



POLITEC

CATALOGUE

# Politec

Une équipe à votre écoute

Technologies gourmandes  
Tél. +33 (0)3 88 64 37 13 | [contact@politec.fr](mailto:contact@politec.fr)  
4 Impasse Forlen | 67118 Geispolsheim

[www.politec-france.com](http://www.politec-france.com)



Photographies non contractuelles - document non contractuel - reproduction interdite.  
Dans un souci d'évolution, nos produits et accessoires peuvent être modifiés.  
Création - Impression TFCom 03 67 106 107

# Politec

[www.politec-france.com](http://www.politec-france.com)



# SOMMAIRE



Fumoirs

5



Machines sous vide

13



Thermoplongeurs

25

Trancheuses

27



Coupe-légumes

33



Caves de maturation et d'affinage

35



Barbecues

39



Barbecues Portugais

43



Fours à braise

45

Tournebroches

47



Fours Holdomat

51



Pacojet

53



Séchoirs

55



 Nouveauté dans la gamme

Près de 35 000 clients nous font confiance

David Toutain



la table  
d'Armandie  
par Michel Dussau



M  
Mirazur



Intermarché



:hager

THALES



DALLOYAU  
PARIS



SUPER U





# Politec

## LES FUMOIRS

## Fumoirs petite production

Des fumoirs en inox conçus pour un fumage authentique à la sciure de bois. Fumage à froid ou à chaud suivant le modèle. Une gamme de fumoirs idéale pour bien débuter dans le fumage ou fumer en petites quantités.

### Fumoir à froid FT1 Prémium



Un fumoir de table compact et ingénieux avec spirale de fumage pour réaliser facilement son propre saumon fumé.

### Fumoir à froid FT2 et FT4



Fumoirs avec épingle chauffante allume-sciure pour fumer à froid 2 à 4 filets de saumon selon modèle.

### Fumoir à froid FT1 Classic Duo



Fumoir de table double avec spirale de fumage pour fumer facilement à froid jusqu'à 4 filets de saumon.



### Fumoir à chaud Elia 24 et 48



Fumoir électrique multifonction pour fumer à froid ou à chaud, cuire, rôtir, griller, gratiner ou encore décongeler et maintenir en température.

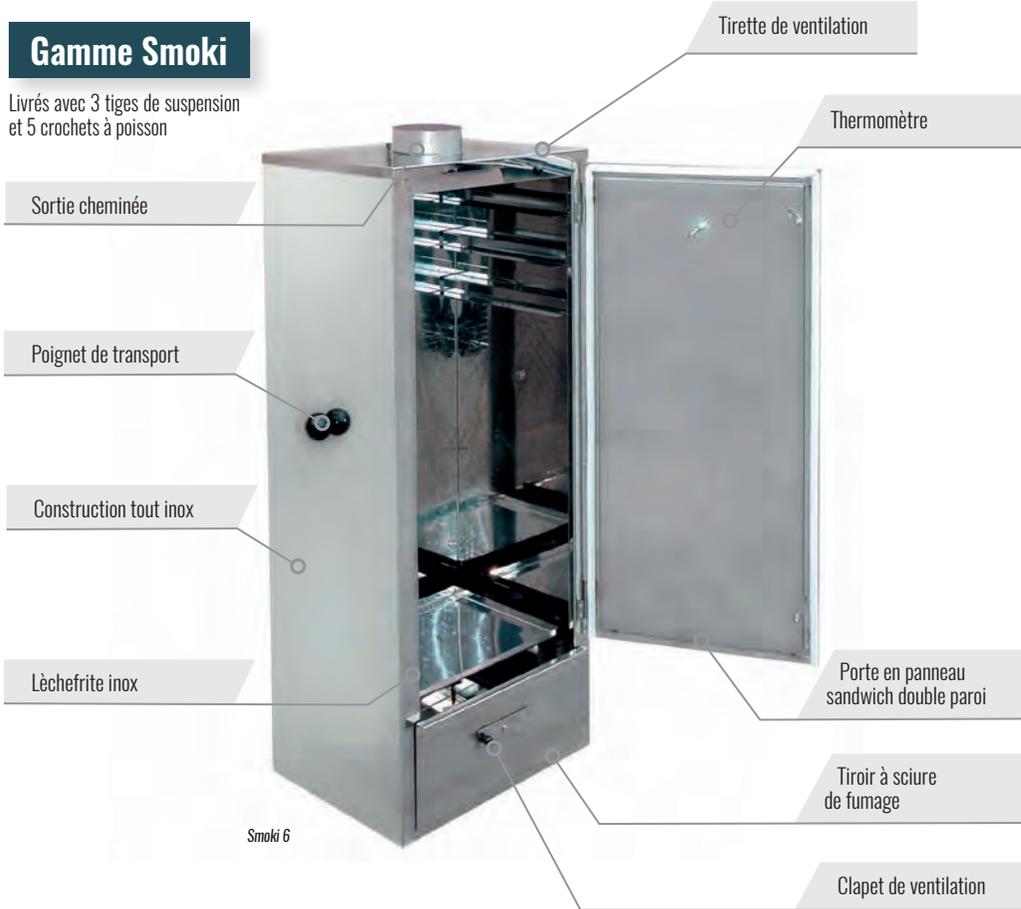


Modèle	Réf.	Niveaux	Dimensions grilles	Allumage	Puissance	Dimensions ext.	Poids
FT1 Premium	FUMTF1	2	540 x 195 mm (2x)	Manuel	-	L700 x P210 x H170 mm	5 kg
FT1 Classic DUO	FUMTFO-02	2	540 x 195 mm (4x)	Manuel	-	L700 x P420 x H170 mm	12 kg
FT2	FUMTF2	1	400 x 600 mm (1x)	Electrique	250 W	L715 x P415 x H230 mm	12 kg
FT4	FUMTF4	2	545x315 / 400x600 mm	Electrique	250 W	L715 x P415 x H360 mm	14 kg
ELIA 24	FUMTC24	2	300 x 400 mm (2x)	Electrique	1500 W	L450 x P450 x H350 mm	25 kg
ELIA 48	FUMTC48	2	300 x 800 mm (2x)	Electrique	1500 W	L450 x P850 x H350 mm	45 kg

Accessoires à commander séparément voir page 12

**Gamme Smoki**

Livrés avec 3 tiges de suspension et 5 crochets à poisson



Fumoir à froid Smoki 5



Fumoir tout inox pouvant recevoir 3 grilles pour fumer à plat ou des tiges et des crochets pour fumer à la verticale.

Fumoir à froid Smoki 6



6 Filets de saumon ou 7 kg de magret



Le plus grand des fumoirs Smoki avec une hauteur de 1.25 m adaptée au fumage de filets de saumon entiers suspendus.

Fumoir Smoki 6 avec porte vitrée



Fumoir Smoki 6 maisonnette



Fumoir Smoki 6 tout inox laqué noir avec toit inox laqué rouge et cheminée. Fumoir attractif avec porte vitrée et lumière intérieure.

Modèle	Réf.	Niveaux	Dim. grilles	Dimensions extérieures
SMOKI 4	FUMAP4	3	400 x 350 mm	L500 x P400 x H800 mm
SMOKI 5	FUMAP5	3	400 x 350 mm	L500 x P400 x H1000 mm
SMOKI 6	FUMAP6	3	400 x 350 mm	L500 x P400 x H1250 mm
SMOKI 6 vitré	FUMAP6V	3	400 x 350 mm	L500 x P400 x H1250 mm
SMOKI 6 vitré noir	FUMAP6Vn	3	400 x 350 mm	L500 x P400 x H1250 mm
SMOKI 6 maisonnette	FUMAP6-VL	3	400 x 350 mm	L500 x P400 x H1250 mm

Options

Tiroir fumage à chaud



Gaz



Electrique



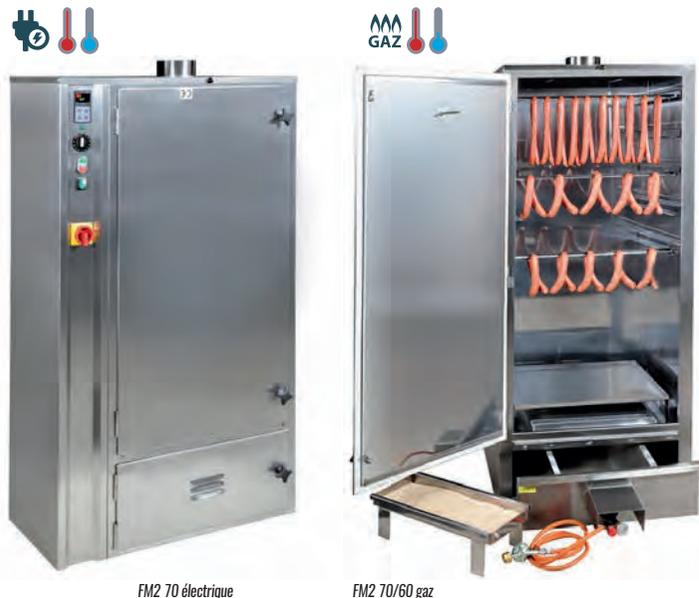
Accessoires à commander séparément voir page 12

## Fumoirs armoire moyens

Des fumoirs conçus pour un usage régulier et une qualité de fumage constante. Ces fumoirs tout inox et isolés permettent de fumer à froid ou à chaud suivant la version retenue.



### Fumoirs FM2 70 | FM2 70/60 | FM2 70/85



### Fumoir FM2 70/60 Maisonnette

Variante du fumoir FM2-70/60, ce modèle attractif avec porte vitrée et éclairage intérieur est idéal pour le fumage à la vue des clients.

Version électrique ou gaz pour fumer à chaud.



Modèle	A froid	Electrique	Gaz	Niveaux	Dim. grilles	Dimensions ext.
FM2	FUMAM10	FUMAM11	FUMAM12	5	400 x 350 mm	L500 x P400 x H1500 mm
FM2 70	FUMAM16	FUMAM17-1	FUMAM18	5	590 x 330 mm	L700 x P400 x H1500 mm
FM2 70/60	FUMAM22	FUMAM23-1	FUMAM24	5	590 x 530 mm	L700 x P600 x H1500 mm
FM2 70/60 maisonnette	FUMAM25	-	FUMAM27	5	590 x 530 mm	L700 x P600 x H1700 mm
FM2 70/85	FUMAM28	-	FUMAM28G	7	600 x 800 mm	L710 x P850 x H1800 mm

Grilles et tiges non fournies \*Puissance 380V



### Points Forts

- Construction rigide à double paroi isolée 30 mm
- Fumage à froid ou à chaud selon version
- Aliments fumés sur grille ou suspendus
- Intensité de la fumée facilement réglable par clapet



Options	FM2	FM2 70	FM2 70/60	FM2 70/85	Maisonnette
Tiroir gaz	●	●	●	●	●
Tiroir électrique	●	●	●	●	●
Lèche-frite texane/marinade	-	●	●	-	●
Table inox	-	●	●	-	●

- pas disponible ● optionnel

Voir tous les accessoires de fumage page 12

## Fumoirs FM4 | FM5

Des fumoirs à 8 niveaux ayant la capacité de fumer à plat 48 à 56 filets de saumon entiers. Les modèles électriques et à gaz permettent de cuire et fumer simultanément.



FM4 à froid



FM4 électrique



FM5 gaz avec générateur de fumée automatique

## Fumoirs FM6 | FM6 100

Les plus grands fumoirs du catalogue capables de fumer jusqu'à 90 filets de saumon posés sur grille ou 260 kg de jambon en une opération. Également disponibles en versions électrique ou gaz.



FM6-100  
livré avec chariot  
de fumage  
à 8 étages

## Grands fumoirs armoire

Des fumoirs de très grande capacité en acier inoxydable avec double paroi isolée conçus pour un usage intensif.



FM6 électrique

Modèle	A froid	Électrique*	Gaz	Niveaux	Dim. grilles	Dimensions extérieures
FM4	FUMAG41	FUMAG42	FUMAG43	8	900 x 660 mm	L1030 x P700 x H1800 mm
FM5	FUMAG51	FUMAG52	FUMAG53	8	900 x 760 mm	L1030 x P800 x H1800 mm
FM6	FUMAG61	FUMAG62	FUMAG63	8	900 x 760 mm	L1030 x P800 x H2000 mm
FM6/100	FUMAG6100	FUMAG6101	FUMAG6102	8	1000 x 1000 mm	L1170 x P1060 x H2000 mm

Grilles et tiges non fournies \*Puissance 380V

## *i* Points Forts

- Très grande capacité de fumage
- Construction rigide en inox avec double paroi isolée de 70 mm
- Porte avec système de fermeture étanche
- Les grands fumoirs gaz sont équipés d'un générateur de fumée automatique

Options	FM4	FM5	FM6	FM6/100
Chariot de fumage	•	•	•	✓
Grille inox	•	•	•	•
Porte vitrée	•	•	•	•
Générateur fumée automa.	•	•	•	•
Générateur fumée manuel	•	•	•	•

• optionnel ✓ inclus

Voir tous les accessoires de fumage page 12

## Fumoirs spécial GMS

Des fumoirs spécialement conçus pour le fumage du poisson et de la viande en grande et moyenne surface. Les fumoirs GMS en inox laqué noir sont fonctionnels et attractifs avec leurs portes vitrées et leurs éclairages intérieurs. Idéal pour les rayons marée ou traiteur pour des fumages «fait sur place» à la vue des clients.

Fumoirs GMS 1 et 2 V2 - allumage manuel de la sciure

Allumage manuel de la sciure



Fumoir GMS 1 V2



Fumoir GMS 2 V2

12 Filets de saumon ou 20 kg de Magret

Fumoirs GMS 1 et 2 V2 - allumage automatique de la sciure

Allumage automatique de la sciure



Fumoir GMS 1 V2 - allumage auto



Fumoir GMS 2 V2 - allumage auto

12 Filets de saumon ou 20 kg de Magret



Générateur de fumée séparé intégré garantissant une fumée froide idéale pour fumer à froid !

Fumoirs électrique GMS 10 et 20



Fumoir GMS 10 électrique



Fumoir GMS 20 électrique



### Points Forts

- Construction inox laqué noir
- Double paroi rigide avec isolation de 30 mm
- Porte vitrée et éclairage intérieur
- Fumage à froid à la sciure de bois
- Versions électriques pour fumer à chaud

Modèle	A froid	Electrique	Finition inox	Finition noir	Allumage sciure	Niveaux	Dim. grilles	Dimensions extérieures	Alim.
GMS 1 V2	FUMAM31_I	-	✓	-	manuel	5	590 x 530 mm	L700 x P600 x H1900 mm	230V
	FUMAM31	-	-	✓	manuel	5	590 x 530 mm	L700 x P600 x H1900 mm	230V
	FUMAM31+GI	-	✓	-	automatique	5	590 x 530 mm	L920 x P600 x H1900 mm	230V
	FUMAM31+G	-	-	✓	automatique	5	590 x 530 mm	L920 x P600 x H1900 mm	230V
GMS 10	FUMAM511	✓	-	✓	automatique	5	590 x 530 mm	L920 x P600 x H1900 mm	380V
"GMS 2 V2 maisonnette"	FUMAM32	-	-	✓	manuel	5	590 x 530 mm	L700 x P600 x H2100 mm	230V
	FUMAM32+G	-	-	✓	automatique	5	590 x 530 mm	L920 x P600 x H1900 mm	230V
GMS 20	FUMAM521	✓	-	✓	automatique	5	590 x 530 mm	L920 x P600 x H1900 mm	380V

Grilles et tiges non fournies / Sortie de cheminé Ø 130mm

Voir tous les accessoires de fumage page 12

## Fumoirs armoire à viande

Livré avec 10 crochets à viande (tiges à prévoir)



- Fumoirs à froid en acier zingué laqué blanc
- Double paroi pour une meilleure rigidité
- Réservé au fumage de produits suspendus
- Porte(s) battante(s) avec serrure à clé
- Intensité de la fumée réglée par clapets
- Tiroir à sciure de bois et lèche-frite inox
- 3 niveaux de suspension



B3

Fumoir B1  
35 kg de Filet Mignon

Fumoir B2  
55 kg de Filet Mignon

Fumoir B3  
75 kg de Filet Mignon

Fumoir B4  
90 kg de Filet Mignon

Fumoir B5  
110 kg de Filet Mignon

Fumoir B6  
120 kg de Filet Mignon

Fumoir B8  
130 kg de Filet Mignon

Fumoir B14  
145 kg de Filet Mignon



B3

### Fumage à froid, fumage à chaud, c'est quoi ?

Le fumage traditionnel ou fumage à froid permet de fumer les aliments sans les cuire, il s'effectue entre 20° et 30°C. Il améliore la conservation des produits  
Quelques exemples de produits : saumon fumé, magret fumé, jambon fumé.

Le fumage à chaud cuit et fume les aliments simultanément, il s'effectue entre 40° et 100°C, Une version ou une option tiroir électrique ou gaz est nécessaire pour le fumage à chaud.  
Quelques exemples de produits : poulet fumé, saucisse fumée, truite fumée.

### Fumage à plat ou fumage suspendu ?

Chacun a son idée sur la question et ses préférences. En général la viande est plutôt fumée suspendue et le saumon fumé à plat sur grille. Cela facilite la mise en place des filets dans le fumoir et évite les décrochages accidentels et les pertes.

### Pourquoi isoler un fumoir ?

Une bonne isolation du fumoir évite l'apparition de condensation sur ses parois pendant le fumage à froid et contient mieux la chaleur durant le fumage à chaud. Elle participe en outre à une meilleure rigidité du fumoir.

### Sciure VS copeaux de bois

Contrairement à la sciure de bois, les copeaux sont habituellement réservés au fumage à chaud avec des fumoirs non chauffants car leur combustion permet de faire monter naturellement le fumoir en température.

### Temps et températures de Fumage

Produits	Fumage à froid	Fumage à chaud	Durée	Température
Saumon	★		4 - 8 heures	22 - 25°C
Magret	★		6 - 8 heures	16 - 20°C
Volaille		★	2 - 3 heures	90 - 100°C
Anguille		★	60 minutes	80 - 90°C
Truite		★	40 - 60 minutes	80 - 90°C
Saucisse		★	90 - 120 minutes	50 - 60°C
Jambon	★		4 - 6 jours	20 - 30°C
Maquereau		★	45 - 60 minutes	80 - 90°C
Lard	★		4 - 6 jours	20 - 30°C

Données indicatives pouvant varier selon le fumoir, la nature du produit fumé et le degré de fumé souhaité.

	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B8	B14
Référence	FUMAB01	FUMAB02	FUMAB03	FUMAB04	FUMAB05	FUMAB06	FUMAB08	FUMAB14
Type de fumage	froid	froid	froid	froid	froid	froid	froid	froid
Dim. extérieures	L600 x P500 x H1700 mm	L800 x P500 x H1700 mm	L1000 x P500 x H1700 mm	L1000 x P650 x H1700 mm	L1100 x P700 x H1700 mm	L1200 x P650 x H1700 mm	L1400 x P650 x H1700 mm	L1600 x P700 x H1700 mm

Voir tous les accessoires de fumage page 12

## Accessoires

### Livre le fumage et le salage



163 pages de recettes et de conseils sur le fumage

### Générateur de fumée



Différents modèles de spirales allant de 6 à 20h de fumage

### Générateur de fumée Easy Smoker



Jusqu'à 8h de fumée réglable (+ ou - dense)

### Générateur de fumée froide



Générateur séparé garantissant une fumée froide pour le fumage à froid

### Générateur électrique de fumée



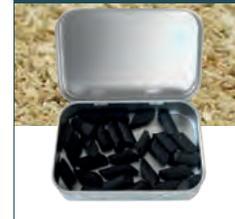
Générateur de fumée froide avec allumage électrique de la sciure

### Résistance allume sciure



Allume sciure électrique facilitant l'allumage de la sciure dans le fumoir

### Allume sciure



Boîte de 30 allume-sciure pour allumer facilement la sciure de fumage

### Grilles inox pour fumoir



Grilles pour fumer les aliments à plat dans les fumoirs armoire

### Crochet à saumon



Crochet inox 200 mm pour fumer les filets de saumon suspendus

### Crochets à viande



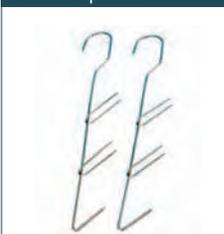
Crochets inox pour produits à suspendre

### Crochets à poisson



Crochets de fumage pour suspendre des poissons entiers

### Crochets à poisson



Crochets pour poissons de plus de 500gr

### Tiges pour fumoir



Bâtons de fumage pour suspendre les produits à fumer

### Socle pour fumoir



Table inox pour rehausser le fumoir et faciliter les manipulations

### Chariot de fumage ou séchage



Chariot inox à roulettes pour grands fumoirs FM4 à FM6

### Filtre à fumée



Equipement pour supprimer les odeurs et fumées de fumage

## Sciures de fumage

### Sciure bois de hêtre



La sciure de bois de hêtre est la sciure habituellement utilisée par les spécialistes du fumage, elle confère un arôme fumé extrêmement délicat et doux et une belle couleur dorée aux produits fumés.

### Sciure bois de chêne



La sciure de bois de chêne confère un arôme fumé plus caractéristique et plus fort et une couleur brun foncé aux produits fumés.

### Sciure bois de sapin



La sciure de sapin est habituellement mélangée à d'autres sciures de bois plus doux car elle donne un goût spécifique, de résineux, âcre aux produits fumés.

### Sciure bois de cerisier



La sciure de cerisier confère un arôme fumé légèrement sucré et fruité. Elle peut être utilisée seule ou mélangée à d'autres essences telles que l'hêtre par exemple.

### Copeaux de hêtre



Les copeaux de hêtre conviennent parfaitement au fumage-cuisson des truites, anguilles, maquereaux ou de la volaille. Ils donnent un arôme fumé extrêmement délicat et doux et une belle couleur dorée aux produits fumés.



# Politec

## LES MACHINES SOUS VIDE

# MACHINES SOUS VIDE

## Machines à cloche de table

Machines sous vide robustes et performantes assurant une mise sous vide jusqu'à 99,99% et un scellage parfaitement étanche.



« La solution parfaite pour un stockage rentable et rationnel »

### Machine sous vide Max

Polycarbonate très forte épaisseur (20 à 25 mm)

Rampe gaz optionnelle facilement amovible (sans outils)

Panneau de commande Z2000 (démontable sans outils)

Contre barre avec entretoise facilitant le nettoyage

Cuve inox emboutie de forte épaisseur

Livrée avec 2 plaques de compensation

Soudure haute pression 100% efficace, même sur sac sous vide mouillé ou souillé

Barres de soudure activables séparément (Z3000)

Angles rayonnés pour l'ergonomie et la rigidité

Cuve basculante facilitant l'entretien



## Panneaux de commande

### Panneau Z1000 - réglage temporel



Réglage simple et précis du temps de mise sous vide et de soudure. Touche Stop pour interrompre le cycle de mise sous vide (liquides).

### Panneau Z2000 - réglage temporel



Réglage simple et précis du temps de mise sous vide et de soudure. Touche Stop pour interrompre le cycle de mise sous vide (liquides). Programme de déshumidification de la pompe à vide (DAL). Injection de gaz pour éviter l'écrasement des produits (option).

### Panneau Z2001S (IP65) - réglage sensoriel



Réglage du vide très précis par pourcentage. 4 niveaux de mise sous vide directement accessibles. Fonction H2O pour faciliter la mise sous vide des produits liquides. Fonction Hold pour mariner vos viandes plus vite et plus intensément.

### Panneau Z3000 (IP65) - réglage sensoriel



Affichage du vide en % et mbar et réglage du temps de soudure. Touche Stop pour interrompre le cycle de mise sous vide (liquides). Programme de déshumidification de la pompe à vide (DAL). Détection point d'ébullition, fonction viande rouge, vide par palier, Softair. Injection de gaz pour éviter l'écrasement des produits (option).

## Système de scellage de série



### Double soudure coupure

Double soudure haute pression avec prédécoupage du sac pour un scellage parfaitement étanche et hygiénique, même sur sac humide, mouillé ou plissé.

### Systèmes de scellage optionnels



1/ Double soudure



2/ Double soudure coupure réglable séparément



3/ Soudure recto-verso

## Machine sous vide Mini Max

Commande numérique temporelle Z 1000



## Machine sous vide Max

Commande numérique temporelle Z 2000



## Machine sous vide Max DD

Commande numérique temporelle Z 2000



## Machine sous vide Max 42

Commande numérique temporelle Z 2000



## Machine sous vide Max 42S

Commande numérique sensorielle Z 3000



« La mise sous vide permet de garder les aliments frais plus longtemps sans perte de goût ou de qualité. »



## Machine sous vide Max XL

Commande numérique temporelle Z 2000



## Machine sous vide Max XL - DD

Commande numérique temporelle Z 2000



## Machine sous vide Max 36

Commande numérique temporelle Z 2000



## Machine sous vide Max 46S

Commande numérique sensorielle Z 3000



Modèle	Réf.	Chambre à vide	Barre de soudure	Dimensions extérieures	Pompe Busch en m <sup>3</sup> /h*				
					4	8	10	16	21
MINI MAX	SVDMAB11	285 x 350 x H105 mm	260 mm	L360 x P490 x H330 mm	-	✓	-	-	-
MAX	SVDMAB12	350 x 400 x H125 mm	320 mm	L430 x P550 x H400 mm	-	-	✓	●	-
MAX DD	SVDMAB13	350 x 400 x H180 mm	320 mm	L430 x P550 x H400 mm	-	-	●	✓	-
MAX 42	SVDMAB14	450 x 460 x H210 mm	420 mm	L540 x P560 x H410 mm	-	-	-	✓	●
MAX 42S	SVDMAB20	450 x 460 x H210 mm	420 mm	L540 x P560 x H410 mm	-	-	-	✓	●
MAX XL	SVDMAB15	580 x 350 x H125 mm	320 mm	L670 x P500 x H340 mm	-	-	✓	-	-
MAX XL DD	SVDMAB16	580 x 350 x H180 mm	320 mm	L670 x P500 x H400 mm	-	-	-	✓	-
MAX 46	SVDMAB22Z2	650 x 475 x H210 mm	460 mm	L750 x P630 x H410 mm	-	-	-	-	✓
MAX 46S	SVDMAB22Z3	650 x 475 x H210 mm	460 mm	L750 x P630 x H410 mm	-	-	-	-	✓
MAX 36	SVDMAB17	815 x 390 x H105 mm	360 mm	L880 x P550 x H400 mm	-	-	-	-	✓

- pas disponible ● optionnel ✓ inclus

\* Alimentation 230V, 50Hz

## Options

Équipement	MINI MAX	MAX	MAX DD	MAX 42	MAX 42S	MAX XL	MAX XL DD	MAX 46	MAX 46S	MAX 36
Panneau Z1000	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Panneau Z2000	-	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	✓
Panneau Z2001S	●	●	●	●	-	●	●	●	-	●
Panneau Z3000	-	●	●	●	✓	●	●	●	✓	●
Couvercle bombé	●	●	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-
Filtre à poussière	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Barre soudure suppl.	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●
Injection gaz	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Syst. Green Vac	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Meuble à roulettes	-	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Plaque inclinée	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

- pas disponible ● optionnel ✓ inclus

## Machine à cloche sur socle Max



Machine sous vide Max F42



420  
410

Machine sous vide Max F46



Standard  
460  
600  
Option  
460  
570



Barre de soudure sans fil facilement amovible



Cuve inox emboutie, robuste et hygiénique

Machine sous vide Max F50



500

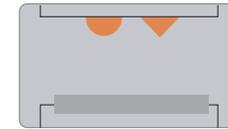
« L'emballage sous vide offre une protection complète contre l'oxydation et l'humidité. »

Panneau Z3000 (IP65) - réglage sensoriel



Affichage du vide en % et mbar et réglage du temps de soudure. Programme de déshumidification de la pompe à vide (DAL). Détection point d'ébullition, fonction viande rouge, vide par palier, Softair. Injection de gaz pour éviter l'écrasement des produits (option).

## Système de scellage de série



### Double soudure coupure

Double soudure haute pression avec prédécoupage du sac pour un scellage parfaitement étanche et hygiénique, même sur sac humide, mouillé ou plissé.

Systèmes de scellage optionnels



- 1/ Double soudure
- 2/ Double soudure coupure réglable séparément
- 3/ Soudure recto-verso

## Options

Équipement	MAX F42	MAX F46	MAX F50
Panneau Z2001S	●	●	●
Couvercle bombé inox	-	●	●
Hublot couvercle inox	-	●	●
Filtre à poussière	●	●	●
Barre soudure suppl.	-	●	-
Injection gaz	●	●	●
Syst. Green Vac	●	●	●
Plaque inclinée	●	●	●
Remise air progressive	●	●	●

- pas disponible ● optionnel

Modèle	Réf.	Chambre à vide	Barre de soudure	Dimensions extérieures	Pompe en m <sup>3</sup> /h*		
					21	25	63
MAX F42	SVDMAB30Z3	450 x 460 x H210 mm	420 mm	L540 x P560 x H990 mm	✓	●	-
MAX F46	SVDMAB31Z3	650 x 475 x H210 mm	460 mm	L750 x P630 x H990 mm	-	✓	●
MAX F50	SVDMAB32Z3	530 x 545 x H180 mm	500 mm	L650 x P700 x H1000 mm	-	✓	●

- pas disponible ● optionnel ✓ inclus

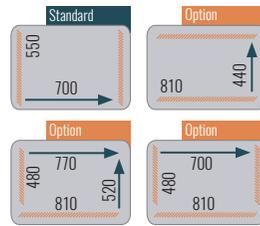
\* Alimentation 230V ou 400V, 50Hz

## Machine à cloche sur socle Titan

Machines mobiles ultra performantes pour usage intensif. Réglage précis du vide d'air par pourcentage et conception inox facilitant le nettoyage en milieu agroalimentaire et non alimentaire. Pompes à vide Busch de 63 à 300 m<sup>3</sup>/h pour répondre à tous les besoins.



### Machine sous vide Titan F800



### Machine sous vide Titan F1000



Buse d'aspiration amovible

3 plaques de compensation

Contre-barre amovible (sans outils)

Contre-barre rehaussée facilitant l'alignement des gros sacs

Panneau facilement retirable pour entretien

Carrosserie fermée fonctionnement silencieux

4 roues dont 2 avec freins

Soudure haute pression 4 dispositifs aux choix

Barres de soudure activables séparément

Rampe gaz amovible

Plateau inox lisse facile d'entretien

Panneau de commande Z3000 étanche IP65

Titan F1000



Titan F1000 XL



### Panneau Z3000 (IP65) - réglage sensoriel



Affichage du vide en % et mbar et réglage du temps de soudure. Programme de déshumidification de la pompe à vide (DAL). Détection point d'ébullition, fonction viande rouge, vide par palier, Softair. Injection de gaz pour éviter l'écrasement des produits (option).

### Système de scellage de série



#### Double soudure

Double soudure haute pression pour un scellage parfaitement étanche et hygiénique, même sur sac humide, mouillé ou plissé..

#### Systèmes de scellage optionnels



1/ Double soudure coupe  
2/ Double soudure coupe réglable séparément  
3/ Soudure bi-active

### Options

Equipement	TITAN F800	TITAN F1000	TITAN F1000 XL
Couvercle H280 mm	●	●	●
Hublot couvercle inox	●	●	●
Couvercle automatique	-	●	●
Injection gaz	●	●	●
Remise air progressive	●	●	●
Panneau déporté	●	●	●
Filtre à poussière	●	●	●
Soudure coupeure	●	●	●
Soudure bi-active	●	●	●
Réducteur volume couvercle	●	●	●

- pas disponible ● optionnel

Modèle	Réf.	Chambre à vide	Barre de soudure	Dimensions extérieures	Pompe Busch en m <sup>3</sup> /h*				
					63	100	160	250	300
TITAN F800	SVDMAB40	845 x 600 x H210 mm	550 mm (x2)	L900 x P900 x H1100 mm	✓	●	-	-	-
TITAN F1000	SVDMAB41	1015 x 675 x H210 mm	630 mm (x2)	L1100 x P1000 x H1007 mm	-	✓	●	●	●
TITAN F1000 XL	SVDMAB41-XL	1015 x 805 x H210 mm	760 mm (x2)	L1100 x P1170 x H1100 mm	-	-	✓	●	●

- pas disponible ● optionnel ✓ inclus

\*Alimentation 400V-3-50 Hz

# MACHINES SOUS VIDE

## Machines double cloche Titan

Conçues pour de grosses productions, ces machines ultra-performantes permettent de doubler la cadence de travail et le rendement.



Machine sous vide  
Titan X480

Buse d'aspiration  
amovible

Barres de soudure  
activables séparément

Couvercle basculant  
hauteur de 130 à 400 mm

Soudure haute pression  
4 dispositifs aux choix

Contre barre rehaussée  
facilitant l'alignement  
des gros sacs



Couvercle basculant avec poignée coudée très ergonomique.



Plateau inox hygiénique adapté au milieu industriel.

Contre-barres amovibles (sans outils)

3 plaques de compensation

Plateau inox lisse facile d'entretien

Rampes gaz amovibles

Panneau de commande Z3000 étanche IP65

Pompe à vide Busch de 63 à 300 m<sup>3</sup>/h

Mise sous vide rapide en 12 à 20 secondes

2 bras de basculement = meilleure stabilité

Carrosserie fermée, fonctionnement silencieux

4 roues dont 2 avec frein

### Panneau Z3000 (IP65) - réglage sensoriel



Affichage du vide en % et mbar et réglage du temps de soudure. Programme de déshumidification de la pompe à vide (DAL). Détection point d'ébullition, fonction viande rouge, vide par palier, Softair. Injection de gaz pour éviter l'écrasement des produits (option).

## Système de scellage de série



Double soudure

Double soudure haute pression pour un scellage parfaitement étanche et hygiénique, même sur sac humide, mouillé ou plissé.

### Systèmes de scellage optionnels



1/ Double soudure coupure  
2/ Double soudure coupure réglable séparément  
3/ Soudure bi-active

## Options

Equipement	TITAN X480	TITAN X630S	TITAN X630	TITAN X850	TITAN X950
Couvercle H280 mm	-	-	-	-	●
Hublot couvercle inox	●	●	●	●	●
Couvercle automatique	●	●	●	●	●
Injection gaz	●	●	●	●	●
Remise air progressive	●	●	●	●	●
Soudure coupure	●	●	●	●	●
Soudure bi-active	●	●	●	●	●
Réducteur volume couvercle	●	●	●	●	●
Panneau commande déporté	●	●	●	●	●
Filtre à poussière	●	●	●	●	●

- pas disponible ● optionnel

Machine sous vide Titan X480



Machine sous vide Titan X630 S



Machine sous vide Titan X630



Machine sous vide Titan X850



Machine sous vide Titan X950



**BUSCH** POMPE A VIDE

Modèle	Réf.	Chambre à vide	Barre de soudure	Dimensions extérieures	Pompe Busch en m <sup>3</sup> /h*				
					63	100	160	250	300
TITAN X480	SVDMAB50	610 x 760 x H200 mm	480 mm (x4)	L1350 x P1110 x H1009 mm	✓	●	-	-	-
TITAN X630S	SVDMAB51	740 x 660 x H230 mm	630 mm (x4)	L1600 x P1001 x H1130 mm	✓	●	●	-	-
TITAN X630	SVDMAB52	740 x 860 x H230 mm	630 mm (x4)	L1600 x P1210 x H1130 mm	-	✓	●	-	-
TITAN X850	SVDMAB53	960 x 960 x H230 mm	850 mm (x4)	L2005 x P1310 x H1130 mm	-	-	✓	●	●
TITAN X950	SVDMAB54	1060 x 860 x H230 mm	950 mm (x4)	L2250 x P1210 x H1130 mm	-	-	✓	●	●

- pas disponible ● optionnel ✓ inclus

\* Alimentation 400V-3-50 Hz

# MACHINES SOUS VIDE

## Ligne d'emballage sous vide

Machines sous vide tout inox et modules spécifiques pour ligne d'emballage sous vide automatique ou semi-automatique. Adapté aux produits alimentaires, industriels ou de consommation courante.

## Système de scellage de série



### Double soudure

Double soudure haute pression pour un scellage parfaitement étanche et hygiénique.

### Systèmes de scellage optionnels



- 1/ Double soudure coupure
- 2/ Double soudure coupure réglable séparément
- 3/ Soudure bi-active

## Options

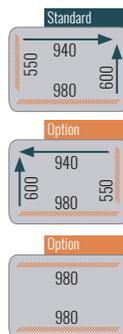
Équipement	TITAN F1000	TITAN F1000A	TITAN F1000A XL	TITAN X950A
Couvercle H280mm	●	●	-	-
Hublot couvercle inox	●	●	●	●
Couvercle automatique	●	●	●	●
Injection gaz	●	●	●	●
Remise air progressive	●	●	●	●
Soudure coupure	●	●	●	●
Soudure bi-active	●	●	●	●
Réducteur volume couvercle	●	●	●	●
Rouleau convoyeur	●	-	-	-
Bandeau convoyeur	-	✓	✓	✓
Pont liaison automatique	●	●	●	●
Panneau commande déporté	●	●	●	●
Filtre à poussière	●	●	●	●

- pas disponible ● optionnel ✓ inclus

### Machine sous vide Titan F1000A



Titan F1000 avec rouleau convoyeur



### Machine sous vide Titan X950A (convoyeur automatique)



Titan X950 avec bandeau convoyeur



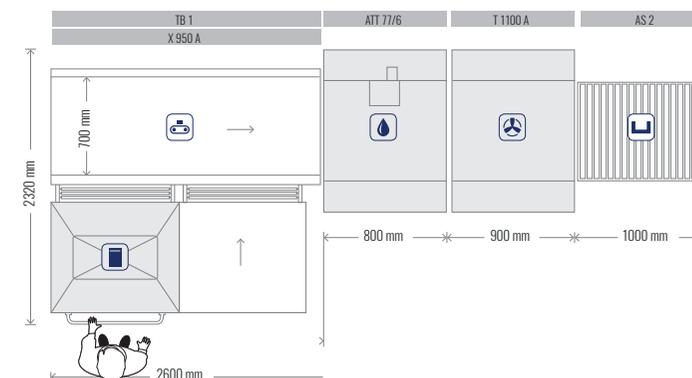
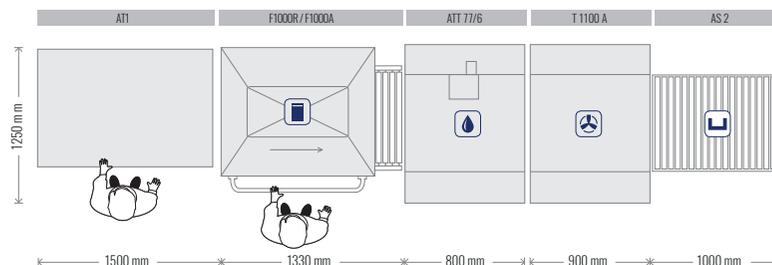
### Panneau Z3000 (IP65) - réglage sensoriel



Affichage du vide en % et mbar et réglage du temps de soudure. Programme de déshumidification de la pompe à vide (DAL). Détection point d'ébullition, fonction viande rouge, vide par palier, Softair. Injection de gaz pour éviter l'écrasement des produits (option).



**BUSCH** POMPE A VIDE



Modèle	Réf.	Chambre à vide	Barre de soudure	Dimensions extérieures	Pompe Busch en m <sup>3</sup> /h*			
					100	160	250	300
TITAN F1000	SVDMAB41	1015 x 675 x H210 mm	630 mm (x2)	L1330 x P1000 x H1100 mm	✓	●	●	●
TITAN F1000A	SVDMAB41-A	1015 x 675 x H280 mm	550 et 980 mm	L1330 x P1000 x H1100 mm	-	✓	●	●
TITAN F1000A XL	SVDMAB41-AXL	1015 x 805 x H210 mm	760 mm	L1100 x P1170 x H1100 mm	-	✓	●	●
TITAN X950A	SVDMAB54-A	1060 x 860 x H280 mm	950 mm	L2250 x P1220 x H1180 mm	-	✓	●	●

- pas disponible ● optionnel ✓ inclus

\* Alimentation 400V-3-50 Hz

Table de préparation AT 1



Poste de travail pour emballage sous vide rétractable

Réf.	SVDMAB90
Dim. plateau	L1500 x P87 mm
Dim. extérieures	L1500 x P870 x H800 mm

Bac de rétractation ATT46A



Bac manuel avec panier d'immersion de 600 x 400 mm.

Réf.	SVDMAB81-1
Dim.	L700 x P670 x H1450 mm
Puiss.	9,5 kW (400V)

Tunnel de rétraction ATT 77/6 et ATT1600



Tunnels automatiques et programmables

Réf.	SVDMAB81 (ATT 77/6)	SDVMAB81-2 (ATT1600)
Dim.	L980 x P1250 x H1750 mm	L1600 x P1230 x H1770 mm
Puiss.	19 kW (400V)	40 kW (400V)

Tunnel de séchage T1100A et T1600A



Tunnels automatiques avec jets d'air à haut débit.

Réf.	SVDMAB83 (T1100A)	SVDMAB83-2 (T1600A)
Dim.	L900 x P1250 x H1500 mm	L1600 x P1900 x H1500 mm
Puiss.	3 kW (400V), 26 m <sup>3</sup> /min	3 kW (400V), 26 m <sup>3</sup> /min

Conveyor à bande TB1



Réf.	SVDMAB87
Dim.	L2650 x P1000 x H850 mm
Bande	L2600 x P700 mm
Alim.	400V triphasé 50 Hz

Plateau rotatif DT1500



Réf.	SVDMAB88
Dim.	Ø1500 x H800 à 1100 mm
Alim.	230 V 50 Hz
Alim.	400V triphasé 50 Hz

Module d'égouttage AS2 et AS3



Réf.	SVDMAB85 (AS2)	SVDMAB85-2 (AS3)
Dim.	L1000 x P740 x H900 mm	L1500 x P740 x H900 mm
Puiss.	19 kW (400V)	40 kW (400V)



# MACHINES SOUS VIDE

## Machines sous vide verticales

Machines utilisées pour mettre sous vide les produits liquides ou solides, en poudre ou en grains. Possibilité d'obtenir des paquets rectangulaires avec les gabarits dédiés disponibles en option.



Machine sous vide V42 VA



Idéal pour la mise sous vide de produits liquides, en poudre ou en grains

Machine sous vide V50 VA



Machine sur socle pour un meilleur confort de travail

Machine sous vide VX630 VA



Machine double cloche pour doubler le rendement

Machine sous vide V810 VA



Machine conçue pour un usage intensif.

Panneau Z3000 (IP65) - réglage sensoriel



Affichage du vide en % et mbar et réglage du temps de soudure. Programme de déshumidification de la pompe à vide (DAL). Détection point d'ébullition, fonction viande rouge, vide par palier, Softair. Injection de gaz pour éviter l'écrasement des produits (option).

## Système de scellage



### Double soudure coupure

Double soudure haute pression avec prédécoupage du sac pour un scellage parfaitement étanche et hygiénique, même sur sac humide, mouillé ou plissé.

### Systèmes de scellage optionnels



- 1/ Double soudure
- 2/ Double soudure coupure réglable séparément
- 3/ Soudure bi-active

## Options

Equipement	V42 VA	V50 VA	V810 VA	VX630 VA
Hublot couvercle inox	●	●	●	●
Injection gaz	●	●	●	●
Plaque réglage hauteur	●	●	●	-
Soudure coupure	●	●	●	●
Soudure bi-active	●	●	●	●
Remise air progressive	●	●	●	●
Couvercle automatique	-	-	●	-
Gabarits rectangulaires	●	●	●	●

- pas disponible ● optionnel

Modèle	Réf.	Chambre à vide	Barre de soudure	Dimensions extérieures	Pompe Busch en m <sup>3</sup> /h*				
					21	25	63	100	160
V42 VA	SVDMAB70	L440 x P445 x H180 mm	420 mm	L600 x P700 x H700 mm	✓	-	-	-	-
V50 VA	SVDMAB74	L530 x P545 x H185 mm	520 mm	L650 x P700 x H1530 mm	-	✓	●	-	-
V810 VA	SVDMAB75	L850 x P670 x H200 mm	810 mm	L1070 x P1000 x H1980 mm	-	-	-	✓	●
VX630 VA	SVDMAB76	L740 x P860 x H230 mm	630 mm	L1600 x P1100 x H1300 mm	-	-	-	✓	●

- pas disponible ● optionnel ✓ inclus

\* Alimentation 230V ou 400V, 50Hz



## Aspivac 33-R et Aspivac 43



Des machines professionnelles tout inox performantes et sans entretien pour emballer facilement en quelques secondes tous produits et aliments solides dans des sacs gauffrés.

- Grande simplicité d'utilisation en auto, manuel ou vide extérieur
- Mise sous vide optimale grâce au capteur de vide (sensor)
- Grandes barres de soudures de 33 ou 43 cm selon modèle
- Soudure extra large (simple ou double scellage selon modèle)
- Protection du moteur des aspirations accidentelles de liquides

## VE72 et VE1210



Grandes machines professionnelles conçues pour un usage intensif (jusqu'à 1000 sacs sans interruption), capables de souder des sacs sous-vide gauffrés de 720 ou 1210 mm de largeur.

- Construction robuste en inox et aluminium
- Fonctionnement manuel ou 100% automatique
- Longues barres de soudure de 720 mm ou 1210 mm
- Système de scellage sécurisé avec triple soudure
- Mise sous vide optimale grâce au capteur de vide

## Boîtes sous-vide



3 boîtes en polycarbonate pour appareils sous vide à aspiration extérieure. Très pratiques pour la mise sous vide des produits fragiles supportant mal la pression des sacs (fromage, crudités...) ou pour les produits liquides ou les pots et bocaux avec couvercle à clip ou à visser. (0,7L - 1,4L - 2,0L).



## Aspivac 33 R



Réglage temps de soudure

### 3 modes de fonctionnement

- Mise sous vide automatique
- Mise sous vide manuelle
- Vide extérieur (boîtes sous vide)

Manomètre

Vide par sensor (capteur) = qualité du vide garantie

Réservoir de sécurité en cas d'absorption accidentelle de liquide

Barre de soudure 33 cm

Tout inox

Cycle rapide de 15 à 30 s. selon la taille du sac

Large soudure de 5 mm

Moteur 16 litres/min

Machine facilement démontable pour SAV

## Appareils à aspiration extérieure

Machines sous vide préconisées pour de petites productions ou en machine d'appoint. Elles n'acceptent que les sacs sous vide gauffrés ou les boîtes sous vide spéciales pour les produits accompagnés de liquide

	Aspivac 33R	Aspivac 43	VE720	VE1210
Référence	SVDMA502-2	SVDMA504-1	SVDMA507	SVDMA507-5
Longueur barre de soudure	330 mm	430 mm	720 mm	1210 mm
Taille maximale des sacs	Largeur 330 mm (sans limite de longueur)	Largeur 430 mm (sans limite de longueur)	Largeur 720 mm (sans limite de longueur)	Largeur 1210 mm (sans limite de longueur)
Puissance pompe à vide	16 Litres/min.	2x30 Litres/min. (-0.85 Bar)	110 litres/min. (-0.97 Bar)	110 litres/min. (-0.95 Bar)
Alimentation	220V / 50 Hz			
Puissance	375 W	840 W	1200 W	2200 W
Dimensions machine	390 x 260 x 140 mm	510 x 295 x 180 mm	827 x 280 x 115 mm	1325 x 280 x 115 mm
Poids	8,5 kg	12 kg	20,5 kg	35 kg

## Sacs sous vide et plaques

Sacs alimentaires sans bisphenol A et sans phtalates

Des millions de poches sous vide livrables en 24/48h  
des centaines de références et dimensions différentes

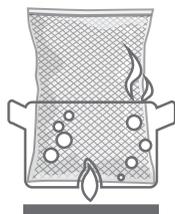
Toutes nos références sur [www.machine-sous-vide.com](http://www.machine-sous-vide.com)

### Sacs gaufrés de conservation



Sacs alimentaires pour machine à aspiration extérieure, épaisseur 105 microns, résistants -40 à +40°C.

### Sacs gaufrés cuisson



Épaisseur 105 microns, résistants -40 à +115°C (pendant 2 heures). Adaptés aux fours à vapeur, fours mixtes, bains-marie et thermoplongeurs.

### Sacs de conservation fantaisie



Sacs alimentaires à motifs attractifs pour machine à cloche, épaisseur 90 microns, résistants -40° à +40°.

### Sacs de conservation recyclables



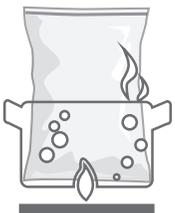
Sacs alimentaires **100% recyclables** pour machine à cloche, épaisseur 85 microns, résistants -25° à +90°C (2h maxi)

### Sacs lisses de conservation



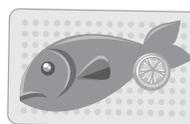
Sacs alimentaires pour machine à cloche, épaisseur 90 microns, résistants -50° à +50° (possibilité de monter à 70° avec temps réduit)

### Sacs lisses de cuisson



Épaisseur 90 microns, résistants -50 à +115°C. Adaptés aux fours à vapeur, fours mixtes, bains-marie et thermoplongeurs.

### Plaques alimentaires sous vide



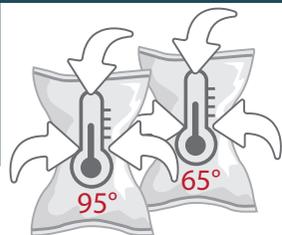
Plaques sèches en polystyrène extrudé pour un conditionnement sous vide optimal des produits frais. Attractivité et durée de vie des produits encore améliorées.

### Plaques à saumon



Plaques en carton rigide or/argent ou noir avec coins arrondis pour structurer l'emballage sous vide et offrir une présentation attractive aux produits (saumon fumé, foies gras, magrets...).

### Sacs lisses rétractables



Sacs alimentaires pour machine à cloche. Présentation attractive avec effet seconde peau. Préconisés pour la conservation, la pasteurisation ou la cuisson jusqu'à +65 ou +95°C.

### Sacs lisses tubulaires



Sacs de conservation pour machine à cloche, épaisseur 90 ou 150 microns, résistants -40 à +80°C. Présentation attractive sans soudures latérales.

### Sacs lisses à soufflets



Sacs alimentaires pour machine à cloche, épaisseur 112 microns, résistants -40 à +100°C. Présentation attractive avec tenue verticale.

### Sacs lisses métallisés



Sacs de conservation recouverts d'une couche métallisée opaque pour protéger les produits de la lumière et des UV. Épaisseur 82 microns, résistants -40 à +90°C.





# Politec

## LES THERMOPLONGEURS

## Thermoplongeur PEARL

**fusion Chef**  
by Julabo

**LA RÉFÉRENCE MONDIALE  
DU THERMOPLONGEUR**

Finition en inox,  
anti-traces et hygiénique

Indicateur de température  
en °C et °F

Minuterie (0-100h)  
pour programmer et  
contrôler

Réglage aisé de la  
température de  
20° à 95°C

Détecteur de niveau  
d'eau avec alarme

Pompe ultra puissante  
(14L / min)

Affichage clair de la tempé-  
rature (réelle et souhaitée)

Façade protégée  
des éclaboussures

Protection anti-vapeur  
avec ventilateur

Pince de fixation arrière  
pour tout récipient

Grille de protection de  
la résistance



### Points Forts

Brassage de l'eau optimal (14L/min)  
Précision de température à 0.1°C près  
Constance de température de  $\pm 0,03$  °C

Thermoplongeur PEARL avec cuve 27L (M)



Cuve inox isolée à double paroi GN1/1 de 27 litres avec robinet de vidange et couvercle

Thermoplongeur PEARL avec cuve 58L (XL)



Cuve inox isolée à double paroi GN2/1 de 58 litres avec robinet de vidange et couvercle.

## Accessoires



Grille de recouvrement



Grille de séparation



Valise de transport

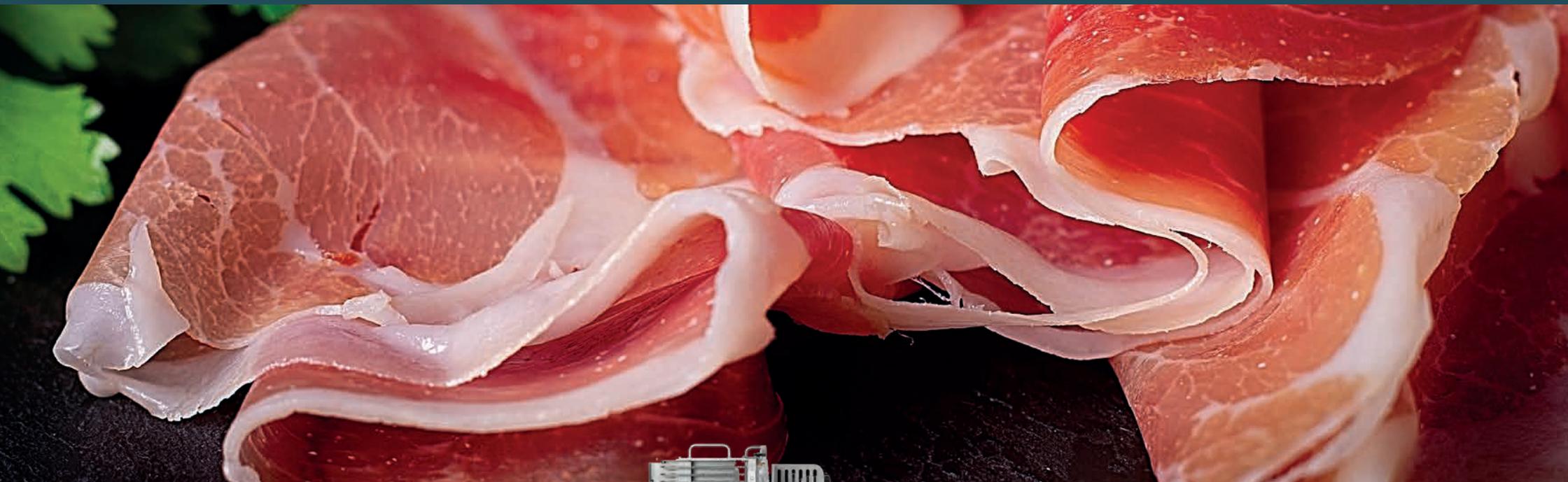


Thermomètre type K



Sonde aiguille de thermomètre

	Pearl	Pearl M (27L)	Pearl XL (58L)
Référence	THPMA001	THPMA004	THPMA006
Dimensions	L133 x P212 x H330 mm	L332 x P577 x H424 mm	L537 x P697 x H424 mm
Cuve	Néant (pince)	GN1/1 - prof. 200 mm - 27 litres	GN2/1 - prof. 200 mm - 58 litres
Puissance	2000W / 220V / 50 Hz	2000W / 220V / 50 Hz	2000W / 220V / 50 Hz
Températures	+20°C à +95°C	+20°C à +95°C	+20°C à +95°C
Pompe de brassage	14 litres/minute	14 litres/minute	14 litres/minute
Poids	4.5 kg	15 kg	22 kg



# Politec

## LES TRANCHEUSES

## Trancheuses Junior

Des trancheuses compactes et performantes adaptées à un usage occasionnel (15 min. en continu maximum) et à la coupe en petites quantités de charcuterie, viande sans os, fromage refroidi, légumes et pain.

Trancheuse Junior 1920



Trancheuse verticale en aluminium thermolaqué avec lame lisse haute qualité, chariot et pousse-talon ergonomiques et maniables

Trancheuse Junior 1920 Pain

Lame dentée conçue spécialement pour la découpe du pain (pain frais, baguette, pain de mie, etc).



100%  
made in GERMANY

Assemblées  
à la main

**Points Forts**

- Ultra compact et design
- Entraînement par pignon
- Coupe nette et précise
- Chariot amovible

## Trancheuses Pro'

Des trancheuses puissantes et compactes adaptées à un usage en continu (2 heures maxi.) et à la découpe de tout type d'aliments (charcuterie, fromage, pain, fruits, légumes, etc).

Trancheuse Pro C25

Lame verticale Ø 250 mm



Puissant moteur 300W associé à une lame haute qualité en acier trempé chromé (rotation continue). Le chariot et le pousse-talon se manipulent sans effort.

Trancheuse Pro C25 S

Lame inclinée Ø 250 mm



Trancheuse Pro C25 L

Lame verticale Ø 250 mm, Chariot rallongé



Trancheuse Pro C30

Lame verticale Ø 300 mm



Trancheuse Pro C30 S

Lame inclinée Ø 300 mm



**Points Forts**

- Conception basse et ergonomique
- Excellente capacité de coupe
- Coupe précise et régulière
- Boutons étanches et résistants
- Hygiène et nettoyage facilités
- Garantie 3 ans



Lame optionnelle Cera 3

Lame anti-adhésive et glissante idéale pour la coupe d'aliments collants ou gras tels que le fromage.

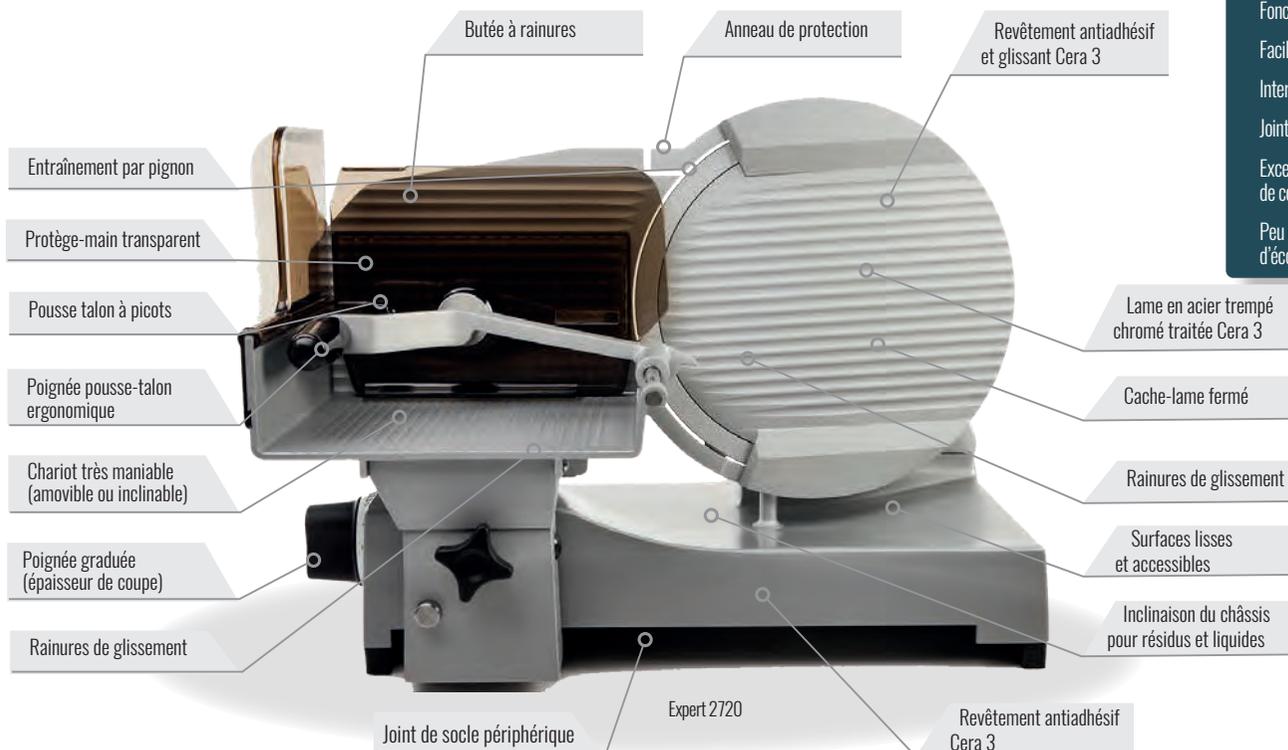
	JUNIOR 1920/PAIN	PRO C25	PRO C25S	PRO C25L - Chariot rallongé	PRO C30	PRO C30S
Réf.	TRAMAJ1920/P	TRAMAC25	TRAMAC25S	TRAMAC25L	TRAMAC30	TRAMAC30S
A Gravité	-	-	✓	-	-	✓
Verticale	-	✓	-	✓	✓	-
Diam. Lame	190 mm	250 mm	250 mm	250 mm	300 mm	300 mm
Capacité de coupe	200 x 145 mm	230 x 170 mm / Ø 180mm	230 x 170 mm / Ø 180mm	230 x 170 mm / Ø 180mm	230 x 180 mm / Ø 198mm	230 x 180 mm / Ø 180mm
Encombrement	420 x 280 mm	470 x 315 mm	510 x 220 mm	520 x 315 mm	495 x 315 mm	535 x 220 mm
Dimensions ext.	L445 x P335 x H275 mm	L470 x P350 x H376 mm	L605 x P401 x H435 mm	L655 x P405 x H376 mm	L630 x P360 x H402mm	L630 x P413 x H445mm
Puissance	185 W	300 W	300 W	300 W	300 W	300 W
Épaisseur coupe	0 à 15 mm	0 à 20 mm	0 à 20 mm	0 à 20 mm	0 à 20 mm	0 à 20 mm
Poids	9.4 kg	20 kg	25 kg	24 kg	25 kg	32 kg

- pas disponible ● optionnel ✓ inclus

\* Alimentation 230V / 50 Hz

## Trancheuses Expert

Des trancheuses à pignon haut de gamme, ultra précises et fiables, offrant une capacité de coupe maximale avec un minimum d'encombrement. Ces trancheuses assemblées à la main, de fabrication allemande avec revêtement antiadhésif Cera 3 conviennent à la restauration commerciale ou collective, aux boucheries-charcuteries, traiteurs et GMS, pour un usage intensif et fonctionnement continu. Qualité de coupe et confort de travail inégalés, sécurité totale et grande simplicité de nettoyage.



### Points Forts

- Revêtement antiadhésif et glissant Cera 3
- Entraînement de lame puissant par pignon
- Coupe parfaite et régulière avec réglage fin
- Fonctionnement continu sans interruption
- Facilement démontable pour le nettoyage
- Interrupteurs on/off étanches et incassables
- Joint de socle périphérique hygiénique
- Excellent ratio diamètre de lame et capacité de coupe
- Peu de talon en fin de coupe, jusqu'à 10% d'économie par produit

### Innovation, précision et fiabilité !

La coupe est fine et régulière grâce au puissant moteur ventilé à engrenages associé à la lame haute performance Cera 3. Chariot amovible ou inclinable et grande accessibilité des zones à nettoyer. La sécurité est omniprésente avec la double protection de lame, le protège-main du chariot et son système de blocage en fin de course.

Trancheuse Expert 2720

Lame verticale Ø 270 mm



Trancheuse Expert 3020

Lame verticale Ø 300 mm



Trancheuse Expert 3310

Lame verticale Ø 330 mm



Trancheuse Expert 3370

Lame inclinée Ø 330 mm



Trancheuse Expert 3370A

Lame Ø 330 mm, chariot programmable



### Options

Chariot avec bras de maintien EA (3310)



Chariot double DS (3310)



Chariot inclinable 18° (3370)



Chariot inclinable VS (3020)



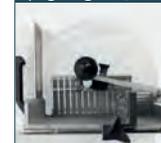
Chariot HS coupe en biais (3020)



Chariot LS pour saumon (3020)



Chariot SA - pousse-talon peigne + guide (3370)



Pesage intégré (3020 et 3310)



	Expert 2720	Expert 3020	Expert 3310	Expert 3370	Expert 3370A
Référence	TRAMAE2720	TRAMAE3020	TRAMAE3310	TRAMAE3370	TRAMAE3370A
Dimensions	L540 x P510 x H390 mm	L600 x P570 x H420 mm	L650 x P605 x H445 mm	L660 x P620 x H470 mm	L660 x P620 x H510 mm
Encombrement	470 x 370 mm	540 x 440 mm	540 x 440 mm	585 x 440 mm	585 x 440 mm
Poids (kg)	25.2	37.1	37.9	40.3	50
Puissance	300 W (230/400V)	500 W (230/400V)	500 W (230/400V)	450 W (230/400V)	450 W (230/400V)
Vitesse rotation	190 tours/min	230 tours/min	230 tours/min	229 tours/min	229 tours/min
Dim. chariot	230 x 250 mm	260 x 300 mm	300 x 340 mm	300 x 340 mm	300 x 340 mm
Diamètre lame	270 mm	300 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Capacité coupe	230 x 167 mm	260 x 195 mm	300 x 223 mm	300 x 244 mm	300 x 244 mm
Épaisseur coupe	0 à 15 mm	0.3 à 24 mm	0.3 à 24 mm	0.3 à 24 mm	0.3 à 24 mm

## Trancheuses Autoexpert

Des trancheuses à pignon précises et fiables qui associent les qualités des trancheuses Expert à un dispositif de dépose sans contact des tranches. Idéal en boucherie-charcuterie, restauration commerciale ou collective, GMS et industrie.

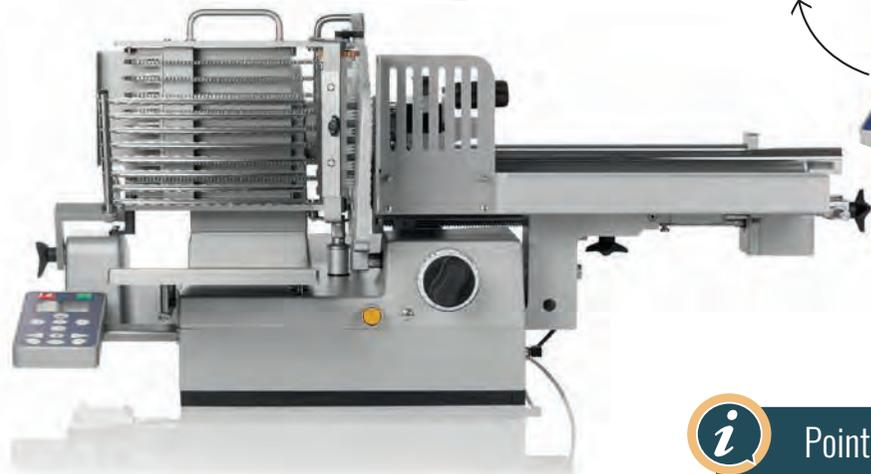
### Trancheuse Autoexpert VA802

Trancheuse tout-automatique programmable avec dépose sans contact et chariot motorisé. Grande lame verticale haute performance traitée Cera 3 (Ø 300 mm)

Coupe ultra précise et régulière, conception optimale et ergonomique pour un grand confort de travail, nettoyage facilité par le revêtement Cera 3 et sécurité omniprésente.



Clavier à membrane simple et intuitif



### Trancheuse Autoexpert HA800

Trancheuse semi-automatique avec dépose sans contact programmable et chariot manuel à servoassistance. Grande lame verticale haute performance traitée Cera 3 (Ø 300 mm).



## La dépose sans contact

Le système de dépose automatique sans contact (avec rabat et chaînes à picots inox très robustes) piloté à l'aide du clavier à membrane permet de choisir facilement la disposition des tranches souhaitée :

- Jusqu'à 4 piles d'une hauteur maximum de 60 mm
- Jusqu'à 4 rangées verticales (quantité tranches, positions, écarts réglables)
- Jusqu'à 4 rangées horizontales (quantité tranches, positions, écarts réglables)
- Eventail en rond (diamètre et quantité de tranches réglables)



## Options

### Chariot inclinable VS (HA800)



### Chariot HS coupe en biais (HA800 et VA802)



### Chariot LS pour saumon (HA800 et VA802)



### Chariots motorisés grande dimension (VA802)



### Fonction semi-auto (coupe manuelle) (VA802)



### Convoyeurs automatiques (VA802)



### Socle mobile (HA800 et VA802)



### Socle fixe (VA802)



## Points Forts

- Usage intensif et répétitif, sans effort
- Revêtement antiadhésif et glissant Cera 3
- Entraînement de lame puissant par pignon
- Dépose hygiénique sans contact manuel
- Présentation variée : pile, rangée, éventail
- Coupe sans contact manuel (trancheur VA)
- Facile à nettoyer et sécurité optimale
- Joint de socle périphérique hygiénique

	Autoexpert HA800	Autoexpert VA802
Référence	TRAMAHA800	TRAMAFA802
Dimensions	L600 x P790 x H450 mm	L600 x P880 x H500 mm
Encombrement	540 x 440 mm	540 x 440 mm
Poids	56 kg	69 kg
Puissance	500 W (230/400V)	500 W (230/400V)
Vitesse rotation	229 tours/min	229 tours/min
Dim. chariot	230 x 250 mm	230 x 250 mm
Diamètre lame	300 mm	300 mm
Capacité coupe	250 x 180 mm	250 x 180 mm
Épaisseur coupe	0 à 10 mm	0 à 10 mm

## Trancheuses Manuelles

Trancheuses italiennes performantes et attractives pour épicerie, charcuterie, bar à vin, restaurant. Idéal pour des découpes fines à la vue des clients.



### *i* Points Forts

- Attractivité et fiabilité
- Simplicité d'utilisation
- Economique et écologique
- Coupe très fine et régulière
- Construction robuste en fonte et alu
- Très bonne capacité de coupe

Quelle couleur choisirez vous ? *Plus de 180 coloris au choix !*



### Coupe ultra fine !

Le réglage manuel simple et intuitif de l'épaisseur de coupe au dixième de millimètre permet à l'utilisateur de réaliser facilement et sans effort des tranches très fines. Idéal pour la chiffonnade de jambon cru par exemple.



#### Trancheuse Rétro F250m



#### Trancheuse Rétro F300



#### Trancheuse Rétro F350



#### Trancheuse Rétro F370



	Rétro F250	Rétro F300	Rétro F350	Rétro F370
Référence	TRAMA5-F250	TRAMA5-F300	TRAMA5-F350	TRAMA5-F370
Diam. lame	250 mm	300 mm	350 mm	370 mm
Course du chariot	205 mm	250 mm	320 mm	320 mm
Épaisseur coupe	0 à 2,3 mm (8 positions)	0 à 2,5 mm (9 positions)	0 à 2,7 mm (9 positions)	0 à 2,7 mm (9 positions)
Capacité coupe	L185 x H150 mm	L230 x H190 mm	L270 x H240 mm	L270 x H250 mm
Dimensions	L520 x P680 x H510 mm	L600 x P720 x H740 mm	L710 x P870 x H800 mm	L710 x P870 x H800 mm
Poids	33 Kg	45.5 kg	81 kg	81 kg



### Options

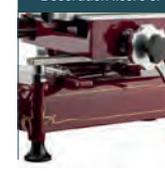
#### Volant ajouré



#### Socle fonte



#### Décoration liseré or



#### 180 coloris au choix



## Comment choisir sa trancheuse ?



# FOCUS

### *Manuelle ou électrique ?*

Le côté retro de la trancheuse manuelle vous plaît ? Elle est parfaite pour obtenir des tranches très fines. Cependant, il vaut mieux privilégier la trancheuse électrique pour une utilisation régulière et intensive.

### *Gravité ou verticale ?*

La trancheuse à gravité (lame et chariot inclinés) est recommandée pour les produits lourds, type gros jambon, qui reposent sur la lame sans effort de l'utilisateur. En revanche, pour tous les autres produits, la trancheuse verticale est préférable car elle offre une bien meilleure ergonomie et une vraie visibilité d'ensemble.

### À savoir !

Grande lame n'est pas forcément synonyme de grande capacité de coupe. Plus la lame est grande, plus la vitesse est faible et plus la trancheuse doit être puissante.

Bien vérifier la taille du chariot en fonction des produits à trancher. Des chariots spécifiques existent pour la coupe de certains produits (saumon fumé, magret).

Les chariots inclinables ou amovibles ainsi que le revêtement antiadhésif CERA 3 simplifient le nettoyage.

Pour un usage intensif et la découpe de produits durs, préférer une trancheuse à entraînement par pignon plutôt qu'à courroie qui peut patiner, se détendre ou s'user avec le temps.

### Astuces

Pour les aliments à la texture délicate, un carpaccio de viande ou de poisson, raidir le produit à -8° (pas surgelé à cœur) en plaçant la pièce 10 minutes au congélateur. Le fromage doit être coupé très froid, idéalement entre 0 et +3°C.

Attention aux cartilages, aux os et aux agrafes métalliques des jambons reconstitués.





# Politec

## LES COUPE LEGUMES

# COUPE LEGUMES

## Les coupe légumes Anliker

Grâce au système exclusif de coupe en tirant du fabricant suisse Brunner, les coupe légumes Anliker garantissent une découpe des légumes et des fruits minutieuse et précise équivalente à un taillage manuel parfaitement exécuté y compris des tomates.

« La référence des coupe-légumes »

### Coupe légumes Anliker GSM FIVE



Construction en fonte d'acier inoxydable

Anliker GSM FIVE  
Capable de couper jusqu'à 150kg/heure

### Coupe légumes Anliker L



Construction en matériaux composites

Anliker L  
Capable de couper jusqu'à 220kg/heure

### Coupe légumes Anliker GSM XLC



Construction en céramique renforcée

Anliker GSM XLC  
Capable de couper jusqu'à 300kg/heure

### Coupe légumes Anliker XXL PRO



Construction inox et céramique renforcée

Anliker XXL PRO  
Capable de couper jusqu'à 800kg/heure

## Le Top pour la Fraîch' découpe à emporter !

Avec les coupe-légumes Anliker, les fruits et les légumes sont particulièrement choyés. Ils gardent leur valeur nutritive, leurs vitamines et restent beaux et frais sur l'étal plus longtemps.



« L'effort en moins, la quantité en plus »

## Description

- Construction suisse robuste, fiable et hygiénique
- Machines conçues pour un usage intensif
- Simple à manipuler et facile à nettoyer
- Conception ergonomique assurant un confort de travail maximum
- Système exclusif de coupe en tirant inspirée du taillage manuel
- Moteur à induction et engrenage n'exigeant ni maintenance ni entretien
- Disques antibactérien indéformables et hygiéniques conformes HACCP

## Accessoires

### Disques coupe-légumes



Plus de 50 coupes/tailles différentes possibles.

Modèle	Référence	Dimensions	Capacité	Alimentation	Puissance	Poids
Anliker FIVE Standard	CPLMA02	L250 x P315 x H540 mm	150 kg/heure	230V / 50 Hz	260W	22.8 kg
Anliker FIVE STAR Brunoises et gaufrettes	CPLMA01	L250 x P315 x H540 mm	150 kg/heure	230V / 50 Hz	260W	23.3 kg
Anliker L	CPLMA03	L250 x P315 x H540 mm	220 kg/heure	230V / 50 Hz	260W	19.0 kg
Anliker GSM XLC	CPLMA22	L345 x P590 x H655 mm	300 kg/heure	230V ou 400V	750W	31.0 kg
Anliker XXL Pro	CPLMA3-03	L758 x P739 x H1085 mm	800 kg/heure	400V-3-50 Hz	750W - 1100W	114 kg



# Politec

**LES CAVES DE MATURATION  
ET D’AFFINAGE**

# LES CAVES DE MATURATION ET D'AFFINAGE



Design moderne avec porte et bâti inox

Lampe UVC + filtre à charbon actif : volume d'air stérilisé 40x par heure

Réglage électronique précis de la température et de l'hygrométrie

Température réglable de 0° à +25°C à 0.1° près et hygrométrie de 60 à 90%

Circulation optimale d'un air renouvelé et purifié

Eclairage LED réglable pour le contrôle et la mise en valeur des viandes

Vitrage isolé avec filtre anti-UV pour protéger la viande

Bâtons de suspension ou grilles de maturation

Revêtement intérieur antibactérien (ions d'argent)

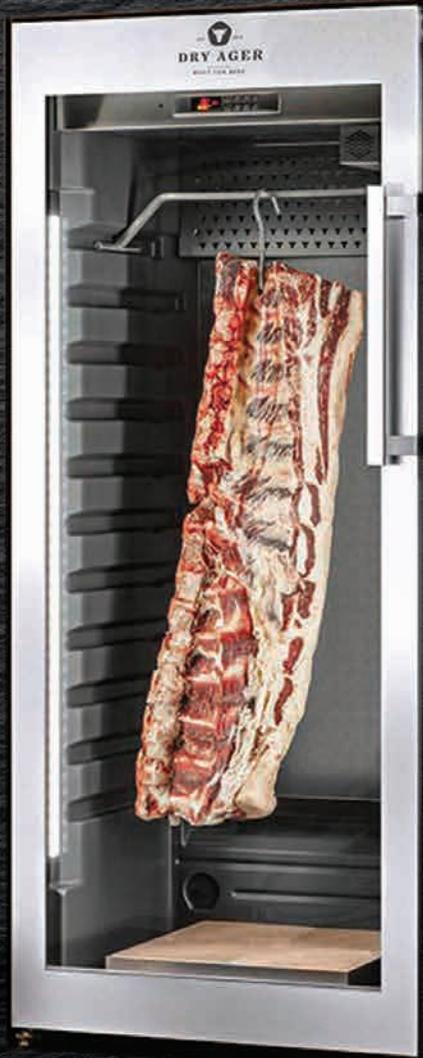
Armoire encastrable ou à poser

Fonctionne sans raccordement à l'eau et sans réservoir d'eau



# LES CAVES DE MATURATION ET D’AFFINAGE

Cave de maturation ANGUS (sans équipement)



livrée sans équipement, voir accessoires

Cave de maturation KOBE (toute équipée)



livrée avec ces équipements :

- 1 bâton de suspension
- 2 crochets inox pivotants 180 x 8 mm
- 4 grilles de maturation
- 4 blocs de sel Himalaya (parfum plus intense)
- 1 bac inox pour blocs de sel Himalaya

Cave de maturation TAURILLON



livrée avec 2 grilles de maturation (haute et basse)

## Caves Angus, Kobe et Taurillon

Encastrables ou à poser, ces caves de maturation attractives et simples d'utilisation fonctionnent sans raccordement à l'eau et sans réservoir d'eau. Elles trouvent facilement leur place dans une salle de restaurant, une boucherie, une épicerie fine ou sur un comptoir.

Elles bénéficient d'une technologie de pointe en matière de température, d'hygrométrie et de stérilisation qui offre toutes les garanties pour une maturation optimale de vos viandes.

Ce sont les seules armoires du marché équipées d'un filtre à charbon actif et d'un boîtier de désinfection UVC à rayonnement indirect (pour ne pas abîmer la viande) qui stérilisent entièrement l'air de la cave 1 x par minute, laissant aucune chance aux bactéries et germes dangereux.

Idéales pour la viande de bœuf (de préférence sur l'os), ces caves peuvent également servir à maturer d'autres viandes, affiner la charcuterie et conserver le fromage.

Cave de maturation TAURILLON	
Référence	SECMAT09-11
Capacité	155 / 134 litres (brut / net)
Charge maximale	20 kg (2 trains de côtes de 50 cm maxi)
Charge maximale par bâton	15 kg
Charge maximale par grille	20 kg
Dimensions intérieures	L490 x P437 x H712 mm
Dimensions extérieures	L600 x P610 x H905 mm
Poids	Env. 48 kg
Alimentation	220V / 50 Hz
Fluide frigorigène	Fluide propre R-600a

Cave de maturation ANGUS	
Référence	SECMAT010-01
Capacité	495 / 435 litres (brut / net)
Charge maximale	100 kg (2-3 trains de côtes de 1,20 m maxi)
Charge maximale par bâton	80 kg
Charge maximale par grille	40 kg
Dimensions intérieures	L578 x P587 x H1371 mm
Dimensions extérieures	L700 x P742 x H1650 mm
Poids	Env. 88 kg
Alimentation	220-240 V / 50 Hz
Fluide frigorigène	Fluide propre R-600a

Cave de maturation KOBE	
Référence	SECMAT010-21
Capacité	495 / 435 litres (brut / net)
Charge maximale	100 kg (2-3 trains de côtes de 1,20 m maxi)
Charge maximale par bâton	80 kg
Charge maximale par grille	40 kg
Dimensions intérieures	L578 x P587 x H1371 mm
Dimensions extérieures	L700 x P742 x H1650 mm
Poids	Env. 88 kg
Alimentation	220-240 V / 50 Hz
Fluide frigorigène	Fluide propre R-600a

# LES CAVES DE MATURATION ET D'AFFINAGE

## ACCESSOIRES Angus et Kobe



Socle réhausseur laqué noir  
Socle esthétique hauteur 400 mm



Grille de maturation  
Charge maximale possible de 40 kg



Demi-grille de maturation  
Charge maximale possible de 25 kg



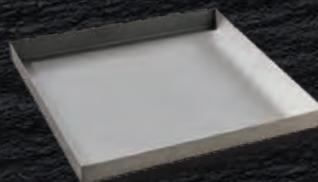
Bâton de suspension inox  
Charge maximale possible de 80 kg



Crochet à viande pivotant 180x8mm  
Charge maximale possible de 100 kg



Lot de 4 plaques de sel Himalaya  
Produit naturel exhausteur de goût



Bac pour blocs de sel Himalaya  
Bac inox pouvant contenir 4 briques de sel



## ACCESSOIRES Taurillon



Grille de maturation  
Charge maximale possible de 20 kg



Bâton de suspension inox  
Charge maximale possible de 15 kg



Lot de 2 plaques de sel Himalaya  
Produit naturel exhausteur de goût



Bac pour blocs de sel Himalaya  
Bac inox pouvant contenir 2 briques de sel



Crochet à viande pivotant 180x8mm  
Charge maximale possible de 100 kg



# Politec

## LES BARBECUES

# BARBECUES

## Barbecues au feu de bois

Grands barbecues inox ou fonte d'acier, très robustes, performants, simples d'utilisation et faciles à nettoyer. Prévus pour un usage intensif.



## BARBECUES INOX

Barbecues inox B1010 | B1260 | B1510

Barbecue B1010  
Grille de 750x570mm

Barbecue B1260  
Grille de 1000x570mm

Barbecue B1510  
Grille de 1250x570mm



B1260



## Description

- Barbecues au feu de bois en acier inoxydable alimentaire
- Foyer isolé par briques réfractaires pour canaliser la chaleur
- Grille de cuisson facilement réglable en hauteur (5 positions)
- Grille relevable pour faciliter le chargement en charbon
- Grille de cuisson en «V» anti-flamme
- Tiroir récupérateur de cendre sous le foyer, facile à manipuler
- Bavette de protection en inox pour protéger l'utilisateur du grill
- Espace de rangement en partie basse et 4 roulettes (2 à frein)

Référence	Alimentation	Dimensions	Surface de cuisson	Poids	
B1010	BBQMAB1	charbon de bois	L1010 x P760 x H910 mm	750 x 570 mm	80 kg
B1260	BBQMAB2	charbon de bois	L1260 x P760 x H910 mm	1000 x 570 mm	90 kg
B1510	BBQMAB3	charbon de bois	L1510 x P760 x H910 mm	1250 x 570 mm	100 kg

Barbecue inox B1150



B1150



## Description

- Barbecue à charbon 100% acier inoxydable
- Grande surface de cuisson de 1070 x 450 mm
- 6 grilles de cuisson inox facilement amovibles
- Grande zone de maintien au chaud des grillades
- Foyer braise réglable en hauteur (4 positions)
- Tiroir à cendres pour simplifier le nettoyage



Référence	Alimentation	Dimensions	Surface de cuisson	Poids	
B1150	BBQMAB01	charbon de bois	L1380 x P560 x H1170 mm	1070 x 450 mm	85 kg

## BARBECUES FONTE

Barbecues fonte B800 | B1455



B1455

B800

« *Élégant, authentique et performant* »

## Description

- Construction intérieure en fonte d'acier
- Grille de cuisson cannelée relevable et amovible pour faciliter le chargement et nettoyage
- Grille anti-flamme + récupérateur de graisse amovible
- Foyer isolé assurant des cuissons vives et rapides (180° à 350°C) et des économies d'énergie
- L'isolation garantit un faible dégagement de chaleur dans le lieu d'installation du barbecue
- Système de levage du foyer à manivelle pour rapprocher ou éloigner les braises de la grille
- Tiroir récupérateur de cendre pour faciliter le nettoyage
- 4 roulettes (2 à frein) et grande poignée de déplacement



Référence	Alimentation	Dimensions	Surface de cuisson	Capacité	Poids	
B800	BBQMAM800	charbon de bois	L800 x P820 x H930 mm	620 x 780 mm	40 kg/heure	240 kg
B1455	BBQMAM1455	charbon de bois	L1455 x P820 x H930 mm	2 x (620 x 780 mm)	80 kg/heure	410 kg

## Barbecues gaz

Barbecues gaz et pierres de lave pour des cuissons parfaitement maîtrisées. Construction intégrale en acier inoxydable. Les pierres de lave captent et restituent idéalement la chaleur et confèrent aux grillades un goût de cuisson authentique au feu de bois. Idéal pour les restaurants, traiteurs et collectivités.

## BARBECUES DE TABLE

Barbecues de table G870 | G1270

Barbecue G870  
2 zones de cuisson

Barbecue G1270  
3 zones de cuisson



G1270

### Description

- Barbecues gaz avec pierres de lave, en acier inoxydable alimentaire
- Forte puissance de 18 ou 27 kW avec zones de cuisson indépendantes
- Allumage manuel, thermocouples de sécurité et robinets de régulation
- Grilles de cuisson en «Z» récolte-graisse, faciles à retirer pour le nettoyage
- Les grilles en «Z» évitent que les graisses ne coulent sur les pierres de lave
- Tiroirs à cendre et bac de récupération des graisses amovibles

## BARBECUES SUR ROULETTES

Barbecues sur roulettes G1010 | G1260 | G1510

Barbecue G1010  
Grille de 750x570mm

Barbecue G1260  
Grille de 1000x570mm

Barbecue G1510  
Grille de 1250x570mm



G1510

### Description

- Barbecues gaz tout inox avec briques réfractaires et pierres de lave
- Rampe gaz avec brûleurs haute qualité à forte puissance (24/32/40 kW)
- Brûleurs isolés par briques réfractaires pour canaliser la chaleur
- Zones de chauffe indépendantes avec robinets de régulation
- Grille de cuisson facilement réglable en hauteur (5 positions)
- Grille de cuisson en «V» anti-flamme
- Bavette de protection en inox pour protéger l'utilisateur
- 4 roulettes dont 2 avec frein pour simplifier le déplacement



## Accessoires

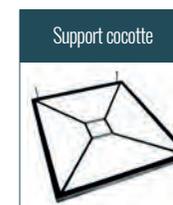
Pour les barbecues bois ou gaz 1010, 1260, 1510



Pour les barbecues gaz G870 et G1270



Pour les barbecues fonte B800 et B1455



Référence	Alimentation	Puissance	Dimensions	Surface de cuisson	Poids	
G870	BBQMAG2	gaz butane ou propane	18 kW	L870 x P650 x H450 mm	800 x 460 mm	70 kg
G1270	BBQMAG3	gaz butane ou propane	27 kW	L1270 x P650 x H450 mm	1200 x 460 mm	96 kg

Référence	Alimentation	Puissance	Dimensions	Surface de cuisson	Poids	
G1010	BBQMAG10	gaz propane	24 kW	L1010 x P760 x H910 mm	750 x 570 mm	90 kg
G1260	BBQMAG11	gaz propane	32 kW	L1260 x P760 x H910 mm	1000 x 570 mm	110 kg
G1510	BBQMAG12	gaz propane	40 kW	L1510 x P760 x H910 mm	1250 x 570 mm	130 kg



## Barbecues suspendus

Des barbecues au feu de bois élégants et fonctionnels qui allient parfaitement efficacité et convivialité. Idéal pour la cuisson spectacle.

Barbecues 600B | 600H | 800H



600B

600H/800H



### Description

- Barbecues inox suspendus au feu de bois (bois/charbon)
- Structure robuste à 3 pieds offrant une bonne stabilité
- Grande cuve inox indéformable traitée haute température
- Grille de cuisson robuste en acier inoxydable alimentaire
- Grille de cuisson réglable en hauteur par système de treuil
- Potence et grille orientables latéralement à 360°
- Mat et grille amovibles pour transformation brasero

Barbecues Pro 1000 | 1200 | 1400 | 2000

### Points Forts

Grilles de cuisson généreuses avec rebord pour éviter la chute des aliments

Cuve en inox massif de 6 mm traitée haute température

Plaque de fonte ajourée en fond de cuve pour optimiser le tirage et évacuer la cendre

Bac à cendre amovible sous la cuve pour faciliter le nettoyage



### Unique !

Barbecue au feu de bois (charbon ou bois)

Structure en inox élégante, attractive et stable

Cuve inox indéformable traitée haute température

Grille de cuisson robuste en acier inox alimentaire

Grille avec rebord, réglable en hauteur par treuil

#### Design

Référence	BBQMABR9
Alimentation	bois ou charbon de bois
Dimensions cuve	Ø 600 mm
Grille de cuisson	Ø 550 mm
Hauteur totale	1800 mm
Poids	31 kg

Barbecue Design



Référence	Alimentation	Dimension cuve	Grille de cuisson	Hauteur totale	Poids	
600B	BBQMABR6	bois ou charbon de bois	Ø 600 mm	Ø 550 mm	1450 mm	19 kg
600H	BBQMABR7	bois ou charbon de bois	Ø 600 mm	Ø 550 mm	1850 mm	26 kg
800H	BBQMABR8	bois ou charbon de bois	Ø 800 mm	Ø 750 mm	1900 mm	42 kg



Référence	Alimentation	Dimension cuve	Grille de cuisson	Hauteur totale	
Pro 1000	BBQMABR2	bois ou charbon de bois	Ø 1000 mm (main courante + 270 mm)	Ø 1000 mm	1890 mm
Pro 1200	BBQMABR3	bois ou charbon de bois	Ø 1200 mm (main courante + 270 mm)	Ø 1200 mm	1950 mm
Pro 1400	BBQMABR4	bois ou charbon de bois	Ø 1400 mm (main courante + 270 mm)	Ø 1400 mm	2010 mm
Pro 2000	BBQMABR5	bois ou charbon de bois	Ø 2000 mm (main courante + 270 mm)	Ø 2000 mm	2190 mm

### Accessoires

2 roulettes 600B/H-800H



Grille avec rebord 600B/H-800H



Eclairage gamme «Pro»



3 roulettes gamme «Pro»





# Politec

**LES BARBECUES PORTUGAIS**

# BARBECUES PORTUGAIS

## Cuisson au feu de bois

Barbecues portugais traditionnels au charbon de bois avec grilles rotatives, conçus pour une cuisson optimale de poulets grillés à la portugaise.

### Barbecue portugais standard



9 à 33 poulets suivant modèle

### Barbecue portugais double



15 à 63 poulets suivant modèle

## Description

- Construction inox et revêtement intérieur en briques réfractaires à haute densité
- Différents modèles, sur 1 ou 2 niveaux, pouvant recevoir de 3 à 21 grilles rotatives
- Grilles ou broches rotatives actionnées par 1 ou 2 moteurs électriques 180W
- Tiroir amovible pour recueillir la cendre et simplifier le nettoyage
- Roulettes pour faciliter le déplacement des barbecues



## Points Forts

- Rotation par engrenage conique (sans courroie)
- Grilles espacées pour un fonctionnement simultané sans entrave
- Fabrication portugaise
- Certificat de conformité CE

Référence	Dimensions	Quantité grilles	Quantité poulets (1 kg)
BBQMAP01032	L900 x P900 x H900 mm	3	9
BBQMAP01042	L1150 x P900 x H900 mm	4	12
BBQMAP01052	L1400 x P900 x H900 mm	5	15
BBQMAP01062	L1650 x P900 x H900 mm	6	18
BBQMAP01072	L1900 x P900 x H900 mm	7	21
BBQMAP01082	L2150 x P900 x H900 mm	8	24
BBQMAP01092	L2400 x P900 x H900 mm	9	27
BBQMAP01102	L2650 x P900 x H900 mm	10	30
BBQMAP01112	L2900 x P900 x H900 mm	11	33

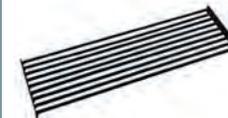
Référence	Dimensions	Quantité grilles	Quantité poulets (1 kg)
BBQMAP02052	L900 x P900 x H1120 mm	5	15
BBQMAP02072	L1150 x P900 x H1120 mm	7	21
BBQMAP02092	L1400 x P900 x H1120 mm	9	27
BBQMAP02112	L1650 x P900 x H1120 mm	11	33
BBQMAP02132	L1900 x P900 x H1120 mm	13	39
BBQMAP02152	L2150 x P900 x H1120 mm	15	45
BBQMAP02172	L2400 x P900 x H1120 mm	17	51
BBQMAP02192	L2650 x P900 x H1120 mm	19	57
BBQMAP02212	L2900 x P900 x H1120 mm	21	63

## Accessoires

### Grille de cuisson inox



### Grille de cuisson acier



### Grille poulet crapaudine



### Grille rotative multi usage



### Grille rotative à PDT



### Broche poulet entier



### Broche rotative à chorizo



### Broche rotative classique





# Politec

**LES FOURS A BRAISE**

# FOURS À BRAISE

## Fours à braise Lux

Combinaison parfaite entre four et barbecue, le four à braise offre de nombreuses possibilités de cuissons au feu de bois pour une cuisine authentique, savoureuse et créative. Polyvalent, simple d'utilisation, efficace et économique, le four à braise s'utilise en extérieur ou en intérieur (sous hotte aspirante). Idéal pour les grillades de viande, il convient aussi pour griller le poisson, les gambas, les légumes, cuire les pommes de terre, le riz, etc (temps de cuisson améliorés de 35%).



Fours à braise P70 | P70 XL | P80 | P90



P80 Lux

Four à braise P120



P120 Lux

## Description

- Facile à utiliser, économique et performant (180° à 350°C)
- Chambre de cuisson en fonte d'acier entièrement isolée pour éviter la déperdition de chaleur
- Système Piracold maintenant la paroi extérieure du four à une température raisonnable (maxi 60°C à plein régime)
- Porte vitrée basculante équipée de série les fours à braise Lux
- Intensité de cuisson réglable par régulateur de débit d'air
- Collecteur de graisse et bac à cendre facilement amovibles
- Régulateur de sortie des fumées et pare-feu interne
- Livré avec grille de cuisson, pince à viande et tisonnier

« Utilisation en extérieur ou en intérieur »



« Tous les fours sont équipés du système Piracold »

Une isolation 2-en-1 qui réduit fortement la consommation de charbon et la température à l'extérieur du four

## Options

Tout inox Silver



Conception et habillage tout inox du four à braise. Le TOP pour les professionnels de la restauration

Habillage Black



Finition peinture noire pour les fours à braise 70, 80 et 90. Aussi efficace et + économique

Porte vitrée guillotine (ED)



Facilite les manipulations devant le four et évite les brûlures. Idéal pour la cuisson spectacle

## Accessoires

Sélection d'accessoires supplémentaires disponibles pour les fours à braise.

Grilles de cuisson



Grille cannelée anti-flammes ou grille de cuisson classique supplémentaire

Plaque chauffe-plat et plancha



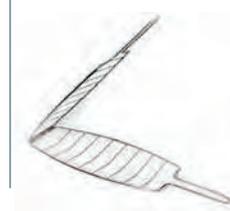
Pour cuire à la plancha ou maintenir les plats à bonne température

Demi grilles et demi plancha



Demi cannelée, classique ou plancha pour réorganiser la chambre de cuisson

Grille à poisson



Simplifie la cuisson de poissons entiers. Grille pratique et facile à manipuler

Equipements d'évacuation



Chapeau, régulateur de sortie, coupe-feu, etc, pour maîtriser la fumée

Table à roulettes



Facilite le déplacement et le rangement des fours à braise

Référence	Dimensions	Capacité/heure	Dim. grille	Puissance	Charbon/service	Poids
P70 Lux	FBQMA70LUXI L706 x P613 x H690 mm	60 kg de viande	585 x 465 mm	≈ 3 kW	4 kg	122 kg
P70 XL Lux	FBQMA70LUXXLI L706 x P685 x H690 mm	65 kg de viande	585 x 535 mm	≈ 3,5 kW	5 kg	155 kg
P80 Lux	FBQMA80LUXI L800 x P685 x H690 mm	75 kg de viande	685 x 535 mm	≈ 4,5 kW	5,5 kg	170 kg
P90 Lux	FBQMA90LUXI L900 x P735 x H855 mm	110 kg de viande	780 x 625 mm	≈ 6 kW	6 kg	244 kg
P120 Lux	FBQMA120LUXI L1200 x P735 x H855 mm	150 kg de viande	1060 x 625 mm	≈ 8 kW	6 kg	306 kg



# Politec

## LES TOURNEBROCHES

# TOURNEBROCHES

## Tournebroches simples

Tournebroches motorisés tout inox équipés de broches de 1,00 m ou de 1,40 m (suivant modèle) avec portée maximum de 40 à 60 kg (agneau, mouton, etc).

### Description

- Construction robuste en acier inoxydable
- Tournebroche équipé de moteur électrique 220V
- Broche inox avec 2 lardoires pour bien maintenir les pièces à cuire
- Très pratique, la broche est réglable en hauteur et en profondeur
- Tiroir à cendre et lèche-frite inox amovibles pour faciliter le nettoyage

#### Tournebroches bois L1000 | L1400

 Foyer bois ou charbon de bois



#### Tournebroches gaz L1000 | L1400

 Foyer gaz



Broche et lardoires inox



Moteur électrique 220V | 34 W | 3,2 T/min



Construction robuste tout inox



Démontage et rangement facilités



Foyer vertical gaz ou charbon de bois

#### CUISSON BOIS ET CHARBON DE BOIS

	L1000	L1400
Référence	TOUMATBB10	TOUMATBB14
Dimensions	L1200 x P600 x H1200 mm	L1600 x P600 x H1200 mm
Poids	47 kg	65 kg
Charge max	40 kg	60 kg
Longueur de broche	1000 mm	1400 mm
Rotation broche	3,2 tours/min.	3,2 tours/min.
Moteur tournebroche	220 V mono	220 V mono
Puissance moteur	34 W	34 W

Indice de protection moteur IP54 - protégé contre les projections d'eau de toutes directions

#### CUISSON GAZ

	L1000 Gaz	L1400 Gaz
Référence	TOUMATBG10	TOUMATBG14
Alimentation	Gaz propane	Gaz propane
Puissance	13 Kw	17,5 Kw



Le foyer vertical évite les écoulements de graisse sur les braises et les brûlures lors de la découpe. Il favorise une cuisson uniforme et facilite le réapprovisionnement en bois ou charbon pendant la cuisson

## Tournebroches combinés

Un appareil 2 en 1 alimenté au charbon de bois pour des grillades traditionnelles (saucisses, steacks, côtelettes...) et des cuissons à la broche (méchoui, cochon de lait, agneau, etc).

### Description

- Construction acier avec revêtement epoxy
- 2 modes de cuisson : grillades et à la broche
- Grande surface de cuisson de 1200 x 320 mm
- Grilles réglables en hauteur (3 niveaux)
- Tournebroche motorisé longueur 1200 mm
- Cuve verticale en acier avec barres très robustes
- 2 grandes roues pour faciliter les déplacements

#### Tournebroche/barbecue bois B1470

 Foyer charbon de bois



Un côté tournebroche



Un côté barbecue

#### CUISSON CHARBON DE BOIS B1470

	B1470
Référence	TOUMABT014
Dimensions	L1470 x P1130 x H1000 mm
Poids	73 kg
Charge max	50 kg (broche)
Surface de cuisson	2x [600x320 mm] (Grill)
Longueur de broche	1200 mm
Rotation broche	2 tours/min.
Moteur tournebroche	220 V mono



## Tournebroches bois L1400 | L1800

 Foyer bois ou charbon de bois



## Tournebroches gaz L1400 | L1800

 Foyer gaz



## Tournebroches bois B1600 | B2000

 Foyer bois ou charbon de bois



## Tournebroches simples avec toit

Tournebroches motorisés tout inox avec toit réglable en hauteur et facilement amovible. Équipés de broches de 1,40 m ou de 1,80 m (suivant modèle) avec portée maximum de 60 kg (agneau, mouton, porcelet, sanglier, etc).

### CUISSON BOIS OU CHARBON DE BOIS

	L1400	L1800
Référence	TOUMA10	TOUMA11
Dimensions	L1600 x P900 x H2200 mm	L2000 x P900 x H2200 mm
Poids	70 kg	90 kg
Charge max	60 kg	60 kg
Longueur de broche	1400 mm	1800 mm
Rotation broche	3.2 tours/min.	3.2 tours/min.
Moteur tournebroche	220 V mono	220 V mono
Puissance moteur	34 W	34 W
Indice de protection moteur	IP54 - protégé contre les projections d'eau de toutes directions	

### CUISSON GAZ

	L1400 Gaz	L1800 Gaz
Référence	TOUMA14	TOUMA15
Alimentation	Gaz propane	Gaz propane
Puissance	17 Kw	21,5 Kw

## Description

- Foyer vertical bois (charbon de bois) ou gaz
- Tournebroche équipé d'un moteur électrique 220V
- Broche inox avec 2 lardoires pour bien maintenir les pièces à cuire
- Très pratique, la broche est réglable en hauteur et en profondeur
- Tiroir à cendre et lèche-frite inox facilement amovibles pour le nettoyage

## Tournebroches combinés

*« Un combiné grill - méchoui aux nombreux avantages ! »*

## Description

- 2 modes de cuisson possibles, horizontale ou verticale
- Conception robuste en acier inoxydable haute qualité
- Structure résistante et mobile pour usage professionnel
- Toit en acier inoxydable pour cuire à l'abri de la pluie
- Belle surface de cuisson au grill avec grilles amovibles
- Tournebroche motorisé avec foyer vertical et broche réglable
- Foyer vertical bois (charbon de bois) et barbecue bois

### CUISSON BOIS OU CHARBON DE BOIS

	B1600	B2000
Référence	TOUMABT016	TOUMABT020
Dimensions	L1600 x P900 x H2200 mm	L2000 x P900 x H2200 mm
Poids	95 kg	115 kg
Charge max	60 kg (Broche)	60 kg (Broche)
Surface de cuisson	1400 x 500 mm (Grill)	1800 x 500 mm (Grill)
Longueur de broche	1400 mm	1800 mm
Rotation broche	3.2 tours/min.	3,2 tours/min.
Moteur tournebroche	220 V mono	220 V mono
Puissance moteur	34 W	34 W
Indice de protection moteur	IP54 - protégé contre les projections d'eau de toutes directions	





*Le foyer vertical présente de nombreux avantages pour la cuisson et pour la santé.*

Le cuisinier obtient de belles braises plus rapidement et n'est plus enfumé. Il recharge plus facilement la braisière et les risques de brûlures sont largement réduits.

La cuisson plus douce dissout le collagène responsable de la dureté des fibres musculaires, ce qui rend les aliments tendres et goûteux.

La graisse des aliments ne rentre jamais en contact avec les braises. Cela évite les flammes, la carbonisation des aliments et les composants cancérigènes.

### Conseils

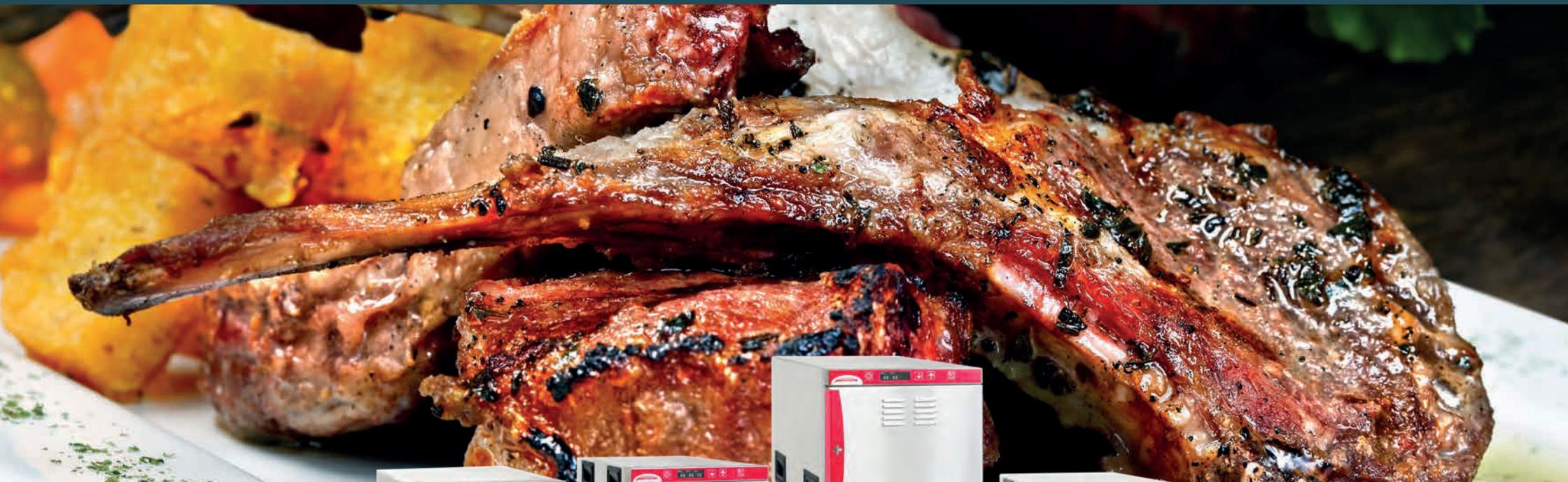
Bien centrer et fixer la viande sur la broche afin d'équilibrer l'ensemble et d'éviter ainsi de mettre le moteur à rude épreuve.

Afin d'avoir une cuisson parfaite, arrêtez la broche 15 à 20 minutes avant la fin du temps de cuisson estimé pour contrôler la température à cœur de la viande. Laissez reposer la viande pendant 5 à 10 minutes après la cuisson afin que le jus de viande puisse se figer. Cela facilite également la découpe !

### Astuces

Récupérez le jus de la lèche frite pour arroser vos pièces de viande. Vous pouvez aussi placer vos pommes de terre sur la lèche frite pour qu'elles cuisent dans le jus.





# Politec

## LES FOURS HOLDOMAT

# FOURS HOLDOMAT

## Le Holdomat

Le Holdomat assure à la perfection la cuisson douce à basse température et le maintien au chaud sans dessèchement des aliments et des préparations. Il permet de réduire le stress, de mieux s'organiser pendant le coup de feu, de servir des plats plus rapidement à la bonne cuisson et à la bonne température, ainsi que des viandes reposées et de meilleure qualité.

« La qualité Suisse qui améliore l'organisation en cuisine »

Holdomat Double 711



**Holdomat Double 711**  
7 bacs GN1/1 P65 mm ou 4 bacs GN1/1 P100 mm

Holdomat 323 | 311



**Holdomat 323**  
3 bacs GN2/3 P65 mm ou 2 bacs GN2/3 P100 mm

**Holdomat 311**  
3 bacs GN1/1 P65 mm ou 2 bacs GN1/1 P100 mm

Holdomat 411



**Holdomat 411**  
4 bacs GN1/1 P65 mm ou 2 bacs GN1/1 P100 mm

**Ecran OLED parfaitement lisible : affichage de la température actuelle et celle à atteindre. Programmation simple et intuitive.**

Modèle	Référence	Dimensions	Capacité	Alimentation	Puissance	Poids
Holdomat 323	HOLMA04	L410 x P506 x H346 mm	"3 bacs GN2/3 P65 mm ou 2 bacs GN2/3 P100 mm"	220V / 50 Hz	1050 W	21 kg
Holdomat 311	HOLMA00	L416 x P667 x H346 mm	"3 bacs GN1/1 P65 mm ou 2 bacs GN1/1 P100 mm"	220V / 50 Hz	1050 W	24 kg
Holdomat 411	HOLMA01	L416 x P667 x H423 mm	"4 bacs GN1/1 P65 mm ou 2 bacs GN1/1 P100 mm"	220V / 50 Hz	1500 W	28 kg
Holdomat 711	HOLMA03	L416 x P667 x H646 mm	"7 bacs GN1/1 P65 mm ou 4 bacs GN1/1 P100 mm"	220V / 50 Hz	1800 W	38 kg



## Cuisson basse température et maintien au chaud optimal

Les viandes en particulier sont plus tendres et gardent toute leur jutosité. La perte de poids des pièces de viande cuites et maintenues au chaud diminue de 10 à 20 %. Grâce à sa « chaleur douce », il peut maintenir au chaud pendant plusieurs heures sans séchage ni sur-cuisson les viandes, poissons, accompagnements (riz, pâtes, légumes) et même les produits feuilletés ou panés.



« Un allié parfait pour le service traiteur et les foodtrucks »

## Description

- Construction intérieure et extérieure en inox 18/9
- Etuve et porte à double paroi hautement isolées
- Touches tactiles et affichage précis des températures
- Contrôle précis de l'humidité et de la température à +/- 1°C
- Chaleur statique contrôlée précisément par sonde de platine
- Température facilement réglable de 20° à 120°C
- Réglage rapide pour une température optimale à 68°C
- Déshumidification intelligente pour une température ambiante optimale
- Système de déshumidification spécifique pour les mets feuilletés ou panés
- Poignées latérales escamotables très pratiques pour le transport

## Accessoire

Sonde Easy Connect



Sonde de prise de température à coeur programmable pour Holdomat 323, 311 et 411 (couplage magnétique).





# Politec

**LE PACOJET**

## Le Pacojet

Le Pacojet est une turbine sorbetière émulsionneuse qui permet de réaliser facilement et rapidement vos crèmes glacées ou fouettées, vos sorbets, mousses, farces, veloutés, sauces, coulis, émulsions diverses à partir de tous les produits consommables que vous souhaitez.

### Pacojet Junior



Conçu exclusivement pour le pacossage (2 coloris au choix)



### Les nouveautés «PLUS»

La répétition automatique programmable qui offre un réel gain de temps : jusqu'à 9 pacossages en une seule surpression

L'amélioration du mécanisme de fermeture qui garantit un ancrage plus sécurisé de la lame de pacossage

La réduction du volume sonore

### Pacojet 2 PLUS



« Des créations culinaires sans limites à portée de main »



### Points Forts

- Réalisation de glaces et sorbets originaux
- Texture unique et incomparable
- Adapté à tout type de restauration
- Grande simplicité d'utilisation
- Faible encombrement



## Description

- Turbine sorbetière émulsionneuse
- Construction inox, alu et polyamide
- Commandes intuitives par écran tactile
- Sélection du nombre de portions souhaitées
- Vitesse de rotation de la lame de 2000 tours/min.
- Nettoyage aisé du système via l'écran tactile

## Accessoires

### Bols à pacosser inox



### Porte-bol inox



### Bols à pacosser synthétiques



	Référence	Dimensions	Inclus	Alimentation	Puissance	Poids
Pacojet Junior	PACMAJ	L182 x P360 x H498 mm	1 bol inox (1L)	230V / 50 Hz	1000W	12,9 kg
Pacojet 2 Plus Kit Pacostar	PACMA08	L182 x P360 x H498 mm	10 bols inox (1,2 L)	230V / 50 Hz	950 W	15,7 kg
Pacojet 2 Plus Kit Pacomega	PACMA09	L182 x P360 x H498 mm	14 bols inox (1,2 L)	230V / 50 Hz	1500 W	15,7 kg



# Politec

**LES SECHOIRS**

## Gamme ST

Séchoirs ST4 | ST5 | ST6



ST6-100

Vue intérieure



Schéma de circulation horizontale de l'air chaud

**Séchoir ST4**  
Jusqu'à 150 kg de produits

**Séchoir ST5**  
Jusqu'à 180 kg de produits

**Séchoir ST6-100**  
Jusqu'à 300 kg de produits

Séchoir ST3



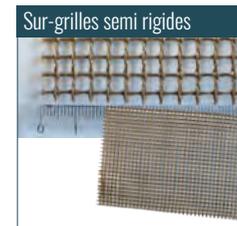
**Séchoir ST3**  
Jusqu'à 100 kg de produits

### Description

- Grands déshydrateurs électriques 15 à 25 niveaux
- Pour fruits, légumes, épices, viandes, poissons, etc
- Simples d'utilisation, faciles à nettoyer et sans entretien
- Construction robuste en acier inoxydable à double paroi
- Ventilation horizontale toute hauteur, débit d'air important
- Réglage aisé de la température et du temps de séchage
- Thermostat à commande digitale : température 30 à 70°C
- Commandes programmables avec minuterie
- Séchoirs livrés avec les grilles correspondantes

Référence	Dimensions	Grilles (incluses)	Capacité	Débit d'air	Surface de séchage	Puissance
ST3	SECMAT3 L700 x P700 x H1700 mm	15x (590 x 530 mm)	100 kg	450 m <sup>3</sup> /h	4,70 m <sup>2</sup>	5 kW - 400V
ST4	SECMAT4 L1030 x P700 x H2000 mm	20x (900 x 660 mm)	150 kg	900 m <sup>3</sup> /h	11,90 m <sup>2</sup>	7 kW - 400V
ST5	SECMAT5 L1030 x P800 x H2000 mm	20x (900 x 760 mm)	180 kg	900 m <sup>3</sup> /h	13,70 m <sup>2</sup>	7 kW - 400V
ST6-100	SECMAT7 L1130 x P1040 x H2300 mm	25x (1000 x 1000 mm)	300 kg	2400 m <sup>3</sup> /h	25,00 m <sup>2</sup>	9 kW - 400V

### Accessoires



Sur-grilles en tissu de verre imprégné de téflon



Chariot inox à roulettes pour ST4 à ST6-100



## Gamme Dry

Séchoir Dry | Dry M | Dry L



Dry



Dry L

### Description

- Déshydrateurs de fruits et légumes programmables
- De 9 à 29 plateaux GN1/1 (530 x 325 mm) selon modèle
- Conception inox AISI 304 à double paroi
- 150 heures de séchage possible sans interruption
- 2 zones de température réglables individuellement
- Température de séchage réglable au degré près
- 4 ventilateurs autonomes et 10 vitesses de ventilation

Référence	Dimensions	Grilles (incluses)	Surface de séchage	Puissance
DRY	SECMAT2H08 L607 x P560 x H472 mm	9x (530 x 325 mm)	1,55 m <sup>2</sup>	1,8 kW - 230V
DRY M	SECMAT2H18 L607 x P560 x H822 mm	19x (530 x 325 mm)	3,27 m <sup>2</sup>	3,6 kW - 230V
DRY L	SECMAT2H28 L607 x P560 x H1172 mm	29x (530 x 325 mm)	5,00 m <sup>2</sup>	3,6 kW - 230V

 **Le service commercial**

Tél. 03 88 64 37 13 / [contact@politec.fr](mailto:contact@politec.fr)

**Le service technique**

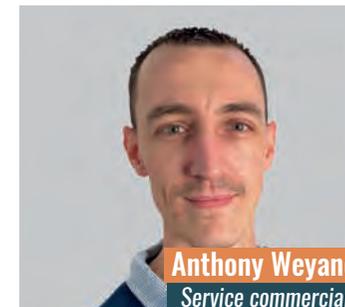
Tél. 03 88 64 37 13 / [sav@politec.fr](mailto:sav@politec.fr)

 **POLITEC**

4, Impasse Forlen - F-67118 GEISPOLSHHEIM

 **BUREAUX & SHOW-ROOM**

Nous vous accueillons avec plaisir  
du lundi au jeudi de 8h30 à 12h00 et de 14h à 17h45, le  
vendredi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00.



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE POLITEC

## LIVRAISON

Nos marchandises, mêmes expédiées franco, voyagent aux risques et périls du destinataire qui devra vérifier à l'arrivée le contenu des caisses et n'en prendre possession qu'après vérification. En cas d'avarie ou de perte partielle, le destinataire aura la charge de la mise en oeuvre des formalités prescrites par les articles 105 et 106 du Code de Commerce. Les délais d'expédition sont donnés à titre indicatif ; ils s'entendent à partir de la notification de l'acceptation de la commande par le vendeur et de la réception de toutes les données nécessaires à la mise en fabrication. Les retards consécutifs à des cas de force majeure, de grèves, lock-out, incendie, inondation, etc.... ne peuvent être invoqués par l'acheteur pour l'annulation de sa commande.

## PAIEMENTS

1.1. Lorsque le paiement de la commande s'effectue en plusieurs versements échelonnés, le non-paiement d'une seule de ces échéances entraîne l'exigibilité immédiate de la totalité de la dette, sans qu'il y ait lieu à aucune mise en demeure. Le débiteur se trouvant déchu du terme par le non-paiement d'une seule échéance.

### 1.2. Clause de réserve de propriété :

Quelles que soient les autres stipulations, le transfert de propriété des marchandises livrées est subordonné au paiement et à l'encaissement intégral du prix fixé.

La remise d'effets de commerce en paiement n'entraîne pas novation : la créance originelle ou le solde restant dû subsistant, la présente clause continue à s'appliquer jusqu'à ce que l'effet de commerce ait été effectivement payé. De même son report éventuel d'échéance ne met pas obstacle à l'application de ladite clause. Jusqu'à la date du paiement et de l'encaissement effectif du prix, l'acheteur assume, à compter du départ usine, la responsabilité des dommages que le matériel pourrait subir ou occasionner pour quelque cause que ce soit, étant précisé que la livraison sera effective dès la remise des marchandises au transporteur par le vendeur. Quel que soit le moyen de transport utilisé, l'acheteur s'engage à assurer à ses frais la marchandise au profit de qui il appartiendra contre tous les risques qu'elle peut subir ou occasionner depuis le départ d'usine jusqu'au paiement du prix, pouvant en fournir la preuve à toute demande du vendeur. Dans tous les cas où la clause de réserve de propriété aurait à s'appliquer, même en cas de procédure collective, les acomptes versés seront conservés par le vendeur en dédommagement forfaitaire de la perte subie par lui notamment du fait de la dépréciation du matériel, des retards apportés au règlement du prix et des frais d'enlèvement et remise en état du matériel.

### 1.3. Clause d'intérêt conventionnel :

Les sommes en retard de paiement à l'échéance (ou aux échéances fixées) porteront de plein droit intérêt, sur la base du taux légal majoré de cinq points, à compter d'une mise en demeure avec accusé de réception adressée au débiteur sans que cette clause nuise à l'exigibilité de la dette.

### 1.4. Clause pénale :

A défaut de paiement pour défaut de règlement à l'échéance (ou après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception) l'acheteur devra en sus du montant en principal, payer une clause pénale d'un montant forfaitaire de 15% des sommes restant dues, plus 40.00 € d'indemnités pour Frais de Recouvrement.

### 1.5. Valeur de reprise :

En cas de reprise du matériel pour défaut de règlement ou autre motif (reprise à l'instigation du client), le vendeur établira un avoir pour le montant d'origine diminué des frais d'enlèvement et de remise en état du matériel (lesquels ne sauraient être inférieurs à 20 % du prix facturé d'origine majorée d'une somme égale à 4 % par mois du montant d'origine pour la mise à disposition du matériel).

### 1.6. Retour de matériel :

Les produits peuvent éventuellement faire l'objet d'un retour et ce uniquement après notre accord préalable écrit. Dans tous les cas, les retours de pièces détachées, accessoires ou produits utilisés ou ne possédant plus leur emballage d'origine seront refusés. Les frais de transport aller & retour sont à la charge du client. Pour tout retour ou reprise à la demande du client, un abattement de 20% est appliqué pour frais de gestion.

## PRISE DE COMMANDE

Le vendeur n'est responsable en vers l'acheteur que des engagements pris avec lui dans le texte des présentes conditions de vente. Il ne saurait, notamment, être tenu pour responsable des engagements pris par ses agents envers l'acheteur en dehors desdites conditions de vente. En cas d'annulation de la commande par l'acheteur, pour quelque cause que ce soit, il sera dû à la société Politec une indemnisation des frais qu'elle aura engagés. Cette indemnisation sera au minimum la suivante : - 10% du montant total de la commande en cas d'annulation entre 0 et 5 jours calendaires après réception de la commande - 20% du montant total de la commande en cas d'annulation entre 6 et 10 jours calendaires après réception de la commande - 70% du montant total de la commande en cas d'annulation de plus de 10 jours calendaires après réception de la commande

Certains de nos produits sont fabriqués à la commande en fonction des caractéristiques spécifiées par le client. Le client est informé de la disponibilité du produit qu'il a commandé par tout moyen écrit (fax, email, courrier...). A défaut de réaction du client et de paiement du solde dans les 6 mois suivant la disponibilité du produit, le produit est revendu d'occasion et l'acompte versé est conservé par Politec et non remboursé au client.

## GARANTIE

La garantie s'entend pièce uniquement (sauf conditions particulières). Elle s'applique à compter de la date de mise en route pour une période de 6 mois ou 1 an selon le produit. (Voir conditions particulières) et conserve le remplacement de toute pièce reconnue défectueuse par le vendeur. Les frais de port, de main-d'oeuvre et de déplacement (si précisé dans les conditions particulières), attachés au remplacement de toute pièce reconnue défectueuse, ne pourra s'effectuer dans le cadre de la garantie qu'après l'envoi des pièces incriminées au vendeur pour examen et uniquement

Cette garantie ne s'applique pas aux avaries survenues par défaut d'entretien du matériel (graissage, nettoyage...). Sont exclus de la garantie les défauts de fonctionnement ou de détérioration du matériel ayant pour origine des causes étrangères à la fabrication même des appareils. (Exemple : énergie, fluides, conditions des installations générales du bâtiment ou du lieu d'utilisation, que le raccordement ait été exécuté ou non par le vendeur).

L'intervention de toute personne étrangère aux services techniques du vendeur sur la machine pendant la période de garantie y met fin immédiatement.

## INTERNET

Dans un souci de préservation de l'image de notre société, des marques que nous représentons et de cohérence globale, nous demandons à nos partenaires revendeurs de nous consulter avant toute mise en ligne des produits contenus dans ce catalogue. Merci d'avance pour votre collaboration.

## ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Par dérogation aux termes des articles 42 et suivants du NCPC, les parties conviennent expressément qu'en cas de litige, les Tribunaux du Siège Social du vendeur seront exclusivement compétents pour en connaître ; toute clause différente d'attribution de juridiction serait considérée comme nulle et inopposable au vendeur.