

LISTE DES ÉQUIPEMENTS PILOTES
USINE DE BOULANGERIE

Nom de l'équipement	Fabricant et modèle	Modèle	Capacité	Description	Caractéristiques	Électricité
Pétrin	Doyon	Modèle : BTF040H	Mélangeur à capacité maximale de 40 litres	20 vitesses digitales avec attachement indépendant pour râpe ou coupe – légumes	Accessoires : - Chariot en acier inox sur roues pour le bol de 40 litres - 2 bols (20 litres et 40 litres) - 2 crochets - 2 fouets - 2 palettes pour adapter sur mélangeur	220/1/60
Mélangeur spiral à 2 vitesses	Doyon Ferneto	Modèle 060/AEF 015	3 à 50 kilos	2 vitesses, temps ajustable	Bol en acier inoxydable	20 /3/ 60, approuvé CSA/ULC.
Compteur d'eau	Doyon	Modèle : DAF-001	-----	Compteur d'eau digital en litre pour mélangeur à pâte	Indique la température de l'eau	120/1/60
Diviseuse à pâte automatique	Enkomak	Modèle VD300M	1440 pièces/h ou 2040 pièces/h	Volumétrique qui coupe sans friper et presser la pâte comme si le travail était fait manuellement	- Toutes les surfaces métalliques en contact avec la pâte sont automatiquement lubrifiées avec de l'huile approuvée pour le contact avec nourriture - Montée sur roues - Contrôle manuel du poids de pâte et l'ajustement est inscrit sur un afficheur digital - Intervalle de grammes : 250-1000 g - La trémie de pâte est faite en acier inoxydable et est munie de couvercles de sécurité	20 /3/ 60, approuvé CSA/ULC

LISTE DES ÉQUIPEMENTS PILOTES
USINE DE BOULANGERIE

Nom de l'équipement	Fabricant et modèle	Modèle	Capacité	Description	Caractéristiques	Électricité
Bouleuse à pâte conique	Fermetto	Modèle CR300	Boule de 100 g à 1200 g	Les pâtons montent de bas en haut et prennent la forme ronde	<ul style="list-style-type: none"> - Corps en acier inoxydable 304 et aluminium aussi enrobé de téflon - Canaux en spirale résistant à la corrosion avec un cône rotatif à l'intérieur - Canal standard - Dispositif de réglage des poids de 100 à 1200 g - Équipée d'un système de farinage silencieux (le ratio de farine/eau ne dépasse pas 50 %) 	208/ 3/ 60
Façonneuse	Merand	Modèle : Tenor 2	Façonne des pâtons de 60 à 1450 g, à une cadence pouvant atteindre 1800 pâtons à l'heure.	<ul style="list-style-type: none"> - Laminage entre 2 rouleaux - Allonge entre 2 tapis en mouvement 	<ul style="list-style-type: none"> - Réglage du laminage et de l'allonge - Tapis de laine tissée, tramée de 7 mm d'épaisseur 	220/3/60
Laminoir réversible sur pieds pour pâtes feuilletées	Doyon	Modèle : LMF624 20 vitesses 120/1/60	Fonctionne avec un maximum de 22 lb (10 kg) de pâte	Démarrage au pied	<ul style="list-style-type: none"> - Ouverture ajustable jusqu'à 1½ po d'épaisseur - Rouleaux en acier inoxydable 	120/1/60
Balancelle ou repose-pâtons	Doyon	Modèle : MB2000	32 balancelles	Pour faire lever de la pâte avant de mouler	Double interrupteur pour la sécurité de l'opérateur	220/1/60
Four étuve Jet air rotatif	Doyon	Modèle 010/CAO P12R	Capacité de 12 plaques de 18" X 26", avec étuve de 32 plaques	Four et étuve intégrés	<ul style="list-style-type: none"> - 2 fours rotatifs séparés - Contrôle à affichage numérique - Injection de vapeur intégrée - Température allant jusqu'à 500 °F 	208/ 3 /60

LISTE DES ÉQUIPEMENTS PILOTES
USINE DE BOULANGERIE

Nom de l'équipement	Fabricant et modèle	Modèle	Capacité	Description	Caractéristiques	Électricité
Four Artisan 3 sections individuelles, cuisson sur sole style Européen	Ramhallos	Modèle 010/1T3	- Capacité de 3 plaques de 18" X 26" - 1 étuve, capacité de 1 plaque de 18" X 26"	Injection de vapeur, contrôle de l'humidité	- Pattes ajustables ou support en acier inoxydable 304	208/3/60
Trancheur à pain	Doyon	Modèle : SM302 Modèle de table	Jusqu'à 240 pains/heure	Installation sur une table	- Hauteur du pain jusqu'à 5 pouces - Épaisseur des tranches : standard 5/8" 3/4 " 1/2 "	120/1/60
Tables à défourner (3)	Doyon	Modèle 090/DT2 448	25 X 47	Pour placer devant les fours et permettre le démoulage et l'entreposage des moules	- Treillis chromés pour l'aération en surface, en acier inoxydable 304 - 4 compartiments pour ranger des accessoires - Fonds de treillis pour rangements des moules sous les compartiments	-----

LISTE DES ÉQUIPEMENTS PILOTES
 USINE DE BOULANGERIE - PÂTES ALIMENTAIRES

Nom de l'équipement	Fabricant	Modèle	Capacité	Électricité	Caractéristiques	Accessoires
Extrudeuse à pâtes alimentaires	Bottene	Modèle : PM 96	Capacité de 8kg	220/1/60	Production de pâtes de 20 à 25kg /h	Inclus : 1 couteau électronique 1 filière à lasagne 4 filières : 7, 19, 37 et 48 1 treillis pour pâtes courtes
Séchoir statique pour les pâtes alimentaires	LB ITALIA	Modèle : ESC 100	- Capacité de 90/110kg	220/3/60	<ul style="list-style-type: none"> - Cycle de séchage 8/12 heures - Contrôle de fin de cycle - Ajustement température et humidité. - Chauffage par résistances électriques - Électro-ventilateurs pour extraction de l'humidité - Cadre de contrôle automatique du séchage 	<ul style="list-style-type: none"> - 25 plateaux de 120X60 cm - 1 chariot

LISTE DES ÉQUIPEMENTS PILOTES
 FRUITS ET LÉGUMES

Nom de l'équipement	Fabricant	Modèle	Capacité	Description	Électricité	Caractéristiques
Peleuse à pomme de terre et patates douces	MKE	Modèle PAJ	Capacité de 15 lb	Modèle très compact	120/1/60	<ul style="list-style-type: none"> - Construction en fonte d'aluminium - Minuterie avec arrêt automatique - Moteur de première qualité avec entraînement par courroie en « V » - Entrée d'eau de ¾" (19 mm) de diamètre - Drain de 1½" (38 mm) de diamètre - Parois et plaques rotatives abrasives remplaçables pour faciliter l'entretien - Mécanisme d'entraînement à l'épreuve de l'eau.
Presse hydraulique	Elnova	HP180	Capacité de 180 litres	<ul style="list-style-type: none"> - Avec ballon gonflé à l'eau du robinet - Pression de 3 Bar 	-----	Montée sur chariot de transport
Sertisseuse manuelle	Master Sealer	1961650	Selon vitesse d'opération	- Modèle compact sur table	-----	Sertisseuse compatible avec les différentes grosseurs de cannes de conserves (¼" à 6" de diamètre)
Sertisseuse électrique	Dixie Canners	Modèle 25D/600	Selon vitesse d'opération	Modèle compact sur table	110/220 volts monophasés	<ul style="list-style-type: none"> - Mécanique avec moteur à engrenage - Sertisseuse compatible avec les différentes grosseurs de cannes de conserves (¼" à 6" de diamètre)
Embouteilleuse à 6 têtes	Elnova	ModèleT IRG6B	Capacité approximative de 500 litres (132 gallons) par heure	Remplit 6 bouteilles à la fois	-----	(36 X 20 X 36"), poids 33 kg (73 livres), - 6 becs - Fabriquée en acier inoxydable
Extracteur à jus	Santos	n-28	Capacité de 1 litre / minute	<ul style="list-style-type: none"> - De type centrifuge - Modèle sur table 	110/220 volts monophasés	Acier inoxydable

LISTE DES ÉQUIPEMENTS PILOTES
 FRUITS ET LÉGUMES

Nom de l'équipement	Fabricant	Modèle	Capacité	Description	Électricité	Caractéristiques
Système d'ultrafiltration et de microfiltration frontale	KOCH membrane systems	Romicon Labfilter WF-1	Volume minimum 1 L		110/220 volts mono-phasés	Membranes disponibles aux frais du client : - 1 " 43 PM5 - 60 PM 50 - 52 PM MF - 106 PM 500 - HFM 513, 300 K
Séchoir à air chaud	Havest Saver	R-5A	14 plateaux : 24" X 38 " Capacité en poids : 275 lb	Séchage : Fruit, noix, fines herbes, herbes, légumes etc.	110/220 volts mono-phasés	Ajustement de température - Vitesse du ventilateur variable - Contrôle numérique - Peut sécher pendant 24 heures
Lave vaisselle	Douglas Machines Corp	SD 20	Panier de 27 X 39 hauteur libre 28	Lave-vaisselle de grande capacité	220 V 60 Hz	Acier inoxydable
Filtre à vin	Buon Vino	T29313	-----	Pompe et unité de filtration pour le vin	120 volt	Cadran de pression

LISTE DES ÉQUIPEMENTS PILOTES
 FRUITS ET LÉGUMES

Nom de l'équipement	Fabricant	Modèle	Capacité	Description	Électricité	Caractéristiques
Presto	All American	.25x1	6 litres	Modèle électrique	120 volts	Contrôle de température
Lyophilisateur	Hull corporation	30FS40 C	50 kg			Réglage de la recette selon les besoins et enregistrement des données de fonctionnement
Capsuleuse	Excelvin	-----	-----	Capsuleuse pour bouteille de vin manuelle	-----	Ajustable pour différente hauteur de bouteille