

ALimat **TRemblay**

Depuis 35 ans

Spécialiste du matériel pour toutes les productions salées et sucrées
Avec toujours une avance technologique

www.alimat-tremblay.fr

Tél. (33) 01 41 51 17 17 - Fax (33) 01 41 51 17 10

80 rue Henri Farman 93297 - Tremblay-en-France

E-mail : infos@alimat-tremblay.fr | sav@alimat-tremblay.fr | [pieces-detachees@alimat-tremblay](mailto:pieces-detachees@alimat-tremblay.fr)

ALimat TRemblay

Des machines adaptées à vos besoins

Nous proposons du matériel, toujours à la pointe de l'innovation, afin d'optimiser la productivité chez les artisans et les semi-industriels.

Bénéficiant d'un SAV de qualité, nos équipements améliorent les coûts de production et solutionnent le manque actuel de main d'oeuvre.

Nous disposons de 1 600 m² de locaux dans la zone industrielle de Tremblay en France au nord de Paris. Concepteur de machines mais aussi distributeur exclusif, nous offrons une variété de machines bien spécifiques.

Nos équipements répondent aux besoins des professionnels qui veulent maîtriser de plus en plus leurs coûts de main d'oeuvre, la régularité, tout en améliorant la productivité.



Nos clients peuvent venir découvrir le matériel et l'essayer dans notre show-room. Ils ont la possibilité de fabriquer sur place eux-mêmes leurs recettes. Des démonstrations personnalisées sont également organisées dans les laboratoires de nos clients, il suffit de nous en faire la demande. Toujours à l'écoute du client, nos technico-commerciaux savent discerner les besoins des professionnels et les conseillent sur le matériel le mieux adapté pour leurs productions.

De nombreux accessoires sont fabriqués sur mesure.

Le matériel est livré et installé par l'un de nos techniciens/formateurs dans votre laboratoire. Une demi-journée à une journée est consacrée à la formation des utilisateurs sur production. Tous les équipements sont livrés avec notice d'utilisation et technique détaillée comprenant nomenclature des pièces détachées numérotées.

Une assistance téléphonique est à votre disposition : le technicien établit un diagnostic à distance et identifie la pièce nécessaire qui sera expédiée immédiatement. Ce technicien peut aussi donner des conseils d'utilisation ou de maintenance préventive. Les interventions gérées par notre Responsable Technique sont immédiatement prises en considération.



Pièces détachées : des milliers de références

DRESSEUSES/POCHEUSES

Leader sur le créneau des dresseuses/pocheuses, nous proposons des modèles bien adaptés selon l'importance des productions, artisanale ou semi-industrielle.

A chacun sa dresseuse :

Les modèles Mini et MDT pour les productions artisanales et MG PRO et Maxidrop pour les productions plus intensives.



Elles dressent, pochent, garnissent tout type de recettes des plus fragiles aux plus consistantes avec la même régularité : macarons, éclairs, choux, mini-choux, mini-éclairs, salambos, chouquettes, feuilles de biscuits (génoise, jaconde, dacquoise), financiers, sablés pochables, meringues, Paris-Brest ... et même les choux ou macarons accolés. La dépose est très précise grâce aux moteurs brushless, montée et descente de table automatique sont programmées. La programmation est très simple grâce à un écran tactile



couleur large, la sauvegarde des programmes se fait sur clé USB. Toutes les dresseuses/pocheuses se démontent et remontent en quelques minutes sans outils pour le nettoyage.

Les dresseuses/pocheuses permettent même le garnissage de recettes avec morceaux de fruits ou pépites de chocolat. Elles permettent aussi d'effectuer 2 ou 3 déposes, l'une au-dessus de l'autre.

Et pour ceux qui veulent en plus des pâtes molles, développer une gamme de sablés, cookies, croquants, spritz, etc demandez les modèles coupe-fl.

fer, inox, feuilles aluminium papier. Foncer dans des moules inox à bord droit diam.70 ou 80 ou 90 mm (en remplacement de vos cercles), ou dans des moules carrés ou rectangulaires ou d'autres formes est possible. La capacité minimum est de 300 à 400 fonds à l'heure.



Des modèles adaptés à chacun : à poser sur table ou mobiles avec élévateur permettant le chargement de la trémie à seulement 990 mm du sol.

INJECTEUR DOSEUR

Injecteurs à poser sur table ou équipé de son support inox mobile permettant d'injecter avec fiabilité grâce à sa tête à 2 sorties les diverses crèmes dans coques de pâte à choux ou confiture dans beignets.



DOSEUSES

Toute la gamme de doseuses est très simple d'utilisation, permettant un dosage précis d'une grande diversité de produits : liquides, semi-liquides, aérés, avec ou sans morceaux, de 5 à 1 000 cm³ grâce à un pistolet et son flexible ou tête de dosage. Elles conviennent aussi bien pour le sucré que le salé : diverses crèmes, mousse, crème glacée, cakes mêmes avec fruits, pâtes jaunes, compotes, confitures, garniture quiches, bouchées à la reine diverses sauces, soupes, etc.

CUISEURS BAIN MARIE

Pour réduire fruits, légumes, cuire à l'ancienne crèmes, sauces, confiture, pâte de fruits ... ou bien faire fondre beurre, chocolat, utilisez les cuiseurs bain-marie électriques 30/60/140 L. Vous obtiendrez des produits de qualité. Pour vos produits confiseries, le cuiseur 60 L gaz est parfaitement adapté, que ce soit pour le pralin, caramel, nougatine, praliné, nougat.

FONÇEUSES TARTELETTES / TARTES / QUICHES

Machines simples et fiables, les fonçeuses remplacent les opérations de laminage, découpage et fonçage manuel des pâtes tout en respectant la qualité des produits : tartes, tartelettes, quiches. La découpe des bords est nette grâce à l'éjection automatique de l'excédent de pâte. Selon le modèle, il est possible de réaliser des fonds avec des moules allant de 40 à 320mm, que ce soit des moules en





DIVISEUSES BOULEUSES

Pour diviser, bouler facilement avec précision en silence de 15 à 250 g, 3 versions de diviseuses-bouleuses : artisanale, automatique à levier et automatique. Ces machines permettent de bouler brioches, petits pains, pizzas, buns ou beignets. Le nettoyage et la maintenance sont facilités par le basculement de la tête par l'avant, le plafond de boulage anti-adhérent et les couteaux en inox. Les modèles automatiques sont équipés de têtes interchangeables.



MACHINES A NAPPER

Les machines à napper ou à imbiber les biscuits permettent de gagner du temps, de faire des économies appréciables de nappage par rapport au pinceau et d'avoir une meilleure répartition. Modèles de table et sur roues disponibles. Modèles disponibles pour spray ou nappage maison.

TEMPEREUSES / ENROBEUSES

Permettant le tempérage du chocolat de façon très précise en continu. Cuve 5kg - 9kg - 13kg - 24kg - 50kg. Tableau de commande digital, agitateur de cuve démontable. Le changement de couleur chocolat et la vidange se font très rapidement grâce à un interrupteur qui inverse le sens de rotation de la vis sans fin.



ONE SHOT

La One Shot vous permettra de créer, développer et optimiser vos diverses productions chocolat : bonbons moulés, languettes, pastilles, tablettes chocolat, fritures et ce, avec ou sans fourrage. Elle s'utilise avec moules polycarbonate, blisters, plaques. Création simple des programmes par le chocolatier. Possibilité également de garnir vos coques macaron. 3 modèles disponibles.

COOK MATIC

La cook matic permet la production de fonds pour les pâtisseries et traiteurs sucré/salé, notamment les mini pièces de diverses formes et tailles suivant 20 modèles de plaques interchangeable instantanément. Idéale pour obtenir des fonds pré-cuits ou cuits.



ROTATIVES A BISCUITS

Les rotatives à biscuits assurent la dépose automatique des produits à intervalles réguliers sur plaques. Les produits sont formés, découpés et positionnés automatiquement sans rognure. Les cylindres sont fabriqués sur mesure (forme, taille des sablés) avec possibilité de gravage d'un logo, monument... Une façon de personnaliser sa production.



TUNNEL DE REFROIDISSEMENT

en complément de votre Tempéreuse/Enrobeuse ou de votre ONE SHOT :



Horizontal

Largeur 180 ou 250 ou 320 mm
longueur 4 ou 6 ou 8 ou 10 ou 12 mètres



Vertical (nouvelle technologie)

Encombrement de seulement 2 mètres de large avec la capacité de refroidissement d'un tunnel de 20 mètres linéaires et un gain de place de 90 %.