

CATALOGUE MARS 2011

*La préparation
par Excellence*



Coupe légumes



Eplucheuses



Trancheurs



Machines sous vide



CONTACTS

Service commercial : delcoupe@delcoupe.com
Service commande : commande@delcoupe.com
Service technique : sav@delcoupe.com
Responsable commercial : david.delavis@delcoupe.com
Service communication : info@delcoupe.com
Service comptabilité : compta@delcoupe.com



SITES

Site Public : <http://www.delcoupe.com>

→ Fiches techniques des produits, téléchargement notices, vue éclatées & documentations.

Site Revendeur technique : <http://piecesdetachees.delcoupe.com>

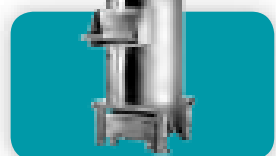
→ Devis et commandes en ligne de pièces détachées, téléchargement vues éclatées et notices.

SOMMAIRE



Coupe légumes
Accessoires

p4
p5



Éplucheuses - Polyvalentes
Accessoires

p6
p7



Trancheurs PRIMA
Trancheurs MONDIAL - ING
Trancheurs START - SUPER START RH
Trancheurs AUTOMATIQUES
Trancheurs GRAND - INOX
Trancheurs MANUELS

p9
p10
p11
p12
p13
p14



Machines Sous Vide TABLE
Machines Sous Vide SOCLE

p16
p17



Hachoirs à viande ALUMINIUM - INOX
Hachoirs à viande INOX
Hachoirs à viande RÉFRIGÉRÉS
Scies à os

p19
p20
p21
p22



Pesage - Plaques de cuisson

p23

Conforme normes 

Les détails sont donnés à titre indicatif, visuels non contractuels

COUPE LÉGUMES TV 200

Nouveau modèle tout inox avec grande trémie spécial lave vaisselle.

Large gamme de disques disponible pour tout type de préparation.



ÉPLUCHEUSES Polyvalentes

Gamme complète d'éplucheuses polyvalentes associant épluchage et essorage.

Construction robuste inox sur piètement et filtre.



COUPE LEGUMES



Livré avec chariot station

Nombre de couverts	20 / 100	30 / 300	30 / 300	50 / 400	150 / 1100	150 / 1100
PRODUCTION HORAIRE	≤ 80 kg	≤ 200 kg	≤ 250 kg	≤ 320 kg	≤ 450 kg	≤ 720 kg
DIMENSIONS BOUCHES	75 x 155h mm Ø 48 mm	75 x 155h mm Ø 48 mm	75 x 155h mm Ø 48 mm	Ø 190 x 165h mm Ø 54 mm	Ø 200 x 165h mm	Ø 350 x 345h mm
CONSTRUCTION TRÉMIE	Aluminium	Aluminium	Aluminium	Acier Inox	Acier Inox	Acier Inox
CONSTRUCTION BLOC MOTEUR	Traité anti-corrosion	Acier Inox	Acier Inox	Acier Inox	Acier Inox	Acier Inox
PUISSANCE	370 W - 0,5 HP	560 W - 0,75 HP	530 W - 0,7 HP	750 W - 1 HP	1100 W - 1,5 HP	1100 W - 1,5 HP
VITESSES	① 350 Rpm	① 350 Rpm	② 160 - 350 Rpm	① 350 Rpm	② 350 - 700 Rpm	② 350 - 700 Rpm
CODE Monophasé	0700	0702	-	0705	-	-
CODE Triphasé	-	0703	0704	0706	0707	0708



TV 80 PACK 1

Coupe légumes TV 80 équipé d'un pack de disques trancheurs 2 & 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnets 2.5 x 2.5 mm

Disque trancheur 2 mm OFFERT

Code TV 80 PACK 1 Monophasé : 0701 PACK 1

TV 80 PACK 2

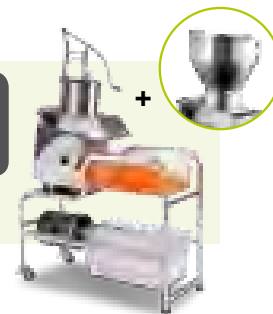
Coupe légumes TV 80 équipé d'un pack de disques trancheurs 2 & 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnets 2.5 x 2.5 mm, kit macédoine 10 x 10 x 10 mm

Disque bâtonnets 2,5 x 2,5 mm OFFERT

Code TV 80 PACK 2 Monophasé : 0701 PACK 2

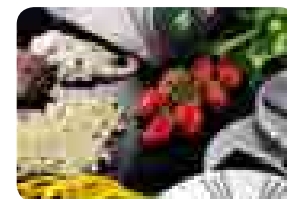
Coupe légumes TV 300 TG/TL
Livré avec trémies guidée et automatique avec chariot station

Code TV 300 TG/TL sur chariot station inox : 0716



DISQUES, GRILLES & KITS COUPE LEGUMES

PACKS	CODE
FCP 1 Pour TV 80 et TV 100 : disques trancheurs 3 et 5 mm, 1 disque râpeur 3 mm, 1 disque bâtonnets 4 x 4 mm, 1 kit macédoine 10 x 10 x 10 mm, 1 porte disques inox mural	0775
FCP 2 Pour TV 200 et TV 300 : disques trancheurs 3 et 5 mm, 1 disque râpeur 3 mm, 1 disque râpeur pains & fromages, kits macédoine 10 x 10 x 10 mm et 20 x 20 x 14 mm, 1 porte disques inox mural	0776
FCP 3 Pour TV 150 : disques trancheurs 3 et 5 mm, disques râpeurs 3 et 9 mm, 1 kit macédoine spécial mozzarella (14 x 14 x 10 mm), 1 porte disques inox mural	0777



DISQUES TRANCHEURS
TV 80/100/150/200/300
Aliments fermes (pommes de terre, carottes, navets, courgettes...).

DISQUES TRANCHEURS COURBES
TV 80/100/150/200/300
Fruits et légumes délicats et juteux (tomates, poivrons, champignons, oignons, pommes, agrumes, bananes...).

DISQUES TRANCHEURS ONDULES
TV 80/100/150/200/300
Découpes décoratives et variées de fruits et légumes (agrumes, carottes, navets rouges, concombres...).

DISQUES BATONNETS
TV 80/100/150/200/300
Bâtonnets de légumes (julienne).

DISQUES RAPEURS
TV 80/100/150/200/300
Légumes râpés (carottes, chou), fruits secs râpés (noisettes, amandes, noix de coco), copeaux de fromage, de chocolat...
Spécial mozzarella (TV 100/150) 7 & 9 mm : fromages mous et pâteux.
Spécial pain & fromage : fromage affiné (Parmesan), pain sec, épices secs (noix de muscade).

GRILLES FRITES
(à associer avec un disque trancheur)
TV 80/100/150

GRILLES FRITES
(à associer avec un disque trancheur)
TV 200/300

KITS FRITES (grille frites + disque trancheur)
TV 100/150 Bâtonnets coupés nets (frites).
Coupe horizontale puis verticale avec second disque.

KITS FRITES (grille frites + disque trancheur)
TV 200/300 Bâtonnets coupés nets (frites).
Coupe horizontale puis verticale avec second disque.

GRILLES MACEDOINE
(à associer avec un disque trancheur)
TV 80/100/150

GRILLES MACEDOINE
(à associer avec un disque trancheur)
TV 200/300

KITS MACEDOINE TV 80/100/150
(grille macédoine + disque trancheur)
Macédoine de légumes (carottes, pommes de terre, courgettes) ou de fruits (poires, pommes). Spécial mozzarella (14 x 14 x 10 mm) : une grille pour couper en cubes et une lame de découpe spéciale pour le travail du fromage mou.

KITS MACEDOINE TV 200/300
(grille macédoine + disque trancheur)
Macédoine de légumes (carottes, pommes de terre, courgettes) ou de fruits (poires, pommes).

EPAISSEUR	CODE
1 mm (3 lames)	0720
2 mm (3 lames)	0721
3 mm (2 lames)	0722
4 mm (2 lames)	0723
6 mm (2 lames)	0724
8 mm (1 lame)	0725
10 mm (1 lame)	0726
14 mm (1 lame)	0727

1 mm (1 lame)	0728
2 mm (1 lame)	0729
5 mm (1 lame)	0730

3 mm (2 lames)	0731
4 mm (2 lames)	0732

2,5 x 2,5 mm	0733
4 x 4 mm	0734
6 x 6 mm	0735
8 x 8 mm	0736
10 x 10 mm	0737

Pain & Fromage	0738
2 mm	0739
3 mm	0740
4 mm	0741
7 mm	0742
9 mm	0743

EPAISSEUR	CODE
6 mm	0744
8 mm	0745
10 mm	0746

6 mm	0781
8 mm	0782
10 mm	0783

6 x 6 mm	0766
8 x 8 mm	0767
10 x 10 mm	0768

6 x 6 mm	0769
8 x 8 mm	0770
10 x 10 mm	0771

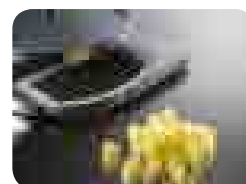
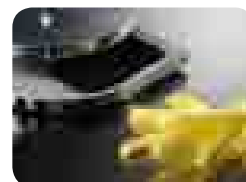
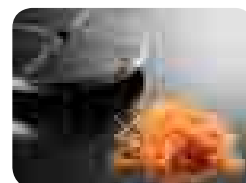
8 mm	0747
10 mm	0748
14 mm	0749
20 mm	0750

5 mm	0751
8 mm	0752
10 mm	0753
14 mm	0754
20 mm	0755

8 x 8 x 8 mm	0756
10 x 10 x 10 mm	0757
14 x 14 x 14 mm	0758
20 x 20 x 14 mm	0759
14 x 14 x 10 mm	0760

5 x 5 x 5 mm	0761
8 x 8 x 8 mm	0762
10 x 10 x 10 mm	0763
14 x 14 x 14 mm	0764
20 x 20 x 14 mm	0765

ACCESSOIRES	CODE
Porte disques de table pour présentation (5 unités)	0772
Porte disques inox mural (6 unités)	0773
Chariot station de travail inox pour TV 300	0712
Porte disques pour chariot station de travail inox	0715
Bac Gastro GN 1/1 Polycarbonate H200 24It	0713
Couvercles pour GN 1/1 (set 3 pièces)	0714



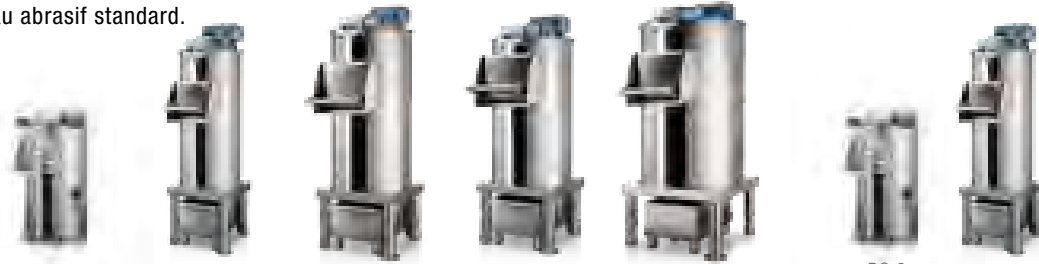
ÉPLUCHEUSES et POLYVALENTES

Construction inox. Piètement, filtre de série (sauf PL 6 / PC 3) & plateau abrasif standard.

PL : Standard

PV : Polyvalente

PC : Moules



PC 3

Nombre de couverts	40 / 120		120 / 250		250 / 600		1000 / 1200		1200 / 2500		30 / 250		
	CAPACITÉ DE TRAVAIL PAR CYCLE	≤ 6 kg	≤ 10 kg	≤ 15 kg	≤ 23 kg	≤ 32 kg	≤ 3 kg	≤ 6 kg	≤ 8 kg				
PRODUCTION HORAIRE (POMMES DE TERRE)	≤ 120 kg	≤ 250 kg	≤ 350 kg	≤ 450 kg	≤ 650 kg	45 kg	60 kg	150 kg					
SECTEUR D'ACTIVITÉ	Restaurants et collectivités	Restaurants, collectivités et traiteurs	Restaurants, collectivités et traiteurs	Restaurants, collectivités et cuisines centrales	Restaurants, collectivités et cuisines centrales	Restaurants							
DIMENSIONS (mm)	L330 x P535 x H630	L330 x P550 x H1085	L415 x P665 x H1100	L415 x P665 x H1175	L516 x P780 x H1175	L330 x P535 x H630	L330 x P555 x H1085	L415 x P665 x H1105					
POIDS (kg)	27	39	50	51	68	30	39	52					

ÉPLUCHEUSES

VITESSES	1	1	1	1	1	1		
PUISSANCE MOTEUR	370 W 0.5 HP	370 W 0.5 HP	750 W 1 HP	750 W 1 HP	1100 W 1.5 HP	250 W 0.35 HP	250 W 0.35 HP	450 W 0.6 HP
CODE Monophasé	0811	0813	0815	0817	0819	0821	0823	0825
CODE Triphasé	0810	0812	0814	0816	0818	0820	0822	0824

PL6

PL10

PL15

PL23

PL32

PC3

PC6

PC8

POLYVALENTES

VITESSES	2	2	2	2
PUISSANCE MOTEUR	320 W 0.43 HP	550 W 0.75 HP	550 W 0.75 HP	1300 W 1.7 HP
CODE Triphasé	0800	0801	0802	0803

PV10
Polyvalente

PV15
Polyvalente

PV23
Polyvalente

PV32
Polyvalente



ACCESSOIRES

Panier d'essorage inox pour salades et légumes à feuilles

PV 15 (12 litres)

CODE 0862

PV 23 (20 litres)

CODE 0863

PV 32 (30 litres)

CODE 0864

Disque abrasif pour l'épluchage de pommes de terre et de carottes

PL 6 - PL 10 - PV 10

CODE 0850

PL 15 - PL 23 - PV 15 - PV 23

CODE 0851

PL 32 - PV 32

CODE 0852

Disque abrasif pour l'épluchage d'oignons et d'ails

PL 6 - PL 10 - PV 10

CODE 0853

PL 15 - PL 23 - PV 15 - PV 23

CODE 0854

PL 32 - PV 32

CODE 0855

Disque pour nettoyer des fruits et des légumes

PV 10

CODE 0856

PV 15 - PV 23

CODE 0857

PV 32

CODE 0858

Disque pour laver et brosser des moules, des coques et autres coquillages de ce type

PV 10

CODE 0859

PV 15 - PV 23

CODE 0860

Disque couteaux pour l'épluchage de pommes de terre et de carottes

PV 15 - PV 23

CODE 0861

Bande abrasive latérale

PL 10 - PV 10

CODE 0865

PL 15 - PV 15

CODE 0866

PL 23 - PV 23

CODE 0867

PL 32 - PV 32

CODE 0868

Kit pieds inox de réhaussement réglables pour éplucheuses de 25 à 35 cm

PL 6 - PC 3

CODE 0869

Cuve avec filtre en acier inox afin de filtrer les résidus du travail et éviter l'obstruction des évacuations

PL 6 - PL 10 - PC 3 - PC 6

CODE 0870

PL 15 - PL 23 - PL 32 - PC 8

CODE 0871



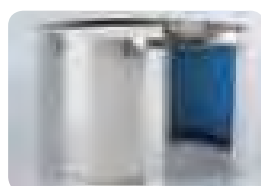
Disques interchangeables



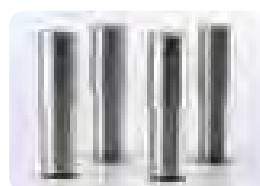
Cuve avec filtre inox



Panier d'essorage inox



Bande abrasive latérale



Kit pieds inox

Appelez-nous : 04 72 820 222

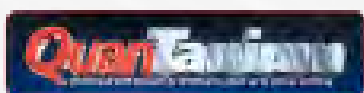
TRANCHEURS



Modèle QuanTanium Total



Modèle semi QuanTanium
(butée, lame, couvre lame, anneau)



QuanTanium, le revêtement révolutionnaire !

Le QuanTanium présente les avantages du **revêtement anti-adhérent** uni à la force du Titane.

Il permet un **gain de temps considérable** sur le nettoyage du trancheur.

Il est résistant à toute forme de détergents.

Le système SBR

L'extraction de la lame rend toutes les parties du trancheur accessibles pour un nettoyage intégral en toute sécurité.



Conformité
HACCP



TRANCHEURS

Prima

Construction aluminium anodisé satiné & nylon rouge.
Version Semi QuanTanium : butée, lame & couvre lame.
Chariot démontable - Affûteur séparé hygiénique - Monophasé 230V.
Utilisation conseillée pour la petite et moyenne restauration.



Nombre de couverts				
MOTEUR	Courroie	Courroie	Courroie	Courroie
LAME (mm)	250	300	250	300
COUPE L x H x EP. (mm)	230 x 185 x 15	250 x 210 x 15	230 x 185 x 15	250 x 210 x 15
PUISSANCE (kw)	0.18	0.22	0.18	0.22
DIMENSIONS L x P x H (mm)	540 x 430 x 370	625 x 430 x 415	540 x 430 x 370	625 x 430 x 415
POIDS (kg)	21	24	21	24
DIMENSIONS PIÈTEMENTS L x P (mm)	460 x 310	480 x 310	460 x 310	480 x 310
CODE	0001	0002	0034	0035
CODE avec extracteur de lame SBR 1	-	0039	-	0047



250 PRIMA

300 PRIMA
& version SBR 1

250 PRIMA
Semi QuanTanium

300 PRIMA
Semi QuanTanium
& version SBR 1

HOUSSE PROTECTION HYGIENIQUE compatible chambre froide, contact alimentaire : **CODE 0662**



Avantages QuanTanium

- 1 Réduction de 80% du temps de nettoyage
- 2 Coupe de charcuterie & fromages
- 3 Coupe sans efforts
- 4 Haute résistance aux produits détergents

Système Extracteur de Lame SBR 1

Le démontage de la lame permet à tout intervenant de nettoyer intégralement la machine en toute sécurité



Affûteur indépendant spécial hygiène



Réception des tranches dégagée
Rapidité et qualité de coupe



Appelez-nous : 04 72 820 222

TRANCHEURS

Mondial et ING

Trancheurs étanches IP 54 - Construction aluminium anodisé
Affûteur amovible - Monophasé 230V.

Chariot basculant (Mondial) / Chariot démontable (ING).

Utilisation conseillée en grande production, restauration privée et collective, charcuterie, traiteur, magasins.



Mondial



ING

Nombre de couverts				
MOTEUR	Courroie	Courroie	Pignon	Pignon
LAME (mm)	300	350	300	350
COUPE L x H x EP. (mm)	290 x 205 x 30	290 x 225 x 30	230 x 210 x 16	280 x 250 x 16
PUISSANCE (kw)	0.26	0.26	0.37	0.37
DIMENSIONS L x P x H (mm)	650 x 540 x 460	700 x 540 x 500	720 x 525 x 445	790 x 540 x 450
POIDS (kg)	30	34	40	45
DIMENSIONS PIÈTEMENTS L x P (mm)	540 x 360	540 x 360	400 x 560	405 x 545
CODE	0019	0020	0030	0029
CODE avec extracteur de lame SBR	0043	0044	-	0055

300 MONDIAL
& version SBR 1

350 MONDIAL
& version SBR 1

300 ING

350 ING
& version SBR 2

HOUSSE PROTECTION HYGIENIQUE compatible chambre froide, contact alimentaire : **CODE 0662**

ALIMENTATION 24V MONDIAL CODE 0045



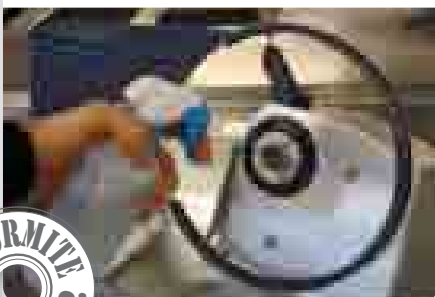
Avantages QuanTanium

- 1 Réduction de 80% du temps de nettoyage
- 2 Coupe de charcuterie & fromages
- 3 Coupe sans efforts
- 4 Haute résistance aux produits détergents

OPTION QuanTanium TOTAL (MONDIAL)
Code 0668

Système Extracteur de lame SBR 1

Le démontage de la lame permet à tout intervenant de nettoyer intégralement la machine en toute sécurité



Mondial

Réception des tranches dégagée
Rapidité et qualité de coupe

Boutons et carte électronique de commande étanches IP 66



TRANCHEURS

Start et Super Start RH QuanTanium

Trancheurs étanches IP 54 - Construction aluminium anodisé & Quantanium (butée, lame, anneau & couvre lame)
Affûteur séparé hygiénique - Chariot basculant - Monophasé 230 V.
Utilisation conseillée en moyenne et grande production, restauration privée et collective, magasins.



Version semi QuanTanium



Version QuanTanium total

Nombre de couverts				
MOTEUR	Courroie	Courroie	Pignon	Pignon
LAME (mm)	300	350	300	350
COUPE L x H x EP. (mm)	300 x 205 x 30	300 x 230 x 30	300 x 205 x 30	300 x 230 x 30
PUISSANCE (kw)	0.25	0.26	0.25	0.30
DIMENSIONS L x P x H (mm)	660 x 570 x 510	660 x 570 x 510	660 x 570 x 510	660 x 570 x 510
POIDS (kg)	29	33	33	35
DIMENSIONS PIÈTEMENTS L x P (mm)	575 x 380	575 x 380	575 x 380	575 x 380
CODE	0005	0025	0006	0027
CODE avec extracteur de lame SBR 1	0009	0040	0010	0028
	300 START & version SBR 1	350 START & version SBR 1	300 SUPER START & version SBR 1	350 SUPER START RH & version SBR 1

HOUSSE PROTECTION HYGIENIQUE compatible chambre froide, contact alimentaire : **CODE 0662**



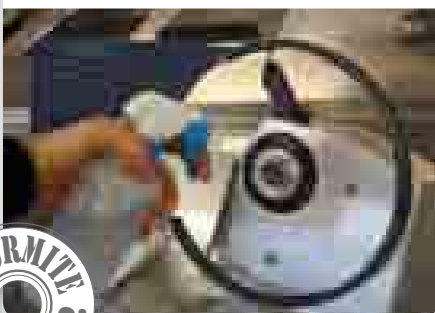
Avantages QuanTanium

- 1 Réduction de 80% du temps de nettoyage
- 2 Coupe de charcuterie & fromages
- 3 Coupe sans efforts
- 4 Haute résistance aux produits détergents

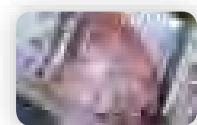
OPTION QuanTanium TOTAL
Code 0667

Système Extracteur de Lame SBR 1

Le démontage de la lame permet à tout intervenant de nettoyer intégralement la machine en toute sécurité



Boutons et carte électronique de commande étanches IP 66



Grand plateau porte produits coupe 300 mm



Appelez-nous : 04 72 820 222

TRANCHEURS AUTOMATIQUES

Super Start Auto RH QuanTanium Grand Auto et ING Auto

Trancheurs étanches IP 54 - Affûteur séparé hygiénique - Monophasé 230 V

Super Start Auto RH QuanTanium SBR 1 : construction aluminium anodisé & Quantanium :
butée, lame, anneau & couvre lame - Chariot basculant

Grand Auto SBR 2 et ING Auto SBR 2 : Construction aluminium anodisé - Chariot démontable






Utilisation conseillée en moyenne et grande production,
restauration privée et collective, magasins.



Super Start Auto RH



Grand Auto

Nombre de couverts				
MOTEUR	Pignon	Pignon	Pignon	Pignon
LAME (mm)	300	350	350	350
COMPTEUR : CODE 0017	non	non	de série	CODE 0017
COUPE L x H x EP. (mm)	300 x 205 x 30	300 x 230 x 30	280 x 250 x 16	310 x 250 x 16
PUISSANCE (kw)	0.37	0.42	0.37	0.51
DIMENSIONS L x P x H (mm)	660 x 645 x 595	660 x 645 x 595	790 x 540 x 450	760 x 660 x 650
POIDS (kg)	43	45	45	62
DIMENSIONS PIÈTEMENTS L x P (mm)	570 x 390	570 x 390	405 x 545	530 x 360
CODE avec extracteur de lame SBR 	0012	0037	0016ING	0016
	300 SUPER START AUTO SBR 1	350 SUPER START AUTO RH SBR 1	350 ING AUTO SBR 2	350 GRAND AUTO SBR 2

HOUSSE PROTECTION HYGIENIQUE compatible chambre froide, contact alimentaire : **CODE 0662**



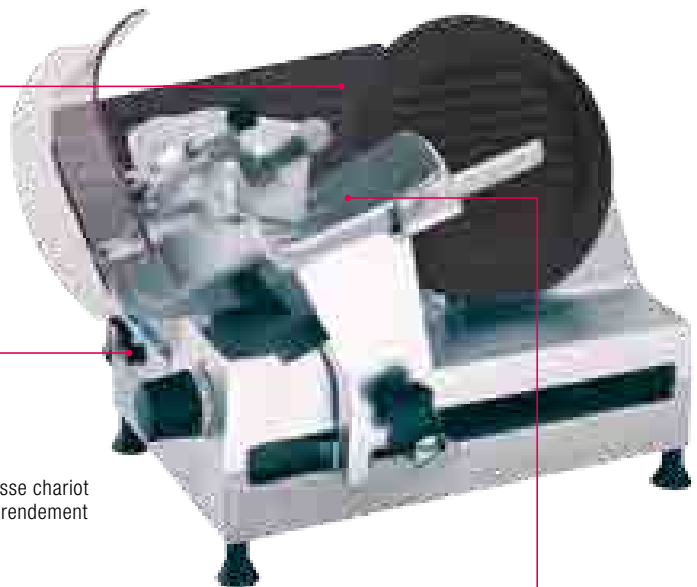
Avantages QuanTanium

- 1 Réduction de 80% du temps de nettoyage
- 2 Coupe de charcuterie & fromages
- 3 Coupe sans efforts
- 4 Haute résistance aux produits détergents

OPTION QuanTanium TOTAL
Code 0667 (Super Start Auto)
Code 0668 (Grand Auto)

Système Extracteur de Lame SBR 1

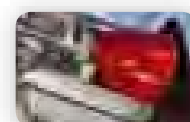
Le démontage de la lame permet à tout intervenant de nettoyer intégralement la machine en toute sécurité



Variateur de vitesse chariot
Optimisation du rendement



Boutons et carte électronique de commande étanches IP 66



Plateau guide multi-produits



TRANCHEURS

Grand Mondial Inox et TGX

GRAND : Construction aluminium - Chariot démontable

Affûteur séparé hygiénique - Monophasé 230V.

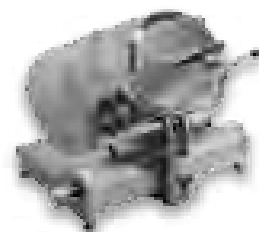
INOX : Trancheurs inox étanches IP 54 - Chariot démontable

Affûteur séparé hygiénique - Monophasé 230V.


Utilisation conseillée en grande production, restauration privée et collective, magasins.



Grand



TGX INOX

Nombre de couverts			
MOTEUR	Pignon	Pignon	Pignon
LAME (mm)	350	350	350
COUPE L x H x EP. (mm)	310 x 250 x 16	300 x 270 x 30	300 x 210 x 23
PUISSANCE (kw)	0.40	0.37	0.36
DIMENSIONS L x P x H (mm)	760 x 630 x 650	730 x 620 x 520	790 x 560 x 610
POIDS (kg)	48	70	52
DIMENSIONS PIÈTEMENTS L x P (mm)	580 x 450	600 x 500	600 x 410
CODE	0013	0048	0052
CODE avec extracteur de lame SBR 	0014	0049	-

Disponible
septembre
2011

350 GRAND
& version SBR 2

350 MONDIAL INOX
& version SBR 1

350 TGX

HOUSSE PROTECTION HYGIENIQUE compatible chambre froide, contact alimentaire : **CODE 0662**



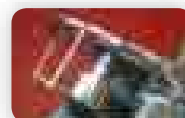
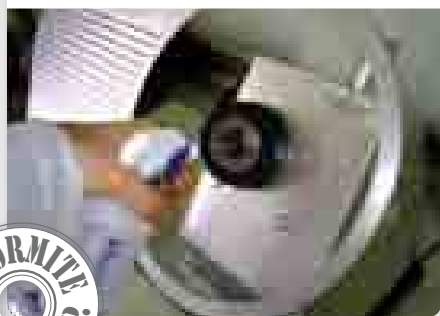
Avantages QuanTanium

- 1 Réduction de 80% du temps de nettoyage
- 2 Coupe de charcuterie & fromages
- 3 Coupe sans efforts
- 4 Haute résistance aux produits détergents

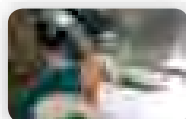
OPTION QuanTanium TOTAL (GRAND)
Code 0668

Système Extracteur de lame SBR 2

Le démontage de la lame permet à tout intervenant de nettoyer intégralement la machine en toute sécurité



Grand débattement pour nettoyage



Réception des tranches dégagée
Rapidité et qualité de coupe



Boîtier contenant les composants électriques étanche

Mondial INOX

Appelez-nous : 04 72 820 222

TRANCHEURS

Manuels PRESTIGE

Construction aluminium fusion.
Utilisation conseillée pour la petite et moyenne restauration.
Conseillé pour la présentation en salle et la coupe de qualité dégustative.



Nombre de couverts			
LAME (mm)	250	300	350
COUPE L x H (mm)	185 x 50	230 x 190	270 x 240
DIMENSIONS L x P x H (mm)	520 x 680 x 510	600 x 720 x 740	710 x 870 x 800
POIDS avec piétement (kg)	105	117,5	156
DIMENSIONS PIÈTEMENTS L x P (mm)	290 x 380	340 x 400	400 x 600
CODE	0059	0053	0054

MANUEL 250

MANUEL 300

MANUEL 350



Option volant rosace
 Ø 250/300 - CODE 0058
 Ø 350 - CODE 0056

Option piétement
 CODE 0057

DISPONIBLE EN
DIFFÉRENTS COLORIS

MACHINES SOUS VIDE

Les 5.3 avantages du sous vide

Le principe du sous vide est de retirer l'oxygène dans le sac où se trouve l'aliment, empêchant ainsi le développement des bactéries et augmentant sa durée de vie : c'est la base du sous vide.

C'est la seule machine en cuisine conçue pour un gain de temps et d'argent !!



1/ Achat

- Achat lors de promotions,
- Achat quantitatif (demi gros),
- Achat opportuniste (poissons, spécialités...).



2/ Stockage

- La durée de conservation est prolongée,
- Il n'y a pas de contact ni de mélange d'odeur dans la chambre froide,
- Les aliments en sachets prennent moins de place.



3/ Cuisson

- Une réduction des pertes en poids (-30 % en cuisson normale),
- La cuisson basse température 65° à 100° a un effet de pasteurisation,
- Une meilleure cuisson en préservant les arômes, saveurs, vitamines.



4/ Service

Le chef de cuisine peut préparer à l'avance les plats :

- L'offre de la carte est plus variée,
- Le temps d'attente est réduit,
- En cas d'absence du chef de cuisine, ses plats seront quand même servis.



5/ Fin de service

- Les plats préparés sont utilisés à la demande uniquement,
- Les produits ne sont pas jetés mais retransformés,
- Les plats cuisinés peuvent être vendus à emporter (traiteur).



MACHINES SOUS VIDE

Modèles à cloche de table



Construction inox - Panneau de commandes digital - Monophasé 230V.

Utilisation conseillée en magasins, moyenne et grande production, restauration privée et collective.

Nombre de couverts							
BARRE DE SOUDURE (mm)		370	430	530			
CUVE L x P x H (mm)		375 x 435 x 190	430 x 430 x 230	530 x 530 x 230			
DIMENSIONS L x P x H (mm)		440 x 590 x 460	530 x 640 x 490	630 x 740 x 500			
POIDS (kg)		50	60	78			
POMPE standard (m ³)		12	20	20			
CODE avec Pompe standard		0413 E	0402 E	0403 E			
		MSV E 37	MSV E 43	MSV E 53			
POMPE BUSCH (m ³)		8	16	21	21	25	
CODE avec Pompe BUSCH		0413	0401	0402	0403	0404	
CODE équipée IMPRIMANTE DLC		IMPRIMANTE DLC	0413 IMP	0401 IMP	0402 IMP	0403 IMP	0404 IMP
CODE équipée IMPRIMANTE DLC Texte		IMPRIMANTE DLC / Texte	0413 USB	0401 USB	0402 USB	0403 USB	0404 USB
		MSV 37 PRESTIGE	MSV 43 PRESTIGE	MSV 53 PRESTIGE			

OPTION INJECTION DE GAZ : CODE 0420 (sauf MSV / MSV E 37)

OPTION 2^{ème} BARRE DE SOUDURE MSV - MSV E 43/53 : CODE 0422

KIT D'ASPIRATION : CODE 0425 LOT DE 10 ROULEAUX POUR IMPRIMANTE (nous consulter) : CODE 0427

INDICATION DLC OBLIGATOIRE

Conformément à la législation en vigueur, la DLC doit obligatoirement être mentionnée sur chaque produit sous vide

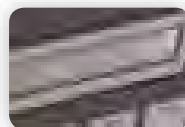
VERSION IMPRIMANTE DLC

À chaque opération de travail, édition d'un ticket autocollant comprenant la date de mise sous vide et de péremption



VERSION IMPRIMANTE DLC / Texte

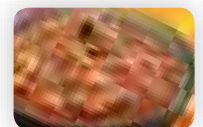
Version imprimante DLC livrée avec un clavier PC & un port USB pour saisie de texte sur le ticket (ingrédients, traçabilité)



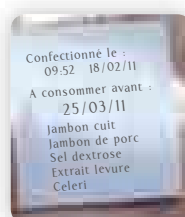
Fonction pour cycle de nettoyage de l'huile (Prestige uniquement)



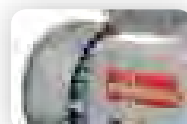
20 programmes mémorisables



Fonction soft vaccum : empêche l'ébullition des produits fragiles (Prestige uniquement)



Exemple de ticket DLC (version texte)



Pompe BUSCH
Uniquement pour modèles PRESTIGE, (conseillée plats cuisinés et liquides)



Barre de soudure sans fils

MACHINES SOUS VIDE

Modèles à cloche sur socle



Construction inox - Panneau de commandes digital - Monophasé 230V (triphase 400V à partir de 40m³).
Utilisation conseillée en magasins, moyenne et grande production, restauration privée et collective.

Nombre de couverts	0 / 600		0 / 900		0 / 1200		0 / 1800		0 / 2400	
	BARRE DE SOUDURE (mm)	530		2 x 530		2 x 530 ou 2 x 650 ou 530 & 590		2 x 530 ou 2 x 730 ou 530 & 690		2 x 530 ou 2 x 950 ou 530 & 890
CUVE L x P x H (mm)	530 x 530 x 230		530 x 530 x 230		660 x 540 x 200		760 x 540 x 200		960 x 540 x 200	
DIMENSIONS L x P x H (mm)	630 x 740 x 1050		630 x 740 x 1050		770 x 740 x 1050		870 x 740 x 1050		1050 x 740 x 1050	
POIDS (kg)	93		93		150		175		200	
POMPE standard (m³)	20		20		40		-		-	
CODE avec Pompe standard	0405 E		0406 E		0409 E		-		-	
	MSV E 53-BLIZ		MSV E 53/2-BLIZ		MSV E 53/2-ALIZ					
POMPE BUSCH (m³)	25	40	25	40	40	63	100			
CODE avec Pompe BUSCH	0405	0407	0406	0408	0409	0410	0411			
CODE équipée IMPRIMANTE DLC	IMPRIMANTE DLC	0405 IMP	0407 IMP	0406 IMP	0408 IMP	0409 IMP	0410 IMP	0411 IMP		
CODE équipée IMPRIMANTE DLC Texte	IMPRIMANTE DLC / Texte	0405 USB	0407 USB	0406 USB	0408 USB	0409 USB	0410 USB	0411 USB		

OPTION INJECTION DE GAZ : CODE 0421

KIT D'ASPIRATION : CODE 0425

LOT DE 10 ROULEAUX POUR IMPRIMANTE (nous consulter) : CODE 0427

MSV 53-BLIZ
PRESTIGE

MSV 53/2-BLIZ
PRESTIGE

MSV 53/2-ALIZ
PRESTIGE

MSV 53/2-TORN
PRESTIGE

MSV 53/2-MONS
PRESTIGE

INDICATION DLC OBLIGATOIRE

Conformément à la législation en vigueur, la DLC doit obligatoirement être mentionnée sur chaque produit sous vide

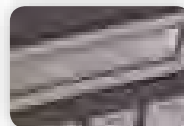
VERSION IMPRIMANTE DLC

À chaque opération de travail, édition d'un ticket autocollant contenant la date de mise sous vide et de péremption



VERSION IMPRIMANTE DLC / Texte

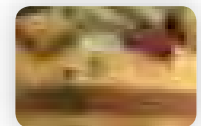
Version imprimante DLC livrée avec un clavier PC & un port USB pour saisie de texte sur le ticket (ingrédients, traçabilité)



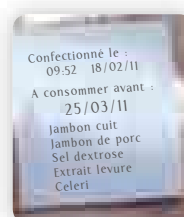
Fonction pour cycle de nettoyage de l'huile (Prestige uniquement)



20 programmes mémorisables



Fonction soft vaccum : empêche l'ébullition des produits fragiles (Prestige uniquement)



Exemple de ticket DLC (version texte)



Pompe BUSCH
Uniquement pour modèles PRESTIGE, (conseillée plats cuisinés et liquides)



Barre de soudure sans fils

Appelez-nous : 04 72 820 222

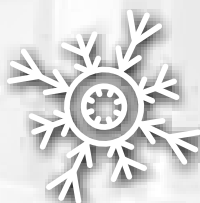
MATÉRIEL DE BOUCHERIE

Les avantages du froid

Les hachoirs réfrigérés permettent de garder la viande à température et garantissent une fraîcheur tout le long du service.

Idéal pour les collectivités et les boucheries.

Le système de double coupe Unger est adapté pour le travail de la viande dure ou nerveuse et en plus grande quantité.



HACHOIRS À VIANDE

Aluminium et Inox

Hachoirs simple coupe pour le travail de la viande fraîche.
Groupe de hachage démontable.




Utilisation conseillée en magasins, petite et moyenne restauration.



Modèles H



Modèles HE

DÉBIT/HEURE	 100 kg	 250 kg	 100 kg	 250 kg
Ø BOUCHE (mm)	70	82	70	82
COUPE	Simple	Simple	Simple	Simple
GRILLE (mm)	6	6	4,5	4,5
PUISSANCE (cv)	1	1,5	1	1,5
DIMENSIONS L x P x H (mm)	440 x 270 x 410	490 x 310 x 460	480 x 240 x 400	500 x 280 x 440
POIDS (kg)	19	22	30	38
CODE ALIMENTATION TRIPHASÉ	0122	0124	0113	0115
CODE ALIMENTATION MONOPHASÉ	0121	0123	0112	0114

H 70
aluminium

H 82
aluminium

HE 70
inox

HE 82
inox

CORNETS POUR SAUCISSES

HE 70 - 2 cornets : **CODE 0147**
HE 82 - 3 cornets : **CODE 0148**



Grille simple coupe

**GROUPE HACHAGE
ENTIÈREMENT DÉMONTABLE**



Modèles HE

Appelez-nous : 04 72 820 222

HACHOIRS À VIANDE Inox









Construction inox. Groupe de hachage démontable.

Hachoirs simple coupe pour le travail de la viande fraîche.

Hachoirs double coupe pour le travail de la viande fraîche, cuite ou nerveuse.

Grille de série : 4,5 mm.

Utilisation conseillée en magasins, moyenne et grande production, restauration privée et collective.

DÉBIT/HEURE	 300 kg 	 300 kg 	 600 kg 	 600 kg 
Ø BOUCHE (mm)	82	82	98	98
COUPE	Simple	Double	Simple	Double
PUISSANCE (cv) en TRIPHASÉ / MONOPHASÉ	2,0 / 1,5	1,5	3 / 2,2	3 / 2,2
DIMENSIONS L x P x H (mm)	450 x 280 x 460	450 x 280 x 460	450 x 280 x 460	450 x 280 x 460
POIDS (kg)	46	46	48	48
CODE ALIMENTATION TRIPHASÉ	0128	0130	0132	0134
CODE ALIMENTATION MONOPHASÉ	0127	0129	0131	0133

HL 82

HL 82/2

HL 98

HL 98/2

CORNETS POUR SAUCISSES

HL 82 - 3 cornets : CODE 0148

HL 98 - 3 cornets : CODE 0149



Plateau réception de la viande démontable en acier inoxydable

Construction acier inoxydable

Inverseur de marche pour débouillage



SIMPLE COUPE



DOUBLE COUPE



Grille simple coupe

Grille double coupe

GROUPE HACHAGE ENTIÈREMENT DÉMONTABLE

HACHOIRS À VIANDE

Réfrigérés Inox

Construction inox - Triphasé 400V de série.
 Hachoirs double coupe, groupe hachage entièrement démontable.
 Grille de série : 4,5 mm.
 Utilisation conseillée en magasins, moyenne et grande production,
 restauration privée et collective.



Modèle HR 82



Modèle HVR 82

DÉBIT/HEURE	300 kg	300 kg	300 kg	450 kg	450 kg
Ø BOUCHE (mm)	82	82	82	98	98
COUPE	Double	Double	Double	Double	Double
PUISSANCE (cv)	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5
DIMENSIONS L x P x H (mm)	290 x 430 x 540	425 x 455 x 540	480 x 525 x 540	345 x 510 x 560	425 x 545 x 560
POIDS (kg)	43	45	68	56	58
CODE ALIMENTATION TRIPHASÉ	0143	0144	0145	0140	0141

HR 82

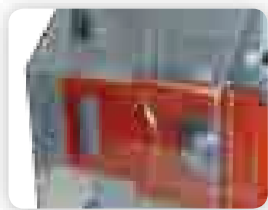
HR 82 P
avec portionneur

HVR 82 P vitrine
avec portionneur

HR 98

HR 98 P
avec portionneur

OPTION MONO 230 V HVR 82 P : CODE 0146



Version avec vitrine ventilée



Portionneur à steaks hachés
4 grammages 110 à 180 g



Couteaux et Grilles
(nous consulter)



Modèles HR 82 & 98 P



=



Grille double coupe

GRUPE HACHAGE ENTièrement DÉMONTABLE

Appelez-nous : 04 72 820 222

SCIES À OS

Inox et Aluminium



Triphasé 400V de série.

Utilisation conseillée en magasins, moyenne et grande production, restauration privée et collective.

COUPE $\frac{H}{L}$ (mm)	$\frac{240}{200}$	$\frac{210}{200}$	$\frac{270}{220}$	$\frac{290}{250}$	$\frac{340}{300}$	$\frac{450}{400}$	
PLATEAU L x l (mm)	400 x 400	470 x 420	500 x 430	600 x 560	720 x 660	850 x 800	
PUISSANCE (cv)	0,75	1,1	1,1	1,1	1,5	2,2	
RUBAN (mm)	1830	1650	1860	2080	2460	3160	
DIMENSIONS L x P x H (mm)	530 x 420 x 910	490 x 470 x 900	510 x 500 x 970	700 x 600 x 1580	770 x 710 x 1700	940 x 850 x 1900	
POIDS (kg)	38	46	50	80	110	160	
CODE	0178	0171	0173	0174	0175	0176	0177

S 1830 verni anodisé	SO 1650	SO 1860	SO 2080 sur piétement	SO 2460 sur piétement	SO 3160 sur piétement
----------------------------------	----------------	----------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

OPTION MONO 230 V S 1830 : CODE 0170 / SO 1860/2080 : CODE 0179 / SO 2460/3160 : CODE 0180

PIÉTEMENT S 1830 : CODE 0184 / SO 1650/1860 : CODE 0185

22



Scie S 1830



Scie SO inox de table



Scie SO inox sur socle

PESAGE

Dosage et Contrôle

Dosage d'ingrédients - Contrôle des marchandises



Balances CW

Balances électroniques étanches
plateau inox - construction ABS renforcé



Balances DE (colonne en option)

Balances électroniques DE indicateur détachable livré avec
fixation murale - plateau inox - construction acier traité

PORTÉE : maxi/échelon	6kg/1g	15kg/2g	6kg/2g	15kg/5g	35kg/10g
PLATEAU L x l (mm)	230 x 190	230 x 190	310 x 310	310 x 310	310 x 310
ÉTANCHÉITÉ	IP 65	IP 65	IP 54	IP 54	IP 54
ALIMENTATION	Secteur - Batterie interne	Secteur - Batterie interne	Secteur - Pile	Secteur - Pile	Secteur - Pile
CODE	0075	0069	0072	0073	0074

CW 6

CW 15

DE 6

DE 15

DE 35

PORTÉE : maxi/échelon	60kg/20g	150kg/50g	300kg/100g	150kg/50g	300kg/100g
PLATEAU L x l (mm)	500 x 400	500 x 400	500 x 400	650 x 500	650 x 500
ÉTANCHÉITÉ	IP 54	IP 54	IP 54	IP 54	IP 54
ALIMENTATION	Secteur - Pile	Secteur - Pile	Secteur - Pile	Secteur - Pile	Secteur - Pile
CODE	0076	0077	0078	0079	0080

DE 60

DE 150

DE 300

DE 150 +

DE 300 +

OPTION COLONNE 400 MM POUR BALANCES DE : CODE 0549

TOP GRILL

Plaques de cuisson grill - Surface de cuisson lisse (Top Grill 2 : demi lisse / demi rainurée) - Monophasé 230V
Carrosserie inox avec rigole et tiroir de récupération des graisses, pieds réglables, thermostat de chauffe.



Top Grill 1



Top Grill 2



Top Grill 2 HR

SURFACE DE LA PLAQUE L x P (mm)	355 x 420	605 x 420	605 x 420
DIMENSIONS L x P x H (mm)	373 x 532 x 241	623 x 532 x 241	623 x 532 x 241
PUISSANCE (kw)	2,7	4,0	4,0
POIDS (kg)	20	32	32
CODE	0417	0418	0419

PRIMA TOP GRILL 1

PRIMA TOP GRILL 2

PRIMA TOP GRILL 2 HR

Appelez-nous : 04 72 820 222

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

GÉNÉRALITÉS

Sauf conventions spéciales écrites, toute commande emporte de plein droit de la part de l'acquéreur l'acceptation de nos conditions générales de vente.

Nos prix sont facturés sur la base des tarifs en vigueur au jour de la commande, sauf accord écrit particulier.

Delcoupe se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimension, de conception ou matière à ses appareils dont les gravures et les descriptions figurent sur ses imprimés de publicité.

Aucune des clauses portées sur les bons de commande ou correspondances qui nous parviennent ne peuvent modifier celles stipulées aux présentes, sauf acceptation et écrit de notre part.

LIVRAISON : Le délai de livraison n'est mentionné qu'à titre indicatif, un retard ne pouvant donner lieu à indemnité ou à résiliation de la vente.

FORCE MAJEURE : Des événements tels que : grève totale ou partielle, inondation, incendie, émeute, cataclysme, guerre civile, accident de l'outillage, interruption ou retard dans les transports, mesures légales ou administratives empêchant ou retardant la fabrication du produit, sont conventionnellement assimilés à la force majeure.

EXPEDITION : Nos marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire, même livrées franco. Le destinataire doit le vérifier avant de donner décharge au transporteur ; en outre, il doit faire toutes réserves utiles en cas de manquants et d'avarie et doit en aviser le transporteur dans les 48 heures de la réception, par lettre recommandée avec avis de réception ou d'exploit d'huissier, à peine de déchéance de tout recours contre nous. En cas de réception de matériel abîmé, il est impératif de mentionner sur le bordereau transporteur que la machine est endommagée et de ne jamais indiquer que le colis est intact.

- En cas de livraison reconnue défectueuse, notre responsabilité se limite strictement au remplacement de notre matériel, à l'exclusion de tout frais ou indemnité.
- Les réclamations, pour être admises, doivent nous être adressées 8 jours au plus tard après réception du matériel. Ce délai est de rigueur.

Le port à la charge du destinataire est détaillé sur chaque facture.

RÉCLAMATION ET RETOUR : Toute réclamation, pour être recevable, doit être formulée dans les huit jours qui suivent la réception de nos marchandises. Les retours doivent nous parvenir franco de tout frais, à domicile, et ne comporter que des marchandises en parfait état de neuf. Leurs acceptations ne deviennent définitives qu'après examen des pièces retournées et après avis favorable de notre service contrôle. Les marchandises sont portées au crédit de l'acheteur sans que ce dernier puisse exiger le remboursement en espèces. Nous ne les reprenons qu'en échange d'autres fournitures.

GARANTIES : La période de garantie est de un an. Cette garantie est strictement limitée au remplacement pur et simple de la pièce reconnue défectueuse, aucune indemnité ne peut être demandée à titre de dommages et intérêts, pour quelque cause que ce soit. La garantie ne comprend pas les pièces d'usure, notamment les ampoules et fusibles. La garantie ne comprend pas la réparation des dommages consécutifs à un accident, un sinistre ou de mauvais branchements de courant électrique, notamment, qui devront rester à la charge de l'acheteur. La garantie cesse automatiquement lorsque le service a été exécuté par un tiers non mandaté par DELCOUPE.

Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation et d'une utilisation non conformes aux prescriptions qui accompagnent chaque appareil, notamment les dégâts occasionnés par l'eau, par des produits détergents non conformes, par un manque d'entretien ou de la brutalité. Dans tous les cas, les frais de port, de main d'oeuvre et de déplacement sont à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS DE PAIEMENT : Le paiement de nos fournitures s'effectue à SAINT-GENIS-LAVAL, 82 rue des Sources - ZI de la mouche au nom de la Sté DELCOUPE.

Nos traites ou acceptations de règlement n'opèrent, ni novation, ni dérogation à cette clause attributive de juridiction. Notre société se réserve le droit à tout moment au cours d'un marché de demander les garanties de paiement qu'elle jugera nécessaires.

A défaut de les obtenir, notre société pourra annuler le marché ou la partie du marché restant à exécuter. Le non paiement d'une échéance implique des intérêts de plein droit au taux de base bancaire plus deux points et rend exigibles immédiatement tous les autres débits.

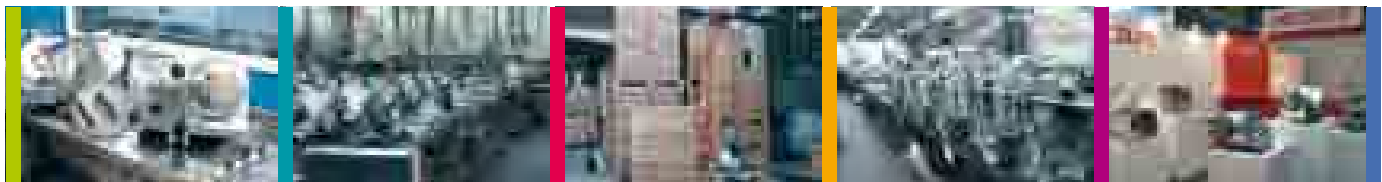
JURIDICTION : En cas de contestations, tous les engagements pris par notre société comportent attribution de juridiction au Tribunal de commerce de LYON.

RESERVE DE PROPRIÉTÉ : Le vendeur conserve la propriété du matériel jusqu'au paiement intégral du prix en principal et accessoires (loi du 12 mai 1980). La restitution des fournitures livrées et non payées pourra être exigée à tout moment aux frais de l'acheteur, et quel qu'en soit le possesseur.

- En cas de transformation ou d'incorporation du matériel vendu, en guise de réserve de la propriété, le matériel transformé devient le gage du vendeur jusqu'à complet paiement du prix.
- L'acheteur assure néanmoins, à compter de la livraison, les risques de perte ou de détérioration de ce matériel, ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.
- L'acheteur ne peut se dérober, à peine de dommages et intérêts, à la restitution du matériel, soit au vendeur, soit à toute personne mandatée par lui.
- L'acheteur aura la faculté de revendre le matériel mais devra, obligatoirement, prévoir une clause de réserve de propriété, à défaut, il devra nous régler, immédiatement le solde du prix encore impayé.
- En cas de mise en liquidation amiable ou judiciaire et de revendication, les acomptes reçus par le vendeur lui seront acquis à titre de pénalité non exclusive de dommage et intérêts complémentaires.
- En cas de saisie du matériel, l'acquéreur est tenu d'aviser le vendeur, sans retard, et d'informer le saisissant du droit de propriété du vendeur.
- En cas de reprise du matériel, les acomptes reçus resteront acquis au vendeur et seront imputés sur la différence de valeur du matériel repris et le solde sera attribué au vendeur à titre d'indemnité.

Dans le cas où le matériel aurait été mis en service, la dépréciation subie ne pourra être inférieure à 50% de la facture d'achat.

- En cas de vente de fond de commerce, le client s'engage à dénoncer le présent contrat à l'acquéreur.



82 rue des Sources - ZI de la mouche - 69230 Saint-Genis-Laval
Tél. 04 72 820 222 • Fax 04 72 820 333 • www.delcoupe.com

Contacts : Service commercial : delcoupe@delcoupe.com • Service commande : commande@delcoupe.com
Service technique : sav@delcoupe.com • Responsable commercial : david.delavis@delcoupe.com
Service communication : info@delcoupe.com • Service comptabilité : compta@delcoupe.com