

ALimat TREmblay

Société familiale depuis 1982

SPÉCIALISTE DU MATÉRIEL POUR PRODUCTIONS SALÉES ET SUCRÉES



ACCOMPAGNEMENT
SUR MESURE



MATÉRIEL ROBUSTE
& FIABLE



MISE EN ROUTE PAR
NOTRE ÉQUIPE



SAV ET PIÈCES
DÉTACHÉES



80, Rue Henri Farman
93297 Tremblay-en-France



01 41 51 17 17



infos@alimat-tremblay.fr

Retrouvez-nous



ALimat TRemblay

SPÉCIALISTE DU MATÉRIEL

destiné aux

PRODUCTIONS SALÉES / SUCRÉES

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes leader dans le domaine des dresseuses et des fonceuses. 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, tunnels de refroidissement, jusqu'à la ligne de chocolat complète.

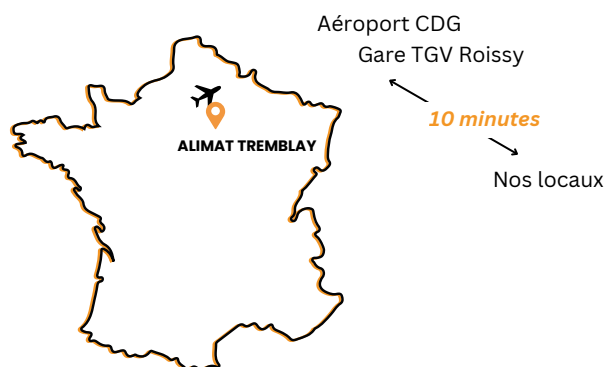
Toujours à la pointe de la technologie, nous proposons également une découpe jet d'eau adaptée à l'artisanat afin de répondre aux besoins et aux nouvelles tendances du marché.

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

● 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

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



DOCUMENTATIONS



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

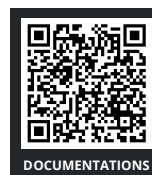


MAXIDROP 600 PI MAXIDROP 400 ou 600 COUPE-FIL

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

GAMME FONCEUSES

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.



DOCUMENTATIONS

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

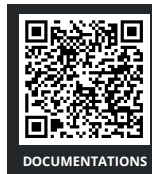
A partir de 3000
fonds /semaine

Cadence :
1200 à 1600
fonds/heure

Diamètre :
40 à 175mm

GAMME DOSEUSES & POMPES ET BIEN D'AUTRES MODÈLES

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 l'065mm du sol



1000i FOOD SERVICE

Dosage de 7 à 1000 cm³
Cadence : 50 déposes/min
Chargement de la trémie à l'050mm 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.

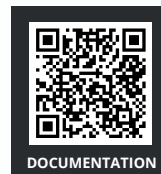


 NOUVEAUTÉ !**AQUA : DÉCOUPE JET D'EAU**

Pensée pour les artisans : compacte et investissement raisonnable

Elle allie performance et précision, permettant la création de formes simples comme complexes, avec une qualité de découpe nette et régulière : pour plaques 400x600mm.

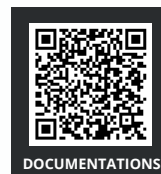
Polyvalente, elle s'adapte aussi bien aux produits frais qu'aux produits surgelés, aux recettes sucrées ou salées ainsi qu'aux décors en chocolat. Son écran de contrôle tactile et intuitif garantit une prise en main rapide et fluide, même pour les utilisateurs novices.



DOCUMENTATION

 GAMME TEMPÉREUSES & ENROBEUSES

Grande précision de température du chocolat avec un tempérage en continu et cristallisation rapide, moins de 20 minutes. Accès rapide 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.



DOCUMENTATIONS

T5**Cuve 5kg**

15kg de
chocolat
tempéré
à l'heure

**T8****Cuve 9kg**

27kg de
chocolat
tempéré
à l'heure

**SL16 - SL30 - SL50 - SL80****Cuve 16kg - 30kg - 50kg - 80kg**

Selon modèle : 48kg -
90kg - 150kg - 240kg de
chocolat tempéré à l'heure

Nouvelle technologie**T20 - T35****Cuve 24kg****Cuve 50kg**

72kg et 150kg
chocolat tempéré
à l'heure

**TABLES D'ENROBAGE INDÉPENDANTES**

Table 180mm pour modèles : T8 - SL16

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 POUR VOTRE CHOCOLATERIE**TURBINES : 4KG - 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

**FONDOIRS : 80 - 150 - 300 KG**

Fonte précise et rapide du chocolat avec une cuve double paroi pour une chauffe plus rapide avec thermostat et écran digital. Maintient la température.

**TUNNELS DE REFROIDISSEMENT**

Horizontal : adaptable à toutes les températures, longueur : de 4 à 20m
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%.

**POSSIBILITÉ D'UNE LIGNE COMPLÈTE !****ALIMENTATION AUTOMATIQUE, DÉPILEUR DE MOULE, TABLE VIBRANTE ...**