

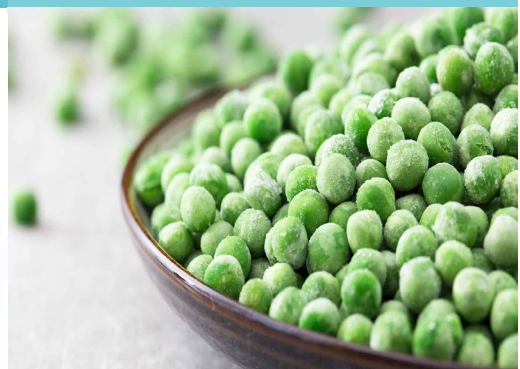


FRANCE DANEMARK
MATÉRIEL

- ✓ Injection
- ✓ Surgélation

- ✓ Filtration d'huile
- ✓ Déshydratation

- ✓ Affinage
- ✓ Séparation



- ✓ Tempérage / Décongélation
- ✓ Broyage

- ✓ Transitique
- ✓ Décontamination

- ✓ Salage au sel sec
- ✓ Ligne protéines animales

francedanemarkmateriel.fr



Plus de 30 ans de progrès, d'innovation, de conseils et d'expérience.

Solutions sur mesure pour l'équipement des industries agroalimentaires

Les meilleurs fabricants européens nous confient leur commercialisation sur le marché français :

fomaco
CURING- AND MARINATING SYSTEMS



SEPAmatic®

JIMCO®
UV-C & OZONE
Technology



OctoFrost™
SIMPLY INTELLIGENT IQF

scansteel®
foodtech

Nous répondons ainsi à des contraintes liées aux produits élaborés (produits de la mer, produits carnés, légumes, etc.), aux farines animales et à l'environnement pour les industries agroalimentaires.

À chaque demande, une solution !

Grâce à notre expertise, nous concevons des solutions sur mesure parfaitement alignées sur les exigences techniques de process des industriels.

Nous assurons une prestation globale couvrant l'ensemble du cycle de vie des installations : étude du projet, mise en conformité réglementaire, conception et fabrication des équipements, implantation sur site et maintenance opérationnelle des process que nous commercialisons.

fomaco

CURING AND MARINATING SYSTEMS



- Injection saumure : viande, volaille, poisson, fromage
- Système de préparation de saumure
- Machine à saler au sel sec
- Ligne d'injection avec pesées dynamiques (correction de la pression d'injection pour atteinte du % cible)

STALAM

Radio Frequency Equipment



- Décongélation/Tempérage radiofréquence : viande, poisson...
 - Séchage biscuiterie
 - Pasteurisation RF des denrées alimentaires emballées (boulangerie, liquides...)
- En continu ou par batch*

SEPAmatic®



SEPARATION A BANDE AVEC FILTRE REFRIGERE

- Pulpes de poisson
- Viandes : os, aponévroses.
- Désempallage

scanico



REFROIDISSEMENT/CONGELATION : FROID MECANIQUE

Spirale et tunnel impingement de refroidissement/ congélation multi-produits

Innovation :

- Sécurité alimentaire et efficacité énergétique.
- Texture, goût et apparence améliorés grâce à une congélation extrêmement rapide



SEMI STAAL

CLEANING & AUTOMATION



- Machine à laver (caisse, bac, plateau...)
- Séchage par centrifugation
- Transitaire

COTES

EXPERTS
IN HUMIDITY
MANAGEMENT

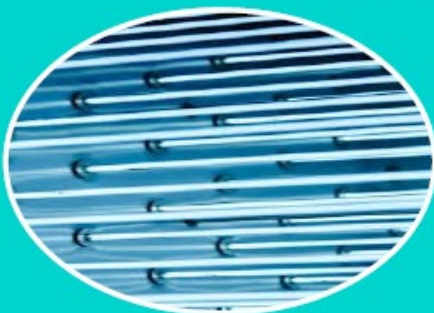


SYSTÈME DE DESHUMIDIFICATION

- Hygiène : évite le ruissellement des plafonds et des murs dans les salles de travail.
- Amélioration des conditions de travail : air sec.
- Economie d'énergie : évite la prise en glace des évaporateurs dans les chambres négatives.

JIMCO®

UV-C & OZONE
Technology



- Elimination des odeurs et des graisses.
- Décontamination des surfaces.
- Système ozone de pré-traitement des eaux usées.

scansteel® foodtech



- Concasseur
- Broyeur
- Mélangeur-hachoir
- Affineur



- Elévateur simple colonne
- Elévateur double colonne
- Déverseur
- Matériel spécifique de manutention

Koncept Tech

Parts Portal



PIECES DETACHEES

- Cozzini
- Wolfking
- CFS
- GEA...

NESTERGAARD

FEED & FOOD SOLUTIONS



- Lignes de production protéine animale C1, C2, C3, ligne insecte. Trémies, pompes, cuiseurs, presses, broyeurs.
- Machines à saler au sel sec et épices pour filets de poisson, viande...

OctoFrost



- Ligne surgélation IQF
- Ligne de cuisson crevette
- Refroidisseur IF



- Filtration huile friteuse 1µ
- Enrobage et cuisson
- Friteuse en continu



Loïc LE COZ



Directeur des Opérations
06 08 27 86 28



Kénan LE COZ



Directeur Général
07 88 04 82 92



Franck BERNARDOT



Responsable Commercial
06 08 03 43 14