

Historique

pages 2-3

Fabrication d'un trancheur

pages 4-5

Environnement

pages 6-7

Les Trancheurs à gravité

Indice de protection IP

pages 8-9

Trancheurs familiaux

pages 10-11

Modèles type TAG

pages 12-13

Modèles type TGE

pages 14-15

Types de finitions et caractéristiques

pages 16-17

Modèles types TGN et TG

pages 18-25

Modèles à pignon

pages 26-39

Modèles inox

pages 40-45

Modèles automatiques

pages 46-47

Modèles Hérisson

pages 48-53

Modèles LAGO Étanche

pages 54-61

Options

pages 62-67

pages 68-71

Les Trancheurs verticaux

TV Malta

pages 72-73

TV Creta

pages 74-75

TV Syros

pages 76-77

TV Vulcano

pages 78-79

TVN Rodi

pages 80-81

Chariot spécial fromage et carpaccio

pages 82-83

TVX (inox)

pages 84-85

pages 86-87

Les Trancheurs manuels

- Standard et légende

pages 88-89

- Personnalisation

pages 90-105

pages 106-112

Les machines sous vide

pages 113-135

Les hachoirs

pages 136-145

Les scies

pages 146-147

Conditions générales de vente

Crédits

Responsable de la rédaction : Didier Roussey, **Société Roussey et Fils**

Conseil/conception graphique, préconisation et suivi de la réalisation : **ekidna.fr**, Chambéry

Impression / façonnage : **www.gonnet-imprimeur.com**, Belley

Crédits photos : **Alain Morandina, Société Roussey et Fils, Thierry Romestant**

UN PEU D'HISTOIRE

C'est à la fin du 19^e siècle que le 1^{er} trancheur voit le jour, composé d'une lame montée verticalement sur un châssis, d'un chariot porte marchandise se déplaçant parallèlement à la lame et entraîné par une chaîne.

Le mouvement et la puissance sont dispensés par un volant à inertie entraîné par l'utilisateur.

C'est l'ancêtre du trancheur à volant que vous pourrez découvrir dans notre catalogue. Les trancheurs à volant sont fabriqués en série jusqu'à la fin des années 1940.

Avec l'arrivée de l'électricité pratiquement dans tous les villages de France, les années 50 apportent un nouveau type d'appareil « le trancheur électrique à gravité ».

Gravité signifiant que le jambon descend et appuie de son propre poids sur la butée et la lame.

La France a opté pour ce système, alors que d'autres pays comme l'Italie, l'Allemagne ou la Suisse Allemande sont restés sur une coupe verticale, la meilleure coupe restant celle-ci car il n'y a pas de frottement du produit sur la butée et le pare-lame et qu'il n'y a aucune incidence avec le poids, la qualité, la matière et la dureté du produit coupé. Les trancheurs à gravité ont toujours eu 2 types d'entraînement : à courroie et à pignon

Au départ les entraînements à courroie comportaient quelques problèmes.

Les courroies trapézoïdales caoutchoutées se graissaient, séchaient, se détendaient, s'usaient, talonnant et perdant de l'adhérence ce qui avait pour effet de faire caler l'appareil surtout lors de la coupe de jambon cru.

Les modèles avec entraînement par pignons ont tout de suite donné satisfaction. Tant sur le plan puissance que fiabilité. Seul inconvénient, leur dépannage. En effet l'échange des poulies, pignons et vis sans fin, demande de la part du technicien une très bonne connaissance des réglages.

Aujourd'hui il n'y a plus de différence de puissance entre courroie et pignon. Les courroies qui équipent nos appareils sont en matériaux de synthèse pratiquement sans usure et sans variation dans le temps.

Le choix entre les 2 appareils se fait sur d'autres points tels que la forme, la finition, le type de matière à couper et la volonté de l'utilisateur.

Au fil du temps avec l'apparition de nouveaux comportements alimentaires, de nouveaux produits, d'un nouveau style de vie nous avons créé ou recréé de nouveaux trancheurs comme par exemple les trancheurs à volant, véritable œuvre d'art.

Le trancheur vertical inox aux lignes futuristes ainsi que les trancheurs pour les particuliers qui entrent dans les cuisines au même titre qu'un robot, blender, mélangeur ou percolateur. Il est aussi le partenaire d'apéritif mémorable.

Il y a aussi le LAGO, trancheur entièrement étanche répondant aux normes HACCP et supprimant toutes contraintes de nettoyage.

Vous trouverez sans doute que le catalogue comporte trop de machines et qu'il est difficile de faire son choix, mais il faut savoir que chaque pays possède son propre type d'appareil en fonction de ses produits et de sa culture. Nous répondons donc à chaque demande et nous sommes présents aujourd'hui dans une majeure partie du monde.

Voilà, grâce à vous l'histoire ne s'arrête pas et nous continuerons à créer de nouveaux produits pour que chaque jour, repas, fêtes, apéritifs, restent des moments privilégiés.



Aujourd'hui vous recevez ce

trancheur, voilà ce qu'il s'est passé avant :



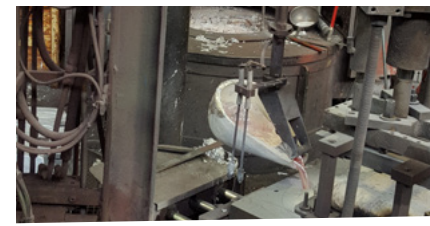
1/ création du trancheur



2/ lingot d'aluminium prêt à fondre



3/ aluminium en fusion dans le four



4/ remplissage du moule avec l'aluminium en fusion



5/ ouverture du moule pour extraction du bâti coulé en une seule pièce

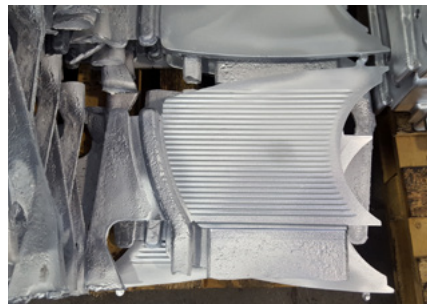


remarqué la couronne de pourtour indiquant les nombreux points de répartition de l'aluminium en fusion

6/ bâti du TG 350



7/ Presse d'injection avec maintien en température du moule



8/ Butées démoulées



9/ moule pour support de chariot



notez le surplus d'aluminium formant une poignée et qui sera à éliminer

10/ support de chariot



11/ Robot scieur pour élimination des couronnes de surplus



12/ Usinage des bâtis et de l'ensemble des pièces avant polissage et anodisation



13/ Usinage butée et rainurage



14/ Salle d'usinage



15/ Polissage des butées et de ses rainures



16/ Polissage pare-lame



17/ Polissage bâti TG 350 façon miroir avant anodisation



18/ Supports de chariot polis et dégagés du surplus d'injection



19/ Bain d'anodisation



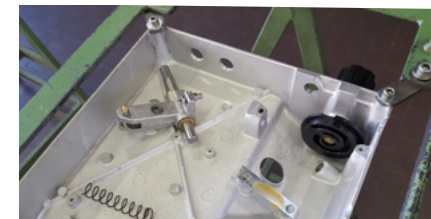
20/ Pare-lame anodisé



21/ montage des moteurs Redonda/TGX inox/Lago



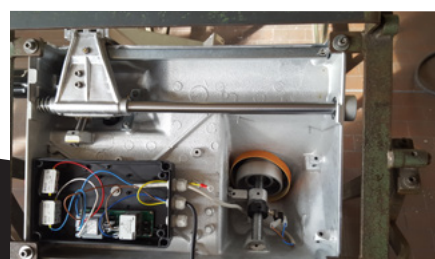
22/ montage des moteurs TGP 300



23/ commencement du montage sur table rotative



24/ Montage boîte de commande



25/ Montage coulisseau, boîtier électrique et poulie



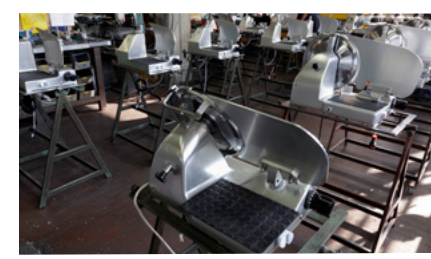
26/ Montage butée, lame, pare-lame et chariot



27/ Usinage du corps d'affûteur



28/ Montage moteur et poulie



29/ Vue d'une des lignes de montage



30/ ligne de montage des modèles verticaux



31/ Finition des machines en fonction des pays et des demandes spécifiques des clients



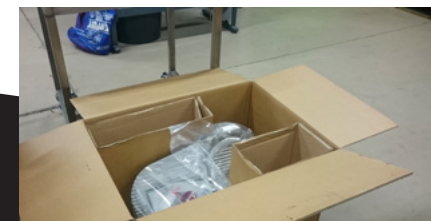
32/ Test électrique et de conformité avant le départ



33/ nettoyage complet



34/ dernières touches de finitions avant mise en carton



35/ Mise en carton

98.2%

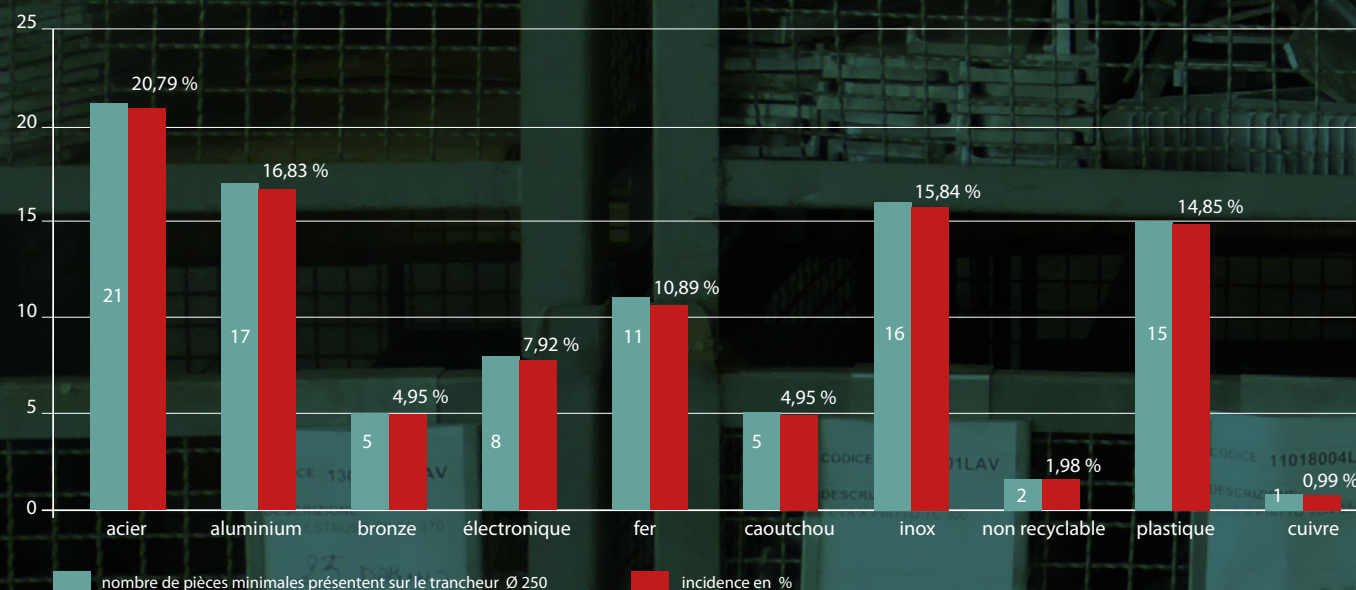
est le taux de recyclabilité des trancheurs MR Roussey

Tout le monde aujourd'hui prend conscience de l'obligation de protéger notre environnement ainsi que les générations futures.

Nous ne pouvons plus continuer à gaspiller, polluer, détruire ou modifier sans cesse la nature sans en subir de graves conséquences, déjà bien visibles à ce jour.

Aussi, à notre niveau et ce depuis des années, nous appliquons une règle très simple : fabriquer des appareils robustes et dépannables avec des matières nobles et recyclables.

Analyse du pourcentage de matériaux recyclables et non recyclables, présents dans les trancheurs



EMBALLAGE

Palettes recyclables
Cartons recyclables
Encre d'indication sur carton écologique

144

est le nombre de pièces qui composent un trancheur TGE 250

163

est le nombre de pièces qui composent un trancheur TG 350

186

est le nombre de pièces qui composent un trancheur TGP 350

247

est le nombre de pièces qui composent un trancheur TGP AE automatique 350

LES TRANCHEURS À GRAVITÉ

LES NORMES C.E.

En 1995 les normes françaises disparaissent au profit des normes européennes. Voici les normes obligatoires sur les trancheurs depuis cette date :

LES NORMES ÉLECTRIQUES

- Un interrupteur M / A avec voyant
 - Carte relais 12 volts interdisant une remise en marche intempestive en cas de coupure de courant
 - Boîtier électrique IP 54, interrupteurs IP 67
 - Micro rupteur, tige de pare-lame
 - **IMPORTANT depuis 1995 le micro rupteur n'est plus obligatoire car l'appareil est équipé de l'anneau de protection de lame. Pour l'instant nous continuons de monter le micro rupteur mais il est à noter que certains appareils de notre gamme ne le possèdent pas et sont quand même aux normes C.E.**
- 1 mise à la terre obligatoire (châssis – réseau)
Moteur classe F antimagnétique

NORMES MÉCANIQUES - TRÈS IMPORTANT

Protection mécanique par tôle en sous face de l'appareil sous la partie moteur et électrique.

Anneau de protection de pourtour de la lame.

Avec l'usure de la lame quand un jour de 6 mm apparaîtra entre le bord de la lame et l'anneau, il sera obligatoire de changer la lame. C'est pour cette raison que nous montons l'anneau le plus près possible de la lame dès le départ.

Il est à noter aussi qu'une zone de risque existe au niveau affûteur / anneau.

Le règlement dans une annexe prend en compte la mise à nu de la lame à cet endroit précis.

La protection de la main montée sur le chariot avec possibilité de voir à travers.

Le pousse talon non extractible avec une poignée éloignée.

Un système de démontage de chariot avec blocage de la butée en position haute.

Une fois le chariot démonté, il devient impossible de bouger la butée d'épaisseur.

NOTA

Afin de baisser le prix, certains trancheurs du marché n'ont pas le chariot démontable.

Le bras de chariot est alors boulonné sur son support coulissant et ne peut être démonté qu'à l'aide d'un outil, échappant ainsi à la réglementation ci-dessus.

Il devient, alors très difficile de nettoyer et d'entretenir correctement l'appareil.

MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION

Aluminium alimentaire anodisé ou inox 304 suivant modèle.

POUR LES PAYS HORS C.E.

Nous construisons l'ensemble des appareils en fonction de la réglementation et de la certification du pays importateur.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES TRANCHEURS

Depuis toujours quand on parle d'un trancheur, on annonce son Ø de lame.

Cette méthode est bien ancrée dans les habitudes mais le Ø de lame ne correspond pas forcément à l'appareil recherché.

Ce qui est le plus important dans un trancheur c'est la longueur et la hauteur de coupe.

Avec la modification des comportements d'achat et les crises successives on a vu apparaître sur le marché un grand nombre d'appareils hybrides qui faussent la donne.

En Effet en partant du principe que le diamètre de la lame est la référence, il suffit de faire un « mixe » entre lame et carter.

Exemple :

une lame de 300 montée sur une embase 250, une lame de 350 montée sur un carter de 300 ; donc le client achète bien un 300 ou 350 mais plus rien n'est en rapport avec la base d'achat, ni la course, ni la puissance, ni la robustesse avec le risque supplémentaire que le chariot ne soit pas démontable pour encore abaisser le coût.

Il faut donc bien garder à l'esprit que le diamètre de lame ne veut plus rien dire si tous ces paramètres ne sont pas vérifiés.

La qualité de construction passe aussi par l'épaisseur des carters, les matériaux employés, les possibilités de réglages futurs et rattrapage des jeux, la finition et le montage dans son ensemble.

À partir du modèle TGN 300 (inclus) les axes de poulie, axes de meules et visserie sont entièrement en inox.

Nous apportons un soin tout particulier lors du montage de nos machines. Il faut rappeler qu'un trancheur est entièrement monté à la main et de façon artisanale, tout est graissé, huilé, rôdé et les inclinaisons sont réglées très précisément afin d'obtenir la meilleure des coupes.

NOUS PROFITONS DE L'OCCASION POUR VOUS RAPPELER QU'AUCUNE PIÈCE EN ALUMINIUM ANODISÉ NE DOIT ÊTRE PASSÉE EN LAVE VAISSELLE OU LAVÉE AVEC DU CHLORE, DE LA SOUDE, UN PRODUIT ALCALIN OU UN PRODUIT ABRASIF. LE CARTER DU TRANCHEUR OU LES PIÈCES DEVIENDRONT NOIRS ET MARBRÉS ET L'ASPECT SOYEUX DISPARAITRA.

IL EST IMPOSSIBLE D'AMÉLIORER OU DE RETRAITER LES SURFACES ENDOMMAGÉES. DE PLUS NOUS VOUS CONFIRONS QUE L'EMPLOI D'HUILE VÉGÉTALE SUR LES AXES OU SUR LE CHARIOT NE PEUVENT QUE CONTRIBUER À SON BLOCAGE COMPLET.

INDICE DE PROTECTION DES TRANCHEURS

Il faut séparer l'indice de protection des interrupteurs, du boîtier électrique et du trancheur.
L'intégralité des interrupteurs que nous montons sur nos machines sont IP 67.
Le boîtier électrique de protection en sous-face est IP 54.
Le trancheur une fois monté, sera IP 53 maximum puisqu'il reste totalement ouvert en sous-face.















Seul le modèle LAGO 2 manuel et automatique respecte l'indice 65 car sa carrosserie est entièrement étanche et qu'il est fermé en sous-face protégeant ainsi tous les composants sensibles.

Normes IP

Il est bon de rappeler ce qu'est un indice de protection :

- IP signifie Ingress Protection (indice de protection).
- le nombre se décompose en deux chiffres :
 - le 1er chiffre indique le degré de protection contre les contacts fortuits et la pénétration contre les corps étrangers solides,
 - le second donne le degré de protection contre les Effets nuisibles dus à la pénétration de l'eau.

Le tableau ci-dessous montre qu'un matériel IP 65 est totalement protégé contre la poussière (6) et contre les jets d'eau de toutes directions à la lance (5).

	Ø 50mm Protégé contre les corps solides supérieurs à 50 mm		Protégé contre les chutes verticales de gouttes d'eau. (condensation)
	Ø 12.5mm Protégé contre les corps solides supérieurs à 12,5 mm.		Protégé contre les chutes de gouttes d'eau jusqu'à 15° de la verticale.
	Ø 2.5mm Protégé contre les corps solides supérieurs à 2,5 mm.		Protégé contre l'eau en pluie jusqu'à 60° de la verticale.
	Ø 1mm Protégé contre les corps solides supérieurs à 1 mm.		Protégé contre les projections d'eau de toutes directions.
	Protégé contre les poussières. (pas de dépôt nuisible)		Protégé contre les jets d'eau de toutes directions à la lance .
	Totalement protégé contre les poussières.		Protégé contre les projections d'eau assimilables aux paquets de mer.
			Protégé contre les effets d'immersion temporaire.
			Protégé contre les effets d'immersion permanente.

INDICE DE PROTECTION

MODÈLES TYPE MICRA

TRANCHEUR POUR LA FAMILLE OU POUR OFFRIR (Usage interdit dans un cadre professionnel)

NOS CONSEILS ET RÉGLEMENTATION

Ces trancheurs sont fabriqués avec les mêmes composants que les machines professionnelles. Cependant ils ne répondent pas aux mêmes normes, ils sont classés dans les normes des appareils domestiques.

C'est pour cette raison qu'ils ne sont autorisés que dans un cadre privé.

La norme famille impose 3 sécurités :

- La protection plexi de la main
- Le micro rupteur sur la tige de pare-lame
- La protection plastique en sous face de carter

COULEURS

Sur stock : pour MICRA et MICRA Rallongé

NOIR « Lucida », ROUGE « Historique », anodisé, Opinel®, cachemire

Sur demande : toute autre couleur, délais 4/6 semaines

NOTA :

Privilégier les couleurs à fort pigment tel que marron, bleu foncé, gris etc. Éviter les couleurs pastel qui couvrent difficilement les angles.

PERSONNALISATION

Sur demande, pose d'un texte ou d'un logo sérigraphié collé sur le vernis.

Coloris conseillés : or, blanc, chrome, noir.

Logo réalisé aux couleurs réelles (suivant possibilité)

NOTA :

Nos conseillers vous guideront dans votre choix en fonction des coloris, des textes, des polices d'écriture, etc...

Avant toute commande n'hésitez pas à prendre contact afin de vous assurer de sa faisabilité.

ENTRETIEN

Parties démontables : pare-lame, chariot, racle lame. Ces pièces peuvent être lavées sous l'eau claire à l'aide d'une éponge douce et d'un produit ménager dégraissant neutre.

Passage en lave vaisselle interdit.

Pas de produit chloré, abrasif ou à base de soude.

Carter anodisé : éponge chaude et humide avec produit dégraissant neutre, essuyage au chiffon doux.

Carter vernis ou pièces vernies : idem porcédure ci-avant, polish interdit !

Dans tous les cas prendre connaissance de notre notice d'utilisation et d'entretien

fournie avec les appareils.

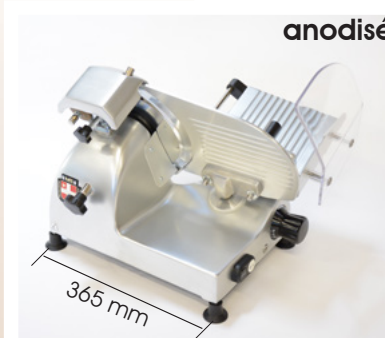
TYPE DE COUPE

Tout type de charcuterie en ¼ ou ½ fromage à pâte cuite, légumes à l'italienne, carpaccio.

Idéal l'été pour réaliser de succulentes cuissons à la plancha pour un apéritif entre amis.

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
MICRA	220	12	230	0,154	L 185 - H 175	0 à 15
MICRA RALLONGÉ	220	14	230	0,154	L 240 - H 160	0 à 15

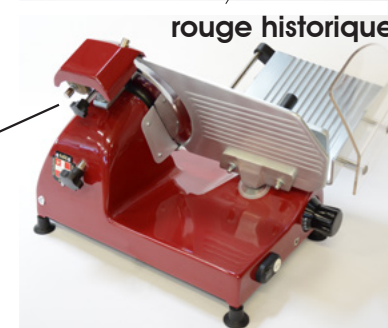
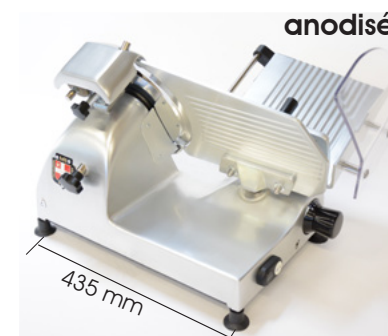
MICRA



Micra Cachemire

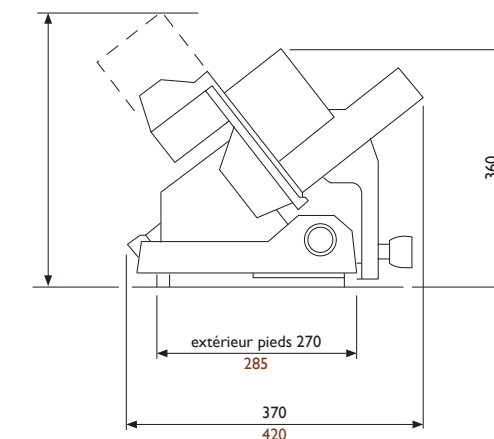
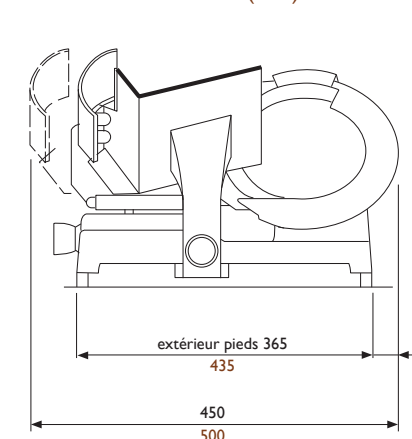


MICRA RALLONGÉ



version Opinel (avec licence®)

MICRA (mm)
MICRA RALLONGÉ (mm)

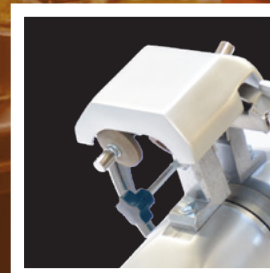


MODÈLES TYPE
TAG 250 275 300 **300++** 350
 contruction normale

COURROIE

*pizzeria, crêperie,
 petite collectivité,
 maison d'hôte
 et petite alimentation*

Affûteur auto-centré amovible
 Anneau de protection en inox
 avec support décalé pour faciliter
 le nettoyage

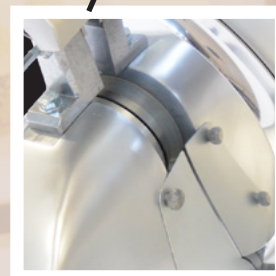


MODÈLE
300++
 contruction renforcée

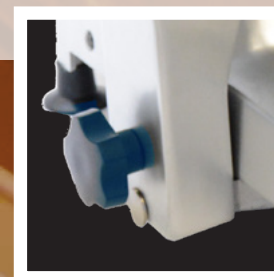
**Trancheur à courroie économique
 (entrée de gamme)**

Les modèles allégés de la gamme TAG sont destinés à une clientèle qui ne tranche pas forcément beaucoup mais qui a besoin d'un appareil simple et robuste. La structure ainsi que les composants sont allégés par rapport à la gamme TGE/TG mais tout en respectant une bonne construction.

Les appareils sont équipés du chariot démontable avec Normes CE, de vis de réglage, de pièces interchangeables, anneau de pourtour de lame en inox, affûteur incorporé. La forme arrondie du carter permet un nettoyage rapide et hygiénique.



Étanchéité autour de la poulie
 Racle-lame amovible



Chariot démontable avec normes CE

Support chariot renforcé

Barre de guidage renforcée

Interrupteurs IP 67

MODÈLES
250/275

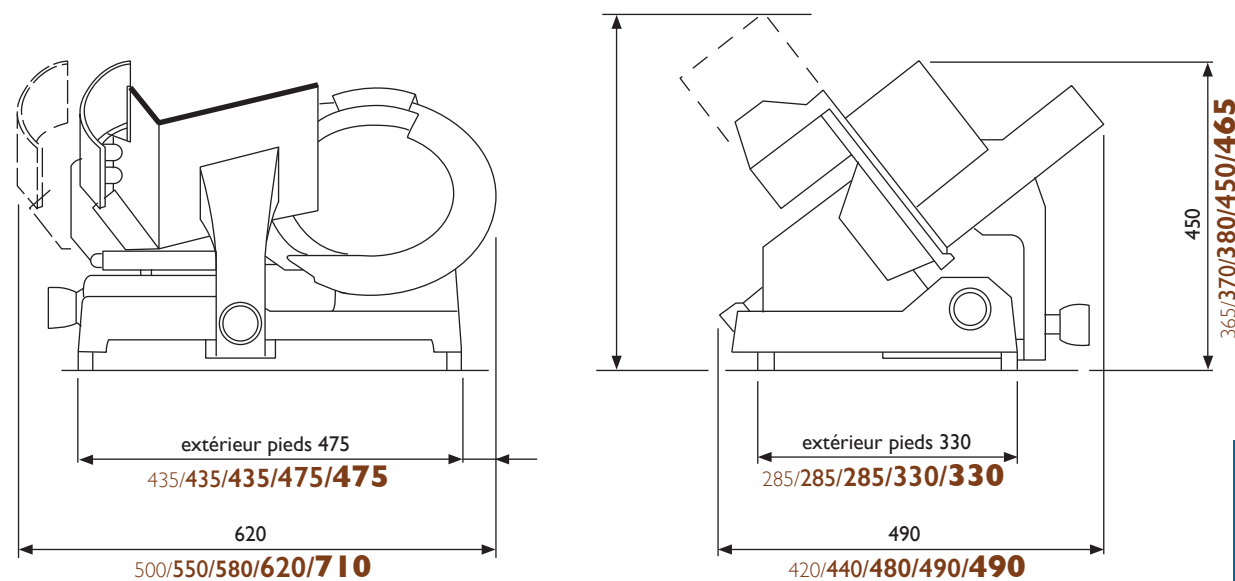


MODÈLES
300/350



Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TAG	250	15	230	0,158	245 L x 170 H	0 à 15
TAG	275	17	230	0,158	260 L x 180 H	0 à 15
TAG	300	21	230	0,187	280 L x 205 H	0 à 15
TAG	300++	21	230	0,187	290 L x 205 H	0 à 15
TAG	350	24	230	0,220	300 L x 260 H	0 à 15

TAG 300++ (mm)
 TAG 220/250/275/300/350 (mm)



MODÈLES TYPE TGE 250 300 COURROIE

*pizzeria, crêperie, petite
restauration, petite alimentation*

Trancheurs à courroie version allégée

Trancheur de base dans la gamme TG.

Sa forme et son chariot démontable facilitent le nettoyage.

Le bâti reste le même pour les 2 diamètres. Il est à noter que le modèle 300 a une bonne capacité de coupe et un encombrement faible pour les surfaces réduites.

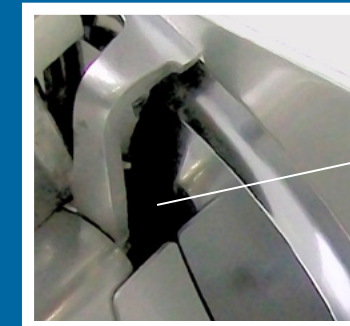
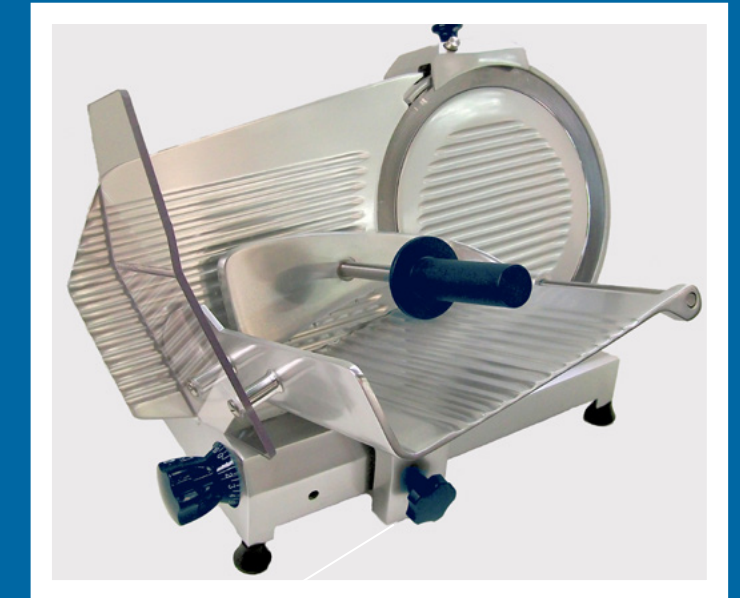
De conception robuste il offre de nombreux avantages techniques tels qu'une protection derrière la lame, vis de réglage de jeu, un affûteur auto-réglé ce qui le met en bonne place par rapport aux modèles que l'on peut trouver sur le marché.

Type de coupe : Jambon blanc, noix, petit jambon cru, charcuterie, viande cuite.

Nombre de couverts : 50



Affûteur auto-centré amovible



Soufflet de protection autour de la poulie



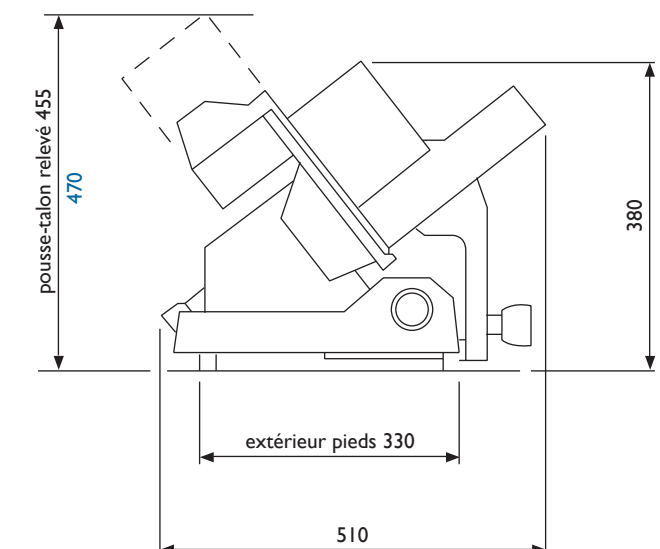
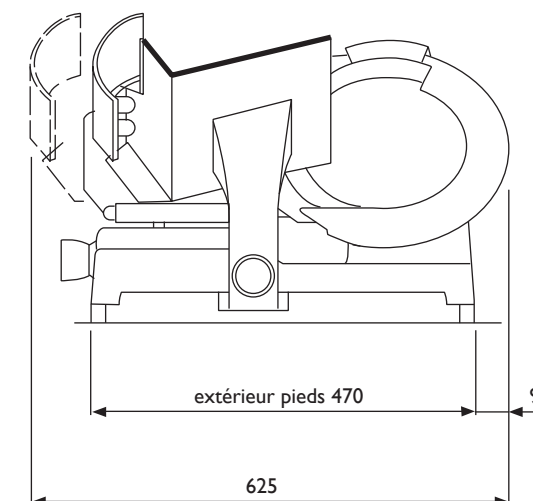
Chariot démontable avec normes CE



Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TGE	250	20	230	0,176	L 270 - H 180	0 à 15
TGE	300	20	230	0,176	L 270 - H 190	0 à 15

TGE 250/300 (mm)



MODÈLES TYPE STANDARD

MODÈLES TYPE SUPER

2 types de finition pour les modèles TGN / TG / TGP



Capot d'affûteur simple

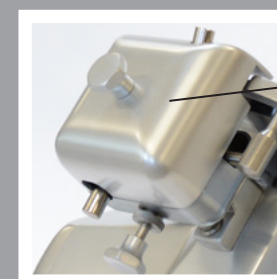
Butée triangulaire



Poignées
et boutons
plastiques

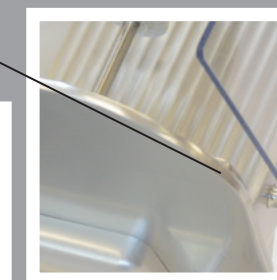


Interrupteurs
plastiques avec
protection silicone
IP 67
voyant intégré

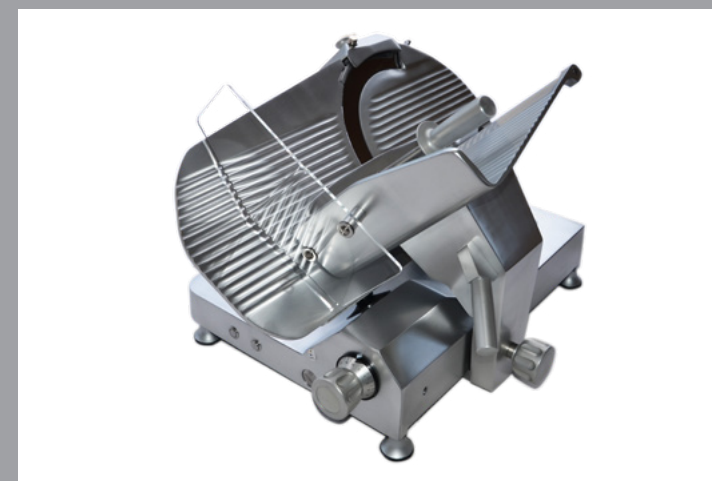


Capot d'affûteur arrondi
avec protection en sous-face

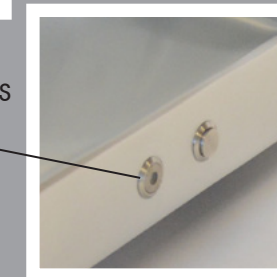
Butée
entièrement
arrondie



Poignées
et boutons
alu



Interrupteurs étanches
en inox
IP 67
voyant intégré



SYSTÈME À DÉPOSE RAPIDE LAME EXTRACTIBLE POUR TRANCHEUR PIGNON OU COURROIE

Trancheurs équipés du système de la lame à dépose rapide

- Trancheurs à courroie
TGN 300, TG 300, TG 350 et TGAE 350
- Trancheurs à pignon
TGP 300, TGP 350, TGPA 350, REDONDA

COMMENT ÇA MARCHE

L'appareil dispose d'une poulie et d'une contre poulie montées sur l'arrière de la lame. Le dessus de la lame comporte 1 disque rotatif qui va venir s'enclencher dans 3 axes verticaux. Lorsque l'on pose la protection ABS sur la lame, avec l'aide d'une poignée on fait tourner ce disque pour qu'il vienne s'insérer dans les logements de blocage. C'est un système entièrement mécanique dit de « crabotage ». Noter que toutes ces pièces mécaniques sont fabriquées en inox et en Ergal (aluminium trempé comme les pignons de boîtes de vitesses de moto, par exemple), matières très robustes et haut de gamme.

AVANTAGE DU SYSTÈME

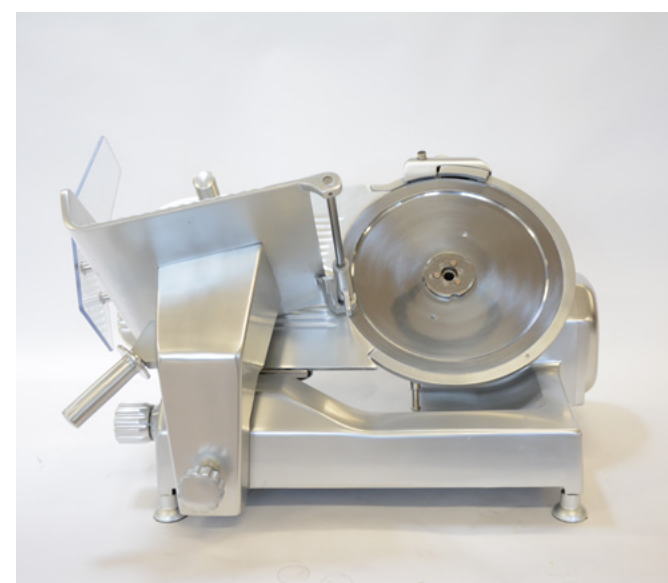
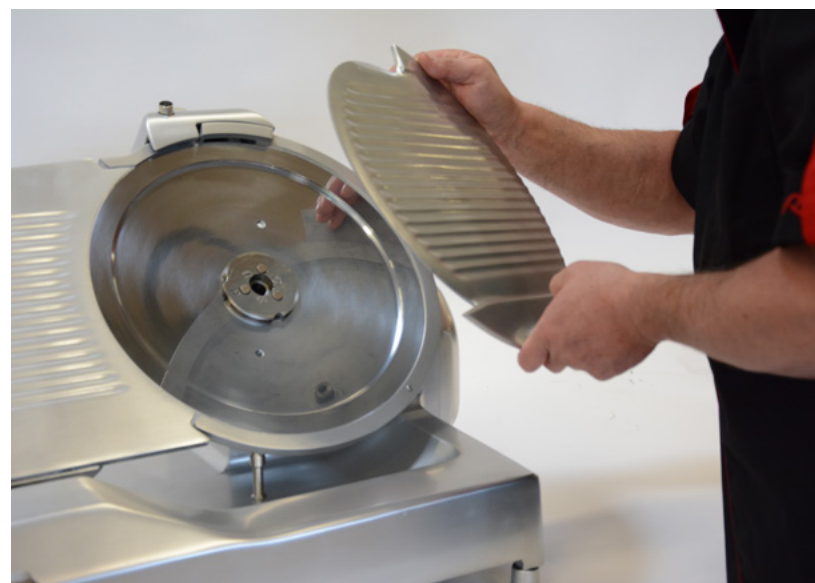
Permet un démontage et remontage ultra rapide de la lame favorisant le nettoyage de l'anneau et du dessus de lame.

NOTA :

Une fois démonté, il est nécessaire de mettre un cache poulie (fourni avec le système).

IMPORTANT

En aucun cas ce système ne résout les problèmes liés au lavage à grande eau. Une fois la lame piégée sur la protection ABS elle ne peut plus être séparée. Seul le dessous de la lame est visible donc nettoyable. Par contre, pour nettoyer le dessus, il faudra soit le faire avant dépose ou après repose de la lame. Il faut aussi être très soigneux et éviter les chocs car l'usure et les déformations peuvent entraîner des vibrations dans la lame et créer des traces dans les tranches.



« le démontage et remontage de la lame s'effectuent en toute sécurité sans risque de coupure. »



bouchon étanche protection
tête de poulie livrée avec le disque extracteur
À positionner obligatoirement lors du nettoyage
(sinon risque important de détérioration des roulements)



Traiteur, magasin, grande surface, restaurant.

Trancheurs avec pesage intégré

(Non homologué par la DRIRE- interdit pour toutes transactions commerciales)

L'intégration d'un système de pesée sur un trancheur offre 2 possibilités :

1ere : respecter un grammage permettant de garder les ratios pour un prix de revient constant.

2eme : en magasin les clients ne demandent plus un nombre de tranches mais un poids, ceci permet aux vendeurs (euses) de vérifier sans avoir à se déplacer jusqu'à la balance.

Un écran de lecture est intégré dans le carter avec boutons tactiles M/A et mise à zéro.

Un contre plateau inox et amovible pour le nettoyage repose sur un capteur de pesée, le tout protégé par des butées d'arrêt.

Le poids s'affiche directement lors de la dépose des tranches.



Disponible sur appareil type :

- TG 350/370
- TVN super
- TVE

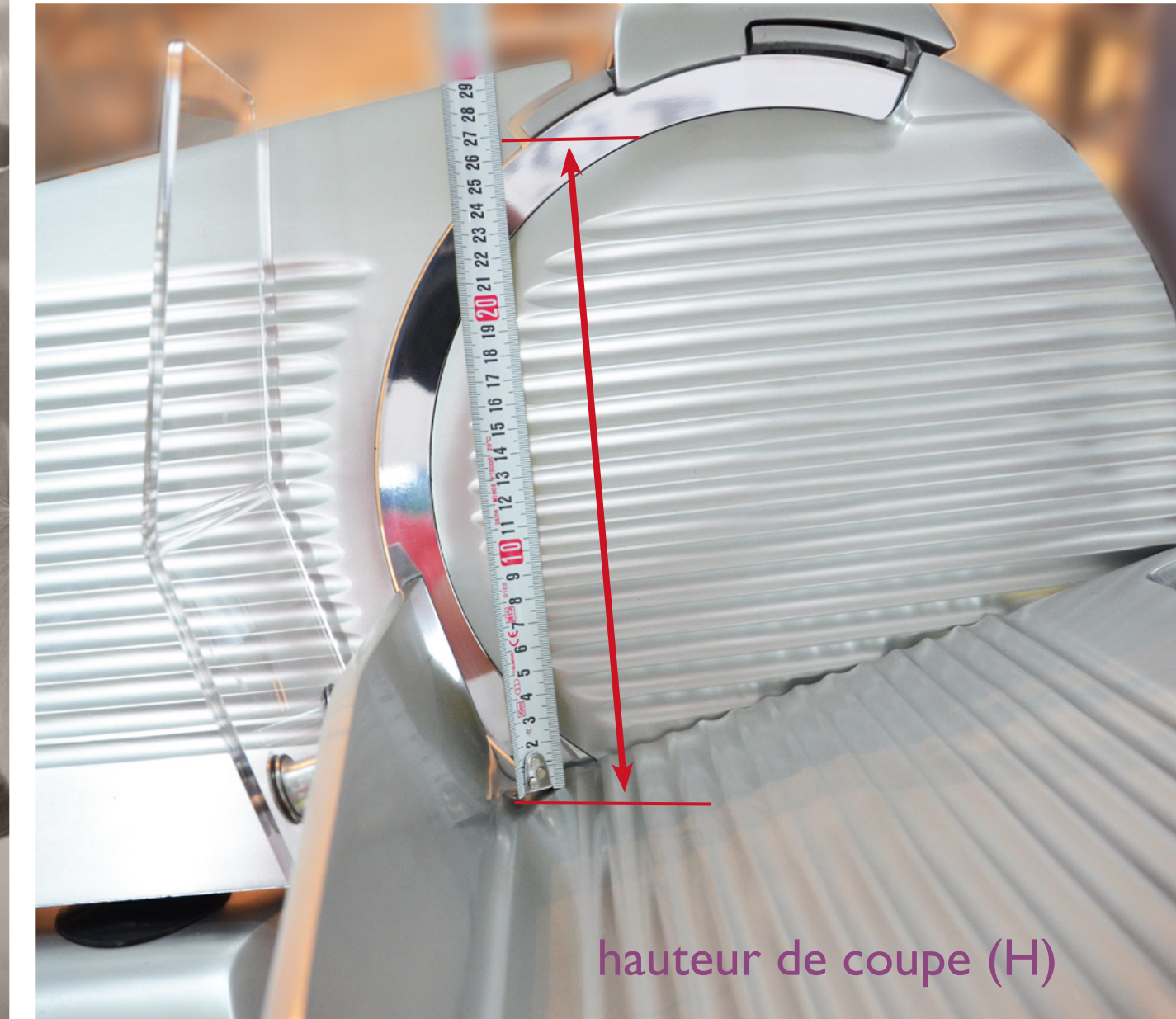


MESURES

Voici comment vous devez prendre les dimensions de coupe afin de définir le meilleur trancheur pour votre client.



longueur de coupe (L)



hauteur de coupe (H)

Tableau de mesures type

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Hauteur de coupe (mm)
TGE	250	20	230	0,176	L 270 - H 180	15
TGE	275	20	230	0,176	L 270 - H 185	15
TGE	300	20	230	0,176	L 270 - H 190	15



Important :

Les cotes indiquées correspondent à la coupe d'un produit rectangulaire. en cas de coupes de grandes tailles de forme carrées ou rondes, vous pourrez vous rapprocher du service commercial de notre usine afin de vérifier que le produit pourra être coupé sur le modèle choisi.

MODÈLES TYPE TGN ET TG

DESCRIPTIF DES MODÈLES TGN, TG, TGP STANDARD, SUPER, LAME EXTRACTIBLE ET PESAGE EMBARQUÉ

Courroie et pignon, avec ou sans lame extractible

Les modèles de la gamme TG sont destinés à l'ensemble des professionnels de l'alimentation qui tranchent régulièrement tout type de produit. La construction de ces appareils prend en compte la robustesse, la finition, la puissance, la dimension de coupe.

L'épaisseur et la qualité des matériaux employés font du TG le « Vaisseau Amiral » de la gamme.

Le TG est le modèle historique, il est construit avec la même robustesse qu'à ses débuts. Les trancheurs TG existent en gamme standard ou super à partir du diamètre 300.

Le modèle TGN est le modèle idéal pour un diamètre 300/330. Il convient parfaitement aux restaurants, aux boucheries / charcuteries, aux camions magasins avec option 12 ou 24 volts et aux magasins d'alimentation...

C'est un appareil esthétique par ses courbes, il est compact et s'intègre parfaitement dans des encombrements réduits et, il a toutes les qualités d'un grand trancheur.

Les pages suivantes vous feront découvrir des modèles disponibles, en lame extractible, à pignon ou courroie.



TGN



TG

MODÈLES TYPE TGN 300 330

COURROIE

Restaurant, moyenne collectivité, magasin, camion magasin, marché, boucherie, sur marché

Trancheurs à courroie diamètre 300 / 330

Ce trancheur simplifié par rapport au modèle TG, est destiné aux professions ci dessus. Sa conception robuste offre néanmoins de nombreux avantages notamment une étanchéité importante à l'arrière de la lame, un support butée avec rattrapage d'inclinaison, une forme harmonieuse et compacte facilitant le nettoyage. Ligne arrondie, plan de réception des tranches plus important et forte puissance.

Type de coupe : Ce trancheur possède une bonne dimension de coupe et permet de trancher jambon blanc, jambon cru de 6/7 kg, tous types de charcuterie, viande cuite, fromage à pâte cuite...

Nombre de couverts : 100/120



Racle-lame amovible



Affûteur auto-centré amovible



Anneau de pourtour de lame avec support décalé pour faciliter le nettoyage



Support butée avec vis de réglage d'inclinaison et protection d'axe de butée



Chariot démontable avec normes CE



MODÈLES STANDARD 300 / 330

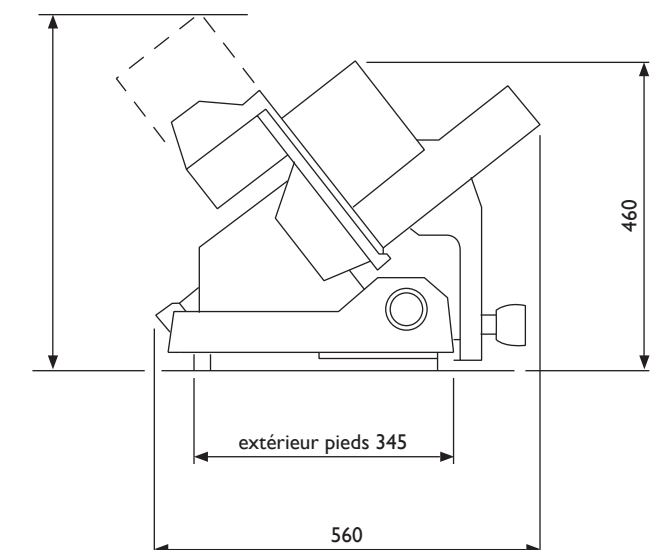
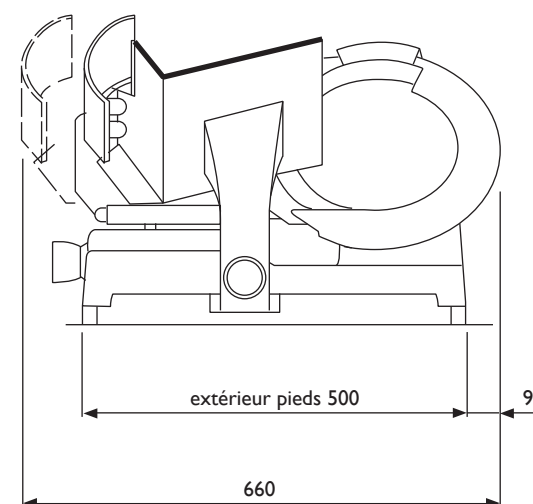
MODÈLES SUPER 300/330

Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TGN	300	27	230	0,230	L270-H225	0 à 15
TGN	330	27	230	0,230	L270-H235	0 à 15

* lame extractible non disponible en Ø 330

TGN 300 (mm)



MODÈLES TYPE
TG COURSE LONGUE 300
TG 350 TGL
 monté sur carter du 300

COURROIE

collège, restauration, collectivité, alimentation de détail.

Trancheurs à courroie version prestige

Descriptif des modèles TG 300 course longue et 350 TGL (monté sur carter du 300)

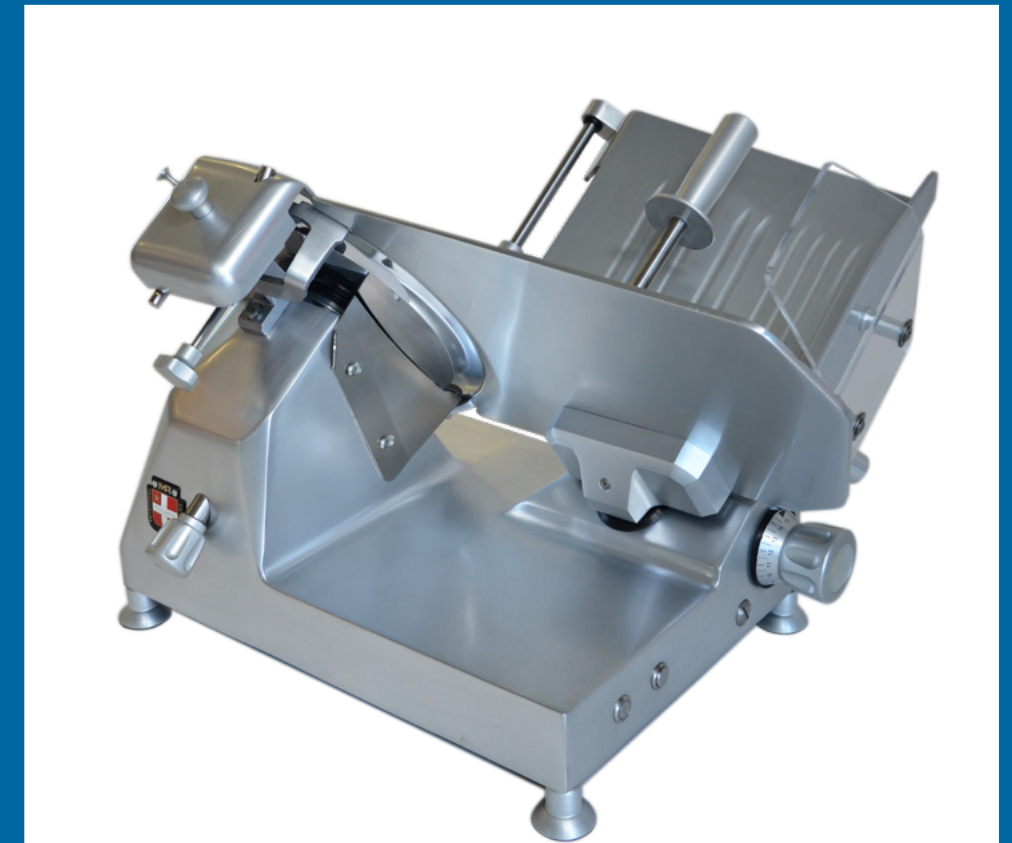
La gamme TG est la plus robuste des trancheurs à gravité, entraînement courroie, moteur puissant ventilé, coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée. Facilité de nettoyage. Etanchéité importante autour de la poulie. Construction très robuste.

C'est un véritable 300 avec grande course (mais c'est un 350 d'appel, sa capacité étant réduite par rapport au carter.)

Type de coupe :

Gros jambon blanc, jambon cru de 6/7 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.

Nombre de couverts : 200/300



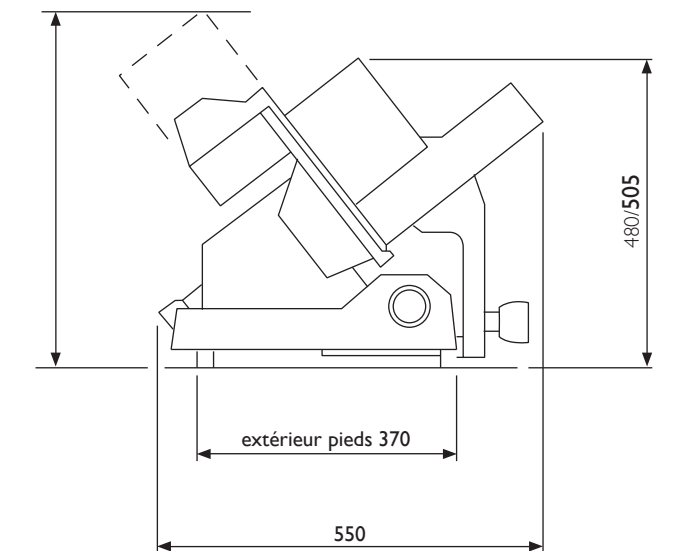
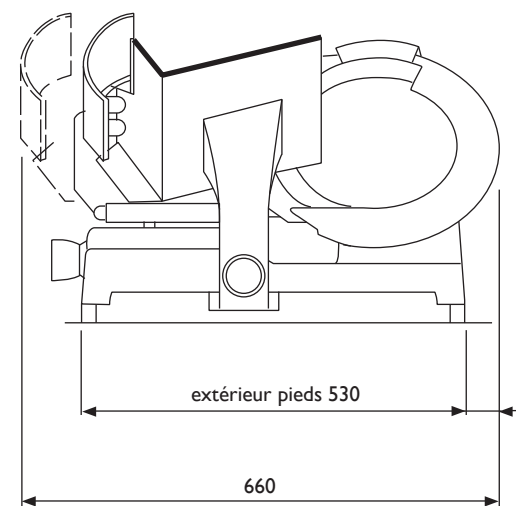
MODÈLE STANDARD
300 COURSE LONGUE
 (COURSE DU CHARIONT 290MM)



Interrupteurs IP 67

MODÈLE SUPER
300 COURSE LONGUE
 (COURSE DU CHARIONT 290MM)

TG 300/350 TGL (mm)



Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TG	300	29	230	0,37	L 290 - H 235	0 à 15
TGL	350	29	230	0,37	L 290 - H 240	0 à 15

MODÈLES TYPE TG 350 370

COURROIE

Trancheurs version prestige grande capacité de coupe

La gamme TG est la plus robuste des trancheurs à gravité, entraînement courroie, moteur puissant ventilé, coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée. Facilité de nettoyage. Étanchéité importante autour de la poulie.

Nota : pour le diamètre 350 et 370, deux finitions STANDARD et SUPER

Type de coupe :

Gros jambon blanc, jambon cru de 8 à 12 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.

Nombre de couverts : 500/700

Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quelque soit le poids de la marchandise posée sur le plateau.

Lycée, restaurant au nombre de couverts important, grande cuisine, boucherie, charcuterie, magasin alimentaire et grande surface, magasin de produits régionaux, traiteur.

MODÈLES SUPER 350/370



* lame extractible
non disponible en Ø 370



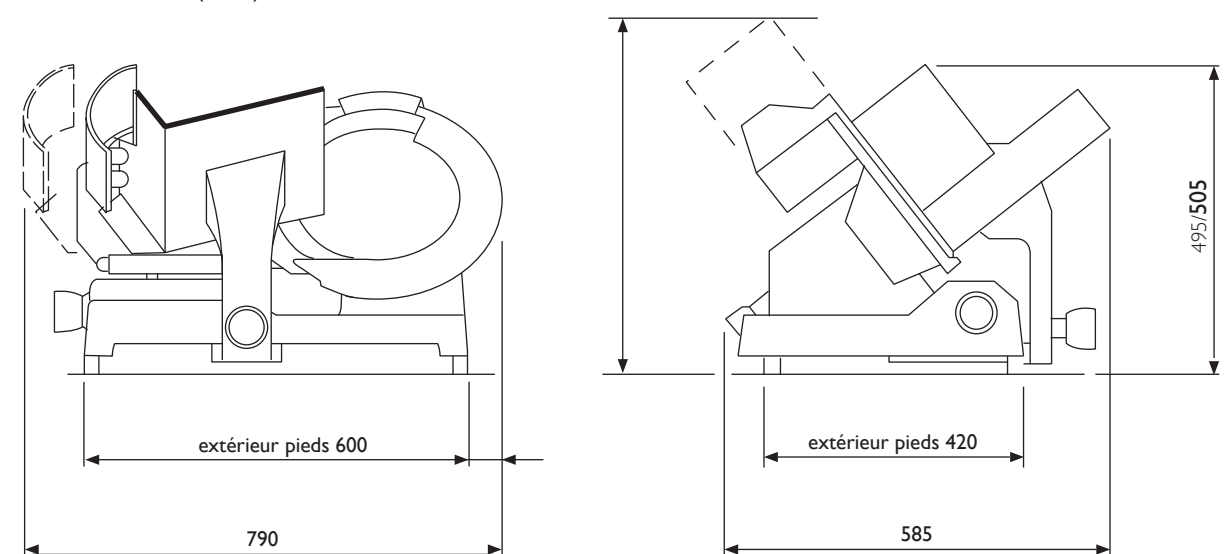
MODÈLES STANDARD 350/370

Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TG	350	44	230	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
TG	370	45	230	0,370	L 320 - H 275	0 à 15

* lame extractible non disponible en Ø 370

TG 350/370 (mm)



NOUVELLE GÉNÉRATION TG NISIDA 350 370

COURROIE

Lycée, restaurant au nombre de couverts important, grande cuisine, boucherie, charcuterie, magasin alimentaire et grande surface, magasin de produits régionaux, traiteur, sur marché

NISIDA, courroie 350/370

Le trancheur NISIDA possède un entraînement par courroie. Sa tête est montée sur le bâti du modèle REDONDA et profite donc du degré de la finition de celui-ci.

AVANTAGES

Mise à part sa forme très design, l'étréoussse de la tête permet un accompagnement des tranches coupées et d'offrir ainsi une meilleure vision lors des coupes en magasin. Étanchéité importante autour de la poulie.

Anneau de pourtour de lame ne gênant pas le nettoyage

Nombre de couverts : 500/700

Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quelque soit le poids de la marchandise posée sur le plateau.



Affûteur auto-centré amovible



Anneau de pourtour de lame avec grand dégagement permettant un nettoyage aisé, étanchéité autour de la poulie.



Dégagement carter pour faciliter la récupération des tranches.



Large plateau



cette forme de tête évidée permet l'accompagnement de la tranche sur sa longueur



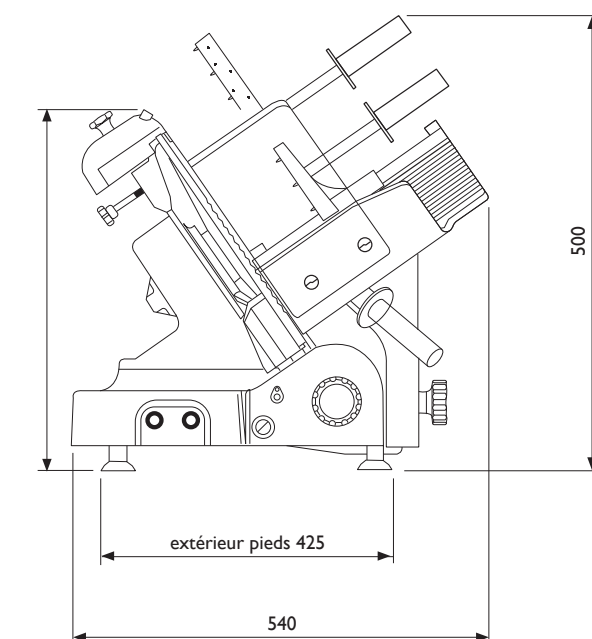
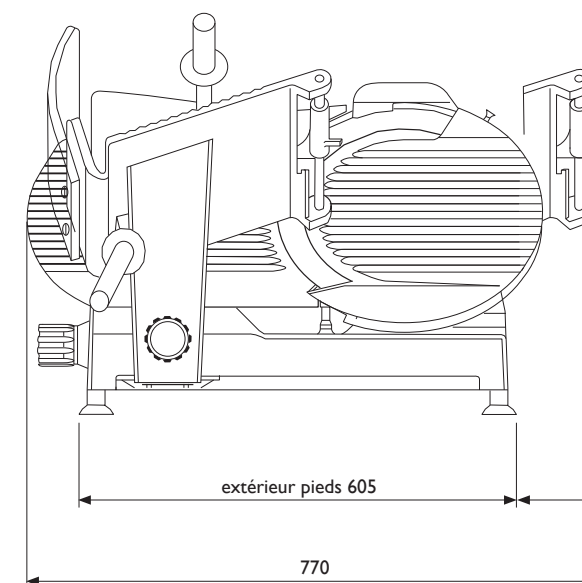
Interrupteurs inox IP 67



Chariot démontable avec normes CE

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
NISIDA	350	47	230	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
NISIDA	370	47	230	0,370	L 320 - H 270	0 à 15

NISIDA 350/370 (mm)



NOUVELLE GÉNÉRATION TG REDONDA 350 370

COURROIE

Lycée, restaurant au nombre de couverts important, grande cuisine, boucherie, charcuterie, magasin alimentaire et grande surface, magasin de produits régionaux, traiteur, sur marché

REDONDA COURROIE NOUVEAU MODÈLE, 350/370

Le trancheur Redonda est notre nouvelle génération d'appareil. De forme très arrondie il est simple à nettoyer. Son degré de finition place cet appareil en première ligne pour les utilisateurs exigeants en recherche de finition haute gamme.

Avantages :

- 4 cm de dégagement entre lame et carter permettant un nettoyage du dessous de lame.
- anneau de pourtour de lame ne gênant pas le nettoyage
- bague de chariot nouvelle génération assurant un mouvement ultra doux du chariot
- protège-mains plexi de forte épaisseur en arc de cercle
- large plateau de réception



Affûteur auto-centré amovible



Anneau de pourtour de lame avec grand dégagement permettant un nettoyage aisé.



Dégagement carter pour faciliter la récupération des tranches.



Large plateau

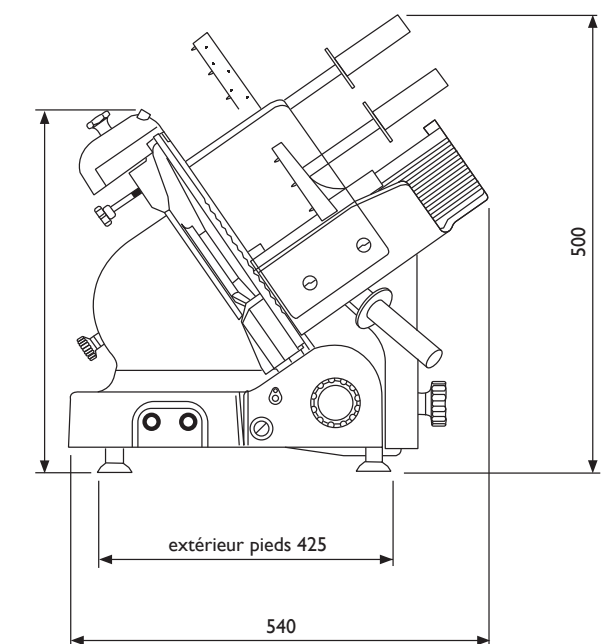
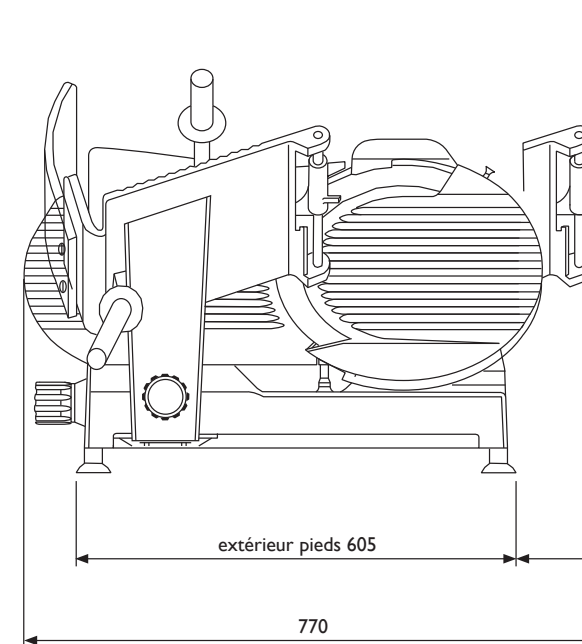


Interrupteurs inox IP 67

Chariot démontable avec normes CE



REDONDA 350/370 (mm)



Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
REDONDA	350	47	230	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
REDONDA	370	47	230	0,370	L 320 - H 270	0 à 15

* lame extractible non disponible en Ø 370

NOUVELLE GÉNÉRATION TG NISIDA MEMORY 350 370 À COMMANDE AUTOMATIQUE

COURROIE

Lycée, restaurant au nombre de couverts important, grande cuisine, boucherie, charcuterie, magasin alimentaire et grande surface, magasin de produits régionaux, traiteur, sur marché

NISIDA MEMORY, courroie 350/370

Avantages :

- ce trancheur permet à l'utilisateur de programmer 10 épaisseurs de tranche avec mise en mémoire sur le clavier. Il reste toutefois possible d'utiliser la machine avec un réglage manuel
- la butée d'épaisseur est motorisée et bouge en fonction de l'appui sur une des touches.
- ceci donne aux utilisateurs un confort de travail et aux clients la certitude d'obtenir les tranches désirées en fonction du produit, et quelque soit la vendeuse/vendeur.
- un panneau peut-être affiché dans le rayon en demandant d'annoncer le numéro de coupe par exemple : 1 ultra-fin
2 très fin
3 fin
4 chiffonade
etc...

Sécurité :

ce trancheur est encore plus sûr pour son utilisation car à chaque arrêt la butée remonte en position 0. La lame n'est jamais ouverte entre deux clients. À chaque arrêt la butée revient en position 0.

Ce système peut-être aussi monté sur TGP 350/370 Redonda 350/370

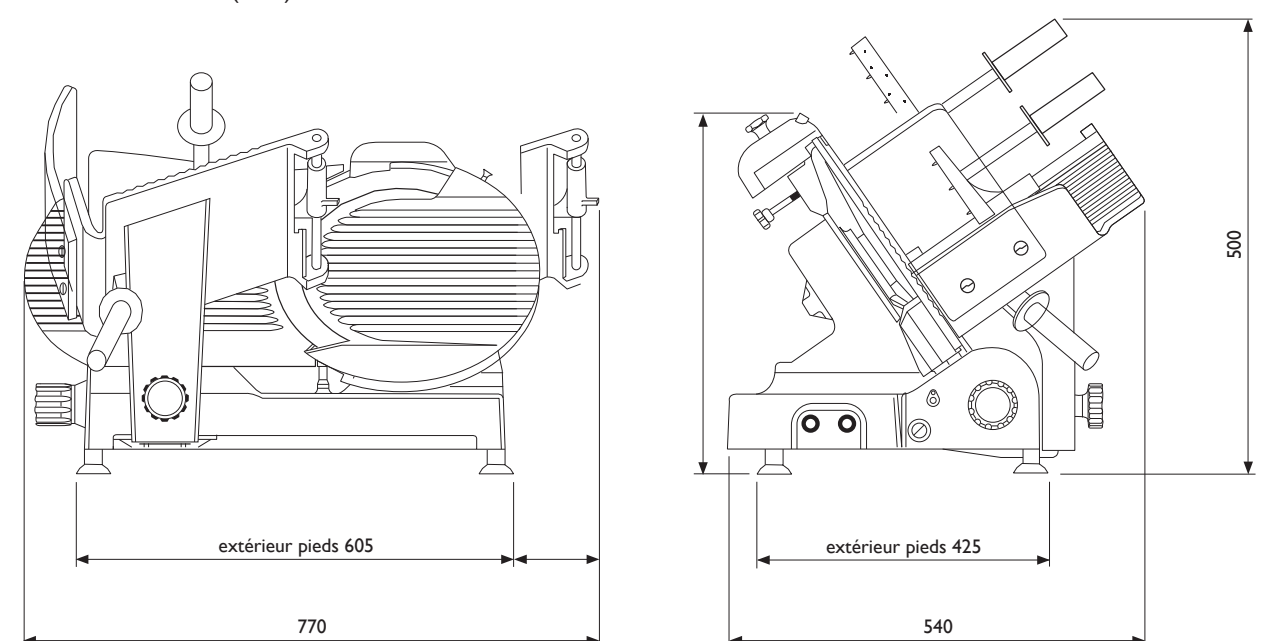
> **chiffrage sur demande**



cette forme de tête évidée permet l'accompagnement de la tranche sur sa longueur

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
NISIDA	350	47	230	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
NISIDA	370	47	230	0,370	L 320 - H 270	0 à 15

NISIDA 350/370 (mm)



MODÈLES TYPE TGP 300 TGL 350 PIGNON

Collège, moyenne collectivité, restaurant,
boucherie-charcuterie, demande spécifique de bureau d'étude

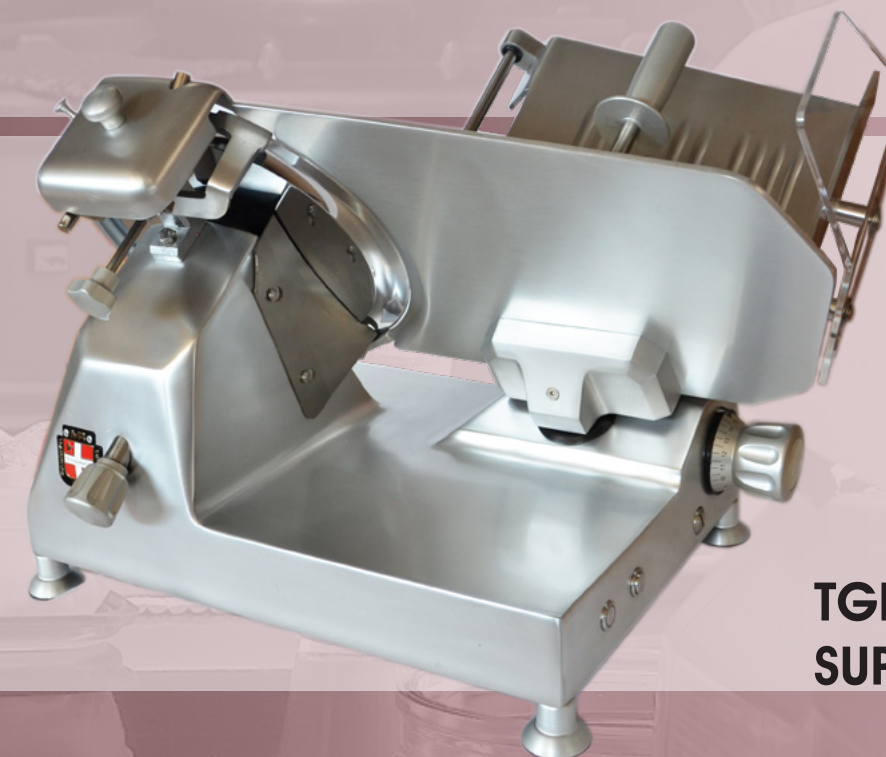
Trancheurs gravité pignon diamètre 300 et modèle 350 TGL sur la base du carter 300

L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance.
Coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée, facilité de nettoyage, étanchéité importante autour de la poulie.
Le carter est identique pour les 3 diamètres de lame.
C'est un véritable 300 pignon (mais c'est un 350 d'appel, sa capacité étant réduite par rapport au carter.)

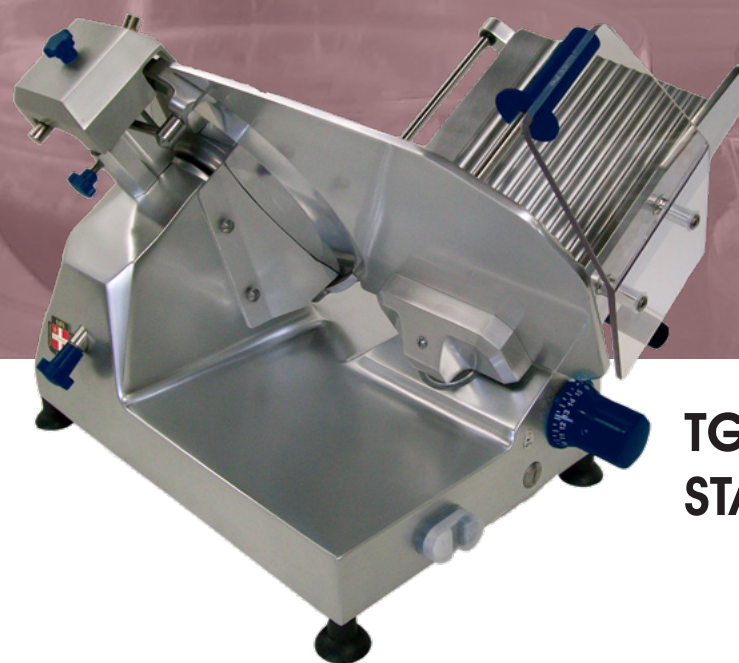
Type de coupe : Gros jambon blanc, jambon cru de 6 à 7 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.

Nombre de couverts : 200/300

Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quelque soit le poids de la marchandise posée sur le plateau.



**TGP 300
SUPER**

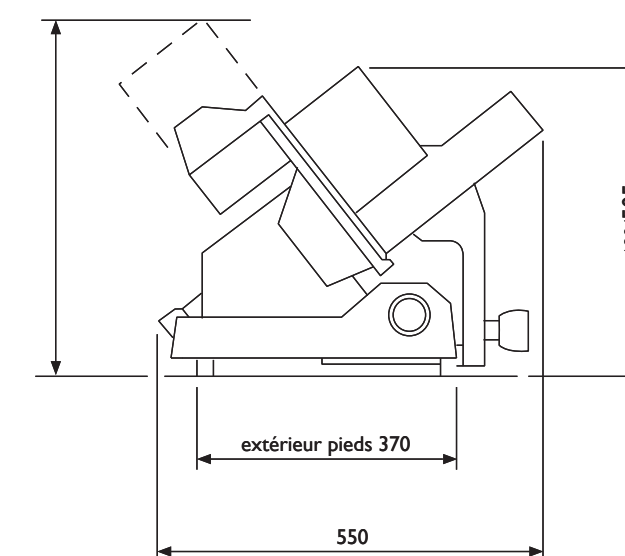
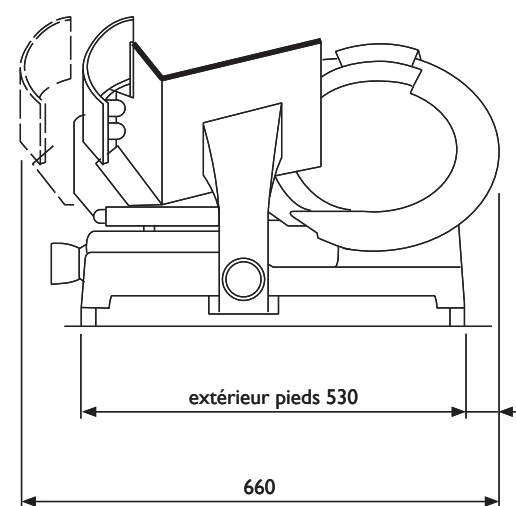


**TGP 300
STANDARD**

Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TGP	300	30	230	0,370	L 335 - H 235	0 à 15
TGP	350 TGL	30	230	0,370	L 335 - H 240	0 à 15

TGP 300/350 TGL (mm)



TRANCHEUR GRAVITÉ PIGNON FINITION STANDARD

Le trancheur à pignon reste le «Vaisseau Amiral» de la gamme. Sa forme racée et sa ligne fluide lui confèrent beaucoup d'avantages : une hauteur moins importante qu'un trancheur à courroie, une facilité de nettoyage, une surface de réception plus importante, une construction ultra robuste, une étanchéité plus poussée.

TYPE DE COUPE

Gros jambon blanc, gros jambon cru de 6, 10/12 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.

Nombre de couverts : 500/700

Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quelque soit le poids de la marchandise posée sur le plateau.



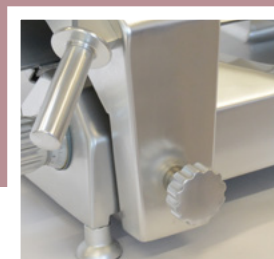
Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TGP	350	46	230	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
TGP	370	47	230	0,370	L 320 - H 275	0 à 15

* lame extractible non disponible en Ø 370

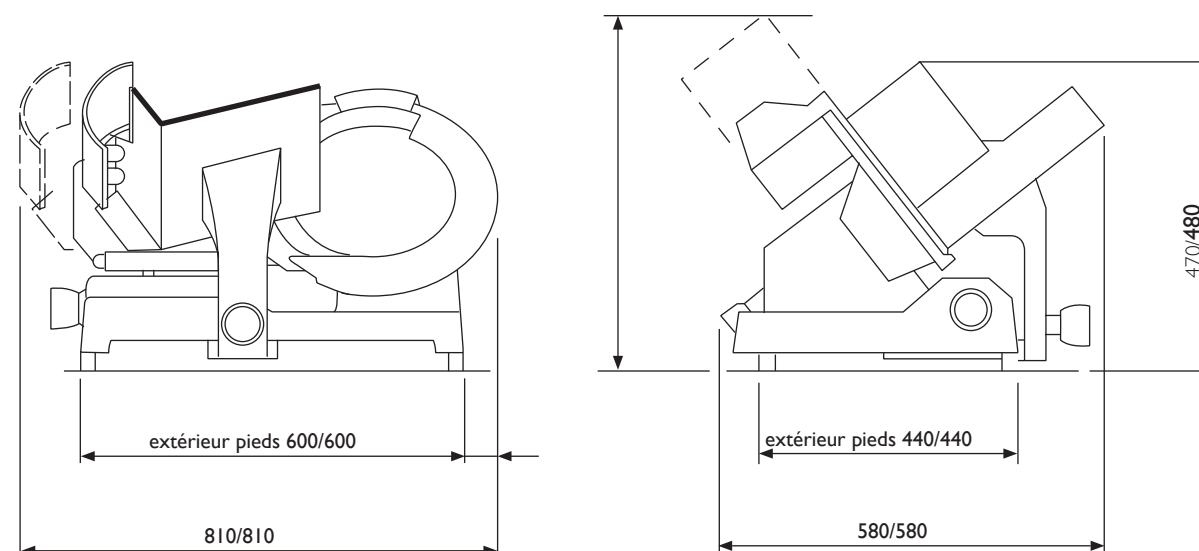
Utilisation soutenue collège / lycée, grande cuisine, collectivité, restaurant au nombre de couverts important, magasin alimentaire et grande surface, boucherie, charcuterie, magasin de produits régionaux, traiteur.

TRANCHEUR GRAVITÉ PIGNON FINITION SUPER



Chariot démontable avec normes CE

TGP 350/370 (mm)



* lame extractible non disponible en Ø 370

NOUVELLE GÉNÉRATION TGP REDONDA

350 370

PIGNON

Lycée, restaurant au nombre de couverts important, grande cuisine, boucherie, charcuterie, magasin alimentaire et grande surface, magasin de produits régionaux, traiteur, sur marché

REDONDA PIGNON NOUVEAU MODÈLE, 350/370

Grâce à son moteur avec pignon intégré et auto-centré il possède une forte puissance. Ce système de montage assure une rapidité d'entretien technique inégalée à ce jour.

Le trancheur Redonda est notre nouvelle génération d'appareil. De forme très arrondie il est simple à nettoyer. Son degré de finition place cet appareil en première ligne pour les utilisateurs exigeants en recherche de finition haut de gamme.

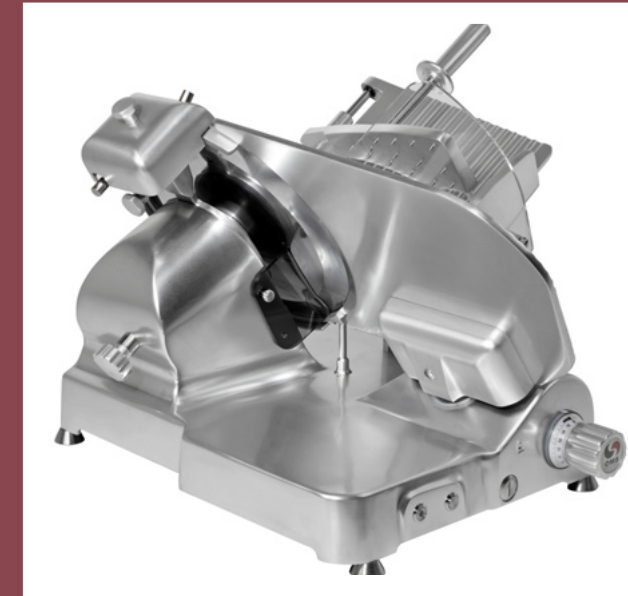
Avantages :

- 4 cm de dégagement entre lame et carter permettant un nettoyage du dessous de lame.
- anneau de pourtour de lame ne gênant pas le nettoyage
- bac de chariot nouvelle génération assurant un mouvement ultra doux du chariot
- protège-mains plexi de forte épaisseur en arc de cercle
- large plateau de réception



Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
REDONDA	350	47	230	0,370	L 320 - H 265	0 à 15
REDONDA	370	47	230	0,370	L 320 - H 270	0 à 15

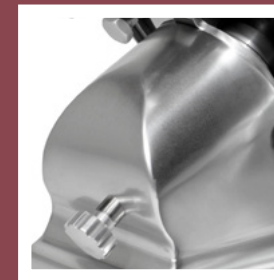
* lame extractible non disponible en Ø 370



Affûteur auto-centré amovible



Anneau de pourtour de lame avec grand dégagement permettant un nettoyage aisé.



Dégagement carter pour faciliter la récupération des tranches.



Large plateau

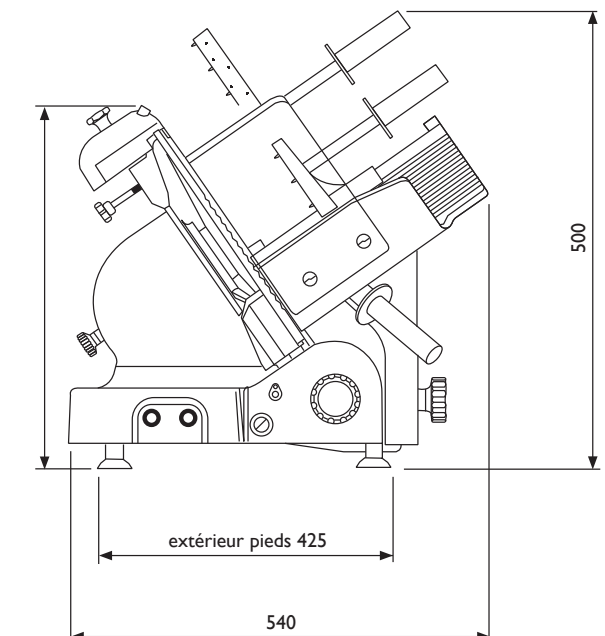
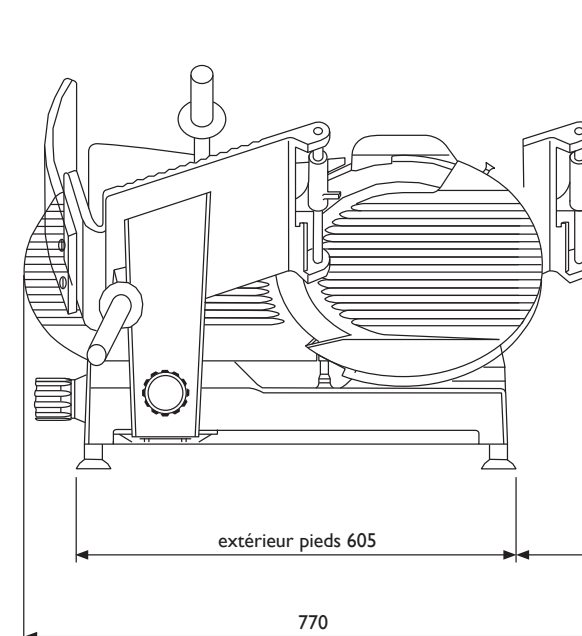


Interrupteurs inox IP 67

Chariot démontable avec normes CE



REDONDA 350/370 (mm)



MODÈLES TYPE TGX

PIGNON

TRANCHEUR À GRAVITÉ À PIGNON

Ce modèle est entièrement réalisé en inox 18 /10.
 Sa ligne très fluide permet un nettoyage simple et rapide.
 Sa robustesse permet une utilisation soutenue et fiable.
 Son système de maintien d'anneau permet un bon dégagement lame / carter.
 Sa conception lui donne une bonne résistance à l'eau lors du nettoyage.
 Affûteur escamotable, démontage rapide sans outil.
 Le mouvement du chariot est d'une très grande souplesse, son montage sur les 2 colonnes allège considérablement la poussée.
 Nombre de couverts : 500/700

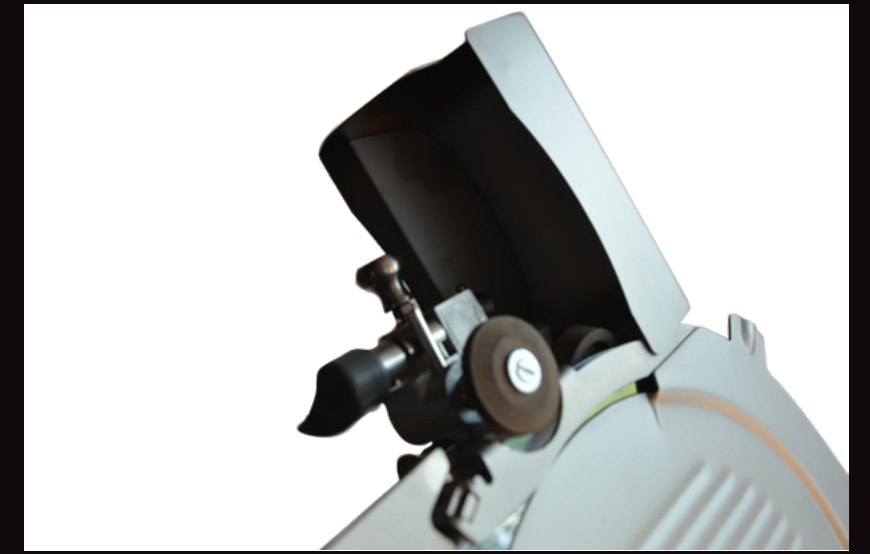
Type de coupe
 Gros jambon blanc, gros jambon cru 10 /12 kg.
 Tout type de charcuterie et viande cuite.



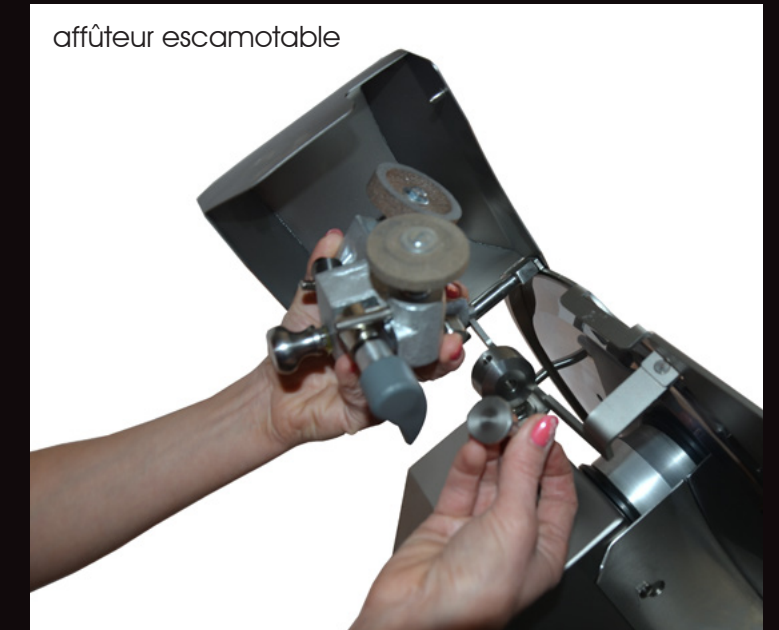
Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TGX	350	52	230	0,37	L 325 - H 295	0 à 23

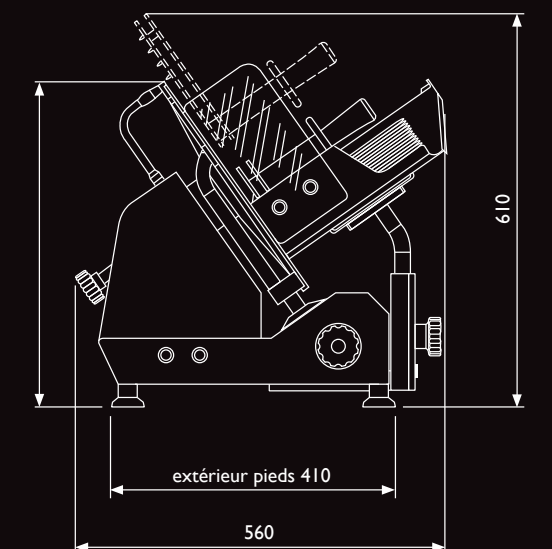
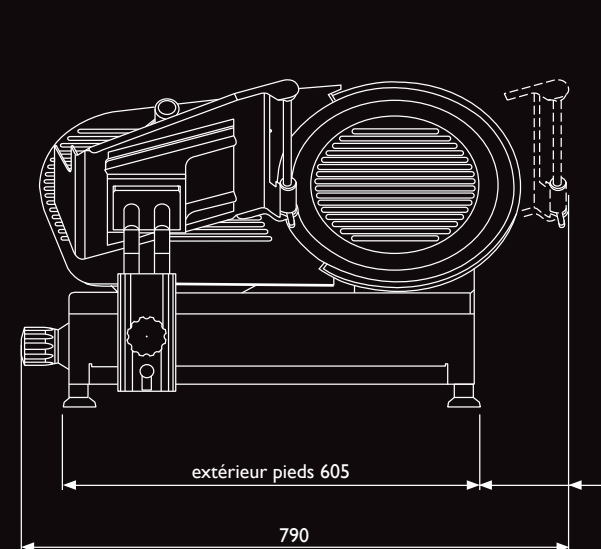
Utilisation soutenue, centre hospitalier, lycée, grande cuisine, collectivité, restaurant au nombre de couverts important, magasin alimentaire et grande surface, boucherie, charcuterie, magasin de produits régionaux, traiteur.



TGX (mm)



affûteur escamotable



MODÈLES AUTOMATIQUES TGPAE 300 350 370

PIGNON

Trancheur à gravité automatique à pignon avec compte tranches et réglage de course

- Embase inox
- Pour des coupes intensives et répétitives
- Utilisation manuelle ou automatique compte tranches plus réglage de course
- Chariot spécial automatique avec barres de maintien et contre-poids (sauf 300)
- Ce système vous assure des coupes régulières du produit du début à la fin.
- Caractéristiques du trancheur égales au TGP 350.

*Pour information ces trancheurs existent en Ø 370 (prix et délais sur demande, n'existent pas en lame extractible)

Nota : deux précisions importantes :

- 1/ Ne pas vendre le trancheur automatique pour la vente directe au public, par exemple pour un rayon de charcuterie de grande surface,
- 2/ Ces appareils sont plus hauts qu'un trancheur manuel à cause de l'embase motorisée. Il est important d'informer vos clients de ce détail. Proposer le chariot mobile ou une table à bonne hauteur de travail.

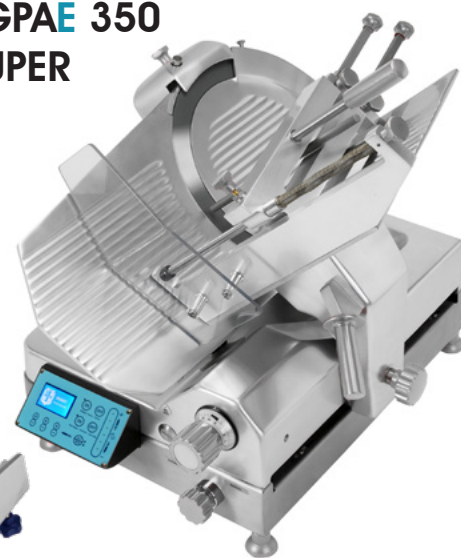
Type de coupe

Jambon blanc, jambon cru, charcuterie, pâté, fromage de tête, produits pâtes molles, viande cuite, fromage à pâte cuite, tous types de saucissons.

TGPAE 350
STANDARD



TGPAE 350
SUPER



TGPAE 300
COURSE LONGUE
montage uniquement avec chariot simple

Grande cuisine, lycée, restaurant de spécialités, grande surface, fabrication de sandwichs.

TGPA 300 350 370

PIGNON

Trancheur à gravité automatique à pignon sans compte tranches et sans réglage de course

Le boîtier est remplacé par un interrupteur marche/arrêt lame et un interrupteur marche/arrêt chariot. Ceux-ci correspondent parfaitement aux établissements tels que collèges, lycées, cuisines centrales qui n'ont pas à couper un nombre de tranches mais plutôt un produit dans sa totalité.

TGPA 350
STANDARD



TGPA 300
STANDARD

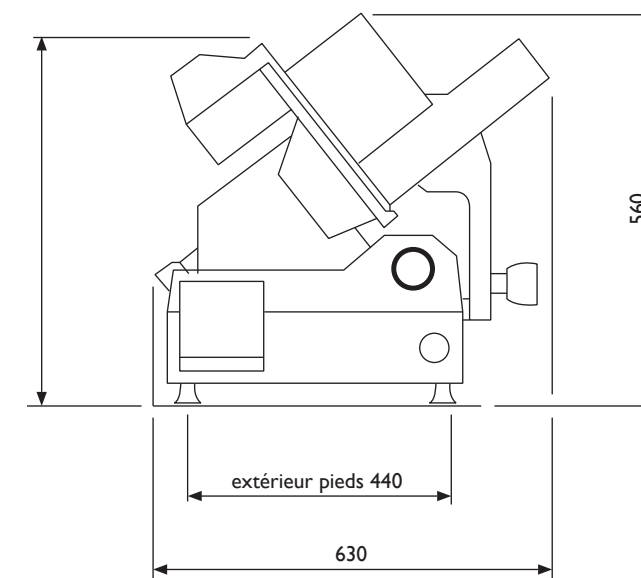
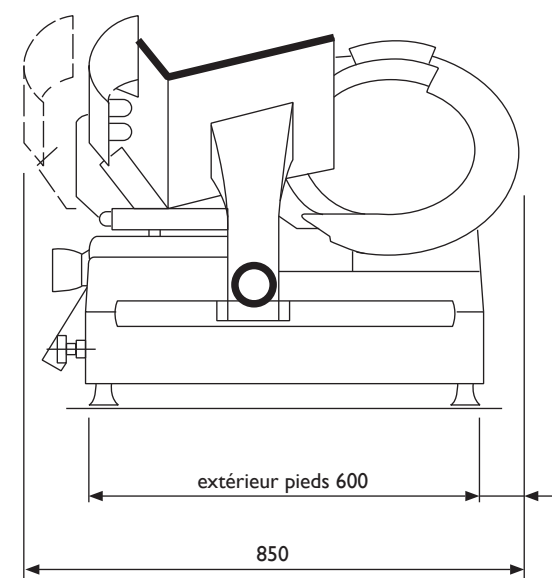


TGPA 350
SUPER

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TGPA	350	70	230	0,370	L 310 - H 255	0 à 15
TGPAE	350	70	230	0,370	L 310 - H 255	0 à 15

TGPA 350/E350 (mm)

Interrupteurs IP 67

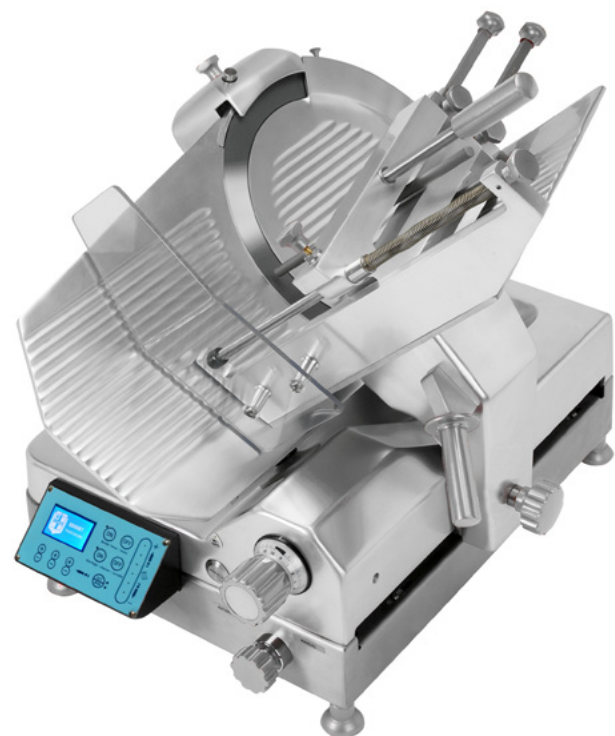


CHARIOT pour l'ensemble des automatiques sauf 300



Passage d'automatique à manuel

TGPAE 350 SUPER



Barres de maintien anti-mouvement « essuie-glace »

Contrepoids de poussée

Le chariot spécifique de nos trancheurs automatiques permet un très bon maintien de la marchandise grâce aux deux barres latérales qui évitent l'effet «d'essuie-glace». En partie supérieure un contre poids pousse vers le bas le produit assurant une coupe régulière du début jusqu'à la fin. Vous pourrez ainsi couper 2 rôtis côte à côte, 3 ou 4 saucissons, gagnant ainsi un temps précieux.

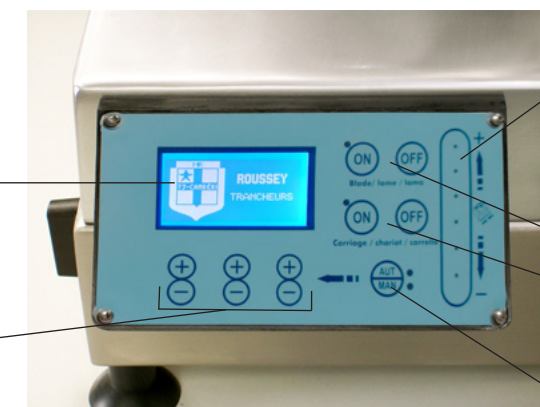
BOITIER DE PROGRAMMATION

Nombre de coupes minute :
de 40 à 60 suivant programmation

Écran d'affichage

Programmation du nombre de tranches désirées

(nota : si le nombre de tranches n'est pas programmé, l'appareil indique quand même le nombre de tranches coupées).



Réglage course du chariot par appui sur les Leds

M/A lame
M/A chariot

Programmation avec ou sans compte tranches

MODÈLES AUTOMATIQUES

TGAE 300 350 370

COURROIE

Trancheur à gravité automatique à courroie avec compte tranches et réglage de course

- Embase inox
- Pour des coupes intensives et répétitives
- Utilisation manuelle ou automatique compte tranches plus réglage de course
- Pour des coupes intensives et répétitives
- Chariot spécial automatique avec barres de maintien et contre-poids (sauf 300)
- Ce système vous assure des coupes régulières du produit du début à la fin.
- Caractéristiques du trancheur égales au TG 350.

*Pour information ces trancheurs existent en Ø 370 (prix et délais sur demande, n'existe pas en lame extractible)

Nota : deux précisions importantes :

- 1/ Ne pas vendre le trancheur automatique pour la vente directe au public, par exemple pour un rayon de charcuterie de grande surface,
- 2/ Ces appareils sont plus hauts qu'un trancheur manuel à cause de l'embase motorisée. Il est important d'informer vos clients de ce détail. Proposer le chariot mobile ou une table à bonne hauteur de travail.

Type de coupe

Jambon blanc, jambon cru, charcuterie, pâté, fromage de tête, produits pâtes molles, viande cuite, fromage à pâte cuite, tous types de saucissons. viande cuite, fromage à pâte cuite, tous types de saucissons.

TGAE 350 STANDARD



TGAE 350 SUPER



TGAE 300 COURSE LONGUE
montage uniquement avec chariot simple

TGA 300 350 370

COURROIE

Trancheur à gravité automatique à courroie sans compte tranches et sans réglage de course

Le boîtier est remplacé par un interrupteur marche/arrêt lame et un interrupteur marche/arrêt chariot. Ceux-ci correspondent parfaitement aux établissements tels que collèges, lycées, cuisines centrales qui n'ont pas à couper un nombre de tranches mais plutôt un produit dans sa totalité.

TGA 350 STANDARD



TGA 300 STANDARD

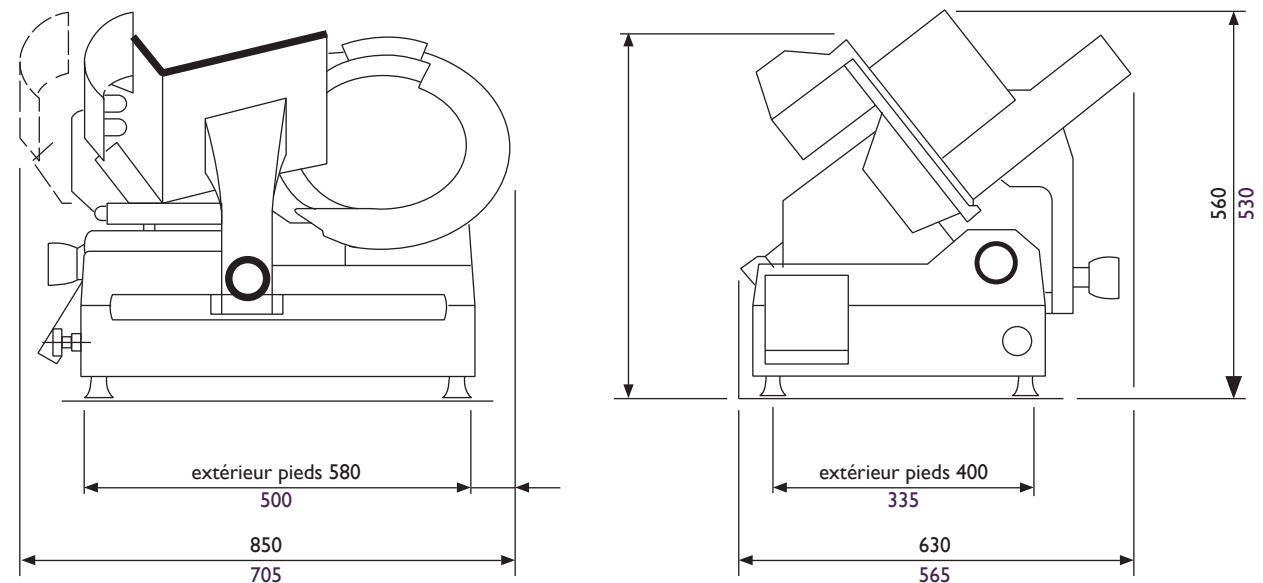


TGA 350 SUPER



Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TGAE	350	70	230	0,370	L 325 - H 255	0 à 15
TGA	300	41	230	0,370	L 270 - H 225	0 à 15
TGA	350	70	230	0,370	L 325 - H 255	0 à 15

TGA/TGAE 350 (mm)
TGA 300 (mm)





MODÈLE AUTOMATIQUE HÉRISSON

Avec attrape tranches et système
d'empilage ou décalage de tranches

MODÈLE AUTOMATIQUE HÉRISSON 310

COURROIE

Avec attrape tranches et système d'empilage ou décalage de tranches.

Diamètre 300

Destiné aux grandes surfaces, laboratoires de préparation barquettes, traiteurs.

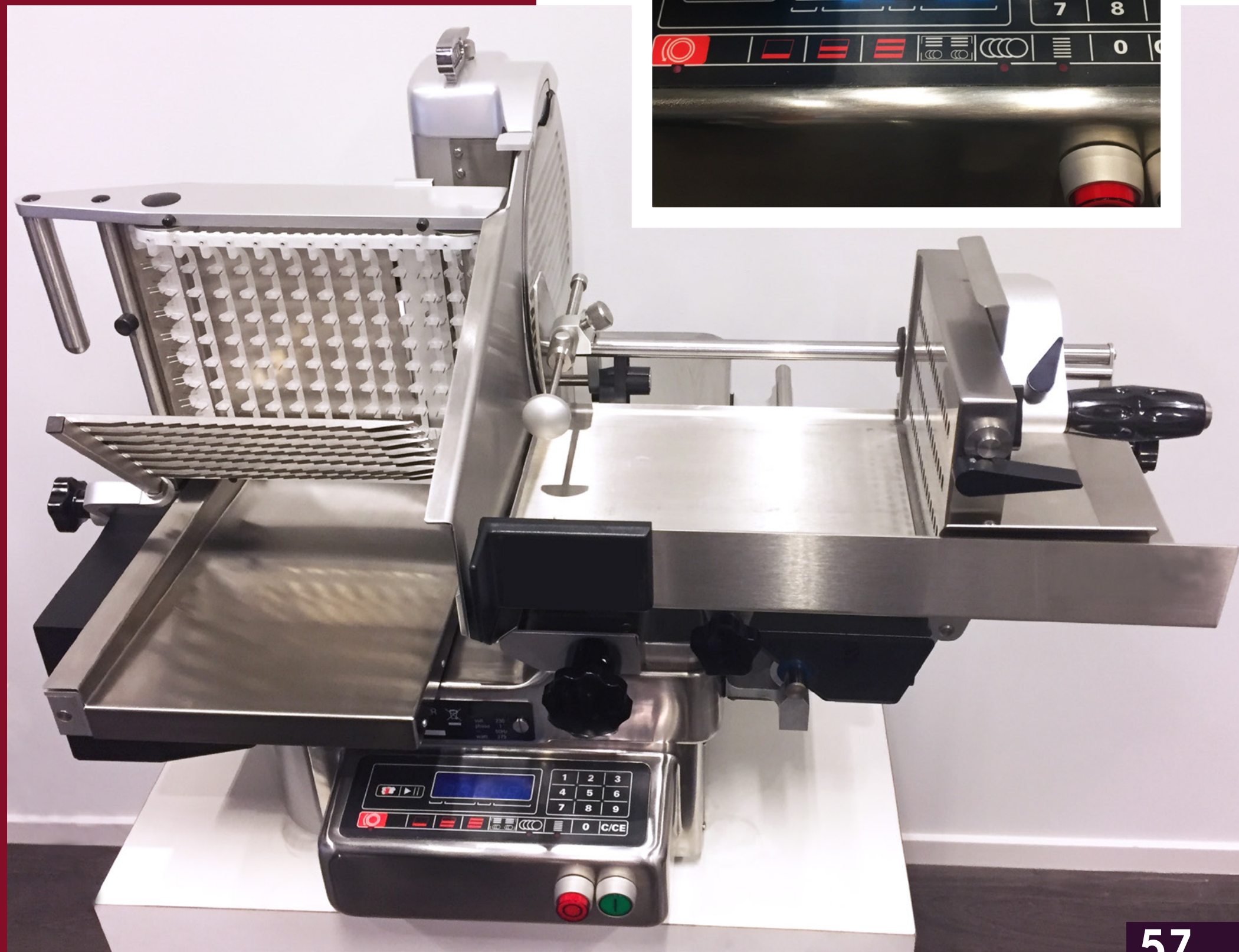
Convient aux découpes de saucissons, jambon, viande cuite, bacon, galantine, viande séchée, etc...

CARACTERISTIQUES

- Épaisseur de coupe de 0 à 5 mm avec indicateur numérique
- 3 vitesses en fonction des produits
- 25/45/55 A/R minutes
- 2 types de dépose des tranches
- empilage H 70 mm maxi
- décalage en tuile (décalage réglable sur longueur maxi de 280 mm)
- Programmation électronique du nombre de tranches avec calcul automatique par la machine du rapport nombre de tranches longueur de décalage en tuile
- Affûteur incorporé
- Attrape tranches démontable et lavable à la douchette sur plonge
- Chariot basculant avec pousse talon extractible
- Plateau inox de réception de tranches extractible
- Clavier protégé
- Capacité de coupe pour les produits :
 - Diamètre 190 mm pour les produits ronds
 - Diamètre carré 190 x 190 mm pour les produits carrés
 - Diamètre rectangle 195 x 190 mm pour les produits rectangulaires
- Longueur maxi du produit 460 mm
- Diamètre de lame 300
- Pare-lame inox avec anneau de protection
- Transmission par courroie

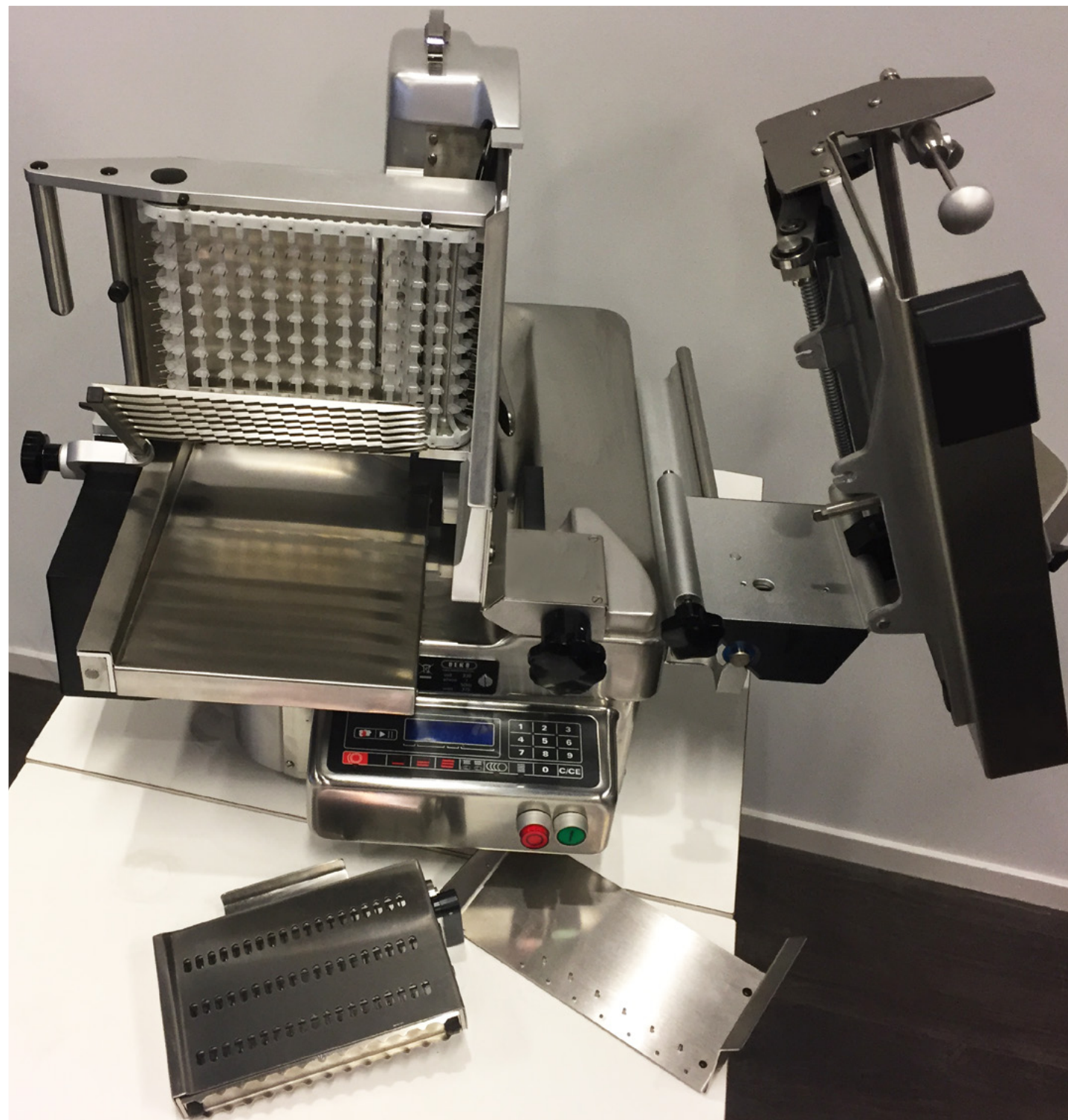
PRECAUTION D'EMPLOI

Cet appareil est robuste et fiable. Toutefois il est formellement interdit de le laver au jet ou à grande eau, et doit être utilisé par un personnel formé et respectueux du matériel.



Modèle sans possibilité d'adaptation de convoyeur

Attrape tranches démontable



Chariot basculant avec
pousse talon extractible



Affûteur incorporé

Modèle Hérisson avec convoyeur 750 mm ou 1400 mm

CARACTERISTIQUES

Modèle identique au Hérisson de base.
Utilisable uniquement avec convoyeur
de 750 ou 1400 mm.

Permet un débit plus important lors
de la réalisation de portions.

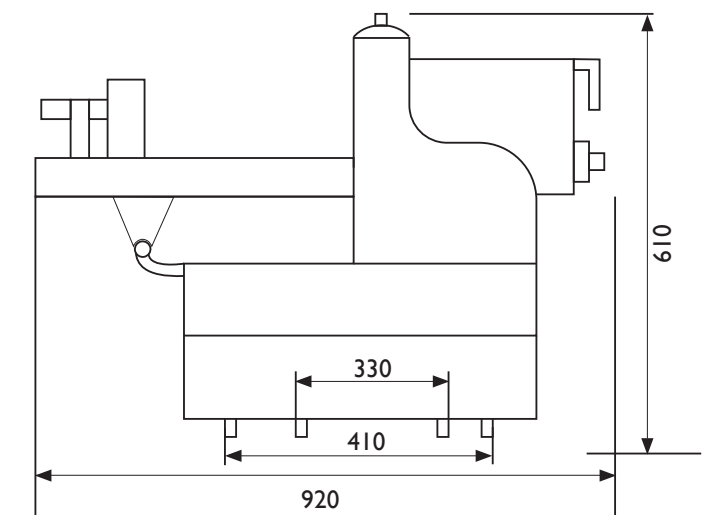
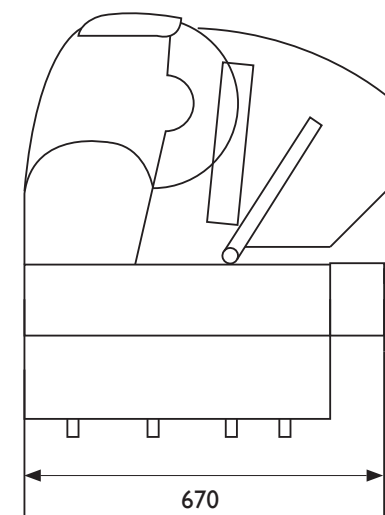
Arrêt automatique du convoyeur en fin
de course.

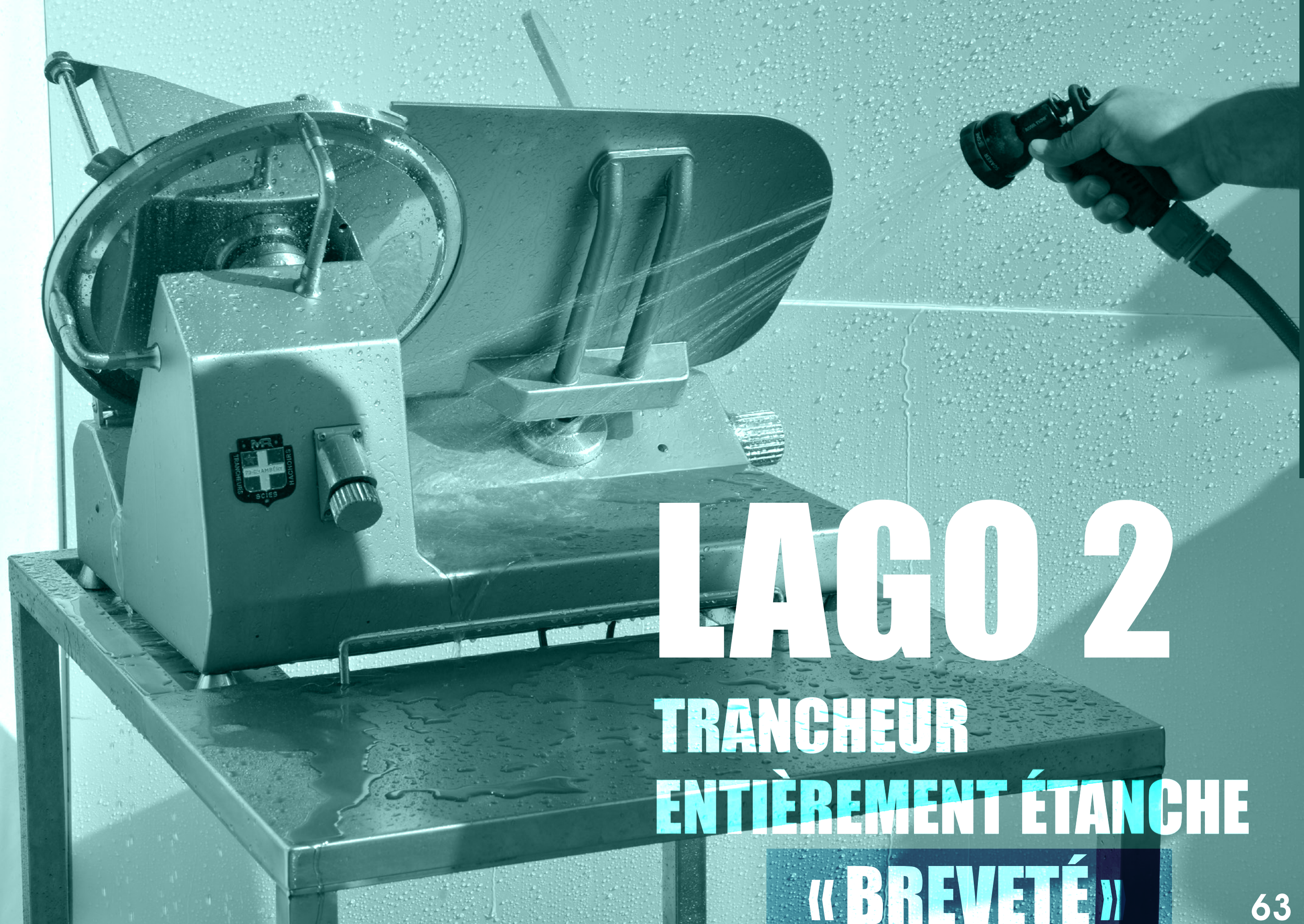
Nettoyage par simple déconnexion
du convoyeur.

- Épaisseur de coupe de 0 à 5 mm
avec indicateur numérique.
- 3 vitesses de chariot en fonction
des produits.
- 25/45/55 A/R minutes
- 2 types de dépose des tranches :
empilage H 70 mm maxi ou
décalage en tuile sur convoyeur.
- Programmation électronique
du nombre de tranches
- Affûteur incorporé
- Attrape tranches démontable
et lavable à la douchette sur plonge
- Chariot basculant avec pousse talon
extractible



chriot support en option





LAGO 2

TRANCHEUR
ENTIÈREMENT ÉTANCHE
« BREVETÉ »

LAGO 2 MANUEL

PIGNON



- particularités :
- construction tout inox
 - chariot monté sur rail OMEGA extérieur
 - carter entièrement fermé et étanche - pas de mécanique apparente
 - lavage sans démontage (hormis le pare-lame)
 - intérieur ventilé pour éviter la condensation en zone froide.
 - interrupteurs étanches IP 67 avec voyant intégré
 - affûteur amovible
 - sécurité renforcée pour une utilisation ultra simple
 - lame inox
 - pas d'entretien externe, pas de graissage ou huilage
 - pieds inox

Trancheur Ø 350 entraîné par pignon
entièrement étanche aux projections d'eau
par jets toutes directions.

**LAVABLE AU JET SANS DÉMONTAGE
ÉTANCHE ET SPÉCIAL ZONES FROIDES**

Indice d'étanchéité de l'appareil IP 65

- lame inox avec profil limitant au maximum le frottement
- **protégé par 2 brevets**
- **permet de respecter la méthode HACCP et le lavage entre chaque produit**

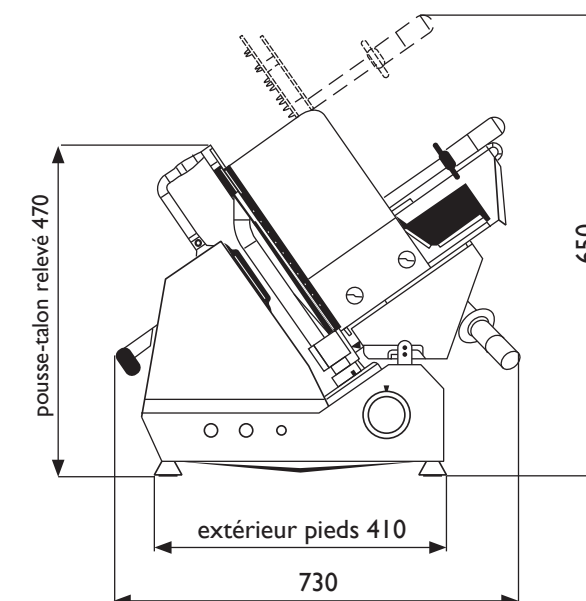
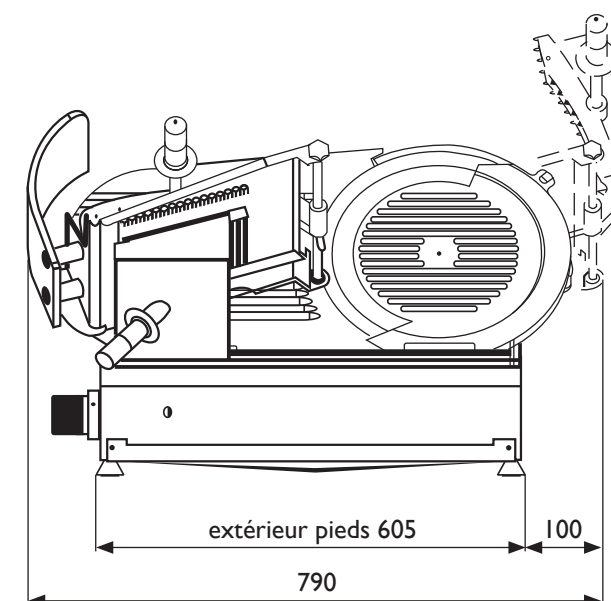
temps de lavage total 3 à 5 minutes



Affûteur en position d'affutage

Affûteur escamotable
Démontage rapide sans outil pour un nettoyage simplifié

LAGO 2 (mm)



Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
LAGO 2	350	72	230	0,37	L 325 - H 270	0 à 23

LAGO 2 AUTOMATIQUE

PIGNON

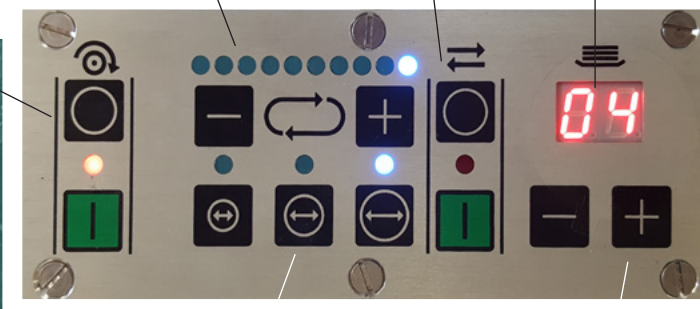
mise en Marche/Arrêt
de la lame

(- +) réglage de la
vitesse du chariot

mise en Marche/Arrêt de
l'automatisme du chariot

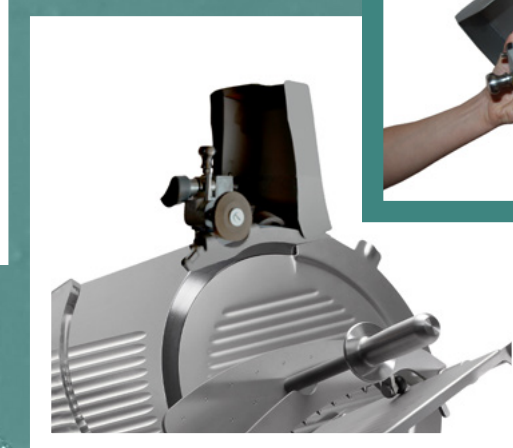
nombre de tranches

Affûteur escamotable
Démontage rapide sans outil
pour un nettoyage simplifié

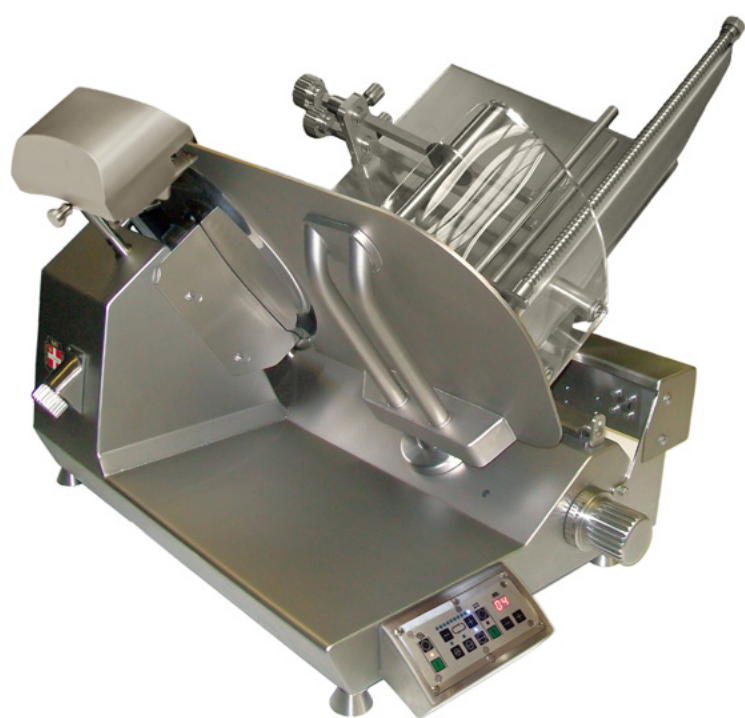


3 longueurs
de course
de chariot

(- +) programmation
du nombre de
tranches



Affûteur en position d'affutage



Ce trancheur reprend les mêmes caractéristiques que le **LAGO 2** manuel. Son système d'automatisme est externe, la carrosserie est complètement étanche et très simple d'accès.

Le tableau de commande IP67 avec boutons métals tactils comporte :

- mise en Marche/Arrêt de la lame pour une utilisation manuelle
- mise en Marche/Arrêt de l'automatisme du chariot
- 3 longueurs de courses
- Nombre de coupes minute : de 40 à 60 suivant programmation
- chariot équipé du système Roussey de maintien et de contrepoids pour régularité de coupe

- **Indice d'étanchéité de l'appareil IP 65**

- lame inox avec profil limitant au maximum le frottement

- affûteur indépendant

- **protégé par 2 brevets**

- **permet de respecter la méthode HACCP et le lavage entre chaque produit**

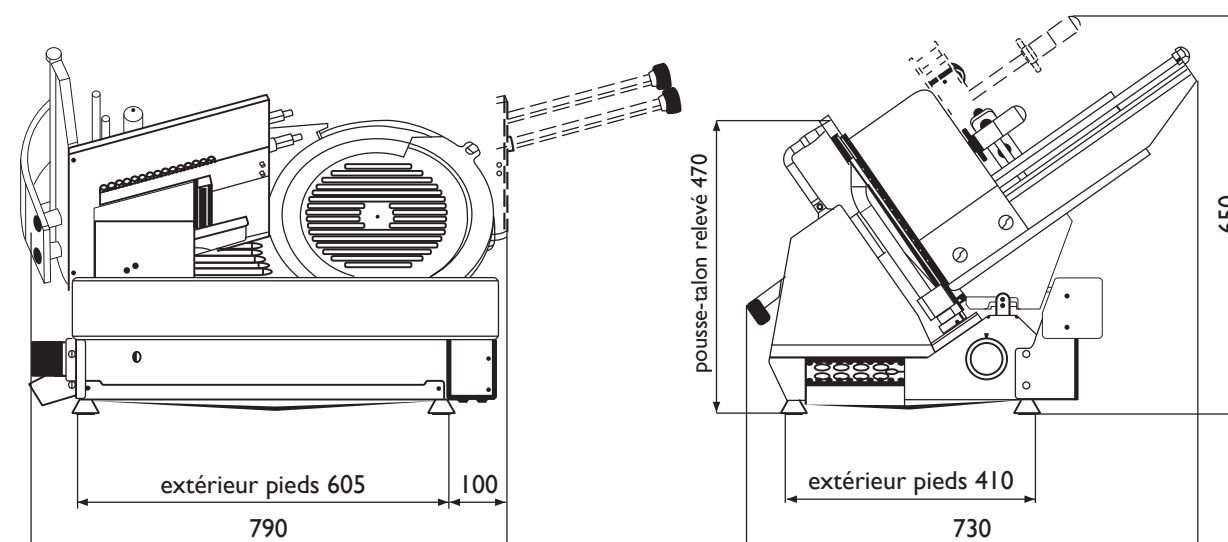
**temps de lavage total
3 à 5 minutes**



automatisme chariot étanche



LAGO 2 Automatique (mm)



**LAVABLE AU JET SANS DÉMONTAGE
ÉTANCHE ET SPÉCIAL ZONES FROIDES**

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
LAGO 2	350	72	230	0,37	L 325 - H 270	0 à 23

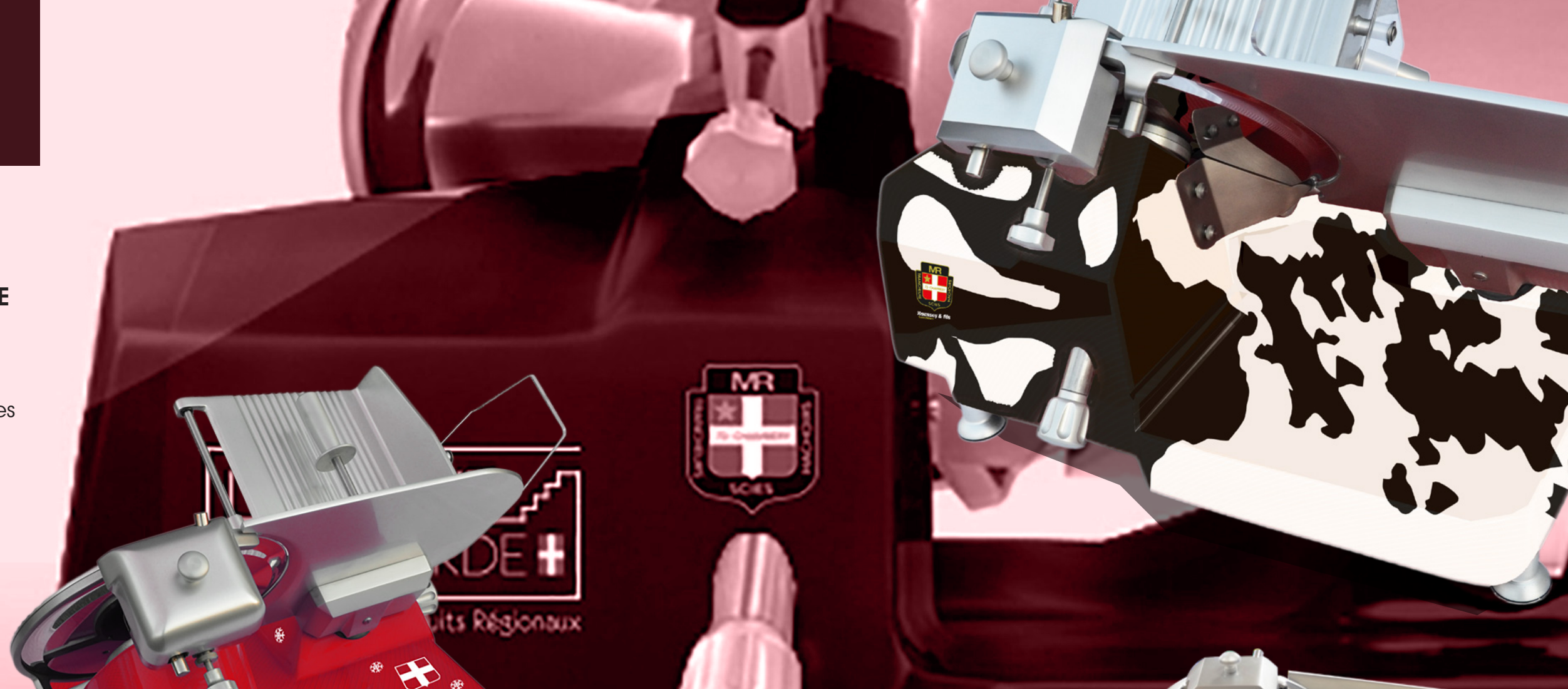
OPTIONS LES PERSONNALISÉS

PERSONNALISATION ET CHIFFRAGE SUR DEMANDE

APPLICABLE À TOUTE LA GAMME

Toutes teintes possible ral ou pantone.
Peintures décoratives, comme modèles
photographiés, sur demande.

Nos conseillers sont à votre disposition
pour vous guider dans votre choix
et pour la réalisation.



« Au vin divin sans eau »

OPTIONS



chariot tout inox ouvert sous l'appareil, disponible pour l'ensemble de la gamme

évite les rétentions d'eau et de matière lors du nettoyage.

Plage de dépose à l'avant de l'appareil
4 roulettes avec frein

Lors de la commande spécifier la référence de l'appareil, les cotes peuvent changer en fonction du modèle.



housses polyester anti-taches

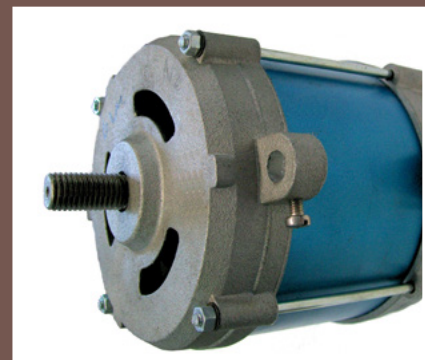
permet à l'appareil de respirer



barre réglable pour maintien des petites pièces

lames spécifiques

Supplément pour échange des lames



Supplément pour transformation 12 ou 24 volts batterie à partir du TGN

Comprend : moteur, carte relais, câblage interne (non disponible pour l'ensemble des trancheurs à pignon)



protection plexi pour lame

ne convient pas aux modèles à dépose rapide
Utilisation : enlever les vis de fixation de la lame, positionner la protection plexi sur la face interne de la lame et visser les 2 pommeaux afin de retirer la lame en toute sécurité.

NB : sauf sur TAG 250 et TAG 275



kit d'entretien

sur demande auprès de notre SAV
Graisse et huile spéciale, gants de sécurité et écouvillon



Laquage standard simple RAL ou pantone

***hors modèle familial**

laquage tous coloris sur demande



faux affûteur

sans meule ni système de poussoir.
Se monte à la place du véritable affûteur, évite les risques de corrosion et d'encrassement, l'utilisation de l'affûteur d'origine ne se faisant qu'au moment de l'affûtage de la lame

LES TRANCHEURS VERTICAUX

Le trancheur à lame verticale est un appareil extraordinaire. C'est un appareil conçu pour toutes les coupes : charcuterie, fromage, carpaccio, viande fraîche (suivant type de chariot choisi au départ).

Le chariot à mouvement parallèle et perpendiculaire à la lame, permet le positionnement rapide des produits lourds tels que jambon blanc ou cru, sans avoir à les lever, ce qui est très ergonomique pour le personnel.

La coupe verticale permet la découpe des produits collants comme le fromage ou produit mou comme le jambon cru pas très sec. .

La découpe du fromage et carpaccio se fera par «freezage» des produits .

Les trancheurs verticaux peuvent-être achetés avec un chariot et recevoir en option l'ensemble des chariots disponibles suivant la version. Le choix est donc à faire en fonction des coupes et du type de produit que l'on souhaite trancher.



MALTA



CRETA



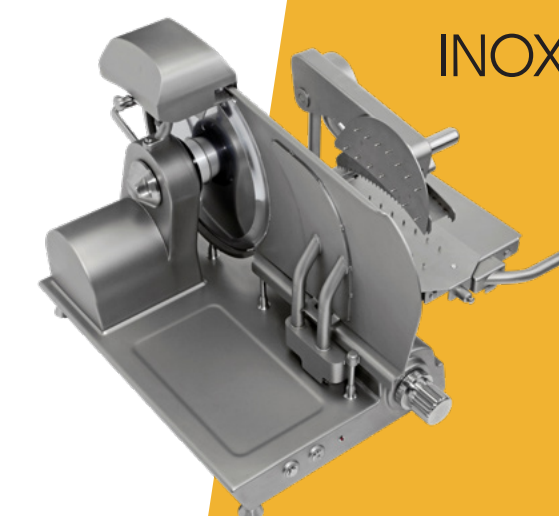
SYROS



VULCANO



RODI



INOX

MODÈLES VERTICAUX MALTA

COURROIE

*Pizzeria, petite alimentation,
petite cuisine, seconde machine
pour coupe spécifique de petite
charcuterie ou fromage*

CHARIOTS POSSIBLES

Trancheur vertical type MALTA, 250/300

Le plus petit de notre gamme de trancheurs verticaux, entièrement alu anodisé. C'est une version économique. Le MALTA ne peut recevoir que le chariot universel et le chariot bras à colonne. Son faible encombrement, sa simplicité de construction et sa robustesse permet au MALTA de répondre à de nombreuses applications. Il est conseillé dans les lieux de faible surface.

Nota : ce trancheur n'est pas équipé du compenseur d'ouverture de butée, et ne possède pas d'étanchéité autour de la poulie.



CHARIOT UNIVERSEL

Trancheur équipé du chariot à colonne.
Parfait pour la coupe de fromage
et charcuterie

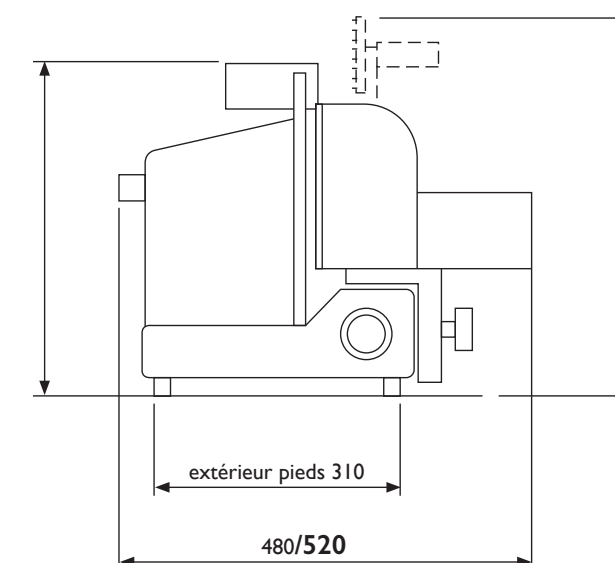
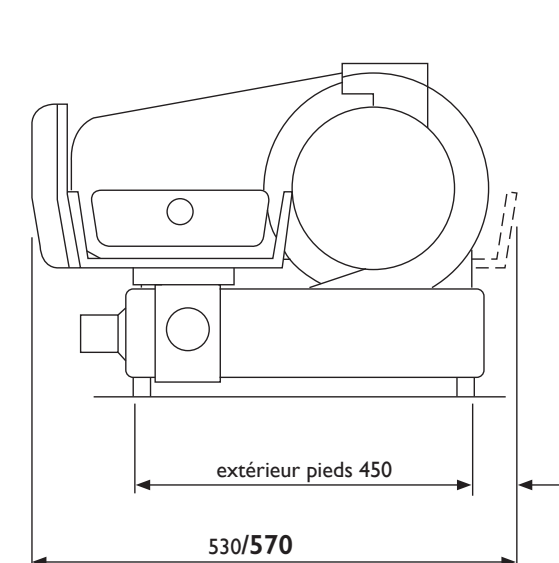


CHARIOT À COLONNES



CHARIOT À PRESSE

TV MALTA 250/ TVE 300 (mm)



Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TV MALTA	250	23	230	0,176	L 255 - H 170	0 à 15
TVE MALTA	300	24	230	0,176	L 265 - H 200	0 à 15

MODÈLES VERTICAUX CRETA

COURROIE

Alimentation, cuisine,
traiteur, produits
régionaux, restaurant,
découpe de produit
spécifique (fromage...)

Trancheur vertical type CRETA 300

Le CRETA n'existe qu'en diamètre 300. Construction entièrement alu anodisé.
C'est un appareil plus robuste et avec une course plus longue que le modèle MALTA.
Il peut recevoir quatre types de chariots au choix à la commande.
L'anneau de protection de lame et la tête de poulie offrent un bon dégagement pour le nettoyage.
L'affûteur possède un capot arrondi.
Étanchéité autour de la poulie par joint.
Nota : ce trancheur n'est pas équipé du compenseur d'ouverture de butée



Interrupteurs IP 67

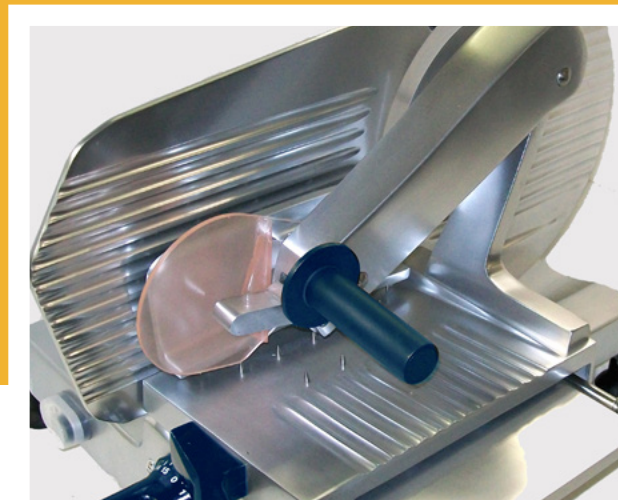
Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
CRETA	300	29	230	0,176	L 255 - H 170	0 à 15

CHARIOTS POSSIBLES



CHARIOT UNIVERSEL

CHARIOT À COLONNES
charcuteries, fromages, produits secs ou compacts

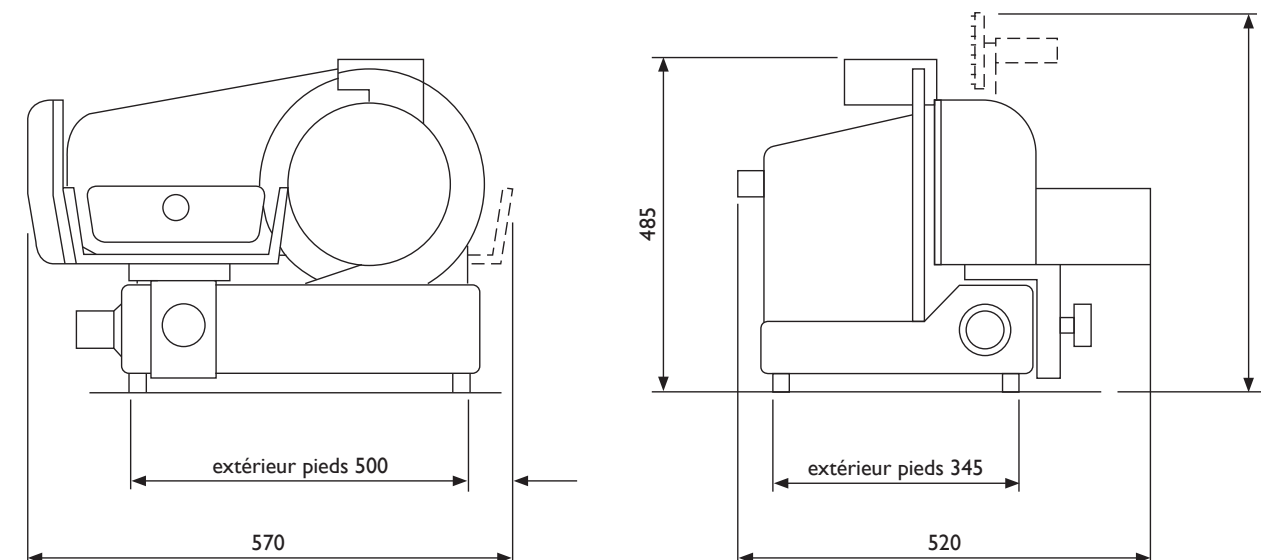


CHARIOT À PRESSE
charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



CHARIOT VIANDE SUPER
(plus grand, plus profond que le normal)
viande crue ou cuite, carpaccio viande
ou poisson découpe de braséade

TV CRETA 300 (mm)



MODÈLES VERTICAUX SYROS

COURROIE

grande cuisine,
grande surface,
boucherie / charcuterie,
produits régionaux,
découpe spécifique
(fromage...),
brasserie / restaurant

CHARIOTS POSSIBLES

Trancheur vertical type SYROS 350/370

Le SYROS est le premier modèle des diamètres 350/370 verticaux, c'est la version de base et le plus économique, entièrement alu anodisé.

Il possède toutefois le carter nouvelle génération entièrement arrondi avec un anneau de protection de lame très dégagé facilitant le nettoyage. Étanchéité autour de la poulie par joint. Le plateau de réception des tranches est agrandi.

Son carter est plus petit et moins haut, et possède un moteur un peu moins puissant que le RODI.

Il peut recevoir quatre types de chariots au choix à la commande.

Nota : ce trancheur n'est pas équipé du compenseur d'ouverture de butée

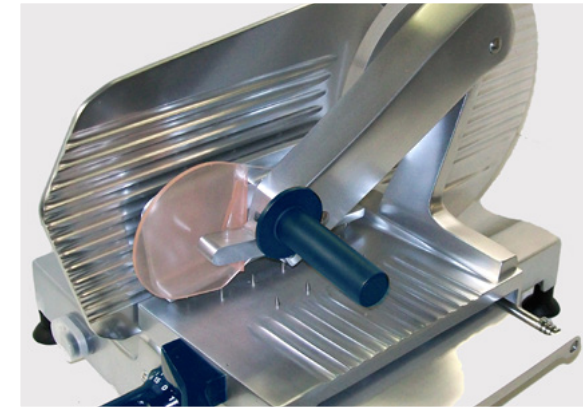


Interrupteurs IP 67



pièce de maintien
du produit extractible
et en inox

CHARIOT À PRESSE
charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



CHARIOT À COLONNES
charcuteries, fromages, produits secs
ou compacts

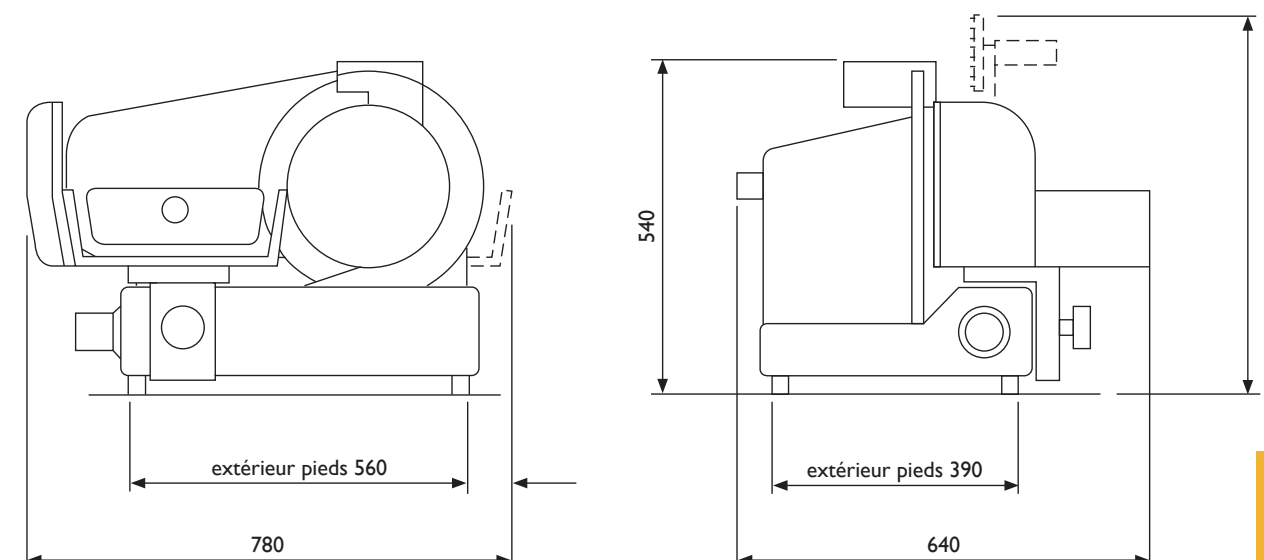


CHARIOT VIANDE
viande crue ou cuite, carpaccio viande
ou poisson découpe de braséade



CHARIOT UNIVERSEL

SYROS 350/370 (mm)



Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
SYROS	350	39	230	0,30	L 270 - H 250	0 à 15
SYROS	370	39	230	0,30	L 285 - H 250	0 à 15

MODÈLES VERTICAUX VULCANO

COURROIE

grande cuisine,
grande surface,
boucherie / charcuterie,
produits régionaux,
découpe spécifique
(fromage...),
brasserie / restaurant

Trancheur vertical type VULCANO 350/370

Le VULCANO s'intercale entre le modèle SYROS et RODI.
C'est un appareil robuste, puissant, avec une grosse capacité de coupe.
Il est fabriqué dans l'esprit du modèle à gravité type TG 350.
Étanchéité autour de la poulie par joint.
Il peut recevoir quatre types de chariots au choix à la commande.
Sur le chariot bras presse ou le chariot à colonnes le plateau supérieur peut-être livré en inox.
(avec plus value)*
Nota : ce trancheur n'est pas équipé du compenseur d'ouverture de butée.

Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quelque soit le poids de la marchandise posée sur le plateau.



Interrupteurs IP 67



pièce de maintien
du produit extractible
et en inox

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
VULCANO	350	47	230	0,40	L 265 - H 240	0 à 15
VULCANO	370	48	230	0,40	L 265 - H 250	0 à 15

CHARIOTS POSSIBLES

CHARIOT À PRESSE
charcuteries, fromages, produits secs
ou compacts



CHARIOTS À COLONNES
charcuteries, fromages, produits secs
ou compacts

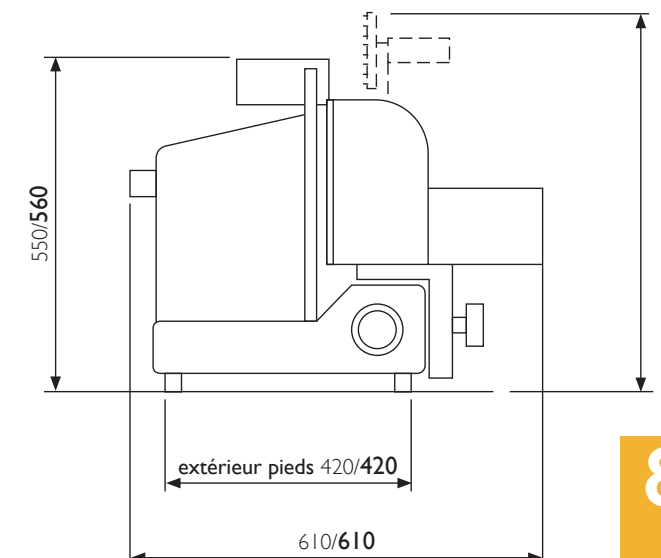
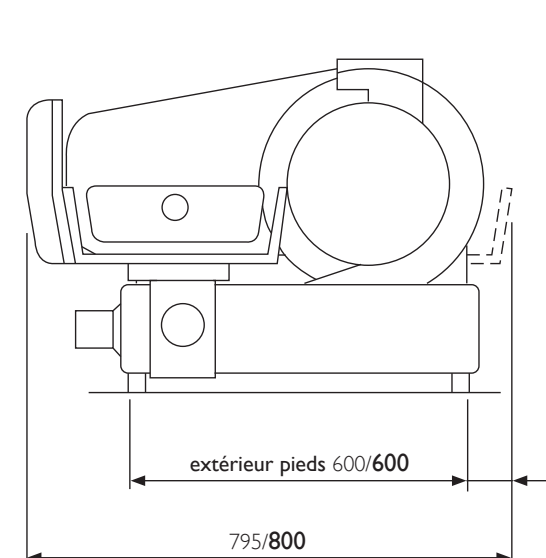


CHARIOT VIANDE
viande crue ou cuite, carpaccio viande
ou poisson, découpe de braséade



CHARIOT UNIVERSEL

TVVULCANO 350/370 (mm)
Chariot charcuterie et chariot viande



MODÈLES VERTICAUX RODI

COURROIE

grande cuisine,
grande surface,
boucherie / charcuterie,
produits régionaux,
découpe spécifique
(fromage...),
brasserie / restaurant

Trancheur vertical type RODI 350/370/390

Le RODI est le fleuron de la gamme.

C'est le modèle le plus gros et le plus puissant.

Sa conception et son degré de finition le placent en tête de tous les modèles verticaux alu anodisés.

- grande capacité de coupe.
- affûteur arrondi avec cache intérieur.
- grand dégagement entre lame et carter facilitant le nettoyage au maximum.
- large anneau de protection de lame.
- carter entièrement arrondi avec grand plateau de réception.
- étanchéité autour de la poulie par joint.

Il peut recevoir trois types de chariots au choix à la commande.

Sur le chariot bras presse les deux plateaux sont en inox.

Avantage : le RODI est équipé de la barette de compensation d'ouverture de la butée.

Il n'y a donc pas de jour entre le chariot et la butée ce qui évite le fléchissement du produit lors de la coupe.

Cet appareil est équipé de bagues de coulisseau spécifiques assurant une souplesse et une douceur de mouvement quelque soit le poids de la marchandise posée sur le plateau.



PERSONNALISÉ

Interrupteurs IP 67

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Tension (volts)	Puissance moteur (kw)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
TVN RODI	350	52	230	0,40	L 265 - H 250	0 à 15
TVN RODI	370	53	230	0,40	L 265 - H 265	0 à 15
TVN RODI	390	54	230	0,40	L 265 - H 270	0 à 15

CHARIOTS POSSIBLES



CHARIOT À PRESSE
(plateaux inox)

charcuteries, fromages, produits secs ou compacts



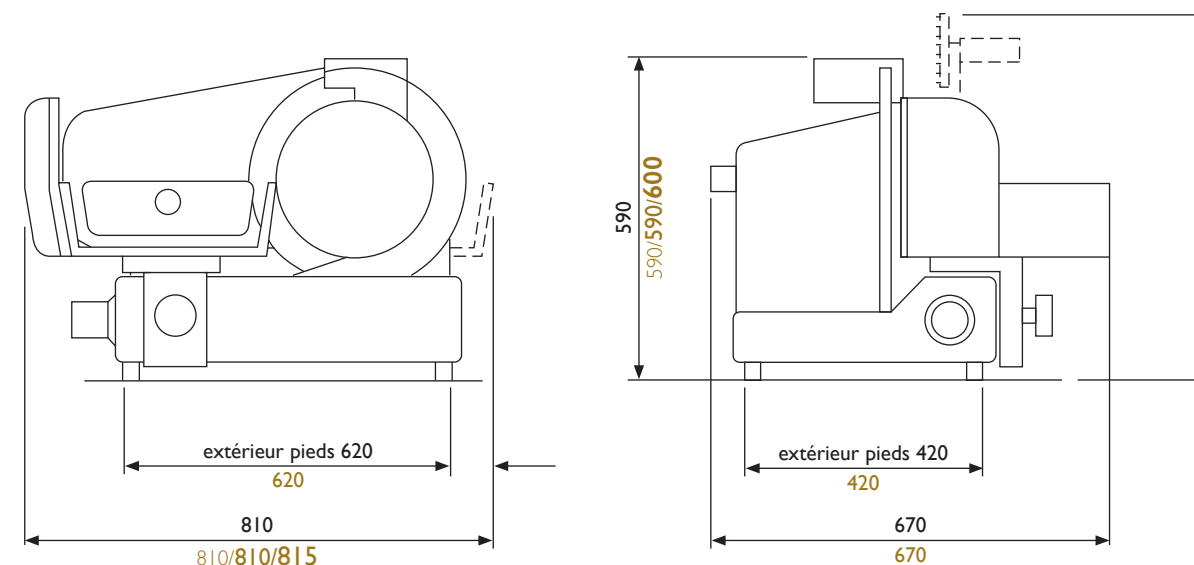
VIANDE SUPER

viande crue ou cuite, carpaccio viande ou poisson découpe de braséade



pièce de maintien du produit extractible et en inox

RODI 350/370/390 (mm) Plateau charcuterie
RODI 350/370/390 (mm) Plateau viande



CHARIOT SPÉCIAL FROMAGE ET CARPACCIO (VIANDE/POISSON) (AU CHOIX)

FROMAGE

NOS CONSEILS DE VENTE

Pour bien couper du fromage nul besoin de lame téflonnée ou surface traitée. Avec l'usure et les chocs le traitement s'abîme et il est impossible de le refaire. Il suffit d'opter pour un trancheur vertical avec chariot spécial fromage et petite charcuterie et surtout couper le fromage très froid, idéalement 0 +3 °C

COMMENT CA MARCHE

Mettre le morceau de fromage sur le chariot et le bloquer à l'aide du bras à colonnes ou du bras presse.

La coupe verticale évite un frottement matière / poids contre la butée et la lame.

La butée, la lame et le pare-lame ne se graissent pas si le fromage est très froid.

La récupération de la tranche est plus facile que sur un trancheur à gravité.

La coupe est beaucoup plus régulière sans trace sur la tranche.

Enlever les croutes dures ou épaisses.

TYPE DE COUPE

Découpe de fromage en lamelles type fromage à raclette, Beaufort, Comté, Edam, Tome. Pour les fromages à pâte crémeuse ou molle, il est préférable de passer quelques minutes le produit soit en cellule de congélation soit au congélateur afin d'obtenir un léger « freezage ».

CARPACCIO

Pour la découpe de carpaccio, il est impératif de « freezer » le produit afin d'obtenir la consistance d'une glace à l'eau. La pièce à trancher devra être compacte et non congelée.

Le terme « saisie comme une glace à l'eau » correspond vraiment au résultat attendu après « freezage ».



Le chariot à colonnes est conseillé pour la découpe de la charcuterie et du fromage.



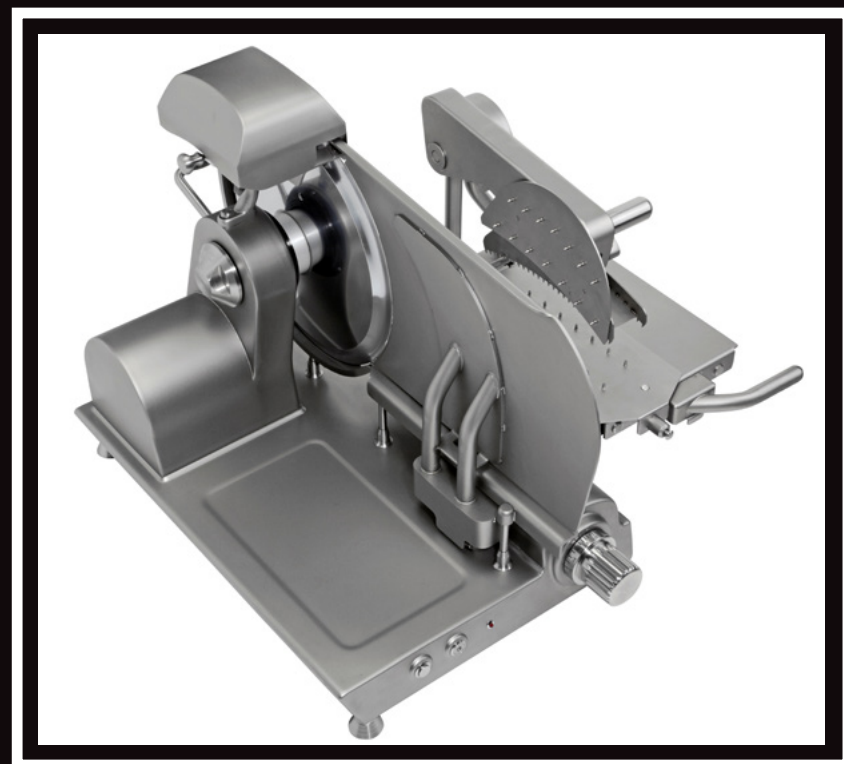
MODÈLES VERTICAUX TVX

COURROIE

Trancheur vertical courroie

Ce modèle est entièrement réalisé en inox 18/10.
Son design, sa ligne futuriste et sa conception donnent à ce trancheur d'immenses possibilités de coupes. Très pratique d'utilisation, le trancheur vertical s'impose de plus en plus comme une machine multi-usages.
Son système de maintien d'anneau permet un bon dégagement lame / carter.
Sa conception lui donne une bonne résistance à l'eau lors du nettoyage.
Affûteur escamotable, démontage rapide sans outil.
Le mouvement du chariot est d'une très grande souplesse.

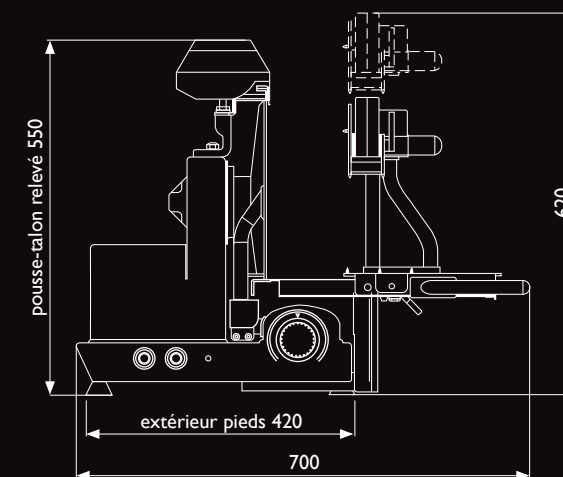
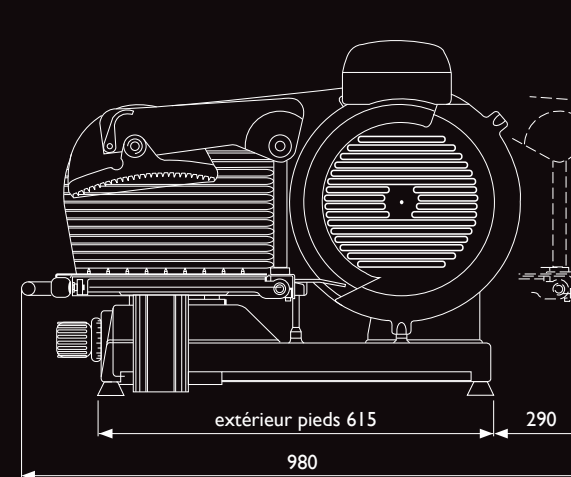
La qualité de coupe pour les charcuteries, viandes cuites, fromages, carpaccio, mortadelle, pâté permet à ce trancheur d'être présent partout où l'on recherche la perfection.



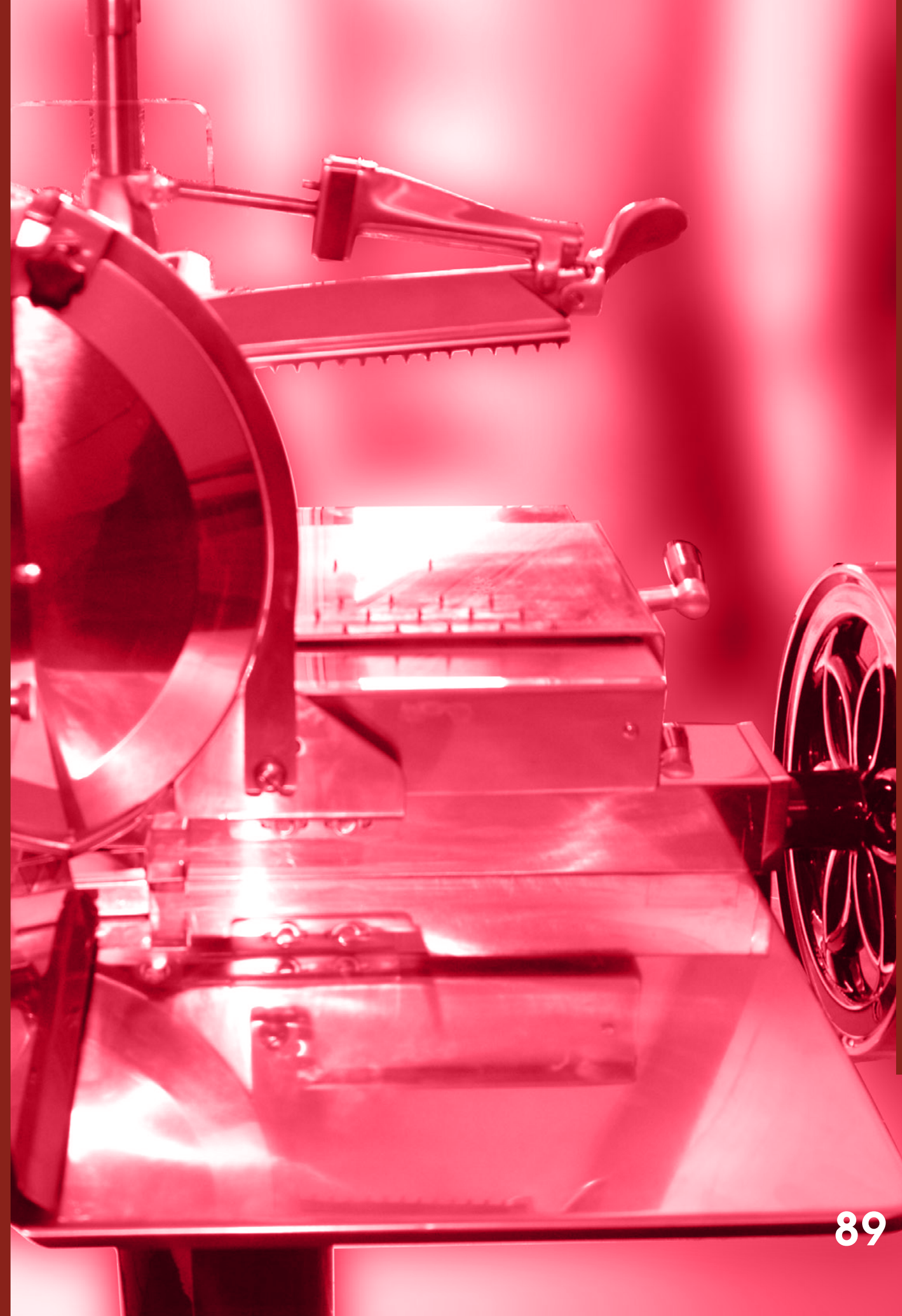
Interrupteurs IP 67

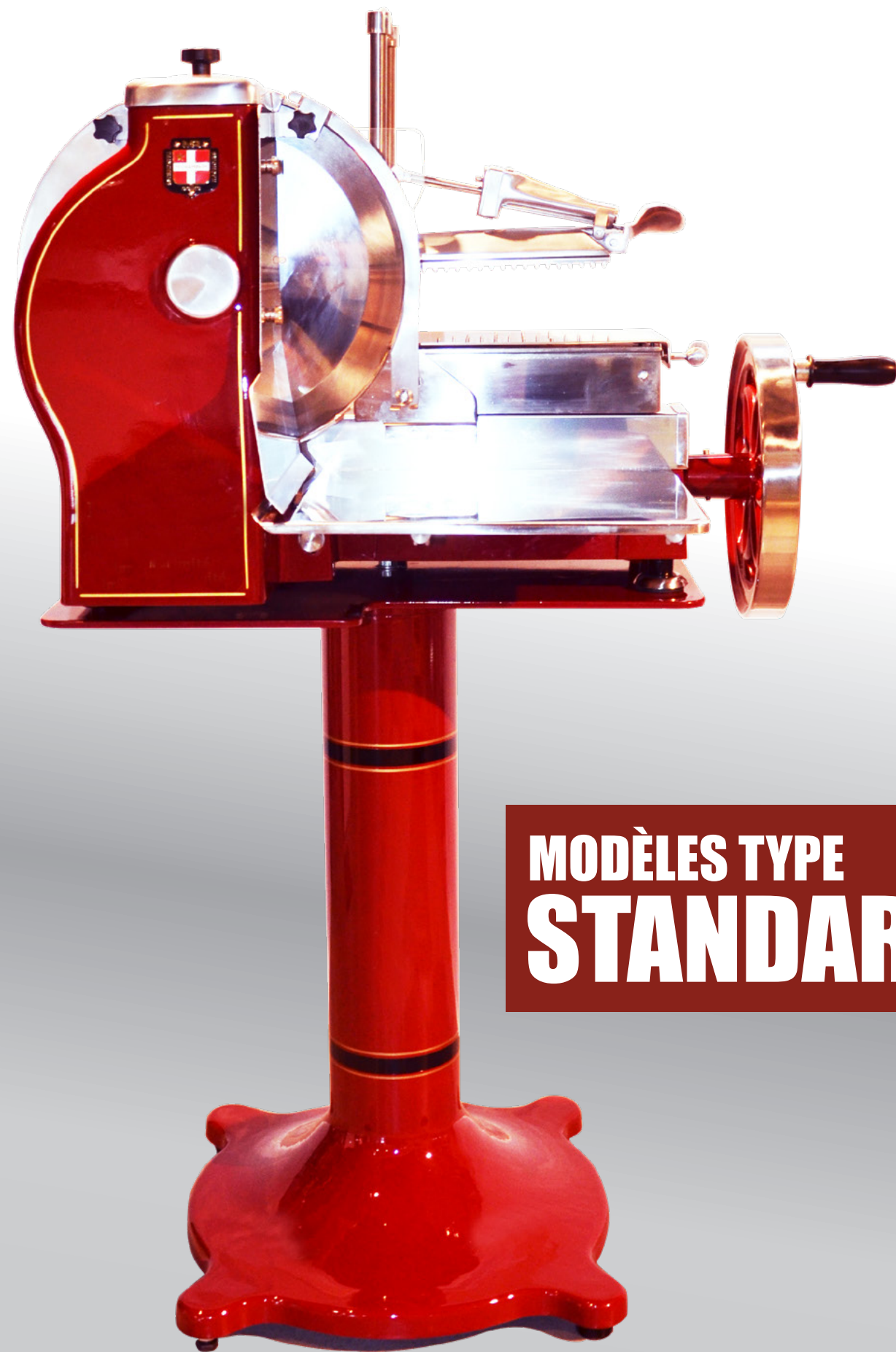


TVX

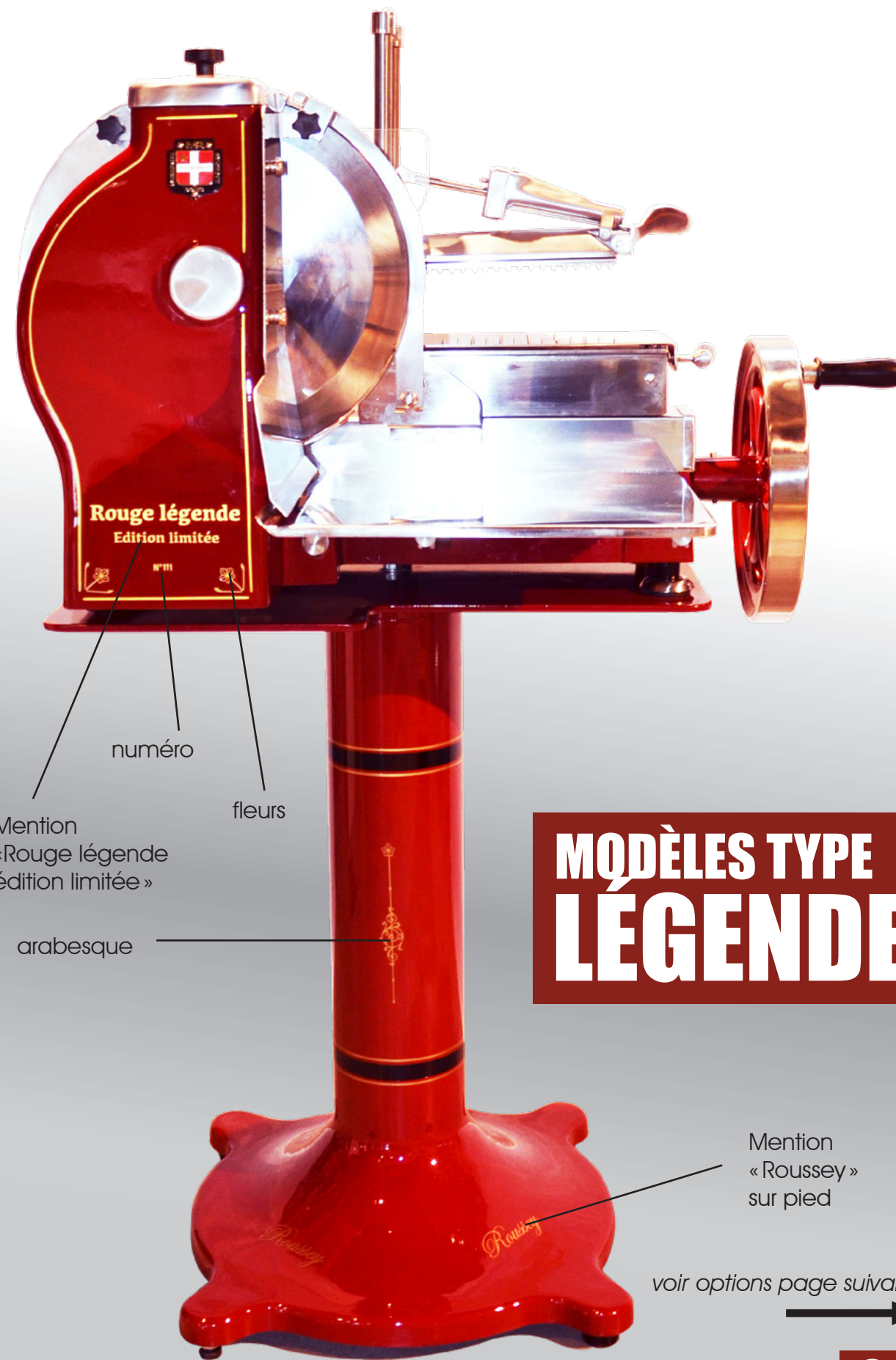


TRANCHEURS MANUELS À VOLANT





MODÈLES TYPE STANDARD



Mention
«Rouge légende
édition limitée»

numéro

fleurs

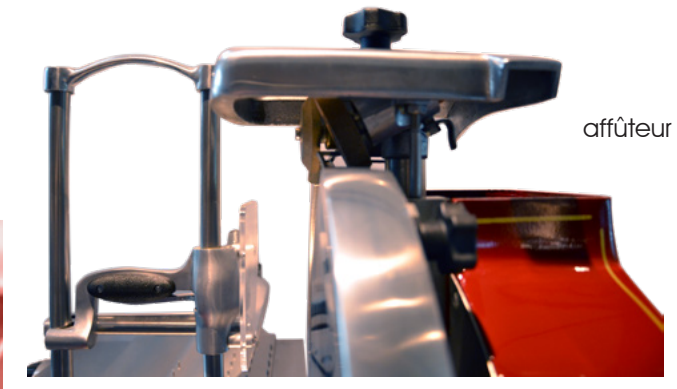
arabesque

MODÈLES TYPE LÉGENDE

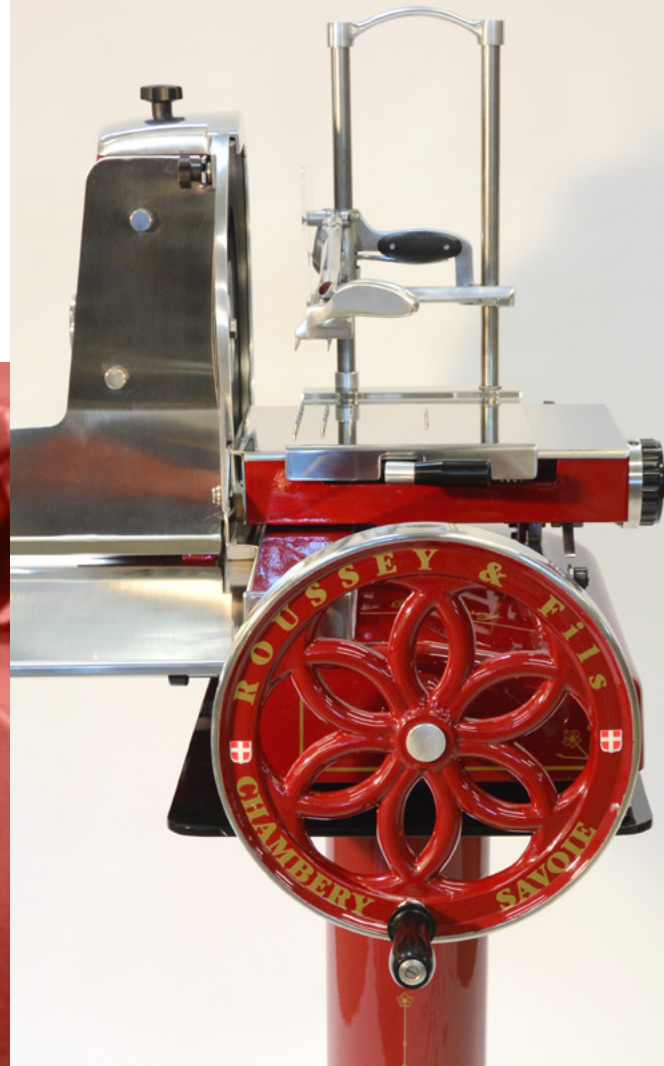
Mention
«Roussey»
sur pied

voir options page suivante

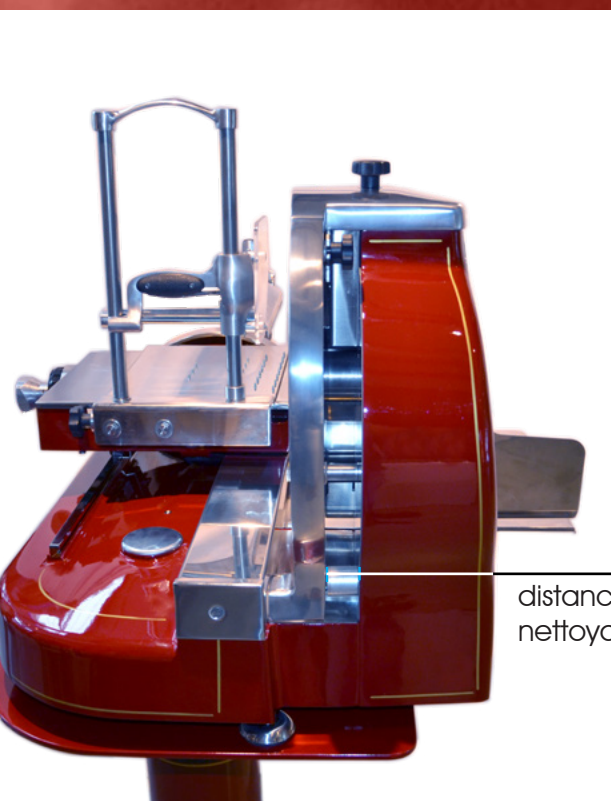
PARTIES COMMUNES AUX APPAREILS Ø 370



affûteur



Inscription Roussey d'origine
(sauf commande spécifique)



distance lame carter (5 cm)
nettoyage très simple



Mention « rouge légende édition limitée »
décoration fleurs historiques et numéro

arabesque
sur colonne



texte sur pied

marquage bati



PARTIES DÉTAILS MODÈLES LÉGENDES

OPTIONS



Carter personnalisable sur demande



Volant personnalisé



Pied standard



Pied légende noir



Pied légende rouge

Attention : compte tenu du poids des appareils et de leur hauteur et afin de respecter les règles de sécurité et de stabilité il est fortement déconseillé d'équiper ces pieds de roulettes.



Pied légende ivoire



Pied légende chrome



**ROUGE
AUTHENTIQUE**



**NOIR
LUCIDA**



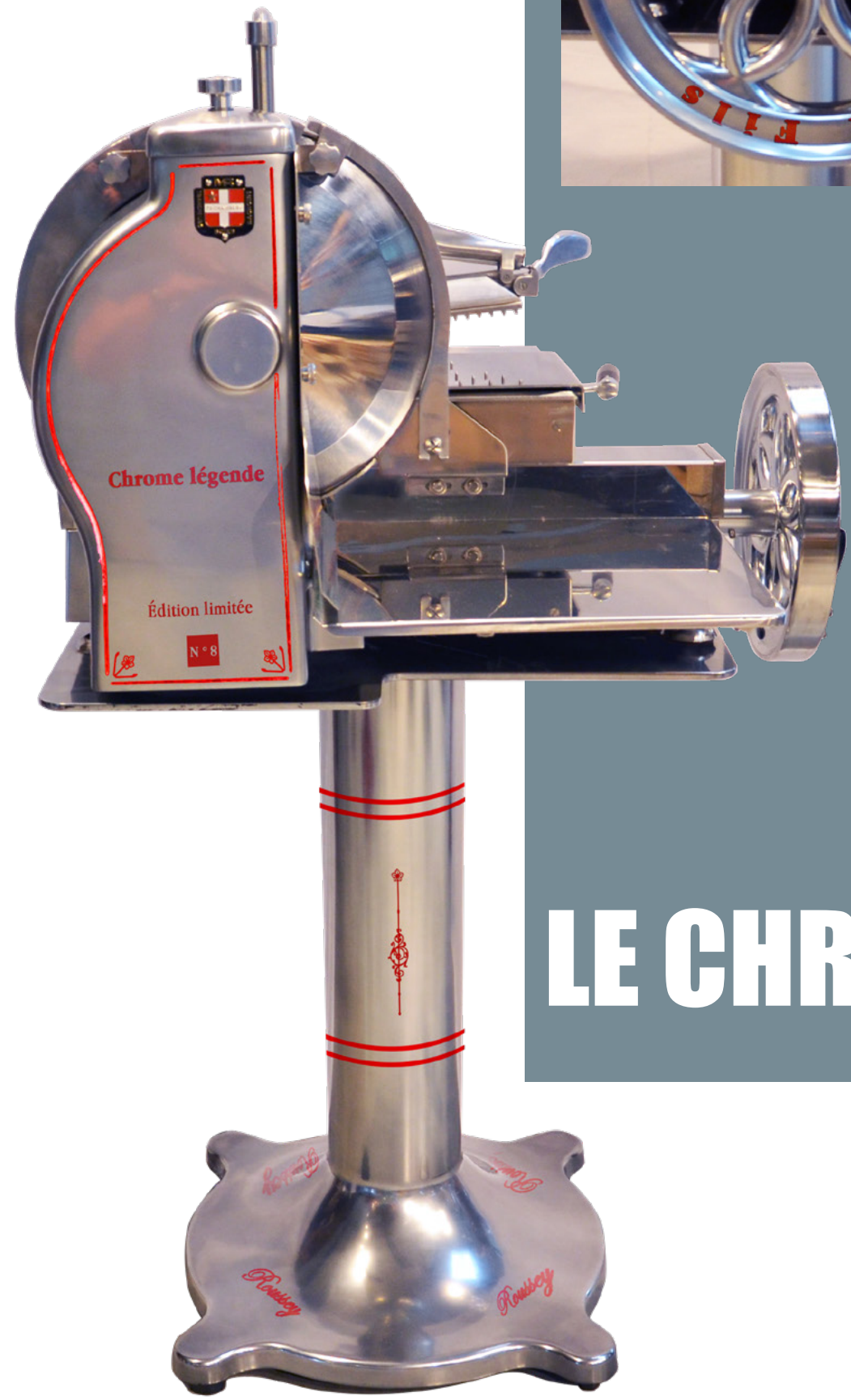
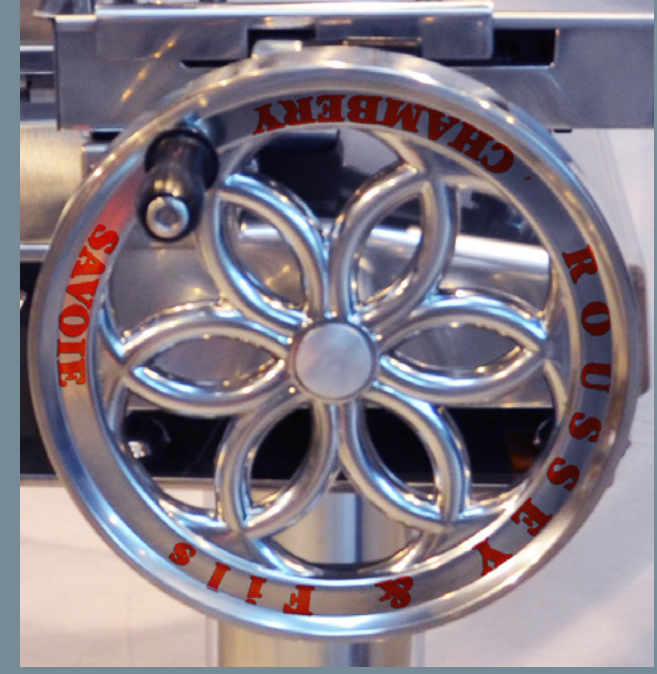
**ROUGE LÉGENDE
AUTHENTIQUE**



**NOIR LÉGENDE
LUCIDA**



L'IVOIRE LÉGENDE



LE CHRÔME



OPINEL
avec licence ® édition limitée
un couteau Opinel n°13
50 cm lame ouverte portant
le numéro du trancheur offert



**MODÈLE
DIAMÈTRE 330**

une véritable culture de la qualité artisanale

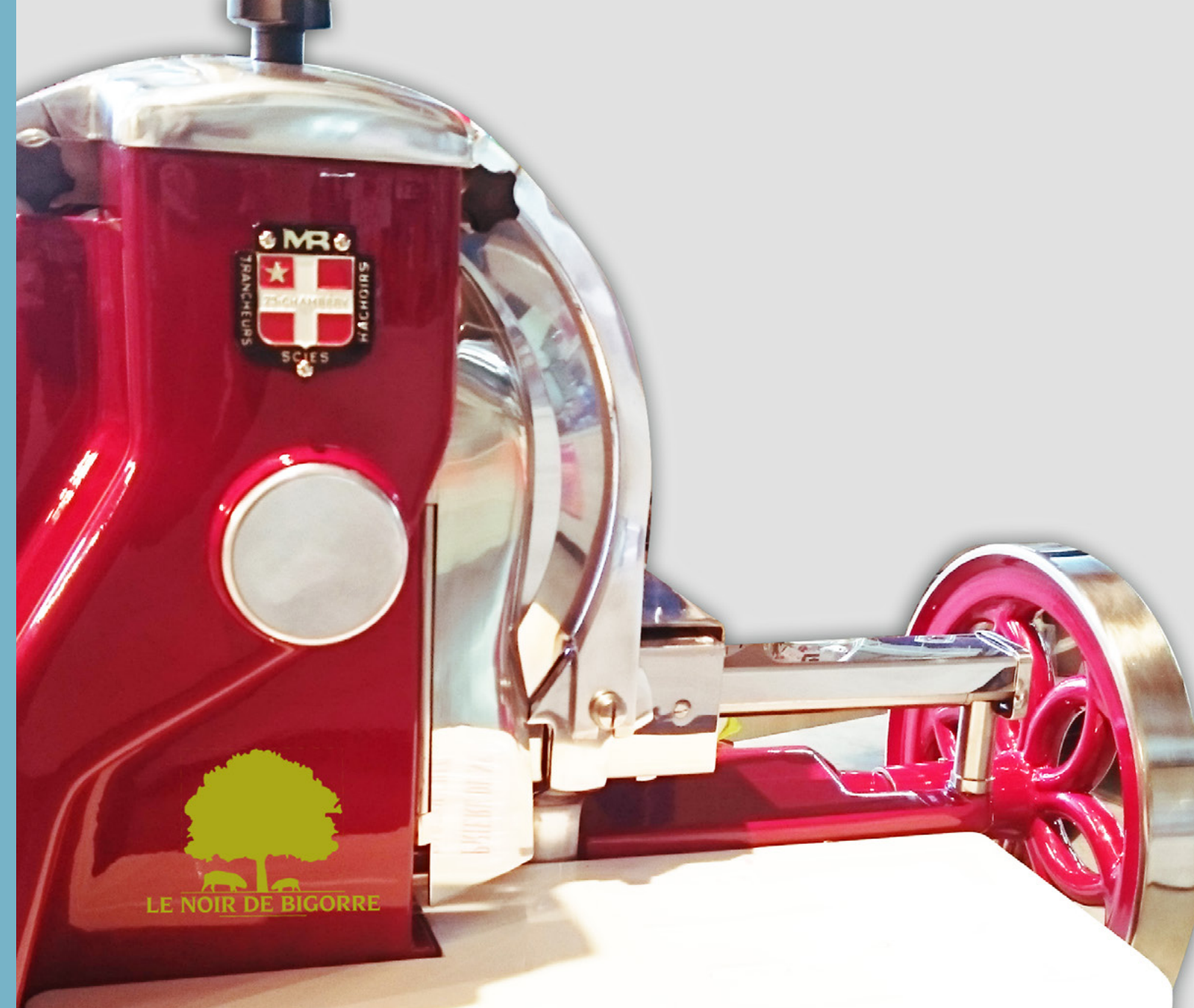
une mécanique d'horlogerie



EXEMPLES DE RÉALISATIONS



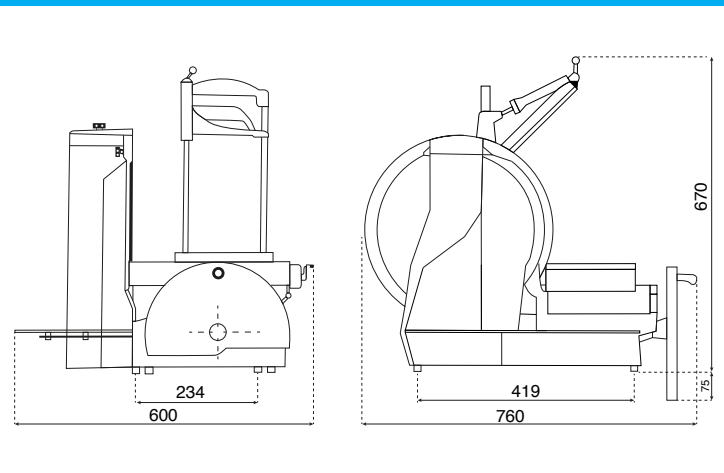
Trancheurs modèle 330 personnalisés



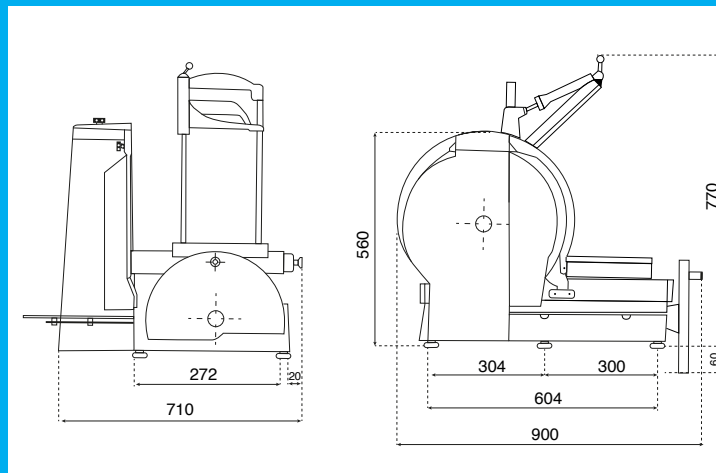
LES MACHINES SOUS VIDE

by Roussey

Nom	Diamètre lame (mm)	Poids (kg)	Dim.max de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)
Manuel	330	60	L 245 - H 215 dimension maxi suivant produit	0 à 4
Manuel	370	90	L 295 - H 240 dimension maxi suivant produit	0 à 4
Pieds	330/370	70	hauteur du piètement : 850 mm	



ø 330



ø 370



MACHINES SOUS VIDE ECO GREEN

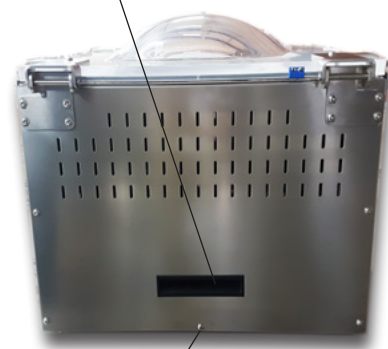
Toutes nos machines sont équipées d'un système d'ouverture rapide avec maintien du carter ouvert



leds de suivi
du vide 12/24/36 s

Eco green 320 pompe 10 m³

poignée de relevage



1 seule vis
d'ouverture carter

compas de maintien
du carter en position ouvert



Eco green 405
pompe 20 m³

**QUALITÉ / PRIX
IMBATTABLE**

Caractéristiques série Eco green

Modèle	Eco green 320	Eco green 405
Dimension machine	465x495x490 h mm	560x580x530 h mm
Poids	55 kg	60 kg
Volts	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz
Consommation	1,2 kW	1,2 kW
Bâti	inox	inox
Fonctionnement automatique	45 s	45 s
Fonctionnement manuel	12/ 24 / 36 s	12/ 24 / 36 s
Dimension de chambre	325x385xh min 120 / max 200 mm	410x450xh min 150 / max 220 mm
Pompe	10 m ³ / h	20 m ³ / h
Barre de soudure	320 mm	405 mm
Barre avec piston	oui	oui
Vide final	2,0 mbar	2,0 mbar
Couvercle avec piston extérieur	oui	oui

MACHINES SOUS VIDE HIGH TECH

Rouge inter



Gold top



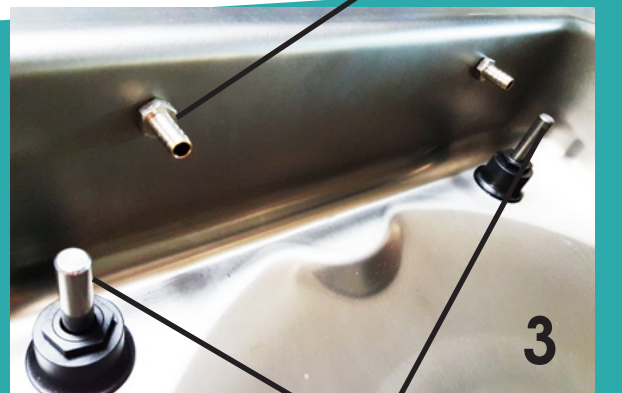
Machines grande capacité



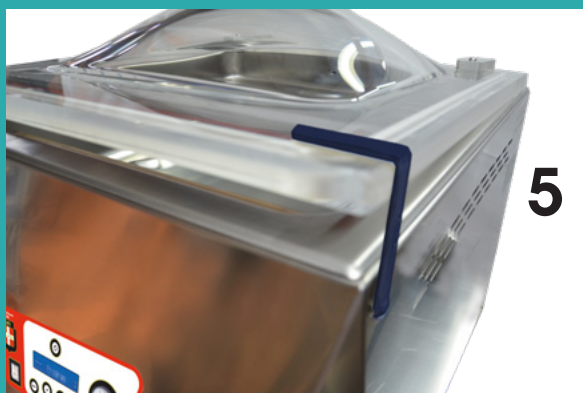
Machines pour sacs gaufrés



tube de réinjection de gaz en option



verins barre de soudure



8



Dépose des 2 vis latérales pour basculement du carter

Caractéristiques communes à l'ensemble des modèles

1. Cuve inox emboutie avec angles arrondis
2. Barre de soudure extractible
3. Verins de commande barre de soudure
4. Pré-disposition pour tirage au-vide dans bac gastro (tube et poignée en option)
5. système de blocage du couvercle, en position basse et légèrement ouvert, de série
6. Joint de couvercle et de soudure interchangeable sans outil ni colle
7. plaques de mise à niveau pour soudure livrées de série
8. Tableau de bord étanche et clavier lisse
9. Carter à basculement pour intervention simple et rapide



Caractéristiques série Rouge inter



Rouge inter



Bidon de 5L d'huile spéciale pompe à vide (jusqu'à 63 m³/h)

Modèle	Rouge inter 26	Rouge inter 32	Rouge inter 42	Rouge inter 52
Dimension machine	350x500x270 h mm	410x500x320 h mm	520x600x370 mm	610x700x370 h mm
Poids	26 kg	36 kg	60 kg	65 kg
Volts	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz
Consommation	1,1 kW	1,1 kW	2,0 kW	2,0 kW
Bâti	inox	inox	inox	inox
Fonctionnement	automatique	automatique	automatique	automatique
Display bleu 20 programmes 5 langues possibles programmables FR/IT/EN/ES/DE				
Règlage du vide en temps par seconde				
Fonctionnement par palliers anti-ébullition pour produits liquides : soupe, jus, sauce, crème liquide, poisson au court-bouillon				
Avantages	Aspiration extérieure avec sacs gaufrés			
Manomètre de pression	oui	oui	oui	oui
Programme de réchauffage et d'entretien d'huile	oui	oui	oui	oui
Dimension de chambre	270x350xh min 80 / max 150 mm	330x330xh min 100 / max 190 mm	430x430xh min 100 / max 190 mm	530x530xh min 100 / max 200 mm
Pompe	6 m ³ / h DVP	8 m ³ / h BUSH	16 m ³ / h BUSH	21 m ³ / h BUSH
Soft air (remise en atmosphère lente)	option	option	option	option
Barre de soudure	260 mm	320 mm	420 mm	520 mm
Barre de soudure supplémentaire montée à l'arrière de la cuve	option	option	option	option
Barre avec piston	oui	oui	oui	oui
Vide final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar
Couvercle avec piston	oui	oui	oui	oui
Pré-disposition pour aspiration dans bac gastro	oui (tube, poignée et bac en option)			
Plan incliné pour liquide	option	option	option	option
Injection gaz inerte	option	option	option	option
Support inox à roulettes avec deux étagères pour rangement des sacs	option	option	option	option

Caractéristiques série Gold top

Tous les prix s'entendent en HT



Gold top



Bidon de 5L d'huile spéciale pompe à vide (jusqu'à 63 m³/h)

Modèle	Gold top 26	Gold top 32	Gold top 42	Gold top 52
Dimension machine	350x500x270 h mm	410x500x320 h mm	520x600x370 mm	610x700x370 h mm
Poids	26 kg	36 kg	65 kg	78kg
Volts	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Consommation	1,1 kW	1,2 kW	2,0 kW	2,0 kW
Bâti	inox	inox	inox	inox
Fonctionnement	automatique	automatique	automatique	automatique
Display bleu 20 programmes 5 langues possibles programmables FR/IT/EN/ES/DE				
Fonctionnement par paliers anti ébullition pour produits liquides : jus, sauce, crème liquide, poisson au court-bouillon				
Avantages	Programme pour Marinades			
	Utilisation du vide en temps/s ou % vide			
	Aspiration extérieure avec sacs gauffrés			
Manomètre de pression	oui	oui	oui	oui
Programme de réchauffage et d'entretien d'huile	oui	oui	oui	oui
Dimension de chambre	270x350xh min 80 / max 150 mm	330x330xh min 100 / max 190 mm	430x430xh min 100 / max 190 mm	530x530xh min 100 / max 200 mm
Pompe	6 m ³ / h DVP	8 m ³ / h Bush	21 m ³ / h Bush	25 m ³ / h Bush
Soft air (remise en atmosphère lente)	option	option	option	option
Injection gaz inerte	oui	oui	oui	oui
Barre de soudure	260 mm	320 mm	420 mm	520 mm
Barre de soudure supplémentaire montée à l'arrière de la cuve	option	option	option	option
Barre avec piston	oui	oui	oui	oui
Vide final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 / 1,0 mbar	1,0 / 1,0 mbar
Pré-disposition pour aspiration dans bac gastro	oui (tube, poignée et bac en option)			
Plan incliné pour liquide	option	option	option	option
Support inox à roulettes avec deux étagères pour rangement des sacs	option	option	option	option



Olympias



Twinkenham



Murrayfield



San Paolo

Modèle	Olympias	Twinkenham	Murrayfield	San Paolo
Dimension machine	700x750x1110 h mm	780x750x1110 h mm	890x750x1110 h mm	1090x750x1110 h mm
Poids	100 kg / 120 kg	170 kg/ 210 kg	195 kg	220 kg
Volts	230V - 50Hz	400V - 50 Hz triphasé	400V - 50 Hz triphasé	400V - 50 Hz triphasé
Consommation	2,0 kW	2,35 kW	2,35 kW	2,50 kW
Dimension de chambre	530x530x235 mm	660x540x250 mm	760x540x250 mm	960x540x250 mm
Possibilités de Pompe	25/40 m ³ / h Bush®	40/63 m ³ / h Bush®	63 m ³ / h Bush®	100 m ³ / h Bush®
Configuration barres de soudure	d'origine <input type="checkbox"/> 520 mm	<input type="checkbox"/> 650/650 mm	<input type="checkbox"/> 750/750 mm	<input type="checkbox"/> 950/950 mm
	sur demande <input type="checkbox"/> 520/520 mm	<input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/580 mm	<input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/680 mm	<input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/890 mm
Seconde Barre de soudure	option	comprise	comprise	comprise
Fil de découpe du sac ●	option	option	option	option
Double soudure par barre ●	option	option	option	option
Dispositif injection gaz	option	option	option	option
Capteur de vide en %	option	option	option	option
Capteur de vide pour marinades	option	option	option	option
Imprimante	option	option	option	option
Imprimante + clavier étanche	option	option	option	option
Sof air	option	option	option	option
Pré-disposition pour aspiration dans bac gastro	Sur demande			
Plan incliné pour liquide	option	option	option	option

● options non cumulables



Millenium



Azteca



Iduna



Old Trafford

Modèle	Millenium	Azteca	Iduna	Old Trafford
Dimension machine	950x900x1100 mm	1250x900x1100 mm	1600x800x1100 mm	1800x800x1100 mm
Poids	253,5 kg	286 kg	300 kg / 305 kg	325 kg / 335 kg
Volts	400 V - 50 Hz triphasé	400 V - 50 Hz triphasé	400 V - 50 Hz triphasé	400 V - 50 Hz triphasé
Consommation	2,20 kW	2,20 kW	1,10 kW	1,5 kW
Dimension de chambre	800x620x290 h mm	1100x620x290 h mm	2x 660x540x250 h mm	2x 760x540x250 h mm
Pompe	d'origine <input type="checkbox"/> 0 m ³ / h Bush®	<input type="checkbox"/> 60 m ³ / h Bush®	<input type="checkbox"/> 63 m ³ / h Bush®	<input type="checkbox"/> 100 m ³ / h Bush®
Configuration barres de soudure	sur demande <input type="checkbox"/> 790/790 mm	<input type="checkbox"/> 1090/1090 mm	<input type="checkbox"/> 650/650 mm	<input type="checkbox"/> 750/750 mm
	<input type="checkbox"/> 610/610 mm	<input type="checkbox"/> 610/610 mm	<input type="checkbox"/> 520/520 mm	<input type="checkbox"/> 520/520 mm
	<input type="checkbox"/> 610/720 mm	<input type="checkbox"/> 610/1050 mm	<input type="checkbox"/> 520/680 mm	<input type="checkbox"/> 520/680 mm
Fil de découpe du sac	option	option	option	option
Double soudure par barre	option	option	option	option
Dispositif injection gaz	option	option	option	option
Capteur de vide en %	option	option	option	option
Capteur de vide pour marinades	option	option	option	option
Imprimante	option	option	option	option
Imprimante + clavier étanche	option	option	option	option
Sof air	option	option	option	option
Pré-disposition pour aspiration dans bac gastro	Sur demande			
Plan incliné pour liquide	option	option	option	option

• options non cumulables



Santiago



San Siro



Wembley



Indiannapolis



Maracana

Modèle	Santiago	San Siro	Wembley	Indiannapolis	Maracana
Dimension machine	1060x900x1179 h mm	1260x1020x1130 h mm	1485x1205x1340 h mm	1900x1295x1450 h mm	2420x1215x1595 h mm
Poids	236 kg	319 kg	537 kg	685 kg	767 kg
Volts	400V - 50 Hz	400V - 50 Hz triphasé	400V - 50 Hz triphasé	400V - 50 Hz triphasé	400V - 50 Hz triphasé
Consommation	2,4-3,5 kW	3,0-5,0 kW	5,5-9,0 kW	7,0-9,0 kW	7,0-9,0 kW
Dimension de chambre	2x 450x580x235 h mm	2x 550x700x235 h mm	2x 620x750x250 h mm	2x 840x830x255 h mm	2x 1100x730x280 h mm
Pompe	63 m ³ / h Bush®	100 m ³ / h Bush®	160 m ³ / h Bush®	300 m ³ / h Bush®	300 m ³ / h Bush®
Barre de soudure	d'origine 2x 450x450 mm	2x 550x550 mm	2x 620x620 mm	2x 840x840 mm	2x 100x100 mm
	sur demande 680x680 mm		840x840 mm	770x770 mm	850x850 mm
Fil de découpe	compris mais non cumulable avec double soudure				
Double soudure par barre	compris mais non cumulable avec fil de découpe				
Dispositif injection gaz	option	option	option	option	option
Capteur de vide en %	option	option	option	option	option
Capteur de vide pour marinade	option	option	option	option	option
Imprimante	option	option	option	option	option
Imprimante + clavier étanche	option	option	option	option	option





Thermoplongeur



Thermoplongeur professionnel



Bain marie de cuisson et réchauffage

Modèle	Thermoplongeur	Thermoplongeur professionnel	Bain marie de cuisson et réchauffage
Dimension machine	115x90x355 h mm	150x240x380 h mm	350x660x320 h mm
Poids	1,8 kg	4 kg	13 kg
Volts	230V - 50 Hz	230V - 50 Hz I ph	230V - 50 Hz I ph
Consommation	1100 W	1650 / 2100 W	2000 W
Programme	0	10	10
Précision température	0,1° C / 0,18° F	0,1° C / 0,18° F	0,3° C / 0,54° F
Température de	0,1° C / 95° F 32,18° C / 203° F	0,1° C / 95° F 32,18° C / 203° F	40° C / 95° F 104° C / 203° F
Litres max	25	50	25
Témoin de niveau d'eau min.	compris	compris	non
Mache différée	compris	compris	compris
Alarme niveau de cuisson	compris	compris	compris
Décalage contrôle temp.	compris	compris	compris
Sonde cœur (acc.)	non	option	option

Caractéristiques série Moon line



Machine pour sacs gaufrés

Moon line

Modèle	Moon line 33	Moon line 43	Moon line 53
Dimension machine	390x300xh 180 mm	490x295xh 180 mm	610x295xh 180 mm
Poids	6 kg	8,2 kg	18 kg
Volts	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz
Consommation	0,38 kW	0,45 kW	0,85 kW
Bâti	inox	inox	inox
Fonctionnement	automatique	automatique	automatique
Pompe	13 L/min	21 L/min	26 L/min
Niveaux de soudure	3	3	3
Barre de soudure*	330 mm	430 mm	530 mm
Vide final / Final vacuum	250 mbar	250 mbar	200 mbar
Aspiration extérieure avec sacs gaufrés			
Bac ABS avec valve 0,6 et 2,5 L	option	option	option

- * • une seule résistance sur la barre de soudure pour les modèles Moon line 33 et Moon line 43
- deux résistances sur la barre de soudure pour les modèles Moon line 53



Sky line

Filtre de protection de pompe en cas d'aspiration de produits humides ou liquides



Star line

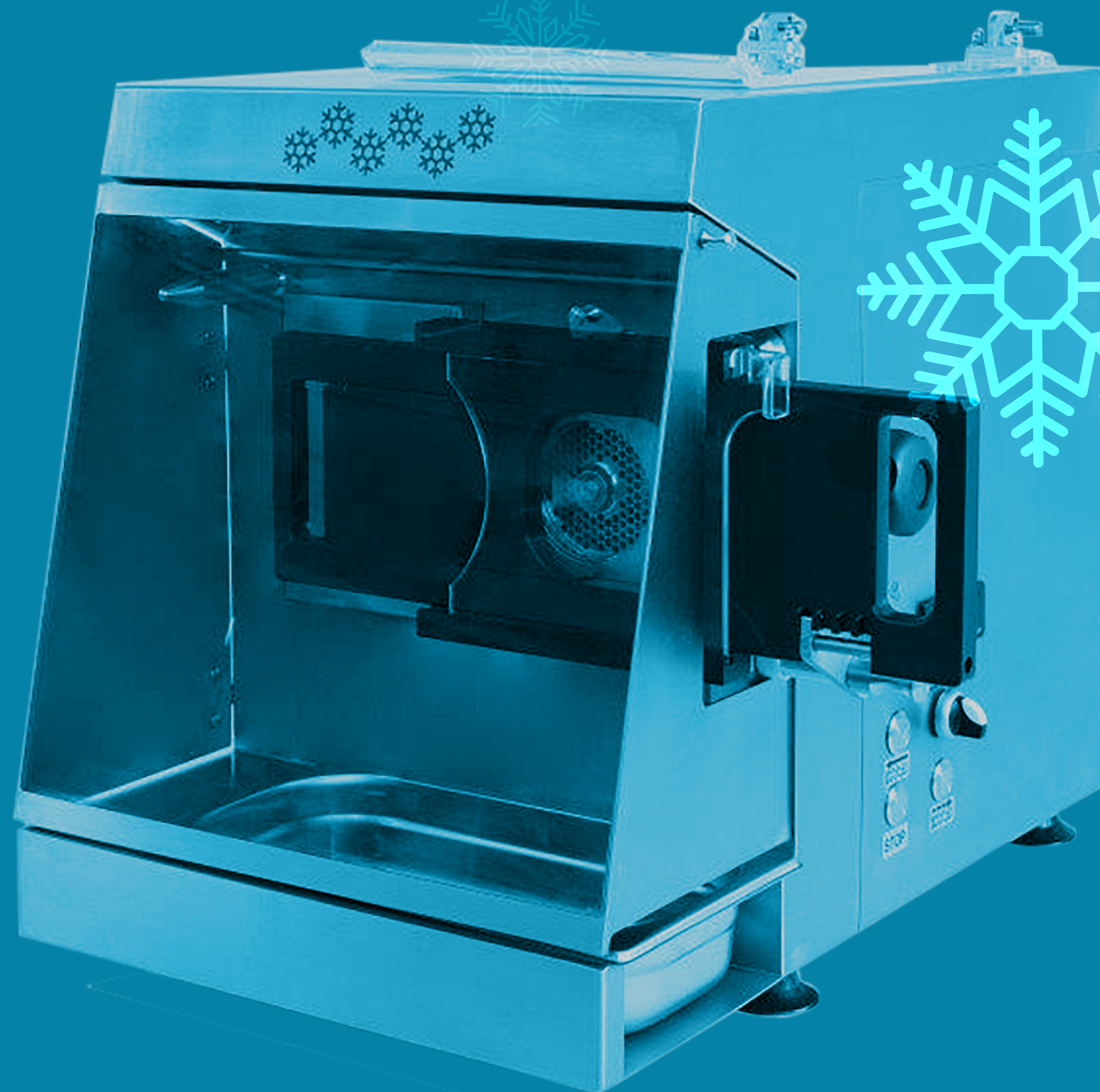
Machine pour sacs gaufrés

Caractéristiques série Sky line/ Star line

Modèle	Sky line	Star line P	Star line M	Star line G
Dimension machine	390x300xh 180 mm	420x300xh 180 mm	510x295xh 180 mm	610x295xh 180 mm
Poids	5,7 kg	7,8 kg	10,5 kg	21 kg
Volts	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz	230 V -50 Hz
Consommation	0,38 kW	0,38 kW	0,85 kW	0,95 kW
Bâti	inox	inox	inox	inox
Fonctionnement	semi automa- tique/automatique	semi automa- tique/automatique	semi automa- tique/automatique	semi automa- tique/automatique
Séparateur en cas d'aspiration de liquide	non	oui	oui	oui
Pompe	13 L/min	19 L/min	26 L/min	4 m ³ /h
Sellage des sachets de cuisine	option	option	option	option
Niveaux de soudure	5	5	11	11
Barre de soudure*	330 mm	330 mm	2x430 mm	2x530 mm
Vide final / Final vacuum	200 mbar	100 mbar	200 mbar	2,0 mbar
Aspiration extérieure avec sacs gaufrés				
Bac ABS avec valve 0,6 et 2,5 L	option	option	option	option

- * • une seule résistance sur la barre de soudure pour les modèles Sky line et Star line P
- deux résistances sur la barre de soudure pour les modèles Star line M et Star line G

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ



SUPER ALASKA

vitrine transparente
démontable

ventilation d'air froid
et reprise

couvercle transparent
démontable



poignée
sortie du corps

indicateur et
programmation
température

corps
Ø 82 inox

M/A froid

continu ou
reconstitueur

M/ arrière

reconstitueur

M/ avant

stop

vasque
pour vrac

SUPER ALASKA

Modèle Super Alaska :

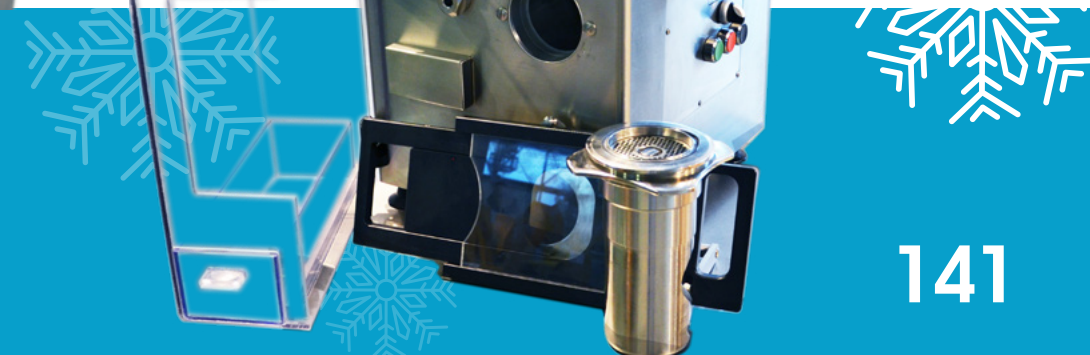
- Construction tout inox
- Vasque supérieure soudée étanche sur le pourtour
- Charnière de couvercle et de vitrine en inox
- Couvercle et vitrine amovibles
- Interrupteurs en inox étanches
- Vitrine froid ventilée
- Support bac de réception pour vrac d'un seul bloc soudé étanche
- Reconstitueur à dépose rapide par simple loquet
115g, 135g, 145g et 190g
- Corps double coupe livré avec une grille 0, un couteau 3 lamelles interchangeables et une grille de hachage ø3.
- Dépose rapide du corps
- froid indépendant de la marche du hachoir
- Régulation électronique latérale
- Marche/arrêt automatique pour reconstitueur
- Marche/arrêt vrac continu
- Marche arrière
- Entretien rapide du groupe froid par la dépose des 2 côtés et face arrière.



FROST

Modèle FROST :

- Construction tout inox (sauf dessous du bac supérieur)
- Bac supérieur amovible
- Couvercle et vitrine amovibles
- Interrupteurs ABS
- Vitrine froid ventilé
- Bac réception vrac posé dans la vitrine ABS
- Reconstitueur nylon noir à fixation et dépose rapide par simple loquet
- Capacité reconstitueur 115g/135g/145g /190g
- Corps double coupe livré avec 1 grille 0 -1 couteau 3 lamelles interchangeables et une grille de hachage ø3.
- Dépose rapide du corps
- Froid indépendant de la marche du hachoir
- Régulation électronique latérale
- M/A automatique pour reconstitueur
- M/A vrac
- M/A continue
- Marche arrière



HACHOIRS DE LABORATOIRE DOUBLE COUPE

MR 82 F / 98 F DE TABLE

Construction tout inox
Corps diam 82 / 98 extractible
par poignée rotative
Marche avant/Marche arrière
Trémie fixe
Triphasé **82** 1,1 / **98** 1,87 KW 400 V
Débit **82** 300 / **98** 500 Kg/H
Dimensions :
82 300 x 400 x 500 / **98** 310 x 490 x 500 mm
Poids : 40 / 46 kg

MODÈLE AVEC TRÉMIE AMOVIBLE Caractéristiques idem



HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS DOUBLE COUPE DE LABORATOIRE OU RESTAURANT

MR Ø 82 PR et 98 PR

Carrosserie et montage tout inox
Entrainement par vis sans fin
Vasque supérieure **fixe**
Corps extractible par poignée rotative
Froid avec régulation électronique
Interrupteur Marche Avant/Marche Arrière
Froid statique corps et plateau
Couvercle ABS supérieur plat sur charnières
Marche de froid indépendant du hachoir
Débit horaire :
Diam **82** : 280 Kg
Diam **98** : 450 Kg
Puissance :
82/0,9 Kw **98**/1,87 Kw en triphasé 400V
Dimensions : **82**=270 x 410 x 545 mm
Dimensions : **98**=350 x 530 x 555 mm
Poids : **82**=43 Kg **98**=56 Kg



HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS DOUBLE COUPE LABORATOIRE MAGASIN/ RESTAURANT

MR82 AR et 98 AR
Carrosserie tout inox
Entrainement par engrenages
Vasque supérieure **amovible**
Corps extractible par poignée rotative
Froid avec régulation électronique
Froid statique corps et plateau
Interrupteur Marche Avant/Marche Arrière
Couvercle supérieur ABS bombé
Débit horaire :
ø **82** : 300 Kg
ø **98** : 500 Kg
Puissance :
82 : 1,1 Kw / **98** : 1,85 Kw en triphasé 400V
Dimensions : **82** = 360 x 395 x 500 mm
Poids : 65 Kg
Dimensions : **98** = 380 x 560 x 590 mm
Poids : 70 Kg



Hachoirs MRL

Destinés à la petite restauration, fabrications artisanales, fabrications familiales.

- Corps diamètre 12 et 22
- Simple coupe à dépose rapide
- Corps et vis sans fin fonte nickelée
- Usinage du corps avec guidage linéaire de la viande
- Livré avec une plaque diamètre 6 et un couteau auto-affûtant tout inox
- Porte couteau interchangeable en cas d'usure
- Interrupteur Marche Arrêt

Diamètre 12 :

- Mono 230 V
- Puissance : 1,5 CV
- Débit : 100/150 Kg/H

Diamètre 22 :

- Mono 230 V
- Puissance : 1,5 CV
- Débit : 100/150 Kg/H

sur modèle avec carénage inox

- Marche avant et marche arrière avec maintien manuel du bouton

Modèle sans carénage

Modèle avec carénage

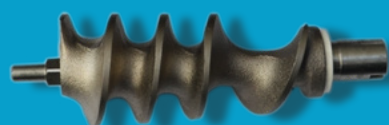
Modèle 12



Modèle 22



Démontage



Hachoirs professionnels pour restauration et magasin

MR 12 INOX

- Corps tout inox démontable
- Simple coupe, 1 plaque, 1 couteau auto-affûtant
- Marche avant/ arrière
- Conforme normes CE
- Triphasé 400V
- Puissance : 1 CV
- Débit horaire : 150 Kg/H
- Dimension de la trémie amovible 240x340x50 mm avec pilon nylon
- Poids 20 kg
- Dimension 250x470x370 mm



MR 22 INOX

- caractéristiques identiques modèle 12
- Puissance : 1,5 CV
- Débit horaire : 250 Kg/H
- Dimension de la trémie amovible 245x340x50 mm avec pilon nylon
- Poids 26 kg
- Dimension 270x470x450 mm



MR 22 S COMPACT INOX

- Corps tout inox démontable
- Triphasé 400V
- Simple coupe, 1 plaque, 1 couteau auto-affûtant
- Marche avant/ arrière
- Conforme normes CE
- Puissance : 1,5 CV
- Débit horaire : 300 Kg/H
- Dimension de la trémie amovible 320x410x68 mm avec pilon nylon
- Poids 30 kg
- Dimension 270x470x450 mm



Scies à os alu anodisé

MODÈLE 1650

- Carter en alu anodisé
- Plateau inox 410X400 mm
- Protection lame et guide de coupe en inox
- Hauteur de coupe 250 mm
- Largeur de coupe 190 mm
- Lame de 1650 mm
- Conforme normes CE
- Triphasé 400V
- Puissance : 1,5 CV
- Poids 33 kg
- Dimension 520x480x840 mm



option piétement



laqué 3 jambes



inox 4 jambes



MODÈLE 1830

- Carter en alu anodisé
- Plateau inox 390X375 mm
- Protection lame et guide de coupe en inox
- Hauteur de coupe 270 mm
- Largeur de coupe 210 mm
- Lame de 1830 mm
- Conforme normes CE
- Triphasé 400V
- Puissance : 1,5 CV
- Poids 40 kg
- Dimension 540x470x890 mm

Scies à os inox

MODÈLE 300 DE TABLE

- Construction tout inox
- Plateau 470X585 mm
- Protection lame et guide de coupe
- Hauteur de coupe 310 mm
- Largeur de coupe 205 mm
- Lame de 1900 mm
- Conforme normes CE
- Triphasé 400V
- Puissance : 1,5 CV
- Poids 60 kg
- Dimension 605x585x960 mm



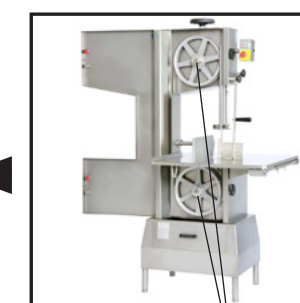
MODÈLE 300 SUR PIED

- Construction tout inox
- Plateau 470X585 mm
- Protection lame et guide de coupe
- Hauteur de coupe 310 mm
- Largeur de coupe 205 mm
- Lame de 1900 mm
- Conforme normes CE
- Triphasé 400V
- Puissance : 1,5 CV
- Poids 71 kg
- Dimension 720x680x1560 mm



MODÈLE 350 SUR PIED

- Construction tout inox
- Plateau 700X785 mm
- Protection lame et guide de coupe
- Hauteur de coupe 400 mm
- Largeur de coupe 305 mm
- Lame de 2640 mm
- Conforme normes CE
- Triphasé 400V
- Puissance : 3,0 CV
- Poids 158 kg
- Dimension 915x795x1770 mm



Poulies extractibles

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 - OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

Art. 1.1 Toute commande de produits implique l'acceptation sans réserve par l'acheteur et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente qui prévalent sur tout autre document de l'acheteur, et notamment sur toutes conditions générales d'achat, et qui s'appliquent à toutes les ventes de produits par la société Roussey et Fils sauf accord dérogatoire écrit entre les parties et préalable à la commande.

Art. 1.2 Tout autre document que les présentes conditions générales de vente et notamment catalogues, prospectus, publicités, notices, n'a qu'une valeur informative et indicative, non contractuelle.

ARTICLE 2 - COMMANDES

Par commande, il faut entendre tout ordre portant sur nos produits, et accepté par la société Roussey et Fils, selon les prix en vigueur au jour de la commande. Les commandes transmises à la société Roussey et Fils sont irrévocables pour le client, sauf acceptation écrite de notre part. Toute demande de modification de la composition ou du volume d'une commande passée par le client est soumise à l'acceptation écrite de la société.

ARTICLE 3 – LIVRAISONS

La livraison est effectuée soit par la remise directe de la marchandise au client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance des marchandises dans nos entrepôts, à un expéditeur ou à un transporteur sur le compte du client.

Art. 3.1 Délai

Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif ; ceux-ci dépendant notamment de la disponibilité des transporteurs et de l'ordre d'arrivée des commandes. Les retards par rapport aux délais indicatifs de livraison ne peuvent donner lieu à aucune pénalité ou indemnité, ni motiver l'annulation de la commande. Les clauses pénales figurant sur les papiers commerciaux de nos clients nous sont inopposables. Roussey et Fils est déchargé de tout engagement relatif aux délais de livraison si le Client n'est pas à jour de ses obligations envers elle, notamment,

- en ce qui concerne les délais de paiement de la commande en cours ou des factures échues, notamment en ce qui concerne les demandes d'acomptes,
- ou les demandes de renseignements (spécifications techniques ou justification de qualification technique) à fournir par le Client,
- ainsi qu'en cas de force majeure ou en cas de circonstances hors de son contrôle, telles que, notamment, grèves, gel, incendie, tempête, inondation, épidémie, difficultés d'approvisionnement.

Art. 3.2 Livraison – Transport – Réception

Toutes les livraisons sont effectuées départ de nos entrepôts. La responsabilité de la société Roussey et Fils s'arrête à la remise de la marchandise au transporteur (ou au client en cas d'enlèvement par lui-même de la marchandise en nos dépôts). Les marchandises voyagent aux risques et périls du client en cas de retour. Il appartient par conséquent au destinataire de vérifier, dès réception, que la marchandise livrée est conforme, en quantité et qualité, à sa commande. Les réclamations concernant la conformité des marchandises (en quantité et qualité) à la commande ne seront recevables que si elles sont formulées par écrit accompagnées du bon de livraison dans les 3 (trois) jours de la livraison. En cas d'avarie des marchandises livrées ou de manquants, il appartient au client, d'une part, d'émettre des réserves précises sur le récépissé de transport, et d'autre part de les confirmer au transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 3 jours de sa réception, copie en étant adressée à Roussey et Fils. Au-delà de ce délai, aucune réclamation concernant les défauts apparents sur le produit ne sera prise en compte. Aucun retour de marchandises ne pourra être effectué par le client sans l'accord préalable écrit, de la société Roussey et Fils, obtenu notamment par télécopie ou courrier électronique. Les frais de retour ne seront à la charge de la société Roussey et Fils que dans le cas où un vice apparent ou une erreur de notre fait, est effectivement constaté par nous ou notre mandataire. Seul le transporteur choisi par la société Roussey et Fils est habilité à effectuer le retour des produits concernés. Lorsque après contrôle un vice apparent ou un manquant est effectivement constaté par la société Roussey et Fils ou son mandataire, le client ne pourra demander à la société Roussey et Fils que le remplacement des articles non conformes et/ou le complément à apporter pour combler les manquants à nos frais, sans que le client puisse prétendre à une quelconque indemnité ou à la résolution de la commande. La réclamation effectuée par l'acquéreur dans les conditions et selon les modalités décrites par le présent article ne suspend pas le paiement par le client des marchandises non concernées par la réclamation.

ARTICLE 4 - MODALITÉS DE PAIEMENT

Art. 4.1 Acompte – Paiement comptant

Toutes les commandes que nous recevons sont acceptées, compte tenu du fait que le client présente les garanties financières suffisantes, et qu'il règlera effectivement les sommes dues à leur échéance. Pour tout nouveau client, la première commande sera subordonnée au paiement comptant ou garanti. Aussi, si la société Roussey et Fils a des raisons de craindre des difficultés de paiement de la part du client à la date de la commande ou postérieurement à celle-ci, ou encore si le client ne présente pas les mêmes garanties qu'à la date d'acceptation de la commande, la société Roussey et Fils peut subordonner l'acceptation de la commande ou la poursuite de son exécution à un paiement comptant ou à la fourniture, par le client, de garanties au profit de la société Roussey et Fils. Pour toute commande d'un produit spécifique (fabrication spéciale sur mesure), un acompte de 30% (trente pour cent) du montant total de la commande sera demandé à la date de commande. En cas d'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire ou de liquidation des biens, un paiement comptant sera demandé pour les commandes en cours non encore exécutées. En cas de refus par le client du paiement comptant, sans qu'aucune garantie ne soit proposée par ce dernier, la société Roussey et Fils pourra refuser d'honorer la (les) commande(s) passée(s) et de livrer la marchandise concernée, sans que le client puisse arguer d'un refus de vente injustifié, ou prétendre à une quelconque indemnité.

Art. 4.2 Délai de paiement

Sauf stipulation contraire, nos factures sont payables à 30 jours fin de mois suivant leur date d'émission net d'escompte à BARBY. Les échéances de paiement de nos factures ne peuvent être reportées sous aucun prétexte. En cas de paiement par traite, le client doit retourner sous 7 jours les effets qui lui sont présentés. Aucune compensation, même entre créances certaines, liquides et exigibles, n'est admise par la société Roussey et Fils à l'initiative du client. Toute somme non payée à l'échéance donnera lieu au paiement par le client de pénalités fixées à trois fois le taux d'intérêt légal (taux fixé par décret en début d'année civile), applicables de plein droit. En outre, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40€ (quarante euros) est due de plein droit et sans formalité, par le client, en cas de retard de paiement de toute facture au-delà de l'échéance. Cette indemnité pourra être majorée en cas de frais de recouvrement d'un montant supérieur.

ARTICLE 5 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

La Société Roussey et Fils se réserve l'entière propriété des marchandises vendues jusqu'à complet paiement du prix et de ses accessoires, notwithstanding toute clause contraire.

Toutefois, la charge des risques que pourraient subir ces marchandises sera transférée à l'acheteur dès signature du bon de livraison. L'acheteur devra donc prendre les assurances nécessaires et permettre à tout moment l'identification dans ses stocks du matériel concerné. De convention expresse, la société Roussey et Fils pourra faire jouer les droits qu'elle détient au titre de la présente clause de réserve de propriété, pour l'une quelconque de ses créances, sur la totalité de ses produits en possession du client, ces derniers étant conventionnellement présumés être ceux impayés, et la société Roussey et Fils pourra les reprendre ou les revendiquer en dédommagement de toutes ses factures impayées, sans préjudice de son droit de résolution des ventes en cours. L'acheteur est autorisé, dans le cadre de l'exploitation normale de son établissement à revendre les marchandises livrées. Mais il ne peut, ni les donner en gage, ni en transférer la propriété à titre de garantie. En cas de revente, la société Roussey et Fils pourra revendiquer, entre les mains du sous acquéreur, la partie du prix non encore réglé par son propre client. Dans un tel cas, le client s'engage à transmettre à la société Roussey et Fils, sur première demande de celle-ci, tout renseignement lui permettant d'identifier le sous-acquéreur et sur le montant des sommes versées. La société Roussey et Fils se réserve le droit de revendiquer tout matériel en cas de cessation de paiement, procédure collective, règlement amiable mais également en cas de défaut de paiement d'une échéance. L'acheteur s'engage à restitution, tous frais à sa charge, sur première demande de la part de la société Roussey et Fils par lettre recommandée. Les frais de retour restent à la charge de l'acheteur et les versements effectués nous étant acquis à titre de clause pénale. Dans le cas où des matériels seraient dégradés, la dépréciation qui en résultera sera prise en considération pour la fixation de la garantie résiduelle de la société Roussey et Fils à l'égard de l'acheteur.

ARTICLE 6 - GARANTIE DES APPAREILS

Ces clauses de garantie ne pourront s'appliquer qu'aux seuls produits vendus en tant que produits neufs par la Société Roussey et fils.

Art. 6.1 Garantie contractuelle

Notre garantie est expressément limitée à la fourniture à titre gratuit de toute pièce fonctionnelle de nos appareils examinée retournée franco de port et reconnue défectueuse. Sont exclues de la garantie les pièces consommables :

- Meules d'affûtage, pieds, courroies, lame sauf avec notre accord et suivant problème rencontré.
- Pignon si trancheur bloqué par l'utilisateur.
- Pièces sales ou mal emballées.
- Plaque d'identification de l'appareil démontée, incomplète ou modifiée.
- Pièces incomplètes ou démontées.
- Pièces ayant dépassées, la garantie 12 mois appareil neuf ou 6 mois après échange date de facture.
- Pièces détériorées volontairement ou mal montées.
- Pièces non d'origine et non fournies par la Société Roussey et Fils.

Le client devra aviser la Société Roussey et Fils de la défectuosité, retourner la pièce sans retard si retour exigé, et fournir tout justificatif de la garantie dont bénéficie le matériel (notamment le type exact, le numéro de série, la date de mise en service de l'appareil). Le client n'aura droit qu'à la seule fourniture gratuite des pièces reconnues défectueuses, sans pouvoir prétendre à une indemnité, à un remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'œuvre et de déplacement ou encore à des dommages-intérêts quelconques et cela même en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens. Les pièces défectueuses et remplacées gratuitement redeviennent la propriété de la Société Roussey et Fils. La durée de garantie du matériel est limitée à 12 mois à compter de sa vente au premier usager, sauf cas particuliers spécifiés sur la facture ou contrat. La garantie est automatiquement annulée sur machines neuves si :

- provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou défaut d'entretien de l'acheteur ;
- résulte d'une intervention sur le bien effectuée par une personne non agréée par notre société ;
- est lié à un cas de force majeure ou à des incidents pouvant se produire du fait notamment des variations de
voltages, mauvais réglages, mauvaises manipulations, ou dommages survenus au cours du transport et
n'ayant pas fait l'objet de réserves confirmées par LRAR conformément à l'art. 3.2. etc.
- ou lorsque l'appareil a subi une transformation ou si des pièces non d'origine ont été montées sur l'appareil
- dégradations volontaires
- mauvaises utilisations
- graissage à l'huile végétale
- lavage soit au jet d'eau, basse ou haute pression
- lavage manuel avec beaucoup trop d'eau et sans précautions
- appareils présentant des traces d'eau, de rouille ou d'oxydation
- machines non adaptées aux clients ou conditions d'utilisations.
- pour les trancheurs à volant, la garantie s'annule si la laque est nettoyée avec des polishes quel qu'ils soient, tampons abrasifs ou métalliques, lavage à l'eau et à tout autres problèmes énumérés ci-dessus.
- le piètement d'origine des trancheurs à volant, ne doit être en aucun cas modifié, l'appareil sera fixé dessus impérativement.
- il est interdit de monter des roulettes sur le piètement
- l'intégralité de nos appareils sont CE et ne doivent jamais subir de modifications électriques, mécaniques ou de sécurité
- seules les pièces d'origine vendues par la société Roussey et Fils peuvent être montées sur nos appareils

Les pièces de rechange fournies à titre onéreux sont garanties 6 mois à partir de la date de facture ; toute garantie complémentaire consentie par le client n'engage pas la société Roussey et Fils.

ARTICLE 7 – PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE - INTERNET

Tous les documents techniques remis ou transmis de quelque façon que ce soit (notamment par INTERNET) à nos clients demeurent la propriété exclusive de la société Roussey et Fils ou de ses fournisseurs, seuls titulaires des droits de propriété intellectuelle sur ces documents, et doivent, le cas échéant, lui être rendus à sa demande. Nos clients s'engagent à ne faire aucun usage de ces documents ou représentations, susceptibles de porter atteinte aux droits de propriété industrielle ou intellectuelle de la société Roussey et Fils ou de ses fournisseurs, et s'engagent à ne les divulguer à aucun tiers. En particulier, toute diffusion, notamment par le biais d'Internet, ne pourra se faire qu'avec l'autorisation préalable et écrite de la société Roussey et Fils ou de ses fournisseurs. Les clients qui diffusent les produits de la société Roussey et Fils par le biais d'INTERNET ne pourront utiliser les noms de marques, références, photos, représentations, notices et tous éléments techniques et/ou commerciaux, qu'avec l'autorisation préalable et écrite de la société Roussey et Fils ou de ses fournisseurs, et seulement sur les sites pour lesquels l'autorisation aura été donnée. Ils transmettront à la société Roussey et Fils copie du récépissé de la déclaration, à la CNIL, d'ouverture du site concerné. Le client s'engage à respecter toutes les dispositions mises à sa charge par les présentes Conditions Générales de Vente et par la réglementation en vigueur, et notamment les obligations suivantes :

- obligations découlant de la législation sur l'Économie Numérique ;
- obligations découlant du régime de garantie légale des produits et informations à fournir à ce titre. En cas de non respect par le client de ces dispositions, l'autorisation prévue ci-dessus pourra être supprimée par la société Roussey et Fils, qui se réserve en outre la possibilité d'exercer tous recours à l'encontre du client, notamment pour obtenir cessation du préjudice subi, et dommages intérêts. De plus, le client garantit la société Roussey et Fils de tout recours qui pourrait être fait à son encontre au cas où sa responsabilité serait recherchée à ce titre.

ARTICLE 8 : COLLECTE ET RECYCLAGE DES PRODUITS EN FIN DE VIE

Le client s'engage à respecter les obligations mises à sa charge par la législation en vigueur concernant la collecte, le recyclage, ..., des produits et notamment, les dispositions des articles R 543-172 à R 543-206 du Code de l'Environnement relatifs à l'élimination des Déchets issus des Equipements Electriques et Electroniques.

ARTICLE 9 – EXPORTATION

Nos produits sont conçus et fabriqués en fonction des normes et de la législation applicables sur le territoire français. La vente de nos produits, en dehors de ce territoire, devra être soumise à l'autorisation préalable écrite de la société Roussey et Fils.

ARTICLE 10 - FORCE MAJEURE

Sont considérés comme cas de force majeure ou cas fortuits, les événements indépendants de la volonté des parties, qu'elles ne pouvaient raisonnablement être tenues de prévoir, et qu'elles ne pouvaient raisonnablement éviter ou surmonter, dans la mesure où leur survenance rend totalement impossible l'exécution des obligations. Sont notamment assimilés à des cas de force majeure ou fortuits déchargeant la société Roussey et Fils de son obligation de livrer dans les délais initialement prévus : les grèves de la totalité ou d'une partie du personnel de la société Roussey et Fils ou de ses sous-traitants habituels, l'incendie, l'inondation, la guerre, les épidémies, l'impossibilité d'être approvisionné pour une cause non imputable à la société Roussey et Fils. Dans de telles circonstances, le contrat liant la société Roussey et Fils et le client sera suspendu, sans que le client puisse prétendre à des dommages et intérêts à ce titre.

ARTICLE 11 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION

L'élection de domicile est faite par la société Roussey et Fils, à son siège social à 73230 Barby. Tout différend au sujet de l'application des présentes conditions générales de vente et de leur interprétation, de leur exécution et des contrats de vente conclus par la société Roussey et Fils, ou au paiement du prix, sera porté devant les tribunaux de Chambéry, et même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, qu'il s'agisse d'une demande principale ou incidente, d'une action au fond ou d'un référé.

ARTICLE 12 - RENONCIATION

Le fait pour la société Roussey et Fils de ne pas se prévaloir à un moment donné de l'une quelconque des clauses des présentes, ne peut valoir renonciation à se prévaloir ultérieurement de ces mêmes clauses.

ARTICLE 13 - DROIT APPLICABLE

Toute question relative aux présentes conditions générales de vente ainsi qu'aux ventes qu'elles régissent, qui ne serait pas traitée par les présentes stipulations contractuelles, sera régie par la loi française à l'exclusion de tout autre droit.