

SÉLECTION
MATÉRIEL
BOUCHERIE CHARCUTERIE



www.avelinepro.fr

contact@avelinepro.fr

02 47 63 18 92



LES HACHOIRS

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC VITRINE DRC VR82

- Le plus compact du marché.
- Livré avec reconstituteur.
- Ouverture de la vitrine verticale avec sécurité optimale lors de la manutention des éléments de découpe.
- Carrosserie monobloc avec une façade lisse.
- Acier inoxydable. *Option moteur mono*



PUISSANCE MOTEUR	SYSTÈME DE DÉCOUPE	DÉBIT THÉORIQUE	POIDS	DIMENSIONS	ÉQUIPEMENT	RÉF.
1.5CV/1.1KW TRI 380V	UNGER 82	300 KG/H	60 KG	526 X 526 X 578 MM	1 COUPEAU 1 PLAQUE 3 MM 1 COUPEAU	AR01650

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ SANS VITRINE DRC CR 82

- Carrosserie monobloc, lisse et un fourreau soudé.
- Facile à nettoyer pour une hygiène irréprochable.
- En acier inoxydable.
- Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique.



Option moteur mono

PUISSANCE MOTEUR	SYSTÈME DE DÉCOUPE	DÉBIT THÉORIQUE	POIDS	DIMENSIONS	ÉQUIPEMENT	RÉF.
1.5CV/1.1KW TRI 380V	UNGER 82	300 KG/H	45 KG	526 X 526 X 578 MM	1 COUPEAU / 1 PLAQUE 3 MM	AR01242

HACHOIR DE LABORATOIRE

- Hachoir professionnel conforme aux normes de sécurité et d'hygiène.
- Réducteur surpuissant.
- Nettoyage facile.
- Fiabilité.
- Alimentation électrique monophasée ou triphasée.



MODÈLE	PUISSANCE MOTEUR	SYSTÈME DE DÉCOUPE	DÉBIT THÉORIQUE	POIDS	DIMENSIONS	ÉQUIPEMENT	RÉF.
DRC 22	1.5CV/1.1KW TRI 380V	ENTER-PRISE 22 SIMPLE COUPE	350 KG/H	38 KG	520 X 337 X 444 MM	1 COUPEAU 1 PLAQUE 3 MM	34003DRC22L
DRC 82		UNGER 82 DOUBLE COUPE					34044A

PLAQUES & COUTEAUX POUR HACHOIRS

- Large gamme pour hachoirs professionnels et semi-professionnels.
- La qualité des plaques et des couteaux sur un hachoir vont avoir une forte incidence sur la qualité de coupe et donc sur le rendement du hachoir...
- Précoupeur, couteau double coupe, couteaux 3, 4, 5 bras, lame de rechange, couteau faucille...
- Plaques « système UNGER » (à encoche carrée) ou plaques « système ENTREPRISE » (à encoche ronde) disponibles dans toutes les dimensions de 2 à 16 mm.



LES TRANCHEURS

TRANCHEUR PSX 350



- Coupe précise et efficace de l'épaisseur des tranches.
- Affûteur séparé.
- Nettoyage et utilisation facile.
- Transmission à pignons.
- Extraction rapide de la lame.

PUISSANCE MOTEUR	ÉPAISSEUR DE COUPE	DIAMÈTRE LAME	POIDS	DIMENSIONS	CAPACITÉ DE COUPE	RÉF.
0.264 KW MONO 230V	0 - 15 MM	50 MM	60 KG	720 X 580 X 500 MM	310 X 260 X 250 MM	34043PSX350

TRANCHEUR MANCONI MASTER 350 IMP-DUVAL À PIGNON

- Utilisation facile avec sa plaque inclinée.
- Haute précision de découpe.
- Affûteur séparé et protège lame.
- Nettoyage facile.



PUISSANCE MOTEUR	SYSTÈME DE DÉCOUPE	DÉBIT THÉORIQUE	POIDS	DIMENSIONS	ÉQUIPEMENT	RÉF.
0.41 KW MONO	ÉPAISSEUR DE COUPE 0 - 24 MM	DIAMÈTRE LAME 350 MM	45,4 KG	800 X 577 X 506 MM	CAPACITÉ DE COUPE 300 X 225 MM	AR02110

LES POUSSOIRS

POUSSOIR MANUEL DE TABLE PV 13

- 13 litres, soit 10 à 12 kg de chair.
- Socle en cylindre à fond plat et pivotant, colonnes en inox.
- Commande à deux vitesses manivelle, dont une pour le retour rapide du piston.

PUISSANCE MOTEUR	CYLINDRE	CAPACITÉ	POIDS	DIMENSIONS	ÉQUIPEMENT	RÉF.
MANUEL	190 X 465 MM	13L 10 À 12 KG	30 KG	400 X 260 X 725 MM	3 CORNETS ALU DE 14, 20 ET 32 MM	34013PV13

POUSSOIR HYDRAULIQUE DE TABLE ST13

- Technique simple et originale.
- Faible encombrement.
- Socle, cylindre à fond plat pivotant, capot et colonne en inox.
- Piston en matière synthétique alimentaire.
- Commande par pédale au pied.

PUISSANCE MOTEUR	CYLINDRE	CAPACITÉ	POIDS	DIMENSIONS	ÉQUIPEMENT	RÉF.
0.75 CV HP 0.55 KW MONO 230V	190 X 465 MM	13L 10 À 12 KG	55 KG	360 X 182 X 1126 MM	3 CORNETS ALU DE 14, 20 ET 32 MM	34013ST13



POUSSOIR HYDRAULIQUE SUR SOCLE VILLA

Sa conception, sa finition et la qualité des matériaux utilisés lui confèrent une longévité et une fiabilité exceptionnelle.

- Monobloc entièrement en acier inoxydable.
- Couvercle inox à double serrage et équipé d'un joint torique permettant d'éviter tous risques de fuite.
- Piston inox, équipé d'un joint torique, démontable et accouplé à la tige de vérin par l'intermédiaire d'un embout en inox.
- Deux roulettes et deux pieds réglables facilitent les déplacements.
- Groupe hydraulique indépendant *Option : Moteur mono*

MODÈLE	PUISSANCE MOTEUR	HAUTEUR CORNET	CAPACITÉ	POIDS	DIMENSIONS	ÉQUIPEMENT	RÉF.
VILLA 13	0.75CV/0.55KW TRI 380V / PRESSION MAX 150 BARS	HAUTEUR CORNET 975 MM	13L - 10KG	87 KG	430 X 605 X 1014 MM	3 CORNETS INOX DE 14, 20 ET 32 MM	34013/13
VILLA 25	1CV/0.75KW TRI 380V / PRESSION MAX 150 BARS	HAUTEUR CORNET 1103 MM	25L - 20KG	137,5 KG	660 X 500 X 1148 MM	3 CORNETS INOX DE 14, 20 ET 32 MM	34013/25
VILLA 40	1.5CV/1.1KW TRI 380V / PRESSION MAX 150 BARS	HAUTEUR CORNET 1210 MM	40L - 35KG	245 KG	730 X 590 X 1270 MM	3 CORNETS INOX DE 14, 20 ET 32 MM	-

CUTTERS, MIXERS & COUPE LÉGUMES

COUPE-LÉGUMES CL 50 ULTRA

Grande variété et qualité de coupes de vos légumes, fruits, herbes et fromages en émincés, râpés, juliennes, macédoines, ondulés, brunis, ou persil ciselé.

- 10 kg de macédoine en 2 mn.
- 50 kg de légumes émincés en moins de 10 mn.

PUISSANCE MOTEUR	VITESSE	SUPPORT MOTEUR
550 WATTS MONOPHASE 230 V OU TRIPHASE 400 V	375 TR / MIN	BLOC MOTEUR INOX

CUTTER & COUPE-LÉGUMES 2 MACHINES EN 1 - R502

Une solution pour une grande variété : hachages, broyages, coupes en émincé, julienne, macédoine ou purée.

- 5 L de mayonnaise en 1 min 30.
- Tartare de poisson en 1 min.
- 10 kg de purée de pommes de terre en 2 min.
- 15 kg de julienne de légumes en 3 min.



PUISSANCE MOTEUR	VITESSE	SUPPORT MOTEUR	DIMENSIONS	ÉQUIPEMENT
900 W TRIPHASE 400 V	750 - 1500 TR/MN	SUPPORT MOTEUR MÉTALLIQUE	280 X 365 X 540 MM	COUPEAU LAMES LISSSES INOX

CUTTER DE TABLE R10

L'indispensable en laboratoire et en cuisine. L'assistant idéal du chef grâce à son couteau fond de cuve.

Petite ou grande quantité, réalisez toutes vos préparations en appuyant simplement sur un bouton !

PUISSANCE MOTEUR	VITESSE	SUPPORT MOTEUR	ÉQUIPEMENT
2600 W TRIPHASE 400 V	1500 - 3000 TR/MN	CUVE 11.5L INOX	TOUT INOX, 3 LAMES LISSSES DÉMONTABLES ET AJUSTABLES



Nouveau modèle
TOUT INOX



Nouveau modèle
COMMANDE PAR PÉDALE AU PIED



MISE SOUS VIDE RETROUVEZ LES SACS SOUS VIDE ICI



MACHINE SOUS VIDE À CLOCHE S1/20

La mise sous vide permet de conserver la qualité des aliments frais et d'assurer la conservation des préparations dans des conditions d'hygiène optimums.

MODÈLE	CAPACITÉ POMPE	CYCLE	DIMENSIONS	SOUDURE
S1/20	8 M3/H	15 - 35 SEC	450 X 340 X 310 MM	1 X 280 MM
S1/40	16 M3/H	20 - 40 SEC	530 X 490 X 440 MM	1 X 420 MM
S1/45	21 M3/H	15 - 35 SEC	530 X 490 X 440 MM	1 X 420 MM

LA COUTELLERIE

RETROUVEZ NOTRE GAMME DE COUTELLERIE ICI



GAMME SANDVICK



Elle vous apportera une grande qualité de découpe. Acier suédois 12C27 d'une résistance bien supérieure à l'acier standard, garantie de la tenue du fil. Manche en bi-matière rainuré, pour un maintien optimal et un confort absolu anti glisse.

MODÈLE	SPÉCIFICITÉ	DIMENSIONS	RÉF.
COUTEAU DÉOSSSEUR DOS RECOURBÉ	RIGIDE	13 CM	CS001
COUTEAU DÉOSSSEUR DOS RECOURBÉ	SEMI-FLEXIBLE	13 CM	CS002
COUTEAU DÉOSSSEUR DOS RECOURBÉ	RIGIDE	15 CM	CS003
COUTEAU DÉOSSSEUR DOS RECOURBÉ	SEMI-FLEXIBLE	15 CM	CS004
COUTEAU DÉOSSSEUR DOS RECOURBÉ	SEMI-FLEXIBLE	17 CM	CS017
COUTEAU DÉOSSSEUR DOS DROIT LAME USÉE	RIGIDE	11 CM	CS007
COUTEAU DÉOSSSEUR LAME DOS DROIT	RIGIDE	14 CM	31047UC14
COUTEAU SAIGNER	RIGIDE	12 CM	CS005
COUTEAU SAIGNER	RIGIDE	14 CM	CS006
COUTEAU SAIGNER	RIGIDE	17 CM	CS008
COUTEAU TRANCHEUR	RIGIDE	20 CM	AR01298
COUTEAU TRANCHEUR	RIGIDE	23 CM	CS019
COUTEAU TRANCHEUR	RIGIDE	25 CM	CS013
COUTEAU TRANCHEUR	RIGIDE	28 CM	CS014
COUTEAU TRANCHEUR	RIGIDE	30 CM	CS015
COUTEAU TRANCHEUR	RIGIDE	35 CM	CS016
COUTEAU DÉNERVER / ÉPLUCHEUR	FLEXIBLE	20 CM	CS010
COUTEAU À PARER	COURBÉ	20 CM	AR01297
COUTEAU À PARER	COURBÉ	25 CM	CS011
COUTEAU À PARER	COURBÉ ALVÉOLÉE	25 CM	CS012
COUTEAU À FILET	FLEXIBLE	20 CM	CS009

FEUILLES DE BOUCHER

SPÉCIFICITÉ	DIMENSIONS	RÉF.
FEUILLE BELGE	23 CM	AR01509
FEUILLE BELGE	25 CM	AR01295
FEUILLE SUISSE	23 CM	311045
FEUILLE PÂTÉ	17 CM	31131
FEUILLE DOS DROIT	24 CM	31101
FEUILLE DOS DROIT	26 CM	31104
FEUILLE DOS DROIT	28 CM	31104D
FEUILLE DOS DROIT	30 CM	AR01377

ARMOIRE POUR LE STOCKAGE ET LA DÉCONTAMINATION DES COUTEAUX

- Stockage jusqu'à 10 couteaux.
- Lampe à économie d'énergie.
- Minuterie 120 minutes.
- Nettoyage facile.
- Démarche HACCP.



PUISSANCE MOTEUR	DIMENSIONS	RÉF.
220 V - 50 HZ - 15 W	44 X 57,5 X 12,5 CM	31080ARM

PLANCHE À DÉCOUPER POLYÉTHYLÈNE

Planche à découper en polyéthylène avec pieds antidérapants. Excellente résistance aux chocs et aux coup de couteaux, facile à entretenir. L'utilisation de planches de couleurs différentes selon les produits à couper évite les risques de contamination croisée (méthode HACCP).



MODÈLE	DIMENSIONS
COULEURS	530 X 325 MM/20 MM
BLANC	600 X 400 MM/20 MM
BLANC	530 X 325 MM/20 MM

SCIE AMÉRICAINE

Scie de boucherie américaine professionnelle en acier inoxydable. Équipée d'un tendeur solide rapide à poignée pour faciliter le montage de la lame. Très confortable avec son manche ergonomique.

TAILLE	POUCES	RÉF.
45 CM	17,5	31203FIS
50 CM	20	31205FIS
63 CM	25	31201



POMPE À SALER

POMPE À SALER VILLA PM3

- Moteur monophasé 230V.
- Mise en route et arrêt de la pompe par le pistolet, pompe auto-amorçante à débit constant.
- Réalisation tout inox.
- Débit 750 litres par heure.
- Poignée de manutention.
- Multi-sonde 3 et 5 aiguilles (en option).



PUISSANCE MOTEUR	AIGUILLE	POIDS	DIMENSIONS	ÉQUIPEMENT	RÉF.
0,25 KW	4 MM	10 KG	453 X 240 X 242 MM	PISTOLET PLASTIQUE	33034PM

L'AIGUISAGE

TOUT SAVOIR SUR L'AIGUISAGE ICI



AFFUTEUR À BANDE AVEC FEUTRINE DE POLISSAGE

- Idéal pour un débit d'affûtage important.
- Large bande céramique haute qualité.
- Pied de soutien.
- Frotte de déformilage souple.
- Disponible également en 500w

PUISSANCE MOTEUR	DIMENSIONS	RÉF.
240W	32 X 20 X 32 CM	AR01490



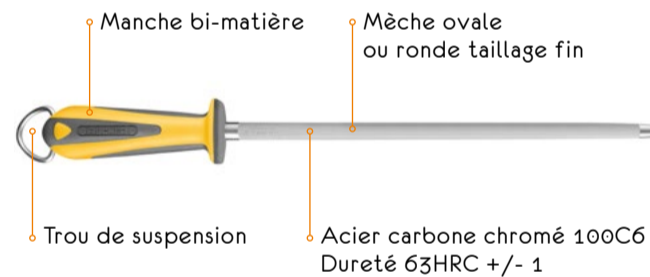
MEULE À EAU 230 V / 50 HZ / PUISSANCE ACOUSTIQUE 64 DB(A)

Machine à aiguiser, meule à eau traditionnelle avec cuir de polissage. Avec sa rotation lente, elle est optimisée pour satisfaire tous les utilisateurs de couteaux. Silencieuse et sécurisante, elle se veut dorénavant pratique avec son tiroir intégré.

PUISSANCE MOTEUR	SYSTÈME DE DÉCOUPE	DÉBIT THÉORIQUE	POIDS	DIMENSIONS	ÉQUIPEMENT	RÉF.
200 W	1450 TR/MIN	90 TR/MIN	18 KG	340 X 280 X 460 MM	MEULE Ø 250 X 50 / DISQUE DÉFORMILAGE Ø 200 X 30	AR01462



FUSILS BI-MATIÈRE



Les fusils professionnels Fischer sont en acier carbone recouvert de chrome dur. Le tout sur un manche ergonomique en bi-matière pour un maintien confortable :

- Les manches de couleurs permettent d'identifier chaque secteur de l'alimentation pour éviter les contaminations entre les différents produits alimentaires au cours de leur préparation.
- Fusils en mèches rondes ou ovales, de diamètre de 30 cm, (35 cm nous consulter).



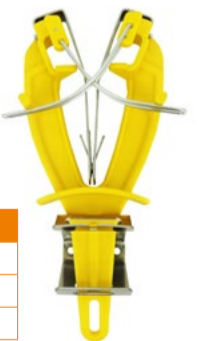
MODÈLE	SPÉCIFICITÉ	RÉF.
BLEU	OVAL	31504B
BLEU	ROND	31501B
ROUGE	OVAL	31504R
ROUGE	ROND	31501R
NOIR	OVAL	31504N
NOIR	ROND	31501N
JAUNE	OVAL	31504J
JAUNE	ROND	31501J

AFFUTEUR SHARP EASY

Très simple d'utilisation, redresse, aligne et bruni le fil du couteau.

- Équipé d'un support en inox doté d'un témoin d'usure des couteaux.

Utilisation : Introduire la lame dans le guide au niveau de la garde, à l'instant où la lame vient en contact avec les barres de torsions articulées. Faire glisser le couteau de la garde jusqu'à la pointe d'un geste souple et régulier. Ce mouvement doit être répété plusieurs fois.



MODÈLE	RÉF.
ROUGE	AR00134
JAUNE	AR00135
BLEU	AR00136

DÉSINSECTISEUR 20 W À 60 W

Design et efficace, les désinsectiseurs possèdent 1 lampe actinique UVA opérant un fort pouvoir d'attraction sur les insectes volants. Une fois attirés par la lumière, les insectes sont foudroyés par la grille d'électrocution et tombent dans le fond de l'appareil. Le nettoyage est facile par la trappe de vidange.

- Fixation : à 2 mètres du sol.
- Entretien : remplacement de la lampe tous les ans.
- Nuisibles : mouches, moustiques, moucheron, guêpes, papillons de nuit, taons...

Conseil AVELINE : à fixer ou à suspendre dans la zone la plus sombre de la pièce à traiter.



MODÈLE	TRAITEMENT	RÉF.
20 W	JUSQU'À 50 M2	51042FX20B
40 W	JUSQU'À 120 M2	AR00545
60 W	JUSQU'À 240 M2	51042FX60B

ACCESSOIRES DE PRÉPARATION À VIANDE

RECONSTITUEURS DE STEAK HACHÉ



MODÈLE	RÉF.
OVAL	33060FIS
ROND	33060B

PRESSES À STEACK



MODÈLE	RÉF.
ROND	33060RON
CARRÉ	33060CAR

ATTENDRISEURS À VIANDE



MODÈLE	RÉF.
SEMI RAPIDE AMÉRICAIN	3134W
AMÉRICAIN 45 LAMES	31134W

APPLATISSEUR ROND INOX

- Permet d'aplatir et d'attendrir la viande.
- Meilleur maintien avec son manche ergonomique.



RÉF. : 31134A

POUBELLES DE CUISINE & LABORATOIRES

PORTE-SACS POUBELLE MOBILE AVEC COUVERCLE

- Structure en tube d'acier inoxydable de 20 mm (grande résistance pour usage intensif).
- Fermeture hermétique (garantie hygiène en laboratoire), fixation du sac par sangle élastique.
- Couvercle bombé, robuste avec une pédale en tube inox reliée à une double tringle en inox.
- Couvercle en polypropylène injecté, démontable (facilite le nettoyage).
- Une large poignée de transport.
- 2 roues de diamètre 150 mm.
- Permet de recevoir des sacs poubelles de 100 à 130 litres.

90 CM DE HAUTEUR
RÉF. : AR00851

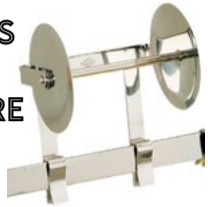


RETROUVEZ NOS SACS POUBELLE ICI



DÉROULEURS & ROLLS

DÉROULEURS ROLLS INOX À SUSPENDRE



MODÈLE	RÉF.
À SUSPENDRE HAUT	33024A
À SUSPENDRE INVERSÉ BAS	33024C
À VISSER	33024

DÉROULEUR ROLLS INOX SUR SOCLE



MODÈLE	RÉF.
SUR SOCLE	33024B

ROLLS RAYONNE 2 BOUTS

Ficelle de cuisine, fil à brider ou encore

ficelle à rôti de qualité rayonne 2 bouts.



MODÈLE	RÉF.
ROLLS RAYONNES 2 BOUTS	46109
RECHARGE DÉVIROLLS 4 FILS 2 BOUTS	46108A
BLEU, BLANC, ROUGE 4 FILS	AR00573

DÉROULEURS & BOBINES PAPIER

DÉROULEURS PAPIER LAQUÉ BLANC



MODÈLE	DIMENSIONS	RÉF.
COMPTOIR	35 CM	33035
COMPTOIR	50 CM	33036
MURAL	35 CM	33035B
MURAL	50 CM	33035M

BOBINES PAPIER THERMOSCELLABLE

Conservation et hygiène optimale. Étanchéité totale.



MODÈLE	DIMENSIONS	RÉF.
BLANC	35 CM	45414
BLANC	50 CM	45414TH
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR	35 CM	45414BCT

BACS INOX

BACS GASTRONOMES

Une gamme complète pour la cuisson, la préparation et la conservation de plats chauds ou froids.

- Solidité : Bacs en acier inoxydable
- Qualité : excellente résistance et finition
- Facilité de stockage : empilables
- Conditionnement en carton de 6 unités



DÉSIGNATION	TAILLE / CM	PROF. / CM	LITRE	RÉF.
BAC GN1/1	32,5 X 53	6,5	9,1	93307GN65
		10	13,9	93307GN1/110
		15	20,8	93307H15
COUVERCLE GN1/1	-	-	-	33080F60
BAC GN1/2	32,5 X 26,5	6,5	4,1	93306BP
		10	6,4	93306SPE
		15	9,4	93307G15
COUVERCLE GN1/2	-	-	-	AR01783

LA PESÉE

BALANCE DIGITALE PLATE

- Jusqu'à 5kg/1g.
- Pour usage semi-professionnel.
- Format pratique, facile à stoker.
- Plateau en acier inoxydable.
- Auto-extinction.



DIMENSIONS	RÉF.
150 X 230 X 19 MM	AR00177

BALANCE INOX DE LABORATOIRE

- Portée 1,5 kg, Lecture 0,2 g
- Balance de table polyvalente en inox de classe de protection IP65
- Existe aussi avec des portées différentes et en métrologie légale (sur demande)
- Fonctionne sur secteur et sur batterie
- Conforme norme qualité HACCP



COLLECTEUR À PÉDALE 90 L

- Économique et résistante.
- Large pédale antidérapante.
- Ouverture par son couvercle.
- Très maniable grâce à ses roues dégagées du corps.

RÉF. : 52054L



RANGEMENT

RAYONNAGE DE STOCKAGE



- Structure hyper robuste en composite.
- Garantie à vie contre la corrosion.
- Adapté pour toutes les zones de stockage (-38°C à + 88°C).
- Grande résistance à la charge (jusqu'à 300 Kg par niveau).
- Clayettes à claire-voie pour un nettoyage facile.
- Différentes possibilités : nous consulter



DIMENSIONS	RÉF.
1070 X 460 X 1830 MM	33088R
1530 X 460 X 1830 MM	33088RC

ÉCHELLES & CHARIOTS

ÉCHELLES À GLISSIÈRES

- En acier inoxydable
- Montants tubes carrés 25 x 25 mm.
- Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité.
- 4 roues pivotantes 125 mm avec 2 freins.
- Robuste - Ergonomique.
- Charge maxi 250 kg par chariot et 20 kg par niveau.



GASTRONOMES GN 1/1

- Disponible en plusieurs niveaux : 6 - 8 - 10 - 17 - 20 avec ou sans tablette.

EURONORMES

- Dimensions : 600 x 400 mm
- Disponible en plusieurs niveaux : 9 - 12 - 16 - 20

HOUSSE POUR CHARIOT

- En transparence pour voir le contenu.
- Apte au contact alimentaire.
- Conditionnement en rouleaux de 50 housses.



DIMENSIONS	RÉF.
870 X 250 X 1800 MM - 30µ	33052

TABLES INOX SUR ROUES + ÉTAGÈRES

- Robustes, très rapide à monter.
- Disponibles sur piètement ou sur roues
- Avec ou sans dossier.

SPÉCIFICITÉ	DIMENSIONS	RÉF.
ADOSSÉE	1500 X 600 X 900 MM	AR01843
CENTRALE	1500 X 600 X 850 MM	33228TI

Notre service commercial vous accompagne dans tous vos projets d'équipements et s'engage à vous établir un devis personnalisé sous 24 heures.



AVELINE S.A.S. 32 rue de La Liodière 37300 JOUÉ-LÈS-TOURS
02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

