

L'équipe d'IDEVCO vous propose

1 – Conditionnement divers





<p>SEALPAC SP 750 –Doseuse operculeuse pour salade - 3600 Barquettes/Heure – 2 formats – peseuse associative YAMATO – Année 2007</p> <p>Ref CO012-LN</p>	
<p>NOVAPAC RP100-1 – conditionnement de pots – Dosage scellage opercule et couvercle coiffant Capacité 2.000/heure Année 2009</p> <p>Pour yaourt, crème fraiche, desserts ...</p> <p>Ref CO 010- NO</p>	
<p>NOVAPAC RS 150 Machine de démonstration 100% servo moteur nouvelle génération – Dosage et fermeture de pots en diamètre 95 mm Année 2010</p> <p>Idéale pour produits difficiles</p> <p>Ref CO 009 - NO</p>	
<p>OMAG – Pour sticks mayonnaise ketchup ... 6 têtes état neuf</p> <p>Réf CO 006-VA</p>	
<p>DOYPACK TD 3000 220x150= 450g et 190x130 = 230g Année 2005</p> <p>Ref CO007-CB</p>	


2 – Matériel de PROCESS

• **HOMOGENEISATEURS**

22.000 L	Homogénéisateur APV MC45 Rénové N°HO010-PP	
10.000L	Homogénéisateur APV Blue top 1 étage N°HO007-SC	
5.000 L	APV Rannie 1 étage N°HO002-SC	
2.000L	APV MC528 4-3TPS 2 étages	
2.500 L	Homogénéisateur Alfa Laval SHL20 2.500 L 205 bars1 étage 1982 N°HO004-SC	
2.000 L	Homogénéisateur RANNIE 2000 L /h en place N°HO006-MT	
200 L	Homogénéisateur APV Rannie 2 étages 200 L N°HO008-SC	


● **PASTEURISATION - STERILISATION – ECHANGE THERMIQUE**

<p>Ligne complète 30.000L</p>	<p>1 Ecrémeuse ALFA LAVAL 30.000L 1 Pasto H10 C Alfa Laval 30.000L 1 Pasto Crème ALFALAVAL 3.000 L 1 Standardisateution ALFAST Ref PA001-Sc</p>	
<p>Ligne complète 30.000 L</p>	<p>1 Ecrémeuse ALFA LAVAL MRPX 30.000 L 1 Pasto Clip 10-SR 30.000L 1 Pasto Crème Clip 6RM 3.000 L 1 Standardisation Alfast Ref PA002-SC</p>	
<p>Ligne complète Lactosérum 20.000L</p>	<p>1 Ecrémeuse Westfalia 20.000 L année 2002 1 Pasto APV N35 Accessoires Ref PA003-SC</p>	
<p>Chambreur</p>	<p>Longueur 50 m en 2 pouces Ref PA005-BE</p>	




Décongélateur futs en continu	Décongélateur de fruits en futs de 200 L en continu MAGURIT 6.000 Kg/h Réf PA006-BE	
-------------------------------	--	---

● **CENTRIFUGATION - SEPARATION – ECREMAGE – BACTOFUGE**






40.000 L Bactofuge	GEA Année 2002 modèle CNE 400-01-177 Réf N°CT003-MW	
10.000 L Bactofuge	ALFA LAVAL 10 à 15 000 L BMRPX 714 HGV 14C 50 Réf N°CT002-MW	
15.000 L	Westfalia MSA 130-01-076	Vendue
12.000L Ecrémeuse	Ecrémeuse auto débourbante ALFA LAVAL MRPX Armoire refaite 12.000 L /heure en lait TBE Ref CT005-MT	
15.000L Ecrémeuse	ALFA LAVAL Manufacturer: Alfa-Laval Model: WMRPX-614-HGV-74C Year of manufacturing: 1998 Ref CT008-SC	

<p>20.000L Ecrémeuse</p>	<p>Capacité: 20.000 litres/hour Manufacturer: Alfa-Laval Model: DMRPX 510 SGV Year of manufacturing: 2001 Ref CT009-SC</p>	
------------------------------	---	---

Mélange




<p>Mélangeur CDH</p>	<p>vendu</p>	
<p>STEPHAN 300 L</p>	<p>STEPHAN VM/MC/300/20 Année 1993 Capacité 300 L environ Poids 500 Kg Moteur microcut 15 Kw</p>	
<p>STEPHAN 400 L</p>	<p>Cuiseur mélangeur STEFAN TC 300 – Année 1992 – batch 100-220 Litres T° Max 95°C , motorisation 69 Kw ,Armoire de commande – injection vapeur directe</p>	

3 – SPECIAL FROMAGE



<p>Ligne complète Fromage pates pressées</p> <p>3000 Kg/h</p> <p>10Kg</p> <p>Rectangle ou rond</p>	<p>4 Cuves 15.000L</p> <p>5 Cuves de maturation 12.000L</p> <p>2 Cuves de caillage fermées 12.000L</p> <p>2 Cuves de prémoulage</p> <p>2 Mouleuses CASOMATIC S6</p> <p>1 Unité de pressage TEBEL</p> <p>1 Démouleuse</p> <p>1 Tunnel lavage TEBEL</p> <p>Convoyeurs, moules etc... ref FR002</p>	 
<p>Ligne Mozzarella</p> <p>Cheddar</p>	<p>Ligne complète 2000 Kg/h APV entièrement automatique blocs de 10 Kg</p> <p>Ref FR003-SC</p>	
<p>Osiose inverse</p> <p>2.000 L</p>	<p>Pour nettoyage saumure 2000 L/h</p>	
<p>Tamis sérum</p>	<p>Protec 25 M3/h</p>	

4 – SPECIAL BEURRERIE et MARGARINERIE

<p>Beurrerie Complete 3000 Kg/h</p>	<p>1 Butyrateur Contimab 1997 1 Silo 2.000 Kg 1 Conditionneuse barquette TREPKO 7.500/h 1 Encartonneuse Nor Reg Ref BE005-SC</p>	
<p>Margarinerie ou beurre allégé</p>	<p>Gerstenberg , capacité 2000 Kg/h Fondoir, incorporation poudres, émulsions, perfector recyclage CIP Unité complète Ref BE006-SC</p>	
<p>Beurrerie</p>	<p>Complete- Simon Frère – Contimab 1000 Kg/h Type MC + échangeur, écrémeuse , NEP Ref BE012-MW</p>	
<p>Butyrateur</p>	<p>AHLBORN – 2000 Kg- 1985</p>	
<p>Silo Beurre</p>	<p>Rotenburg 2000 Kg Ref BE013-EG</p>	
<p>Miniportion</p>	<p>IMA – 90 Par mn - 7 à 10 g</p>	
<p>MICROFIX</p>	<p>Malaxeur à beurre – homogénéisateur rénové ref BE0015-MW</p>	
<p>Pompe haute pression</p>	<p>Gerstenberg 1.200 à 2.000 Kg/h</p>	



SIG 140	<p>SIG FD140 conditionneuse plaquettes Beurre ou margarine - Année 1993 – rénovée 2006</p> <p>250 g - 110 mm – excellent état + Encartonneuse Shaffer Flottman possible Réf N°BE0002-BR</p>	
BENHIL 8380	<p>Plaquettes 250 g rénovée et garantie – en 100 mm</p> <p>Ref BE020</p>	
BENHIL 83-31	<p>Rénovée 250 g format 100 x 75 x 35</p> <p>Ref BE017</p>	




7 – Matériels périphériques

LAVEUSE BAC 600 L	<p>Fabricant SEROBA – 6 à 12 Bacs /heure</p> <p>Ref MP011-LA</p>	
Unité de recyclage PET	<p>300 à 400 Kg /h complete</p>	

<p>GENERATEUR VAPEUR PROPRE 400 Kg</p>	<p><i>400 Kg/Heure Etat neuf</i></p> <p>Constructeur SODIET Année de construction : 2006</p> <p>Ref MP008-ID</p>	
<p>Mélangeur horizontal</p>		
<p>TRANSFORMATEUR 640 KVA</p>	<p>GC ALSTOM Cabine immergée 1995</p> <p>Réf MP006-BE</p>	


• **Matériel Divers - Chaudières**






<p>Chaudière électrique autonome 7 bars</p>	
<p>Chaudière gaz autonome en container</p> <p>Autocontrôle 15 b bruleur weishaupt 2500 Kg/h</p>	









<p>Presse à cartons marque EPSILONS année 2000 Type O 6402 Groupe hydraulique Réf MP005-ID</p>	
<p>1 Chaudière Gaz STEIN FASEL 1745 Kw – 1994 Réf MP001-TH</p>	
<p>1 Chaudière Gaz 610 Kw – Transtub 1996 – T° max 110°C 5 b Bruleur Weishaup 1.4 Kw Réf MP002-AT</p>	
<p>2 Chaudières eau chaude GUILLOT – Année 1989 puissance 232 Kw Réf MP003-AT</p>	<p>vendu</p>

PERIPHERIQUES - ACCESSOIRES –DIVERS







1 – CUVES



VOLUME	Qté	Info	Photo
100.000 L	X5	<p>Verticale Isolée agitée sur jupe Cuve Lait ... Isolation 100 mm</p>	

75.000 L	X1	Silo Saumure ref C027 Verticale – échelle TBE	
67.000 L	X6	Verticale Isolée agitée Isolation non étanche	
50.000 L	X1	Verticale isolée agitée , reconditionnée , Lait ... Ref C007-So	
30.000 L	X2	Verticale isolée agitée Lait ref C026	
25.000 L	X1	Verticale isolée agitée lait Ref C025	
20.000 L	X1	Verticale isolée agitée refroidissement par serpentin agitation	

19.025 L	X1	Verticale isolée agitée Pierre Guérin Ref C006-So	
16.500 L	X2	Verticale isolée agitée Circulation forcée agitation	
16.500 L	X4	Verticale isolée agitée Circulation forcée	
15.000 L	X1	Verticale isolée agitée Circulation forcée	
14.000 L	X1	Verticale isolée agitée Circulation forcée	
12.000 L	X1	Verticale isolée agitée Circulation forcée STERILE fabricant DVD	
12.000 L	X1	Verticale isolée agitée Circulation forcée	
10.000 L	X1	Verticale isolée Circulation forcée non agitée	

10.000 L	X4	Verticale simple agitée Alfa Laval Ref C024	
4.000 L	X3	Verticale Isolée agitée circulation forcée fond et virole Réf C003-So	
4.000 L	X1	Verticale isolée agitée Circulation forcée	
3.000 L	X1	Circulation forcée Crème, agitateur râcleur	vendue
3.000 L	X1	Verticale simple agitée Ref C023	
2.500 L	X 2	Circulation forcée	
2.000 L	X3	Verticale Isolée agitée circulation forcée fond et virole Réf N°C001-So	

1.500 L	X1	Verticale isolée agitée Circulation forcée	
1.500 L	X1	Verticale isolée agitée Circulation forcée Réf N°C011-Sc	
1.000 L	X2	Verticale isolée agitée circulation forcée fond et virole Réf N°C002-So	
1.000 L	X1	Verticale isolée agitée Circulation forcée	
600 L	X1	Isolée agitée circulation forcée fond et virole Réf N°C004-So	
600 L	X1	Verticale isolée agitée Circulation forcée Pasteurisateur	
500 L	X1	Circulation forcée agité isolée Réf N°C013-Sc	

500 L	X1	Isolée agitée circulation forcée fond et virole SPECIAL CHOCOLAT Réf N°C005-So	
150 L	X2	Circulation forcée agitation ouvert	

Votre contact Pierre DHOYE (33)06 06 66 0321
pierre.dhoye@idevco.fr
www.idevco.fr