

LISTE DES ÉQUIPEMENTS PILOTES
 USINE DE PRODUITS CARNÉS

Nom de l'équipement	Fabricant	Modèle	Capacité	Caractéristiques	Dimensions	Électricité	Accessoires
Hachoir à viande sur table	Idéal	Modèle MG-232		<ul style="list-style-type: none"> - Acier inoxydable 304 (sauf tête du hachoir) - Tête N° 32 - Possibilité de choix de grosseurs des trous (fournir le choix) - Alimentation manuelle 		Moteur 2 HP Électricité : 230/1/60; approuvé CSA/ULC	<ul style="list-style-type: none"> - 3 Grilles à trous de différentes grosseurs - Pilon
Hachoir mécanique Type « Silent cutter »	Ideal	Modèle AS40	Capacité 40 litres (80 lb)	<ul style="list-style-type: none"> - Acier inoxydable - 2 vitesses de coupe - 2 vitesse pour le bol - Demi-couvercle transparent en plexiglas épais 	Largeur maximale de 34 po	Électricité : 220 volts monophasés 60Hz	<ul style="list-style-type: none"> - 3 lames - Clés d'ajustement
Poussoir à saucisses	Idéal	Modèle SC25	Capacité de 25 litres	<ul style="list-style-type: none"> - Cylindre à pression en acier inoxydable - Largeur maximale de 34 po - Facile à nettoyer 		Électricité : 110/220 volts monophasés	
Poussoir à saucisses	Sirman	ISF8INOX		23 kg Fonctionnement à manivelle			3 embouts en plastique

LISTE DES ÉQUIPEMENTS PILOTES
 USINE DE PRODUITS CARNÉS

Nom de l'équipement	Fabricant	Modèle	Capacité	Caractéristiques	Dimensions	Électricité	Accessoires
Fumoir	Sure Flow (McDay Industries)	Modèle MT500	Capacité de 500 à 700 livres	<ul style="list-style-type: none"> - Acier inoxydable 304 - Soudures polies et étanches - Chauffage et ventilation accessible facilement pour nettoyage - Extracteur sur la cheminée - Nettoyage et rinçage facilités - Automate Siemens pour fonctionnement du fumoir Modèle TD2000 HMI permettant de construire les recettes - Un boîtier de contrôle Nema 4X incluant un automate programmable et une interface opérateur permettant la programmation de recettes - Automate compatible avec le logiciel de programmation FP Win Pro et un automate de type NAIS-Aromat ou l'équivalent - Lien Internet pour enregistrer les données à distance dans un fichier informatique - Lot de contrôles pour le fonctionnement avec le four 			<ul style="list-style-type: none"> - Ventilation intégrée - Injection d'humidité - Générateur de fumée naturelle - Atomiseur de fumée liquide - Sondes de température (unité de cuisson et interne du produit) - Enregistreur de température programmable - Chariot en acier inoxydable
Injecteur à saumure	Idéal	Modèle de laboratoire	Capacité de 3, 5 gallons par minute	<ul style="list-style-type: none"> - Pompe en acier inoxydable - Moteur 1/3 HP - Équipé de 2 aiguilles 		Électricité : 110/220 volts, monophasés	
Étuve séchoir	Arcoss	Modèle CT50	Capacité de 15-50 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Acier inoxydable - Possibilité de refroidir (pas de chauffer) 	Largeur maximale 34 po	Électricité : 110/220 volts monophasés	

LISTE DES ÉQUIPEMENTS PILOTES
 USINE DE PRODUITS CARNÉS

Nom de l'équipement	Fabricant	Modèle	Capacité	Caractéristiques	Dimensions	Électricité	Accessoires
Fumoir	Smoke chef Modèle SM200		Capacité d'environ 150 livres	<ul style="list-style-type: none"> - Fumée au bois - Enregistrement des températures sur charte - Acier inoxydable 304 - Fini N° 4 à l'intérieur - Soudures alimentaires 	Dimensions : 26 po de long 33 po de large 55 po de haut	Électricité : 110/220 volts monophasés	
Emballeuse sous vide	Idéal Modèle F2-22			<ul style="list-style-type: none"> - Acier inoxydable - 2 Barres de scellage de 22 po - Espace entre les barres de 25 po - Couvercle en plastique transparent en forme de dôme - Cadran indicateur de pression - Ajustement du vide de 0 à 40 psi - Ajustement du scellage de 0 à 10 - Ajustement du gaz de 0 à 10 psi 	Dimensions de la chambre : 23 po de long 29 po de large 12 po de haut	Électricité : 110/220 volts monophasés	Bombonnes de gaz : - Aligal 13 (N ₂ /CO ₂) - Aligal 1 (N ₂) - Aligal 28 (O ₂ /CO ₂)
Mélangeur à bandes	Daniels Food Equipement	Modèle DMX200	Capacité d'environ (200 lb) 100 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Mélange de viandes et ingrédients secs - Acier inoxydable 304 - Joints étanches et soudures alimentaires - Monté sur roues - Rotation des pales réversibles - Pales démontables pour le lavage - Minuterie - Interrupteur de sécurité 			
Malaxeur sous vide	Idéal	Modèle LU250	Capacité de 250 livres de produit	<ul style="list-style-type: none"> - Acier inoxydable 304 - Départ/arrêt/attente en continu ou alternatif - Vitesse de rotation de 1 à 20 RPM - Programmation du temps de rotation - Pompe sous vide 8m3 	Dimensions : Longueur 48 po Profondeur 26 po Hauteur 60 po	Électricité : 120/1/60; 12 ampères	
Malaxeur sous vide à tambour	Idéal	- Modèle LU2X25S - Modèle laboratoire	Capacité 2 X 25 livres	Acier inoxydable		Électricité : 110/220 volts monophasés	

LISTE DES ÉQUIPEMENTS PILOTES
 USINE DE PRODUITS CARNÉS

Nom de l'équipement	Fabricant	Modèle	Capacité	Caractéristiques	Dimensions	Électricité	Accessoires
Trancheur rotatif	Idéal	- Corona 350 - Modèle de table style boucherie		- Acier inoxydable - Lame de téflon - Type « Stell Slicer » - Épaisseur de coupe variable 0-25 mm	Lame de 13, 5po	Électricité : 110/200 volts monophasés	
Hachoir à viande	Talsa	W-114 L	Environs 1200 kg/h	- Acier inoxydable - Alimentation manuelle	Diamètre du disque 114 mm	Moteur 5 HP Électricité 220/60	3 grilles à trou de différente grosseur
Hachoir à viande	Torrey			- Acier inoxydable - Alimentation manuelle		230/1/60	
Four Jet-air-rotatif	Doyon		12 plaques de 18"X 26"	2 fours rotatif séparés contrôle à affichage numérique injection de vapeur intégrée température allant jusqu'à 500 °F		208/3/60	Grilles et plaques