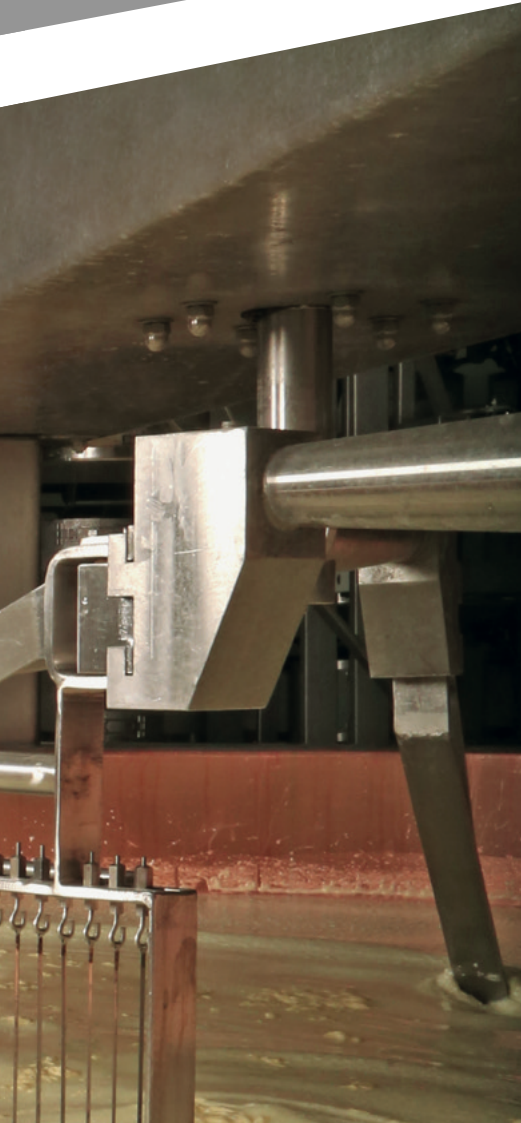


FAMILLE 3

MATÉRIEL DE FABRICATION



BEURRE.....	36
CRÈME.....	38
CONDITIONNEUSE	39
YAOURT, PASTEURISATION.....	40
FABRICATION, CUVE, PRESSE.....	42
AFFINAGE, PIQUEUSE.....	44
HYGIÈNE, LAVE-BOTTES.....	48
DÉSINSECTISEUR	49
MOBILIER.....	50
MANUTENTION.....	52
USTENSILES.....	53



MATÉRIEL // BEURRE

36

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	VOL. DE LA CUVE (L)	POIDS (KG)	PUISSANCE (W)
BARATTE ÉLECREM						
Barattes électriques tout inox avec traitement intérieur «anti-collage». Agitateur amovible multi pales et motorisation sécurisée normes CE. 230V (110v en option)						
BARATTE	ELBA30	12L	ELBA30 agitateur 4 pales.	29	28	370
	ELBA50	19L	ELBA50 agitateur 6 pales.	41	31	370
	ELBA80	32L	ELBA80 agitateur 8 pales.	86	52	750
	ELBA30M	12L	ELBA30M agitateur 4 pales avec fonction malaxage	29	38	550
	ELBA50M	19L	ELBA50M agitateur 6 pales avec fonction malaxage	41	41	550
	ELBA80M	32L	ELBA80M agitateur 8 pales avec fonction malaxage	86	70	900
BARATTE GROS VOLUME						
RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS		PUISSANCE (W)
BARATTE	HORIZOMA	50L	Baratte horizontale production maximale 50L	680 x 520 x h620		1100
	VERTICAL	100L	Baratte verticale production maximale 100L	1260 x 756 x h980		3000
	VERTICAL	150L	Baratte verticale production maximale 150L	835 x 585 x h960		2200
MOULE À BEURRE EN BOIS						
BEURRE	250G	RECTANGL	Moule en bois rectangulaire			
	500G	RECTANGL				
PLAQUE DE MOULAGE PEHD SUR MESURE (taille, forme,...)						

BEURRE_250G_RECTANGULAIRE





BARATTE_ELBA30

BARATTE_ELBA30

Baratte simple, légère, pratique, connue pour un barattage rapide. En inox 18/10, équipée d'un batteur à pales multiples, d'un carter de protection, d'un système de vidange pour le lavage du beurre, d'un hublot d'observation et d'un tendeur de courroie. Capacité de 3 à 12 kg de crème par cycle. Réalisation du beurre en 6 minutes. Moteur monophasé 220 V, 0.37 kW. Cuve d'une capacité de 29 L.

Poids 32 kg, **Longueur** 60 cm
Hauteur 42 cm, **Profondeur** 47 cm

BARATTE_ELBA30M

Baratte malaxeuse, fabriquée tout en inox. Apte au contact alimentaire. Traitement intérieur spécifique «anti-collage». Agitateur 4 pales. Motorisation sécurisée norme CE. Capacité maximum de production : 12 kg. Volume de la cuve : 29 L.

Poids 45 kg



BARATTE_50L

BARATTE_50L

Cette baratte permet la fabrication de beurre. Le litrage maximum de crème pour le remplissage de la baratte est de 50 L soit environ 45% de son volume total.

Intérieur sablé / Variateur mécanique de vitesse.

Vanne de vidange / Couvercle de protection.

Tableau électrique de commande.



BARATTE_150L

BARATTE MALAXEUSE 150 LITRES DE CREME VERTICALE

Fabrication du beurre avec des volumes de crème très variables, jusqu'à 150 L. Lavage et malaxage intégré avec vitesse variable et inversion du sens de rotation. L'hélice à hauteur réglable permet également d'ajuster la qualité et la dureté du beurre. Système de basculement avec système de manivelle réglable, permettant le travail à plusieurs niveaux et une vidange plus facile. Largeur 83,5 cm (passe par des portes de 85 cm) hauteur 96 cm + couvercle.

Profondeur 58.5 cm, entraînement direct sans courroie ni chaîne, motoréducteur 2.2 kW.

Couvercle avec système de maintien de l'ouverture, hélice à hauteur réglable à double sens de rotation, double parois avec circuit forcé de refroidissement, intérieur poli sablé



En option

BOUDINEUSE 150KG

BOUDINEUSE À BEURRE 150 KG/H

Cette boudineuse permet de mouler des formes diverses, de 125 g à 2 kg. Ce poussoir, appelé également extrudeur, forme un boudin de beurre sur une bande PVC, que l'on tranche avec des fils à couper le beurre à position réglable. Têtes interchangeables. Machine montée sur 4 roues mobiles, très simple d'utilisation, facilement démontable et nettoyable.

Option Tête de moulage sur-mesure.
Étude de formats à la demande.

PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

	PAGE
PAPIER BEURRE NEUTRE	157
PERSONNALISATION	172
SEL / SEL BIO	31
FERMENTS	8





ECREMEUSE

- écremeuse type ouverte .
- montée sur cylindre bloc ne nécessitant pas de fixation au sol.
- réglage de la concentration de la crème par des buses.

MATÉRIEL // CRÈME

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	TENSION (V)	DÉBIT HORAIRE (L)	RÉSERVOIR (L)	PUISSANCE (W)	POIDS (kg)
ÉCREMEUSE							
ECREMEUSE	ELECREM1	10L	110/230	125	10	65	6
	ELECREM3	22L	110/230	315	22	150	15
	ELECREM5	50L	110/230	500	50	250	35
ÉCREMEUSE GROS DÉBIT							
ECREMEUSE	Ecremeuse type ouverte		380 triphasé + terre	500 à 2000	-	1,1 kW	130
POMPES DE TRANSFERT							
Nous consulter	Pompe de transfert de lait réversible. Entrée et sortie SMS38. Consultez nous, nous répondrons à vos besoins. P 189						



ECREMEUSE_ELECREM1_10L



ECREMEUSE_ELECREM3_22L



ECREMEUSE_ELECREM5_50L

CONDITIONNEMENT CONDITIONNEUSE AUTOMATIQUE

DÉMARRER OU DÉVELOPPER UNE ACTIVITÉ DE TRANSFORMATION :

- 800 - 2000 pots/h
- Mono ou multi formats
- Ergonomie et encombrement optimisés
- Qualité inox agroalimentaire
- Aides au financement
- Nettoyage simple



DÉPILER POTS

Adapté aux contenants
dépilables ou non-
dépilables multi-formats
de 30g à 500g



DOSER

Dosage bi-couche
en option
Cycle de nettoyage
automatique
Cuve inox



DÉPILER OPÉRCULES

Large gamme
d'opércules disponible
Changement rapide et
sécurisé par chargeur
EasyPlug



THERMOSCELLER

Adapté aux opércules
Aluminium et PET



MARQUER

Date,
numéro de lot,
parfum, etc



REGROUPER

Sortie sur goulotte
compacte ou sur table
d'accumulation



RÉF. RMD ECO

- Pots dépilables
(plastique, carton...)
- Volumes de 70ml à 180ml
- Produits liquides ou pâteux,
avec ou sans morceaux
- Dosage bicouche
- Cuve ou Raccordement
au pasteurisateur



RÉF. RMD ECO²

- Pots dépilables (plastique,
carton...) jusqu'à 500ml
- Changement de format
rapide et sans outil
- Cuve basse ergonomique
ou raccordement
- Dosage bicouche confiture,
caramel, miel
- Ultra compacte



RÉF. RMC ECO

- Pots verre, bouteilles...
- Thermoscellage
et/ou sertissage d'opercule
- Dosage bicouche confiture,
caramel, miel
- Cuve basse ergonomique
ou raccordement
- Encombrement optimisé



N'hésitez pas à nous consulter, nous vous proposerons le matériel le plus adapté à vos besoins.





ÉTUVES // YAOURTIÈRE TOUT INOX

RÉFÉRENCE	SREF1	FONCTION	T° MAX (°C)	PUISSANCE	DIMENSIONS (mm)
YAOURTIÈRE	140POTS	Maturation - 4 paniers - 90 kg	50°C	300 W - 230 V	600 x 520 x 870
YAOURTIÈRE	300POTS	Maturation - 8 paniers - 110 kg	50°C	300 W - 230 V	600 x 520 x 1380
YAOURTIÈRE	480POTS	Maturation et refroidissement (4°C) - 12 paniers - 140 kg	50°C	500 W - 220 V	820 x 700 x 2050
YAOURTIÈRE	700A1000	Maturation - 16 paniers - 300 kg	50°C	600 W - 220 V	1400 x 820 x 2075

CUVES // PASTEURISATION

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	TENSION	RÉSERVOIR (l)	T° MAX (°C)	POIDS (kg)
PASTEURISATEUR	21L	-	Pasteurisateur en aluminium anodisé. Conservation du goût d'origine, destruction des bactéries. Cuve interne amovible. Cette cuve permet le réchauffage du lait, la pasteurisation et la fabrication de yaourts. Vanne papillon 30 DIN · Agitateur électrique · Chauffage bain marie par résistances électriques 3.5 KW · Refroidissement par circulation d'eau dans le bain marie avec sortie par débordement · Thermomètre · Thermostat	230 V	21	95°C	9,5
	30L				30		32
	60L			230 V - 30 A 380 V - 10 V	60		-
PASTO	VERSION D	50L	Cuve de pasteurisation type D : entièrement en acier inoxydable, chauffage par résistance et circulation de l'eau grâce à une pompe. Refroidissement en circuit ouvert.	400V 3N 50Hz	50	90°C	75
	VERSION D	100L		400V 3N 50Hz	100	90°C	110
	VERSION D	200L		400V 3N 50Hz	200	90°C	150
	VERSION D	300L		400V 3N 50Hz	300	90°C	200
	VERSION D	500L		400V 3N 50Hz	500	90°C	280
	VERSION E	50L	Cuve de pasteurisation type E : entièrement en acier inoxydable, chauffage par résistance et circulation de l'eau grâce à une pompe. Refroidissement en circuit fermé.	400V 3N 50Hz	50	98°C	75
	VERSION E	100L		400V 3N 50Hz	100	98°C	110
	VERSION E	200L		400V 3N 50Hz	200	98°C	150
	VERSION E	300L		400V 3N 50Hz	300	98°C	200
	VERSION E	500L		400V 3N 50Hz	500	98°C	280

EN OPTION :

- Agitateur et Racleur (idéal pour le riz au lait ou les crèmes dessert)
- Enregistreur de température
- Plateforme de surélévation en inox

LES YAOURTIÈRES

Yaourtière tout en inox, pouvant recevoir 140 pots. Température réglable et uniformisée par ventilateur et maintenue par un thermomètre à contact. Cadran de contrôle extérieur et voyant de chauffe. Peut recevoir des pots en carton, plastique ou verre.



YAOURTIÈRE_480POTS
avec refroidissement



LISSEUSE

Machine pour lisser le fromage blanc. Possibilité de yaourt brassé avec une tête spéciale en option.
Débit : 100 à 400 kg/h.

LES PASTEURISATEURS PETITS VOLUMES



PASTEURISATEUR_30L

Cette cuve permet le réchauffage du lait, la pasteurisation et la fabrication de yaourt.
Agitateur inclus.



PASTEURISATEUR_60L

220V ou triphasé 380V.

LES PASTEURISATEURS GRANDS VOLUMES

Cette cuve permet de pasteuriser des liquides alimentaires tels que le lait, les jus de fruits, la crème et autres produits alimentaire...

Cuve construite entièrement en acier inoxydable conforme aux normes alimentaires. Échange de température optimal dû au faible volume d'eau de la double paroi (3 à 6% du volume de la cuve) et à la circulation de cette eau grâce à une pompe. Chauffage par des résistances électriques directement dans l'eau. Permet également la fabrication de fromages à base de sérum (greuil, ricotta, brousse, bruccio).

La fabrication de riz au lait ou de crème dessert requiert un pasteurisateur type E (chauffage à 98°C) avec pales raclantes

Yaourt
Crème dessert
Riz au lait
Fromage de lactosérum
Crème glacée
Pasteurisation de liquides



POUR VOS YAOURTS

	PAGE
FERMENTS ET INGRÉDIENTS	8
CONDITIONNEMENT	39
EMBALLAGE	164
PERSONNALISATION	172
FRUITS ET ARÔMES	28



CHAUDRON



SUPPORTINOX
+
BASSINE DE COAGULATION



MIXEUR



BRÔLEUR



RECHAUFFEUR

MATÉRIEL // FABRICATION

RÉFÉRENCE	SREF1	DIMENSIONS INTÉRIEURES (cm)	POIDS (kg)
CHAUDRON EN CUIVRE - ÉPAISSEUR 2MM			
CHAUDRON	60L	45 x 51 x 37	11
	80L	54 x 61 x 37	12
	120L	62 x 70 x 42	17,5
	150L	67 x 76 x 47	21
	200L	73 x 80 x 50	23
	300L	82 x 90 x 58	33
	500L	95 x 104 x 73	58
	600L	100 x 110 x 76	70
	800L	123 x 135 x 80	82

RÉFÉRENCE	SREF1	LONGUEUR X HAUTEUR X DIAMÈTRE (mm)	TRÉPIED
BRÛLEUR			
Utilisation extérieure à tout local fermé par du personnel qualifié			
BRULEUR	19.32KW	255 x 75 x 100	OUI
	45.54KW	425 x 80 x 140	OUI
	92.46KW	620 x 70 x 180	NON
	147.66KW	840 x 95 x 250	NON
Nous consulter pour pièces détachées (détendeur, raccord, etc.)			
BASSINE DE COAGULATION			
HEMISPHE	Bac demisphérique 73 L ou 120 L. Support inox disponible		
CHASSISPAT	Support inox à 3 roues pour bassine de coagulation		
RECHAUFFEUR À LAIT			
RECHAUFFEUR	LAIT	Réchauffe lait 20 à 100°C. 2300W.	
	ALU		
MIXEUR			
MIXEUR	Mixeur plongeant professionnel. Tête interchangeable en fouets		



CUVEFAB_INOX



PRESSE_PNEUMATIQUE

MATÉRIEL // CUVE

RÉFÉRENCE	SREF1	DESCRIPTION	CAPACITÉ (l)
CUVE DE FABRICATION FROMAGÈRE			
CUVEFAB	INOX	Plevnik : cuve inox cylindrique avec double paroi. Brassage et décaillage mécanisés. Plateforme en option.	100 à 1500
CUVEFAB	DOUBLEO	Type Double O : cuve inox de forme double O avec double paroi. Brassage et décaillage mécanisés.	200 à 1200
CUVEFAB	HOLLANDA	Type Hollandaise : cuve inox de forme oblongue avec double paroi. Brassage et décaillage mécanisés.	400 à 1500

43

MATÉRIEL // PRESSE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
CUVE DE FABRICATION			
PRESSE	MANUELLE	VERTICAL	Presse inox manuelle . Pressage des fromages à la verticale, s'adapte à toutes dimensions de moule. Idéale pour les petites productions.
	PNEUMATIQ	VER/DOUB	Presse inox double pneumatique . Pressage des fromages à la verticale, s'adapte à toutes dimensions de moule.
	PNEUMATIQ	HORIZONT	Presse inox pneumatique . Pressage des fromages à l'horizontale permettant un pressage plus homogène.

MATÉRIEL // CITERNE

Citerne à lait mobile pour transport du lait, de la crème, et de tout liquide alimentaire. Fabrication inox, raccordable en SMS 38.

Options :

- Palette de transport inox
- Boule de nettoyage



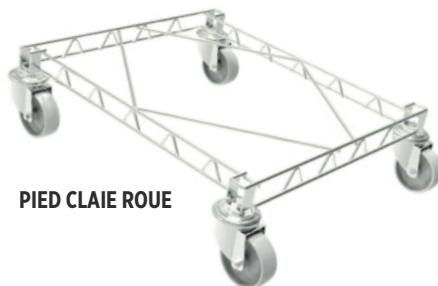
LEVECLAI



CLAIE



PIED CLAIE ROUE



CHARIOTGLISS



MATÉRIEL // AFFINAGE

RÉFÉRENCE	SREF1 NOMBRE DE FILS	SREF2 HAUTEUR (mm)	DESCRIPTION
CLAIES SUR PIEDS			
CLAIE	25F	100/120	Claie inox 630 x 510 mm à 25 fils. Hauteur de 100/120 mm.
	31F	100/120	Claie inox 630 x 510 mm à 31 fils. Hauteur de 100/120 mm.
	31F	60/80	Claie inox 630 x 510 mm à 31 fils. Hauteur de 60/80 mm.
	45F	100/120	Claie inox 630 x 510 mm à 45 fils. Hauteur de 100/120 mm.
	51F	100/120	Claie inox 630 x 510 mm à 51 fils. Hauteur de 100/120 mm.
SUPPORT CLAIES			
PIEDCLAIE	PIED	-	Support inox sur pieds pour claies 630 x 510 mm.
	ROUE	-	Support inox sur roulettes pour claies 630 x 510 mm.
CHARIOTGLISS	-	-	Chariot à glissières pour grilles ou plateaux de 15 à 20 niveaux.
LEVECLAI	-	-	Chariot lève claies inox, levée par bras articulé, poids maximum 300 kg.
CLAIES PLASTIQUE			
M4229	Claie à fromage en plastique empilable 860x620xht86		
M4230	Claie à fromage en plastique empilable 860x620xht115		
TRAÇABILITÉ			
ARDOISE IDENTIFICATION	Ardoise identification pour claies 12x16cm. Différentes couleurs disponibles		
MARQCLAIE	Étiquettes marque claies. Différentes tailles et couleurs disponibles		

ARMOIRE // AFFINAGE, SÉCHAGE, CAILLAGE

RÉF. ARMOIREAF ARMOIRE D'AFFINAGE

Armoire pour affiner les fromages en environnement contrôlé. Peut également servir pour la conservation grâce à la température réglable de 2 à 14°C. Hygrométrie entre 80% et 95%

MODÈLE 540L :

- 10 claies 650 x 550 mm.
- **Dimensions :**
750 x 730 x ht 1640 mm.
- Option porte vitrée.

MODÈLE DE 700 L INOX :

- 10 claies 630 x 550 mm.
- **Dimensions :**
710 x 800 x ht 2050 mm.

RÉF. ARMOIRESECH ARMOIRE DE SÉCHAGE

Armoire pour séchage sans croûte du fromage. Capacité 540 L.

Température de 12 à 22°C

Equipée de 5 claies
650 x 550 mm.

Dimensions
750 x 730 x ht 1640 mm.

RÉF. ARMOIRECAILLE ARMOIRE DE CAILLAGE

Armoire pour la coagulation du lait à température constante de 5 à 25°C. Bacs inox de 18L*

Dimensions
750 x 730 x h 1640 mm



Nous proposons également des congélateurs et des armoires réfrigérées



DIVERS // AFFINAGE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSION (mm)
SABRE		
SABREBOIS	Sabre à fromage en hêtre.	550 / 650 / 700
SABREPEHD	Sabre à fromage en PEHD.	550 / 650 / 700

**SABREPEHD****SABREBOIS****PANIERAFFINAGE
+ PALPANIER**

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS
PANIER D'AFFINAGE				
PANIERAFFINAGE	800X400	OUVERT	Panier d'affinage SANAIR ouvert. Hauteur utile 100 mm	800x400x140
PALPANIER	AFFINAGE	1200X800	Palette pour empiler les paniers d'affinage	1200x800

**RETOURNEUR
DE PILE**

Pour retourner les fromages à pâtes molles, les bleus ou les tommes à pâte souple. Grâce au plateau de récupération du sérum il permet d'égoutter les fromages en pile, économisant ainsi des tables d'égouttage et de la surface.

Dimensions
880 x 800 x h
1600mm



CHARIOT ET ÉTAGÈRE D'AFFINAGE :
NOUS CONSULTER POUR PLUS D'INFORMATIONS



AMBIANCE DE CAVE // NÉBULISATION

Les installations ou les machines mobiles de nébulisation permettent de produire un brouillard composé de gouttes très fines entre 2 et 5 microns. Le brouillard formé a la particularité d'apporter de l'humidité sans mouiller. Dans les hâloirs, la nébulisation permet le maintien du taux d'hygrométrie pouvant aller jusqu'à saturation et optimise l'affinage des produits.

Une autre utilisation de la nébulisation

permet une diffusion homogène et optimale des ferments d'affinage sur les fromages et/ou dans le haloir, les planches, etc.

La nébulisation peut également être utilisée en désinfection via la diffusion d'un biocide dans un environnement fermé. Solution mobile, la désinfection par nébulisation de peroxyde d'hydrogène ne nécessite aucun rinçage des surfaces et ne laisse aucune trace.



HUMIDIFICATEUR/DESHUMIDIFICATEUR

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations sur les solutions de nébulisation

AFFINAGE // LES PIQUEUSES



PIQUEUSE
PNEUMATIQUE

PIQUEUSE PNEUMATIQUE

Utilisée pour piquer les fromages de type pâte persillée, afin de permettre le développement du «bleu» à l'intérieur.

Attention : Compresseur non fourni.

Caractéristiques techniques:

- Châssis en tube avec pieds réglables.
- Tablette support tête de piquage en tôle inox.
- Support fromage à piquer en PE (démontable).
- Tête de piquage démontable avec aiguilles inox (diam 3 mm)
- Entraînement tête de piquage par vérin pneumatique
- Commande pneumatique type bi-manuelle pour sécurisation de l'opérateur.

Longueur : hors tout 870 mm

Largeur : hors tout 500 mm

Hauteur : hors tout 1500 mm

TÊTE DE PIQUAGE SUR MESURE

PIQUEUSE MANUELLE

- Levier pour piquer sans effort
- Tout inox
- Position du fromage réglable
- Ø200 mm maximum
- 54 aiguilles de 4 mm

Longueur : hors tout 794 mm

Largeur : hors tout 500 mm

Hauteur : hors tout 1750 mm

PIQUEUSE A MAIN POUR BLEU





MATÉRIEL // AFFINAGE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CADENCE MEULES/H
MACHINE À FROTTER LES FROMAGES		
G4T	Machine manuelle pour fromages à pâte dure ou mi-dure. Parfait pour les petites fromageries ou comme machine d'appoint. Les brosses mobiles et l'alimentation d'eau réglable permettent une utilisation simple et rapide. Pratique et fiable.	100 à 130
MF1	Machine de soins semi-automatique parfaite en complément d'une cave robotisée, ou pour le soin de petites productions spécifiques. Plusieurs plateaux et brosses sont disponibles pour s'adapter à vos produits. Possibilité d'enregistrer plusieurs programmes de soins.	Jusqu'à 550

“ Nous consulter pour les options disponibles ”

MATÉRIEL // NETTOYAGE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CADENCE PLANCHES/H
MACHINE À LAVER LES PLANCHES		
LP1	Machine à laver les planches adaptable à plusieurs formats. Le nettoyage des planches se réalise simultanément sur les quatre côtés. Cette machine permet de faire des économies grâce à la réutilisation de l'eau. Montée en standard avec un bac de récupération en plastique, une version inox sur roulettes est également disponible	200 à 400

MATÉRIEL // PLANCHE

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	DIMENSIONS
PLANCHE				
PLANCHE	LG150X17	LONG1000	Planche d'affinage en épicea	1000x150x17
	LG240X17	L1200MM	Planche d'affinage en épicea	1200x240x17
Possibilité de sur mesure				
PLANCHESANAIR	45F	100/120	Planche d'affinage SANAIR. Plan 29A 05743 FM	1100X350X25



PLANCHE SANAIR

MATÉRIEL // HYGIÈNE

L'hygiène est cruciale dans le secteur agroalimentaire. C'est pourquoi SOGEBUL vous propose de nombreuses solutions pour le contrôle et la désinfection à l'entrée des locaux.

“ N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations ”

LAVE-MAINS ROND



NOS AUTRES PRODUITS

	PAGE
PAPIER	120
SAVON	76
POUBELLE	115



DIFFUSEUR

DISTRIBUTEUR DE SAVON



LAVE-SEMELLES



LAVE SEMELLES
PASSAGE OBLIGÉ



LAVE BOTTES
PASSAGE OBLIGÉ



TOURNIQUET
DISTRIBUTEUR



LAVE-BOTTES

MATÉRIEL DÉSINSECTISEURS

RÉFÉRENCE	SREF1 Watt	SREF2 Surface (m²)	DESCRIPTION	SYSTÈME
DÉSINSECTISEURS				
FLYTRAP	PRO/30W	80	Flytrap professionnel : avec son système à plaque de glu le flytrap offre une solution hygiénique et performante pour le contrôle des insectes volants. L'entretien est très facile grâce à l'accès direct et sans outil aux plaques de glu comme aux néons.	glu
	PRO/40W	120		
	PRO/80W	240		
	IP65/30W	80	Flytrap commercial : le flytrap commercial offre les mêmes avantages que l'industriel mais il répond en plus aux exigences des milieux extrêmes, comme les environnements humides. C'est pourquoi, il répond aux normes IP65 pour plus de sécurité et d'efficacité.	glu
	IP65/40W	120		
	IP65/80W	240		
HALO	15W	40	Halo : discret et compact ce désinsectiseur de qualité professionnelle offre une solution polyvalente et économique.	glu
	30W	80		
	45W	120		
PLUSZAP	ALU/30W	80	Pluszap : facilité d'entretien et design moderne font du Pluszap une solution économique pour les commerces et les particuliers.	grilles électriques
	INOX/30W	80		
EXOCUTOR	16W	40	Exocutor : désinsectiseur conçu pour que son rayonnement couvre la surface la plus large possible, afin d'attirer les insectes vers ses grilles électriques.	grilles électriques
	30W	80		
	40W	120		
	80W	240		
ACCESSOIRES				
TUBEANTI	Neon : tube néon anti-éclats. Disponible de 8 W à 40 W. Longueur de 30 à 60 cm. Possibilité forme en U. Consultez-nous , nous répondrons à vos besoins en tubes néon de rechange ainsi qu'en pièces détachées.			
GLU	PL30/60 LURAC18	pluslight lurolite cenfo	Plaque de glu de rechange pour désinsectiseurs.	
AUTRES				
DIFFUSEUR			Diffuseur automatique d'insecticide ou de parfum	
RECHARGE	INSECTICIDE		Insecticide pour diffuseur	
	VANILLE		Parfum vanille pour diffuseur	
	CITRON		Parfum citron pour diffuseur	
FUMITHRINE	Fumithrine 4.4 traitement insecticide par fumigation			



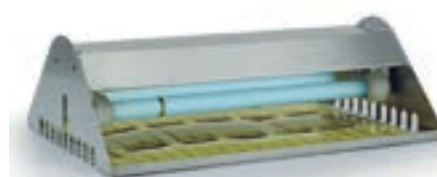
HALO



EXOCUTOR



PLUSZAP



FLYTRAP

MATÉRIEL // VESTIAIRE PLASTIQUE

Les vestiaires plastiques sont idéaux pour le secteur agroalimentaire, résistants aux détergents, faciles à nettoyer et ne craignant pas l'humidité, ils sont une solution simple et hygiénique.

Disponible en vestiaire ou demi vestiaire, nous vous proposons trois aménagements intérieurs (tringles, cloison et tablette)

Disponibles en 7 couleurs :



FABRICATION
FRANÇAISE



DEMI VESTIAIRE
OPTION TRINGLE



VESTIAIRE
OPTION CLOISON



VESTIAIRE
OPTION TABLETTE

MATÉRIEL // VESTIAIRE MÉTAL

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION	HAUTEUR X LARGEUR X PROFONDEUR (mm)
VESTIAIRES MÉTAL				
VESTPEINT	1PORTE	BLEU	Vestiaire en acier peint avec tablette, tringle et cloison propre sale	1900x400x500
VESTPEINT	2PORTES	BLEU		1900x800x500
VESTPEINT	3PORTES	BLEU		1900x1200x500
VESTINOX	2PORTES	800X500	Vestiaire en inox avec tablette, tringle et cloison propre sale	2000x950x400
VESTINOX	3PORTES	1200X500		2000x1200x400

VESTINOX_2PORTES



VESTPEINT_2PORTES_BLEU



Composition et couleur selon votre demande.





PUPITRE



ETAGANGLE4NIV

SECHEBOTTE



SUPBOTTE

PPLONGE
DOUCHETTE

PLONGEINOX

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION
SUPPORTS/SECHE BOTTES	
SUPBOTTE	Support de bottes en inox; fixation murale. Fabrication française. Nous consulter pour adapter à vos besoins.
SECHEBOTTE	Support sèche bottes ; sechage par air chaud en moins d'une heure, désinfection par lumière germicide, désodorisation sans produits chimiques, programmation des cycles. Fabrication française. Nous consulter pour adapter à vos besoins.
MOBILIER INOX	
TABLEGOUTAGE	Table d'égouttage en inox sur mesure, avec pieds ou roues.
TABLEINOX	Table/Plan de travail en inox , hauteur standard 900 mm, largeur standard 600-700 mm.
PLONGEINOX	Plonge en inox équipée d'un bac inox avec bonde de vidange, grille, tube surverse, égouttoir ; hauteur standard 900 mm, largeur standard 600-700 mm. Option : 2 bacs inox.
PPLONGE_DOUCHETTE	Robinet, mitigeur et douchette pour plonge.
PUPITRE	Pupitre en inox avec couvercle; disponible sur pied ou à fixation murale.
MOBILIER DIVERS	
ETAGERE3NIV	Etagère aluminium 3 niveaux avec clayettes amovibles en polypropylène; disponible en étagère d'angle. Profondeur 425 et 600 mm. Nous consulter pour les différentes tailles.
ETAGERE4NIV	Etagère aluminium 4 niveaux avec clayettes amovibles en polypropylène; disponible en étagère d'angle. Profondeur 425 et 600 mm. Nous consulter pour les différentes tailles.



**Nous consulter pour adapter les dimensions
et options à vos besoins.**





TRANSPAL



PANTHER2082



PIP2082



CHARIOTINOX



CHARIOTSERVICE
2 NIVEAUX



CHARIOTPE

MATÉRIEL // MANUTENTION

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	CHARGE (kg)
TRANSPALETTE			
TRANSPAL	Transpalette manuel en acier peint économique, robuste, et pratique. Non adapté au milieu humide.	800 à 1150	2200
TRANSPAL2582	Transpalette silencieux idéal pour votre magasin ou votre atelier. Assure un environnement de travail serein.	600 à 2400	2000
PIP2082	Transpalette tout inox pour une hygiène optimale. Conçu pour les environnements exigeants, longue durabilité, et résistances aux acides. Ergonomique, confortable et sécuritaire.	810 à 1520	2000
CHARIOT			
CHARIOTINOX	Chariot tout inox différentes options disponibles.	Nous consulter	-
CHARIOTPE	Chariot inox avec plateau PE.	750x500	-
CHARIOTSERVICE	Chariot inox 2 ou 3 niveaux.	Nous consulter	-



LOUCHE



POCHON



MARMITE



MESURE



PELLEBRIE



POCHE



FOUET



TRANCHE CAILLE



AGITATEUR

USTENSILES // PETITS MATÉRIELS

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
MARMITE	6L	D20CM	Marmite en inox avec couvercle
	10L	D24CM	
	17L	D28CM	
	25L	D32CM	
	37L	D36CM	
	50L	D40CM	
	70L	D45CM	
MESURE	INOX	1L	Gobelet/Mesure à queue en inox
POCHON	D60MM	50ML	Pochon inox pour moulage fromages blancs. Manche horizontal
	D80MM	130ML	
	D100MM	250ML	
	D120MM	450ML	
	D140MM	670ML	
	D160MM	1L	
	D180MM	1.5L	
	D200MM	2L	
LOUCHE	D60MM	50ML	Louche inox , manche standard vertical
	D80MM	130ML	
	D100MM	250ML	
	D120MM	450ML	
	D140MM	670ML	
	D160MM	1L	
	D200MM	2L	
PASSOIRE	D200MM		Passoire inox
ENTONNOIR	PLASTIQU	BRONZ42CM	Entonnoir Ø15 cm ou 42 cm
ENTONNOIR	PLASTIQU	D150MM	

RÉFÉRENCE	SREF1	SREF2	DESCRIPTION
LOUCHEGM	D60MM	50CM	Louche inox grand manche inox
	D80MM	50CM	
	D80MM	1M	
	D120MM	1M	
FOUET	12FILS	40CM	Fouet en inox
	8FILS	60CM	
AGITATEUR	70CM	-	Agitateur à crème inox
	100CM	-	
	120CM	-	
TCAILLE	8FILS	60CM	Tranche-caillé en inox, fils espacés d'environ 1,5 cm
	10FILS	70CM	
	12FILS	80CM	
	16FILS	85CM	
	20FILS	95CM	
PELLEBRIE	D240MM	PERCEE	Pelle à brie en inox
	D250MM	NONPERCEE	
POCHE	-	-	Poches à caillé , disponibles en bleu ou blanc, percées ou non
BAGUETTE	1.30M	-	Baguette à retirer inox
	1.80M	-	
MARYSE	24CM	-	Spatule Maryse pâtissière
	34CM	-	
	42CM	-	

L'agroalimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier !

Vous allez découvrir, dans les pages suivantes « **Bloc-moules & toiles** », une sélection d'articles spécifiquement adaptés à la « **l'élaboration, au façonnage et au moulage de vos fromages** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

*Les équipes de Sogebul &
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles

