



**FABRICANT D'ÉQUIPEMENT
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE**

WWW.SIPROMAC.COM / 819 395-5151



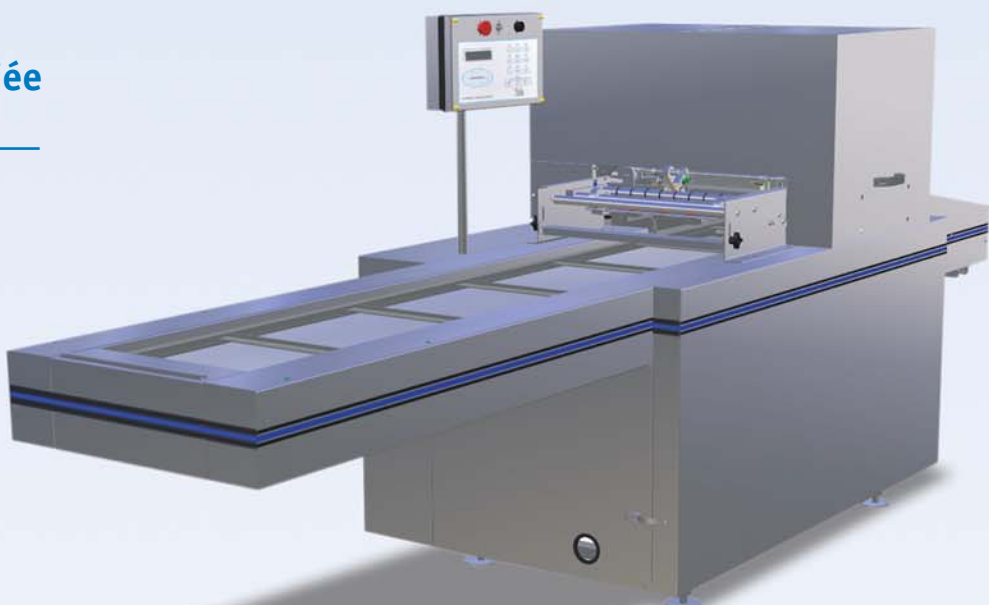
**FUMOIRS, CELLULES DE CUISSON,
CELLULES D'ÉTUVAGES &
GÉNÉRATEUR DE FUMÉE**

Les fumoirs et cellules Sipromac sont disponibles en plusieurs grandeurs et capacités ou peuvent être construites sur mesures pour répondre aux besoins des transformateurs. Ils sont entièrement construits en acier inoxydable pour une durabilité et une facilité d'entretien. Ils sont disponibles avec un chauffage électrique, au gaz ou à la vapeur et un grand choix d'options tels que la fumée liquide, un système de fumée naturelle, un système de refroidissement pour une fumée à froid et différentes hauteurs de chariots pour en nommer quelques unes. Nos modèles industriels peuvent être assemblés directement sur place.



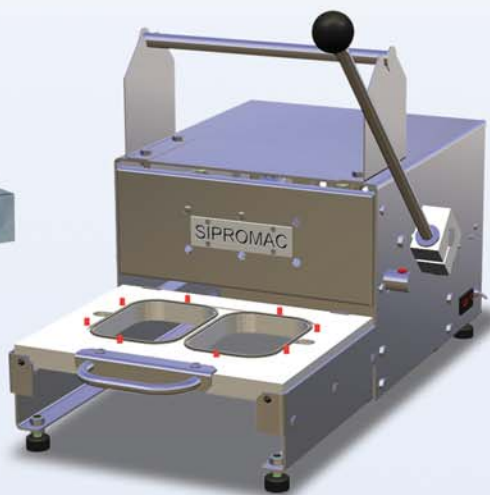
**OPERCULEUSE AUTOMATIQUE
Emballage sous Atmosphère modifiée
(M.A.P.) TS-70**

L'operculeuse automatique Sipromac TS-70, est idéale pour les moyennes et grandes productions en raison de sa rapidité la possibilité de l'intégrer dans une chaîne de production. Munie de convoyeurs d'entrées multi station et de sortie permettant l'ajout de plusieurs options disponibles pour rencontrer les besoins de l'industrie; tels qu'un système de distribution automatique de barquettes, un système de dosage, un système de convoyeur automatique avec canalisation pour un déchargement en simple ligne.



**OPERCULEUSE SEMI-AUTOMATIQUE
Emballage sous Atmosphère modifiée
(M.A.P.) TS-30**

L'operculeuse TS-30 est parfaite pour les petites et moyennes productions des industries alimentaires. Ce modèle semi-automatique offre les mêmes caractéristiques que notre modèle TS-70. L'opérateur doit simplement charger et décharger la machine manuellement. Ce modèle est le choix parfait pour le lancement de nouveaux produits ou de nouveaux emballages. Ces outillages sont interchangeables et adaptables au model automatique pour une production automatisé.



**OPERCULEUSE MANUELLE
TS-15**

Ce petit modèle de comptoir complètement manuel, TS-15, offre le sellage de barquettes sans l'atmosphère modifiée « M.A.P. ». Fabrication d'acier inoxydable.

**MALAXEURS
VT-1000, VT-2000, VT-4000
VT-6000, VT-8000, VT-10000**

Ces modèles industriels sont entièrement construits en acier inoxydable et sont disponibles en capacités de 1,000 à 10,000 livres. La conception de la pale hélicoïdale procure un massage parfait des produits, la rotation s'effectue par un système d'entraînement direct avec vitesse variable sans courroie ou chaîne et le déchargement par une rotation inverse, le vide continu ou intermittent permet le rendement maximal. Ils sont disponibles avec différentes options tel qu'un chargement par aspiration sous vide et des pieds pour cellules de chargement.



Depuis plus de vingt ans, Sipromac fabrique de l'équipement pour l'industrie alimentaire des viandes, des volailles, des poissons et fruits de mers ou des produits laitiers. Nous offrons une gamme complète d'équipements en acier inoxydable; Emballeuses sous vide, Tunnel de rétraction, Operculeuses (emballages sous atmosphère modifiée « M.A.P. »), Malaxeurs et Barrâtes, Injecteurs, Fumoirs, Cellules de cuisson, Cellules d'étuvages & Générateur de fumée.

Contactez nous ou visiter le www.sipromac.com pour de plus amples informations.



SIPROMAC INC.

240, boul. Industriel, St-Germain, Québec, Canada J0C 1K0
Téléphone: 819 395-5151 / Télécopieur: 819 395-5343
sipromac@sipromac.com / www.sipromac.com





INJECTEURS

SPI 26/52, SPI 44/88

SPI 54/108, SPI 102H

Dernier ajout à la gamme d'équipements Sipromac, ces injecteurs sont disponibles en 4 formats, 26/52 aiguilles, 44/88 aiguilles, 54/108 aiguilles et 102 aiguilles hydrauliques. Tous ces modèles utilisent une courroie en acier inoxydable amovible en quelques secondes, des aiguilles à relâchement rapide pour un entretien facile et un système de saumure efficace avec aiguilles indépendantes pour une injection seulement à l'intérieur du produit. Le nombre d'injection par minute et la vitesse de la courroie sont effectués par un contrôle informatisé. L'agencement de nos injecteurs et malaxeurs est excellent pour assurer un rendement optimal.

BARATTES

ET-2, ET-3, ET-5 & ET-10

Ces barattes comportent les mêmes caractéristiques que nos emballeuses sous vide; construction en acier inoxydable, pompe Busch, contrôle électronique ou analogue. Construite pour répondre à la demande des petites productions, ces barattes aideront le producteur à améliorer la qualité et la consistance des produits par l'attendrissage et l'assaisonnement. Nos barattes sont disponibles en 200, 300, 500 & 1,000 livres.



EMBALLEUSES SOUS VIDES AUTOMATIQUE À COURROIE 750A

Ces emballeuses sous vide à courroie offrent les mêmes qualités et caractéristiques que les modèles Double Chambre ou Automatiques avec l'avantage d'un mouvement automatique de la chambre et d'un convoyeur en simple ligne. Construites pour les industries les plus exigeantes, elles peuvent être insérées dans une ligne d'emballage pour plus de polyvalence et une production à haute vitesse. L'écran de contrôle informatisé permet de sauvegarder les programmes pour chaque produit tel que la hauteur de sellage, la vitesse de la courroie et le niveau de vide. Le relâchement automatique de la courroie peut être activé pour faciliter le nettoyage de la table, de plus, la construction à panneau permet un d'entretien facile.



EMBALLEUSES SOUS VIDES AUTOMATIQUE & TUNNEL DE RÉTRACTION 680A, 700A & ST-2000

Ces emballeuses industrielles offrent les mêmes qualités et caractéristiques que les modèles Double Chambre avec l'avantage d'un mouvement automatique de la chambre; idéales pour des productions rapides. Notre modèle 700A peut être équipée d'un convoyeur arrière (en option) permettant le déchargement vers un tunnel de rétraction ou une chaîne de production.

Ce tunnel de rétraction est entièrement fabriqué d'acier inoxydable, incluant la courroie. Il est disponible avec un chauffage électrique ou à la vapeur, une vitesse de courroie ajustable et offre l'avantage de douches les produits par le haut et par le bas. Il peut être inséré dans une ligne d'emballage grâce au déplacement de la courroie sur une ligne horizontale.



EMBALLEUSES SOUS VIDES Double Chambre 420A, 600A, 620A & 650A

Extrêmement populaires à travers le monde, ces emballeuses industrielles offrent les meilleures caractéristiques disponibles. La conception de la table en acier inoxydable est facile d'utilisation, d'entretien et offre une plus grande polyvalence avec 4 barres de sellage. Elles sont parfaites pour l'emballage de produits de toutes dimensions, tranchés ou entier, tels que les viandes, les volailles, les poissons ou les fromages.



EMBALLEUSES SOUS VIDES De Table - 250, 300, 350, 350D, 380 & 450T Simple - 400, 450A, 550A & 580A

Ces emballeuses sont parfaites pour une petite production ou une utilisation dans un endroit restreint. Économiques et professionnelles, elles sont utilisées par les hôtels, les restaurants, les épiceries, les bouchers et les laboratoires. Elles sont fabriquées en acier inoxydable avec un couvercle en acrylique transparent (exception du modèle 450T). Les modèles simples, plus larges et plus robustes, sont dessinées et construites pour une utilisation industrielle. Elles offrent les mêmes qualités et options que notre gamme Double Chambre, en format Simple, et sont destinées à une production moyenne ou à l'emballage de produits plus grands que ceux des modèles de Table.

