

ALimat TRemblay

SPÉCIALISTE DU MATÉRIEL

POUR PRODUCTIONS SALÉES ET SUCRÉES

Société familiale depuis 1982

 www.alimat-tremblay.fr

 (+33) 01 41 51 17 17

Retrouvez-nous

 80, Rue Henri Farman 93297 Tremblay-en-France

 infos@alimat-tremblay.fr



ALimat TRemblay

SPÉCIALISTE DU MATÉRIEL

DESTINÉS AUX
PRODUCTIONS SALÉES / SUCRÉES

●●●●● QUI SOMMES-NOUS ?

Avec plus de 500 machines vendues par an, nous sommes leader dans le domaine des dresseuses et des fonçuses. Nous commercialisons également des doseuses, pompes de transferts, machines à napper, injecteurs doseurs, cuiseurs, rotatives à biscuits et diviseuses bouleuses.

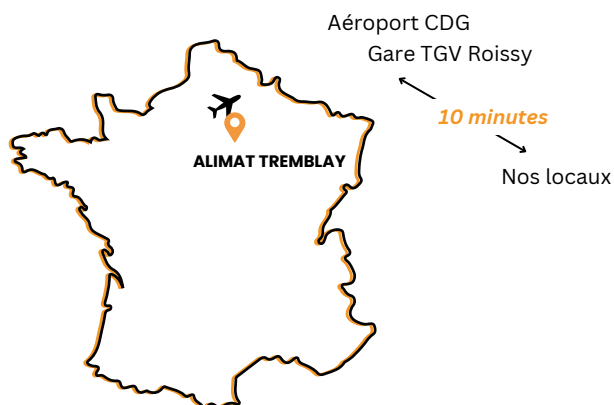
Depuis 2010, nous avons développé une gamme complète destinée aux chocolatiers : one shot, tempéreuses/enrobeuses, turbines d'enrobage, moulin à billes, tunnels de refroidissement, jusqu'à la ligne de chocolat complète.

●●●●● UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Société familiale fondée en 1982 par Guy Tremblay, existe depuis 3 générations. Son fils Thierry Tremblay et son épouse Fabienne, sont depuis plus de 25 ans à sa direction. Au fil des années, leurs trois enfants, 3ème génération, ont également rejoint l'entreprise.

●●●●● NOS LOCAUX

Situés à Tremblay-en-France, nos locaux de 1600m² dispose d'un showroom vous permettant de découvrir notre gamme de matériels et de venir tester vos recettes.



●●●●● UN SERVICE COMPLET JUSQU'AU SAV

- **ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ**
Possibilité de tester vos recettes dans notre showroom
- **FORMATION ET CONSEILS**
Nos chefs pâtisseries et chocolatiers vous conseillent afin de mécaniser vos recettes
- **LIVRAISON & MISE EN SERVICE**
Plusieurs heures consacrées à la formation des utilisateurs sur production dans votre laboratoire
- **DÉPANNAGE**
Des techniciens, prêts à intervenir partout en France
- **ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE**
Aide au fonctionnement et renseignements techniques à distance
- **PIÈCES DÉTACHÉES**
Magasin avec plus de 10 000 références en stock, expédition quotidienne

RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ



SITE INTERNET



FACEBOOK



INSTAGRAM



GAMME DRESSEUSES / POCHEUSES



DOCUMENTATIONS

Elles dressent, pochent, garnissent tout type de recettes :

macarons, éclairs, choux, mini-choux, mini-éclairs, salambos, chouquettes, feuilles de biscuits (génoise, joconde, dacquoise), financiers, sablés pochables, meringues, Paris-Brest... et même les choux accolés, rosaces multi-points...

Les modèles "Coupe-Fil", permettent de travailler des pâtes dures / sablées avec ou sans morceaux :

sablés, palets bretons, cookies, croquants, spritz, bredeles, etc



MINI PLUS MINI PLUS COUPE-FIL

Productions artisanales
5 à 6L PAC - 18 kg pâte sablée
2 à 3 plaques par minute

MDT MDT COUPE-FIL

Productions moyennes
8 à 9L PAC - 22 kg pâte sablée
3 à 4 plaques par minute

MGPRO 400 MGPRO 400 COUPE-FIL

Productions intensives
10 à 12L PAC - 28kg pâte sablée
4 plaques par minute

MAXIDROP 600 PI MAXIDROP 400 ou 600 COUPE-FIL

Productions plus intensives
10 à 15L PAC - 28 à 35kg pâte sablée
4 à 7 plaques par minute

GAMME FONCEUSES



DOCUMENTATIONS

Remplacent les opérations de laminage, découpage et fonçage manuel des pâtes tout en respectant la qualité des produits. La découpe des bords est nette grâce à l'éjection automatique de l'excédent de pâte.

MATRICES SUR MESURE SELON LE CHOIX DU MOULE

- Diamètre 40 mm à 250 mm
- Matière : Exoglass (anti-adhérent), Inox, aluminium, papier/carton
- Bord droit ou évasé
- Moule oblong, carré ou rond
- Possibilité de crête jusqu'à 7mm de hauteur (lisse ou dentelée)



Oblong Exoglass



Bord droit Exoglass
Crête ras du moule



Moule Aluminium
Crête débordante lisse
hauteur 7mm



LITTLE

A partir de 150
fonds /semaine

Cadence :
300 fonds/heure

Diamètre :
40 à 115 mm



PREMIUM

A partir de 600
fonds /semaine

Cadence :
550 fonds/heure
(en double tête)

Diamètre :
40 à 250mm



8 STATIONS

A partir de 3000
fonds /semaine

Cadence :
1200 à 1600
fonds/heure

Diamètre :
40 à 175mm



GAMME DOSEUSES & POMPES

ET BIEN D'AUTRES MODÈLES



DOCUMENTATIONS

Dosage précis d'une variété de produits sucrés ou salés avec une texture liquide, semi-liquide, aéré, avec ou sans morceaux : *crèmes, mousses, cakes (même avec fruits), confitures, pâtes jaunes, compotes, crèmes glacées, pâtes à tartiner, soupes, garniture quiches, bouchées à la reine, purées, risotto, sauces, etc.*



ELF

Dosage de 5 à 410 cm³
Cadence : 50 déposes/min
Modèle à poser sur table



COMPACT UNIVERSAL

Dosage de 5 à 530 cm³
Cadence : 50 déposes/min
Chargement de la trémie à 1065mm du sol



1000i FOOD SERVICE

Dosage de 7 à 1000 cm³
Cadence : 50 déposes/min
Chargement de la trémie à 1050mm du sol



POMPES DE TRANSFERT

Solution idéale à tous vos transferts
Cadence : de 11 à 79L / min



NOS AUTRES MACHINES INCONTOURNABLES

INJECTEURS DOSEURS

Modèle à poser sur table. Rapide, fiable et simple d'utilisation pour diverses applications à partir de 5g : crème, pâte à tartiner, confiture, etc. Possibilité de 2 ou 3 trémies.



COOK-MATIC

Fonce et cuit en quelques minutes diverses formes de mignardises grâce à une large variété de plaques interchangeables. Cuisson à blanc ou cuisson complète rapide.



MACHINES À NAPPER

Meilleure répartition du nappage et gain de temps par rapport au pinceau. Différents modèles : à poser sur table ou sur roues.



DIVISEUSES BOULEUSES

Pour diviser, bouler facilement avec précision en silence de 15g à 250g : brioches, petits pains, pizzas, buns ou beignets. Différents modèles équipés de têtes interchangeables dont un modèle automatique avec programmes.



CUISEURS PLUS

Cuissons de crème, flan, confiture, nappage, fonte de couverture, ganache, riz, sauces traiteur avec mélange des garnitures en fin de cycle. Réductions de diverses fruits/légumes.



ROTATIVES À BISCUITS

Dépose automatique des produits à intervalles réguliers sur plaques : formés, découpés et sans rognure. Les cylindres sont fabriqués sur mesure avec possibilité de logo/effigie.



GAMME TEMPÉREUSES

Grande précision de température du chocolat avec un tempérage en continu et cristallisation rapide, moins de 20 minutes. Accès très simple à la vis sans fin pour faciliter le changement de couleur et le nettoyage. Plusieurs modèles permettant à chacun de trouver la machine adaptée à sa production. Les plus petits modèles prennent très peu de place et sont idéals pour les clients qui veulent faire du moulage pendant les fêtes et avoir du chocolat de décor disponible tout au long de l'année.



T5 Cuve 5kg

15kg de
chocolat
tempéré
à l'heure



T8 Cuve 9kg

27kg de
chocolat
tempéré
à l'heure



NEW

SL16 Cuve 16kg

48kg de
chocolat
tempéré
à l'heure



TEMPÉREUSES SL

NOUVELLE GAMME, NOUVELLE TECHNOLOGIE !

NEW

SL30 Cuve 30kg

90kg de
chocolat
tempéré
à l'heure



NEW

SL50 Cuve 50kg

150 kg de
chocolat
tempéré
à l'heure



NEW

SL80 Cuve 80kg

240kg de
chocolat
tempéré
à l'heure



ENROBEUSES & TABLES D'ENROBAGE

T20 - T35

Cuve 24kg
Cuve 50kg

72kg et 150kg
chocolat tempéré
à l'heure



TABLES D'ENROBAGE INDÉPENDANTES

Table 180mm pour modèles : T8 - SLI6

Table 250mm pour modèles : SL30 - SL50

TABLES D'ENROBAGE POUR TUNNELS

Table 250mm pour modèles : SL30 - SL50

Table 320mm pour modèles : SL50 - SL80

Table 600mm pour modèles : SL80



GAMME ONE SHOT

PRODUCTION DE VOS CHOCOLATS FOURRÉS EN 1 SEULE ÉTAPE

Moulage et fourrage en simultané. Permet de créer, développer et optimiser diverses productions de chocolat : bonbons moulés, languettes, pastilles, tablettes chocolat, fritures avec ou sans fourrage (ganache, caramel, praliné...). Utilisation avec des moules polycarbonates ou blisters.



DOCUMENTATIONS



MINI ONE SHOT LA PLUS PETITE DU MARCHÉ

Pour les petites et moyennes productions

Cadence : 25 à 35 kg de production / heure



OSD 5 - OSD 10

Pour les grandes productions

Cadence par heure **OSD 5** :
25 à 45kg > 150 moules

Cadence par heure **OSD 10** :
40 à 80kg > 270 moules

NOS AUTRES MACHINES

TURBINE MINI 4KG

Idéale pour l'enrobage sucré ou salé de divers produits : amandes, noisettes, pralines, dragées tendres, grains de café, riz soufflé, noix de cajou, cacahouètes, etc



TURBINE 16KG

Idéale pour l'enrobage sucré ou salé de divers produits : amandes, noisettes, pralines, dragées tendres, grains de café, riz soufflé, noix de cajou, cacahouètes, etc



MOULIN À BILLES

15 kg de pâte à tartiner en 2h
Idéal pour la production de pâtes à tartiner, de pures pâtes (cacao et fruits secs), de pralinés et de couverture chocolat (bean to bar)



POSSIBILITÉ D'UNE LIGNE COMPLÈTE !

ALIMENTATION AUTOMATIQUE, DÉPILEUR DE MOULE, TABLE VIBRANTE ...

FONDOIR

Fonte précise et rapide du chocolat avec une cuve double paroi pour une chauffe plus rapide avec thermostat et écran digital. Deux modèles possibles : 150kg - 300kg



TUNNEL VERTICAL

Pour ONE SHOT et moules polycarbonate. Cycle de refroidissement 20 min, équivalent à un tunnel de 20m linéaire et gain de place de 90%. Distribution homogène du froid avec peu d'humidité



TUNNEL HORIZONTAL

Adaptable à toutes températures. Refroidissement par convection sur toute la longueur du tunnel. Largeur : 180 / 250 / 320 / 600mm
Longueur : de 4 à 20m

