Max 30 kg	Max 18 kg	50 L	1,3 / 2,2 KW	540 x 875 x 1305 mm
M1-40	Max 40 kg	Max 25 kg	62 L	1,5 / 3 KW	540 x 915 x 1305 mm

MODELE ESCHER M 100 France Tradition

Modèle	Capacité farine	Volume cuve	Puissance spirale	Puissance cuve	Dimensions mm (LXPXH)
M100 France Tradition	57 kg	154 L	3.0 / 5.2 KW	0.55 KW	710 x 1225 x 1470

DIVISEUSES HYDRAULIQUES

- Accroissement de la productivité
- Nettoyage simplifié
- Silencieuse (-65db)
- Réglage de la pression et récupérateur de farine (uniquement sur DIV-R)
- Habillage inox
- 16 ou 20 divisions

CARACTERISTIQUES	DIV 16 •	DIV 20 •	DIV 20 ■	DIV- R 16 •	DIV-R 20 •	DIV-R 20 ■
Dimensions des cuves carrées (Lxlxh)	•	•	460x387x125	•	•	460x387x125
Dimensions des taloches (Lxl) en mm	•	•	115x75	•	•	115x75
Dimensions des cuves rondes (dxh) en mm	464x125	464x125	•	464x125	464x125	•
Poids min / max des pâtons en gr	125/1.125	100 / 900	150 / 950	125 /1.125	100 / 900	150 / 950
Capacité des cuves en kg	18	18	19	18	18	19
Poids min / max en grs en position 10 divisions	•	•	300 / 1900	•	•	300 / 1.900
Puissance moteur en kW	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
Poids net en kg	260	260	260	265	265	265

REPOSE PATONS

Cette gamme est dotée de : lampe germicide, extracteur d'air, tablette de boulage rabattable et commande au pied de série

		AUGES STANDARDS		
		MB S	MB L	MB XL
Poids net en kg		250	260	350
Poids maximum des pâtons en gr		650	650	650
Longueur/largeur des auges en cm		106 x 14	136 x 14	136 x 14
Nombres d'auges totales		33	33	40
PATÔNS DE 350GR	Nombre de pâtons par auge	7	9	9
	Capacité maximum	231	297	360
PATÔNS DE 550GR	Nombre de pâtons par auge	6	8	8
	Capacité maximum	198	264	320

		AUGES STANDARDS		
		BA S	BA L	BA XL
Poids net en kg		500	520	610
Poids maximum des pâtons en gr		650	650	650
Longueur x largeur des auges en cm		106 x 14	136 x 14	136 x 14
Nombre d'auges totales		67	67	74
Nombre d'auge utiles		46	46	52
PATÔNS DE 350GR	Nombres de pâtons par auge	6	8	8
	Capacité maximum	402	536	592
	Capacité utile en process continu	276	368	316
PATÔNS DE 550GR	Nombres de pâtons par auge	5	7	7
	Capacité maximum	335	469	518

MODELE FAÇONNEUSE UNIC

- Façonnage vertical pour un gain de place
- Trois rouleaux de laminage
- Commandes ergonomiques
- Habillage Inox

CARACTERISTIQUES	UNIC
Poids min/max des pâtons en gr	50 / 1300
Puissance moteur en kW	0.37
Poids net en kg	180
Cadence maximum en pièces / h	1800

MODELE FAÇONNEUSE HF

- Façonnage horizontale pour un respect de la pâte
- Cadence soutenue
- Silencieuse (-65db)
- Habillage Inox

CARACTERISTIQUES	HF
Poids min/max des pâtons en gr	50 / 1300
Puissance moteur en kW	0.37
Poids net en kg	180
Cadence maximum en pièces / h	1800

OPTIONS DE SOCLES POUR FACONNEUSE

SOCLE SIMPLE
SOCLE AVEC RANGEMENT

DIVISEUSES – FORMEUSES

MODELE TRADIFORM

- Pour tous types de pâtes
- Solution modulaire grâce aux grilles de découpe-formage
- Rapidité et efficacité d'exécution
- Polyvalence
- Faible encombrement
- Capot de tassage
- Habillage inox

Division en cuve jusqu'à 900 pces/heure

1 GRILLE PROFILE OFFERTE POUR TOUT ACHAT

CARACTERISTIQUES	TRADIFORM
Dimensions des cuves (L x l x h) en mm	460 x 387 x 125
Dimensions des taloches (L x l) en mm	115 x 75
Poids min/max des pâtons en gr	150 / 950
Capacité de la cuve en kg	19
Poids min/max en gr en position 10 divisions	300 / 1.900
Puissance moteur en kW	1.5
Poids net en kg (encadrement compris)	285

MODELE PANIFORM

- Farineur intégré
- Gestion de la pression et du temps de tassage
- Cycle de tassage et de découpe automatique
- Cycle de décompression automatique de la pâte
- Remontée automatique des pâtons lors de l'ouverture du capot ou de la grille
- Accroche automatique du support de la grille
- Habillage inox

Division en cuve jusqu'à 900 pièces/heure

Division formage jusqu'à 3000pces/heure

1 GRILLE PROFILE OFFERTE POUR TOUT ACHAT

CARACTERISTIQUES	PANIFORM
Dimensions des cuves (L x l x h) en mm	460 x 387 x 125
Dimensions des taloches (L x l) en mm	115 x 75
Poids min/max des pâtons en gr	150 / 950
Capacité de la cuve en kg	19
Poids min/max en gr en position 10 divisions	300 / 1.900
Puissance moteur en kW	1.5
Poids net en kg (encadrement compris)	285

FROID FERMENTATION

CONSERVATEUR POSITIF/NEGATIF

- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Groupe tropicalisé
- Pieds ou roues sans plus-value
- Pédale de porte
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats

CONSERVATEURS	REFRIGERATEUR	CONGELATEUR	REFRIGERATEUR	CONGELATEUR
Modèle	BAKER M 610	BAKER F 610	BAKER M 950	BAKER F 950
Plage de température	-5°C / +12°C	-25°C / -5°C	-5°C / +12°C	-25°C / +10°C
Nombre de jeux de supports inclus	24	24	27	27
Dimensions (L x p x H)	690 x 868 x 2010 mm	695 x 868 x 2010 mm	820 x 1066 x 2180 mm	820 x 1066 x 2180 mm
Fluide frigorigène	R600a / R134a	R290 / R404A	R290 / R404A	R290 / R404A
Alimentation électronique	230V, 50HZ, 297W	230V, 50HZ, 485W	230V, 50HZ, 482W	230V, 50HZ, 799W
Froid sec	Oui	-	Oui	-
Isolation	60 mm	60 mm	70 mm	70 mm
Consommation d'énergie	0,9 kWh/24 h	3,4 kWh/24h	2,6 kWh/24h	5,9 kWh/24h

Gamme ISO 600 x800mm, 1 porte surgélation, 2/4/6 portillons conservation

Gamme Miniso 600 x 800mm ,1 portillon surgélation, 1/3/5 portillons conservation

Prix sur devis

TABLE REFRIGEREE

GEMM	ACTIF
GAMME STANDARD	**GAMME PRESTIGE**
TABLE REFRIGÉRÉE POSITIVES, NÉGATIVES OU FERMENTATION, CONSERVATION CHOCOLATS 2 / 3 ou 4 portes 600x400	TABLE REFRIGÉRÉE POSITIVES, NÉGATIVES OU BLOCAGE DE PATE, CONSERVATION CHOCOLATS 2 / 3 ou 5 portes 600x400

ARMOIRES DE FERMENTATION

	46S	68S	46D	68D
Capacité plaques	24	48	2x10 (2x20 en option)	2x10 (2x20 en option)
Profondeur porte fermée/ouverte (mm)	1010 / 1557	1250 / 1937	1010 / 1557	1250 / 1937
Largeur x hauteur (mm)	690 x 2290	830 x 2290	690 x 2290	830 x 2290
Profondeur intérieur utile (mm)	860	1100	860	1100
Intensité	12 A	14 A	2 x 7,5 A	2 x 12 A
Puissance électrique	2.8 kW	3 kW	2 x 1 ,6 kW	2 x 2,7 kW
Puissance de chauffe	2 kW	2 kW	2 x 1 kW	2 x 2 kW
Puissance frigorifique	880W	880W	2 x 738 W	2 x 880 W

CHAMBRES DE FERMENTATION

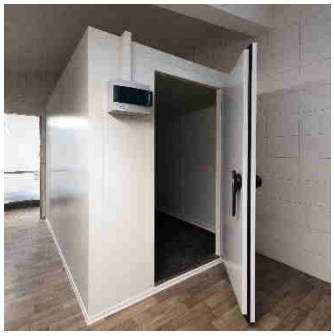
Disponible en deux formats : 400 x 600 ou 600 x 800 mm

De 1 à 6 chariots. N'hésitez pas à nous consulter

Nos équipes vous proposent toutes les dimensions de chambres fermentations et toutes les applications dont vous avez besoin.

- Efficacité
- Economique et écologique
- Isolation et protection
- Contrôle de la pousse

CHAMBRES FROIDES



Parce que chaque projet est unique,
notre technico-commercial Christian FASSEL
est à votre disposition pour vous accompagner.

CUISSON

FOURS VENTILES

Capacité	5 Plaques	10 Plaques
Format plaques (mm)	400 x 600	400 x 600
Hauteur (mm)	625	1080
Largeur (mm)	780	780
Profondeur (poignée : + 60mm)	1025	1025
Profondeur porte ouverte	1615	1615
Poids en kg	125	200

FOUR A CHARIOT FIXE CF80

- Fours à chariot fixe cf80
- Existe en format 400x600, 400x800
- Porte verrouillée par électro-aimant
- Double vitrage ventilé
- Encastrable sur 3 côtés

FABRICANT EUROFOURS

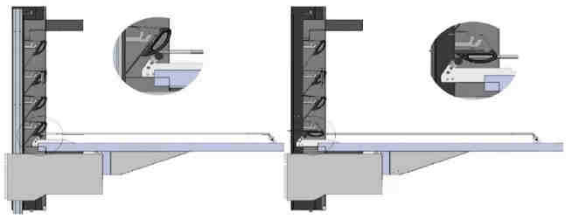
FOURS MODULAIRES

Capacité	2 Plaques	3 Plaques	4 Plaques	6 Plaques
Format	400 x 600	400 x 600	600 x 400	400 x 600
Dalle de cuisson largeur x profondeur (mm)	830 x 610	1240 x 610	1240 x 820	1240 x 1220
Surface de cuisson (m²)	0.50	0.75	1.02	1.51
Largeur (mm)	1150	1560	1560	1560
Profondeur (mm)	1025	1025	1225	1865
Puissance de chauffe	5 kW	7.5 kW	10 kW	14 kW
Puissance électrique avec / sans buée	6.7 / 5.3 kW	9.3 / 7.9 kW	10.9 / 9.45 kW	16.1 / 14.7 kW

FOURS A SOLES

Ce four peut se décomposer en 3 ou 4 étages et peux se moduler en 3 largeurs et 3 profondeurs.
Il est doté d'une alimentation triphasée avec une commande **e-vidence** ou standard selon le modèle choisi.
Hauteur des bouches utiles : 180mm, sauf supérieure : 220mm.

- Chambre de cuisson indépendante,
- Un appareil à buée indépendant sur chaque niveau,
- Oura sur le niveau haut,
- Résistances en Inox blindé,
- Protection des résistances de voûtes par tôles perforées,
- Eclairage à chaque niveau,
- Cuisson sur dalles réfractaires de 25 mm d'épaisseur, cerclées inox,
- Portes vitres lavables sans démontage,
- Système d'ouverture anti-choc,
- Réglage de la température sole/voûte pour chaque étage,
- Horloge de mise en route programmé du four,
- Système de régulation double sonde,
- Hotte équipée d'un extracteur,
- Façade en acier inoxydable.
- Ce produit est disponible avec un élévateur enfourneur intégré ou élévateur ciseaux ou colonne.



CONDENSEUR DE BUEE

- Ce produit permet la condensation des vapeurs d'eau en sortie de four de taille adaptée.
- Conçu pour des fours ventilés (pression requise pour le ventilateur du four : +/- 100 Pa)
- Cuve tampon isolée
- Echangeur type serpentin inox 316 L

BUEE'NO: Limite le rejet de vapeur d'eau dans le fournil. Sans consommation d'eau.

Référence	P max (Kw) / I max (A) (230V-1ph/N+T-50Hz)
BUEE'NO	0,7 kW : 4A

OPTIONS
Support mural inox
Option châssis de réhausse type chaise inox 4 pieds, fixation sol + mur (hauteur utile à préciser, maxi 2 ml)

PATISSERIES

MACHINES MULTI FONCTIONS TURBINES PASTEURISATEUR

ROBOT CREAM R150

- Commandes électroniques
- Compresseur hermétiques
- Refroidissement condenseur à air

Capacité de la cuve	15 litres
Puissance (Watts)	4100
Dimensions (mm) **LxPxH**	600x750x1335 H 1640 couvercles ouvert
Puissance (Watts)	4100
Poids net (kg)	155

BATTEURS

Nos batteurs mélangeurs battent, mélangent et pétrissent. Nos produits sont livrés avec des outils aciers inox de base qu'il est possible de compléter à souhait. Ils sont dotés de mélangeurs standards en acier inoxydable et ont tous une protection IP44 contre les éclaboussures d'eau.

TEDDY

Modèle de table

Capacité : 5 litres

Puissance : 500W

KODIAK 20

Modèle sur pieds

Capacité : 20 litres **(existe en 30l)**

Puissance : 700W

AR40

Modèle sur pieds

Capacité : 40litres (existe aussi en 60, 80 ou 100l)

Puissance : 1100 W

Varimixer

LAMINOIRS

STM5303 SSO6405 SFE6607

	STM5303	SSO6405	SFE6607
Largeur des tapis	500 mm	500 mm	640 mm
Longueurs des tables	1550 mm	2730 mm	3335 mm
Poids des pâtons	4 kg	6 kg	10 kg
Voltage	3x300-420V 50HZ	3x200-420V 50HZ	3x200-420V 50HZ

RONDO
Dough-how & more.

MACHINES A CHANTILLY

Hagesana

Mussana
APPAREILS A CHANTILLY

Nos machines à chantilly ont une capacité modulable (voir avec le commercial)

Ce sont des foisonneurs à crème fonctionnant par injection d'air refroidi ce qui permet la production d'une crème plus dense avec une tenue supérieure.

Le système de refroidissement se fait jusqu'au bec.
Leur nettoyage est automatique avec une interruption du système de refroidissement pendant 10 minutes.

LADY 6 litres (existe en 2-4-6 et 12 l)

CREAM KING SE3

CREAM KING ECO 3 litres

Descriptif	Lady 6L	Cream King Eco de 0.5 à 3 L	Cream King SE3 2 à 10 L (existe aussi en 4 à 20 L ou 4 à 30 L)
Largeur x hauteur x profondeur	270 x 510 x 470 mm	320 x 560 x 560 mm	420 X 1180 X 420 mm
Poids	39 kg	36 kg	64 kg
Alimentation	230 V / 50 HZ	220 V / 50 HZ	400 V / 50 HZ

BALANCE DE RECEPTION / PREPARATION

DEFENDER 3000 STANDARD

Plate-forme de conception tubulaire robuste avec plateau
Inox de type 304
Batterie interne rechargeable

Modèle	Portée	Précision (d)	Plateau	Référence
D31P15BR	15kg	2g	355x305 mm	30369112
D31P30BR	30kg	5g	355x305 mm	72200167

VALOR 2000

Balance étanche, économique, rapide, disponible en version inox ou ABS.
Boîtier ABS avec plateau en acier inoxydable

Modèle	Portée	Précision (d)	Plateau	Référence
V22PWE3T	3 kg	0.5g	242x190 mm	30072347
V22PWE6T	6kg	1g	242x190 mm	30072315
V22PWE15T	15 kg	2g	242x190 mm	30072316

Plateau et boîtier en acier inoxydable

Modèle	Portée	Précision (d)	Plateau	Référence
V22XWE3T	3 kg	0.5g	242x190 mm	30072349
V22XWE6T	6kg	1g	242x190 mm	30072317
V22XWE15T	15 kg	2g	242x190 mm	30072318

VALOR 1000

Balance compacte économique avec contrôle du poids, 4 touches intuitive et batterie interne rechargeable.

Modèle	Portée	Précision (d)	Plateau	Référence
V11P6	6kg	1g	250x180 mm	80251172
V11P15	15 kg	2g	250x180 mm	80251173

RECHAUD GAZ – 2 FEUX – 13 000W – SOFRACA

- Fabrication : Européenne
- Garantie : 2 ans pièces
- Energie : Gaz (Butane/Propane)
- Largeur (mm) : 670
- Profondeur (mm) : 480
- Hauteur (mm) : 200
- Poids (kg) : 22
- Puissance (W) : 13000
- Zone de chauffe : 2

CUISEUR A INDUCTION – 1 FEU – DIAMETRE 250 mm – SOFRACA

- Fabrication : Française
- Garantie : 3 ans pièces
- Energie : Electrique
- Largeur (mm) : 415
- Profondeur (mm) : 440
- Hauteur (mm) : 90
- Poids (kg) : 8
- Diamètre (mm) : 250
- Puissance (W) : 2100
- Zone de chauffe : 1

FRITEUSES A BEIGNETS

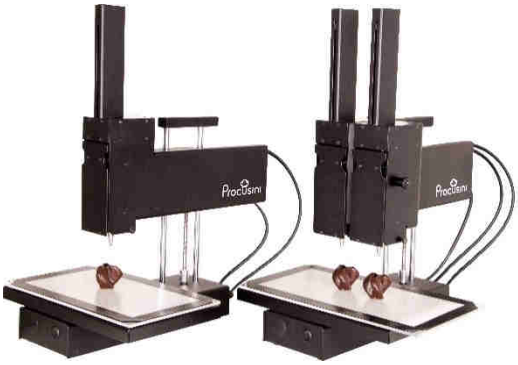
FRITEUSE A BEIGNETS ELECTRIQUE 16 LITRES CASSELIN

- Acier inoxydable avec cuve à angles arrondis
- 1 cuve de contenance de 16 litres
- Vanne de vidange avec sécurité
  Réglage de la température de 50° C à 190 °C
- Résistance en acier inoxydable
- Puissance : 9000 W/400V
- Dimensions panier : L 475 x P 245 x H 80 mm
- Dimensions : L 540 x P 450 x H 370 mm
- Poids : 13 kg

FRITEUSE A BEIGNETS ELECTRIQUE 30 LITRES CASSELIN

- Acier inoxydable avec cuve à angles arrondis
- 1 cuve de contenance de 30 litres
- Vanne de vidange avec sécurité
- Réglage de la température de 50° C à 190 °C
- Résistance en acier inoxydable
- Puissance : 15000 W/400V
- Dimensions panier : L 585 x P 445 x H 80 mm
- Dimensions : L 670 x P 650 x H 370 mm
- Poids : 21 kg

SYSTEME D'IMPRESSION ALIMENTAIRE 3D
PROCUSINI



Ce produit permet de réaliser des objets artistiques tridimensionnels avec une précision extrême.
Il a pour avantage de gagner et inspirer les clients les plus exigeants.
Créations à partir d'une photo, d'un nom, d'un logo ….

La machine ne nécessite aucun nettoyage, car les aliments dans les recharges n'entrent pas directement en contact avec la machine.
Fonctionne avec un ordinateur, ou une tablette via Wifi.

INOX

LES TABLES DE TRAVAIL INOX

Tous nos plans de travail sont dotés d'un plateau en tôle inox brossé 12/10e avec bords tombés et contreplis renforcé par un mélaminé blanc 16mm collé en sous-face, pour le modèle standard, dessus hêtre huilée épaisseur 30mm pour les tables de boulage, il dispose également d'un piètement en tube de 35 x 35 mm avec entretoises et traverse basse.

Nos tables centrales et nos tables avec dosseret se déclinent sans étagères ou avec étagères pleines.
Nous pouvons également procéder à des prestations sur mesure. (Nous consulter)

DIMENSIONS STANDARD :

Hauteur totale : 900 mm
Longueur maximum : 2900 mm
Profondeur maximum : 800 mm
Nombre de pieds : 4 (6 pieds au-delà de 2200 mm)

MEUBLES INOX BAS

- Meubles à dosseret neutre portes coulissantes
- Plateau en inox 18/10 AISI 304, épaisseur 12/10ème
- Piètement en inox alimentaire
- Dessus doublé mélaminé en 19 mm
- Dosseret arrière plein de 100 x 20 mm (meuble adossé)
- Etagères réglables renforcées
- Piètement rond inox diam. 50mm
- Hauteur 900 mm

Il existe différentes mesures et possibilités (voir avec nos commerciaux)

ARMOIRES HAUTES

ARMOIRES SUSPENDUES PORTES COULISSANTES

- Construction en inox alimentaire, épaisseur 12/10ème
- Portes coulissantes doublées
- Etagères réglables renforcées

Il existe différentes mesures et possibilités (voir avec nos commerciaux)

Dimensions (mm) Longueur x largeur	DESIGNATION
1000 X 400	1 niveau hauteur 660
	2 niveaux hauteur 1000
1500 X 400	1 niveau hauteur 660
2000 X 400	1 niveau hauteur 660

PROFONDEUR 400 mm

CHARIOTS INOX

MODELES BAS

- **Plateau inox**
- **Hauteur totale : 1000 mm**
- **4 roues Diam.125mm pivotante**

DIMENSIONS (mm)	ENTREE	NIVEAUX	ESPACEMENT
400 X 600	400	8	100
		10	80
600 X 800	600	8	100
		10	80

MODELES HAUTS

- **Plat anti-écartement à mi-hauteur**
- **Hauteur totale : 1800 mm**
- **Livrées sans équipement**

DIMENSIONS (mm)	ENTREE	NIVEAUX	ESPACEMENT
400x600	400	20	79
	600	20	79
600x800	600	20	133

ECHELLES ET BACS DE DIVISEUSE

Structure monobloc, en tube cintrés de 25 x 25 mm

- Support de bacs en fil de 8 mm, espacement 185 mm
- 4 roues caoutchouc Diam. 125 mm, pivotantes, chape zinguée
- Pour bacs ronds Diam. 480 mm, hauteur 160 mm ou rectangulaires 530 x 405 x 145 mm

DESIGNATION	DIMENSIONS (mm)
8 étages	590 x 400 x 1800
2 x 8 étages	590 x 780 x 1800
Bac rond 19L	Diam., ht.160
Couvercle rond	Diam. 480mm
Bac rectangulaire 21 L	530 x 405 x 145
Couvercle	520 x 410

ECHELLES ET BAC DE FERMENTATION POUR DIVISEUSE FORMEUSE ECHELLE ET BAC DE STOCKAGE

- Modèle haut avec structure monobloc, en tubes cintrés de 25 x 25 mm
- Modèle bas avec structure monobloc, en tubes de 25 x 25 mm et tablette haute
- Glissières en L de 28 x 17 mm, sans butée d'arrêt
- 4 roues caoutchouc Diam. 125 mm, pivotantes, avec butoir, chape zinguée
- Option : version démontable, assemblage par boulonnage
- Pour bacs rectangulaires 400 x 600 x 75 mm

DESIGNATION	CAPACITE	DIMENSIONS (mm)
SNACKING	Pour 9 bacs + 4 bacs à ingrédients	400 x 600 x 1810
PANICOMPACT	Pour 15 bacs	400 x 600 x 1810
Bac rectangulaire	9.8 litres	510 x 400 x 75
Couvercle rectangulaire		520 x 410
ECHELLE Bac à Ingrédients	5 x 2 bacs	400x600x1810
BACS A INGREDIENTS	15 litres	440 x 400 x 280
COUVERCLE		400 x 430 x 24

Parisiens format 80 x 60 (existe en 90 x 70 nous consulter)

- Roues zinc Diam.100 mm
- Porte basculante, 5 niveaux de glissières espacés de 8 cm
- Pour grille ou planche 80 x 60 en construction inox dessus hêtre

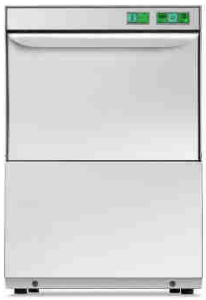
Parisiens pour pains spéciaux format 80 x 60 (existe en 90 x 70 nous consulter)

- Roues zinc Diam.150 mm
- Porte basculante, 5 niveaux de glissières espacés de 10.5 cm
- Eléments de tiroir + range-plaques 400 x 600 mm

Options : Planche en hêtre 600x800x5 mm

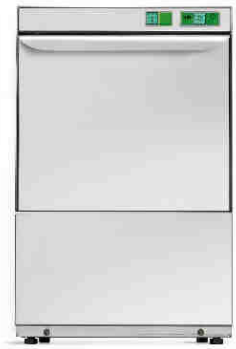
LAVERIE – HYGIENE

LAVE VERRES G35



- Largeur 400 mm
- Profondeur 495 mm
- Hauteur 585 mm
- 220 mono
- Hauteur de verre 195 mm
- Puissance 2590 w
- Doseur de produit de rinçage intégré
- Vidange gravitaire

LAVE ASSIETTES GS37



- Largeur 420 mm
- Profondeur 490 mm
- Hauteur 655 mm
- 220 mono
- Puissance 2990 w
- Panier 370 x 370 mm
- Hauteur de verres 275 mm
- Consommation cycle 1,8l
- Doseur de produit de rinçage intégré
- Pompe de vidange en option

LAVE USTENSILES P600S

Capacité de lavage : plaques, grilles, plateaux 600 x 400 mm, cuve batteur 20l

- Passage de porte 400 mm
- Consommation 3l par cycle
- Puissance 6,6 kW, Tri 380 V
- Double paroi isolée
- Cuve emboutie
- Pompe 0.75h/Pa
- 4 cycles de lavage + cycle d'auto-nettoyage
- Doseur de produit de rinçage intégré
- Pompe de vidange incorporée

LA PATISSIERE

Capacité de lavage : plaques, grilles, cuve batteur 40l

- Passage de porte 450 mm
- Consommation 3,5l par cycle
- Puissance 10,2 kW, Tri 380 V
- Double paroi intégrale
- Cuve emboutie
- Pompe 1.54h/Pa
- 4 cycles de lavage
- Doseur de produit de lavage et rinçage intégré
- Vidange gravitaire
- **POMPE DE VIDANGE EN OPTION**

LAVE BATTERIES LBP1/800SE PLUS

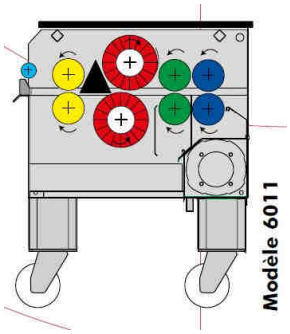
Capacité de lavage : plaques ou filets 600 x 800 mm, panières à pain, cuve batteur 60l

- Passage de porte 820 mm
- Consommation par cycle 4.5 l
- Puissance totale 8 kW, Tri 380 V
- Double paroi intégrale (cabine de lavage et porte)
- Cuve à escalier complètement emboutie
- Filtre cuve dédoublé avec petits puits extractible pour les déchets + filtre pompe
- Pompes verticales auto-nettoyantes
- Pompes de lavage auto-nettoyantes 3hPa
- Pompe de rinçage de série électronique 0.30hPa
- Circuit de commande avec tension basse
- Cycle d'auto-nettoyage
- Bras lavage/rinçage 3 axes en acier inox indépendants
- Doseur de produit de lavage et rinçage intégré
- Vidange gravitaire
- **POMPE DE VIDANGE EN OPTION (si écoulement supérieur à 200mm)**
- **Option récupérateur de chaleur TR**

LAVEUSE DE PLAQUES AVEC HUILEUR 6011

JEROS Gratte –plaques avec huileurs

- Capacité 100 plaques en 6 min.
- Hauteur : 800 mm – 1050 (option)
- Chariot à niveau constant (moins de bruit)



- **Pré-racleur**
- **Rouleaux d'introductions**
- **Système rapide de nettoyage**
- **Brosse en acier ou en nylon**
- **Rouleaux d'extraction**
- **Huileurs**

LES PLONGES STANDARD

- Matériel réalisé en conformité avec la norme NFA36-711 (inox alimentaire)
- Plateau en inox 18/10 avec 3 bords anti-ruissellement et dosseret arrière de 100 x 20 mm
- Bac avec angles rayonnés, égouttoir cannelé
- Livrées avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Piètement en tube de 35 x 35 mm avec jupe d'habillage sur 3 faces, décalage arrière de 80 mm
- 6 pieds à partir de 2400 mm de longueur
- Hauteur 900 mm
- Avec ou sans étagère basse pleine renforcée par oméga à partir de 1400 mm
- Avec ou sans étagère basse à claies en omégas de 100 mm

DIMENSIONS Longueur x largeur (mm)	DIMENSIONS BACS Longueur x largeur x profondeur (mm)	SANS ETAGERE		ETAGERE PLEINE		ETAGERE A CLAIES	
		CODE	PRIX H.T.	CODE	PRIX H.T.	CODE	PRIX H.T.
1 BAC 1200 X 600	500 X 500 X 300	300 002	Sur demande	300 019	Sur demande	300 037	Sur demande
1 BAC 1400 X 700	600 X 500 X 300	300 009		300 027		300 045	
2 BACS 1600 X 700	500 X 500 X 300	300 012		300 030		300 048	

Différentes modulations sont possibles (voir avec notre commercial)

LES PLONGES PATISSIERES

Descriptif identique aux plonges sur pieds

DIMENSIONS Longueur x largeur (mm)	DIMENSIONS BACS Longueur x largeur x profondeur (mm)	SANS ETAGERE	ETAGERE PLEINE	ETAGERE A CLAIES	DESSUS SEUL
1 BAC 1400 X 700	800 X 500 X 350				

Différentes modulations sont possibles (voir avec notre commercial)

ENCASTREMENT LAVE-VAISSELLE

Descriptif identique aux plonges sur pieds

DIMENSIONS Longueur x largeur (mm)	DIMENSIONS BACS Longueur x largeur x profondeur (mm)	SANS ETAGERE	ETAGERE PLEINE	ETAGERE A CLAIES
1 BAC 1200 X 700	500 X 500 X 300			
1 BAC 1800 X 700	500 X 500 X 300			

Différentes modulations sont possibles (voir avec notre commercial)

LAVE-MAINS

- Fabriqué en acier Inox 18/10 ainsi 304
- Dosseret séparé sans perçage et sans vis apparente
- Commande par tôle déformable
- Bouton poussoir temporisé
- Mitigeur de température en croix avec réglage manuel et clapets anti-retour
- Livré avec bonde et flexible inox
- Cuve : diamètre 250 mm – H : 120 mm
- Dimensions : 300 mm – l : 310 mm – H : 500 mm

DOUCHETTE DE PRELAVAGE

- **Douchette col de cygne mono trou, mélangeur sur plonge**

- Traitement d'eau BWT
- Nous distribuons les cartouches filtrantes et adoucisseurs BWT Water and More

EQUIPEMENT MAGASIN

TRANCHEUSES

Nos trancheuses se déclinent avec des options et des couleurs différentes (voir avec notre commercial)

MODELE PICO

- Trancheuse à cadres semi-automatique
- capacité de coupe : 200 coupes/heure
- Dimension du pain avec capot : 44 x 30 x18
- Dimension du pain sans capot : 44 x 26 x 16
- Epaisseur de tranche en mm : 9-18
- Levier à traction progressive

MODELE PICOMATIC

- Trancheuses à cadres automatiques
- capacité de coupe : 250 coupes/heure
- Dimension maximum du pain (Lxlxh) : 44 x 30 x 18
- Epaisseur de tranche en mm : 9-18
- Capot de sécurité arrière
- Système de la gestion automatique de la coupe
- Ecran de communication (en option)

MODELE VARIA PRO 800 TRANCHEUSES A LAME CIRCULAIRE AUTOMATIQUES HORIZONTALE

- Trancheuses à pains
- capacité de coupe : 120 tranches/minutes
- Dimension maximum du pain (Lxlxh) : 44 x 30 x 18
- Lame teflonée
- Epaisseur de tranche en mm : 5-25
- Capot de sécurité
- Système de la gestion automatique de la coupe
- Ecran de communication (en option)

SLIM TRANCHEUSES A LAME CIRCULAIRE AUTOMATIQUES VERTICALE

- Trancheuses à pains
- capacité de coupe : 120 tranches/minutes
- Dimension maximum du pain (Lxlxh) : 44 x 30 x 18
- Lame teflonée
- Epaisseur de tranche en mm : 5-25
- Capot de sécurité
- Système de la gestion automatique de la coupe
- Ecran de communication
- Démarrage progressif de la lame
- Vitesse réglable

ZIP TRANCHEUSE A COUPE HORIZONTALE

- Trancheuses à pains
- capacité de coupe : 2000 coupes heure
- Dimension minimum du pain (Lxh) 60 x 60
- Dimension maximum du pain (Lxh) : 120 x 80
- Lame acier Diam. 300

MERRY CHEF (FOUR A CUISSON ACCELERE)

- Convivial
- Flexible
- Easy Touch

Le four est un four haute vitesse à encombrement réduit en haut de gamme idéal pour les cafés, bistrots, kiosques, snack bars ou pour tout établissement devant faire face à des contraintes de place.

Des jets d'airs chauds accordés ainsi qu'un système de fourniture d'énergie micro-ondes assurent des plats chauds parfaitement grillés, uniformément chauffés en tout temps.

LES VITRINES

SIRYO

- Etagère en verre trempé à forme cylindrique
- Porte vitrée avec poignée intégrée invisible
- Eclairage par leds sur l'ensemble de la vitrine mais également sur le ciel intérieur
- Partie en acier spécial anti-empreintes
- Etagères en verre dotée d'un système rotatif
- Mod. KP9R : température de fonctionnement, +2/+10°C ; 5 niveaux,
- Crémaillère en acier inox AISI 304 ; réfrigération ventilée ;
- Évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure ; dégivrage automatique à air.

LUXOR

- Etagère en verre trempé
- Porte vitrée avec poignée intégrée invisible
- Eclairage par leds sur l'ensemble de la vitrine mais également sur le ciel intérieur
- Partie en acier spécial anti-empreintes

(Ce modèle peut se décliner en trois couleurs : SILVER, WHITE ou BLACK nous consulter)

MODELE SPECIAL CHOCOLAT

Température de fonctionnement, +14/16°C ; 5 niveaux, étagère de présentation en verre trempé ; crémaillère en acier inox AISI 304 ; réfrigération ventilé ; évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure ; dégivrage automatique à air ; outre possibilité de l'humidité relative (UR40/44 %) spécifique pour le chocolat et pralines.

MODE NEGATIF STATIQUE

Température de fonctionnement, -25/-15°C ; 5+1 niveau ; grille supports avec évaporateur intégré ; réfrigération statique ; résistance anti-condensats ; dégivrage manuel ; trou de vidange sur le fond de l'enceinte.

NOS SALADETTES

GEMM

TABLE DE PREPARATION SALADE

- Table réfrigéré
- GN 1/1
- 2 portes 12 bacs gastronormes 1/6ème
- Profondeur : 40 cm
- Thermostat numérique
- Pieds réglable en acier inoxydable
- Dimensions : 120 x 70 x 85
- Températures : +2/+8°C
- Tension : 230 V

TABLE DE PREPARATION SANDWICH

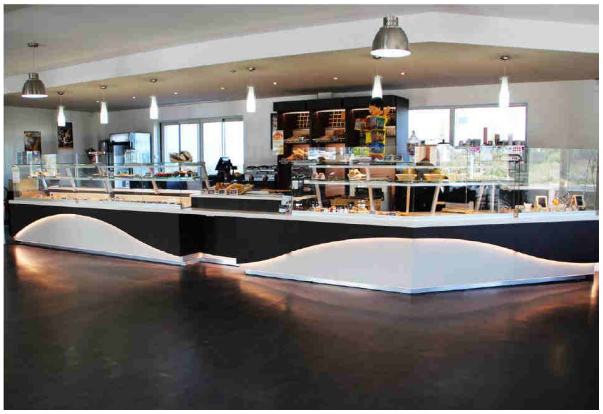
Table réfrigéré
2 portes 400 X 600
8 bacs gastronormes 1/3ème
Profondeur : 40 cm
Pieds réglable en acier inoxydable
Dimensions : 150 x 82 x 107
Températures : +2/+8°C
Tension : 230 V

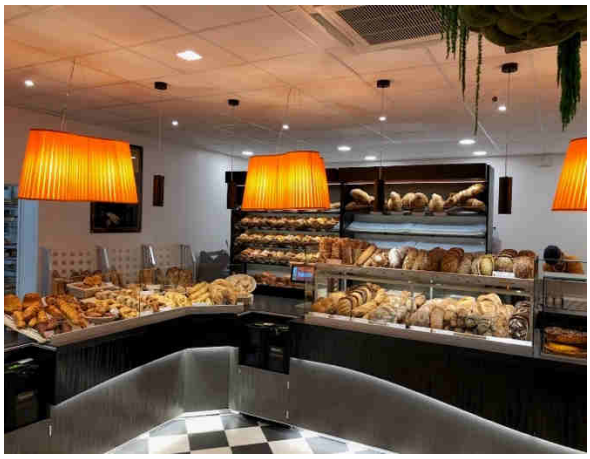
LES COMPTOIRS – GOURMANDISES

Gourmandise
by Eurofours®

Nous pouvons vous créer selon vos besoins et envie un large panel d'implantation de vitrine, avec les formes et les mesures voulues.

Sur les vitrines froids ventilées, des ouïes le long du profil permettent au flux d'air de désembuer la vitre.
Tous les panneaux des meubles frigorifiques sont hydrofuges, et d'une épaisseur de 19 mm.





Boulangerie

VENEZ VISITER ET TESTER NOS EQUIPEMENTS DANS NOTRE SHOW-ROOM DE 70M²

2, Rue du Canal 67490 Dettwiller
Tél. : 03 88 91 40 30

EQUIPEMENTS BOULANGERIE-PATISSERIE

Votre interlocuteur : **Christian FASSEL**

Technico-Commercial

06 07 42 30 58 – c.fassel@trumpf.fr

EQUIPEMENTS BOULANGERIE-PATISSERIE

Votre interlocuteur : **Sébastien BARTH**

SAV - Services Techniques

03 88 91 40 30 – sav@trumpf.fr

TRUMPF
MAISON FONDÉE EN 1925

www.trumpfetfils-67.com

Document non contractuel imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique