

Découpe et filetage manuel

Acier inoxydable. Autres modèles et tabliers métal disponibles sur demande.

Manual cutting and filleting

Stainless steel. Other models and metal aprons available on request.

Schneiden und Filetieren von Hand

Edelstahl. Andere Modelle und Metallschürzen erhältlich auf Anfrage.

📖	DESCR. / BSCHR.	
Y020101	Fourchette à fileter / Filleting fork / Filetiergabel	
Y020102	Couteau à trancher / Fish slicer / Schneidemesser	21 cm
Y020103	Couteau à fileter / Flexible cod filleting knife / Filetiermesser	18 cm
Y020104	Couteau à poisson / Fish knife / Fischmesser	12,5 cm
Y020105	Couteau à saumon / Salmon knife / Lachsmesser	31 cm
Y020106	Fusil / Sharpening steel / Abziehstahl	31 cm
Y020180	Outil à aiguiser / Knife sharpener / Messerschäfer	
Y020107	Ecailleur / Fish scraper / Fischschaber	
Y020108	Pince à arêtes / Fishbone tweezers / Fischgrätenpinzette	
Y020109	Pince à arêtes / Fishbone pincers / Fischgrätenzange	
Y020110	Ciseaux à nageoires / Fin shears / Flossenschere	
Y020170	Gant anti-coupure / Cut resistant glove / Schnitenschutzhandschuh	
Y020114	Gant métallique / Mesh safety glove / Stechschutzhandschuh	

👉 gants et tabliers pages 101-102 / gloves and aprons pages 101-102 / Handschuhe und Schürzen Seiten 101-102

Eviscéreuses

Eviscéreuse manuelle Salmofix avec compresseur d'air et aspirateur. Modèle table avec évier. ⚡ 230 V/50 Hz~1 (≈1 kW). Brosse de nettoyage murale ou sur pied ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,37 kW). Eviscéreuse automatique Boletto ⚡ 400 V/50 Hz~3 (≈1,3 kW) + air 6 bar. Pièces détachées sur demande.

Gutting machines

Manual gutting machine Salmofix with air compressor and vacuum device. Table model with sink. ⚡ 230 V/50 Hz~1 (≈1 kW). Cleaning brush wall-mounted or table model ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,37 kW). Automatic gutting machine Boletto ⚡ 400 V/50 Hz~3 (≈1,3 kW) + air 6 bar. Spare parts on request.

Schlachtmaschinen

Schlachthilfe von Hand Salmofix mit Kompressor und Vakuumsauger. Tischmodell mit Spüle. ⚡ 230 V/50 Hz~1 (≈1 kW). Reinigungsbürste an der Wand montiert oder mit Halter ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,37 kW). Automatische Schlachtmaschine Boletto ⚡ 400 V/50 Hz~3 (≈1,3 kW) + Luft 6 bar. Ersatzteile auf Bestellung.

📖	DESCR. / BSCHR.	🐟 (g)	cap. (/min)	↗↗↗ (mm)	⚖ (kg)
Salmofix					
Y007050	table / table / Tisch	200 ... 1300	5 ... 7	700 × 400	50
Y007055	mural / wall / Wand			1200 × 600 × 870	64
Y007110	brosse / brush / Bürste			300 × 400 × 300	-
Boletto					
Y020200	Boletto SM	150 ... 1200	30 ... 40	2590 × 800 × 1825	250

👉 couteaux à retirer les œufs page 28 / egg removal knives page 28 / Rogenentnahmemesser Seite 28

Fileteuse

Fileteuse automatique avec coupe-tête. ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,55 kW).

Filleting machine

Automatic filleting machine with head cutter. ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,55 kW).

Filetiermaschine

Automatische, mit Kopfabschneider. ⚡ 400 V/50 Hz~3 (0,55 kW).

📖	🐟 (g)	🐟 ↑ (mm)	cap. (kg/h)	↗↗↗ (mm)	⚖ (kg)
Y020250	100 ... 1500	120	200	1180 × 560 × 1270	88





Peleuses

CF peau épaisse (saumon, poisson plat) ; S peau fine (truite, tilapia). ⚡ 400 V~3.

Skinning machines

CF thick skin (salmon, flatfish) ; S thin skin (trout, tilapia). ⚡ 400 V~3 (0,75 kW).

Fischenthäutungsmaschinen

CF dicke Haut (Lachs, Plattfische) ; S dünne Haut (Forelle, Tilapia). ⚡ 400 V~3.

☒ CF	☒ S	DESCR.	↔ (mm)	cap. (m/min)	→↑↑ (mm)	Υ (kg)
Y020420	Y020425	420	430	19 (CF) 24-29 (S)	700 × 500 × 420	80
Y020430	Y020435	460			740 × 630 × 960	150
Y020440	Y020445	496			1660 × 800 × 1190	240

Ecailleuse

Tambour cranté rotatif 1360 rpm. Flexible 1,6 m. ⚡ 230 V/50 Hz~1. Options : capot plexiglas 840 × 500 × 290 mm, tambour saumon.

Scaling machine

Slanted rotating drum 1360 rpm. Shaft 1,6 m. ⚡ 230 V/50 Hz~1. Options : plexiglas cover 840 × 500 × 290 mm, salmon drum.

Fischentschuppung

Drehtrommel mit Kerben 1360 rpm. Flexibel 1,6 m. ⚡ 230 V/50 Hz~1. Optionen : Schutz aus Plexiglas 840 × 500 × 290 mm, Lachstrommel.

☒	DESCR. / BSCHR.	⚡ (kW)	→↑↑ (mm)	Υ (kg)
Y006000	KT-S	0,1	240 × 190 × 230	9

Couteau pneumatique & Trancheuse

Couteau pneumatique PM10 jusqu'à 250 mm. Trancheuse manuelle SM3015 pour produits froids raidis (↓ -8 ... -5 °C ; ▲ 30-10°). Modèles automatiques disponibles sur demande (incl. pour produits frais ↓ +4 ... +6 °C).

Pneumatic knife and Slicing machine

Pneumatic knife PM10 up to 250 mm. Manual slicing machine SM3015 for cold products (↓ -8 ... -5 °C ; ▲ 30-10°). Automatic models available on request (incl. for fresh products ↓ +4 ... +6 °C).

Pneumatisches Messer & Schneidemaschine

Pneumatisches Messer PM 10 bis 250 mm. Schneidemaschine SM3015 für kalte, steife Produkte (↓ -8 ... -5 °C ; ▲ 30-10°). Automatische Modelle verfügbar auf Anfrage (inkl. für frische Produkte ↓ +4 ... +6 °C).

☒	DESCR. / BSCHR.	ε	→↑↑ (mm)	Υ (kg)
Y006100	PM10	250 L/min @ 8 bar	200 × 70	0,67
Y006110	SM3015	0,25 kW ~1	620 × 600 × 570	35

Désarêteuses

KLEIN : pour le broyage des arêtes en morceaux très fins. EXOS : unité portable avec tambour rotatif cranté et système de nettoyage intégré.

Pinbone remover and cutter

KLEIN : for bone grinding in very small pieces. EXOS : hand-held machine with rotating slanted drum and built-in cleaning device.

Entgräter und Gräteschneider

KLEIN : zur Zerkleinerung der Gräten in sehr kleine Stücke. EXOS : Handgerät mit Drehtrommel mit Kerben und integriertem Reinigungssystem.

☒	ε	↔ (mm)	→↑↑ (mm)	Υ (kg)
KLEIN				
Y007120	man.	90	250 × 300 × 120	3,2
Y007125		150	320 × 340 × 230	5,2
Y007130		300	320 × 480 × 230	7,7
Y007135	⚡ 24 VDC	300	680 × 460 × 300	21,6
Y007140		400	680 × 570 × 330	27,0
EXOS				
Y007144	⚡ 115-230 V ~1	MINI - 150 rpm		0,3
Y007145		1x - 150 rpm		0,5
Y007146		2x - 0 ... 200 rpm		0,7
Y007147		XL		-



Fumoirs

Version chauffage bois (W), électrique (E) ou gaz (G). Matériau acier inoxydable isolé (option marbré ; F1 ... F2-70/60 également disponible en acier galvanisé sur demande). Accessoires (grilles, crochet, générateur de fumée déporté, minuterie, thermostat, thermomètre, farine, ...) disponibles sur demande.

Smoke ovens

Heating version with wood (W), electric (E) or gas (G). Made of isolated stainless steel (option marmorated ; F1 ... F2-70/60 also available in galvanized steel on request). Accessories (grids, hooks, external smoke generator, timer, temperature control, thermometer, wood chips, ...) available on request.

Räucherofen

Ausführung für Heizung mit Holz (W), elektrisch (E) oder Gas (G). Material isolierter Edelstahl (Option marmoriert; F1 ... F2-70/60 erhältlich auch in verzinktem Stahl auf Anfrage). Zubehör (Gitter, Haken, externer Raucherzeuger, Zeitschaltuhr, Thermostat, Holzmehl, ...) erhältlich auf Anfrage.

W	E	G	DESCR.	🐟 [*]	⚡ [**] (kW)	➔➔➔ (mm)
V004721	-	-	Smoky 2	6	1,5 / -	540 × 340 × 260
V004741	V004742	V004743	Smoky 4	10	2,3 / 2,5	380 × 500 × 800
V004751	V004752	V004753	Smoky 5	18		380 × 500 × 1000
V004761	V004762	V004763	Smoky 6	25		380 × 500 × 1250
-	V004771	-	Chef	18	1,0 / -	620 × 420 × 650
V004781	V004782	V004783	F1	10 ... 15	2,5 / 8	500 × 400 × 1000
V004801	V004802	V004803	F2	30 ... 35		500 × 400 × 1500
V004901	V004902	V004903	F2-70	45 ... 60	5,8 / 8	700 × 400 × 1500
V004951	V004952	V004953	F2-70/60	65 ... 80		700 × 600 × 1500
V005001	V005002	V005003	F2 XL	120 ... 130		700 × 600 × 1800
V005101	V005102	V005103	F4	220 ... 230	11,6 / 21	1030 × 700 × 1800
V005201	V005202	V005203	F5	260 ... 280		1030 × 800 × 1800
V005301	V005302	V005303	F6	340 ... 360		1030 × 800 × 2000
-	V005352	V005353	F6-100	400 ... 420	11,6 / 21	1160 × 1170 × 2000
V005401	-	V005403	Rustikal	65 ... 80	5,8 / 8	990 × 800 × 1700
-	V005412	-	Market	120 ... 130		920 × 600 × 1950

[*] 0,7 ... 0,8 kg/🐟

[**] électrique & gaz (0,4 ou 1,6 kg/h) / electric & gas (0,4 or 1,6 kg/h) / elektrisch & Gas (0,4 o 1,6 kg/h)
également disponible sur demande : grills, lignes de fumage, ... / also available on request :
grills, smoking lines, ... / auch erhältlich auf Anfrage : Röste, Räucheranlagen, ...

Bacs à électrocuter

Pour l'anesthésie ou l'abattage de poissons.

Stunning devices

For fish anesthesia or killing.

Fischbetäubungsanlagen

Für die Betäubung oder Schlachtung von Fischen.

📖	DESCR.	⚡	➔➔➔ (mm)		
Appareil manuel / Hand-held device / Handliches Gerät					
Y006605	BE 100	42 VAC / 50 W	480 × 320 × 40		
Unité de contrôle / Control unit / Steuerung					
📖	DESCR.	⚡	📖	DESCR.	⚡
Y006615	BE 300/2	160 VDC&AC / 200 W	-	FT 90	5 ... 35 VAC
Y006625	BE 300/5	160 VDC&AC / 500 W	-	FT 320/570	
Bac à électrodes / Electrodes tank / Behälter mit elektroden					
📖	DESCR.	➔➔➔ (mm)	📖	DESCR.	➔➔➔ (mm)
Y006635	BE 90	600 × 400 × 400	Y006500	FT 90	600 × 400 × 400
Y006640	BE 210	800 × 600 × 680	Y006501	FT 320	1100 × 700 × 600
Y006645	BE 400	950 × 750 × 825	Y006502	FT 570	1250 × 860 × 760
Y006650	BE 650	1185 × 915 × 830	-	-	-
Pistolet d'abattage / Slaughtering gun / Schlachtpistole - Ikejime					
Y006710	Zephyr		Y006730	Ikejime	
Y006720	Ikigun		-	-	





Testeurs fraîcheur / gras


Appareil portable sur batterie. Lecture par contact (sans intrusion) de la teneur en lipide (FM 692 standard pour saumon, bar, dorade, ... ; FM 992 pour petits poissons type anchois, sardine, ...) ou d'un indice de fraîcheur (Torry).

Freshmeter / Fatmeter

Hand-held device, battery operated. Contact measuring (without intrusion) of lipid content (FM 692 standard for salmon, sea bass, sea bream, ... ; FM 992 for small fish type anchovy, sardine, ...) or freshness indication.

Frischemesser / Fettmesser

Tragbares Gerät mit Batterie. Abmessung des Fettgehalts durch Kontakt, nicht invasiv (FM 692 Estándar für Lachs, Wolfbarsch, Goldbrasse, ... ; FM 992 für kleine Fische wie Sardellen, Sardinen, ...) oder des Frischegrades (Torry).

	DESCR. / BSCHR.	→↑↑ (mm)	Υ (kg)
Y005010	FM 692	195 × 100 × 40	0,75
Y005020	FM 992	155 × 80 × 30	0,40
Y005030	Torry		0,25

Machines à glace


Tous modèles disponibles, de 65 à 1800 kg/24h, glace grains et super-grains.

Ice machines

All models available from 65 up to 1800 kg/24h, flake and nuggets ice.

Eismaschinen

Alle Modelle erhältlich von 65 bis 1800 kg/h, Flockeneis und Nuggets.

	DESCR. / BSCHR.
U021000	Machine à glace / Ice machine / Eismaschine

Chambres froides et conteneurs réfrigérés dispo. sur demande / Cold storage cells and cooling containers available on request / Kühlzellen und Kühlcontainer erhältlich auf Anfrage

Machines d'emballage sous vide



Paillasse, auto-portant ou double-chambre. Chambre et châssis en acier inox. LC : détection de vide (sans temporisateur). LS : affichage LCD et programmable.

Vacuum packing machines

Table, standing or double chamber. Stainless steel vacuum chamber and casing. LC : vacuum detection (no time control). LS : LCD display and programmable.

Vakuumverpackungsmaschinen

Tisch-, Steh- oder Doppelkammer. Vakuumkammer und Gehäuse aus Edelstahl. LC: Vakuumerkennung (keine Zeitsteuerung). LS: LCD-Display und program.

 LC	 LS	U →↑↑ (mm)	↳ (mm)	Q (m³/h)	→↑↑ (mm)	Υ (kg)	
U022000	-	355 × 365 × 140	350	10	420 × 590 × 335	49	
U022010	-						
U022020	-						
U022030	-	355 × 365 × 160	405	21	420 × 590 × 360	60	
U022040	U022041	410 × 420 × 155					
U022050	U022051						
U022060	U022061	410 × 420 × 225			460 × 580 × 390	460 × 580 × 450	70
U022070	U022071						
U022080	U022081	410 × 470 × 210			460	535 × 580 × 450	85
U022090	-	305 × 405 × 115			300	10	365 × 586 × 345
U022100	U022101		16				
U022110	U022111	900 × 356 × 110	350	21	970 × 560 × 390	85	
U022130	U022131			42			105
U022140	U022141	470 × 470 × 210	460	40	530 × 660 × 970	95	
U022150	U022151	605 × 610 × 210	600	63	670 × 805 × 970	145	
U022160	U022161	806 × 606 × 250	800	100	875 × 805 × 970	180	
U022170	U022171	2x [470 × 470 × 210]	460	40	1110 × 660 × 970	210	
U022180	U022181	2x [605 × 610 × 210]	600	63	1390 × 805 × 970	240	
U022190	U022191	2x [1005 × 840 × 200]	860	200	2050 × 1050 × 1020	650	

italique / italics / Kursivschrift : incl. extension / extension / Verlängerung 200 × 100 × 100 mm

Pédiluves


Bac polyéthylène ou tapis mousse caoutchouc absorbant avec housse.

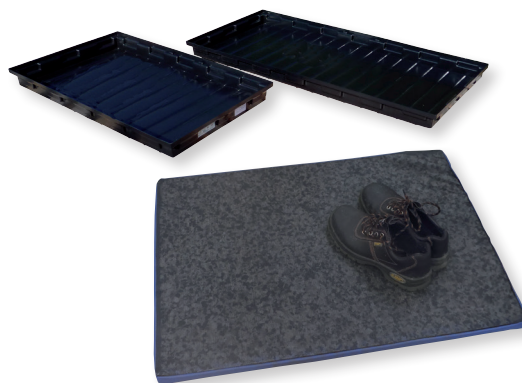
Foot bath

Polyethylene tank or rubber absorbent foam mat with lining.

Fußbad

Polyetylenbecken oder Matte aus saugfähigem Gummi mit Überzug.

	vol. (L)	→↗↖ (mm)	Υ (kg)
Pédiluve PEHD / HDPE foot bath / HDPE Fußbad			
B026069	30	980 × 600 × 90	4
B026070	40	1300 × 620 × 80	5
Tapis de désinfection / Disinfection mat / Disinfectionmatte			
Y025010	9	800 × 600 × 30	1,8
Y025020	30	1800 × 900 × 30	6,4



Mobilier


Acier inoxydable. Large gamme disponible sur demande.

Furniture

Stainless steel. Large range available on request.

Möbel

Aus Edelstahl. Großes Sortiment auf Anfrage erhältlich.

	DESCR. / BSCHR.
Y010000	table / table / Tisch
Y010100	table à découper / cutting board / Schneidbrett
Y010200	plonge / sink / Waschbecken
Y010300	armoire / cabinet / Schrank
Y010400	étagères / shelves / Regale
Y010500	charriot / trolley / Wagen
Y010600	poubelle / trash bin / Mülleimer
Y010700	lave-mains / hand-wash / Handwäsche
Y010800	lave-bottes / boot-wash / Stiefelwaschen
Y010900	stérilisateur à couteau / knife sterilizer / Messersterilisor
...	...



Articles de nettoyage & Hygiène


Brosses, balais, raclettes, manches en polypropylène ; pistolets, pulvéristareurs, distributeurs de savon / désinfectant / serviettes, ...

Hygiene cleaning instruments

Brushes, brooms, squeegees, handles made of polypropylene ; pistols, sprayers, dispensers for soap / disinfectant / towels, ...

Reinigungs- und Hygieneartikel

Bürsten, Besen, Raker, Stiele aus Polypropylen; Pistolen, Sprühgeräte, Spender für Seife / Desinfektionsmittel / Handtücher, ...

	DESCR. / BSCHR.
U001100	Nettoyage & Hygiene / Cleaning & Hygiene / Reinigung & Hygiene



Bacs d'équarrissage



Avec palonnier, crochet et chaîne. Autres modèles disponibles sur demande.

Quartering tanks

With rudder, hook and chain. Other models available on request.

Schlachtbecken

Mit Ruder, Haken und Kette. Andere Modelle erhältlich auf Anfrage.

	vol. (L)	→↗↖ (mm)		vol. (l)	→↗↖ (mm)
Y021010	240	730 × 900 × 1080	Y021040	619	1090 × 800 × 710
Y021020	340	850 × 940 × 1090	Y021050	770	1260 × 780 × 1310
Y021030	423	1090 × 540 × 720	-	-	-



① Convoyeur pour poissons morts / Dead fish conveyor / Förderer für tote Fische